



Hygienemeddelelse

Selvom en Nutrition Club ikke er en detailvirksomhed, café, restaurant, udbedringssted eller takeoutvirksomhed, kræver Herbalife, at man som bestyrer af en Nutrition Club praktiserer god hygiejne og holder klubben ren og hygiejnisk. Som klubbestyre er man ansvarlig for at sætte sig ind i alle gældende fødevarer sikkerhedskrav i henhold til lokal lovgivning.

Nedenfor finder du de grundlæggende principper for god hygiejne og sanitet, som til hver en tid er påkrævet.

- sørg altid for, at klubben og især køkkenområdet holdes rent
- rengør og steriliser køkkenudstyr grundigt hver gang før og efter brug, inklusive blendere og skærebrætter
- vask ofte hænder og underarme med sæbe og varmt vand
- brug vand af god kvalitet (eller kogt vand), når drikkevarer serveres i klubben
- undersøg ingredienser såsom frugt og grøntsager for friskhed og kvalitet ved levering og igen før brug
- vask frugt og grøntsager inden brug
- opbevar frugt, grøntsager, mælk og andre letfordærlige varer i køleskabe eller frydere i separate beholdere
- køb is i små poser til øjeblikkelig brug
- bruger du en ismaskine, tømmer den jævnligt ophobet is og rengøres
- brug engangskopper til at servere drikkevarer i
- fordel engangsomrørere, -skeer og andre -redskaber
- ryd straks ting, der er blevet spildt, op og tøm ofte skraldespandene
- hold rengøringsudstyr og opløsningsstoffer m.m. væk fra områder, hvor der tilberedes fødevarer og rengøres redskaber

Sundhedsreglementer samt om fødevarer sikkerhed kræver mere end disse enkle trin. Visse kræver specielle armaturer og udstyr. Nogle angiver metoder og temperaturer for rengøringsudstyr. Nogle kræver, at man gennemfører et madhåndteringskursus, før man må tilberede mad til forbrugerne. Kontakt din lokale sundheds- og sikkerhedsmyndighed for at få mere at vide om eventuelle krav.