

Livsmedelshygien – Sunderby ishall

Gäller vid match, sammandrag, cup och föreningens försäljning.

1. Ansvar

- Lagledare/arrangör ansvarar för att rutinen följs.
- Städning sker enligt **befintliga städdokument som finns uppsatta i ishallen.**

2. Personlig hygien

- Endast **friska personer** får hantera mat.
- **Inga smycken eller klockor** på händer/armar.
- Tvätta händerna före arbetspass och vid behov (t.ex. sopor, toalett, pengar).
- **Handsprit** ska finnas för personal och kunder.
- Sår ska täckas med plåster + handske; infekterat sår = får ej hantera mat.
- Vid hantering av **oförpackad mat**: använd handskar eller redskap.

3. Livsmedelshantering

Kylvaror

- Ska förvaras i **kylskåp** under hela försäljningen.

Oförpackad mat

- Använd tång, papper eller handskar – undvik direkt handkontakt.

Allergi & märkning

- Innehåll ska kunna uppges (spara förpackningar eller lista hembakat).
- Förvara allergianpassade produkter åtskilda.
- **Produkter med nötter får inte säljas.**

Datum

- Mat får **inte säljas efter sista förbrukningsdag.**

Sopor

- Placera sopkärl en bit från livsmedel.
- Byt handskar efter kontakt med sopor/toalett.

4. Grillvagnen (hygienregler)

- Tvätta händer innan arbetspass; handsprit ska vara framme.
- Använd alltid **engångshandskar** vid hantering av oförpackad mat.
- Byt handskar när du lämnat vagnen och kommer tillbaka.
- Kylvaror ska hållas kalla.
- Spara förpackningar för att kunna visa ingredienser.

Servering

- **Hamburgare:** genomstekta, separata redskap för rått/tillagat.
- **Korv:** håll 60–70°C, hantera med tång.
- **Toast:** förvaras i kyl, värms i klämgrill.

5. Efter försäljning (livsmedel)

- **Inga livsmedel får lämnas kvar** i ishallen eller grillvagnen.
- Alla råvaror, hembakat, dryck och toppings tas med hem.
- Använda trasor och engångshandskar slängs.