



Hygienrutiner för kioskverksamhet

Alla som serverar mat i kiosken har ett ansvar för att maten är säker. Det är viktigt att följa de hygienrutiner som gäller för att förhindra smittspridning och säkerställa en trygg miljö.

Följande regler för hygien gäller:

- **Symptom:** Ingen ska arbeta i kiosken om de har symptom som illamående, feber eller andra sjukdomstecken som kan smitta. Den som varit sjuk ska vänta minst två symptomfria dygn innan de hanterar mat åt andra.
- **Handhygien:** Händerna ska tvättas noggrant vid arbetets början, efter toalettbesök samt mellan olika arbetsmoment, exempelvis mellan hantering av disk, mat, avfall och städning.
- **Renhållning och städning:** Köksredskap, maskiner och kiosken ska hållas rena och underhållas enligt ett särskilt dokument för öppning och stängning. Städning ska ske regelbundet under hela arbetspasset.