

Mattjat på internat!



Tips från coachen

- ❖ Tvätta händer innan matlagning, gärna under samt efter varje hantering av rått kött.
- ❖ Använd rena redskap som knivar och skärbrädor och rengör innan nytt livsmedel.
- ❖ Skölj frukt och grönt för att minska smittsamma organismer.
- ❖ Disktrasan sköljs först med varmt och sedan med kallt vatten. Efter det kramas den ur innan upphängning.
- ❖ Micro: använd locket och rör runt i maten efter halva tiden. Torka av micron samt locket efter användning.
- ❖ Metallföremål som FOLIE, FOLIEFORMAR och BESTICK får inte användas i micron.
- ❖ Tillagad mat förvaras högst två dygn i kyl. Frys den direkt om du vet att den inte kommer ätas inom två dygn. Skriv gärna datum och innehåll innan.
- ❖ Uppskuren sallad och grönsaker förvaras högst ett dygn i kyl, släng sedan i gröna påsen.
- ❖ Nylagad mat bör kylas eller frysas in inom fyra timmar, lägg inte in varm mat i kylan.
- ❖ All mat som ska förvaras ska förslutas väl i förpackning, Använd plastpåse, klämma eller matlåda.
- ❖ Mögel och bakterier sprid via luft, släng möjlig mat samt all mat som varit i direkt kontakt med den mögliga maten.