



Hantering av matlådor

I hemtjänstlokalen

- Ställ in matlådor i kylskåpet direkt efter leverans till lokalen
- Kontrollera att det inte finns några gamla matlådor kvar i kylskåpet som redan borde ha blivit utlevererade
- Kontrollera matlådorna som ska vara:
 - Hela och rena
 - Märkta med innehållsförteckning och datum
- Kylskåpet som används till matlådor får inte användas till förvaring av något annat
- Kontrollera kylskåpets temperatur varje dag temperatur ska vara max +8 C°
Dokumentera på blankett ”Hygienrond” en gång per månad (i egenkontrollen)
- Ta inte ut matlådorna ur kylskåpet förrän precis innan de ska levereras till den enskilde

Under transport

- Transportera maten i godkänd kylväska
- Se till att kylväskan är hel och ren innan den packas med nya matlådor
- Glöm inte att stänga igen kylväskan efter inpackning och efter eventuella uttag av lådor
- Använd alltid kylklampar kylväskorna. I de små kylväskorna används kylklamp i botten och de stora kylväskorna i botten och på toppen
- Kylklampar ska förvaras i frysen när de inte används, så att de är ordentligt kalla vid användning
- Matlådan måste hålla högst +8 C° under hela transporten



Temperaturmätning av matlåda

- Varje hemtjänst ska 2 ggr/år mäta temperaturen i en matlåda
- Temperaturen i lådan får inte överstiga +8 C°

Rutin

- Beställ en extra matlåda hantera matlådan precis som de övriga matlådorna innan temperaturtagning.
- Ta temperaturen med en digitaltermometer eller med en termometer med insticksgivare vid tre tillfällen under distributionen.
 1. Vid avhämtning
 2. Innan den ställs i kylskåp för mellanförvaring
 3. Vid avlämning till den enskilde
- Dokumentera temperaturerna på blankett "Hygienkontroll" (i egenkontrollen) två gånger per år, efter temperaturmätningen ska matlådan slängas
- Om det är avvikelser ansvarar chefen i samråd med matleverantören för att göra en åtgärdsplan för att säkra upp och se över temperaturhållningen

I den enskildes hem

- Ställ matlådan i kylskåp om den inte ska ätas omedelbart
- Värm matlådan i kastrull, ugn eller mikro till minst +72 C°

Vid misstanke om matförgiftning/dålig kvalitet på kalla matlådor/att lådorna är varmare än +8 C°

- Mät innertemperaturen på matlådorna ifall de misstänks vara varmare än +8 C°. Dokumentera på blanketten "Åtgärdsblankett" .
- Vid misstanke om matförgiftning/dålig kvalitet på kalla matlådor. Dokumentera i INCIDENTRAPPORT/ AVIKELSERAPPORT samt kontakta närmsta chef. Närmsta chef ansvarar för att i sin tur kontakta Restaurangchef, Kostservice och Miljöförvaltningen t.ex. misstänkt matförgiftning.

