



Juni 2016

### God hygiejne ved frokostbuffeten, 9 råd.

1. Vask altid dine hænder inden, du sætter buffeten op. Sørg også for at dine kollager vasker hænder inden, de tager frokost fra buffeten.
2. Sørg altid for at have en god hygiejne omkring buffeten. Tør bordet som maden er anrette på grundigt af før og efter frokosten.
3. Brug altid bestik ved buffeten. Hvis dette tabes eller på en anden måde bliver beskidt, skal dette naturligvis skiftes ud med noget rent.
4. Vi anbefaler at lægge en serviet rundt om brødet, så når man skærer brødet ikke er i direkte kontakt med brødet.
5. Har man lige været syg, eller kan man mærke, at der er sygdom på vej, er det en god idé at få en kollega til at tage frokost for en i stedet.
6. Vi anbefaler at have et skærebræt, som kun bruges til brød og et skærebræt, som kun bruges til hele stege mm.
7. Placer eventuelt den lune ret på en varmeplade, så maden holder sig varm længere. Pålægget kan placeres på en køleplade, det vil være med til at holde temperaturen nede.
8. Skift karklud og viskestykke ud hver dag, på denne måde mindskes risikoen for bakterier i køkkenet.
9. Når frokosten er forbi anbefales det, at al mad kasseres. Der må ikke gemmes fødevarer til dagen efter eller til aftensmaden.