

BUFFETGUIDEN



Levende gæster
– ikke levende mad!



MORTALIN

- der er viden til forskel



Er du på det rene med hygiejnen?

Antallet af buffetgæster, der smitter hinanden med roskildesygge er steget markant de seneste tre år, iflg. fødevarestyrelsen.

Det kan du heldigvis gøre noget ved.

Du skal blot følge de simple forholdsregler som denne pjece beskriver. Forholdsreglerne er baseret på fødevarestyrelsens seneste vejledning på området. Der er skærpede krav om anretning, opfyldning og overvågning af buffeten.





Lav gode rutiner om hygiejne

I denne pjece kan du læse om følgende vigtige punkter, som gør buffetbesøget til en lækker oplevelse for gæsterne:

- Din personlige hygiejne
- Tilberedning og klargøring
- Anretning og opstilling
- Opfyldning og "overvågning"
- Gæstens adfærd
- Genbrug af rester



Anretning og opstilling af buffeten - ser det rigtigt ud?

Tjekliste:

Rengøringsstandarden?

Hensigtsmæssig indretning og afskærmning så krydssmitte undgås?

Kan personalet holde øje med buffeten?

Er fadstørrelsen tilpasset flowet i buffeten?

Er der tilstrækkelig med fadbestik til hver ret?

Er der serveret direkte fra køle- eller varmekilde?

Hold varmt (+65° C)

Hold koldt (+5° C)



Hånden på hjertet – hvor havde du hånden sidst?

Dine hænder er en af de største smittespredere. Derfor skal du altid have god håndhygiejne. Også når du har travlt!

Vask hænder grundigt ved:

- Toiletbesøg
- Berøring af næse og mund
- Spise og rygepauser
- Skift mellem arbejdsprocesser
- Arbejde med urene processer, som f.eks. affaldshåndtering og lastning og losning af varer

Brug god tid på håndvasken og følg instrukserne på din arbejdsplads!

Undgå de værste fejl ved tilberedning og klargøring

Krydssmitte fra råvarer til færdigvare

Adskil rene/urene varer og arbejdsopgaver

Utilstrækkelig varmebehandling

Sørg for min. 75° C, også ved genopvarmning

Utilstrækkelig varme ved buffeten

Sørg for min. 65° C eller kassér efter 3 timer

Utilstrækkelig nedkøling

Hurtigst mulig nedkøling. Fra 65 til 10° C på max. 3 timer.

Brud på kølekæden

Planlæg dit arbejde så fødevarerne hurtigt er tilbage på køl.



Vær opmærksom på gæsterne og maden

Opfyldning og "overvågning" drejer sig om gæsterne adfærd omkring buffeten i det omfang, det har indflydelse på hygiejnen - og om løbende udskiftning af madvarer.

- Der skal nye fade ind. Du må ikke fylde op i gamle fade
- Klæde omkring brødet stopper smittespredning
- Bestik udskiftes efter behov
- Tjek tiden. Letfordærlige fødevarer må højst opbevares 3 timer (inkl. tilberedningstiden) i temperaturintervallet fra 5 til 65° C.



Hvordan hjælper du gæsterne til at sikre hygiejnen?

Der er flere forskellige steder i forbindelse med din buffet, hvor du kan hjælpe dine gæster til bedre hygiejne.

På kundetoiletet

Sæt en venlig henstilling op på døren om vigtigheden af håndvask.

Før gæsten går til buffeten

Opstil fx. desinfektionsspray ved buffeten, så det bliver naturligt at desinficere hænder først.

Ved buffeten

Giv tydelige anvisninger:

- Tag en ren tallerken ved hver besøg ved buffeten
- Brug klæde om "skær selv" brødet
- Orienter personalet hvis bestik ligger i maden
- Brug kun bestik til det fad det er beregnet til
- Undgå at hoste og nyse ved buffeten

Vær kritisk ved genbrug af rester

Du skal som hovedregel kassere alle letfordærlige fødevarer fra buffeten.

Undtaget er retter, der kan opvarmes til min. 75° C ved genanvendelse.

- Overfør rester der skal genanvendes til RENE fade.
- Nedkøl hurtigt
- Mærk fødevarer med dato for fremstilling og som rest fra buffet, inden den stilles på plads

Buffet med
ren samvittighed
– velbekomme!

Venlig hilsen
din fødevarekonsulent



MORTALIN

www.mortalin.dk - Tel. 56 31 10 69