



ROSKILDE
FESTIVAL

30. JUNI - 3. JULI



2011

SHARE THE FEELING



MEDARBEJDER
I EN MADBOD...

- HVA' SÅ?



Hvem skal jeg lytte til? (Ansvar og pligter)

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

- Den vagtansvarlige i boden
- Roskilde Festivals Handelskontor
- Fødevarerregionens tilsynsførende og andre myndigheder (herunder politi og brandvæsen).

Lyt også til dig selv: Synes du, at noget er for uhygiejnisk? Hober opvasken sig op eller trænger affaldsposen til at blive tømt, så gør noget ved det! Du har nemlig også et ansvar.

Et køkken er en arbejdsplads, hvor der er åben ild, skarpe knive, kogende vand og andre ting, som du kan komme til skade med ved uforsigtig omgang. Derfor skal du også:

- Møde ædru på vagt og forblive ædru.
- Undlade at feste på bagområdet, da dette er et arbejdsområde.

Arbejdstøj – hvad skal jeg have på?

Det er både dit og madbodens ansvar at der arbejdes i rent tøj.

- Sørg for at have rent tøj på, når du møder på vagt. Det er ikke tilladt at lave mad med bar overkrop eller i beskidt tøj. Husk skiftetøj og skiftesko, da det både kan være koldt og/eller varmt i en madbod.
- Bed den vagtansvarlige om at udlevere en ren T-shirts og forklæde eller kittel. Det er tilladt at bruge engangsforklæder af plastik, dog ikke hvis du har med åben ild at gøre.
- Har du langt hår, skal det samles.
- Du må ikke bære ure, ringe og andre smykker og piercinger skal tildækkes, mens du er på arbejde.

Toiletter og håndvask

Hver bod har sit eget toilet, der er placeret på handelsbodernes bagområde. Som medarbejder i boden er du medansvarlig for at holde toilettet rent.

Det er dit ansvar:

- At gøre opmærksom på, hvis der mangler papirhåndklæder, flydende sæbe eller toiletpapir.
- At bruge toilettet! Tis ikke i det fri og slet ikke i nærheden af madboderne.
- At vaske dine hænder og underarme.

Sygdom

Hvis du op til eller under festivalen bliver syg med diarré, "Roskilde-syge" eller opkast, må du ikke beskæftige dig med fødevarer før 48 timer efter, du er symptomfri.

Meld altid til bodens ansvarshavende, såfremt du har været syg op til festivalen.

Netop mad produceret af cateringpersonale, der har været syge, har gennem de senere år været årsag til flere tilfælde af smitte af vira overført via fødevarer - og i nogle tilfælde med adskillige hundrede syge til følge.

Gør det til en vane altid at vaske hænder og underarme:

- Før du begynder at lave mad
- Når du har rørt ved rå madvarer
- Mellem tilberedninger af forskellige råvarer
- Efter du har været på toilettet
- Når du har pudset næse
- Hvis du har rørt ved sår eller bumser
- Ved skift mellem arbejdsfunktioner f.eks. fra salg til madlavning



Sådan sikrer du en god hygiejne i boden

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

- Fingersalt og -peber og andet "tag-selv-tilbehør" (som selvbetjening) er ikke tilladt at have stående fremme på serveringsdisken.
- Kød, fisk, æg og grøntsager skal tilberedes og behandles hver for sig og holdes adskilt fra færdiglavede retter. På den måde undgår du at overføre bakterier mellem de forskellige råvarer og mellem råvarer og færdigretter.
- Alle redskaber som f.eks. spækbrætter, knive og maskiner skal være rene og rengøres med varmt vand og sæbe efter brug. Det kan være en god idé med en balje varmt sæbevand ved vasken til beskidte redskaber.
- Du må ikke bruge det samme redskab til forskellige typer råvarer uden at rengøre det. Undlad f. eks. at forme hakkebøffer og skære pølse med den samme urengjorte kniv.
- Maskiner som f. eks. pålægsmaskiner, hakkeredskaber og blendere skal rengøres med varmt vand og sæbe mindst hver tredje time. Husk at notere tidspunktet for, hvornår du gjorde maskinen ren.
- Klude og viskestykker må KUN bruges til slutrengøring og opvask, og det er kun tilladt at bruge engangsafderringsmiddel under produktion. Brug papir som "karklud" under produktionen og når man er færdig, og maden er VÆK, kan man rengøre med klude og viskestykker. Dette for at undgå klude der ligger og opformerer bakterier, for derefter at blive smurt ud over et bord, med den hensigt at det skulle blive rent!
- Forklæder skal holdes rene og skiftes ofte, da disse kan sprede bakterier mellem fødevarer. Synes du, at viskestykkerne er for beskidte, så skift dem!
- Grillhandsker/grydelapper, der kommer i berøring med rå fødevarer, må ikke komme i berøring med tilberedte fødevarer og omvendt. Synes du, at grillhandskerne/grydelapperne er for beskidte, så læg dem til vask.
- Affald samler bakterier og fluer og skal derfor løbende fjernes fra produktionsområdet.

Opbevaring af fødevarer

Korrekt opbevaring af fødevarer forhindrer, at bakterier i maden udvikler sig sundhedsskadeligt. Fødevaredirektoratet stiller overordnet krav om:

- Alle fødevarer skal holdes adskilt både i køleskabe og i køle- og lagercontainere.
- Ingen varer må stå direkte på jorden eller gulvet.
- At varer enten opbevares i emballagen eller i rene opbevaringsbokse, bølter etc. Tomme bokse m.v. skal rengøres, før de fyldes igen.
- Uemballeret mad skal afskærmes for kunderne.

Tilberedning og servering af maden

Bakterieforurening af fødevarer stammer oftest fra omgivelserne. I tilberednings- og serveringsfasen kan forurening både ske fra råvare til råvare, mellem råvarer og færdiglavet mad, ved varmholdning/genopvarmning og via redskaberne. Følgende krav er stillet af Fødevaredirektoratet og gælder på Roskilde Festival:

- Alt, der ikke er solgt seneste 3 timer efter tilberedning, og som har ligget fremme uden køl, skal kasseres.
- Hvis der er mistanke om, at fødevarer er fordærvede, skal den smides ud.
- Varme retter skal kasseres efter 3 timer medmindre, de er holdt varme ved min. 65 grader. Det skal dog kasseres til natten når boden lukker. Det anbefales, at maden kun varmholdes i korte perioder af hensyn til kvaliteten.
- Ved tilberedning og genopvarmning skal al mad opvarmes, også i midten, til min. 75 grader (gælder ikke for hele stykker kød - stege).

Egenkontrol

I madboder, der opvarmer og opbevarer let fordærlige fødevarer, skal køle- og opbevaringstemperaturen dokumenteres minimum 2 x i døgnet i alle dage, hvor mad opbevares og tilberedes. Husk at få de nødvendige oplysninger herom af bodens køkkenansvarlige.

Den vagtansvarliges opgaver

- Vagtansvarlig skal sørge for at medarbejderne overholder alle regler.
- Det er den vagtansvarlige i boden, der skal sørge for at bede medarbejdere, der møder op i beskidt tøj, om at skifte tøj.
- Den vagtansvarlige har det overordnede ansvar for, at personaletoiletterne er rengjorte og der er fyldt op med toiletpapir, flydende sæbe og papirhåndklæder.
- Den vagtansvarlige skal sikre, at personer med smitsomme sygdomme (f.eks. diarre eller virusinfektion) eller væskende sår ikke må beskæftige sig med tilberedning og forhandling af fødevarer.
- Vagtansvarlig skal oplyse om flugtveje og brandsikkerhed etc.
- Oplyse og håndhæve, at personaletoiletet anvendes hver gang og at man ikke tisser i det fri og slet ikke i nærheden af madboder.



Hvad hvis der går ild i noget?

Når du første gang møder på en vagt, har den vagtansvarlige pligt til at orientere dig om, hvad du skal foretage dig i tilfælde af brand. Sørg altid for at få at vide:

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



Roskilde Festivals madpolitik

1. Mangfoldighed

Det er et mål, at der på Roskilde Festival findes så bred en madkultur som muligt. Der arbejdes løbende for at styrke madbodernes udbud indenfor forskellige køkkener og forbrugsønsker. Fokus ligger på den enkelte festivaldeltagers mulighed for aktivt at vælge. Ved mangfoldighed forstås vi muligheden for, alt efter personlig smag, at spise fastfood, vegetarisk, økologisk, mexicansk, dansk etc.

2. Internationalt fokus

I forlængelse af dette ønsker Roskilde Festival et internationalt fokus med input fra mange forskellige madkulturer. Det skal være en oplevelse at spise mad og færdes på Roskilde Festival og derfor er hele verdenen grundlag for inspiration.

3. Oplevelse

At spise et måltid på Roskilde Festival skal være en oplevelse for mange sanser. Det betyder, at der ikke kun lægges vægt på at give publikum en anderledes smagsoplevelse, men også en stemning og nogle rammer som overrasker og adskiller sig fra, hvad folk er vant til at se.

4. Kvalitet

Roskilde Festival lægger vægt på at give publikum kvalitet for pengene, når de køber mad og drikke. Det indebærer bl.a. at festivalen stiller krav til de anvendte råvarer og den måde de behandles på, bl.a. med bistand fra professionelle folk i restaurationsbranchen.

5. Bæredygtighed

Roskilde Festival ønsker at være med til at sætte bæredygtighed på dagsordenen, hvilket også skal afspejles i vores madpolitik. Derfor arbejdes der løbende med at få en større mængde bæredygtige fødevarer ind på festivalen - både med vægt på det miljømæssige og det sociale aspekt af begrebet.

6. Gennemsigtighed

Roskilde Festival mener, det er vigtigt at publikum kan få informationer om kvaliteten og indholdet i den mad, der serveres på festivalen. Derfor stiller Roskilde Festival krav til madboderne om altid at kunne dokumentere ingredienserne i deres produkter

Varedeklarationer

Den enkelte bod skal have/lave deklarerationer på de retter, boden sælger. Så er der nogen, der er allergikere eller bare går op i, hvad de spiser, kan de få oplyst, hvilke ingredienser m.v., retten indeholder. Bed den vagtansvarlige i boden om at vise dig varedeklarationerne.

Affald og miljø

For at få plads på festivalen har din bod kontraktligt forpligtiget sig til at gøre en indsats for miljøet. Blandt andet har din bod skrevet under på:

- At du og dine kollegaer skal sortere det affald, der opstår inde i boden. Affald skal sorteres i disse fraktioner:
 1. **Bio-affald** (madrester f.eks. brød, kød, grønt, kaffe og kaffefiltre, the m.m.)
 2. **Pap** (papkasser skal foldes ud, så de fylder mindst muligt)
 3. **Glas** (rengjorte for madrester)
 4. **Jern/metal** (rengjorte dåser)
 5. **Træ**
 6. **Småt brandbart** (dvs. alm. husholdningsaffald)
 7. **Grillaske**
 8. **Stege- og friturefedt**
 9. **Deponi** (affald som ikke kan brændes)

I nærheden af din bods bagområde er der en affaldsplads, hvor de fleste typer affald kan afleveres.

- At du og dine kollegaer skal holde arealet foran boden, som udgangspunkt bodens frontbredde og 20 m ud, frit for affald. Sørg for at affaldet fjernes i god tid og i hvert tilfælde inden affaldet "løber over" (din bod straffes med bøder, hvis arealet ikke er rent).

Der er mulighed for at få udleveret affaldssække fra søndag den 26. juni til søndag den 3. juli i tidsrummet fra kl. 09.30 til kl. 21.30 ved henvendelse til containervagterne på handelsbagområdet.

