

Livsmedelshygien

Vårdhygien, 2024



Livsmedelshantering

Om enheten tillagar mat, förvarar eller lägger upp livsmedel, serverar eller överlämnar livsmedel för förtäring gäller Livsmedelslagstiftningen.

Det är den lokala tillsynsmyndigheten (kommunens miljö- och hälsoskyddsförvaltning) som ansvarar för godkännande och tillsyn samt ser till att relevant lagstiftning följs.

Syftet är att säkerställa att livsmedel på enheten hanteras på ett sådant sätt att de inte kontamineras eller att tillväxt av mikroorganismer kan ske och på så sätt orsaka livsmedelsburen smitta.



Personal som hanterar livsmedel

- ska tillämpa noggrann handhygien, före all livsmedelshantering ska handtvätt med tvål och vatten samt efterföljande handdesinfektion utföras
- ska använda lämplig ren skyddsklädsel förslagsvis tygförkläde
- får inte ha sår eller hudinfektioner på händer och underarmar
- ska inte utföra hanteringen om man själv har en misstänkt eller konstaterad mag-tarminfektion. Innan hantering av oförpackade livsmedel krävs symtomfrihet i minst 48 timmar
- ska inte delta i omvårdnadsarbete med brukare med misstänkt eller konstaterad mag-tarminfektion.

Brukare och besökare

- Brukare och besökare bör inte vistas i det gemensamma köket utan tillsyn.
- Verksamheten ansvarar för att livsmedel som förvaras i gemensamt kök är säkra att servera. Alla som hanterar dessa livsmedel måste tillämpa samma hygienrutiner. Om detta inte är möjligt att kontrollera måste verksamheten begränsa åtkomsten av livsmedel i gemensamt kök.



Djur

- Djur får inte vistas i lokaler där livsmedel hanteras.



Städning i kök

- Håll rent på arbetsbänken.
- Använd engångsdisktrasa eller papper, alternativt byt disktrasa dagligen.
- Använd separat städutrustning för kök. Utrustningen ska vara uppmärkt och förvaras om möjligt i anslutning till köket.



Glöm inte bort..

..brukarens handhygien.

Brukare ska ges möjlighet och vid behov få hjälp att utföra handhygien innan måltid.

