Senast reviderat: 2024-02-29 Rev 2
Dokumentet gäller för: Sektionen för Hematologi och Koagulation
Innehållsansvarig: Susann Dallendörfer, Dietist
Godkänd av: Martin Stenson, Sektionschef

Mat och livsmedelshantering på avdelning 141

Revideringar i denna version

Förtydligande om hållbarhet.

Revisionshistoria

Rev	Giltig från	Förändring	Författare
1	2024 - 02	Ny Rutin. Ersätter Lathund livsmedel för kraftigt immunosupprimerade patienter" (Vårdhygien, SU) som har utgått.	Susann Dallendörfer

Granskare

Krista Vaht, Överläkare
Inger Andersson, leg. SSK. JACIE-koordinator
Vase Andonovska, leg. SSK, Sektionsledare avd 141

Innehåll

1 Syfte 2
2 Arbetsbeskrivning 2
3 Ansvar 3
4 Relaterad information 3
5 Referenser 4

1 Syfte

Med hänsyn till vår infektionskänsliga patientgrupp har avdelningen haft strikta restriktioner på vilken mat som serveras/kan tas in på avdelningen. Detta för att säkerställa att patienterna inte får någon livsmedelsburen infektion under och efter vårdtiden.

Rutinen skall vägleda vårdpersonalen att säkerställa att livsmedel hanteras på ett sådant sätt att de inte kontamineras eller att tillväxt av mikroorganismer kan ske och på så sätt orsaka livsmedelsburen smitta.

Detta innebär en lättnad av restriktioner på vad som serveras/kan tas in på avdelningen. Stor vikt läggas vid hantering, förvaring och tillagning.

2 Arbetsbeskrivning

Avdelningskök är lokal för yrkesmässig livsmedelshantering och den hantering av livsmedel som sker där reglers av lagar, förordningar och föreskrifter. Ansvaret för att organisera hantering av livsmedel är ett linjeansvar, ansvar på vårdenhet har vårdenhetschef.

Rutin Vårdhygien – Livsmedelshantering på vårdenhet och Rutin Vårdhygien – Egenkontroll av livsmedelshantering på vårdavdelning är styrande. Utöver dessa rutiner förtydligas livsmedelsgrupper enligt nedan:

- **Mat värms till rykande varm** rakt igenom till 72°C innan den äts. Även ”hämtmat” och kylda färdiga rätter, så kallade ”cook-chill” och mat på ”plastkorv” ska värmas till rykande varm rakt igenom innan den äts.
- **Mat som hanteras av flera, förvaras och sedan äts kall** innebär en större risk. Bufféservering ska inte förekomma på vårdavdelningen. Livsmedel från självplockdiskar tex lösgodis och delikatesser ska heller inte serveras.
- **Mat med högt innehåll av syra (tex ättika), salt, socker eller andra konserveringsmedel** innebär generellt en mindre risk och går bra att äta. Smörgåsgurka, inlagd sill och sylt är exempel på sådan mat.
- **Mat som inte intas direkt efter tillredning bör i regel förbrukas inom ett dygn**. Detta gäller exempelvis saft som blandats, öppnad fruktkonserv eller frysta tinade grönsaker eller räkor. Förvara i tillbringare med lock eller matlåda med lock i kylskåp (inte i öppnad konservburk). Bröd förvaras i rumstemperatur.
- **Dryck som står framme** till exempel på patients rum bör drickas inom 4 timmar.
- **Mejeri** Hårdost, halloumi, mozzarella och fetaost kan ätas om den är pastöriserad och förpackad. Förpackad glass som hanterats med obruten kylkedja kan ätas utan risk. Opastöriserade mjölkprodukter ska **inte** ätas. Mögel- och kittost (som brieost) ska **inte** ätas såvida den inte är upphettad till rykande het.
- **Ägg** Tillagade ägg kan ätas utan risk. Majonnäs gjord på pastöriserad äggula kan ätas. Livsmedel där råa ägg ingår ska inte ätas.
- **Kött, fågel och fisk** Tillagat genom upphettning enligt vanliga rutiner kan ätas utan risk. Skivat köttpålägg och paté ska ha varit förpackade högst 1 vecka och ätas inom 3 dygn när förpackningen har brutits. Råa, ej genomstekta, kallrökta och gravade varianter ska **inte** ätas.
- **Grönsaker och örter** Fräscha och utan skada sköljs väl. Nyss uppskuren gurka, tomat och paprika kan ätas noggrant tvättade.

  Övrig råkost, från sjukhusköket, skall vara hanterad på samma sätt.

- **Frukt och bär** Frukt och bär serveras fräscha, ej skadade och väl sköljda. Frysta importerade hallon skall kokas. Pastöriserade juicer kan drickas. Opastöriserade förpackade juicer skall drickas inom bäst-före-datum och inom ett dygn efter bruten förpackning. Melon som skurits ska förvaras i kyl och ätas inom ett dygn
- **Nötter, mandel, frön och torkad frukt** förpackade går bra. Använd sked (annat bestick) vid servering – ej fingrar/händer.
- **Bröd och bakverk** Bröd och bakverk, även färskfruset tinat bör ätas inom 1 dag.
- **Torkade kryddor** Förpackade i glasburkar går bra att använda utan att upphettas.

Livsmedelshygien

- Livsmedel förvaras enligt förpackningsanvisning
- Datummärk produkter som fryses
- Det ska vara så lite kartonger som möjligt i kylen, så ta till exempel ur näringsdrycker från förpackningen på grund av att det kan finnas mikroorganismer i dessa kartonger
- Öppnade livsmedel i kyl så som mjölk, yoghurt/filmjölk, saft, juice, kräm med mera ska förvaras, datummärkas och kastas enligt vad som anges på förpackning gällande tid för öppnad förpackning
- Öppnade kosttillägg förvaras i kyl, märks med datum för öppnandet, och kastas efter 24 timmar
- Pålägg i storpack som till exempel skinka och korv delas i mindre förpackningar, datummärkas och fryses. När den upptinas ska nytt datum och tid anges och kastas efter 3 dygn. Färskt köttpålägg datummärks och kastas efter 3 dygn
- Bröd ska vara dagsfärskt eller färskt nedfruset i skivor och ska förvaras i påse, under lock eller på annat sätt övertäckt och serveras under dagen.

3 Vid hemgång

Vid hemgång informerar ansvarig sjuksköterska vad som gäller angående kost samt delar ut Patientinformation: Maten hemma vid nedsatt immunförsvar - lite om hantering, förvaring och tillagning av mat.

4 Ansvar

Mat som serveras på avdelningen ska följa rutinen och patienter och anhöriga som vill ta med mat till avdelningen ska ha tillgång till informationen, se relaterad information. Vårdenhetschef på Hematologen bär ansvar för att denna rutin blir känd och för att den finns.

5 Relaterad information

Rutin Vårdhygien - Livsmedelshantering på vårdenhet

Rutin Vårdhygien - Egenkontroll av livsmedelshantering på vårdavdelning

Patientmaterial: Maten hemma vid nedsatt immunförsvar

Offentlig säker mat. Sveriges kommuner och regioner (SKR)

Livsmedelshygien. Vårdhandboken

Rutin Vårdhygien – Basala hygienrutiner

Lathund Vårdhygien – personalinfektioner

Lathund vårdhygien – definitioner i rutiner för virusgastroenterit

5 Referenser

Muscaritoli M, Arends J, et al. ESPEN practical guideline: Clinical Nutrition in cancer (2021) 2898-2913.

Stella F, Marasco V, et al. Nonrestrictive diet does not increase infections during post-HSCT neutropenia: data from a multicenter randomized trial. Blood Advances (2023). Volyme 7, number 19.