

HYGIEN

Det finns en rad saker att tänka på när man hanterar livsmedel. Fisk och skaldjur är känsliga produkter som kräver god hygien och noggrann hantering. Hantering av livsmedel i professionell miljö kräver fler regler och restriktioner än hantering av livsmedel i hushållet. Men många saker är gemensamma. Här följer några exempel.

Tvätta händerna!

En bra handhygien är själva basen i god hantering av livsmedel. Med tvål och vatten kommer man långt. I professionella sammanhang bör man även använda sprit för att ta död på bakterier och också en handkräm. Tvål och vatten och framför allt spriten torkar ut huden och kan orsaka sprickor. Handkrämen behövs för att hålla händerna smidiga och undvika hudsprickor som i sin tur samlar bakterier.

Handskar

Använder du handskar, se till att byta dem lika ofta som du annars skulle tvätta händerna. Tänk på att den fuktiga miljön i handsken bildar en bakteriehard, varför det är viktigt att tvätta händerna noga efter att du tagit av dig handskarna.

Smycken/klockor

Ta alltid av klocka och smycken innan du börjar hantera livsmedel. Matrester och smuts samlas i och under smycken.

Rena redskap

Diska alltid knivar och termometrar noggrant och arbetar du professionellt skall de desinficeras efteråt. Knivar kan sättas upp på knivmagnet eller sättas i knivblock av plast, som kan tas isär och rengöras.

Trasor och handdukar

Använd hellre hushållspapper än disktrasor och tygtrasor. I restaurangbranschen används ofta en kökshandduk, en så kallad släng, att torka av sig på. Gör man det skall den bytas flera gånger per dag.

Skärbrädor

Skärbrädor är förbrukningsartiklar. De skall hållas rena och bytas när de börjar bli slitna. Det samlas bakterier i skårer och på slitna ytor. En del träskärbrädor kan få en ny, slät yta genom att de hyvlas, skrapas med färgskrapa eller slipas med sandpapper.

Förvara rätt!

Förvaring skall ske i lämpliga kärl och vara korrekt förslutna. Fisk som förvaras i kyl eller frys skall vara täckt med plast eller lock på ett sätt så att fisken inte påverkar eller påverkas av andra råvaror. I professionella miljöer gäller speciella regler om vad man får förvara i samma kyl- och frysutrymme. Kartonger eller ytteremballage som stått på smutsiga underlag skall inte sättas in i kyl, frys eller komma upp på arbetsbänkar.

Fläktar samlar smuts

Köksfläktars fettfilter skall rengöras regelbundet för att minska spridning av bakterier samt för att förhindra att fett droppar ner i maten som tillagas.

Städutrustning

Förvara all städutrustning i städskrubb och inte i köket. Se också till att borstar, skyfflar, spänner, trasor m m är rena och fräscha. Risken är annars att man drar runt smutsen och sprider bakterier istället för att rengöra.

Handdiska maskindetaljer

Skärmaskiner, kvarnar och andra köksmaskiner som inte går att diska i maskin skall plockas isär och diskas för hand, varje dag om maskinerna står i kylutrymme. Står de däremot i rumstemperatur bör de diskas mellan varje gång de används.

Dubbelkolla kyl/frys-temperaturen

Beroende på hur mycket råvaror man förvarar i kyl och frys samt hur varmt det är i köket, påverkas temperaturen i din kyl och frys. Det är inte säkert att displayen på kyl och frys visar rätt temperatur. Ha alltid en extra termometer att jämföra med. Är kyl och frys för varma förkortas hållbarheten avsevärt på dina råvaror.

Rätt temperatur för konsumentkyl:

Max +8°C, gärna kallare, framförallt på sommaren.

Rätt temperatur för storkökskyl:

Max +2°C

Rätt temperatur för frys:

-18°C eller kallare.

Arbetskläder

För professionellt arbete med livsmedel är det viktigt med rena och ändamålsenliga arbetskläder. Förvara alltid fritidskläderna på annat ställe än arbetskläderna. Håret skall vara uppsamlat i nät, mössa eller liknande.

Snabbfakta:

Var noga med rena arbetsytor, redskap och inte minst händer!

Har du dessutom rätt temperatur vid förvaring av fisk och skaldjur ökar hållbarhet och matsäkerhet.