

## Vikarie kost

### **Du behövs som vikarie hos oss.**

Det är viktigt för oss att du är här och vi hoppas att du ska känna dig välkommen. Vi ska göra vårt bästa för att introducera dig, och om vi inte hinner eller glömmer något vill vi uppmuntra dig att säga till, ställa frågor och komma med dina funderingar till oss. I detta informationsmaterial kan du läsa mer om kostenhetens uppdrag och vad som är viktigt för dig som vikarie att tänka på, både i din vikarieroll och under ditt arbetspass.

### **Vår vision och uppdrag för måltidsverksamheten**

- Kostenhetens uppdrag är att servera en god och vällagad måltid.
- Kostenheten ansvarar för produktion av måltider till kommunens förskolor, skolor och äldreomsorg.
- Vi vill främja goda matvanor och väcka ett intresse för mat.
- Vi serverar en rätt varje dag inom förskolan och i skolan serveras alltid två alternativ där den ena rätten alltid är vegetarisk.
- Vi lagar mat som vi är stolta över att servera och ser till att vi har nöjda matgäster/kunder.
- Samtidigt arbetar vi klimatsmart med bl.a. minskat svinn.

### **Arbetsuppgifter**

Att vikariera inom kostenheten innebär att du ersätter ordinarie personal. När du kommer till arbetsplatsen är det viktigaste att du tar kontakt med ordinarie personal och får veta dina arbetsuppgifter. Ställ frågor och ta reda på det du inte vet. Vi är där för att hjälpa dig.

### **Riktlinjer för personalhygien**

Hantering av livsmedel innebär ett stort ansvar där den personliga hygien spelar en viktig roll. Detta innebär att du som vikarie måste ha läst igenom bifogat dokument samt skriva under det. Skriv ut dokumentet och ha det med till arbetsplatsen för att kunna visa för ansvarig i köket.

### **Förhållningssätt**

Att arbeta i kostenheten inom förskola och grundskolan innebär att man träffar barn och elever. Tänk på att vara medveten om hur man pratar med barn, elever och kollegor. Som vuxen är man en viktig förebild med ett med ett särskilt ansvar att föregå med gott exempel

genom en respektfull och trevlig ton. Ta reda på hur utrymningsplanen ser ut på aktuell avdelning- fråga ordinarie

## **Personalhygien**

Gäller för:

- befintlig personal
- nyanställd personal
- sommarvikarier
- praktikanter

Ansvarig för hygieninformation

Namn: \_\_\_\_\_

## **Riktlinjer för personalhygien**

Hantering av livsmedel innebär ett stort ansvar där den personliga hygien spelar en viktig roll. Detta gäller vid all hantering av mat, framför allt vid oförpackade livsmedel. I vår omgivning finns bakterier och virus, vilka kan orsaka matförgiftning då de kommer i kontakt med livsmedel. För en säker livsmedelshantering är det därför viktigt att man följer nedanstående punkter:

### **Arbetskläder**

- Ska tillhandahållas av arbetsgivaren. När det gäller praktikanter och korttidsvikarier så ordnar de kläder själva, om inget annat avtalats.
- Ska vara hela och rena
- Får endast användas på arbetsplatsen
- Ska förvaras åtskilda från privata kläder och ytterkläder
- Skor ska täcka tårna och ha halkfri sula. Strumpor ska användas.
- Shorts får ej förekomma som arbetskläder.

<b>Tvätta arbetskläder</b> Oavsett om arbetskläderna tvättas på arbetsplatsen el i personalens bostad så gäller dessa riktlinjer	
Person som tvättar arbetskläder får inte ha smittsam sjukdom.	Tvättning ska ske i maskin i minst 60 °C. (70 °C vid misstanke att arbetskläderna kan ha blivit kontaminerade med virus pga att någon kräcks i närheten av er el att ni har någon i familjen som är sjuk(gäller mest ni som tvättar hemma) Tvättmedel ska användas och doseras enligt anvisning.
Torkning ska ske i torktumlare el i ett hygieniskt utrymme. Toalettutrymme, dusch el badrum är inte hygieniskt utrymme. Är dock ok om kläderna torkas i torkskåp.	Tvättade kläder ska transporteras o förvaras så att de inte förorenas innan de används på arbetsplatsen.

### **Viktigt att tänka på**

Huvudbonad som håller håret väl samlat ska alltid användas vid livsmedelshantering!  
Handhygien *Arbetsgivaren ska se till att det finns handtvättställ med rinnande kallt och varmt vatten, behållare för flytande tvål och engångshanddukar.*

Händerna är mycket viktiga verktyg och ska tvättas regelbundet.

Handtvätt ska alltid förekomma:

- Före arbetets början.
- Vid byte av arbetsuppgifter.
- Efter toalettbesök.
- Efter rast.
- Efter rökning.
- Efter sophantering
- Efter pengahantering
- Efter telefonsamtal
- Däremellan vid behov.

### **Viktigt att tänka på**

- Naglar ska vara kortklippta utan nagellack. Lösnaglar får inte användas.
- Om man har sår eller mindre skador ska förband och engångshandskar användas.
- Engångshandskar ska bytas ofta och alltid när man skiftar arbetsmoment. *De ska skydda livsmedlen, inte händerna.*
- Använd smaskedar och inte fingrarna.
- Undvik beröring i ansiktet

Vänd dig bort vid hostning eller nysning, använd engångsnäsduk och tvätta alltid händerna efteråt.

### **Var noga med handhygien. Tvätta händerna ofta.**

#### **Andra viktiga punkter!**

- Parfym på arbetsplatsen bör undvikas liksom andra starka dofter.
- Rökning och snusning får ej förekomma i livsmedelslokal. Rökning får endast ske i samband med rast och på särskilt anvisad plats.
- Klocka och smycken får inte bäras vid hantering av livsmedel. Släta ringar får endast bäras om särskilda skäl förekommer och då ska engångshandske användas.
- Örhängen får inte bäras. Piercing och andra ansiktssmycken är inte tillåtna.
- Användning av privata mobiltelefoner får ej förekomma i köket under arbetstid. Undantaget är de timanställda som behöver telefonen för att bekräfta bokning i vikariebanken.

### **Hygienutbildning**

Samtliga anställda ska genomgå hygienutbildning och fortlöpande hålla sig underrättade om de hygienregler som gäller vid livsmedelshantering.

### **Utlandsvistelse**

Vid vistelse utanför Norden mer än 5 dagar ska avföringsprov lämnas till företagshälsovården. Arbetsgivaren bekostar denna undersökning (Se bilaga Avföringsprov) Att faecesprov har skickats ska dokumenteras med datum under PROTOKOLL VID PROVTAGNING/EGEN VERIFIERING.

Meddela alltid din arbetsgivare om du misstänker sjukdom, om du har variga sår eller om du har haft långvarig diarré och kräkningar, så att eventuell smitta kan förhindras. Det är arbetstagarens ansvar att meddela sitt hälsotillstånd och arbetsgivarens ansvar att bedöma om köksarbete kan utföras.





## **Bilaga**

Avföringsprov

Avseende salmonella, shigella, campylobakter och yersinia

1. Fyll i personnummer, namn samt datum, längst upp till höger på remissen.
2. Bryt av korken på röret. Ta lite avföring på provpinnen och sätt ner pinnen i röret. Bryt av provrörspinnen vid den röda markeringen och skruva på rosa locket.
3. Längst ner på remissen finns nummeretikett att sätta på röret. Sätt en nummeretikett på röret. Notera nummer på en lapp.
4. Stoppa rör och remiss i bifogat vadderat kuvert, skickas med vanlig post.
5. Ring Avonova Hälsa 040-607 27 70 och meddela att du skickat in ett avföringsprov samt remissnummer.
6. Svaret kommer till Avonova Hälsa, som meddelar detta till dig, om något skulle vara onormalt.
7. Intyg skickas till din arbetsgivare.

Har du frågor, är du välkommen att ringa 040-607 27 70

Med vänlig hälsning

Avonova Hälsa i Malmö