

Bok om professionell rengöring och hygien från IIH.

Egenkontrollens grundförutsättningar.

För hotell, restauranger, catering, barer, storkök, gatukök, bagerier, konditorier, livsmedelsbutiker m fl.



Ur förordet:

Modern livsmedelslagstiftning i EU och Sverige ställer höga krav på att livsmedelsföretagare – dvs livsmedelsbutiker, restauranger, storkök, gatukök, sjukhuskök, bagerier, konditorier, distributörer, vattenverk m fl – kan leverera *säkra livsmedel* till sina kunder. Hygienaspekterna och grundförutsättningarna för egenkontroll betonas särskilt starkt.

Livsmedelsföretagaren är ansvarig för att reglerna efterlevs och sålunda ansvarig bl a för att de personer som arbetar eller vistas på arbetsplatser där livsmedel hanteras iakttar god *personlig renlighet*, bär lämpliga arbetskläder och att de inte har åkommor som kan innebära en risk för direkt eller indirekt kontaminering av livsmedel.

Den här är en faktabok som syftar till att ge goda kunskaper på områden som rör *hygien* och *rengöring*. En bra kunskapsgrund är en förutsättning för att du som livsmedelsföretagare ska kunna leva upp till de höga krav som ställs i lagstiftningen. SÅ höjer du kvalitén på din verksamhet, vilket i sin tur ger nöjda kunder och goda möjligheter att få myndigheternas godkännande.

I först hand vänder vi oss till dig som har verksamhets- och kvalitetsansvar, men eftersom en förutsättning för god hygien och säkra livsmedel är att alla personer i verksamheten arbetar ”hygieniskt” och enligt goda rutiner, är kunskapsinnehållet av värde för alla medarbetare.

Jag beställer _____ ex av boken (48 sidor). Pris 295:- exkl moms och porto.

Namn: _____

Leveransadress: _____

Faktureringsadress _____

Sänd beställningen till IIH, Box 5501, 114 85 Stockholm, fax nr: 08-783 82 38 eller e-post: doris.kahnlund@ktf.se.