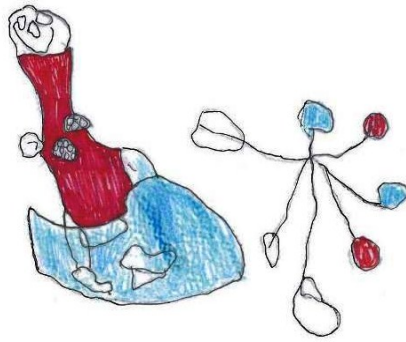


# GODE RUTINER - TRYGG MAT FOR BARNA

## Vask hendene før du lager

og spiser mat, mellom håndtering av ulike råvarer og etter bleieskift og dobesøk.



**Hold de andre friske!** Vi er friske smittebærere inntil 48 timer etter symptomfrihet ved akutt oppkast- og diareisykdom. Hold deg og barna lenge nok hjemme når det har vært slik sykdom.

**Bleieskift og dobesøk** er situasjoner der muligheten for å forurense hender og klær er stor.



**Bruk forkle** når du lager mat og beskytt gjerne klærne mot eventuelt søl ved bleieskift.

**Renhold og vedlikehold** er viktig. Glatte og jevne flater gjør det lett å rengjøre.

**Mat på tur** er godt! Tenk gjennom hvordan vi skal holde hendene rene ved mangel på vann og såpe. Ved bruk av våtservietter og sprit, kan god håndhygiene ivaretas også på tur.

**“Nevling” og plukking** på maten kan lett skje. Legg godt til rette for å unngå at maten forurennes av urene hender. Legg ut små porsjoner av maten om gangen. Lær ungene å forsyne seg med bestikk der det går an.



**Kontakt med dyr** er positivt og bra for barna! Husk at det er viktig med god håndhygiene på grunn av smitterisiko fra husdyr og fugler.



Kompetanse og motivasjon er viktig når mange jobber med mat i samme bedrift. Ha fokus på hygiene i hverdagen!