

## Vårdhygienisk rutin i samband med livsmedelshantering i öppen och sluten vård

Ansvar för att organisera hantering av livsmedel är ett linjeansvar och ansvar på vårdenhet har vårdenhetschefen eller motsvarande. Yrkesmässig livsmedelshantering regleras i lagar, förordningar och föreskrifter. Som stöd för tillämpning finns Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg (SKR). Tillsynsmyndighet för verksamheten i avdelningskök är Miljöförvaltningen. Här kompletterar vi genom att understryka vissa vårdhygieniska rutiner för hur man förfar med livsmedelshantering i en verksamhet som arbetar med patienter. Även mottagningar, som ibland tillhandahåller någon form av självservering eller serverar något till en patient som väntat länge och inte förmår ordna detta själv, har anledning att beakta flera av punkterna i den här rutinen.

### Personal

- Tillämpa som alltid Region Sörmlands basala hygienregler.
- Tvätta och desinfektera händerna före all livsmedelshantering.
- Vid symtom som diarré, kräkningar, halsont eller hudinfektioner på händerna är det inte tillåtet att arbeta med oförpackade livsmedel.
- Personal som vårdar patient med symtom där smittsam mag-/tarmsjukdom inte kan uteslutas, ska inte hantera oförpackade livsmedel under aktuellt arbetspass.
- Eftersträva att så få som möjligt hanterar maten. Oförpackade livsmedel bör i första hand hanteras av kökspersonal utan patientkontakt, i andra hand av avdelad personal som inte deltar i patientnära arbete under arbetspasset. Övrig vårdpersonal kan hjälpa till att servera brickor.
- Finns inte särskilt avdelad personal, till exempel under nattpass, hanteras oförpackade livsmedel, t ex beredning av smörgåsar, i början av arbetspasset, dvs. innan patientkontakt, för att undvika risk för kontaminering av livsmedlen.

Handläggare

Mikael Stenheim

Sektionen för vårdhygien

Datum

2020-02-28

## Patienter och anhöriga

- Patienter och anhöriga ska aldrig vistas i vårdavdelningens kök.
- Informera inläggande patienter om vikten av handhygien, inte minst i samband med måltider. Använd gärna regionens patientinformationsfolder om handhygien i kombination med muntlig information.
- Patienter ska ges möjlighet och vid behov få hjälp att utföra handhygien före måltid. Använd gärna handsprit, till exempel etanolbaserad våtservett.

## Servering

- Buffésivering avrådes från. Patienter och närstående ska serveras livsmedel.
- TÄNK PÅ att även sådant som småkakor, oförpackat socker, frukt, godis och annat, som ibland finns vid varma drycker för självservering, kommer att utgöra en variant av buffet av oförpackade livsmedel. Allt sådant avrådes från.