



3. Utbildning och kompetens

All personal som kommer i kontakt med livsmedel ska ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet. Verksamhetschefen ansvarar för att det finns personal på enheten/avdelningen som har genomgått utbildning inom området och att det finns rutiner för livsmedelshanteringen på enheten.

- All personal inklusive extrapersonal ska gå igenom de hygienregler som gäller och signera hygienreglerna. Se flik 4
- All personal ska känna till och uppdateras kontinuerligt i de regler som gäller för hygien och mathantering i verksamheten.
- Kostansvariga ska kontinuerligt få utbildning i livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet.
- Utbildnings- och kompetensstatus dokumenteras i blanketten 3.1 Utbildningsjournal
- Kopia av intyg/ diplom från genomförd utbildning sätts in i egenkontrollpärmerna tillsammans med utbildningsjournalen