

Medhavd patientmat till avdelning 27

Bakgrund

Riktlinjen för egenkontroll av livsmedelshantering syftar till att säkerställa god livsmedelshantering, undvika att kontaminering sker eller att tillväxt av mikroorganismer uppkommer.

Syfte

Säkerställa god livsmedelshantering avseende medhavd patientmat.

Åtgärd

- Medhavd patientmat alternativt mat till patient som lämnas av anhörig, ska förvaras i kylskåp i avdelning 27:s dagrum, där även mikro finns för uppvärmning av maten.
- Anhöriga ska inte lämna, hämta eller hantera mat i kylan utan avdelningens personal får bistå med detta.
- Datummärkning av medhavd mat ska göras. All mat ska vara väl förpackad.
- Maten ska lämnas vid vår ytterentré och inte tas in genom patientrummet.

Egenkontroll

- Kylskåp ska tömmas och rengöras varje vecka. Kontrollera datum och avlägsna mat som passerat bäst före-datum och sista förbrukningsdag. Dokumentera i veckoblankett. Utförs av undersköterska, blå grupp på söndag kväll.
- Kylskåpet ska avfrostas minst en gång per år. Dokumentera en gång per månad i Månads- och årsblankett. Utförs av undersköterska, blå grupp.

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Hematologi-hud-infektionssjukvård

Innehållsansvar: Sara Ejnell Svensson, (sarej), Vårdenhetschef

Granskad av: Susann Gamalielsson, (susga),
Infektionssjuksköterska

Godkänd av: Erika Axelsson, (eriox), Verksamhetschef

Dokument-ID: NU10071-1039504452-126

Version: 1.0

Giltig från: 2025-05-26

Giltig till: 2027-05-26