

Dette skrivet ser forferdelig ut... mange ord! Men les igjennom, og dere vil se at det slett ikke er mye som skal til før våre kiosker ok for mattilsynet! Om de ikke alt er det!

Om dere går til regelhjelp.no vil dere finne ytterligere spesifikasjoner!

Forslag til tiltak i kiosk for å få dette mest mulig riktig!

- Ring 0640 og send info til lokalt mattilsyn. Se forslag til info. brev. ( er dere i tvil om hva som skal selges, ta med så dere er sikre)
- Kast(fjern) alt av trevirke! (f.eks. rørerredskap og fjøler)
- Sørg for steketermometer og termometer til kjøl/frys.  
(ta med hjemmefra?)
  - Les av og kvitter på listen når dere kommer til kiosken om kjøleskapet/fryseren har stått på. (Det kan være lurt å justere kjøle skapet på 1 grad slik at det er "forberedt" på mottak av mye varer. )
  - Merk m 1,2 osv om dere har flere kjøleskap og fryserne. ( tape m nr, 1, 2 osv) henvis til dette nr. ved kvittering.
  - Les av på morgenen løpsdag, og 1 eller 2 ganger utover dagen, spes. der døren på kjøleskapet åpnet og lukket mange ganger.
- Sørg for antibakt. Rengjørings middel, egnet for utstyr og hender.
  - Lag liste og kvitter for at ALT utstyr og alle flater er rengjort!  
(dette på minimum, er det behov må det selvfølgelig vaskes)
- Bruk Engangs kluter og kast disse etter EN gang!
- Bruk engangshansker, om dette er ønskelig, men husk engangshansker er for å beskytte maten, ikke hendene!
- **CAP'S er kult i kiosk!** Bruk **rene** for eksempel T-skjorter og caps! Event plastforkle og hårnett.
  - Kun giftering er tillatt! Øvrige smykker og skjerf fjernes, små øreringer kan aksepteres.
- Kok opp vann, ha i pølser og sørg for at temperaturen inne i pølsa (kjernetemp) ikke kommer under 67 grader. Finn ut hva plata må stå på for å oppnå dette! Og kvitter på at du har sjekket!

- Når mat har vært oppvarmet i **4 timer** skal den kastes. Bruk flere kjeler! For å unngå kasting.
- Hamburger skal ha kjernetemperatur på 75 grader, sjekk hvor lenge en burger må steke for å oppnå dette, f.eks 7 min. stek så burgere i 7 min. denne dagen.
  - Kvitter på utført kontroll og ta stikkprøver!
- KRYSSFORURENSNING betyr i praksis:
  - Grønnsaker og kjøtt skal ikke komme i kontakt før ved servering.
  - Det er lurt å sørge for 2 plast fjøler, merk disse med kjøtt og grønt..
  - Husk håndvask/hanskeskift ved behandling av kjøtt og grønt, eller bruk 2 personer.
  - Åpnet pakning m kjøttprodukter oppbevares i tett pose/plastboks adskilt fra grønnsaker. ( finn gjerne en fast plass i samme kjøleskap)
- Oppvaskmaskin (også til vanlig husholdningsbruk er ok) Eier av anlegget bør årlig sørge for at temperaturen i oppvaskmaskinen er riktig.
  - Skyll alt i kaldt vann før det settes i oppvask maskin! (for å unngå at "basselusker" brennes fast)
  - Om det ikke er oppvaskmaskin, skyll i kaldtvann, vanlig oppvask for hånd, skyll i kokende vann.
  - Dersom det ikke er vann i kran, sørg for rikelig m vann i rene dunker og mulighet til koking.
- Avfallsortering følger kommunens regler.
  - Bær ut søppel ofte, og vask/desinfiser avfallsdunker
    - daglig ved bruk av pose,
    - uten pose, ved hver tømning.

Oppbevaring av ulike varer:

Følgende varer trenger ikke kjøle eller fryse:

Brus, potetgull, drops, kjærlighet, sjokolade, kaffe, **Brødvarer, syltetøy?**

Følgende varer er kjølevarer oppbevares ved 0-4 grader:

- Grønnsaker (under 10 grader) dvs. inn og ut av kjøleskap.
- Meieriprodukter som rømme, smør, melk, fløte dvs. inn og ut av kjøleskap
- Tinte kjøtt produkter før oppvarming, (holdbarhet i opptint tilstand er 3 dager) sett en gul lapp m dato og kl. slett for opptak.
- Vaffelrøre, også om den er laget utenfor kiosken/serveringsstedet.

Vær obs under transport til og fra anlegget! Kjølebag!?

Frysevarer oppbevares under -18 grader:

- Hamburgere, pølser m.m. som skal oppbevares mer enn 3 dager.
  - Husk er det tatt opp av fryseren, er frysekjeden brutt og det kan ikke fryses igjen.
  - Det er lurt å rullere frysevarerne, slik at det eldste alltid ligger øverst!

La alltid varer som er tatt opp fra frys tine langsomt i kjøleskap.

Husk 18 års grense på salg av tobakk! Og ALLE som oppholder seg inne i kiosken skal ha bekledning og hygiene i forhold til det!

Det er arrangøren (klubben) som er ansvarlig for opplæring og gjennomføring av tiltakene! Ikke kioskgruppa, eller de som er leid inn for å drive kiosken!

