

Instruktion för Matverkstaden

- Dörren som går in till Matverkstan via lastbryggan är till för *in- och utlastning av varor*.
- *Personalingången för in- och utpassering* är i källarplanet med beteckningen "Omklädningsrum".
- Ett *varuintag för råvaror* till rotfruktsrummet finns i källarplanet med beteckningen "Varuintag".
- Klädbyte och handtvätt enligt instruktioner sker för inträde i produktionslokalen. Om nagelborste används skall denna diskas i maskinen i samband med städning för att minimera bakteriespridning.
- I pärmen "Instruktioner till Användare i Matverkstan" hittar du *instruktioner angående flödet i lokalerna, städning, hygien* samt *instruktioner till samtliga maskiner* i Matverkstan. Här finns även *utrustningsförteckningar* för samtliga lokaler och *exempel på HACCP, flödescheman, riskanalyser* mm gällande olika produkttyper. (Sylt- och saft, smaksatt vinäger, hamburgare, varm kötträtt, pizza, saffranspannkaka mm)
- *Städinstruktioner* har erhållits vid första hyrtillfället i Matverkstan samt finns anslagna i städutrymmena i båda våningsplanen och i ovan beskrivna pärm.
- *Hygienrutiner* har erhållits vid första hyrtillfället i Matverkstan samt finns anslagna vid tvättställen och i hittas i ovan beskrivna pärm.
- Varje användare av Matverkstan ansvarar för att det är städat och låst. **OBS!** Dörrarna i källarvåningen måste kontrolleras extra noggrant.