OBS! Utskriven version kan vara ogiltig. Verifiera innehållet.

Gäller för: Hematologimottagning - dagvård Uddevalla sjukhus, Avdelning 45 NÄL
Innehållsansvar: Erinda Karpuzi, (erika28), Sektionsledare
Granskad av: Flera granskare finns - se eftersättsblad
Godkänd av: Erika Axelsson, (eriax), Verksamhetschef
Giltig från: 2026-07-03
Giltig till: 2027-12-18

Mat och livsmedelshantering för infektionskänsliga patienter på avdelning 45

Revideringar har skett på grund av nya vetenskapliga studier samt ändringar enligt livsmedelsverket. Även rutinen från Sahlgrenska – mat och livsmedelshantering på avdelning 141 har använts som stöd i rutinen. Värdet (ur infektionsrisksynpunkt) av mer rigorösa kostrestriktioner för patienter med cytostatikainducerad neutropeni är inte visat (van Dalen et al., 2016).

Syfte

Lättöverskådlig information gällande kostrestriktioner för infektionskänsliga patienter. Detta är för att säkerställa att patienterna inte får någon livsmedelsburen infektion under och efter vårdtiden.

Rutinen ska vägleda vårdpersonalen att säkerställa att livsmedel hanteras på ett sådant sätt att de inte kontamineras eller att tillväxt av mikroorganismer kan ske och på så sätt orsaka livsmedelsburen smitta. Detta innebär en lättnad av restriktioner på vad som serveras/kan tas in på avdelningen. Stor vikt läggas vid hantering, förvaring och tillagning.

Listera: Den främsta riskgruppen är bland annat personer med nedsatt immunförsvar, personer med blodcancer är mest mottagliga för listeria. All mat som är genomvärmd till rykande

het är säker att äta, listeria dör när maten upphettas till minst 70°C.

Toxoplasma gondii: Toxoplasma kan också orsaka sjukdom hos personer som av olika anledningar har kraftigt nedsatt immunförsvar. Toxoplasma dör vid upphettning till minst 60–65°C eller djupfrysning i –18°C i minst tre dygn.

Omfattning

Kostrestriktionerna gäller för patienter med LPK <1,0 och/eller neutrofila <0,5. Orsaken till kostrestriktionerna är att det kan finnas hög halt av bakterier, virus och parasiter i eller på vissa livsmedel. Maten kan också bli kontaminerad om den hanteras på ett felaktigt sätt. De flesta livsmedel kan ätas utan risk om de upphettas till minst 70°C i två minuter. Informera kökspersonal om att patienten är neutropen. Maten serveras först till patienterna på hematologstråket. Matbrickor ska samlas in inom 45 minuter från det att dem är utdelade.

Arbetsbeskrvining

Avdelningskök är lokal för yrkesmässig livsmedelshantering och den hantering av livsmedel som sker där reglers av lagar, förordningar och föreskrifter. Ansvaret för att organisera hantering av livsmedel är ett linjeansvar, ansvar på vårdenhet har vårdenhetschef. Rutin Vårdhygien – Livsmedelshantering på vårdenhet och Rutin Vårdhygien – Egenkontroll av livsmedelshantering på vårdavdelning är styrande.

Utöver dessa rutiner förtydligas livsmedelsgrupper enligt nedan:

- **Mat värms till rykande varm** rakt igenom till 72°C innan den äts. Även ”hämtmat” och kylda färdiga rätter, så kallade ”cook-chill” och mat på ”plastkorv” ska värmas till rykande varm rakt igenom innan den äts.

- **Mat som hanteras av flera, förvaras och sedan äts kall** innebär en större risk. Bufféservering ska inte förekomma på

vårdavdelningen. Livsmedel från självplockdiskar till exempel lösgodis och delikatesser ska heller inte serveras.

- **Mat med högt innehåll av syra (tex ättika), salt, socker eller andra konserveringsmedel** innebär generellt en mindre risk och går bra att äta. Smörgåsgurka, inlagd sill och sylt är exempel på sådan mat.

- **Mat som inte intas direkt efter tillredning bör i regel förbrukas inom ett dygn**. Detta gäller exempelvis saft som blandats, öppnad fruktkonserv eller frysta tinade grönsaker eller räkor. Förvara i tillbringare med lock eller matlåda med lock i kylskåp (inte i öppnad konservburk). Bröd förvaras i rumstemperatur.

- **Dryck som står framme** till exempel på patients rum bör drickas inom 4 timmar.
- **Mejeri** Hårdost, halloumi, mozzarella och fetaost kan ätas om den är pastöriserad och förpackad. Förpackad glass som hanterats med obruten kylkedja kan ätas utan risk. Opastöriserade mjölkprodukter ska inte ätas. Mögel- och kittost (som brieost) ska inte ätas såvida den inte är upphettad till rykande het.

- **Ägg** Tillagade ägg kan ätas utan risk. Majonnäs gjord på pastöriserad äggula kan ätas. Livsmedel där råa ägg ingår ska inte ätas.

- **Kött, fågel och fisk** Tillagat genom upphettning enligt vanliga rutiner kan ätas utan risk. Skivat köttpålägg och paté ska ha varit förpackade högst 1 vecka och ätas inom 3 dygn när förpackningen har brutits. Råa, inte genomstekta, kallrökta och gravade varianter ska inte ätas.

- **Grönsaker och örter** Fräscha och utan skada sköljs väl. Nyss uppskuren gurka, tomat och paprika kan ätas noggrant tvättade. Övrig råkost, från sjukhusköket, ska vara hanterad på samma sätt.

- **Frukt och bär** Frukt och bär serveras fräscha, inte skadade och väl sköljda. Frysta importerade hallon ska kokas. Pastöriserade juicer kan drickas. Opastöriserade förpackade juicer ska drickas inom bäst-före-datum och inom ett dygn efter bruten förpackning. Melon som skurits ska förvaras i kyl och ätas inom ett dygn.

- **Nötter, mandel, frön och torkad frukt** förpackade går bra. Använd sked (annat bestick) vid servering – inte fingrar/händer.
- **Bröd och bakverk** Bröd och bakverk, även färskfruset tinat bör ätas inom 1 dag.

- **Torkade kryddor** Förpackade i glasburkar går bra att använda utan att upphettas.

Livsmedelshygien

- Livsmedel förvaras enligt förpackningsanvisning.
- Datummärk produkter som fryses.
- Det ska vara så lite kartonger som möjligt i kylen, så ta till exempel ur näringsdrycker från förpackningen på grund av att det kan finnas mikroorganismer i dessa kartonger.

- Öppnade livsmedel i kyl så som mjölk, yoghurt/filmjölk, saft, juice, kräm med mera ska förvaras, datummärkas och kastas enligt vad som anges på förpackning gällande tid för öppnad förpackning.

- Öppnade kosttillägg förvaras i kyl, märks med datum för öppnandet, och kastas efter 24 timmar.
- Pålägg i storpack som till exempel skinka och korv delas i mindre förpackningar, datummärkas och fryses. När den upptinas ska nytt datum och tid anges och kastas efter 3 dygn. Färskt köttpålägg datummärks och kastas efter 3 dygn.

- Bröd ska vara dagsfärskt eller färskt nedfruset i skivor och ska förvaras i påse, under lock eller på annat sätt övertäckt och serveras under dagen.

Vid hemgång

Vid hemgång informerar ansvarig sjuksköterska vad som gäller angående kost samt delar ut broschyren "*Patientinformation: Mat och livsmedel – Information till dig med nedsatt immunförsvar*".

Ansvar

Mat som serveras på avdelningen ska följa rutinen och patienter och anhöriga som vill ta med mat till avdelningen ska ha tillgång till informationen, se relaterad information. Vårdenhetschef på Hematologen bär ansvar för att denna rutin blir känd och för att den finns.

Relaterad information

- Rutin Vårdhygien - Livsmedelshantering på vårdenhet
- Rutin Vårdhygien - Egenkontroll av livsmedelshantering på vårdavdelning Patientmaterial: Maten hemma vid nedsatt immunförsvar
- Offentlig säker mat. Sveriges kommuner och regioner (SKR)
- Livsmedelshygien. Vårdhandboken
- Rutin Vårdhygien – Basala hygienrutiner
- Lathund Vårdhygien – personalinfektioner
- Lathund vårdhygien – definitioner i rutiner för virusgastroenterit

Referenser

- Muscaritoli M, Arends J, et al. ESPEN practical guideline: Clinical Nutrition in cancer (2021) 2898- 2913.
- Stella F, Marasco V, et al. Nonrestrictive diet does not increase infections during post-HSCT neutropenia: data from a multicenter randomized trial. Blood Advances (2023). Volyme 7, number 19.
- van Dalen EC, Mank A, Leclercq E, Mulder RL, Davies M, Kersten MJ, et al. Low bacterial diet versus control diet to prevent infection in cancer patients treated with chemotherapy causing episodes of neutropenia. Cochrane Database Syst Rev. 2016;4(4):Cd006247.

OBS! Utskriven version kan vara ogiltig. Verifiera innehållet.

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Hematologimottagning - dagvård Uddevalla sjukhus, Avdelning 45 NÄL

Innehållsansvar: Erinda Karpuzi, (erika28), Sektionsledare

Granskad av: Johanna Abelsson, (johma11), Överläkare, Rosalina Pleitez Chavez, (rospl2), Undersköterska

Godkänd av: Erika Axelsson, (eriax), Verksamhetschef

Dokument-ID: NU10041-1895626389-15

Version: 3.0

Giltig från: 2026-07-03

Giltig till: 2027-12-18