Kioskrutiner

Skillingaryds IS Hockeykiosk

Rutiner:

Upprättat: 20190908

Kioskansvariga: Sara Svensson Martina Lundh

Tele: 073-6551364

**Verksamhetsbeskrivning**

Vi är en ideell förening som bedriver kioskverksamhet, augusti-Mars, vi har försäljning av kaffe, läsk, korv, hamburgare, toast och godis via hockeykiosk.

**I verksamheten förekommer följande hanteringar/beredningar.**

* Kyl och frysförvaring av livsmedel som sedan säljs.
* Uppvärmning av frysta varor ex. korv, hamburgare och toast.
* Varmhållning av korv och hamburgare.
* Försäljning av kiosksortimentet.

**Temperaturkontroller**

* Vi mäter temperaturen på vår varmhållna mat 1 gång varannan timme.
* Vi mäter alltid temperatur vid uppvärmning så att det är över 75C.
* Vi varmhåller aldrig mat mer än 2 timmar.

Ansvarig: Tjänstgörande kioskpersonal

**Ankommande kyl och frysvaror**

* Yttertemperatur mäts minst en gång/vecka i kylvaror. Ansvarig: Mottagaren
* Frysvaror mäts genom instickstermometer mellan 2 paket minst 1 gång/vecka. Ansvarig: Mottagaren

**Kyl och frysförråd**

* Lufttemperaturen kontrolleras i samtliga kyl och frysutrymmen. Ansvarig: Kioskpersonalen vid veckans sista arbetspass (Gäller endast Sara & Martina).
* Temperatur i kylar ska aldrig vara över +8 C
* Temperatur i frysar ska aldrig vara under – 18 C

**Värmebehandling & varmhållning**

* Livsmedel värmebehandlas till kärntemperatur 72 C. Därefter sker varmhållning i lägst 62 C i varmhållningslåda (korv & hamburgare) i högst 2 timmar.

**Godis och snackshantering**

* Lock skall alltid finnas på godislådorna.

**Kontroll av rengöring**

* Rutiner för kontroll av rengöring av kök, biutrymmen, serveringsutrymmen mm finns angivet i städschemat och i viss mån även på checklistor. Checklistor finns uppsatta på väl synlig plats i varje aktuellt utrymme.

**Kontroll av råvaror**

* Mottagningskontroll: varornas kondition märkning/ursprung, behov av temperatur
* Om varor flyttas till annat kärl eller plockas upp från uppmärkt kartong märks det upp med originalmärkning samt datum.

**Skadedjursbekämpning**

* Om skadedjur förekommer finns avtal vid kommunens felanmälan för ex att bekämpa möss och råttor. Om skadedjur upptäcks meddelas kioskansvarig eller vaktmästare som beslutar vad som är lämplig åtgärd.

**Personalhygien**

* Personalen i kiosken meddelar kioskansvarig om personals ohälsotillstånd så att eventuell smitta inte överförs till gästerna via maten.
* Vi arbetar aldrig sjuka eller om vi har familjemedlemmar som är sjuka
* Vid sår på händer använder vi alltid engångshandskar. Dessa ska bytas vid varje nytt moment eller när behov finns. Tvätta alltid händerna mellan bytena.
* Den som arbetar med livsmedel är skyldig att vara extra noga med handhygienen. Handtvätt vid varje arbetspassstart, efter toalettbesök samt omedelbart före hantering av mat är ett måste. Personalen får ej ha smycken på sig under arbetspasset.
* Vi kommer i hela och rena kläder, förkläde används alltid. Långt hår sätts upp eller använder hårnät.
* Vi torkar händer torra med pappershanddukar efter tvätt
* Åldersgräns för att stå i kiosken är 15 år

**Utbildning**

* Personalen får introduktion av föreningens kioskansvarige.

Detta görs på föräldramöten och kontinuerligt under säsong.

**Städrutiner**

* Finns även på separat information om detta uppsatt i kiosken
* Allt städmaterial skall förvaras i städskåpet
* Dagligen: bänkytor, maskiner/verktyg och alla golv.
* Separata disktrasor kök rosa, café blå
* 1 ggr/vecka kylar, förrådsutrymmen
* 1 ggr/månaden: storrengöring golv i kiosklokalen och fläktfilter. Ansvarig: kioskansvarig
* Signera i journal

**Åtgärder**

Vid konstaterade brister

* Ankommande varor med för hög temperatur tas ej emot.
* Ankommande varor med smutsigt eller trasigt emballage tas ej emot.
* Ankommande varor med bristande märkning eller för kort hållbarhetstid tas ej emot.
* Vid konstaterad bristfällig rengöring skall rengörningsrutinerna förbättras
* Vid förhöjda temperaturer i kylar och frysar kontaktas kioskansvarig. Om temperaturerna inte kan åtgärdas omedelbart flyttas varor till andra kylar/frysar som håller rätt temperatur.
* Vid förekomst av skadedjur kontaktas vaktmästaren, som sedan bedömer vad som skall vidare till kommunens felanmälan eller vilka åtgärder som skall vidtas.
* Om temperaturen vid varmhållningen visar lägre temperatur än +60 C kasseras det som varmhålls.
* Om kärntemperaturen på maten vid värmebehandling ej uppnår +75 C fortsätter värmebehandlingen tills rätt temperatur uppnås.

**Avfall**

* Hushållssopor kastas i sopkärl på baksidan vid behov, minst varje dag
* Kartonger kastas i avsedd container på baksidan vid behov.

**Underhåll**

* Underhållsrond görs i samråd med Movalla IP inför varje säsong, som resulterar i en intern åtgärdsplan.

**Spårbarhet ett steg tillbaka i leverantörskedjan**

Vi håller oss till en och samma leverantör. Fakturor/följesedlar sparas. Måste vi komplettera med någon vara skrivs det upp på kvittot exakt vad vi handlat och kvittot måste vi givetvis visa var vi handlat.