

## **Viðvíkjandi: Reinfæri í køkinum tá arbeiðt verður við flogfenaði**

Góður vani er altíð at viðgerða allan ráan flogfenað (dunnur, gæs, kalkunir og høsnaungar) sum um hann var fongdur við sjúkuvandandi bakterium, sum t.d. **Salmonella**.

### **Ráð fyri at minka um vandan**

- ▶ Dunnan skal **tiðnast** í ílæti, soleiðis at tiðnivatnið ikki drippar á aðrar matvørur, borð og annað (tiðningin skal helst ganga fyri seg í kulda)
- ▶ Tá tann **ráa dunnan** verður **tilreidd** dálkar hon vask, borð, amboð o.a, sum hon kemur í samband við
- ▶ Sera umráðandi er, at kókaður matur, salat og annar matur, sum er klárur at eta, ikki koma í samband við tað ráu dunnuna ella tey nýttu amboðini
- ▶ Ílæt, knívar, skeribrettir, o.a., sum kemur í samband við tað ráu dunnuna, skal vaskast væl við heitum vatni og sápu aftaná nýtslu
- ▶ Dunnan skal verða gjøgnumstokt, og t.v.s. at kjøtið skal loysna lætt frá beininum. Hitin inni við bein á tjúkkasta stað, skal verða 75°C, ella heitari
- ▶ Restir skulu goymast í kuldaskápi, og um maturin verður hitaður upp aftur, skal hann hitast væl, 75°C ella heitari
- ▶ **Borðlappar**, sum verða nýttir til reingerð undir og aftaná tilreiðingina av tí ráu dunnuni, skulu skiftast út við reinar borðlappar
- ▶ Umráðandi er at vaska hendur ofta, og serliga aftaná arbeiði við tí ráu dunnuni
- ▶ Pakningur av dunnu og innvøli skal burtrubeinast fullgott, soleiðis at vandin fyri, at eitt nú djór kunnu spjæða bakteriuna í umhvørvi ella smitta frá sær, er minnst møguligur. Verður innmaturin brúktur sum djóraføði, verður rátt til at kóka hann fyrst.

**Gjørt verður annars vart við, at ansast skal til einahvørja tíð eftir at skeribretti, knívar o.o. amboð til ráar kjøtvørur og fisk, verða vaska væl árdenn tey verða nýtt til eitt nú grønmeti ella liðugt hitaðar matvørur.**

**Best er sjálvandi við einum setti av skeribrettum, amboðum o.a. til hvørt av teimum ymsu virksemunum í køkinum.**