

Gäller för: Sahlgrenska Universitetssjukhuset

Innehållsansvar: Maria Åhman Persson, (marpe243), Verksamhetsutvecklare

Granskad av: Maria Åhman Persson, (marpe243), Verksamhetsutvecklare

Godkänd av: Anders Glansén, (andgl3), Ekonomidirektör

Giltig från: 2024-09-20

Giltig till: 2026-09-20

Egenkontroll för livsmedelshantering

För vårdavdelningar på
Sahlgrenska Universitetssjukhuset

Innehåll

Sammanfattning	3
Bakgrund.....	4
Egenkontrollprogram.....	4
Ansvar.....	4
Dokumenthantering	5
Måltidsservering	5
Lokalen	5
Serveringssystem	5
Hygien vid livsmedelshantering	7
Personlig hygien	7
Livsmedelshygien på vårdenhet	7
Smittspridning	8
Övrigt.....	8
Skadedjur	8
Termometer.....	8
Felanmälan till Västfastigheter	8
Rutiner för egenkontroll.....	9
Rengöring	9
Diskning	9
Mottagningskontroll	10
Förvaring	10
Servering.....	11
Nedkylning och uppvärmning	11
Relaterade dokument	12

Sammanfattning

Bakgrund

Riktlinjen för egenkontroll av livsmedelshantering syftar till att säkerställa god livsmedelshantering i avdelningsköken på Sahlgrenska Universitetssjukhuset. Egenkontrollprogrammet inkluderar hygien i samband med livsmedelshantering, rutiner för egenkontroll gällande rengöring, livsmedelshantering och temperaturkontroll samt åtgärder vid avvikelser. Dokumentation sparas i egenkontrollpärmen i 2 år.

Hygien vid livsmedelshantering

Den viktigaste åtgärden för att förhindra smittspridning via livsmedel är att konsekvent arbeta utefter [Basala hygienrutiner](#) samt [Livsmedelshantering på vårdenhet](#). Livsmedel bör hanteras av personal som inte deltar i patientnära arbete under arbetspasset. Personal som hanterar livsmedel och måltider ska vara fri från sjukdom eller åkomma som kan smitta via maten.

Rutiner för egenkontroll

Egenkontrollprogrammet innehåller kontrollpunkter för rengöring, diskning, mottagningskontroll, förvaring, servering, nedkylning och uppvärmning. Använd blanketterna [EKP Veckoblankett](#), [EKP Månads- och årsblankett](#) samt [EKP Nedkylning och Uppvärmning](#) för att dokumentera att kontrollerna utförs korrekt.

Åtgärder vid avvikelser

Vid felanmälan av utrustning, lägg ärende i [Weblörd](#). Vid akut ärende ring telefonnummer 010-441 35 00.

Vid avvikelse på mottagningstemperatur, kontakta Måltider: Sahlgrenska 031-342 95 07, Östra 031-343 43 55.

Bakgrund

Egenkontrollprogram

Denna riktlinje för egenkontroll av livsmedelshantering utgår ifrån att livsmedelshygienen på vårdavdelningarna inom Sahlgrenska Universitetssjukhuset (SU) 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

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

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

Ansvar

Ansvarig för enhetens livsmedelshantering samt 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.

Arbetsgivaren ska hålla sig noggrant underrättad om hälsotillståndet hos den personal som arbetar med livsmedelshantering för att undvika 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 avdelningen självska genomföra samt eventuellt bakteriologisk kontroll.

Dokumenthantering

All dokumentation ska förvaras i enhetens egenkontrollpärm. Underlag för dokumentation finns på intranätsidan för [Egenkontrollprogram SU](#). Kontrollera minst en gång per år att de senast uppdaterade dokumenten finns i egenkontrollpärmerna.

Spara alla egenkontrollblanketter i minst två kalenderår.

Måltidsservering

Lokalen

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

Avdelningens kök tar emot och serverar mat samt livsmedel som levereras från centralköket. Ansvarig för transporten är Intern logistik. Transporten sker i för ändamålet avsedda vagnar. Inom SU finns två typer av serveringssystem: kantin- respektive brickservering.

Brickservering

Vårdavdelningarna på SU/Sahlgrenska samt merparten av avdelningarna på SU/Östra serveras varm mat på brickor. Brickorna är kompletta från köket och endast dryck samt vissa tillbehör tillförs. Servera patienten brickan så snart du tagit av locket av tallriken.

Kantinservering

SU/Mölndal, SU/Högsbo och vissa avdelningar på SU/Östra har kantinservering. Maten serveras av vårdpersonal och allt porslin diskas på avdelningen. Kantinerna skickas tillbaka till produktionsköket och diskas där.

Patienter eller anhöriga ska serveras från kantinvagnen, ej servera sig själva. Låt de varma kantineerna 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 kantine för att veta vilken patient som skall serveras denna mat. Kall mat och kylvaror ställs på kylplatta och serveras därifrån.

Bufféserving

Bufféserving rekommenderas generellt inte, då det är svårt att upprätthålla de säkerhetsåtgärder som krävs. Vid de tillfällen då bufféserving förekommer ska så 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.

Beredning i avdelningskök

Utöver beredning samt servering av frukost och mellanmål får ingen egen matproduktion förekomma i avdelningsköken. Uppvärmning i mikrovågsugn kan också ske på vårdavdelningen, exempelvis av barnmat eller uppvärmning av kylda eller frysta portionsrätter.

Hygien vid livsmedelshantering

Personlig hygien

Händerna ska alltid tvättas och desinfekteras innan hantering av livsmedel och måltider. För att förhindra smittspridning är det viktigt att arbeta utefter [Basala hygienrutiner](#) och att ha rena arbetskläder. Det är inte tillåtet att använda smycken, klocka, lösnaglar eller nagellack.

Risken för kontaminering ökar då personal växlar mellan patientnära arbetsuppgifter och livsmedels- och måltidshantering. Därav är det nödvändigt att personal på vårdavdelningarna har goda kunskaper i basala hygienrutiner, hantering av måltider och livsmedel samt kännedom om regler för livsmedelshantering. Se även Vårdhygiens rutin [Livsmedelshantering på vårdenhet](#).

Livsmedelshygien på vårdenhet

Patienter och anhöriga

- Patienter och närstående får inte vistas i vårdenhetens kök.
- Patienter ska ges möjlighet att utföra handhygien, inklusive handdesinfektion före måltid. Se [Rena händer spelar roll](#) på Vårdhygiens hemsida.
- Patient med diarré och/eller kräkning, oberoende av orsak, får sin mat serverad i vårdrummet och äter där.
- Bufféserving rekommenderas inte. Patienter och närstående serveras alla livsmedel.
- Anhörigmat och personalmat får inte förekomma i avdelningens patientkyl.

Personal

- Personal ska utföra handtvätt och handdesinfektion före all livsmedelshantering.
- Livsmedel bör hanteras av personal som inte deltar i patientnära arbete under arbetspasset.
- Personal som vårdar patient med misstänkt/konstaterad infektiös diarré/kräkning ska inte under samma arbetspass hantera oförpackade livsmedel, så som mat i kantin, mat på tallrik eller beredning av exempelvis smörgåsar.

Smittspridning

Personal som har, eller misstänks ha, sjukdom eller åkomma som kan smitta via mat får inte hantera livsmedel eller måltider. Den som haft symptom som diarré eller kräkningar måste vara symptomfri i 48 timmar innan hantering av livsmedel.

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 (Regionservice) samt Vårdhygien för kännedom.
- Upprätta förteckning över samtliga personer som kan ha varit med vid den aktuella matsituationen.

Övrigt

Skadedjur

Skadedjur och insekter kan sprida smitta. Vid förekomst i avdelningsköket kontaktas Västfastigheter med felanmälan via Weblord (se nedan).

Termometer

Termometerns insticksgivare ska efter användning rengöras med desinfektionsmedel. Årligen ska termometern kontrolleras och kalibreras enligt tillverkarens anvisningar. Termometer införskaffas via Marknadsplatsen. Vid frågor om termometrar skickas e-post till rns.kost.su@vgregion.se.

Felanmälan till Västfastigheter

Vid avvikelser gällande utrustning som finns i avdelningsköken läggs en felanmälan i Weblord via [Beställning och felanmälan - Västfastigheter](#), 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, maskinnummer om sådant finns samt eventuell felkod, om sådan visas på display på utrustningen.

Rutiner för egenkontroll

Rengöring

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

Riktlinjer och städschema för avdelningsköket ska finnas på enheten, med information om hur ofta rengöring bör utföras av exempelvis skåp, bänkytor, mikrovågsugn, spis och fläkt. Dokumentation sker i [EKP Veckoblankett](#) samt [EKP Månads- och årsblankett](#).

Alla arbetsytor ska rengöras och desinfekteras efter avslutat arbete samt desinfekteras före all hantering eller beredning av livsmedel som sker på ytan. Använd upphandlat ytdesinfektionsmedel.

Diskning

- Diskvattnets temperatur bör vara lägst +60°C, samt eftersköljning i lägst +80°C.

Skölj diskgodset i kallt eller ljummet vatten. Använd diskprogram med höga temperaturer, undvik ”snabbprogram”. Använd av Inköp upphandlat diskmedel, med rekommenderad dosering. Plocka ut diskgodset när det är helt torrt.

Diskmaskinen ska rengöras varje dag. Töm silen och torka av.

Dokumentera en gång per månad i [EKP Månads- och årsblankett](#).

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

Anmälan vid avvikelse

Felanmäl till Västfastigheter via ärende i [Weblord](#). Vid akut ärende ring 010-441 35 00.

Mottagningskontroll

- Varm mat ska hålla en temperatur på minst +60°C.
- Kalla rätter 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.

Temperaturkontroll utförs vid var ankomst samt dokumenteras minst en gång per vecka, använd [EKP Veckoblankett](#). Ankomstkontroll på frysta varor utförs med IR-termometer eller med insticksgivare alternativt mätprob mellan två förpackningar.

Åtgärd vid avvikelse

Kontakta Område Måltider för åtgärd: Sahlgrenska 031-342 95 07, Östra 031-343 43 55.

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 en gång per vecka. Temperaturen i kylskåp bör mätas på morgonen, den bör inte överstiga +4°C. Dokumentera temperaturer i [EKP Veckoblankett](#).

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.

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

Åtgärder vid avvikelse

Kontrollera temperaturinställningen, eventuellt behov av avfrostning, om tätningslister 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 bör hålla en temperatur på minst +60°C vid servering.
- Kall mat bör hålla en temperatur på högst +8°C vid servering.

Måltider som levereras från centralköket ska serveras så snart som möjligt. Ansvarig för måltidshanteringen ansvarar för att regelbundet kontrollera kärntemperaturen på maten i samband med servering.

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

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

All mat som ej har gått åt under serveringen kasseras alternativt återsändes till centralköket.

Åtgärd vid avvikelse

Se över och förbättra de serveringsrutiner som finns på enheten eller kontakta Område Måltider Regionservice för råd:
Sahlgrenska 031-342 95 07, Östra 031-343 43 55.

Nedkylning och uppvärmning

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

Vid nedkylning för kantinsystem kyls maten ner i vattenbad. Måltider som serveras på bricka kyls ner genom att lyfta av lock och eventuell undertallrik, ställ gärna tallriken på en kylbricka. När maten väl är sval ska den förvaras i kylskåp.

Vid uppvärmning måste matens kärntemperatur nå minst +72°C. Kylda portionsrätter är ett bra alternativ till egen nedkylning och uppvärmning.

Dokumentation av nedkylning och uppvärmning utförs vid varje tillfälle på [EKP Nedkylning och Uppvärmning](#).

Åtgärd vid avvikelse

Kassera mat som inte blivit korrekt nedkyld eller uppvärmd. Värm istället en kyld portionsrätt alternativt servera patienten fil eller soppa med en smörgås till.

Relaterade dokument

Intranät

[Egenkontrollprogram SU - Sahlgrenska Universitetssjukhuset](#)

Blanketter

[EKP Veckoblad](#)

[EKP Månads- och årsblad](#)

[EKP Nedkylning och Uppvärmning](#)

[EKP Försättsblad](#)

Vårdhygien

[Vårdhygien - Basala hygienrutiner](#)

[Rena händer spelar roll](#)

[Vårdhygien - Livsmedelshantering på vårdenhet](#)

Övrigt

[Livsmedelshygien - Vårdhandboken \(vardhandboken.se\)](#)

[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 \(livsmedelsverket.se\)](#)

[Patientmåltid - Regionservice Servicewebb](#)

Information om handlingen

Handlingstyp: Riktlinje

Gäller för: Sahlgrenska Universitetssjukhuset

Innehållsansvar: Maria Åhman Persson, (marpe243),
Verksamhetsutvecklare

Granskad av: Maria Åhman Persson, (marpe243),
Verksamhetsutvecklare

Godkänd av: Anders Glansén, (andgl3), Ekonomidirektör

Dokument-ID: SU9771-677637494-384

Version: 3.0

Giltig från: 2024-09-20

Giltig till: 2026-09-20