

	Livsmedelshygien	
Vårdhygieniska rutiner inom kommunal vård och omsorg i Kronobergs län	Diarienummer	Sida 1
Framtagen av: Medicinskt ansvarig sjuksköterska Vårdhygien Region Kronoberg	Utgåva 07	Ersätter 2016-01-29
Godkänd och fastställd av: Medicinskt ansvarig sjuksköterska i respektive kommun	Fastställd 2022-10-28	Giltig från 2022-11-04

Denna rutin är ett komplement till den nationella Vårdhandboken [Livsmedelshygien - Vårdhandboken \(vardhandboken.se\)](https://vardhandboken.se)

Mat kan vara en smittkälla vad gäller bakterier, virus och andra mikroorganismer. Det är viktigt att vi har kännedom hur olika mikroorganismer smittar och hur vi förhindrar smittspridning via maten. Det är kommunens miljö- och hälsoskyddsenhet som har ansvar för tillsyn av kök. Det ska finnas ett egenkontrollprogram enligt Livsmedelsverkets riktlinjer även för avdelningskök.

Att tänka på vid livsmedelshantering

- Låt inte livsmedel stå i rumstemperatur längre än nödvändigt om det inte är varor som ska förvaras i rumstemperatur.
- Förvaring i kyla (+4 °C)
- Snabb avkylning av tillagad mat minskar risken för bakterietillväxt.
- De flesta bakterier/virus dör vid ordentlig upphettning. Värm därför maten till 70 °C i 2 minuter. Tänk på att mikrovågsugnar kan ge ojämn uppvärmning. Toxiner (gifter som vissa bakterier bildar) försvinner normalt inte vid upphettning.
Genomstek alltid fågel, fläskkött och köttfärs.
- Skölj grönsaker noga.
- Skilj råvaror från tillagad mat.
- Använd noggrant rengjorda redskap.
- Använd olika skärbrädor till olika livsmedel, framför allt när rått kött hanteras.
Rengör skärbrädan ofta och byt när den är sliten.

- Använd med fördel engångs torkpapper i stället för disktrasa. Om disktrasa ändå används ska den bytas till ny dagligen.
- Tvätta händerna med tvål och vatten och desinfektera händerna med handdesinfektionsmedel före all mathantering och vid behov mellan hantering av olika slags livsmedel. Vid magsjuka på enheten ska de som vårdar magsjuka vårdtagare inte hantera livsmedel.
- Den som hanterar mat bör inte samtidigt delta i vårdarbetet. Försök att t ex vid frukosten avdela en person som kan fokusera på mathantering.
- Köksbundet förkläde av tyg ska användas vid arbete med livsmedel i köket. Byt till ren dagligen.
- Mat hanteras ej vid infekterade nagelband eller infekterade sår på händerna. Informera närmaste chef.

**GOD HANDHYGIEN ÄR AV STÖRSTA VIKT FÖR ATT FÖRHINDRA
SMITTSPRIDNING**