

Diskussionskort

Hur säkrar vi maten från smittämnen vid mathanteringen på förskolan?

Läs valfritt kort tillsammans i arbetslaget och diskutera – *Hur gör vi?* Syftet är att väcka tankar och diskussion om de dagliga hygienrutinerna kring mathanteringen på förskolan.

Mathanteringen innefattar samtliga mattillfällen som frukost, lunch, mellanmål och fruktstund samt alla serveringsformer som ex. färdigbredda smörgåsar, drop-in frukost, bordsservering, bufféer, etc.

[Läs mer om säker mathantering här.](#)

Smittskydd i förskolan



Kort 1

Smittämnen som överförs i hanteringen av maten via våra händer, köksutrustning och ytor är en vanlig orsak till att vi blir magsjuka. Genom kunskap och goda rutiner kan man minska eller eliminera mängden smittämnen som överförs till maten.

- *Vilka rutiner och kunskap har vi gällande mathanteringen? Har vi skriftliga rutiner?*



Smittskydd i förskolan



Kort 2

Ett riskmoment på förskolan är att gå från blöjbyte eller hjälp vid barnens toalettbesök till mathantering. Särskilt stor risk för smittöverföring till maten är det när det går magsjuka på förskolan. Personal som hanterat barn med diarré bör **inte** hantera mat på förskolan samma dag.

- *Vilka rutiner har vi när det går magsjuka?*



Smittskydd i förskolan



Kort 3

Smycken på händerna, nagellack och konstgjorda naglar försvårar en god handhygien och risken ökar att smittämnen överförs till maten. Rena händer är en mycket viktig utgångspunkt för säkrare mat.

[Läs mer om hygien kring måltider här.](#)

- *Hur ser våra händer ut när vi hanterat mat?*



Smittskydd i förskolan



Kort 4

Rengör matborden före måltiderna. Rengöring med vatten, rengöringsmedel och att torka ytan torr är det mest effektiva sättet att minska mängden smuts och smittämnen på ytor. Ofta används disktrasa för att torka av matborden. För att minska bakterietillväxt i disktrasan som sedan kan spridas vidare till ytor är det viktigt att byta disktrasa varje dag och tvätta i minst 60 grader. Alternativt använda engångstrasa.

- *Vilken rutin har vi för rengöring av borden före måltid?*
- *Vilken rutin har vi för disktrasor?*



Smittskydd i förskolan



Kort 5

Mat och dryck ska hanteras på ett säkert sätt så att smittämnen inte tillsätts till maten eller kan växa till och föröka sig. Det är därför viktigt att all personal har kunskap kring säker mathantering och att det finns bra rutiner. Ex. kan mat som stått framme länge utgöra en smittrisk.

- *Hur säkrar vi maten vid de olika måltiderna? Diskutera arbets sättet kring mathanteringen.*
- *Hur länge står maten framme? - Ta tiden för frukost, lunch och mellanmål.*



Smittskydd i förskolan

