

Køkkenhygiejne

Formålet med god køkkenhygiejne er at undgå, at børnene bliver syge af den mad, de spiser i institutionen. Når der tilberedes mad til børn, er der en række hygiejneregler, der skal følges. Reglerne er besluttet i Fødevarestyrelsen. Nedenfor er de mest almindelige hygiejneregler nævnt:

- Køkkenet skal være indrettet, så madlavningen foregår hygiejnisk forsvarligt, hvor der er plads til at adskille rene og urene processer i køkkenet. I praksis betyder det, at rå kød, rå æg og grøntsager med jord, skal holdes adskilt fra hinanden og fra færdigtilberedte madvarer. Det samme gælder, når du opbevarer maden i køleskabet. Læs mere i næste punkt.
- Hav tilstrækkelige kølefaciliteter. Opbevar fødevarer adskilt, så grøntsager med jord holdes adskilt fra øvrige fødevarer i en særskilt beholder. Hold også kød og fisk adskilt fra hinanden og fra øvrige fødevarer i en særskilt beholder. Læg altid fødevarer til optøning på en bakke i køleskabet, så det ikke drypper på øvrige fødevarer. Ved at holde madvarerne adskilt, undgår du, at spiseklare madvarer forurenes af fx kødsaft fra rå kød, eller at der drysser jord fra grøntsager ned i andre madvarer.
- Der skal altid være en håndvask fri til at vaske hænder med varmt vand, sæbe og rent papir til at tørre hænderne i.
- Vask hænder ofte, efter toiletbesøg, ved nys og mellem arbejdsprocesser. Bliv hjemme ved sygdom.
- Opvarm maden til minimum 75°C.
- Nedkøl maden fra 65°C til 10°C inden for 3 timer. For at sikre den rette nedkøling, skal den varme mad fordeles i små beholdere og køles ned i køleskab, alternativ blæsekøler eller fryser. De øvrige fødevarer i køleelementet må ikke hæve deres egen temperatur. Tjek at nedkølingen foregår korrekt ved at tage stikprøver af temperaturen undervejs.
- Kommer den nedkølede mad ikke under 10°C inden for 3 timer, må maden efterfølgende ikke serveres.
- Overhold temperaturkravene, maks. 5°C i køleskabet og 2°C for fisk. Opbevar den friske fisk med is. På den måde opretholdes den lave temperatur lettest.



Brug for mere information?

Læs mere om hygiejnereglerne i Fødevarestyrelsens "Hygiejnevejledningen" som kan tilgås på [Hygiejnevejledningen - Fødevarestyrelsen \(foedevarestyrelsen.dk\)](https://www.foedevarestyrelsen.dk/hygiejnevejledningen)

Er I i tvivl om, hvordan I lever op til hygiejnereglerne, har I også mulighed for at trække på kommunens rådgiver på madområdet, Meyers Madhus.

I kan kontakte Meyers Madhus på raadgivning-kk@meyers.dk eller på telefon 26 77 31 16.