

Gäller för: Sahlgrenska Universitetssjukhuset
Innehållsansvar: Nahid Kondori, (nahko1), Enhetschef
Granskad av: Meliha Arnodt, (melar8), Överläkare
Godkänd av: Anneli Fagerberg, (annfa26), Chefläkare

Giltig från: 2025-02-20

Giltig till: 2027-02-20

Vårdhygien - Livsmedelshantering på vårdenhet

Gäller även för Capio Lundby Specialistsjukhus, Carlanderska sjukhuset, Habilitering & Hälsa samt Sjukhusen i väster och är godkänd av respektive chefläkare.

Förändringar sedan föregående version

Ersätter tidigare version publicerad 2023-01-20. En ny regiongemensam riktlinje för egenkontrollprogram ”Vid hantering av måltider och livsmedel” ersätter SU:s Egenkontrollprogram. Tydliggörande angående nytt dokument ”[Riktlinje för regiongemensamt egenkontrollprogram för hantering av livsmedel och måltider](#)”. I övrigt endast redaktionella förändringar.

Syfte

Förhindra livsmedelsburen smitta genom att säkerställa att livsmedel på vårdenhet hanteras korrekt så att kontaminering och tillväxt av mikroorganismer undviks.

Utförande

Avdelningskök är lokal för yrkesmässig livsmedelshantering och den hantering av livsmedel som sker där regleras i lagar, förordningar och föreskrifter. Som stöd för detta samt upprättande av egenkontrollprogram finns branschriktlinjen [Offentlig säker mat \(SKR\)](#) samt [Vårdhandboken](#). Tillsynsmyndighet för verksamhet i avdelningskök är Miljöförvaltningen.

Personal

- [Basala hygienrutiner](#) tillämpas.
- Före all livsmedelshantering ska personal tvätta och desinfektera händerna

- Personal som vårdar patient med diarré och/eller kräkning ska inte hantera oförpackade livsmedel för andra (personal/patient) under aktuellt arbetspass. Enligt WHO definieras diarré som tre eller fler lösa avföringar per dag (eller mer frekventa avföringar än vad som är normalt för den enskilde individen). Med oförpackade livsmedel menas här mat som tillreds på avdelningen, exempelvis beredning av smörgås.

Patienter

- Patient och närstående bör inte vistas i vårdenhetens kök.
- Patient ska ges möjlighet och vid behov få hjälp att utföra handhygien före måltid. Se [Rena händer spelar roll](#). Använd gärna handdesinfektion, exempelvis etanolbaserad våtservett.

Livsmedelshantering

- Oförpackade livsmedel bör i första hand hanteras av kökspersonal utan patientkontakt, i andra hand avdelad personal som inte deltar i patientnära arbete under arbetspasset.
- Finns inte särskilt avdelad personal bör oförpackade livsmedel, t.ex. beredning av smörgåsar, hanteras i början av arbetspasset, dvs. innan patientkontakt, för att undvika risk för kontaminering av livsmedlet. Patient och närstående ska serveras alla livsmedel.
- Se [Riktlinje för regiongemensamt egenkontrollprogram för hantering av livsmedel och måltider](#).

Avsteg

Avsteg från rutinen rapporteras i MedControl Pro eller i befintligt avvikelshanteringssystem.

Ansvar

Linjechef ansvarar för att denna rutin är känd och följs av alla medarbetare.

Relaterad information

[Offentlig säker mat](#). Sveriges kommuner och regioner (SKR)

[Livsmedelshygien](#). Vårdhandboken

[Vårdhygien – Basala hygienrutiner](#). Rutin

[Vårdhygien – Virusgastroenterit](#). Rutin

[Rena händer spelar roll](#)

Kunskapsöversikt

[Vårdhygien – Vård av patient med diarré](#). Riktlinje

[Bygghälsa och vårdhygien \(BOV\)](#). Svensk Förening för Vårdhygien

Arbetsgrupp

Representanter arbetsgrupp Vårdhygien SU

Lena Bendrik Sfeir, hygiensjuksköterska

Meliha Arnodt, överläkare

Godkänt av

Capio Lundby Specialistsjukhus

Carlanderska sjukhuset

Habilitering & Hälsa

Sahlgrenska Universitetssjukhuset

Sjukhusen i väster

Inger Holm Gunnarsson, chefläkare

Karin Möller, chefläkare

Anne-Berit Ekström, chefläkare

Anneli Fagerberg, chefläkare

Philipp Meijering, chefläkare

Information om handlingen

Handlingstyp: Rutin

Gäller för: Sahlgrenska Universitetssjukhuset

Innehållsansvar: Nahid Kondori, (nahko1), Enhetschef

Granskad av: Meliha Arnodt, (melar8), Överläkare

Godkänd av: Anneli Fagerberg, (annfa26), Chefläkare

Dokument-ID: SU9992-381335686-101

Version: 16.0

Giltig från: 2025-02-20

Giltig till: 2027-02-20