 Rutiner i kiosken

# Generella regler

* Om du är sjuk ska du inte stå i kiosken.
* Ta av dig dina ringar.
* Hantera inte mat om du har sår på händerna använd i så fall plåster och engångshandske.

# Vid öppning av kiosken

* Kolla av att alla ytor och eventuella köksartiklar som du ska använda är rena, om inte rengör dem.
* Kolla av temperaturen i kyl och frys och notera resultatet på uppsatta listor. Kylen ska inte vara varmare än +8°C grader och frysen inte varmare än -18 °C. Är temperaturen för hög är maten eventuellt är inte maten längre säker. Ta hänsyn till vilken typ av livsmedel, vilken temperatur och tiden för förvaring när du bedömer vilken åtgärd som ska vidtas.
* Sätt i soppåsar i sina hållare.

# När kiosken är öppen

* Tvätta händerna ofta och alltid innan du hanterar oförpackade livsmedel. Torka händerna efter tvätt med engångspapper inte med handduk.
* Använd i första hand tänger eller andra hjälpmedel när du ska servera oförpackade livsmedel.
* Först in först ut – ta alltid de livsmedel som har kortast hållbarhetstid först.
* Spara alltid en förpackning så att du kan svara på vad livsmedlen som vi säljer innehåller, särskilt viktigt om någon uppger allergi.
* Sopsortera i komposterbart, plast, papp, glas och brännbart.

**Särskilt att tänka på under Corona.**

* Påminn gästerna att hålla avstånd i kön.
* Påminn gästerna att använda handsprit innan de själva tar kaffe, ketchup, senap eller liknande.

# Vid stängning av kiosken

* Inga livsmedel som tinats upp fryses in på nytt.
* Diska alla köksartiklar som använts och torka rent alla ytor.
* Kom ihåg att slänga sumpen ifrån kaffebryggaren.
* Släng soporna i de svarta sopkärlen som finns vid utfarten.
* Glöm inte att slänga soporna i soptunnorna utanför kiosken om de är fulla.

Vid frågor eller osäkerhet kontakta någon i kioskgruppen.