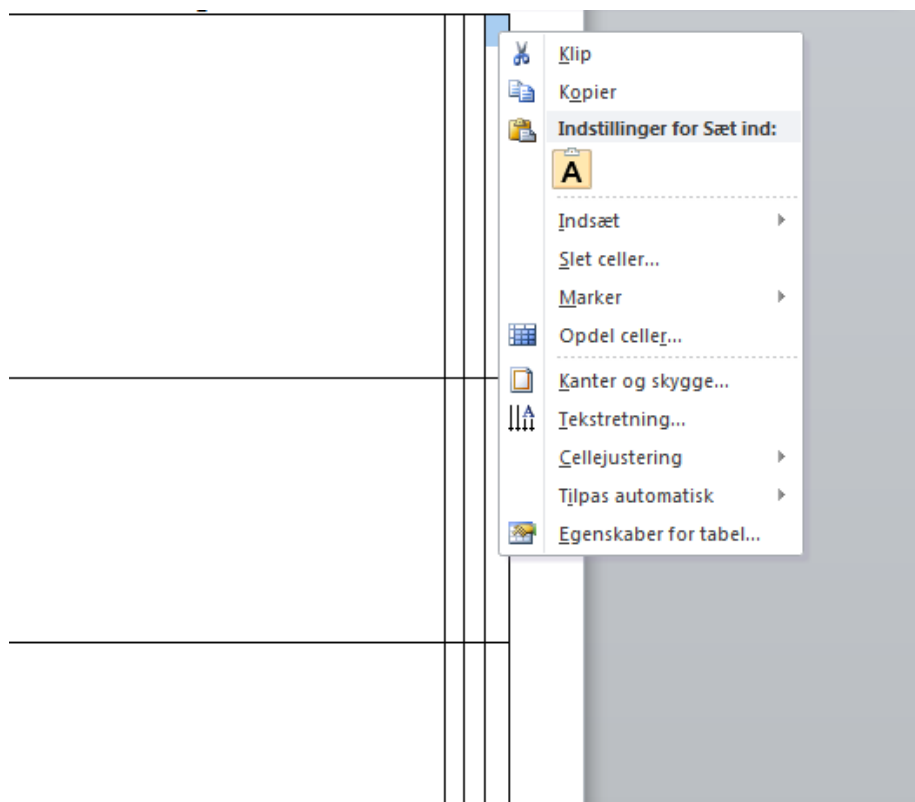


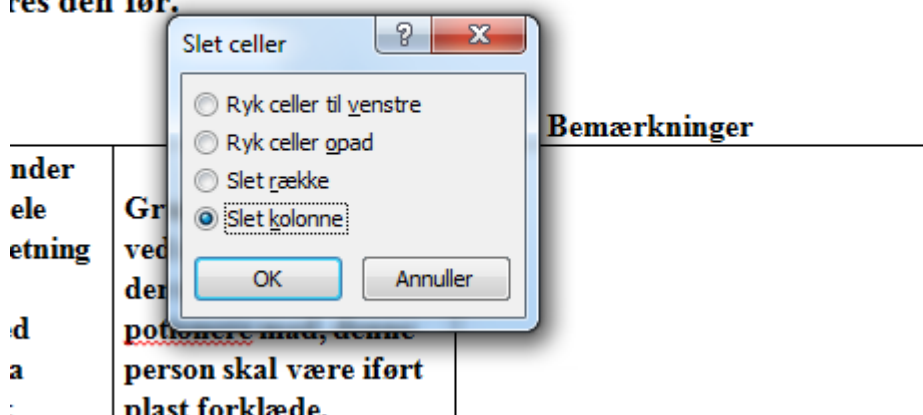
Sådan slettes man ”overskydende” rækker og kolonner i Word 2010

Stå i den yderste felt, brug højre musetast



Brug **Slet celler**

øresen gang i 2.kvartal hvert år, hvis der er ændringer før de res den før.



Bemærkninger

Bemærk **Slet Kolonne**.

Dobbelt klik på **OK**

Forsæt til du er færdig.

Nu ser det således ud.

	<u>Gag og ccp</u>	Bemærkninger
Personalet vasker hænder før-imens-efter i det hele taget grundig madanretning og servering. Køkken personale med risiko for bakterier fra svælg, sår el. har haft omgangssyge skal sygemeldes/ holdes fra køkkenet i 48 timer efter	Grundig hånd hygiejne, ved mad servering skal der stå en person og ud <u>portionere mad</u>, denne person skal være iført plast forklæde. Der er sikret alle redskaber er rene før brug	

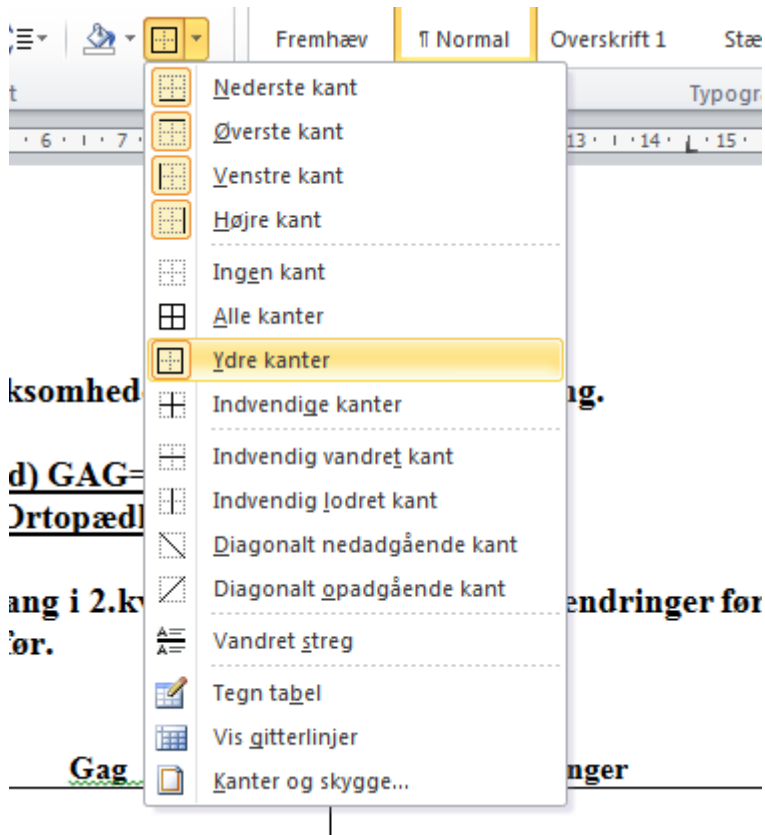
Vælg punktet

The screenshot shows the Microsoft Word interface with the 'Design' tab active. The 'Borders and Shading' task pane is open, displaying the 'Borders' section. The 'Normal' style is selected in the style gallery. The task pane lists the following options:

- Nederste kant
- Øverste kant
- Venstre kant
- Højre kant
- Ingen kant
- Alle kanter
- Ydre kanter
- Indvendige kanter
- Indvendig vandret kant
- Indvendig lodret kant
- Diagonalt nedadgående kant
- Diagonalt opadgående kant
- Vandret strek
- Tegn tabel
- Vis gitterlinjer
- Kanter og skygge...

The background text from the table above is visible through the window, showing the text: "analyse for detailvirksomhed (fødevarer sikkerhed) GAG=lskema til brug på Ortopædi en gennemføres en gang i 2.k ; gennemføres den før. Gag let vasker hænder is-efter i det hele undig madanretning ring. personale med r bakterier fra Grundig hånd hygiejne, ved mad servering skal der stå en person og ud portionere mad, denne person skal være iført".

Brug:



Så ser det sådan ud:

	<u>Gag og ccp</u>	Bemærkninger
<p>Personalet vasker hænder før-imens-efter i det hele taget grundig madanretning og servering.</p> <p>Køkken personale med risiko for bakterier fra svælg, sår el. har haft omgangssyge skal sygemeldes/ holdes fra køkkenet i 48 timer efter symptomerne er stoppet.</p>	<p>Grundig hånd hygiejne, ved mad servering skal der stå en person og ud <u>portionere</u> mad, denne person skal være iført plast forklæde.</p> <p>Der er sikret alle redskaber er rene før brug.</p>	
<p>Fødevarer der kræver koldt opbevaring skal være serveret indenfor 3 timer</p>	<p>Mælkevarer står på køleblokke under servering af <u>div</u></p>	

Du forsætter til at alle rammer er OK.