

Loggan	Livsmedelshygien -avsnittet i vårdhandboken heter livsmedelshygien	
Livsmedelshygien på särskilt boende		Sida ()
Framtagen av: Åsa Svensson, MAS Älmhults kommun Lena Bodin, MAS Uppvidinge Kommun Katarina Madehall, hygiensjuksköterska Lena Nilsson, hygiensjuksköterska Magnus Hermann, smittskyddsjuksköterska	Utgåva 6	Ersätter (datum) 2008-08-29
Godkänd och fastställd av: Medicinskt ansvarig sjuksköterska i respektive kommun	Fastställd (datum) 2016-	Giltig från och med 2016

Lagar och regler som styr är livsmedelslagen 2006:804, Livsmedelsförordningen 2006:813 och Europaparlamentets och rådets förordning nr 852/2004.

För ytterligare information hänvisas till vårdhandboken

Vår mat är en stor smittkälla vad gäller bakterier, virus och andra mikroorganismer. Idag är det vanligt att vård- och omsorgspersonal hanterar livsmedel i samband med frukost, lunch, middag etc. Det är viktigt att vi har kännedom hur olika mikroorganismer smittar och hur vi förhindrar smittspridning via maten. Det är kommunens miljö- och hälsoskyddsmyndighet som har ansvar för tillsyn av kök. Det ska finnas ett egenkontrollprogram enligt Livsmedelsverkets riktlinjer även för avdelningskök.

Att tänka på vid livsmedelshantering (checklista)

- Låt inte livsmedel stå i rumstemperatur längre än nödvändigt om det inte är varor som ska förvaras i rumstemperatur.
- Förvaring i kyla (kylskåp dvs kallare än +8°C) hämmar vanligtvis bakterietillväxt.
- Snabb avkylning av tillagad mat minskar risken för bakterietillväxt.
- De flesta bakterier/virus dör vid ordentlig upphettning. Värm därför maten till 70gr 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.

- Bakterier trivs bäst i fuktig miljö och lagom värme t ex i disktrasan, som bör tvättas dagligen i tvättmaskin (ej diskmaskin) eller bytas. Bättre att använda engångs torkpapper.
- Tvätta händerna med tvål och vatten och/eller desinfektera händerna före all mathantering och vid behov mellan hantering av olika slags livsmedel. Pågå diarréer och/eller kräkningar på enheten desinfektera alltid händerna. De som vårdar magsjuka vårdtagare ska 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 mathanteringen.
- Köksbundet förkläde av tyg ska användas vid arbete med livsmedel i köket. Tvättas en gång i veckan eller oftare vid behov.
- Låt bli mathantering om du har infekterade nagelband eller infekterade sår på händerna. Informera din arbetsledare.
- Vid "magsjukesymtom" ska du inte hantera livsmedel. Informera **omgående** din arbetsledare
- Som symtomfri bärare (av t ex salmonella) kan man ibland utföra andra arbetsuppgifter. Behandlande läkare i samråd med arbetsledare bestämmer detta.
- Ringar, armband och armbandsklocka får inte bäras så att de vid livsmedelshantering kan komma i beröring med oförpackade livsmedel eller i övrigt utgöra en livsmedelshygienisk risk. Naglarna ska vara korta och fria från konstgjorda material.

HANDHYGIEN ÄR AV STÖRSTA VIKT FÖR ATT HINDRA SMITTSPRIDNING