

4. Hygienregler

All personal som hanterar eller som kommer att hantera livsmedel ska känna till, förstå och arbeta efter de hygienrutiner som gäller vid livsmedelshantering. Vid servering av mat till de boende ska även de hygienrutiner som gäller för övrigt arbete på avdelningen följas

Rutin

All personal som hanterar livsmedel ska underteckna hygienreglerna, se blankett 4.1 Hygienregler. Genomgång och signering upprepas 1 gång/år och utförs av verksamhetschef.

Arbetskläder

Vid arbete med mat i avdelningsköket ska rent förkläde användas för att skydda maten. Tvätt sker på arbetsplatsen och i minst +60°C.

Ta av eventuella skyddskläder som använts vid omvårdnadsarbete som kan medföra smittrisk.

Handhygien/handtvätt

Handfat och dylikt som används för handtvätt ska vara utrustade med flytande tvål och torkpapper.

Eftersom händerna är en vanlig smittövertärförare ska de tvättas

- före köksarbetets början
- efter varje toalettbesök och rast
- efter att man har ätit/fikat
- efter rökning
- när man rört ansikte/ hår
- när man har nyst/ hostat/ snutit sig
- när man byter arbetsmoment
- efter rengöringsarbete och soptömning
- när man har hanterat andra saker än mat och köksredskap som t.ex. mobiltelefon
- samt i övrigt så ofta det behövs

Naglar ska vara kortklippta och nagellack får inte användas.

Om handskar måste användas, följ instruktioner om engångshandskar nedan.

Engångshandskar

Engångshandskar ska användas om man har sår, sprickor eller annan skada på händerna. Handskarna ska bytas lika ofta som man annars tvättar händerna, se avsnitt ovan. Händerna ska alltid tvättas innan och varje gång som man byter handskar.

Smycken

Smycken som armband, ringar, örhängen, synlig piercing och armbandsur får inte bäras under arbetet i avdelningsköket. Korta halsband innanför tröjan är dock ok.

Hår

Håret ska vara uppsatt

Vid sjukdom

Personal som har eller kan misstänkas ha sjukdom eller smitta, sår, eksem eller annan skada som kan medföra att smittämnen överförs till de livsmedel som hanteras, får inte hantera livsmedel. Meddela alltid ansvarig chef.

Den som haft diarré eller kräkningar måste ha varit symptomfri i 48 timmar innan det är tillåtet att återgå till arbete och hantera livsmedel.

Laga mat tillsammans

De boende får delta i arbetet i köket om de kan och vill. Samma regler för personlig hygien och mathantering gäller alla i köket. Personalen ansvarar för att instruera de som hjälper till.

Åtgärder vid avvikelser eller brister

- Upprepa genomgång och signering av hygienregler
- Kontakta verksamhetschef