



Hygienpolicy och rutiner för kunskapsöverlämning för Boltons café i Skanstullshallen

Manualer finns tillgängliga för lagens caféansvariga både som dokument i en sluten Facebook-grupp, inplastade i en instruktionspärm i caféet samt uppsatta på väggen i fiket så att alla kan läsa och följa dem.

Målet är även att hålla ett fysiskt möte med alla caféansvariga när höstterminen börjar, där vi går igenom rutiner, ansvar, kommunikationssätt, hygien, sophantering och hur Bolton arbetar för att aktivt undvika svinn.

Praktiska åtgärder

- tvål för handtvätt samt handsprit kontrolleras inför varje helg (då vi enbart har verksamhet på helger)
- Förkläden tvättas löpande av caféansvariga.
- plasthandskar finns i två olika storlekar för hantering av färskvaror och uppläggning
- Torky pappersbehållare på väggen används för att säkra handhygien och rengöring
- engångs pappmuggar, assietter, träskedar, etc.
- löpande disk av t.ex. knivar, skärbrädor och mattänger (verktyg som ej är engångsmaterial).
- Färskvaror och grönsaker köps in varje vecka, då åtgången är stor och kylskåp och frys är små.
- sedan pandemin finns handsprit i fiket samt även framställt för besökare
- Kylskåp rengörs regelbundet av caféansvariga och frysen genomgås varje vecka.
- Bröd och kakor som är färska fryses in med datummärkning till kommande vecka, både för att de ska tinas i datumordning och för att försäkra att de endast fryses en gång.
- sopborstar och skurmateriel till golvet tillhandahålls av Hallen i separat städrum.

Feedback och förslag mottages tacksamt: kansli@bolton.se