

Gäller för: Transplantationscentrum, Avdelning 139 Transplantation

Innehållsansvar: Maria Bengtsson, (marbe89), Dietist

Godkänd av: Niclas Kvarnström, (nickv1), Verksamhetschef

Giltig från: 2025-04-14

Giltig till: 2027-04-14

Risklivsmedel för organtransplanterad på vårdavdelning

Förändringar sedan föregående version

Rutin "Lathund livsmedel för kraftigt immunosupprimerade patient" (Vårdhygien, SU) har utgått och ersätts med denna lokala rutin.

Syfte

Rutin för vilka livsmedel som är lämplig att servera till kraftigt immundämpade personer i samband med organtransplantation **under första vårdtillfället eller vid rejektionsbehandling** eftersom vårdavdelningen ska servera mat som har extra låg risk för livsmedelsburna infektioner. *Listeria monocytogenes* (bakterie) kan till exempel förekomma i vakuumpförpackat skivat kött pålägg och i mögelost. *Toxoplasma* (parasit) kan bland annat finnas i kött som inte är genomstekt. Mykotoxiner (mögeltoxin) kan finnas i mögliga nötter och torkad frukt och salmonella (bakterie) kan bland annat förekomma i råa ägg.

Arbetsbeskrivning

Rutin Vårdhygien - Livsmedelshantering på vårdenhet och Rutin Vårdhygien - Egenkontroll av livsmedelshantering på vårdavdelning ska iakttas. Utöver dessa rutiner ska göras ytterligare restriktioner som här följer.

Grundläggande princip för säker mat:

- **Mat som värms till rykande varm** rakt igenom till 72 grader innan den äts kan generellt ätas utan risk. 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. Bufféserving det vill säga mat som hanteras av många 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. Smörgåsgurka, inlagd sill och sylt är exempel på sådan mat.
- **Mat som inte äts vid tillredning bör i regel förbrukas inom ett eller ett par 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 konserverburk). Bröd förvaras i rumstemperatur.
- **Dryck som står framme** till exempel på patients rum bör drickas inom 4 timmar.

Säker mat och risklivsmedel:

- **Mejeri**
Hårdost kan ätas utan risk.
Haloumi, mozzarella och fetaost kan ätas utan risk om den är pastöriserad, 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.
Sill inlagd i ättikslag kan ätas utan risk
Frysta eller konserverade skaldjur utan skal kan ätas utan risk. Undvik att skala på grund av risk för sår på händerna.
Skivat köttpålägg och paté ska ha varit förpackade högst en vecka och ätas inom två till tre dygn när förpackningen har brutits.
Råa, ej genomstekta, kallrökta och gravade varianter ska inte ätas.
- **Grönsaker och örter**
Tillagade genom upphettning eller inlagda i ättikslag kan ätas utan risk.
Nyss uppskuren gurka, tomat och paprika kan ätas noggrant tvättade och med bortskuret stjälkfäste.
Övrig råkost och färska örter bör undvikas
- **Frukt och bär**
Frukt tillagade genom upphettning eller skalad kan ätas utan risk.
Bär tillagade genom upphettning kan ätas utan risk
Pastöriserade juicer kan drickas utan risk medan opastöriserade förpackade juicer ska undvikas.
Melon som skurits ska förvaras i kyl och ätas inom ett dygn
- **Nötter, mandel, frön och torkad frukt**
Nötter, mandel, frön och torkad frukt ska inte ätas
- **Bröd och bakverk**
Bröd och bakverk, även färskfruset tinat bör ätas inom ett par dagar.

- **Övrigt**

Frukterna pomelo, grapefrukt och släktingarna ugly och sweetie samt carambol (stjärnfrukt) och juicer där sådana ingår ska inte ätas eller drickas eftersom dessa påverkar effekten av de immunsänkande medicinerna. När patienten skrivs ut ifrån vårdavdelningen efter första vårdtillfället eller efter en rejektionsbehandling gäller Livsmedelsverkets generella råd för personer med nedsatt immunförsvar. I samband med transplantationen ska alla utbildas och informeras om dessa råd.

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 Transplantationscentrum bär ansvar för att denna rutin blir känd och för att den finns.

Uppföljning, utvärdering och revision

Dietist har ansvarat för att sammanställa rutinen men delar ansvaret med läkare på avdelningen, det vill säga, arbetsgruppen ansvarar för uppföljning/revision av innehållet i rutinen. Medvetet avsteg från rutinen dokumenteras i Melior. Övriga orsaker till avsteg från rutinen rapporteras i MedControlPRO.”

Relaterad information

- Rutin Vårdhygien - Livsmedelshantering på vårdenhet
- Rutin Vårdhygien - Egenkontroll av livsmedelshantering på vårdavdelning
- Patientmaterial: Kost för dig som organtransplanterat
- Patientmaterial: Kost för dig som är organtransplanterad - under tiden på vårdavdelningen.

Dokumentation

Styrande dokument arkiveras i Barium. Redovisande dokument ska hanteras enligt sjukhusets gällande rutiner för arkivering av allmänna handlingar. Kunskapsöversikt

Livsmedelverket (www.slv.se) följande avsnitt:

- [Listeria monocytogenes](#)
- [Toxoplasma](#)
- [Mögelsvampar](#)
- [Salmonella](#)
- [Bakterier](#)

Avstämning med andra transplantationscentra nationellt har gjorts under hösten 2021. Vi har valt att anpassa utifrån den patientgrupp som har högst risk för infektion det vill säga de lungtransplanterade och med anledning av detta överensstämmer kostrestriktionerna i rutinen till största del med de råd som ges på Skånes Universitetssjukhus. Det som skiljer är att vi anger att bröd och bakverk bör ätas inom ett par dagar och att nötter, mandel, frön och torkad frukt bör undvikas på grund av risk för mögel.

Granskare/arbetsgrupp

Annette Lennerling, universitetssjukhusöversjuksköterska,
Transplantationscentrum, Sahlgrenska Universitetssjukhuset

Helena Taflin, sektionschef, läkare, Transplantationscentrum, Sahlgrenska
Universitetssjukhuset

Jesper Magnusson, överläkare, Transplantationscentrum, Sahlgrenska
universitetssjukhuset

Maria Bengtsson, dietist, Dietistmottagning klinisk nutrition, Sahlgrenska
universitetssjukhuset

Sofia Johansson, vårdenhetschef, Transplantationscentrum, Sahlgrenska
universitetssjukhuset

Vanda Friman, överläkare, Infektion Sahlgrenska universitetssjukhuset

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Transplantationscentrum, Avdelning 139
Transplantation

Innehållsansvar: Maria Bengtsson, (marbe89), Dietist

Godkänd av: Niclas Kvarnström, (nickv1), Verksamhetschef

Dokument-ID: SU9805-1593997-2352

Version: 3.0

Giltig från: 2025-04-14

Giltig till: 2027-04-14