

Gäller för: Verksamhet Hybrid och intervention, Verksamhet
Anestesi-Operation-Intensivvård Sahlgrenska
Innehållsansvar: Sophie Lindgren, (sopli2), Verksamhetschef
Godkänd av: Sophie Lindgren, (sopli2), Verksamhetschef

Giltig från: 2024-11-06

Giltig till: 2026-11-06

Rutin för nyttjande av personalutrymme och kök i Hybi-korridoren plan 4

Förändringar sedan föregående version

Förtydligande avseende individuellt ansvar för iordningsställande samt
behörighetsanpassningar för nyttjande av personalutrymmet.

Denna rutin ersätter tidigare rutin **Kök och personalutrymme Hybi-korridoren** och
kommer börja gälla fr.o.m. december 2024 tills vidare

Syfte

Att upprätthålla god ordning och sanitet i kök, matrum och fikarum i Hybi-
korridoren plan 4.

Enheter med tillgång till personalutrymmet

- Verksamhetsledning och Administration Hybrid och Intervention
- Intervention 1
- Operation 1 och 8
- PIVA 22

Städning

Regionservice kommer vardagar kl 8.00 och kl 13.00.

Deras uppdrag består i att plocka ur ren diskmaskin och in i skåpen, starta
diskmaskin med smutsig disk, torka av ytskikt, golv samt tömma sopor och
återvinning.

**OBS! Under jourtid, kvällstid, nattetid och helgdagar finns ingen
städservice.**

**Under denna tid används i första hand personalutrymmen inne på
enheterna, inte Hybi-korridoren.**

Följande gäller vid nyttjande av Hybi:s kök, matrum och fikarum

- Plocka med disk och skräp från matbord och fikarum.
- Torka av ev. kladd på matbord, soffbord.
- Ställ tillbaka stolar, skjut in stolar.
- Släng skräp i återvinningskärlen.
- Ställ in disk i diskmaskin.
- Är diskmaskinerna fulla, diska själv, torka och sätt in i skåpen.
- Köksutrustningen ska stanna i köket/personalutrymmet.
- Kaffe to go – använd pappersmuggar.
- Vila i sofforna är ok men kuddar, täcken mm ska inte förvaras i, under eller bakom sofforna. De som har tillgång till jourrum/vilorum använder dessa i första hand.
- Vi tillhandahåller inte mat eller kyld dryck i kylskåp/frysar. Ta med egen mat/dryck.

Öppettider

Klockan 18.00 - 07.00 samt helger krävs Tjänste-ID + kod för att komma in i köket. Övriga tider endast Tjänste-ID.

Behörighet

Behörighet till köket via Tjänste-ID ansöks hos Verksamhetsassistent Hybi efter godkännande av Verksamhetschef Hybi.

Uppföljning

Lokalansvarig verksamhet, dvs. VO Hybrid och Intervention kommer varje vecka följa upp att denna rutin efterlevs.

Återkoppling till berörda chefer kommer att ske fortlöpande.

Om oordning, dålig hygien och dålig lukt uppträder kommer köket utan dröjsmål stängas för sanering.

För att undvika överbelastning på Hybi:s kök uppmanas alla som har tillgång till andra personalutrymmen kopplade till vårdenheter med dygnet runt bemanning, att äta sin lunch eller ta sin kopp kaffe där i stället.

Ansvarig för rutinen

Verksamhetschef Hybrid och Intervention.

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Verksamhet Hybrid och intervention, Verksamhet Anestesi-
Operation-Intensivvård Sahlgrenska

Innehållsansvar: Sophie Lindgren, (sopli2), Verksamhetschef

Godkänd av: Sophie Lindgren, (sopli2), Verksamhetschef

Dokument-ID: SU9805-1593997-3282

Version: 1.0

Giltig från: 2024-11-06

Giltig till: 2026-11-06