

Förslag till: Hygienrutiner för maten på sjukhusavdelningen

All personal som hanterar mat på avdelningen ska läsa igenom och följa dessa rutiner.



Mat är mer än livsmedelshygien

Alla rutiner kring maten bör ha patientens matlust i fokus. Undernäring hos patienter är ett vanligare problem i vården än problem orsakade av bristande livsmedelshygien. Många patienter är extra känsliga för ev. smitta via mat. Se till att era hygienrutiner samverkar med målet att erbjuda en trevlig måltid. En förutsättning för god hälsa och rehabilitering är ju att patienten äter **tillräckligt mycket** av den "säkra maten".

Personalhygien

Patienter och anhöriga ska inte vistas i köket. Vid servering av mat till patienter ska du följa de hygienrutiner som gäller för övrigt arbete på avdelningen. Ta av ev. skyddskläder som använts vid patientnära vård som kan medföra smittrisk. Händerna ska vara fria från smycken, klockor, lösnaglar/nagellack. Tvätta och desinficera händerna. Läs mer om [handtvätt](#)

Vid arbete med mat i avdelningsköket gäller dessutom följande rutiner:

1. Använd förkläde.
2. Tvätta händerna när du:
 - börjar arbetet
 - har varit på toaletten
 - har hanterat andra saker än mat och köksredskap
 - byter arbetsmoment
 - har snutit dig
 - har ätit/fikat
3. Använd handske om du har sår/plåster på handen, annars räcker det med rentvättade bara händer.
4. Hantera inte oförpackad mat till patienter om du
 - mår illa eller har diarré
 - har feber eller halsont
 - har hudinfektion eller infekterat sår på händerna
 - är sjuk på annat sätt och detta kan smitta via maten.



Temperatur i kyl och frys



Maten i avdelningskökets kyl och frys ska förvaras enligt temperaturanvisning på förpackningen. I de flesta fall är ca +4°C en lämplig temperatur i kylan. Då hämmas tillväxt av bakterien Listeria.(=länk till mer fakta om Listeria) Ta för vana att kontrollera kylens och frysens temperatur varje dag. Skriv upp kylens och frysens temperatur i egenkontrollistan en gång per vecka.

Temperaturer och mathantering

Förslag till hygienrutiner för personal [Avdelningskök på sjukhus](#)
Mat som ska serveras varm ska hålla +60°C eller varmare. Mat varmhålls i högst två timmar (minst +60°C i maten). Vid uppvärmning av kylda maträtter som förvarats länge i kyl (en vecka eller mer) ska temperaturen i hela maträtten upp till +70°C.

Det har förekommit norovirus (vinterkräksjuka) i importerade frysta hallon. De ska kokas en minut innan de används. Då förstörs viruset.

Bakterier växer snabbast mellan 20°C och 45°C. Undvik därför att låta maten bli ljummen.

Förvara kall mat i kyl (helst +4°C). Kontrollera datum på varorna. Mjölk och fil är ok så länge de luktar och smakar bra. Observera att vissa produkter, exempelvis näringstillägg och sondnäring, har mycket kortare hållbarhet när de har öppnats. Märk med datum när du öppnar en sådan förpackning.

Ätfärdig mat med lång hållbarhet i kyl, t.ex. pålägg, mögelost, rökt fisk, ska inte serveras mot slutet av hållbarhetstiden på grund av risken för tillväxt av **Listeria**.

Mat ska inte förvaras tillsammans med rengöringsmedel eller annat som kan förorena maten. Mat som är anpassad för allergi eller överkänslighet ska skyddas mot spill från annan mat och vara tydligt märkt för att inte förväxlas. Maten ska vara övertäckt eller i stängda förpackningar.



Se till att plastfilm och plastburkar som ni använder till mat är av godkänt material (t.ex. glas/gaffel-symbol). Var uppmärksam på om det finns särskilda begränsningar, exempelvis ej för feta livsmedel, temperaturgränser etc. Återanvänd inte engångsförpackningar.

Om ni, förutom frukost eller mellanmål, lagar mer mat på avdelningen ska ni se till att göra en sak i taget med rengöring av arbetsytorna och handtvätt mellan de olika momenten:

- bakning
- skölja/skala rotfrukter/grönsaker
- göra sallader/råkost
- göra andra maträtter som inte ska tillagas varmt
- hantera råvaror till maträtter som ska tillagas varmt
- hantering av mat till patienter med överkänslighet eller allergi
- hantering av rå kyckling. Detta bör ske som sista moment på arbetsytan. Alla redskap som kommit i kontakt med den råa kycklingen ska diskas eller ställas in i diskmaskin direkt efter användning och tvätta händerna innan du gör något annat. De får inte komma i kontakt med andra ytor eller livsmedel. Det finns risk för smitta med campylobacter.
- disk
- läkemedelsdosering eller annat arbete i avdelningens kök

Näringsdryck

Skriv öppningsdatum på förpackningar med näringsdryck som sparas i kylan. Sondnäring håller bara ett dygn i kyl när den är öppnad. Följ producentens anvisningar för hantering av näringslösningar som tillförs enteralt eller parenteralt.

Mottagning av färdig mat

Matleverans i kantiner*:

Temperaturer och mathantering

Endast personal ska hantera kantiner och servering. Den varma maten ska hålla minst +60°C i kanten och ha tillräckligt hög temperatur för att smaka gott och kännas varm när den serveras. Det bör gå så snabbt som möjligt (högst 2 timmar) från tillagning till servering.

Ställ kall mat på kylplattor vid servering.

När maten får vänta

Låt kantenernas lock vara på tills maten ska serveras. Se till att ha koll på om någon patient inte är på plats i samband med måltiden och behöver äta senare. Spara varm mat i högst två timmar efter att den värmts upp. Om det är vanligt att patienter med kort varsel missar måltider bör avdelningen ha kylda matlådor i reserv istället.

Disk i retur till köket

Följ de rutiner som ert tillagningskök önskar för disk som går i retur.



*Se även varianten för varm brickdukad mat och för kall brickdukad mat

Kall brickdukad mat*:

Temperaturer och mathantering

Brickdukad kall mat ska värmas upp till minst +70°C. Kyla och värme kan vara förprogrammerat i vagnarna. Följ instruktioner för den utrustning, som ni använder. Den varma maten ska ha tillräckligt hög temperatur för att smaka gott och kännas varm när den serveras. Det bör alltså gå så kort tid som möjligt mellan att brickan tas ur matvagnen och att den serveras till patienten.

När maten får vänta

Se till att ha koll på om någon patient inte är på plats i samband med måltiden och behöver äta senare. Ta ut den patientens bricka och ställ i kylen innan matvagnen kopplas in för uppvärmning. Värm sedan denna portion i mikrovågsugnen när den ska serveras. Blanda inte ”begagnade” brickor med nya i vagnen.



Om det är vanligt att patienter med kort varsel missar måltider bör avdelningen ha mat i kylen som reserv istället.

Brickor i retur till köket



Så här ska det se ut. Tomma glas och koppar



Ta bort allt skräp från brickan!



*Töm glas och koppar. Öppnade engångsförpackningar slängs på avdelningen eller sparas **hos patienten** som mellanmål.*

OBS! Om brickan blivit förorenad på avdelningen, t.ex. med blod eller kräkning, måste den rengöras innan den sätts tillbaka i vagnen.

*Se även varianten för varm brickdukad mat och för kantinmat.

Förslag till hygienrutiner för personal **Avdelningskök** på sjukhus

Varm brickdukad mat*:

Temperaturer och mathantering

Brickdukad varm mat, som kommer i vagn från köket ska hålla minst +60°C och ha tillräckligt hög temperatur för att smaka gott och kännas varm när den serveras. Det bör gå så snabbt som möjligt (högst 2 timmar) från tillagning till servering.

När maten får vänta

Se till att ha koll på om någon patient inte är på plats i samband med måltiden och behöver äta senare. Lämna denna bricka i värme. Maten ska dock inte serveras senare än två timmar efter tillagning.

Om det är vanligt att patienter med kort varsel missar måltider bör avdelningen ha mat i kylen som reserv istället. Blanda inte "begagnade" brickor med nya orörda brickor som väntar i vagnen.



Brickor i retur till köket



Så här ska det se ut. Tomma glas och koppar



Ta bort allt skräp från brickan!



Töm glas och koppar. Öppnade engångsförpackningar slängs på avdelningen eller sparas **hos patienten** som mellanmål.

OBS! Om brickan blivit förorenad på avdelningen, t.ex. med blod eller kräkning, måste den rengöras innan den sätts tillbaka i vagnen.

*Se även varianten för kall brickdukad mat och för kantinmat.

Beställ lagom mycket varor till ert kök

Anpassa beställningar av matvaror till en lagom mängd så att ni har lämplig omsättning i både torrförråd, kyl och frys med tanke på varornas hållbarhet. Undvik att frysa in mat på avdelningen eftersom långsam infrysning i ett vanligt frysskåp med efterföljande upptining sänker kvalitén på maten.

Specialkost

I avdelningsköket ska alltid finnas aktuell information om patienternas eventuella behov av anpassad mat. Konsistensanpassad mat är extra känslig för bakterier. Mat med gelékonsistens ska förvaras kallt. När du gör i ordning mat till någon med överkänslighet / allergi är det viktigt att läsa ingrediensförteckningar noga och arbeta på rena ytor med rena redskap. Undvik träredskap. Se till att allergianpassade livsmedel t.ex. glutenfritt förvaras i slutna förpackningar eller övertäckta så att de skyddas mot spill från andra livsmedel.

Information om maten

Ni som avdelningspersonal har alltid ett ansvar för att rätt person får rätt mat. Detta är extra viktigt om de som äter på avdelningen är små barn, sjuka äldre eller inte själva kan förstå information om maten, särskilt om någon har en överkänslighet mot mat. Kontakta alltid köket om ni är osäkra.



Se till att få ett tydligt meddelande från köket om en allergisk patient kan äta den vanliga maten.

Vid servering ska det alltid finnas information om innehåll av eventuella allergen från EUs allergenlista t.ex. ” innehåller mjölk, fisk, selleri”. Detta behövs dock inte om patienten har en känd överkänslighet och får en personligt anpassad portion. Om ni är osäkra, ring köket. Information om maten kan också finnas i sjukhusets datasystem för måltider.

Om patienten frågar, ska ni också kunna ge information om vad det är för maträtt, t.ex. ”Ugnsbakad lax med potatis och broccoli”.



Underhåll och förebyggande mot skadedjur

Det är viktigt att du meddelar enhetschefen om något i lokalerna inredningen eller utrustningen är skadat eller trasigt. Om du misstänker att det kommit in skadedjur ska du rapportera detta till fastighetsansvarig. Släng mat som har blivit angripen av skadedjur.

Rengöring i avdelningsköket



Porslin och köksredskap diskas i maskin. Välj det varmaste programmet. Följ instruktioner för maskinen. Låt disken lufttorka. Rengör diskmaskinen vid behov enligt tillverkarens anvisningar.



Arbetsytor och bordvagnar rengörs, efter användning, med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök. Byt trasor dagligen.



Mikrovågsugn och spis rengörs, vid behov, med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.



Kylen torkas ur en gång per vecka. Se till att all mat är övertäckt eller i slutna förpackningar.



Frysaren frostas av och torkas ur vid behov.



Torrfförråd/skaffereri rengörs en gång per månad. Se till att förpackningar är stängda.



Övriga skåp och lådor rengörs två gånger per år.



Ta ut soporna från avdelningsköket varje dag.

Avdelning: _____ egenkontroll år: _____ månad: _____

KYL- OCH FRYSFÖRVARING (lufttemperaturen i kyl/frysåp dokumenteras varje vecka)

Namn/nr på kyl/frys:	1a veckan denna månad	2a veckan denna månad	3e veckan denna månad	4e veckan denna månad
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C

RENGÖRING I AVDELNINGSKÖKET

Skriv datum när rengöring gjorts:

Kylar: _____ Torrförråd: _____ Frys: _____

Fläktfilter/kåpa: _____ Mikrovågsugn: _____

Annan rengöring: _____

ÖVRIGT (om / när det blir aktuellt)

Här skrivs datum och namn på ansvarig för : storstädning / underhåll / reparationer / planerad utbildning / genomgång av egenkontroll