

Gäller för: Västra Götalandsregionen

Giltig från: 2025-06-24

Innehållsansvar: Maria Åhman Persson, (marpe243), Verksamhetsutvecklare

Giltig till: 2030-01-31

Granskad av: Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

Godkänd av: Lars Loftäng, (larlo9), Förvaltningschef

Riktlinje för regiongemensamt egenkontrollprogra m för hantering av livsmedel och måltider

För vårdenheter inom Västra Götalandsregionen

Innehållsförteckning

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Sammanfattning..... | 3 |
| Bakgrund | 3 |
| Rutiner för egenkontroll | 3 |
| Hygien vid livsmedelshantering | 3 |
| Syfte | 4 |
| Ny gemensam version av riktlinje | 4 |
| Förändringar sedan föregående version..... | 4 |
| Ansvar..... | 4 |
| Omfattning | 5 |
| Utbildning..... | 5 |
| Dokumenthantering | 6 |
| Måltidsservering | 6 |
| Riktlinjer för egenkontroll | 8 |
| Rengöring | 9 |
| Diskning..... | 9 |
| Mottagningskontroll..... | 10 |
| Förvaring..... | 11 |
| Servering..... | 12 |
| Separering av mat | 12 |
| Nedkylning och uppvärmning..... | 13 |
| Hygien vid livsmedelshantering | 14 |
| Personlig hygien | 14 |
| Smittspridning..... | 14 |
| Livsmedelshygien på vårdenhet | 15 |
| Övrigt..... | 15 |
| Skadedjur | 15 |
| Termometer | 16 |
| Relaterade dokument..... | 17 |
| Versionshistorik | 18 |

Sammanfattning

Bakgrund

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

Egenkontrollprogrammet inkluderar hygien i samband med livsmedelshantering, rutiner för egenkontroll gällande rengöring, livsmedelshantering och temperaturkontroll samt åtgärder vid avvikelser. Dokumentation sparas i egenkontrollpärmen upp till 2 år.

Rutiner för egenkontroll

Egenkontrollprogrammet innehåller kontrollpunkter för rengöring, diskning, mottagningskontroll, förvaring, servering, nedkylning och uppvärmning. Använd blanketterna Veckobblankett, Månads- och årsblankett samt Blankett för nedkylning och uppvärmning för att dokumentera att kontrollerna utförs korrekt.

Hygien vid livsmedelshantering

Den viktigaste åtgärden för att förhindra kontaminering och smittspridning via livsmedel och är att konsekvent arbeta utefter sjukhusets basala hygienrutiner. Livsmedel får inte hanteras av personal som deltar i nära arbete med patienter som har kräkningar eller diarré. Personal som hanterar livsmedel och måltider ska vara fri från sjukdom eller åkomma som kan smitta via maten. Verksamheten är ansvarig för att kunna spåra alla livsmedel ett steg bakåt samt ha rutiner för åtgärder vid misstanke om livsmedelsburen smitta.

Åtgärd vid avvikelser

Vid felanmälan av utrustning, lägg ärende i Weblord. Vid akut ärende ring telefonnummer 010-441 35 00.

Vid avvikelse på mottagningstemperatur, kontakta Område Måltider på respektive centralkök.

Syfte

Syftet med egenkontrollprogrammet är att säkerställa god livsmedelshantering i vårdenhetsköken, undvika att kontaminering sker eller att tillväxt av mikroorganismer uppkommer, vilket annars kan orsaka livsmedelsburen smitta.

Ett välfungerande egenkontrollprogram som utgår från HACCP-principen (Hazard Analysis and Critical Control Points) ska innehålla identifiering och kontroll av kritiska punkter, dokumentation och förslag på åtgärder vid eventuella brister.

Riktlinjen för egenkontroll av livsmedelshantering utgår ifrån att livsmedelshygienen på vårdenheter inom Västra Götalandsregionens sjukhus hanteras på ett sådant sätt att gällande författningar och regelverk efterföljs. Det avser framför allt:

- Hygien i samband med livsmedelshantering.
- Rutiner för egenkontroll gällande rengöring, livsmedelshantering samt temperaturkontroll.
- Åtgärder vid avvikelser.

Ny gemensam version av riktlinje

Vid framställning av det regiongemensamma egenkontrollprogrammet har alla sjukhusförvaltningarna inom Västra Götalandsregionen varit delaktiga.

Förändringar sedan föregående version

Tillägg gällande temperaturgränsvärden vid mottagningskontroll av frysvaror

Ansvar

Ansvarig för enhetens livsmedelshantering och egenkontroll är vårdenhetschefen. Chefens ansvar innebär att en säker hantering av

livsmedel utförs, samt att tillräcklig kunskap och utbildning inom livsmedelshygien och kännedom om egenkontroll hos vårdpersonalen tillgodoses. Vårdenhetschefen ansvarar också över att rutiner för livsmedelshygien och egenkontroll upprätthålls även när ansvarig personal är frånvarande.

Arbetsgivaren är ansvarig att informera personalen att de förväntas ha ett egenansvar att bedöma och meddela sin arbetsgivare vid symptom och misstänkt sjukdom. Arbetstagaren är således ansvarig att informera arbetsgivaren vid misstanke om hälsotillstånd som kan leda till smittspridning. Arbetsgivaren ansvarar för att anställd personal följer de anvisningar och vidtar de försiktighetsåtgärder som erfordras.

Kommunens miljöförvaltning utövar det direkta tillsynsansvaret och genomför periodiska kontroller i enhetens kök. Denna kontroll inriktas i första hand på uppföljning av den egenkontroll som vårdenheten själv ska genomföra samt eventuellt bakteriologisk kontroll.

Omfattning

Riktlinjen för regiongemensam egenkontroll för hantering av livsmedel och måltider gäller för alla vårdenheter på sjukhusen inom Västra Götalandsregionen.

Utbildning

All personal som hanterar livsmedel ska fortlöpande erhålla information och utbildning om hygien i samband med livsmedelshantering på vårdenhet. Se utbildningen [Hantering av mat och livsmedel på vårdenhet](#) på Lärportalen.

Vid nyanställning ska det ges en introduktion avseende egenkontroll och de regler som gäller för livsmedelshantering, hygien och klädsel. Detta gäller även visstidsanställda, extraanställda och feriearbetare.

På varje vårdenhet bör det dessutom finnas minst ett kostombud. Denne får grundutbildning och regelbundet fördjupad utbildning inom området livsmedelshygien. Kostombudet är med vid kostombudsmöten samt är en förmedlare på vårdenheten när det gäller frågor eller information kring kost och livsmedelshygien.

På vissa vårdenheter finns det måltidsvård/servicemedarbetare som är anställda genom vårdnära service (VNS). Syftet är att avlasta vården, att förenkla mathanteringens samt att säkerställa en kontinuerlig och säker leverans. Måltidsvårdarna ansvarar bland annat för:

- Beställning, mottagning och uppläggning av patientmat och livsmedel till patientköket
- Kontroll av patientmat och dokumentation enligt riktlinjerna för egenkontrollprogrammet
- Diska samt rengöra matsal och vårdenhetskök
- Förbereda frukost, mellanmål och kvällsmål till patienterna
- Hantering av emballage och livsmedelsavfall i patientköket

Dokumenthantering

All dokumentation ska förvaras i enhetens egenkontrollpärm. Blanketter för dokumentation finns på intranätets sida för [Egenkontrollprogram](#) och hittas via VGR gemensamt/Stöd och tjänster/Övergripande ämnen/Egenkontrollprogram. Kontrollera minst en gång per år att de senast uppdaterade blanketterna finns i egenkontrollpärmen.

Spara samtliga blanketter i egenkontrollpärmen upp till 2 kalenderår.

Måltidsservering

Lokal

Lokaler ska vara avsedda för verksamhetens art och omfattning. Alla ytor ska vara släta, täta och lätta att hålla rena. Inredningen ska antingen sluta tätt mot vägg eller vara enkel att rengöra bakom och under. Kylar och frysar ska vara försedda med termometer. Tillgång till fastmonterad dispenser för tvål, handdesinfektion och pappershanddukar ska finnas i köket.

Serveringssystem

Vårdenhetens kök tar emot och serverar mat och livsmedel som levereras från sjukhusets centralkök. Transporten sker i för ändamålet avsedda vagnar. Inom Västra Götalandsregionen finns fyra typer av

serveringssystem: kantinservering, varm brickservering, kyld brickservering och kylda portionsrätter.

Kantinservering

På vårdenheter som har kantinservering ansvarar vårdpersonalen för att servera maten och att allt porslin diskas på vårdenheten. Kantinerna skickas tillbaka till sjukhusets centralkök och diskas där. Matrester från servering och överblivna matportioner får inte hanteras i vårdenhetsköken utan ska skickas tillbaka till sjukhusets centralkök i kantiner.

Patienter eller anhöriga ska serveras från kantinvagnen, ej servera sig själva. Låt de varma kantinerna stå kvar i kantinvagnen under hela serveringen. Ta inte av locken på de kantiner som inte skall serveras med en gång. När locket tas av, se till att sätta fast informationslappen någon annanstans vid kanten för att veta vilken patient som skall serveras denna mat. Kall mat och kylvaror ställs på kylplatta och serveras därifrån.

Varm brickservering

Brickorna är kompletta från sjukhusets centralkök och endast dryck samt vissa tillbehör tillförs. Servera patienten brickan så snart du tagit av locket på tallriken. Brickorna skickas tillbaka till sjukhusets centralkök och diskas där. Matrester från överblivna matportioner får inte hanteras i vårdenhetsköken utan ska skickas tillbaka till sjukhusets centralkök.

Kyld brickservering

Vårdenheter tar emot kylda dukade brickor i vagnar. Brickorna är kompletta från sjukhusets centralkök och endast dryck samt vissa tillbehör tillförs. Den kylda maten värms upp på vårdenheten i vagnen och serveras därefter. Brickorna skickas tillbaka till sjukhusets centralkök och diskas där. Matrester från överblivna matportioner får inte hanteras i vårdenhetsköken utan ska skickas tillbaka till sjukhusets centralkök.

Kylda portionsrätter

Kylda portionsrätter är ett alternativ eller komplement till de andra serveringssystemen. De kylda portionsrätterna beställs från centralköket, förvaras i kylen på vårdenheten och värms i mikrovågsugn enligt anvisning

på förpackning. Behållare och matrester sorteras och slängs på vårdenheten. Kylta portionsrätter kan användas för att förebygga överbeställning och minska matsvinn av patientportioner på vårdenheter.

Bufféserving

Bufféserving rekommenderas generellt inte, då det är svårt att upprätthålla de säkerhetsåtgärder som krävs.

Vid de tillfällen då bufféserving förekommer ska det ske på ett ansvarsfullt sätt. Kalla rätter ska stå på kylplatta. Lägg inte upp mer mat än vad som beräknas gå åt under 60 minuter och kassera överbliven mat. Byt vid behov ut fat och karotter i stället för att fylla på nytt. Om karotter används som serveringsfat till varm mat, tänk på att de bör vara uppvärmda. Välj redskap som gör att maten inte behöver vidröras med händerna och redskap som inte kan glida ner i maten. Använd i möjligaste mån varor som är lämpliga för självservering, exempelvis portionsmargarin och skivad ost.

Information om handhygien bör ha lämnats till de som nyttjar buffén.

Beredning i vårdenhetskök

Generellt förekommer beredning och servering av frukost, mellanmål och kvällsmål i vårdenhetsköket. Uppvärmning i mikrovågsugn kan också ske på vårdenheten, exempelvis av barnmat eller uppvärmning av kylda eller frysta portionsrätter.

Livsmedel som hanteras i patientköket ska beställas ifrån centralköket och hanteras enligt principer för livsmedelssäkerhet. Tillagning av privata livsmedel är inte tillåtet i patientköket.

Riktlinjer för egenkontroll

Vid arbete med egenkontroll är det viktigt att skilja på begreppen *kontroll* och *dokumentation*:

- *Kontroll* utförs ofta och kan ske en till flera gånger i veckan och behöver inte dokumenteras varje gång.

- *Dokumentation* av kontrollen sker en gång per vecka, månad eller år efter vad som anses lämpligt för att upprätthålla god livsmedelssäkerhet.

Rutiner för respektive dokumentation finns i [Veckoblankett](#), [Månads- och årsblankett](#) samt [Blankett för nedkylning och uppvärmning](#).

Rengöring

- Rengöring veckovis dokumenteras i [Veckoblankett](#).
- Kylskåp ska tömmas och rengöras varje vecka. Kontrollera datum och avlägsna mat som passerat bäst före-datum och sista förbrukningsdag. Dokumentera i [Veckoblankett](#).
- Rengöring månads- och årsvis dokumenteras i [Månads- och årsblankett](#).
- Frys och kylskåp ska avfrostas minst en gång per år eller tätare vid behov. Dokumentera i [Månads- och årsblankett](#).

Riktlinjer och städschema för vårdenhetsköket ska finnas på enheten. Städsschemat bör innehålla rutiner för rengöring av golv, skåp, bänkytor, kyl, frys, spis, fläkt, mikrovågsugn samt övrig köksutrustning. Se [Förslag rengöringsschema](#) samt [Förslag städschema](#).

Alla arbetsytor ska rengöras efter avslutat arbete samt kontrolleras före all hantering eller beredning av livsmedel som sker på ytan. Rengör med upphandlat diskmedel eller annat medel som är avsett för kök.

Diskning

- Diskvattnets temperatur bör vara mellan +55-65°C samt eftersköljning i högsta möjliga temperatur, helst +80°C.

Förskölj diskgodset i kallt eller ljummet vatten. Använd det diskprogram med högst temperatur och undvik ”snabbprogram”. Använd upphandlat diskmedel med rekommenderad dosering. Plocka ut diskgodset när det är helt torrt, kontrollera att det är synligt rent.

Diskmaskinen ska rengöras varje dag. Töm, rengör och torka silen samt kontrollera spolarmarna och rengör vid behov. Dokumentera en gång per månad i [Månads- och årsblankett](#).

Så mycket som möjligt av diskgodset ska diskas i maskin. Vid handdisk, diska godset i så varmt vatten som möjligt mellan +50-60°C. Använd gummihandskar. Skölj av diskmedelsresterna i hett vatten. Låt diskgodset lufttorka.

Åtgärd vid avvikelser

Felanmälan görs via Weblord. Vid akut ärende ring 010-441 35 00.

Mottagningskontroll

- Varm mat ska hålla en temperatur på minst +60°C.
- Kall mat ska hålla en temperatur på högst +8°C.
- Kylvaror ska hålla en temperatur på högst +8°C.
- Frysvaror ska hålla en temperatur på -18°C eller kallare,
- kan dock under kortare period (exempelvis under transport) gå upp till -15°C.

Kontroll av den varma och kalla matens kärntemperatur ska göras vid varje måltid. Kontroll av kylda och frysta livsmedels ankomsttemperatur ska göras vid varje ankomst genom IR-termometer eller termometer med insticksgivare mellan två förpackningar. Dokumentera respektive ankomsttemperatur en gång per vecka i [Veckoblankett](#).

Vid mottagningskontroll av djupfrysta produkter kan den uppmätta temperaturen subtraheras med +2 grader för att få korrekt mätvärde för produkten, enligt nationella branschriktlinjer. Detta ligger till grund för följande rutiner för uppmätt ankomsttemperatur:

- -13°C eller kallare: Uppnår lagstiftningens tillåtna ankomsttemperatur under transport på -15°C.
- -12 till -3°C: Uppnår inte lagstiftningens tillåtna ankomsttemperatur. Men temperaturen är tillräckligt kall för att frysvarorna ska accepteras och användas som vanligt utan risk för påverkan på livsmedelssäkerheten.
- -3°C eller varmare: Brist i ankomsttemperatur, frysvarorna ska inte accepteras på grund av risk för påverkan på livsmedelssäkerheten, kvaliteten och hållbarheten.

Åtgärd vid avvikelser

Vid brister i ankomststemperatur, kontakta Område Måltider på respektive centralkök för åtgärd:

- SU Sahlgrenska: 031-342 95 07
- SU Östra: 031-343 43 55
- Alingsås lasarett: 0322-22 60 86
- Skaraborgs sjukhus: 0500-43 11 71
- Södra Älvsborgs sjukhus: 033 616 1987
- NU-sjukvården: 010-441 09 40

Förvaring

- Temperatur i kylskåp bör ej överstiga +4°C.
- Temperatur i frys bör ej överstiga -18°C.

Termometer bör alltid finnas lättillgängligt i kyl och frys. Kontrollera temperatur i kyl och frys dagligen. Temperaturen i kylskåp bör mätas på morgonen, den bör inte överstiga +4°C. Dokumentera en gång per vecka i [Veckoblankett](#).

Undvik att frysa in känslig mat och livsmedel som exempelvis pålägg, patientmat eller kylda portionsrätter då de innehåller bakterier som överlever djupfrysning. Infrysning med efterföljande upptining sänker även kvaliteten på maten.

Förvara i möjligaste mån alla livsmedel täckta med lock eller plastfolie. Förvara aldrig mat i öppnade konservburkar. Tänk på att alltid ha färska bär, frukter och grönsaker väl avskilda från andra oförpackade livsmedel. Vid förvaring av varor i annat än originalförpackning ska spårbarheten vara möjlig genom att innehållsdeklarationen bibehålles.

Se till att alla varor är datummärkta och var noga med att varorna inte blir liggande för länge. Öppnade livsmedelsförpackningar ska märkas med öppningsdatum.

Patienter, anhöriga och vårdpersonal får inte förvara egen mat i vårdenhetskökets patientkylskåp på grund av risk för kontaminering. Måltider och livsmedel som anhöriga tar med sig till patienten sker på eget

ansvar. Endast måltider och livsmedel som sjukhuset tillhandahåller innefattas av riktlinjen.

Åtgärd vid avvikelser

Kontrollera temperaturinställningen, eventuellt behov av avfrostning, om tätningslistor är hela etcetera.

Vid fel på utrustningen, lägg ett ärende till Västfastighet i Weblord. Vid akut ärende ring telefonnummer 010-441 35 00.

Vid för hög temperatur, kassera livsmedel eller, om de fortfarande håller kyltemperatur, servera omgående.

Servering

- Varm mat ska hålla en temperatur på minst +60°C vid servering.
- Kall mat ska hålla en temperatur på högst +8°C vid servering.

Måltider som levereras från sjukhusets centralkök ska serveras så snart som möjligt. Ansvarig för måltidshandlingen ansvarar för att kontrollera kärntemperaturen på både varm och kall mat vid varje servering.

Dokumentation av temperatur på serveringsfärdig mat görs en gång i veckan i [Veckoblankett](#).

Varmhållning av mat ska ej överstiga två timmar. Tänk på att tiden räknas redan från att maten tas från gryta eller ugn på sjukhusets centralkök.

Alla matrester från överblivna portioner eller rester från servering återsändes till sjukhusets centralkök, med undantag för patientportioner som kyls ner och ska serveras vid senare tillfälle.

Separering av mat

På vårdenheten ska mat till personer med matallergi hanteras med försiktighet och särskiljas så att sammanblandning inte kan ske.

Åtgärd vid avvikelser

Se över och förbättra de serveringsrutiner som finns på enheten eller kontakta Område Måltider på respektive centralkök för råd:

- SU Sahlgrenska: 031-342 95 07

- SU Östra: 031-343 43 55
- Alingsås lasarett: 0322-22 60 86
- Skaraborgs sjukhus: 0500-43 11 71
- Södra Älvsborgs sjukhus: 033 616 1987
- NU-sjukvården: 010-441 09 40

Nedkylning och uppvärmning

- Vid nedkylning ska kärntemperaturen på maten kylas ner till högst +8°C inom max två timmar.
- Vid återuppvärmning måste matens kärntemperatur uppnå minst +72°C.

Kyld mat på bricka eller kantin som ska sparas till senare tas kall ur matvagnen innan maten värms upp och förvaras direkt i kylskåp.

Varm mat i kantin som ska serveras vid senare tillfälle kyls ner i kallt vattenbad och sedan i kylskåp.

Varm mat på bricka kyls ner i kylskåp. Lyft med fördel av lock och eventuell undertallrik och ställ tallriken på kylbricka innan den placeras i kylskåp. Maten på tallriken ska vara täckt med lock eller plast när den ställs i kylen. Vid nedkylning av flera portioner samtidigt är det viktigt att kontrollera så temperaturen i kylen inte blir för varm. Vid återkommande nedkylning av flera portioner bör man se över beställningsrutinerna och möjligheten att i stället beställa några kylda rätter.

Nedkyld mat ska inte sparas längre än till nästa måltid. Kall bricka eller kylda portionsrätter som värmts upp och inte konsumerats ska alltid kasseras.

Observera! Nedkyld mat och kylda portionsrätter får inte frysas för att serveras vid senare tillfälle.

Vid uppvärmning av kylda portionsrätter, nedkyld mat eller kall bricka måste matens kärntemperatur nå minst +72°C. Kylda portionsrätter är ett bra alternativ till egen nedkylning och uppvärmning.

Kontroll och dokumentation av temperatur vid nedkylning och uppvärmning ska utföras vid varje tillfälle på i [Blankett för nedkylning och uppvärmning](#).

Åtgärd vid avvikelser

Kassera mat som inte blivit korrekt nedkyld eller uppvärmd. Värm i stället en kyld portionsrätt alternativt servera patienten ett mellanmål.

Hygien vid livsmedelshantering

Ett kök inom en vårdinrättning där uppvärmning, servering och eventuell tillagning av mat sker är att betrakta som livsmedelslokal och måste därmed uppfylla reglerna som utfärdats av Livsmedelsverket.

Personlig hygien

Händerna ska alltid tvättas och desinfekteras innan hantering av livsmedel och måltider. För att förhindra smittspridning är det viktigt att arbeta utefter sjukhusets basala hygienrutiner och att ha rena arbetskläder. Det är exempelvis inte tillåtet att använda smycken, klocka, lösnaglar eller nagellack.

Risken för kontaminering ökar då personal växlar mellan patientnära arbetsuppgifter och livsmedels- och måltidshantering. Därför är det nödvändigt att personal på vårdenheter har goda kunskaper i basala hygienrutiner samt hantering av måltider och livsmedel. Se Vårdhandboken avsnitt [Livsmedelshygien](#) samt [Hantering av mat och livsmedel på vårdenhet](#) på Lärportalen.

Smittspridning

Personal som har, eller misstänks ha sjukdom eller åkomma som kan smitta via mat får inte hantera livsmedel eller måltider. Den som haft symtom som diarré eller kräkningar måste vara symptomfri i 48 timmar innan hantering av livsmedel. Livsmedel och måltider får inte heller hanteras av personal som deltar i nära arbete med patienter som har kräkningar eller diarré.

Verksamheten är ansvarig för att kunna spåra alla livsmedel ett steg bakåt. Vid misstanke om livsmedelsburen smitta ska följande åtgärder följas:

- Om det finns något kvar av det misstänkta livsmedlet, spara för eventuell provtagning.
- Anmäl till enhetsansvarig, Miljöförvaltningen, Område Måltider (Försörjningsförvaltningen) samt Vårdhygien för kännedom.
- Upprätta förteckning över samtliga personer som kan ha varit med vid den aktuella matsituationen.

Livsmedelshygien på vårdenhet

Patienter och anhöriga

- Patienter och närstående får inte vistas i vårdenhetens kök.
- Patient med diarré och/eller kräkning, oberoende av orsak, får sin mat serverad i vådrummet och äter där.
- Buffésservering rekommenderas inte. Patienter och närstående serveras alla livsmedel.
- Anhörigmat och personalmat får inte förekomma i vårdenhetens patientkyl.
- Tillagning av privata livsmedel är inte tillåtet i patientköket.

Personal

- Ge patienter möjlighet att utföra handhygien, inklusive handdesinfektion före måltid. Se [Rena händer räddar liv](#) på Folkhälsomyndighetens hemsida.
- Arbeta utefter sjukhusets basala hygienrutiner.
- Personal ska utföra handtvätt och handdesinfektion före all livsmedelshantering.
- Personal som vårdar patient med misstänkt/konstaterad infektiös diarré/kräkning får inte under samma arbetspass hantera mat och livsmedel.

Övrigt

Skadedjur

Skadedjur och insekter kan sprida bakterier till livsmedel. Varje vårdenhetskök ska via kontroll av ytteremballage/förpackningar vara

uppmärksamma på att livsmedel är fria från skadedjursangrepp. Vid rengöring enligt rutin kontrolleras att utrymmena är fria från skadeinsekter. Fönster och dörrar till vårdenhetskök ska hållas stängda. Om fönster är öppningsbara bör de vara försedda med insektsnät för att förhindra att insekter tar sig in.

Åtgärd vid misstanke om skadedjur

Vid misstanke om skadedjur och angrepp på livsmedel, kassera misstänkt livsmedel. Genomför en noggrann rengöring med allrengöringsmedel och desinfektionsmedel av misstänkt utrymme/skåp.

Felanmälan görs via Weblord.

Vid akut ärende ring telefonnummer 010-441 35 00.

Termometer

Kylar och frysar ska vara försedda med termometer. Varje vårdenhet ska även vara försedd med termometer med insticksgivare för att mäta ankomsttemperatur på måltider och livsmedel.

Termometerns insticksgivare rengörs efter varje användning med diskmedel och borste och torkas torr.

Termometern ska minst en gång per år kalibreras enligt tillverkarens anvisningar samt kontrolleras att termometern mäter rätt. Den kontrolleras genom att göra mätning i kokande vatten och i isvatten (lika mängd is och kallt vatten). I kokande vatten ska termometern visa +100°C, och i isvatten 0°C. Kontrollen dokumenteras på avsedd blankett, [Månads- och årsblankett](#).

Termometer införskaffas via Marknadsplatsen. Vid frågor om termometrar skickas e-post till maltider@vgregion.se

Felanmälan av utrustning och lokaler

Vid avvikelser gällande utrustning som finns i vårdenhetskök läggs en felanmälan i Weblord via [Felanmälan och beställning](#), alternativt via Insidan/Stöd och tjänster/Support och felanmälan/ Felanmälan fastighet. Vid akut ärende ring 010-441 35 00.

Vid felanmälan lämnas en tydlig beskrivning vad felet är, maskin-nummer om sådant finns samt eventuell felkod, om sådan visas på display på utrustningen.

Relaterade dokument

Intranät

[Egenkontrollprogram - VGR gemensamt](#)

Blanketter

[Veckoblankett](#)

[Månads- och årsblankett](#)

[Blankett för nedkylning och uppvärmning](#)

[Blankett försättsblad](#)

Övrigt

[Livsmedelshygien - Vårdhandboken](#)

[Offentlig säker mat | SKR](#)

[Livsmedelslag \(2006:804\) Svensk författningssamling 2006:2006:804](#)

[t.o.m. SFS 2022:1260 - Riksdagen](#)

[Nationella riktlinjer för måltider på sjukhus](#)

[Patientmåltid - Regionservice Servicewebb](#)

[Rena händer räddar liv - \(folkhälsomyndigheten.se\)](#)

[Branschriktlinje Rätt temperatur under lagring och transport för kylda och frysta livsmedel](#)

Versionshistorik

| Datum | Utfärdare | Avstämt med | Förändringsorsak |
|------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 2024-11-22 | Godkänd i Funktionsgrupp Stöd, service och försörjning | Hanna Hellström, Miljöstrateg SiV Fanny Björk, Hygiensjuksköterska NU Fredrik Gustafson, Ekonomichef SU Arvid Skoglund, Verksamhetsutvecklare Måltider Maria Åhman Persson, Verksamhetsutvecklare Måltider Lena Jarlhede Svensson, Kostcontroller SÅS Sigmar Gericke, Miljöstrateg SkaS Linda Martinsson, Områdeschef Måltider | Nytt styrdokument |
| 2025-05-19 | Maria Åhman Persson, Verksamhets- utvecklare Måltider | | Revidering kring mottagningskontroll |

Information om handlingen

Handlingstyp: Riktlinje verkställighet

Gäller för: Västra Götalandsregionen

Innehållsansvar: Maria Åhman Persson, (marpe243),
Verksamhetsutvecklare

Granskad av: Linda Martinsson, (linma28), Områdeschef

Godkänd av: Lars Loftäng, (larlo9), Förvaltningschef

Dokument-ID: SL12799-760251473-9

Version: 3.0

Giltig från: 2025-06-24

Giltig till: 2030-01-31