



Livsmedelssäkerhet och smittade brickor på avdelning

Jorun Ledin, kvalitetssamordnare Regionservice
2024-05-16

Frågeställning?

Hur hanterar vi smittade brickor på avdelning?

Vad är viktigt att tänka på vid hantering av livsmedel till patienter på avdelning?



Lagstiftning

[Förordning \(EG\) nr 178/2002](#)

[Förordning \(EG\) 852/2004](#)

[Livsmedelslag \(2006:804\)](#)



Hälso- och
sjukvårdsnämnden är
livsmedelsföretag

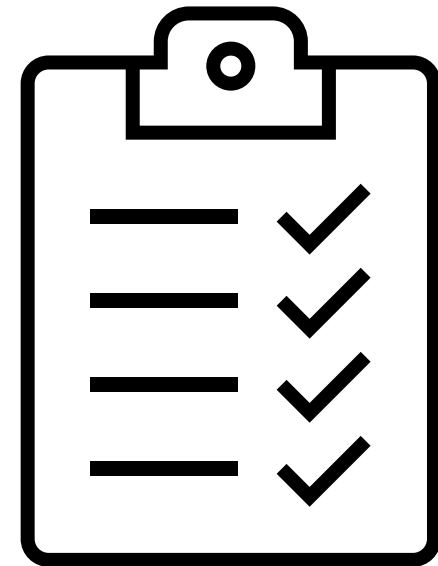
Vårdavdelning är en
anläggning

Centralköket på CSK
är en anläggning

Egenkontroll i avdelningsköket

Rutiner bland annat för:

- Personalhygien
- Utbildning
- Temperaturkontroll
- Rengöring och avfallshantering
- Märkning och information om livsmedel
- [Färoanalys](#)



Personalen ska vara ren

- Händerna ska vara rena
- Händerna ska vara fria från nagellack, smycken, klockor, sprickor och sår
- Naglarna ska vara kortklippta



Tvätta händerna!

- Vid byte av arbetsmoment
- Efter hantering av råa livsmedel
- Efter rast och toalettbesök (samt om du ätit/druckit)
- Efter rengöringsarbete
- Efter datorarbete
- Efter soptömning
- När du rört vid ansikte och hår
- När du nyst/hostat/snutit dig



Smittade brickor från rum till kök

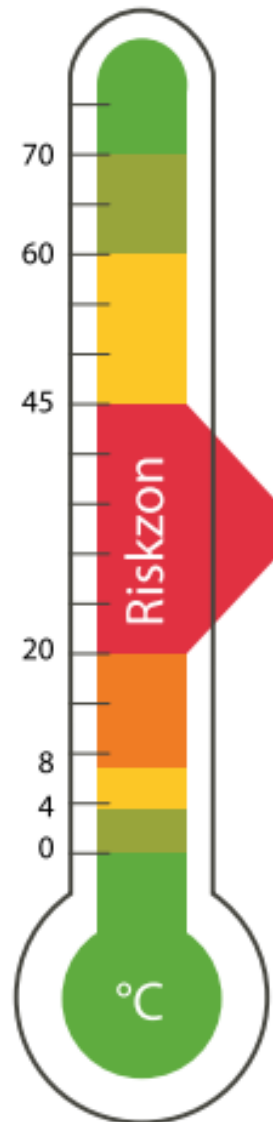
- Patient med smitta äter på rummet.
- Brickan får inte ställas tillbaka i brickvagnen med smutsig disk om brickan varit inne hos patient i gult rum.
- Brickan tas direkt till avdelningsköket. Brickan får inte "mellanlanda" någonstans utan skall direkt från rum till kök.

Smittad bricka i avdelningsköket

- Brickan diskas som vanligt av personal som sköter diskning.
- Tvätta händer med tvål och vatten efter hantering av smutsig disk och innan den rena disken plockas ur maskinen
- Diskbänkarna rengörs noggrant efter diskning av smittade brickor. Rengör från minst förorenat till mest förorenat.
- Avsluta med desinfektion av ytorna.

Övrigt gällande smittade brickor

- Vattnet behöver inte bytas i diskmaskin efter att ha diskat bricka med smitta.
- Om diskmaskinen är avstängd eller om brickan inte kan diskas direkt ska brickan lämnas kvar på det smittade rummet.
- Matbrickor från smittade rum som ska åter till centralköket ställs in i matvagnen.



Över +70 °C De flesta mikroorganismer dör (parasiter, virus, bakterier)

+60–70 °C Ingen bakterietillväxt, vissa mikroorganismer dör

+45–60 °C Långsam bakterietillväxt

+20–45 °C Mycket snabb bakterietillväxt

+8–20 °C Viss bakterietillväxt

+4–8 °C Långsam bakterietillväxt

+0–4 °C Mycket långsam bakterietillväxt

Under +/-0 °C Ingen tillväxt av mikroorganismer

Mer om livsmedelssäkerhet

- Specialkost
- Lokal och utrustning
- Matförvaring
- Temperaturer
- Rengöring och disk
- Avfallshantering
- Skadedjurskontroll

Listeriainfektion

Riskgrupp:

- gravida
- Sköra äldre
- personer med nedsatt immunförsvar



Mer info om livsmedelssäkerhet

[Nationella riktlinjer för måltider på sjukhus](#)

[Branschriktlinjer för offentlig säker mat \(SKR\)](#)

[Livsmedelsverkets hemsida](#)

[film om livsmedelshygien på avdelning](#)

Lagstiftning

[Förordning \(EG\) nr 178/2002](#)

[Förordning \(EG\) 852/2004](#)

[Livsmedelslag \(2006:804\)](#)

Frågor?!

Jorun Ledin

jorun.ledin@regionvarmland.se

010-831 54 23

