

# Hygien – checklista för personal

Genomgången görs tillsammans med den personal som är ansvarig för verksamheten. Kryssa i allteftersom genomgången gjorts.

Gäller för \_\_\_\_\_

## Grundläggande hygienrutiner

- God handhygien förutsätter hel hud på händer och underarmar. Hel hud är ett skydd mot infektioner. Observera att långa naglar och naglar av konstgjort material kan hindra god handhygien.
- I vissa situationer ska du inte bära ringar, klockor eller armband, då dessa kan samla mikroorganismer och på så sätt sprida smitta. Detta gäller vid hantering av kroppsvätskor som blod, avföring, urin och kräkning eller vid mathantering.
- Handtvätt med tvål och vatten ska alltid ske innan mathantering, alltid när du är smutsig eller kladdig om händerna och alltid när du tagit hand om någon som har diarréer eller kräkningar.
- Handdesinfektion: massera in rikligt med handsprit på händer och vid behov på underarmar. Handdesinfektion utförs före så kallade rena arbetsmoment och efter orena moment och när du har kommit i kontakt med kroppsvätskor.
- Använd handskar vid risk för kontakt med kroppsvätskor. Utför handdesinfektion när du har tagit av handskarna.
- Använd engångsförkläde av plast vid risk för kontakt med kroppsvätskor, till exempel när du torkar upp efter spill av blod, kräkning eller riskerar att smutsa ner dina kläder.

## Desinfektion

- Vid spill av kroppsvätskor som till exempel kräkning, avföring, urin och blod torka först rent med rengöringsmedel och vatten. Därefter ska du använda ytdesinfektion.
- Handskar ska användas när du använder ytdesinfektionsmedel.
- Ta ordentligt med desinfektionsmedel på engångsduk och gnugga ytan ordentligt tills medlet har torkat in.

## Städning

- Golvmoppen ska tvättas efter användning och inte bli stående i städhinken.
- Tvätta golvmoppen i minst 60 °C.
- Städmaterial ska förvaras i avsett utrymme.

## Tvätthantering

- Tvättmaskin och torktumlare ska rengöras regelbundet enligt rutin. Glöm inte att torka av luckorna och tömma luddfiltret.
- Förvara ren tvätt i tvättstugan så kort tid som möjligt.
- Ren yta ska finnas i tvättstugan för att kunna vika den rena tvätten. Denna yta ska vara fri från andra saker och vara lätt att göra ren.

## Mathantering

- Tvätta och desinfektera händerna före köksarbete. Ringar, armband eller klockor får inte förekomma vid livsmedelshantering.
- Använd förkläde i tyg vid livsmedelshantering. Detta byts dagligen och tvättas i minst 60 °C.
- Det är inte tillåtet att arbeta med oförpackade livsmedel vid symtom som diarré, kräkningar, halsont eller med hudinfektioner på händerna. Ta kontakt med ansvarig chef.

\_\_\_\_\_  
Genomfört datum

\_\_\_\_\_  
Namnunderskrift