Checklista - hygienrutiner

Enhet/verksamhet: _____ Datum: _____

Uppgiftslämnare: _____ _____ _____

Namn *Befattning* *Telefon*

_____ _____ _____

Namn *Befattning* *Telefon*

Handlingsplan påbörjad

1	Övergripande frågor	Ja	Nej	
1.1	Finns det nedskrivna rutiner för hur arbetet ska utföras inom områdena hygien, hygienutrymmen, hantering av tvätt, städning och livsmedel?			
1.2.a	Ingår genomgång av hygienrutiner i introduktionsprogram för all ny personal?			
1.2.b	Får all personal möjlighet till regelbunden utbildning och fortbildning?			
1.3.a	Finns personal som har särskilt ansvar inom hygienområdet?			
1.3.b	Om hygienombud finns, framgår det tydligt vad den eller de ska arbeta med och vilket mandat de har?			
1.4.a	Finns skriftliga rutiner för att tidigt upptäcka och förhindra smittspridning vid utbrott av magsjuka eller influensa med mera?			
1.4.b	Finns handlingsplaner för hur man ska göra vid akuta situationer som till exempel när någon blöder, kräks eller behöver hjärt-lungräddning?			
2	Övergripande hygienrutiner och god hygienisk arbetsmiljö			
2.1	Har personalen tillgång till flytande tvål, pappershanddukar, handdesinfektionsmedel (handsprit), handskar, plastförkläde och ytdesinfektionsmedel (sprit för ytor med tillsatt rengöringsmedel)?			
2.2	Finns kunskap om hur och i vilka situationer man använder till exempel handskar och plastförkläde?			
2.3	Vet personalen vad god handhygien innebär och vilka förutsättningar som krävs?			
2.4	Finns handsprit lättåtkomligt placerat för personalen?			
2.5	Vet ni vad ni ska göra när personal har sår på händer och underarmar eller pågående infektion?			

Utarbetat av Annika Arvidsson, Lotta Osbeck och Yusra Moshtat
Smittskydd Västra Götaland och Länsstyrelsen i Västra Götalands län - juni 2017
Reviderat – juni 2018

		Ja	Nej	Handlingsplan påbörjad
3	**Städning**			
3.1	Finns instruktion om hur ofta städningen ska utföras och vilken städmetod som ska användas?			
3.2	Erbjuds den som utför städningen utbildning i städteknik, smitta och smittspridning?			
3.3	Finns ett utrymme avsett för förvaring av städutrustning?			
3.4	Finns rutiner för hur man hanterar städutrustning?			
4	**Tvätthantering**			
4.1	Finns rutiner för hur ofta tvättstugan ska städas och framgår det vem som är ansvarig för städningen?			
4.2	Finns det en ren yta i tvättstugan för hantering av ren tvätt?			
4.3	Har ni instruktioner till de boende om hantering av tvätt, tork och förvaring? Finns rutiner för hur denna information ska föras fram?			
5	**Vid misstanke om sjukdom eller smitta**			
5.1	Finns en rutin för hur handläggning ska ske vid misstanke om smittsam sjukdom?			
5.2	Finns det rutiner för hur livsmedelshantering och städning av hygienutrymmen ska ske vid utbrott av magsjuka?			
5.3	Finns en egen toalett till den som är magsjuk?			
5.4	Finns det rutiner för vad man ska göra vid förekomst av skadedjur som till exempel vägglöss och skabb.			
6	**Kök och livsmedelshantering - kunskap**			
6.1	Har ni personal som ansvarar för matlagning?			
6.2	Har personalen fått introduktion om livsmedelshygien?			
6.3	Finns det kunskap om rutinen för nedkylning av mat?			
6.4	Om de boende lagar sin egen mat, finns det rutiner för hur man informerar om livsmedelshantering i köket?			

Utarbetat av Annika Arvidsson, Lotta Osbeck och Yusra Moshtat
Smittskydd Västra Götaland och Länsstyrelsen i Västra Götalands län - juni 2017
Reviderat – juni 2018

Handlingsplan påbörjad

7	Kök och livsmedelshantering – städning och rengöring	Ja	Nej	
7.1	Finns det städutrustning som enbart är avsedd för köket?			
7.2	Finns kontrollrutiner för rengöringen i köket? På vilket sätt och hur ofta ska rengöring ske, för att undvika smittspridning?			
7.3	Finns det hygienrutiner kring matplats och disktrasa?			
7.4	Finns det rutiner för hur personalen informerar de boende om hur köksredskap, skärbrädor och arbetsbänkar ska rengöras efter att de kommit i kontakt med livsmedel, till exempel rått kött, kyckling eller skaldjur?			
7.5	Finns det rutiner för att skydda kökslokalerna och livsmedlen från insekter och skadedjur?			
7.6	Finns det kunskap om vilka rengöringsmedel som ska användas?			
8	Lokala tilläggsfrågor			
8.1				
8.2				
8.3				

Utarbetat av Annika Arvidsson, Lotta Osbeck och Yusra Moshtat
Smittskydd Västra Götaland och Länsstyrelsen i Västra Götalands län - juni 2017
Reviderat – juni 2018

Lathund till Checklista - hygienrutiner

Lathunden innehåller förtydliganden av vad som minst bör vara uppfyllt för att svara ja i ”Checklista – hygienrutiner”. Lathundens innehåll ska, liksom checklistan, ses som rekommendationer för att bibehålla hälsa och förhindra smittspridning. Lathunden innehåller också ett antal tips på länkar som kan vara till hjälp. Avsikten är inte att vara heltäckande för området utan länkarna ska ses som ett stöd i arbetet med hygienrutinerna.

Årlig genomgång av checklistan rekommenderas som stöd i egenkontrollen av hygienrutinerna. Vid förändringar i verksamheten är den också ett viktigt hjälpmedel. Lämpliga personer att genomföra egenkontrollen är ansvarig för verksamheten tillsammans med hygienansvarig medarbetare. Ytterst ansvaring är alltid chefen för verksamheten. Det är viktigt att resultatet återkopplas till övriga medarbetare.

1. Övergripande frågor

1.1 Finns det nedskrivna rutiner för hur arbetet ska utföras inom områdena hygien, hygienutrymmen, hantering av tvätt, städning och livsmedel?

För ja:

Det ska finnas nedskriva rutiner som beskriver hur arbetet ska utföras. Det är viktigt att rutinerna är anpassade efter verksamheten och fungerar i det dagliga arbetet. Det ska vara lätt att göra rätt.

Länkar:
Folkhälsomyndigheten: Tillsynsvägledning asylboenden
Folkhälsomyndigheten: Tillsynsvägledning för hälsoskydd i tillfälliga boenden
Folkhälsomyndigheten: Tillsynsvägledning om hälsoskydd i akuta ankomstboenden för flyktingar
Folkhälsomyndigheten: Tillsynsvägledning om hygien och objektburen smitta

1.2.a Ingår genomgång av hygienrutiner i introduktionsprogram för all ny personal?

För ja:

Det ska finnas en fungerande rutin för hur personalen informeras och utbildas i hygienfrågor. Detta kan med fördel göras i form av en checklista.

1.2.b Får all personal möjlighet till regelbunden utbildning och fortbildning?

För ja:

Basen för ett hygieniskt arbetssätt är att man förstår och arbetar efter verksamhetens rutiner. Grunden är att all personal får kunskap om och förståelse för varför och på vilket sätt hygienarbetet ska bedrivas. För att säkerställa detta bör det finnas en plan för återkommande utbildning och fortbildning.

1.3.a Finns personal som har särskilt ansvar inom hygienområdet?

För Ja:

Vår rekommendation är att det ska finnas utsedda personer som arbetar med hygienfrågorna (hygienombud). Detta för att driva och utveckla enhetens förbättringsarbete. Målet med hygienombudet är bland annat att höja personalens kunskapsnivå och sätta hygienfrågorna på agendan.

1.3.b Om hygienombud finns, framgår det tydligt vad den eller de ska arbeta med och vilket mandat de har?

För ja:

Det bör framgå vilket mandat och vilka frågor hygienombudet ska arbeta med. Ansvarig chef är alltid ytterst ansvarig för hygienarbetet. Tid bör avsättas både för hygienarbetet och information på personalmöten.

Förslag på arbetsuppgifter för hygienombudet:

- Vara uppdaterad inom hygienområdet genom omvärldsbevakning, till exempel genom att känna till Smittskydd Västra Götalands hemsida.
- Delta i riktad utbildning som erbjuds inom hygienområdet.
- Tillsammans med ansvarig chef arbeta fram hygienrutiner som är anpassade till verksamheten.
- Informera all personal om vilka hygienrutiner som finns inom verksamheten.
- Informera ansvarig chef när rutinerna inte efterföljs.

1.4.a Finns skriftliga rutiner för att tidigt upptäcka och förhindra smittspridning vid utbrott av magsjuka eller influensa med mera?

För ja:

Det ska finnas skriftliga rutiner för hur utbrott av smittsam sjukdom tidigt kan upptäckas och hanteras. Det ska framgå vilka särskilda åtgärder som behövs vid städning, tvätt och livsmedelshantering.

Länkar:
Smittskyddet och Länsstyrelsen: Magsjuka
Smittskyddet: Influensa
1177 Vårdguiden

1.4.b Finns handlingsplaner för hur man ska göra vid akuta situationer som till exempel när någon blöder, kräks eller behöver hjärt-lungräddning.

För ja:

Det bör framgå vilken skyddsutrustning personalen ska använda i akuta situationer. Vid blödning ska man till exempel använda handskar och plastförkläde och vid hjärt-lungräddning ska det finnas tillgång till så kallad pocketmask.

Det bör också framgå hur man på ett säkert tar hand om spill av kroppsvätskor (blod, urin, avföring, kräkning), till exempel vilket medel som ska användas vid smittrening.

Länkar:
Arbetsmiljöverket: AFS 2018:4 sid. 11-12
1177 Vårdguiden: Hjärt-lungräddning - HLR

2. Övergripande hygienrutiner och god hygienisk arbetsmiljö

2.1 Har personalen tillgång till flytande tvål, pappershanddukar, handdesinfektionsmedel (handsprit), handskar, plastförkläde och ytdesinfektionsmedel (sprit för ytor med tillsatt rengöringsmedel)?

För ja:

För att kunna upprätthålla goda hygienrutiner och en god hygienisk arbetsmiljö ska det finnas tillgång till flytande tvål, pappershanddukar, handsprit, handskar, plastförkläde och ytdesinfektionsmedel (sprit för ytor med tillsatt rengöringsmedel).

Länkar:
HYFS: Hygienråd i förskolan
Arbetsmiljöverket: AFS 2018:4 sid. 11-12

2.2 Finns kunskap om hur och i vilka situationer man använder till exempel handskar och plastförkläde?

För ja:

Det ska finnas en beskrivning av när och hur man använder till exempel handsprit, handskar och plastförkläde. Det finns en stor risk för smittspridning om dessa används på fel sätt.

Länkar:
Arbetsmiljöverket: AFS 2018:4 sid. 11-12
Socialstyrelsen: Basal hygien i vård och omsorg 2015:10

2.3 Vet personalen vad god handhygien innebär och vilka förutsättningar som krävs?

För ja:

Personalen ska ha kunskap om nedanstående:

- Vikten av att undvika sår på händer och underarmar. Hel hud är ett skydd mot infektioner. Ansvarig chef bedömer vilka arbetsmoment som kan utföras.
- Att man i vissa situationer inte ska bära klocka, ringar och armband då dessa kan samla mikroorganismer (bakterier, virus och svampar) och på så sätt sprida smitta. Detta gäller främst vid hantering av kroppsvätskor eller mat.
- Handsprit ska användas när man som personal kommer i kontakt med kroppsvätskor som till exempel blod, urin och kräkning.
- Tillägg av handtvätt med tvål och vatten före handdesinfektion ska ske när man som personal är synligt smutsig om händerna och när man har hjälpt någon som kräkts eller haft diarréer. Det är viktigt att torka händerna torra med engångshanddukar.

Länkar:
Arbetsmiljöverket: AFS 2018:4 sid. 11-12
HYFS: Hygienråd i förskolan
Socialstyrelsen: Basal hygien i vård och omsorg 2015:10

2.4 Finns handsprit lättåtkomligt placerat för personalen?

För ja:

All personal vet var handspriten är placerad och att den finns lättåtkomlig så att det blir lätt att göra rätt.

2.5 Vet ni vad ni ska göra när personalen har sår på händer och underarmar eller pågående infektion?

För ja:

Rutinerna ska säkerställa att personalen vet att de inte ska arbeta när de har symtom som diarré eller kräkning. Vid sår på händer och underarmar i samband med livsmedels-hantering ska personalen meddela ansvarig chef. Rekommendation är att man inte arbetar med oförpackade livsmedel när man har sår på händer och underarmar.

Länkar:
SKR: Offentlig säker mat och Förslag till hygienrutiner på förskolans avdelning

3. Städning

3.1 Finns instruktion om hur ofta städningen ska utföras och vilken städmetod som ska användas?

För ja:

Det finns en städrutin som innehåller en beskrivning om när, var, av vem och med vilken metod som det ska städas. Som stöd i arbetet kan en checklista användas. Om flera aktörer (externt städbolag, enhetens personal) ansvarar för städningen på en enhet bör det tydligt framgå vem som städar vilka ytor så att inte någon yta glöms bort.

Länkar:
Folkhälsomyndigheten: Tillsynsvägledning för hälsoskydd i tillfälliga boenden
Folkhälsomyndigheten: Tillsynsvägledning asylboenden
Folkhälsomyndigheten: Tillsynsvägledning om hälsoskydd i akuta ankomstboenden för flyktingar

3.2 Erbjuds den som utför städningen utbildning i städteknik, smitta och smittspridning?

För ja:

Det finns en rutin för den som ska utföra städningen oavsett om det är personal eller de boende som städar. I rutinen bör det framgå hur informationen till de boende säkras genom till exempel ett informationsmaterial.

3.3 Finns ett utrymme avsett för förvaring av städutrustning?

För ja:

Det finns ett utrymme, avsett för förvaring och hantering av städutrustning, som uppfyller grundläggande krav. Utrymmet ska vara tillräckligt stort, vara väl ventilerat till exempel att fuktig utrustning förvaras så att den torkar snabbt.

Länkar:
Folkhälsomyndigheten: Tillsynsvägledning för hälsoskydd i tillfälliga boenden

3.4 Finns rutiner för hur man hanterar städutrustning?

För ja:

I rutinen bör det framgå hur städutrustning som till exempel hink och golvmopp hanteras och rengörs. Om flergångsmoppar används ska de tvättas i så hög temperatur som möjligt, minst 60 ° C. Städutrustningen bör rengöras och eller desinfekteras efter varje användning. Skurvattnet ska omedelbart slängas ut då städningen är klar.

Länkar:
Statens veterinärmedicinska anstalt: Filmer om vårdhygien

4. Tvätthantering

4.1 Finns rutiner för hur ofta tvättstugan ska städas och framgår det vem som är ansvarig för städningen?

För ja:

Att det i rutinen framgår vem som ansvarar för städningen (personal på boendet eller externt städbolag). Det ska också framgå hur ofta tvättstugan ska städas, detta beror på hur ofta och hur många som använder tvättstugan. Vid frekvent användning av tvättstugan rekommenderas daglig städning av golv och ytor.

4.2 Finns det en ren yta i tvättstugan för hantering av ren tvätt?

För ja:

Det bör finnas en yta avsedd för hantering av ren tvätt. Ren tvätt ska förvaras i tvättstugan så kort tid som möjligt och den rena tvätten ska alltid hanteras med rena händer. Den rena ytan ska finnas i tvättstugan för att man ska kunna vika den rena tvätten. Denna yta ska vara fri från andra saker och vara lätt att hålla ren.

Länkar:
Vårdhygien, Sahlgrenska Universitetssjukhuset: Tvätthantering

4.3 Har ni instruktioner till de boende om hantering av tvätt, tork och förvaring? Finns rutiner för hur denna information ska föras fram?

För ja:

Att det finns en skriftlig rutin och instruktion som beskriver hur tvättstugan fungerar, hur maskinerna ska användas, hur det ska städas när man tvättat klart och att ingen tvätt ska förvaras i tvättstugan oavsett om det är ren eller smutsig tvätt. Det ska också finnas en rutin för hur denna information delges de boende, genom till exempel bilder som är uppsatta i tvättstugan eller ett informationsmaterial.

5. Vid misstanke om sjukdom eller smitta

5.1 Finns en rutin för hur handläggning ska ske vid misstanke om smittsam sjukdom?

För ja:

Att det i rutinen framgår vem personalen ska kontakta vid misstanke om smittsam sjukdom. Förslagsvis är det ansvarig chef som gör bedömningen om vem som ska kontaktas. Det kan till exempel vara 1177, Smittskydd Västra Götaland och i vissa fall miljökontor.

Länkar:
1177 Vårdguiden
Smittskydd Västra Götaland

5.2 Finns det rutiner för hur livsmedelshantering och städning av hygienutrymmen ska ske vid utbrott av magsjuka?

För ja:

Det finns en skriftlig rutin som beskriver hur städningen och livsmedelshanteringen ska ske vid utbrott. Frekvent städning av toaletter, duschrum, tvättstuga och liknande. Toaletten ska kontrolleras och rengöras flera gånger per dag. Kom ihåg att städa tagställen till exempel dörrhandtag, spolknapp, kran och handfat med rena trasor. Använd handskar och plastförkläden vid städning.

I rutinen bör det också ingå hur informationen till de boende ges vid utbrott av magsjuka.

Länkar:
Smittskydd Västra Götaland: Magsjuka
1177 Vårdguiden

5.3 Finns en egen toalett till den som är magsjuk?

För ja:

Att det finns en rutin och beredskap för att, i möjligaste mån, tilldela de magsjuka en egen toalett som rengörs och kontrolleras ofta. För att begränsa smittspridning är detta en viktig åtgärd. Om detta inte är möjligt krävs en mer frekvent uppsikt och städning av toaletten.

5.4 Finns det rutiner för handläggning vid förekomst av skadedjur som till exempel vägglöss och skabb?

För ja:

Det ska finnas rutiner för vem som ska kontaktas vid misstanke om förekomst av skadedjur samt att det framgår hur tvätt och sanering ska skötas.

6. Kök och livsmedelshantering - kunskap

Det ska finnas god kunskap om livsmedelshygien hos alla som har tillgång till kök för matlagning. Kunskapen handlar både om vikten av god livsmedelshygien och hur en god livsmedelshygien ska upprätthållas.

6.1 Har ni personal som ansvarar för matlagning?

Om ja:

Ta kontakt med miljökontoret i kommunen. Frågan faller under livsmedelslagstiftningen.

6.2 Har personalen fått introduktion om livsmedelshygien?

För ja:

- Det finns en beskrivning eller rutin av hur kunskap om livsmedelshygien förmedlas vidare till all kökspersonal.
- Det finns en ansvarig person som bevakar att rutinerna fungerar och uppdateras.

6.3 Finns det kunskap om rutinen för nedkylning av mat?

För ja:

Att det finns kunskap om att mat bör kylas ner till under +8 °C på max fyra timmar.

6.4 Om de boende lagar sin egen mat, finns det rutiner för hur man informerar om livsmedelshantering i köket?

För ja:

- Att det en beskrivning eller rutin av hur kunskap om livsmedelshygien förmedlas vidare till all personal.
- Att det sker en kontinuerlig uppdatering av informationen.
- Att efterlevnaden av livsmedelshygienen följs upp.

7. Kök och livsmedelshantering - städning och rengöring

Det ska finnas rutiner för vad som ska rengöras, på vilket sätt och hur ofta för att undvika att smittspridning uppstår. Rutinerna ska omfatta lokal, inredning och utrustning där livsmedel hanteras, serveras och förvaras.

7.1 Finns det städutrustning som enbart är avsedd för köket?

För ja:

- Att kökets städutrustning hålls avskild från övrig städutrustning.
- Rengöringsutrustningen ska vara hel och ren och förvaras separat från livsmedel.

7.2 Finns kontrollrutiner för rengöring i köket? På vilket sätt och hur ofta ska rengöring ske, för att undvika smittspridning?

För ja:

Att det finns rutiner så att avfallsbehållare rengörs en gång per vecka, handtvättställ, handreglage, anordningar för tvål och tork rengörs dagligen, vattenkranar och silar i vattenkranar rengörs en gång per månad, förkläden tvättas varannan dag i +85 °C, golv och arbetsbänkar rengörs dagligen och vid behov, diskmaskin och mikrovågsugn rengörs minst en gång per vecka, kylskåp rengörs minst en gång i månaden, frys, hyllor, övriga skåp och ytor bakom spis och kyl och frys rengörs vid behov och att temperaturen på diskvattnet mäts två gånger per år.

7.3 Finns det hygienrutiner kring matplats och disktrasa?

För ja:

- Att matborden hålls rena före och efter måltid.
- Att separat disktrasa används för avtorkning av bordet.
- Att disktrasan tvättas dagligen i tvättmaskin i minst 60 °C.

7.4 Finns det rutiner för hur personalen informerar de boende om hur köksredskap, skär-brädor och arbetsbänkar ska rengöras efter att de kommit i kontakt med livsmedel, till exempel rått kött, kyckling eller skaldjur?

För ja:

- Att olika skärbrädor används till olika livsmedel, till exempel röd till kött, gul till kyckling, grön till grönsaker, blå till fisk och så vidare. Detta för att garantera att rått kött, rå fisk och rå kyckling hanteras avskilt från andra livsmedel.
- Att skärbrädor ses över en gång i månaden och slängs om de har skåror som är så djupa att det är svårt att få dem rena.

Länk:
SKR: Offentlig säker mat och Förslag till hygienrutiner på förskolans avdelning

7.5 Finns det rutiner för att skydda kökslokalerna och livsmedlen från insekter och skadedjur?

För ja:

- Att skadedjur som kan föra med sig olika smittor till maten hålls aktivt borta från livsmedelsanläggningen. Det ska finnas rutiner för att förebygga att skadedjur tar sig in i lokalen och för hur problemet hanteras om skadedjur konstateras.
- Att detta gäller i hela lokalen.
- Att rutiner finns så att fönster och dörrar är täta och inte står öppna längre än nödvändigt.
- Att personalen är uppmärksam på om det finns spår av skadedjur.

7.6 Finns det kunskap om vilka rengöringsmedel som ska användas?

För ja:

- Att flaskor, burkar eller liknande med rengöringsmedel ska vara märkta med aktuellt innehåll för att undvika förväxling.
- Att rengöringsmedlen ska vara anpassade efter respektive användningsområde.

8. Lokala tilläggsfrågor

Här har ni möjlighet att lägga till rutiner för egna frågor.

8.1

För ja:

-
-

8.2

För ja:

-
-

8.3

För ja:

-
-