

RIKTLINJE

RUTIN

Dokumentnamn:				
Rutin för Livsmedelshygien egenkontroll inom Hemvårdsförvaltningen				
Framtagen av: Eva Lydahl	Gäller from: 2019-04-01	Gemensam med Regionen:  <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nej	Gäller egen regi: <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Process hänvisning:  Livsmedelshygien, egenkontroll
Godkänd av: Ulla Johansson	Gäller tom: <i>Ange datum eller skriv tillsvidare, lämna ej rutan tom</i> tillsvidare		Gäller privat regi: <input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nej	
Uppdaterad av: Anna Melin Andersen	Uppdateringsdatum: 2022-11-09		Gäller intraprenad: <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	

## Revisionshistorik

Datum för revidering och uppdatering	Beskrivning
2021-06-16	Ny rutin för kokning av frysta importerade bär
2022-07-13	App från Nomor AB ersätter Fliksystem och Kostpärm fr om 1 april 2022
2022-11-09	Ny rutin vid användning av handskar i Nitril

## Tillvägagångssätt

- Rutinen ska användas i alla enheter inom hemvårdsförvaltningen.
  - Undantag i rutinen; till exempel; Om det i normala fall inte ingår att ta emot varm mat i verksamhetens dagliga rutiner, utgår punkten temperaturkontroll på ankommande varm mat liksom temperaturkontroll på varmhållning

### Enheter som har cafeteriaktivitet eller motsvarande

(har som regel ingen hantering av varm mat)

- Alla Hjärtans Hus
- Aktivitetslokaler

### Enheter som tar emot kall mat, varm mat och torra livsmedel och kylvaror

- Äldreboendens enheter /avdelningar
- Seniorrestaurang som bemannas av egen personal (kan vara köpt tjänst)
- Dagverksamhet
- Matdistribution – kyld mat till kund i ordinärt boende

### I egenkontrollen ingår inlagda kontrollpunkter enligt tidigare använd Kostpärm med fliksystem:

Temperaturkontroll av kylar  
 Temperaturkontroll av frysar  
 Temperaturkontroll på ankommande varm mat  
 Temperaturkontroll på ankommande kall mat / kylvaror  
 Specialkost – ankomstkontroll - förvaring och servering  
 Förvaring i kyl och frys och märkning  
 Hantering av livsmedel som kan utveckla Listeria  
 Temperaturkontroll på varmhållen mat  
 Nedkylning / Avsvalning  
 Återuppvärmning  
 Temperaturkontroll av diskmaskin

Kontroll av termometer som används för temperaturkontroller  
Åtgärder vid felaktig temperatur på livsmedel /tillagad mat  
Matdistribution  
Felaktig temperatur i diskmaskin

### **Hantering av torra varor - skafferivaror**

Veckodokumentation för egenkontroll av livsmedelshygien  
Rengöring  
Personal - hygien – kompetens – webutbildning alternativt att utvecklingsledare med inriktning kost anlitas via fysiskt besök/utbildning ca 1 h  
Underhåll – skadedjur - Vattenkvalitet  
Avvikelser mejlas direkt till enhetschef via appen Nomor  
Utvärdering av egenkontrollprogrammet – internrevision –skickas ut årligen av utvecklingsledare med inriktning kost via ett digitalt enkätverktyg, sammanställs och mejlas via rapport till verksamhetschef/enhetschef

### **Matdistribution**

Transport från hemtjänstlokal  
Temperaturkontroll och rengöringsschema  
I egenkontrollen ingår att kontrollera temperaturer, förpackningar, kall mat respektive varm mat och förvaring av livsmedel och mat.  
I egenkontrollen ingår rengöring enligt schema, avvikelshantering och personlig hygien  
Enheter som tar emot lunch/ middag, kvällsmat och desserter ska ha kontroll över specialkost  
Det ingår även att ha kontroll över utrustning och lokaler för eventuella underhållsåtgärder, risk för att skadedjur kommer in i lokalerna och att vattenkvaliteten är god  
I "Översikt – dokumentation –hänvisning till blankett" anges hur ofta kontrollerna ska göras och hur ofta man ska dokumentera. översikten anges även vilken blankett man noterar kontrollerna på

### **Beredning av smörgåsar eller frukost och mellanmål**

Arbetsytor och köksredskap ska vara rena och hela.

Vad gäller handskar är de precis som smutsiga händer - en källa till kontamination och smitta. Handtvätt med tvål och vatten går före alla gånger. Däremot rekommenderas användning av handskar om man har ett öppet sår. Handskar som är godkända för livsmedelshantering är Nitrilhandskar.

Beroende av den verksamhet man jobbar i kommer man i kontakt med livsmedel på olika sätt:  
Maten/ livsmedlen får inte hanteras i närheten av rengöringsmedel eller diskmedel  
Plastfilm och plastburkar ska vara av godkänt material för livsmedel (Glas /gaffelsymbol)

Kokning under en minut före servering, ska göras på utländska frysta bär (jordgubbar, hallon, blåbär, vinbär, lingon, björnbär med flera). De bär som skall användas till bakning av typen sockerkakssmet kan läggas direkt i smeten.

## Bakgrund

Enligt livsmedelslagen är varje livsmedelföretagare skyldig att upprätta egenkontroll för livsmedelshantering, baserat på HACCP-principerna (hazard analysis critical control points). Syftet är att säkerställa att den mat som serveras i verksamheten är säker och inte framkallar fara för slutkonsumentens hälsa

## Ansvar/Omfattning

- Utvecklingsledare med inriktning kost är systemadministratör för hemvårdsförvaltningen. Avdelningar har ett lösenord för all personal.
- Enhetschef ansvarar för att samtlig personal har den kunskap som krävs för att utföra livsmedelshantering på rätt sätt. Avvikelser rapporteras direkt till enhetschef via mejl.
- Rutinen ingår i enhetens egenkontrollprogram och ligger i appen Nomor med start 1 april 2022.

## Referensdokument

SKR:s branschriktlinjer för livsmedelshygien [Avdelningskök, äldreomsorg | Offentlig säker mat | SKR \(offentligsakermat.se\)](#)

Livsmedelslagen SFS 2006:804

EU-förordning nr 178/2002

Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)

Livsmedelsverkets föreskrifter inom livsmedelshygien

Livsmedelsverkets vägledning för Hygien

Intranätet Magsjuk vid utlandsvistelse /För arbetstagaren och Chefsinformation

Region Halland: Basala hygienrutiner inom kommunal vård och omsorg