

Inledande av restaurangverksamhet - Repetitionsuppgifter, mer information

Lokaler

1. Vilket av följande påståenden stämmer?

- a) **Det är viktigt att hålla färdigt tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.**
- b) Det finns inget behov av att hålla färdigt tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.

Matens tillredning dödar bakterier som orsakar matförgiftning. Därför ska lokalerna och verksamheten vara sådana att du kan hålla färdigt tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.

2. I vilka skeden är det viktigt att komma ihåg att hålla isär livsmedel och ingredienser som orsakar allergier och intoleranser?

- a) **I alla skeden.**
- b) Endast när du hanterar livsmedel.

Håll livsmedel och ingredienser som orsakar allergier och intoleranser hela tiden isär från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för. Håll dem åtskilda direkt från att du skaffar livsmedel tills de lagras, hanteras och serveras.

3. När du bygger en ny lokal för hantering av livsmedel...

- a) **reservera skilda tvättställen för handtvätt, sköljning av livsmedel samt sköljning och tvätt av kärl.**
- b) det räcker att det finns ett tvättställe i lokalen.

I nybyggen utgår man ifrån att lokalen har tillräckligt med utrymme för tvättning både för handtvätt, sköljning av livsmedel och sköljning och tvätt av kärl.

4. De anställda kan förvara sina civila kläder...

- a) i garderoben i lokaler där livsmedel hanteras.
- b) på toaletten.
- c) **i ett separat omklädningsrum.**

De anställdas civila kläder ska förvaras i ett separat omklädningsrum.

5. Utgångspunkten är att i restaurangen...

- a) **ska det finnas separata toaletter för personalen och för kunder.**
- b) går det bra att ha gemensamma toaletter för personalen och för kunder.

Utgångspunkten är att det ska finnas separata toaletter för personalen och för kunder på restaurangen. Bakterier och virus som orsakar matförgiftningar sprids effektivt från en hand till en annan till exempel via toalettutrymmens dörrhandtag.

6. Dörren till personalens toalett...

- a) kan öppnas till lokaler där man hanterar livsmedel.
- b) **får inte öppnas direkt till lokaler där man hanterar livsmedel.**

Utgångspunkten är att dörren till personalens toalett inte får öppnas direkt till lokaler där man hanterar livsmedel.

7. Städredskapen för golvytor och rengörings-och desinfektionsmedel förvaras...

- a) på toaletten.
- b) i hörnet av hanteringslokalen för livsmedel.
- c) åtskilda från lokaler där livsmedel hanteras och från toaletten.**

Städredskapen och rengörings-och desinfektionsmedlen ska förvaras hygieniskt. De får inte förvaras i en lokal där man hanterar livsmedel eller på toaletten.

8. Kunder...

- a) har fritt tillträde till lokaler där man hanterar livsmedel.
- b) har tillträde till lokaler där man hanterar livsmedel, om de är friska eller bra bekanta.
- c) har som huvudregel inte tillträde till lokaler där man hanterar livsmedel.**

Kundernas och övriga obehöriga personers tillträde till lokaler där man hanterar livsmedel ska undvikas.