

Gäller för: Västra Götalandsregionen

Innehållsansvar: Roseli Sandbreck, (rosma9), Hygiensjuksköterska

Granskad av: Ingemar Qvarfordt, (ingqv), Universitetssjukhusöverläkare

Godkänd av: Ingemar Qvarfordt, (ingqv), Universitetssjukhusöverläkare

Giltig från: 2025-01-13

Giltig till: 2027-01-10

Livsmedelshygien

Regional rekommendation för kommunal vård och omsorg som komplement till Vårdhandboken.
Framtagen av Vårdhygiens nätverksgrupp för kommunal vård och omsorg i Västra Götaland.

Förändringar sedan föregående version

Endast redaktionella förtydliganden.

Syfte

Att sammanfatta de viktigaste vårdhygieniska åtgärderna vid livsmedelshantering som komplement till Vårdhandbokens avsnitt [Livsmedelshygien](#).

Bakgrund

Bakterier, virus och andra mikroorganismer kan spridas via mat och dryck. Det finns stor risk för smittspridning via personalens händer och kläder, eftersom personalen växlar mellan vårdarbete och mathantering.

Om man tillagar mat, förvarar eller lägger upp livsmedel, serverar eller överlämnar livsmedel för förtäring på enheten gäller Livsmedelslagstiftningens och EU:s regelverk. Detta innebär att tillsynsmyndigheten (miljökontoret i respektive kommun) ställer speciella krav på egenkontroll. Dessutom ska personalen få instruktioner samt utbildning i livsmedelshygien.

Åtgärder

Personalhygieniska åtgärder

- Tvätta och desinfektera händerna före all livsmedelshantering.
- Bär inte armbandsur, ringar eller smycken.
- Håll naglarna kortklippta, rena och fria från konstgjort material.
- Använd köksförkläde.
- Vid symtom som diarré, kräkningar, halsont eller vid sår på händerna är det inte tillåtet att arbeta med oförpackade livsmedel.
- Målet är att så få som möjligt hanterar maten. Vårdtagare och anhöriga bör inte vara i köket. Om så sker tänk på att verksamheten alltid har ansvaret för god livsmedelshygien, d.v.s. även anhöriga och vårdtagare ska följa rutinerna.

Tillagning, förvaring och hantering

Bakterier växer till i temperaturintervallet 8–60 grader, men risken för bakterietillväxt är störst mellan 20–40 grader.

- Skölj frukt och grönsaker noga.
- Använd inte samma skärbräda och kniv till rått kött och grönsaker.
- Använd alltid rena redskap.
- De flesta bakterier/virus dör vid ordentlig upphettning. Mat som åter värms upp ska värmas till en kärntemperatur av 70 grader i minst 2 minuter.
- Varmhållning av mat ska ske vid minst 60 grader under högst 2 timmar.
- Mat som ska vara kall förvaras i kylskåp (4–8 grader) eller vid den temperatur som står på förpackningen.
- Tillagad mat ska kylas snabbt. Detta minskar risken för bakterietillväxt.
- Kylbrickor rekommenderas till kylvaror som tillfälligt placeras utanför kylskåpet.
- Ta fram så mycket pålägg/mat som beräknas gå åt, spara aldrig mat som varit framme på bordet.
- Bufféserving är en livsmedelshygienisk risk och rekommenderas därför inte.
- Används disktrasa rekommenderas att den byts eller tvättas dagligen.

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Västra Götalandsregionen

Innehållsansvar: Roseli Sandbreck, (rosma9),
Hygiensjuksköterska

Granskad av: Ingemar Qvarfordt, (ingqv),
Universitetssjukhusöverläkare

Godkänd av: Ingemar Qvarfordt, (ingqv),
Universitetssjukhusöverläkare

Dokument-ID: SSN11800-2140136717-248

Version: 3.0

Giltig från: 2025-01-13

Giltig till: 2027-01-10