

Livsmedelshantering på särskilt boende och inom omsorgen om funktionshindrade

Egenkontrollprogram

Ansvarsförhållanden

Den som driver yrkesmässig verksamhet där livsmedelhanteras är skyldiga att göra egenkontroll enligt livsmedelsverket. Syftet med egenkontrollen är att förebygga problem och erbjuda vårdtagarna bra produkter med bra kvalitet. Ansvar för att egenkontroll och hygienrutiner följs har områdeschefen. Omsorgspersonalen ansvarar för temperaturkontroller och för att avvikelser rapporteras skriftligen till områdeschef på befintlig avvikelse rapport.

Miljö och byggnadsnämnden är tillsynsmyndighet för hur egenkontrollen fungerar.

Dagliga rutiner och kontroller

Enligt SLV:s föreskrifter och allmänna råd om personhygien vid livsmedelshantering gäller följande:

Personalhygien

- Smycken och armbandsur får INTE bäras så att de vid livsmedelshantering kan komma i beröring med oförpackade livsmedel då det kan utgöra en livsmedelshygienisk risk
- Piercing är inte tillåtet
- Naglar ska vara kortklippta, rena och utan nagellack
- Den som är sysselsatt med livsmedelshantering ska bära ett skyddsförkläde som arbetsgivaren tillhandahåller
- Desinfektera alltid händerna innan du börjar arbeta med livsmedel
- Det är viktigt att livsmedel inte hanteras av personer som har pågående infektioner
- Det är ett eget ansvar att informera arbetsledaren om du har en aktuell infektion som t.ex. infekterat sår eller nagelbandsinfektion

Allmänna rutiner för livsmedelshantering

- Kontroller regelbundet bäst före datum på de livsmedel som förvaras på enheten. Om datum passerats kasseras livsmedlet. Skriv öppningsdatum då ny förpackning öppnas och kassera enligt bäst före datum på förpackningen. Ta inte fram mer än beräknas åtgå
- Varm mat som leveras till enheten från ett centralt kök ska serveras snarast möjligt. Varm kantinmat ska serveras inom 2 timmar från produktionstillfället. Matens temperatur ska hålla lägst +60 grader vid servering
- Mat om uppvärms ska värmas till en kärntemperatur av +72 grader
- Den som ansvarar för mathantering ska svara för att stickprov för kontroll av matens kärntemperatur (i mitten) tas regelbundet i samband med servering
- Mätning bör utföras med digital termometer
- Förvara mat som ska vara kall i kylskåp (+8 grader - +4 grader). Håll obruten kylkedja
- I frysutrymmen ska temperaturen hålla -18 grader eller kallare
- Avfrost kyl och frys enligt tillverkarens rekommendationer
- porslin förvaras i skåpar eller övertäckt med handduk
- Porslin, bestick och andra tillbehör diskas i diskmaskin på lägst +60 grader
- Kontroll av temperatur i kyl och frys ska genomföras regelbundet
- För sondmatning se Hälso- och sjukvårdens handbok, avsnitt om nutrition (www.infomedia.se)

Rutiner för temperaturkontroller

Förvara alltid livsmedel enligt anvisningarna på förpackningarna. Håll en obruten kylkedja. Tillåt aldrig temperaturen att överskrida vad som gäller

- Temperaturkontroll på ankommande varm mat ska göras lunch och middag och dokumenteras på kontrollblad ankomstkontroll. Uppmätt temperatur ska hålla minst +60 grader
- Temperaturkontroll ska göras på uppvärmd mat. Dokumenteras på kontrollblad uppvärmning av mat. Temperatur ska vara minst +72 grader
- temperaturkontroll i kylskåp och sval ska göras 1 gång/månad och dokumenteras på kontrollblad kyltemperatur. Temperatur i kylskåp ska vara kallare än +8 grader. Temperatur i sval får inte överstiga +8 grader
- Temperaturkontroll i frys ska kontrolleras 1 gång/månad och dokumenteras på kontrollblad frystemperatur. Temperatur i frys ska vara kallare än -18 grader
- Temperaturkontroll i diskmaskin ska göras 1 gång/månad (avläses på display). Här avses temperaturkontroll av disk som efterföljande sköljtemperatur. Dokumenteras på kontrollblad diskmaskin

Vid avvikelser i temperaturkontrollen ska avvikelserapport skrivas och lämnas till ansvarig arbetsledare för beslut och åtgärd