



## Hygienrutiner gällande i Matverkstaden

En god personlig hygien är en förutsättning för att använda Hushållningssällskapets lokaler.

### 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 arbetskläder

*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 öronsibbar 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 Hushållningssällskapet, 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 Hushållningssällskapet, 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).

### Hushållningssällskapet 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 egenkontrollpärmerna.**

## 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 \_\_\_\_\_

Namn-teckning \_\_\_\_\_

Namn-förtydligande \_\_\_\_\_

Original till Hushållningssällskapet  
Kopia till hyresgäst