**Miljö- och hälsoskyddsregler att följa vid livsmedelshantering:**

* Ta av ringar
* Sätt upp håret om det är långt
* Städa enligt schema, se städschema
* Var noga med handhygien
* Använd förkläde
* Hostar gör man endast i armvecket vänd från områden som exponeras med mat
* Häng av ytterkläderna i förrådet bredvid köket
* Endast de som jobbar ska vara i köket.
* Två gånger i veckan skall temperaturen i kyl och frys kontrolleras. Notera temperaturerna i listan, se nästa sida.
* VI MÅSTE FÖLJA DESSA REGLER annars förlorar vi vårt försäljningstillstånd.