

Hygienrutiner gällande i Matverkstaden

En god personlig hygien är en förutsättning för att använda Gotland Grönt Centrums lokaler.

Hygienrutiner, städ-
rutiner samt egen-
kontrollblankett för
undertecknande av
samtliga användare av
Matverkstan

Vid produktion av livsmedel som ska säljas till allmänheten ska följande alltid användas:

Heltäckande, ljusa och rena arbetskläder
Hårskydd som samlar håret och täcker hela håret
Rena skor för livsmedelsproduktion inomhus
Vid utvecklingsarbeten räcker rock, hårskydd och byte av skor.

Varje enskild användare får stå för egen arbetsklädsel

Ytterkläder ska hängas av i klädskap i omklädningsrummet, skiljt från arbetskläderna.

Allt klädombyte (utom de rena skorna) sker i omklädningsrummet. Efter ombyte till arbetskläder är **endast** produktionslokaler, korridorer och trapphus samt uppehållsrum tillåtna lokaler att vistas i. Rena skor/skoskydd (finns i ingångsslussen till Matverkstans produktionslokal) sätts på vid ingång till Matverkstan.

Armbandsur och ringar får inte bäras i lokalen. Löst hängande smycken i öronsnibbar eller ansikte samt bruk av snus är ej tillåtet. Stark parfym bör undvikas. Rökförbud gäller i hela byggnaden. Inget arbete får ske i lokalen vid symptom på smittsam sjukdom, exempelvis vid förkylning eller maginfluensa. Vid ev. sår på händerna används skyddshandskar av engångstyp.

Skyddskläder såsom rock eller skor kan lånas från Gotland Grönt Centrum, dessa tvättas av brukaren innan återlämnandet. *Engångsskyddskläder (rock/förkläde samt hårskydd) erhålles tillsammans med nyckeln.*

Vid flera dagars arbete ska arbetskläder, mössa och skor förvaras i särskilt skåp i omklädningsrummet – skiljt från privata kläder.

Händer och underarmar ska tvättas med tvål och torkas på pappershanddukar:

När man kommer in i lokalen och när produktionen startar
Efter toalettbesök
Efter rök- och snuspauser
Efter fika- eller lunchraster
Efter hantering av avfall eller förpackningskartonger
Vid behov, d.v.s. efter att de kan ha blivit nedsmutsade

Rengöring och städinstruktion

Rengöring av utrustning och lokal utförs av användaren efter varje produktionstillfälle/-dag. Följ checklistan noggrant och pricka av.

Efter varje användare kontrolleras och dokumenteras städning mm av Hushållnings-sällskapet, otillräcklig städning debiteras enl. kontrakt.

För vissa maskiner och fast utrustning finns rengöringsprogram i manualen.

Användare ansvarar för följande:

All använd utrustning rengörs enligt instruktioner i manualen eller i diskmaskin. Samtliga plana ytor, handfat och golv rengörs enligt städinstruktioner. Särskild noggrannhet iakttas bakom inredning och under utrustning samt reglage, handtag och kontakter.

Samtliga papperskorgar ska tömmas, sopor medtages av brukaren.

Vid lunchuppehåll eller längre uppehåll i produktionen under dagen, ska bänkar som använts torkas av med rengöringsmedel och handredskap diskas.

Städutrustning och rengöringsmedel finns i lokalen (borste och golvskrapa) samt i städskrubbarna på resp. våningsplan (rengöringsmedel samt övrig städutrustning).

Gotland Grönt Centrum ansvarar för följande:

Golvbrunnar kontrolleras/rengörs vid behov (om Matverkstaden använts).

Ventilationskåpa kontrolleras och rengörs vid behov.

Lokalens tak och väggar samt kyl- och frysutrymmen rengörs vid behov.

Påfyllning av tvål och pappershanddukar.

Städinstruktion/Ordningsföljd finns uppsatt i lokalen på resp. våningsplan samt i egenkontrollpärmen.

Användare/producent i Matverkstan

Jag har läst och förstått ovanstående regler för personlig hygien, rengöring/städrutin samt egenkontrollprogram för Matverkstan och försäkrar att följa dessa.

Lövsta den _____

Namnteckning _____

Namnförtydligande _____