

# Egenkontroll av livsmedelshantering för vårdavdelningar inom SU



Reviderad maj 2018  
Annika Åkesjö  
Kostcontroller  
031 – 3432753  
0768 371334

## Innehållsförteckning

<b>MYNDIGHETSKRAV SAMT BESLUT TAGET AV SJUKHUSLEDNINGEN.....</b>	<b>3</b>
LOKALEN .....	3
PERSONALHYGIEN .....	3
EGENKONTROLL.....	3
DOKUMENTHANTERING.....	3
<b>VERKSAMHETSBEKRIVNING .....</b>	<b>4</b>
<b>HYGIENÅTGÄRDER.....</b>	<b>5</b>
RENGÖRING .....	5
<i>Maskindisk</i> .....	5
<i>Handdisk</i> .....	5
PERSONLIG HYGIEN/BASALA HYGIENRUTINER .....	6
LIVSMEDELSRUTINER PÅ VÅRDENHET/ALLMÄNNA RIKTLINJER.....	6
ÖVRIGT .....	7
<b>HANTERING OCH TILLÄMPNING.....</b>	<b>7</b>
MOTTAGNINGSKONTROLL.....	7
FÖRVARING .....	7
<i>Kylförvaring</i> .....	7
<i>Frysförvaring</i> .....	8
SERVERING.....	8
BRICKDUKNING .....	9
KANTINDUKNING .....	9
BUFFÉDUKNING.....	9
BUFFÉDUKNING ANVÄNDS ENDAST I UNDANTAGSFALL T EX FRUKOSTSERVERING.....	9
NEDKYLNING/UPPVÄRMNING .....	9

<http://intra.sahlgrenska.se/sv/SU/Inkopsportalen/Tjanster/Kost/Egenkontroll/>

## **Myndighetskrav samt beslut taget av sjukhusledningen**

I enheternas kök hanteras livsmedel yrkesmässigt. Därmed ska dessa följa EU:s förordningar nr 852/2004 och EG nr 178/2002.

Kommunens miljöförvaltning utövar det direkta tillsynsansvaret.

Ansvarig för enhetens egenkontroll är vårdenhetschefen.

Ett väl fungerande egenkontrollprogram som utgår från HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) principen, ska innehålla analys samt kontroll av kritiska punkter, dokumentation och förslag på åtgärder vid eventuella brister.

## **Lokalen**

Lokaler ska vara godkända för verksamhetens art och omfattning.

Alla ytor ska vara släta, täta och lätta att hålla rena.

Inredningen ska antingen sluta tätt mot vägg eller vara byggd så man kommer åt att göra rent bakom och under.

Kylar och frysar ska vara försedda med termometer.

Tillgång till fastmonterad dispenser för tvål, handdesinfektion och pappershanddukar ska finnas i köket.

## **Personalhygien**

Arbetsgivaren ska hålla sig noggrant underrättad om hälsotillståndet hos den personal som arbetar med livsmedelshantering för att undvika smittspridning. Arbetsgivaren ansvarar för att anställd personal följer de anvisningar som ges och vidtager de försiktighetsåtgärder som erfordras.

Arbetsgivaren ska se till att den som arbetar med livsmedelshantering har de kunskaper om livsmedelshygien som är rimliga med hänsyn till det arbete de utför.

## **Egenkontroll**

Miljöförvaltningen som är tillsynsmyndighet för verksamheten i enhetens kök kommer att genomföra periodiska kontroller. Denna kontroll inriktas i första hand på uppföljning av den egenkontroll som avdelningen själv ska genomföra och eventuellt bakteriologisk kontroll.

## **Dokumenthantering**

All dokumentation ska förvaras i enhetens egenkontrollpärm. Underlag för dokumentation finns på [intra.sahlgrenska.se/Inköp/Tjänster/Kost/Egenkontroll](http://intra.sahlgrenska.se/Inköp/Tjänster/Kost/Egenkontroll). Kontrollera minst en gång varje år att du har de senast uppdaterade dokumenten i din pärm. Notera i journalblad att kontroll har skett.

Spara alla journalblad i minst två kalenderår.

## Verksamhetsbeskrivning

Egenkontrollprogram för SU vårdavdelning: \_\_\_\_\_

Organisationsnummer: 232100-0131

Adress: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Kontaktperson: \_\_\_\_\_

Mailadress: \_\_\_\_\_

Vårdavdelningarnas storlek varierar mellan 5 till 35 patienter. Avdelningens kök mottager och serverar mat samt livsmedel som levereras från centralköket.

Ansvarig för transporten är Transportservice. Transporten sker i för ändamålet avsedda vagnar. Ingen egen matproduktion ska förekomma i avdelningsköken, dock sker beredning samt servering av frukost och mellanmål. Uppvärmning i mikrovågsugn kan också ske på vårdavdelningen t.ex. av barnmat eller frysta pannkakor.

Det finns två typer av serveringssystem inom SU, kantin respektive brickdukning. Vårdavdelningarna på SU/Sahlgrenska samt merparten av avdelningarna på SU/Östra serveras varm mat på brickor. Brickorna är kompletta från köket och endast dryck tillförs.

SU/Mölndal, SU/Högsbo och nio avdelningar på SU/Östra har kantinservering, maten serveras av vårdpersonal och allt porسلin diskas på avdelningen. Kantinerna skickas tillbaka till leveransköket och diskas där.

## Hygienåtgärder

### Rengöring

Ett väl fungerande städschema ska finnas på varje enhet. Alla arbetsytor ska rengöras och desinfekteras efter avslutat arbete samt desinfekteras före all hantering/beredning av livsmedel som sker på ytan.

Använd upphandlat ytdesinfektionsmedel.

Kylskåp ska tömmas och rengöras varje vecka, tänk på att kontrollera bäst före dag och slänga gammal mat. Använd journalblad nr:1.

Frys och kylskåp ska avfrostas minst 1 ggr/år eller tätare vid behov. Använd journalblad nr:1

### Diskning

Noggrann diskning är nödvändigt, slarvigt diskat porslin kan dessutom förorsaka allergireaktioner hos känsliga personer.

Så mycket som möjligt av diskgodset ska diskas i maskin.

#### Maskindisk

- Skölj diskgodset i kallt eller ljummet vatten.
- Diska med det program som kommer upp i den högsta temperaturen. Rekommenderad temperatur för disk är 60°C-70°C och efterskölj i minimum 80°.
- Tänk på att placera diskgodset så att diskarmarna kan rotera fritt.
- Plocka ut diskgodset när det är helt torrt.
- Diskmaskinen ska rengöras varje dag. Töm silen och torka av.

Tänk på att använda diskprogram med höga temperaturer, undvik ”snabbprogram”. Använd av Inköp upphandlat diskmedel. Följ rekommenderad dosering. Överdosera inte diskmedel, det förbättrar inte diskresultatet, utan försämrar miljön och ekonomin.

#### Handdisk

- Skölj diskgodset i kallt eller ljummet vatten.
- Diska godset i så varmt vatten som möjligt 50°C-60°C. Använd gummihandskar.
- Skölj av diskmedelsresterna i hett vatten.
- Låt diskgodset lufttorka.

- Använd av Inköp upphandlat diskmedel. Följ rekommenderad dosering. Överdoser inte diskmedel. Det förbättrar inte diskresultatet, utan försämrar miljön och ekonomin.

### **Personlig hygien/Basala hygienrutiner**

Var alltid noga med den personliga hygien. Den viktigaste åtgärden för att förhindra smittspridning via livsmedel är att konsekvent arbeta utefter Basala hygienrutiner. Länk; Vårdhygiens PM/direktiv

[https://alfresco.vgregion.se/alfresco/service/vgr/storage/node/content/15016/V%  
c3%a5rdhygien%20-%20BASALA%20HYGIENRUTINER.pdf?a=false&guest=true](https://alfresco.vgregion.se/alfresco/service/vgr/storage/node/content/15016/V%c3%a5rdhygien%20-%20BASALA%20HYGIENRUTINER.pdf?a=false&guest=true)

För att kunna varva vårdarbete och livsmedelshantering krävs följsamhet till Basala hygienrutiner. Tvätta alltid händerna innan du börjar arbeta med livsmedel och alltid efter toalettbesök. Använd flytande tvål och pappershandduk, torka väl och avsluta med handdesinfektion. Det är inte tillåtet att använda smycken, klocka, lösnaglar eller nagellack i samband med livsmedelshantering.

### **Livsmedelsrutiner på vårdenhet/Allmänna riktlinjer – gäller alltid**

- Patienter och anhöriga ska inte vistas i vårdenhetens kök.
- Patienter ska ges möjlighet att utföra handhygien (inklusive handdesinfektion) före måltid. Se Rena händer spelar roll. <https://www.sahlgrenska.se/for-dig-som-ar/vardgivare/vardhygien/rena-hander-spelar-roll2/>
- Personal ska utföra handdesinfektion före all livsmedelshantering.
- Livsmedel bör hanteras av personal som inte deltar i patientnära arbete under arbetspasset.
- Vid bufféserving ska patienter och anhöriga serveras alla livsmedel.
- Patient med diarré/kräkning oberoende av orsak serveras alla livsmedel och äter på vådrummet.
- Personal som vårdar patient med misstänkt/konstaterad infektiös diarré/kräkning ska inte hantera livsmedel för patienter eller medarbetare under samma arbetspass.

### **Livsmedelsrutiner**

#### **Smittspridning**

- Du ska inte arbeta med livsmedel om du har en pågående infektion.

Åtgärd vid misstanke om matburen smitta:

Om det finns något kvar av det misstänkta livsmedlet, spara för eventuell provtagning. Anmäl till enhetsansvarig, miljöförvaltningen, kostsektionen samt Vårdhygien. Upprätta förteckning över samtliga personer som kan ha varit med vid den aktuella matsituationen. Verksamheten är ansvarig för att kunna spåra alla livsmedel ett steg bakåt.

### Övrigt

- Skadedjur och insekter kan sprida smitta. Vid förekomst kontakta Västfastigheter, tel. 21200.
- Patienter eller anhöriga ska inte vistas i enhetens kök.
- Det är viktigt att införskaffa en bra digital termometer. Termometerns insticksgivare ska efter varje produkt, rengöras med desinfektionsmedel. Termometer finns att köpa via Marknadsplatsen artikelnummer: 102792744.

## Hantering och tillämpning

### Mottagningskontroll

- Varm mat bör hålla en temperatur på minst 60°C.
- Kalla rätter och kylvaror bör hålla en temperatur på högst 8°C.
- Frysvaror bör hålla en temperatur på högst -18°C, kan under kortare period gå upp till -15°C.
- Maten samt livsmedel från köket skall kontrolleras direkt vid leverans.
- Temperaturkontrollen utförs minst en gång per vecka, använd journalblad nr:2.
- Resultatet sparas.
- Åtgärder vid avvikelser: Tag kontakt med kostsektionen för åtgärd.

### Förvaring

#### Kylförvaring

- Förvara kylvaror så att dess temperatur ej överstiger 8°C.
- I kylskåpet ska alltid finnas en, lätt avläsbar, kylskåpstermometer för avläsning av temperaturen.
- Förvara i möjligaste mån alla livsmedel täckta med lock eller plastfolie.
- Förvara aldrig mat i öppnade konservburkar.
- Tänk på att alltid ha färska bär, frukter och grönsaker väl avskilda från andra oförpackade livsmedel.
- Kontrollera kylskåpstemperaturen en gång per vecka. Temperaturen bör mätas på morgonen, den bör inte överstiga 8°C, använd journalblad nr:3.
- Resultat sparas.

**Åtgärder vid avvikelser:** Kontrollera temperaturinställningen, eventuellt behov av avfrostning, om tätningslister är hela etc.

Vid fel kontakta Västfastighet

Mölnadal 21200

Sahlgrenska 21200

Östra 35500

Vid för hög temperatur, kassera känsliga livsmedel.

### Frysförvaring

- Förvara frysvaror så att dess temperatur inte överstiger  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- I frysen ska finnas en, lätt avläsbar, termometer för avläsning av temperaturen.
- Vid avfrostning är det tillåtet att temperaturen i livsmedlet går upp till  $-15^{\circ}\text{C}$ .
- Se till att alla varor är datummärkta och var noga med att varorna inte blir liggande i frysen.
- Läs av temperaturen en gång i veckan, temperaturen bör ej överstiga  $-18^{\circ}\text{C}$ , använd journalblad nr:3. Resultatet sparas.

**Åtgärder vid avvikelser:** Kontrollera temperaturinställningen, eventuellt behov av avfrostning, om tätningslister är hela etc. Vid fel kontakta Västfastigheter, se ovan. Vid för hög temperatur, kassera livsmedel, eller, om de fortfarande håller kyltemperatur, servera omgående.

### **Servering**

- Servera maten så snart som möjligt efter leverans.
- Varmhållning av mat bör ej överstiga två timmar. Tänk på att tiden räknas redan från att maten tas från gryta eller ugn på kostsektionen.
- All mat som ej har gått åt under serveringen kasseras/återsändes till kostsektionen.
- Den varma maten bör hålla en temperatur på minst  $60^{\circ}\text{C}$  under serveringen.
- Den kalla maten bör hålla en temperatur på högst  $8^{\circ}\text{C}$  under serveringen.
- Kontroll av serveringsfärdig mat görs en gång i veckan, använd journalblad nr:2. Resultatet sparas.

**Åtgärd vid avvikelser:** Se över och förbättra de serveringsrutiner som finns på enheten eller kontakta kostsektionen för råd.



### **Brickdukning**

- Servera patienten brickan så snart du tagit av locket av tallriken.

### **Kantindukning**

- Patienter eller anhöriga ska inte själva servera sig från kantinvagnen.
- Låt de varma kantineerna stå kvar i matvagnen under hela serveringen.
- Ta inte av locken på de kantiner som inte skall serveras med en gång, när du tar av locken, se till att sätta fast informationslappen någon annanstans vid kantine för att veta vilken patient som skall serveras denna mat.
- Kall mat och kylvaror ställs på kylplatta och serveras därifrån.

### **Buffédukning**

Buffédukning används endast i undantagsfall t ex frukostservering

- Kalla rätter ska stå på kylplatta
- Lägg inte upp mer mat än vad som beräknas gå åt under 60 minuter och kassera överbliven mat.
- Vid behov byt ut fat och karotter i stället för att fylla på nytt.
- Om karotter används som serveringsfat till varm mat, tänk på att de bör vara uppvärmda.
- Välj redskap som gör att maten inte behöver vidröras med händerna, redskapen ska inte kunna glida ner i maten.
- Använd i möjligaste mån varor som är lämpliga för självservering ex portionsmargarin och skivad ost.

### **Nedkylning/uppvärmning**

- Det är klart olämpligt att spara mat för att servera vid ett senare tillfälle, om detta dock sker:
  - Vid kantinsystem, kyl maten i vattenbad samt förvara i kylskåp.
  - Vid brickdukning, ta av locket och undertallrik, sätt gärna tallriken på en kylbricka, när maten har svalnat av, förvara i kylskåp.
  - Vid återuppvärmning måste matens kärntemperatur uppnå minst 72°C.
- Kontroll av återuppvärmd mat sker vid varje tillfälle, använd journalblad nr: 4. Resultatet sparas.
  - Det är bättre att servera patienten fil/soppa och smörgås än att återuppvärma mat.