

Vårdhygieniska rekommendationer – Livsmedelshygien

Bakgrund

Vår mat kan bli en källa för smitta. Det är därför viktigt att lära sig hur olika mikroorganismer smittar och hur man förhindrar smittspridning via maten.

Syftet med hygienregler vid livsmedelshantering är att:

- inga bakterier ska tillföras
- de bakterier som kan finnas i livsmedlet inte får möjlighet att föröka sig.

Goda kunskaper inom livsmedelshygien är särskilt viktiga inom verksamheter där personalen alternerar mellan vårdande arbetsuppgifter och livsmedelshantering. Om enheten tillagar mat, förvarar, lägger upp och/eller serverar livsmedel för förtäring gäller livsmedelslagstiftningen. Det är den kommunala tillsynsmyndigheten som kontrollerar och godkänner att hanteringen av livsmedel sker på rätt sätt. Det är ett krav i livsmedelslagstiftningen att alla som hanterar livsmedel ska ha någon form av egenkontroll.

Den som hanterar livsmedel

- Ska som alltid tillämpa Region Sörmlands Basala hygienregler.
- Tvätta och desinfektera händerna före all livsmedelshantering.
- Ska använda lämplig skyddsklädsel, till exempel engångsplastförkläde. (Detta för att skydda sin arbetsdräkt från att bli kontaminerad och tvärt om, dvs skydda det som din potentiellt kontaminerade arbetsdräkt kan komma i kontakt med.)
- Får inte bära armbandsur, ringar eller andra smycken på händer eller underarmar vid hantering av oförpackade livsmedel.
- Piercing (smycken fastsatta i näsan, läppar, ögonbryn, öron eller annan plats) utgör ingen smittrisk om hålen är läkta.
- Får inte hantera oförpackade livsmedel vid sjukdom med symtom som diarré, kräkningar, halsont eller hudinfektioner på händerna.

I enhetens kök gäller följande

- Viktigt att egenkontrollprogrammet är känt av alla som arbetar i köket och att rutinen följs.
- Personal som vårdar patient med symtom där smittsam mag-/tarmsjukdom inte kan uteslutas, ska inte hantera oförpackade livsmedel under aktuellt arbetspass.
- I samtliga kök ska det finnas tillgång till flytande tvål, handdesinfektionsmedel, skyddsklädsel (till exempel engångsplastförkläde) och pappershanddukar/torkpapper.
- Disktrasor ersätts med pappers-/engångsprodukter.
- Separat utrustning för städning av köket ska finnas.

- Eftersträva att så få personal som möjligt sköter livsmedelshanteringen, avdela om möjligt en särskild person för köksarbete.
- Finns inte särskilt avdelad personal, till exempel under nattpass, hanteras oförpackade livsmedel, till exempel beredning av smörgåsar, i början av arbetspasset, innan patientkontakt för att undvika risk för kontaminering av livsmedlen.
- Misstanke om livsmedelsburen smitta/matförgiftning ska omedelbart rapporteras till kommunens tillsynsmyndighet.

Patienter och anhöriga

- Patienter och anhöriga ska aldrig vistas i vårdavdelningens kök.
- Informera inlagda patienter om vikten av handhygien, inte minst i samband med måltider.
- Patienter ska ges möjlighet och vid behov få hjälp att utföra handhygien före måltid. Använd gärna handsprit, till exempel etanolbaserad våtservett.

Servering

- Bufféserving avrådes från. Patienter och närstående ska serveras livsmedel.
- TÄNK PÅ att även sådant som småkakor, oförpackat socker, frukt, godis och annat som ibland finns vid varma drycker för självservering, kommer att utgöra en variant av buffé av oförpackade livsmedel. Allt sådant avrådes från.

Författare	Titel	Klinik
Vårdhygien		Smittskydd/Vårdhygien

Datum	Version/beskrivning av förändring
2024-09-09	1.1 / Reviderad, godkänd