

Hjælper i en mad bod

Hvem skal jeg lytte efter? (ansvar og pligter)

Som hjælper er du forpligtet til at lytte og rette dig efter alle henstillinger og påbud, der kommer fra:

- Bodens vagtleder
- Jelling Musikfestivals Ledelse (bærer ID-kort med billede)
- Fødevarekontrollen og andre myndigheder - herunder også politi og brandvæsen.

Ansaret er også dit - f.eks. hober opvasken sig op eller trænger skrællespanden til at blive tømt, skal du gøre noget ved det.

Selvom du er i en festival bod er det en arbejdsplads, ligesom et rigtigt køkken, derfor skal du:

- møde ædru på vagt og forblive ædru
- undlade at feste på bagområdet, da dette er et arbejdsområde

Hvad skal jeg have på?

- Sørg for at have rent tøj på, når du møder på vagt.
- Brug det forklæde som bliver udleveret ved arbejdets start.
- Hust at have lukkede sko på (sandaler er et no-go)
- Har du langt hår, er det en go´ ide at samle det.
- Tag dine ringe, smykker og dit ur af, mens du er på arbejde.

Toiletter og håndvask

I boderne findes der "desinficeringsmiddel", håndsprit eller tilsvarende, husk at brug det som du bliver vejledt.

Der kan være forskellige håndvaske, der skal altid være én der kan bruges til håndvask - ved denne vask skal der altid være handsæbe og aftørningspapir

Det er dit ansvar:

- Altid at bruge toilettet, og ikke nærmeste hegn
- At vaske dine hænder og underarme:
 - o før du begynder at tilberede mad
 - o mellem tilberedninger af forskellige typer råvarer
 - o efter hvert toiletbesøg

Sådan vasker du hænder:

Kom sæbe på hænderne, fordel den godt og vask i ca. 15. sek. Vær særlig opmærksom på vask mellem fingrene, finger- spidserne og negleområder. Vask også håndled og underarme, skyl til sidst hænderne under rindende vand og tør hænderne grundigt i papir og benyt dette til at lukke for vandet, så hænderne ikke forurenes igen

God hygiejne i boden

Når du laver mad, bør du være opmærksom på følgende regler:

- Alt, der ikke er solgt/brugt efter 3 timer og som har stået fremme uden køl, skal kasseres.
- Fødevarer må ikke opbevares på gulvet eller jorden.
- Kød, fisk, æg og grøntsager skal tilberedes og behandles hver for sig og holdes adskilt fra færdiglavede retter.
- Alle redskaber som f.eks. spækbrætter, knive og maskiner skal være rene og altid rengøres med varmt vand & sæbe samt efterskylles med varmt vand efter brug
- Du må ikke bruge det samme redskab til flere ting uden at rengøre redskabet indimellem.
- Viskestykker, klude, forklæder m.m. skal holdes rene og skiftes ofte, da disse kan sprede mikroorganismer mellem fødevarer.
- Affald samler bakterier og fluer og skal derfor løbende fjernes fra produktionsområdet

I tilfælde af brand

Når du første gang møder på en vagt, har vagtlederen pligt til at orientere dig om, hvad du skal foretage dig i tilfælde af brand.

Sørg for altid at orientere dig om:

- hvor der er flugtveje
- hvor der findes brandslukningsmateriel
- hvor du kun må/skal bruge et brandtæppe til at slukke en evt. brand
- hvor du kun må/skal bruge en pulverslukker til at slukke en evt. brand