

Checklista – hygienrutiner

Enhet/verksamhet	Datum
------------------	-------

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	Ingår genomgång av hygienrutiner i introduktionsprogram för all ny personal?		
1.3.a	Finns skriftliga rutiner för att tidigt upptäcka och förhindra smittspridning vid utbrott av magsjuka eller influensa med mera?		
1.3.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?		
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 information om hur städningen ska utföras?		
3.3	Finns ett utrymme avsett för förvaring av städutrustning?		
3.4	Finns rutiner för hur man hanterar städutrustning?		

4	Tvättshantering	Ja	Nej
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 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?		
6	Kök och livsmedelshantering		
6.1	Har ni personal som ansvarar för matlagning?		
6.2	Ingår genomgång av livsmedelshantering i introduktion av ny personal?		
6.3	Finns det städutrustning som enbart är avsedd för köket?		
6.4	Finns rutiner för hur ofta och på vilket sätt rengöring av köket ska utföras?		

Lathund till Checklista - hygienrutiner

Lathunden innehåller förtydliganden av vad som minst bör vara uppfyllt för att svara ja i "Checklista – hygienrutiner". 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.

Checklistan rekommenderas som stöd i egenkontrollen av hygienrutinerna. Lämplig person att genomföra egenkontrollen är ansvarig för verksamheten. Ytterst ansvarig 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 nedskrivna rutiner som beskriver hur arbetet ska utföras. Det är viktigt att rutinerna är anpassade efter verksamheten och fungerar i det dagliga arbetet.

- 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](#).

- 1.3.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.

- 1.3.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.

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).

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.

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.
- Långa naglar och naglar av konstgjort material kan hindra god handhygien.
- 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 smutsig eller kladdig om händerna och när man har hjälpt någon som kräcks eller haft diarréer. Det är viktigt att torka händerna torra med engångshanddukar.

2.4 Finns handsprit lättåtkomligt placerat för personalen?

För ja:

All personal vet var handspriten är placerad och att den finns lättåtkomlig.

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 livsmedelshantering ska personalen meddela ansvarig chef. Rekommendation är att man inte arbetar med oförpackade livsmedel när man har sår på händer och underarmar. Det är också olämpligt med nära omvårdnad, till exempel blöjbyte, skötsel av PEG eller sårvård, när man har sår på händer och underarmar.

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 ansvarar för städningen bör det tydligt framgå vem som städar vilka ytor så att inte någon yta glöms bort.

3.2 Erbjuds den som utför städningen information om hur städningen ska utföras?

För ja:

Det finns en rutin för den som ska utföra städningen oavsett vem som städar.

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 så att fuktig utrustning förvaras så att den torkar snabbt.

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 efter varje användning. Skurvattnet ska omedelbart slängas ut då städningen är klar.

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. Det ska också framgå hur ofta tvättstugan ska städas, detta beror på hur ofta och hur många som använder den. 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.

4.3 Har ni instruktioner 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 ska föras fram, 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.

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 livsmedelshanteringens 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 ytor som kan sprida smitta, till exempel dörrhandtag, spolknapp, kran och handfat. Använd rena trasor, handskar och plastförkläden vid städning.

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

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.

6. Kök och livsmedelshantering

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. För ytterligare instruktioner se länkar nedan.

6.1 Har ni personal som ansvarar för matlagning?

Om ja:

Ta kontakt med miljökontoret i ansvarig kommun. Frågan faller under livsmedelslagstiftningen.

6.2 Ingår genomgång av livsmedelshantering i introduktion av ny personal?

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 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.

6.4 Finns rutiner för hur ofta och på vilket sätt rengöring av köket ska utföras?

För ja:

Att det finns rutiner som stämmer överens med vad miljöförvaltning i ansvarig kommun rekommenderar.

Länkar

[Allmänna råd om städning i skolor, förskolor, fritidshem och öppen fritidsverksamhet FoHMFS 2014:19 — Folkhälsomyndigheten \(folkhalsomyndigheten.se\)](#)

[Hjärt-lungräddning \(HLR\) - 1177](#)

[Magsjuka – diarré och kräkningar - 1177](#)

[Material om handhygien och VRI för nedladdning - Rena händer räddar liv \(folkhalsomyndigheten.se\)](#)

[Nordisk standard för städ kvalitet-INSTA 800 - Serviceföretagen \(serviceforetagen.se\)](#)

[Offentlig säker mat – Sveriges kommuner och regioner \(skr.se\)](#)

[Risker i arbetsmiljön \(AFS 2023:10\), föreskrifter - Arbetsmiljöverket 11 kap.](#)

[Smitta i förskolan – Vägledning till personal och huvudmän i förskolan för att förebygga och hantera smitta — Folkhälsomyndigheten](#)

[Smittskydd i förskolan – Smittskydd Västra Götaland \(vgregion.se\)](#)

[Smittskydd Västra Götaland - Vårdgivarwebben Västra Götalandsregionen \(vgregion.se\)](#)

[Smittrisker - Arbetsmiljöverket](#)

[Tillsynsvägledning asylboenden — Folkhälsomyndigheten \(folkhalsomyndigheten.se\)](#)

[Tillsynsvägledning för hälsoskydd i tillfälliga boenden — Folkhälsomyndigheten \(folkhalsomyndigheten.se\)](#)

[Tillsynsvägledning om hygien och objektburen smitta – Förebyggande hälsoskyddstillsyn — Folkhälsomyndigheten \(folkhalsomyndigheten.se\)](#)

[Tillsynsvägledning om hälsoskydd i akuta ankomstboenden för flyktingar — Folkhälsomyndigheten \(folkhalsomyndigheten.se\)](#)

[Tvätthantering – Vårdhygien Sahlgrenska Universitetssjukhuset \(vgregion.se\)](#)

[Utformning av arbetsplatser \(AFS 2023:12\), föreskrifter - Arbetsmiljöverket 3 kap. 69 §](#)