



Matsäkerhet kiosk

- **Tvätta händer noga med vatten och tvål innan och vid behov under pass**
- **Engångshandskar när du hanterar öppna livsmedel**
- **Förkläde när du hanterar öppna livsmedel**
- **Långt hår, tofs eller huvudbonad när du hanterar öppna livsmedel**
- **Inga ytterkläder i kiosk**
- **Korv, temperatur över 70 grader innan servering (termometer finns)**
- **Korv får varmhållas max 2 timmar på minst 60 grader, sedan skall den kastas**
- **Kylvaror förvaras i kyl och frysvaror förvaras i frys**
- **Kontrollera med termometern att kyl är 5 till 7 grader och frys -18 till -22 grader vid påbörjat pass**
- **Endast ansvarigt lag får vistas i kiosken**
- **Inga barn får stå själva i kiosken**
- **Håll rent och snyggt i kiosken och kafeterian**