



Handtvättställ

Syftet bakom kraven på tvättställ i livsmedelslokal är att förhindra korskontaminering av livsmedel. Genom att ge möjlighet till god personlig hygien förhindrar man i hanteringen att smitta sprids till personalen via äggen och omvänt. Det är därför viktigt att tvättställ finns uppsatta ute i packerilokalen så att de är lättillgängliga, alltid försedda med rinnande tempererat vatten, flytande tvål och desinficeringsmedel samt pappershanddukar.