

Hygienrutiner för maten på avdelningen

20170112 Kostavdelningen Maria Ohlqvist

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, men se till att era hygienrutiner inte motverkar målet att erbjuda en trevlig måltid.

Personalhygien

Endast personal ska vara i avdelningsköket. Undantag görs om personal lagar mat tillsammans med patienter.

Vid arbete med mat i avdelningsköket gäller 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
 - har annan sjukdom som kan tänkas smitta via maten.



Temperaturer och mathantering

Den varma maten ska ha tillräckligt hög temperatur för att smaka gott och kännas varm när den serveras. Maten bör värmas till +70°C.

Bakterier växer snabbast mellan 20°C och 45°C. Undvik därför att låta maten bli ljummen. Förvara i kyl (högst +8°C) eller värme (minst +60°C i högst två timmar).

Brickdukad kall mat

Brickdukad kall mat som kommer i vagn från köket, värms upp automatiskt när vagnen kopplas in på avdelningen. Kyla och värme är förprogrammerat och kräver ingen ytterligare kontroll. Det bör gå så kort tid som möjligt mellan att brickan tas ur matvagnen och att den serveras till patienten.

Brickdukad varm mat

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 alltså gå så kort tid som

möjligt mellan att brickan tas ur matvagnen och att den serveras till patienten. Varmhåll maten i högst två timmar för kvalitets skull.

Portionsförpackningar

Flerportionsförpackningar från köket kan värmas i ugn (110°C 60 min) varmluftsugn (100°C 60 min) eller micro (800W 15 min). Om ni har Temprites specialvagn kan den också användas (se vagnens instruktion).

Enskilda portionsförpackningar ska värmas enligt instruktion på förpackningen.



Temperatur i kyl och frys

Maten i avdelningskökets kyl och frys ska förvaras enligt temperaturanvisning på förpackningen. I de flesta fall är ca +6°C en lämplig temperatur i kylan. Om mat förvaras mer än en vecka i kylan och sedan äts kall, bör den förvaras vid högst +4°C (pga Listeria). Frysens ska hålla -18°C eller kallare. Kontrollera och dokumentera kylens och frysens temperatur en gång per vecka.

Kosttillägg

Skriv öppningsdatum på förpackningar med näringsdryck som sparas i kylan. Följ producentens anvisningar för hantering av näringslösningar som tillförs enteralt eller parenteralt.

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 kylan innan matvagnen kopplas in för uppvärmning. Värm sedan denna portion i mikrovågsugnen när den ska serveras.

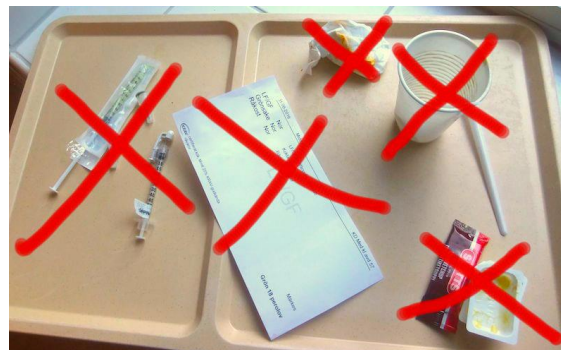


Om det är vanligt att patienter med kort varsel missar måltider bör avdelningen ha kyllda matlådor i reserv istället. Har maten redan hunnit värmas upp och en bricka måste vänta, så får den aldrig sparas längre än två timmar. Blanda inte "begagnade" brickor med nya i vagnen.

Brickor i retur till köket



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



Ta bort allt skräp från brickan!

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

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.



Vid servering ska det alltid finnas information om innehåll av eventuella allergen från EUs allergenlista* t.ex. ”innehåller mjölk, fisk, selleri”. Denna information finns att hämta i kostsystemet Matilda. Ni kan också ringa köket och fråga. Detta behövs dock inte om patienten har en känd överkänslighet och får en personligt anpassad portion märkt med sitt namn.

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

* EU's allergenlista:

Alla dessa allergener ska finnas med i märkningen/informationen om maten

Spannmål	Vete, råg, korn. Patienter med celiaki kan serveras ”ren havre” som producerats för att vara fri från andra spannmål.
Kräftdjur	T.ex. Räkor, kräftor, krabba. Allergi mot skaldjur är inte samma som allergi mot fisk, men kan förekomma samtidigt.
Ägg	
Fisk	Allergi mot fisk är inte samma som allergi mot skaldjur, men kan förekomma samtidigt.
Jordnötter	Jordnötter förekommer inte i sjukhusets kök.
Soja	
Mjölk	Allergi mot mjölkprotein kan ge allvarliga reaktioner och får inte förväxlas med laktosintolerans. En person med mjölkproteinallergi kan inte äta laktosfria produkter utan måste ha helt mjölkfria alternativ.
Nötter	Nötter, dvs. mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och Queenslandsnöt, samt produkter därav. Nötter förekommer inte i sjukhusets kök.
Selleri	Selleri är vanligt i buljong.
Senap	
Sesamfrö	
Svaveldioxid	Används som konserveringsmedel i bl.a torkad frukt.
Lupin	Kan förekomma i bröd och bakverk.
Blötdjur	T.ex. Musslor, bläckfisk.

Rengöring i avdelningsköket

Rengöring som görs en gång per vecka eller mer sällan kan noteras på egenkontrollblanketten.



Porslin och köksredskap diskas i maskin. Följ instruktioner för maskinen.



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



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. Kontrollera datum på varorna. Mjölk och fil är ok så länge de luktar och smakar bra. Släng pålägg och annat om det har blivit för gammalt. Observera att vissa produkter, exempelvis kosttillsatser, har mycket kortare hållbarhet när de har öppnats. Märk med datum när du öppnar en sådan förpackning.



Frysen frostas av och torkas ur vid behov.



Torr förråd/skafferier rengörs en gång per månad.



Övriga skåp och lådor rengörs två gånger per år.



Avfallshantering

Ta ut soporna från avdelningsköket varje dag.



Underhåll och förebyggande mot skadedjur

Det är viktigt att du rapporterar i serviceportalen och meddelar enhetschefen om något i lokalerna inredningen eller utrustningen är skadat eller trasigt.

Om du misstänker att det kommit in skadedjur ska du anmäla detta i serviceportalen, så tar Landstingsfastigheter kontakt med avtalad saneringsfirma. Släng mat som har blivit angripen av skadedjur.

Avdelning:_____ egenkontroll år:_____ månad:_____

KYL- OCH FRYSFÖRVARING (lufttemperaturen i kyl/frys-skåp 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: _____

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