



ÖREBRO

Egenkontrollprogram

Kostverksamheten Vård och omsorg





ÖREBRO

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

	Sida
EGENKONTROLLPROGRAM	2
PERSONALUTBILDNING (LISTOR OCH INTYG)	3-4
PERSONLIG HYGIEN, SMITTA	5-6
RENGÖRING CHECKLISTA FÖR STÄDNING	7-8
SKADEDJUR, UNDERHÅLL, KALIBRERING AV TERMOMETER	9
AVFALL OCH RETURGODSHANTERING	10
MOTTAGNING AV VAROR OCH FÄRDIGLAGAD MAT	11-12
TEMPERATUR I KYLAR OCH FRYSAR, KYLVAGNAR	13-15
UPPTINING, TILLAGNING/VÄRMEBEHANDLING	16-18
NEDKYLNING, ÅTERUPPHETTNING	19-20
VARMHÅLLNING	21
UTLEVERERAD MAT	22-23
TEMPERATUR I DISKMASKIN	24
HACCP-PLAN	25-30
ÖVERSIKT BAKTERIER	31-32
REKLAMATION/ÅTERKALLANDE (VID MISSTANKE OM MATFÖRGIFTNING ELLER ALLERGISK REAKTION)	33-35
RUTINER (KRÄKNINGAR, DIARRÉ)	36-37
KORRIGERANDE ÅTGÄRDER	38
INTERNREVISION (4 BLAD)	39-42
RIKTLINJER FÖR SPECIALKOST	43-44
DOKUMENTATION FRÅN MILJÖKONTORET	

PERSONALUTBILDNING

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Utbildning i livsmedelssäkerhet
(Intyg sparas i denna flik)

NAMN	UTBILDNING	DATUM

INFORMATION OM ARBETSPLATSENS EGENKONTROLL TILL NYANSTÄLLDA

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

NAMN	INFORMATION	DATUM	SIGN

PERSONLIG HYGIEN

Rutinerna syftar till en säker hantering av livsmedel

Arbetskläder/omklädningsrum

Som medarbetare i kostverksamheten ska du under arbetstid använda de arbetskläder arbetsgivaren tillhandahåller.

- Ombyte sker i omklädningsrummet
- Omklädningsrummet hålls städat och i ordning
- När din arbetstid startar ska du vara ombytt till arbetskläder
- Privata kläder och arbetskläder förvaras i åtskilda skåp
- Hela och rena arbetskläder, skyddskläder och skor ska användas i köket
- Arbetskläderna ska tvättas i normalprogram (ej snabbprogram) i minst 60°C
- Mössa/hårskydd som döljer hela håret ska användas vid beredning och tillagning av all mat

Övrigt

- **Smycken:** klocka, armband, ringar, halsband och örhängen får inte användas. Piercingsmycken får inte förekomma i ansiktet.
- **Rökning/snusning** är inte tillåtet på arbetstid. Rökning/snusning sker på rast och i privata kläder.
- **Privat mobiltelefon** förvaras på anvisad plats

Handhygien

Direktkontakt med livsmedel kräver god handhygien

Händerna ska tvättas ofta och alltid med flytande tvål och torkas med engångshandduk:

- innan arbetet påbörjas
- efter toalettbesök och raster
- efter att du har vidrört hud, hår, öron, näsa, mun etc.
- efter att du har nyst, hostat och/eller snutit dig
- efter att du har använt dator och/eller telefon
- efter att du har hanterat kontanter
- innan du hanterar färdiglagade eller ätfärdiga produkter
- mellan olika arbetsmoment då olika råvaror/produkter hanteras
- efter rengöring av utrustning och lokaler
- efter att du har hanterat matrester, emballage och sopor
- efter övrigt förfarande som kan innebära att livsmedel förorenas
- **Naglar** – ska vara kortklippta, välansade och fria från nagellack.
- **Engångshandskar** ska användas om du har sår och/eller eksem på händerna. Engångshandskar innebär inte automatiskt god handhygien. Engångshandskar ska bytas under och mellan varje arbetsmoment.

SMITTA

Du får inte arbeta om du är sjuk med risk för smitta.

Om du eller någon i ditt hem misstänks ha smittsam sjukdom ska du omgående kontakta din kökschef. Du är skyldig att meddela din kökschef om du har någon sjukdom eller sår som kan misstänkas sprida smitta.

Meddela din kökschef om du ska resa utomlands. Var uppmärksam på tecken i form av magbesvär, feber eller andra symtom under och efter resan. Kontakta omgående din kökschef vid eventuella symtom. Se bilaga "Rutiner vinterkräksjuka"

Avsmakning av mat ska ske med rena bestick, att stoppa fingrar i maten är inte tillåtet

Var noga med att råa livsmedel inte kommer i kontakt med färdiglagad mat.

JAG HAR LÄST OCH FÖRSTÅTT OVANSTÅENDE REGLER FÖR
PERSONLIG HYGIEN OCH ÅTAR MIG ATT FÖLJA DESSA

Namn _____

Datum _____

Namnförtydligande _____

RENGÖRING

År _____

CHECKLISTA FÖR RENGÖRING

Kontroll att rengöring utförs enligt rutiner och frekvenser

Checklistan ifylls **1 gång/mån**

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Dagliga rutiner:	Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec
Skärredskap (ex. knivar)												
Redskap, skärbrädor												
Skärmaskiner												
Matvagnar												
Diskbänkar												
Diskmaskin												
Arbetsbänkar												
Ugnar												
Spis												
Kokgrytor												
Stekbord												
Golv												
Golvbrunnar												
Handfat												
Byte av disktrasor												
Byte av handdukar												

Veckorutiner:	Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec
Kylar & Frysar												
Diskutrymme												
Soppsäckhållare & sorteringskärl												
Rengöring av fettfilter												
Rengöring av städutrymme/städutrustning												
Rengöring av knappar & belysningsknappar												
Rengöring av kranvred												
Rengöring av dörrhandtag												
Torr förråd												
Omklädningsrum												
Översyn/Rengöring av soputrymme												
Arbetsbänkar (hyllor, benställning)												
Personaltoaletter (städbolag)												

RENGÖRING

År _____

CHECKLISTA FÖR RENGÖRING

Kontroll att rengöring utförs enligt rutiner och frekvenser

Checklistan ifylls **1 g/mån**

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Storrensöring (två ggr/år):	Datum	Datum
Rengöring bakom, ovanpå och under maskiner		
Rengöring av ventilation (görs delvis av sotare)		
Rengöring av förråd		
Dörrlister till frysar och kylar		

Storrensöring (en g/år):	Datum
Genomgång och rengöring av samtliga väggar, golv och rörledningar	
Rengöring av lysrör och lysrörsarmaturer	
Rengöring av och bakom värmeradiatorer	
Rengöring av frysrum	

SKADEDJUR, UNDERHÅLL, KALIBRERING AV TERMOMETER

År _____

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

SKADEDJUR Dokumenterad inspektion av lokaler **1 ggr/år** samt vid upptäckt av skadedjur

Datum	Rum	Spår av skadedjur ja/nej	Åtgärd vid fel	Sign

UNDERHÅLL Dokumenterad översyn av lokaler **1 ggr/år** samt vid upptäckt av brist.

Datum	Rum	Underhållsbehov	Åtgärd vid fel	Sign

KALIBRERING AV TERMOMETER Dokumenterad kontroll **2 ggr/år** samt vid upptäckt av brist

Datum	Temp vid kontroll i kokande vatten (+100° C)	Åtgärd vid fel	Sign

MOTTAGNING FÄRDIGLAGAD MAT

År _____

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Varm mat Max +60°C

Kylad mat Max +8°C

All mat skall vara övertäckt, och transporteras i avsedda vagnar.

Vecka	Livsmedel	Kylad mat Temp	Varm mat Temp	Åtgärd vid fel	Sign

Om kärntemperaturen understiger +60°C på varm mat.

Om temperaturen överstiger +8°C på kall mat.

- Kontakta tillagningsköket för samråd vilka åtgärder som skall tillämpas.

TEMPERATUR I KYLAR OCH FRYSAR

År _____

Dokumenterad kontroll 1 g/v samt vid upptäckt av brist

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Frys -18°C

Vecka	Frys 1	Frys 2	Frys 3	Frys 4	Frys 5	Frys 6	Åtgärd vid fel	Sign

Kyl Max +8°C Köttfärs Max +4°C

Vecka	Kyl 1	Kyl 2	Kyl 3	Kyl 4	Kyl 5	Kyl 6	Åtgärd vid fel	Sign

Om temperaturen överstiger max +8°C på kylvaror kasseras dessa alternativt används omgående om de kan bedömas vara tjänliga. Frysta produkter som tinat kan användas omgående om temperatur ej har överstigit Max 8°C. Tillkalla reparatör omgående.

TEMPERATUR I KYLAR OCH FRYSAR

År _____

Dokumenterad kontroll **1g/v** samt vid upptäckt av brist.

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Kyl Ej varmare än +8°C Köttfärs +4°C
Frys Ej varmare än -18°C

Vecka	Temp	Åtgärd vid fel	Sign

Om temperaturen överstiger Max +8°C på kylvaror används dessa omgående om de kan bedömas vara tjänliga annars kasseras de.
Frysta produkter som tinat kan användas omgående om temperatur ej har överstigit Max +8°C
Tillkalla reparatör omgående.

TEMPERATUR I KYLVAGNAR

År _____

Dokumenterad kontroll **1 g/v** samt vid upptäckt av brist

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Max +8°C

Vecka									Åtgärd vid fel	Sign
Kyl 1										
Kyl 2										
Kyl 3										
Kyl 4										
Kyl 5										
Kyl 6										
Kyl 7										
Kyl 8										
Kyl 9										
Kyl 10										
Kyl 11										
Kyl 12										
Kyl 13										
Kyl 14										
Kyl 15										
Kyl 16										
Kyl 17										
Kyl 18										
Kyl 19										
Kyl 20										
Kyl 21										
Kyl 22										
Kyl 23										
Kyl 24										
Kyl 25										
Kyl 26										
Kyl 27										
Kyl 28										
Kyl 29										

Om temperaturen överstiger max +3°C på kyld mat kasseras denna alternativt används omgående om den kan bedömas vara tjänlig.

NEDKYLNING

ÅR _____

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

NEDKYLNING Nedkyls inom 4 timmar till Max +8°C

Dokumenterad kontroll: **1 g/v** eller om nedkylning inte sker rutinmässigt dokumenteras de tillfällen då nedkylning sker.

Datum	Maträtt	Tid in	Temp in	Tid ut	Temp ut	Åtgärd vid fel	Sign

VARMHÅLLNING minst +60°C

ÅR _____

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Dokumenterad kontroll 1 g/v samt vid upptäckt av brist

Vecka	Livsmedel	Temp	Åtgärd vid fel	Sign

UTLEVERERAD MAT - KYLD MAT Max +8°C

År _____

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Dokumenterad kontroll 1 g/v samt vid upptäckt av brist

Vecka	Livsmedel	Kyld mat temp	Åtgärd vid fel	Sign

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Dokumenterad kontroll 1 g/v samt vid upptäckt av brist

Vecka	Livsmedel	Varm mat temp	Åtgärd vid fel	Sign

TEMPERATUR I DISKMASKIN

År _____

Ansvarig	Ersättare
----------	-----------

Diskvattentemperatur +60°C till +70°C. Sköljvattentemperatur +80°C till +90°C

Temperaturen läses av på maskinens termometrar

Dokumenterad kontroll 1 g/v samt vid upptäckt av brist.

Diskmaskin

	Datum	Temp disk	Temp skölj	Åtgärd vid fel	Sign
Jan					
Feb					
Mars					
Apr					
Maj					
Juni					
Juli					
Aug					
Sep					
Okt					
Nov					
Dec					

Om temperatur på disk- och sköljvatten inte är korrekt tillkallas servicetekniker

Grovdiskmaskin

	Datum	Temp disk	Temp skölj	Åtgärd vid fel	Sign
Jan					
Feb					
Mars					
Apr					
Maj					
Juni					
Juli					
Aug					
Sep					
Okt					
Nov					
Dec					

HACCP-PLAN

Flödesschema med angivna förvaringstemperaturer

Markera med överstryckningspenna ert verksamhetsflöde!

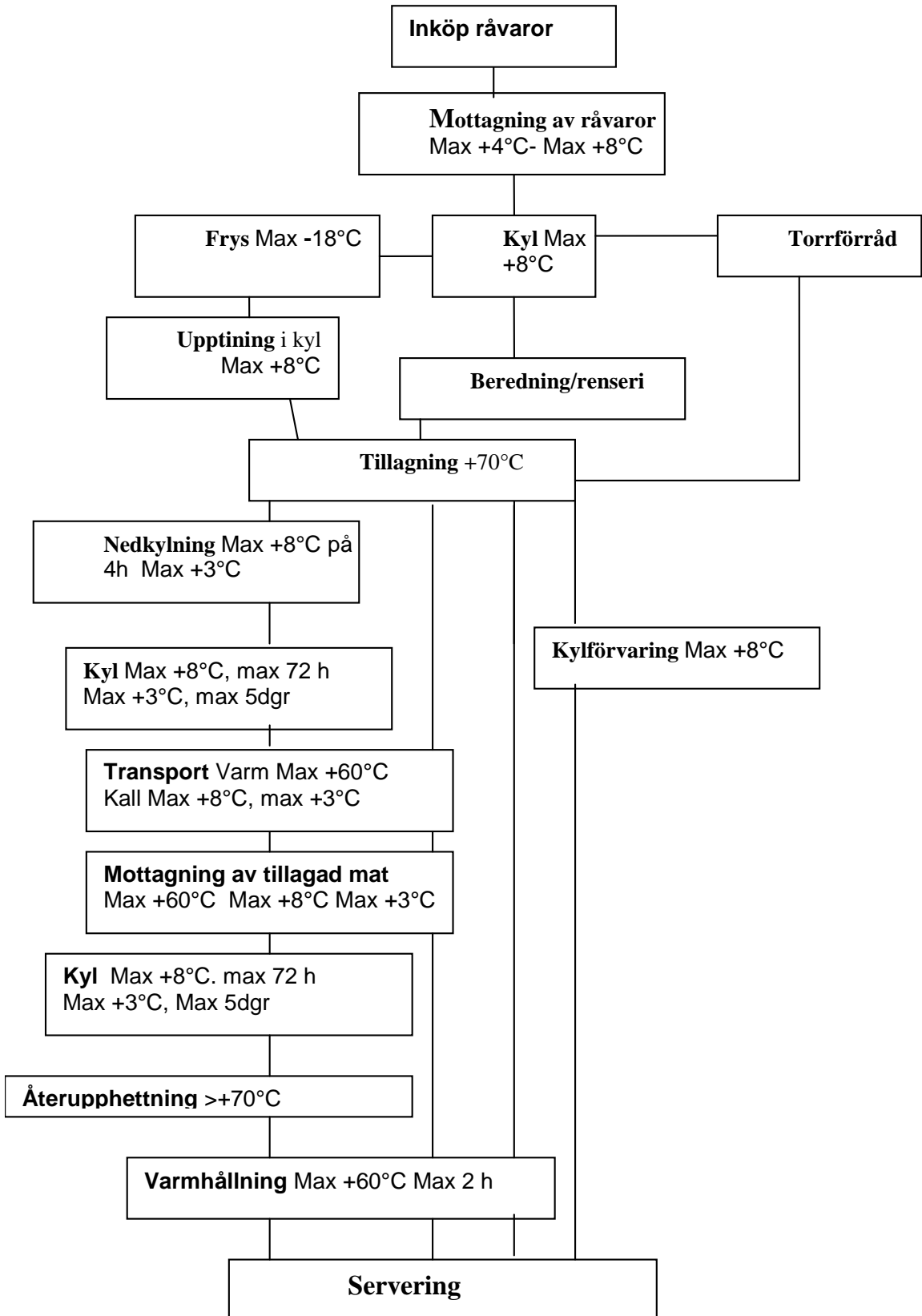
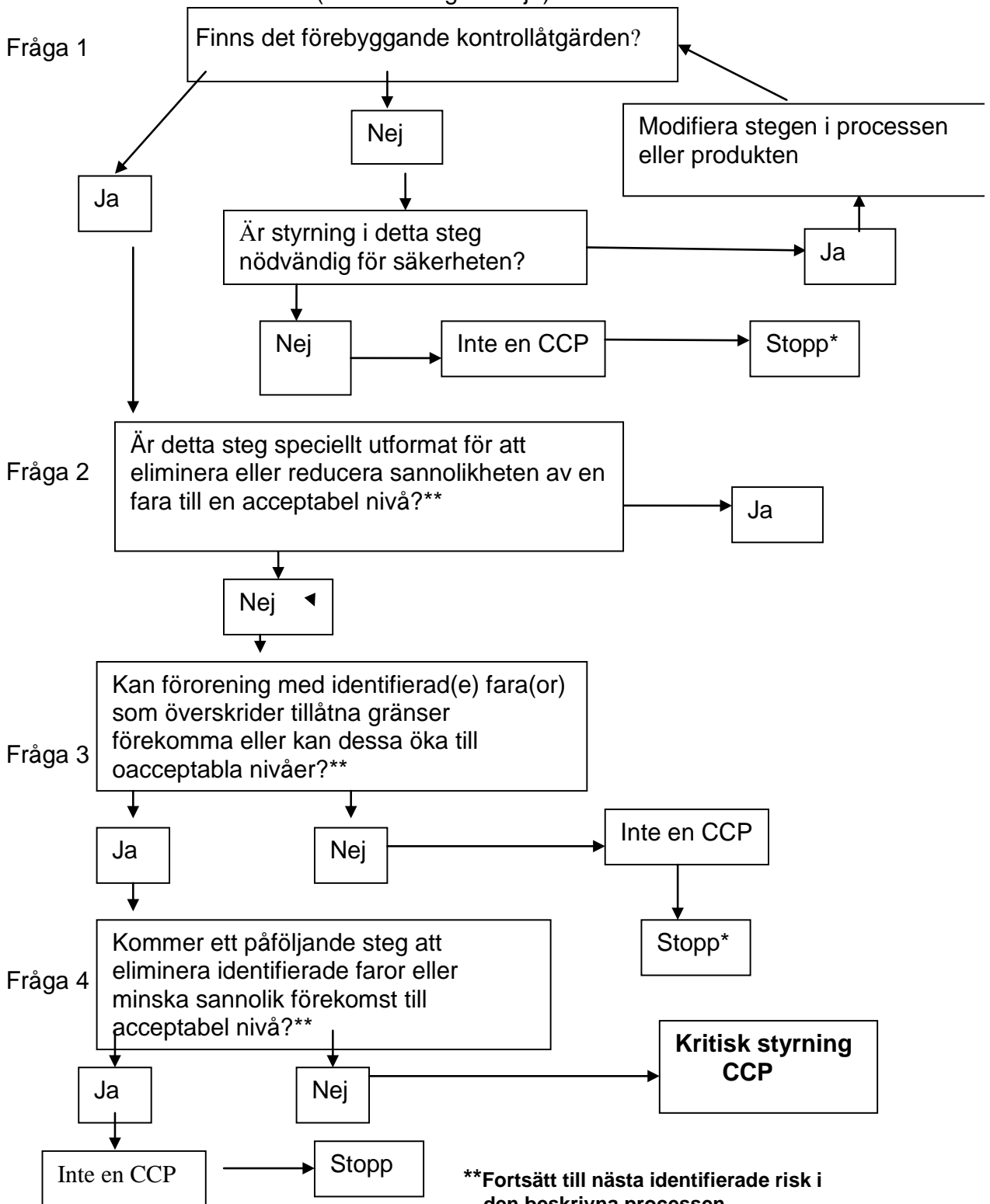


DIAGRAM 2

EXEMPEL PÅ BESLUTSTRÄD FÖR ATT IDENTIFIERA CCP
(besvara frågor i följd)



***Fortsätt till nästa identifierade risk i den beskrivna processen

***Acceptabla och oacceptabla gränser
Måste bestämmas inom de övergripande målen, när man identifierar HACCP-planens CCP.

Faroanalys

Kostverksamheten Vård och omsorg

Livsmedelshygieniska risker är fysikaliska, kemiska och mikrobiologiska.

- Fysikaliska risker kan tex vara glas, metall, trä eller plast som av någon anledning hamnar i livsmedlet. Detta kan bl. a bero på bristande underhåll av inredning och utrustning, trasigt emballage vid leveranser eller på bristande rutiner för personalhygien.
- Kemiska risker kan utgöras av rester av rengöringsmedel eller andra kemikalier, överdoseringar av konserveringsmedel, allergena ämnen, naturligt förekommande gifter i vissa livsmedel, rester av tungmetaller m.m.
- Mikrobiologiska risker utgörs framför allt av bakterier, virus och mögelsvampar, som finns i livsmedlet eller tillförs via personal, skadedjur eller bristande rengöring.

Faroanalys av de vanligaste hanteringsstegen

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärd	Kritisk styrpunkt (CCP) ja/nej
Varumottagning	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer pga. för hög temperatur på kylvaror	Temperaturen på kylvaror Kontrolleras vid varje leverans	Ja
	Fysiska eller mikrobiell förorening av livsmedel pga. smutsigt eller trasigt emballage	Kontroll av att emballage är helt och utan synbar smuts sker vid varje leverans	Nej, rutin för ankomstkontroll ska följas
	Fysiska eller mikrobiell förorening av livsmedel och beredningsutrymmen om inleverans av varor sker direkt via beredningsutrymme	Ytterkartonger får inte tas in direkt via beredningsutrymme, utan omslaget ska alltid tas av först	Nej, rutin för ankomstkontroll ska följas

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärd	Kritisk styrpunkt (CCP) ja/nej
Kylförvaring	<p>Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer pga. för hög förvaringstemperatur</p> <p>Förorening från råvara till färdig vara pga. bristfälligt övertäckta livsmedel samt bristfällig åtskillnad av olika produkter</p> <p>Förorening från mikroorganismer pga. dålig rengöring</p>	<p>Temperatur kontrolleras dagligen</p> <p>Alla livsmedel som förvaras i kylar ska vara övertäckta. Råa produkter, färdiglagad mat, grönsaker och mejeriprodukter ska förvaras åtskilda. Separata kylar eller separata hyllplan i kylrum</p> <p>Rengöring utföres regelbundet enligt rengöringsprogram</p>	<p>Ja</p> <p>Nej, rutin för förvaring ska följas</p> <p>Nej, rutin för rengöring ska följas</p>
Frysförvaring	<p>Temperatursvängningar med isbildning som följd om infrysning av stora mängder sker i frysar som användes för förvaring. Isbildning försämrar frysens kapacitet</p> <p>Förorening från ytteremballage om infrysning av oförpackade varor förekommer</p> <p>Hög temperatur gör att livsmedlets angivna bäst före-datum ej längre stämmer och att kvaliteten försämras</p>	<p>Infrysning av stora mängder livsmedel får ej ske i lagringsfrysar. Infrysning av små mängder går bra om lagringstemperaturen ej påverkas.</p> <p>Alla livsmedel ska förvaras väl övertäckta</p> <p>Temperaturen kontrolleras dagligen.</p>	<p>Nej, rutin för temperaturkontroll ska följas</p> <p>Nej, rutin för förvaring och hantering ska följas</p> <p>Nej, rutin för temperaturkontroll ska följas</p>

Hanterings- steg	Risk	Förebyggande åtgärd	Kritisk styrpunkt (CCP) ja/nej
Upptining av frysta varor	Tillväxt av sjukdomsframkallande eller produktförstörande mikroorganismer om temperaturen på livsmedlet överstiger +8°C eller den temperatur som tillverkaren anger på förpackningen	All upptining sker i kylar eller kylrum eller under rinnande kallt vatten	Nej, rutin för upptining ska följas
Förberedning	<p>Förorening från mikroorganismer mellan rå produkt och konsumtionsfärdiga kalla rätter om dessa ej hanteras på separata arbetsytor</p> <p>Spridning av jordbakterier från jordiga rotfrukter/grönsaker om dessa ej hanteras i separat utrymme</p> <p>Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer om livsmedel förvaras för länge i rumstemperatur</p>	<p>Separata arbetsytor och redskap ska användas</p> <p>Endast tvättade /skalade rotfrukter /grönsaker ska användas om sparat renseri inte finns.</p> <p>Ta ej fram för stora mängder åt gången</p>	<p>Nej, rutin för förvaring och hantering av livsmedel ska följas</p> <p>Nej, rutin för förvaring och hantering av livsmedel ska följas</p> <p>Nej, rutin för förvaring och hantering av livsmedel ska följas</p>
Tillagning/ återupp- värmning av livsmedel	Risk för att sjukdomsframkallande bakterier inte reduceras till acceptabla nivåer	Tillagning/återuppvärmning ska som regel ske tills en kärntemperatur av +70°C uppnåtts under minst två minuter	Ja
Nedkylning av färdiglagad mat som ska återuppvärmas eller ätas kall	Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier om nedkylning till +8°C tar längre tid än 4 timmar	Alla nedkylning ska ske i nedkylningsskåp eller med hjälp av annan metod som bevisligen fungerar	Ja
Varmhållning av färdiglagad mat	Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier om varmhållningstemperaturen understiger +60°C	Temperatur kontrolleras vid varje varmhållningstillfälle	Ja

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärd	Kritisk styrpunkt (CCP) ja/nej
Diskhantering	Mikrobiell förorening mellan smutsig och ren disk om åtskild hantering ej sker. Livsmedelsrester eller diskmedelsrester på diskgoods pga. dåligt fungerande diskmaskin	Bra flöden i diskutrymme Löpande underhåll och kontroll av diskmaskin och disktemperaturer	Nej, diskning av externt diskgoods ska ske i separat utrymme
Catering (leverans av mat)	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer pga. felaktig temperatur under transport	Kontrollera temperatur innan inlastning och före leverans. Använd rätt utrustning för förvaring	Ja

Övergripande risker (alla hanteringssteg)

Förorening av sjukdomsframkallande mikroorganismer / främmande föremål från personal pga. bristande personalhygien	Se till att all personal har tillräcklig utbildning i livsmedelshygien och att fungerande rutiner för personalhygien finns.	Nej, rutin för personalhygien ska följas
Fysisk eller mikrobiell förorening av livsmedel via skadedjur (krypande och flygande skadedjur samt gnagare)	Väl fungerande rutiner för att förebygga skadedjursangrepp. Regelbunden kontroll av att fönster, dörrar och portar är täta samt försedda med insekts nät vid behov.	Nej, rutin för skadedjur ska följas
Fysisk eller mikrobiell förorening av livsmedel pga. bristande underhåll av lokal, inredning och utrustning	Löpande kontroll av underhållsbehov	Nej, rutin för underhåll ska följas
Mikrobiell förorening av livsmedel pga. bristande vattenkvalitet (både för användning i livsmedel och till rengöring)	Regelbunden provtagning för att säkerställa god vattenkvalitet (egen brunn och vid egentillverkning av is). Kontroll av silar på kranar, spolmunstycken, packningar och slangar.	Nej, rutin för underhåll och tester och utvärdering ska följas.

Redlighets/märkning

Vilseledande av kunder / gäster samt risker med allergiframkallande ämnen om märkning av livsmedel (förpackade varor, egentillverkade produkter) eller menyer ej sker enligt gällande regler	Märkningsregler ska följas	Nej, rutin för märkning ska följas
--	----------------------------	------------------------------------

Bakterier

Bakterier och mikroorganismer	Förekomst	Inkubationstid	Symptom	Orsak till utbrott	Förebyggande
Campylobacter	Fjäderfä, svin, nötkreatur, vatten, hund, katt	1,5-10 dagar	Kortvariga diarréer, kramper, ibland i flera veckor. Kan ge ledbesvär som följsjukdom.	Otillräcklig värmebehandling av råa livsmedel, korskontamination, avloppsläckage till dricksvatten.	Ordentlig upphettning av livsmedel. Rengör redskap noga mellan olika livsmedel. Undvik opastöriserad mjölk.
Salmonella	Fjäderfä, svin nötkreatur, vilda fåglar, kräldjur. Kryddor och fröer (tex groddar)	Ett halvt till några dygn	Illamående, kräkningar, magkramp, diarréer, feber, huvudvärk. Även följsjukdomar	Råa eller otillräckligt upphettande, förorenande livsmedel	Ordentlig upphettning. Undvik efterkryddning. Undvik opastöriserad mjölk
Bacillus cereus (två typer)	I jord och damm (jordiga grönsaker). Typ 1 i kött/grönsaksrätter, pulverprodukter, tex vaniljsås. Typ 2 i risrätter	Typ 1: 8-16 tim Typ 2: ett fåtal timmar	Typ 1: diarréer och magsmärtor i cirka ett halvt dygn. Typ 2: kräkningar, diarréer i 6-24 tim.	För långsam nedkylning av tillagad mat som ska sparas.	Snabb nedkylning till kylskåps temperatur. Ordentlig återuppvärmning.
Staphylococcus aureus	Människor och varmblodiga djur (hud, öron, näsa). Manuellt hanterade livsmedel (sallad, skalade ägg, pizza, köttfärs)	0,5-9 timmar	Kräkningar, magkramper, diarréer under 1-3 dygn. Kan medföra dödsfall hos svaga individer.	Livsmedel förorenas av smutsiga händer, förvaras vid för hög temperatur. Giftet som bildas i livsmedlet tål upphettning.	Noggrann handhygien och korrekt kylförvaring.
Shigella	Människor och apor. Smutsiga händer och avlopps-vatten som förorenar grönsaker och dricksvatten opastöriserad mjölk.	Ett halvt till ett par dygn	Magsmärtor, kramper, blodiga diarréer kräkningar, feber. Följsjukdomar	Livsmedel förorenat med avföring eller avloppsvatten.	Noggrann handhygien. Använda rent vatten vid vattning av grönsaker.

Bakterier och mikroorganismer	Förekomst	Inkubationstid	Symptom	Orsak till utbrott	Förebyggande
Clostridium perfringens	Jord och damm som kan förorena livsmedel. Har förekommit i köttgrytor m.m.	Ett halvt till c:a ett dygn.	Magsmärtor, illamående, kraftiga diarréer under c:a ett dygn. Dödsfall har förekommit hos svaga individer.	För långsam nedkylning av livsmedel som ska sparas.	Snabb nedkylning, förvaring i kyla eller nedfrysning. Ordentlig upphettning innan servering.
Clostridium botulinum	Jord, botten slam i sjöar. Förekommer i fiskprodukter (heminlagd samt rökt fisk)	Från några timmar till några dagar.	Inleds med illamående, kräkningar, följt av syn- och tal störningar, trötthet, andningsförlamning. Kan medföra dödsfall.	Felaktiga mängder av ättika och salt vid inläggning. För hög förvarings temperatur.	Följ recept noga vid inläggningen. Förvara rökt fisk vid max +4°C grader.
Listeria monocytogenes	Mjölksprodukter, köttvaror, fisk, skaldjur, vegetabilier	En dag upp till fler veckor.	Riskgrupper: gravida (influensaliknande symptom, infekterat foster, missfall). Personer med nedsatt immunitet (hjärnhinne- eller hjärninflammation)	Bakterietillväxt även i kyla. För lång förvarings tid kan medföra mycket bakterier.	Korta framställnings tider, äta råa livsmedel när de är färska, upphettning till minst +70°C
EHEC	Kött, mjölk, grönsaker, vatten.		Blodiga diarréer, magsmärtor, illamående. Kan ge njursvikt, främst hos barn. Även dödsfall förekommer.	Kött som inte upphettats ordentligt. Redskap som används för råa livsmedel och inte rengjorts.	Ordentlig upphettning till minst +70°C. Undvik opastöriserad mjölk och rått kött. Rengör köksredskap noga.
Calicivirus och Norwalkliknande	Människor	C:a 16-48 timmar	Illamående, kräkningar, diarréer, feber, huvud- och muskelsmärk.	Livsmedel som ska ätas utan upphettning förorenas av smittade personer. Avloppsvatten förorenar livsmedel.	Smittade personer ska inte hantera oförpackade livsmedel.

Reklamation/återkallande

Blanketten ska användas vid misstanke om matförgiftning eller allergisk reaktion hos enskild brukare orsakad av mat från kök inom vård och omsorg. Uppgifter som ska fyllas i gäller den måltid som misstänks ha orsakat symptomen. Blanketten fylls i av personal på enheten utifrån uppgifter från brukaren. Ifylld blankett skickas till aktuellt tillagningskök

Om fler än en brukare uppvisar symptom på matförgiftning, kontakta omgående aktuellt tillagningskök.

Namn: _____

Personnummer: _____

Datum och tid för insjuknande:

Symptom:

Datum och tid för måltiden:

Vad åt och drack du vid måltiden?
Skriv allt du åt även tillbehör som sallad, bröd, ost m.m.

Vad tror du orsakade matförgiftningen/allergiska reaktionen?

Vilket kök tillagas maten vid?

Blanketten ifylld av (namn och enhet)

Kontakta Miljökontorets livsmedelsenhet vid misstanke om allergisk reaktion på specialkost.

REKLAMATION/ÅTERKALLANDE SKOLA, FÖRSKOLA VID MISSTANKE OM MATFÖRGIFTNING ELLER ALLERGISK REAKTION

För att kunna utreda en misstänkt matförgiftning eller en allergisk reaktion behöver vi all information som du kan ge oss.

- **Allmänna uppgifter (för att vi ska kunna ta kontakt med dig)**

Namn (för/efternamn)	
Skola / förskola	
Klass / avdelning	
Målsmans telefon inkl riktnummer Mobiltelefonnummer	

- **Information om misstänkt måltid**

Vad åt och drack du vid måltiden? (tänk på att ta med allt du åt tex. sallad, bröd, ost, mm)	
Vilken dag åt du maten (År/mån/dag)?	
Vilken tid? (Klockslag)	
Vad misstänker du orsakade matförgiftningen /allergireaktion?	
Vid misstänk matförgiftning, varför? (det sista du åt, dålig lukt/smak/utseende, fler som blivit sjuka, annan anledning)	
Om annan anledning, vilken?	

Kontakta Miljökontorets livsmedelsenhet vid misstanke om allergisk reaktion på specialkost.

REKLAMATION /ÅTERKALLANDE FÖR SKOLA, FÖRSKOLA

OM MAN MISSTÄNKER MATFÖRGIFTNING

Symtom

Matförgiftningar som orsakas av bakterier kan delas in i olika grupper efter de mekanismer som orsakar sjukdomen. Det innebär att olika bakterier har olika sjukdomsförlopp. Ibland börjar det med kräkningar och ibland med diarré. För att vi ska kunna ta reda på vad som orsakat just er matförgiftning är det viktigt att ni beskriver i vilken ordning symptomen visat sig.

I nedanstående tabell väljer ni ett symptom per steg. Till exempel: steg 1 Kräkning, Steg 2 Diarré, Steg 3 Feber.

Det tre första stegen är obligatoriska men vi vill att ni fyller i så många steg som det är möjligt.

Välj mellan följande symptom:

Kräkningar: Diarré: Illamående: Buksmärtor: Feber: Blodig diarré: Huvudvärk: Utslag: Annat vad

Steg 1	
-	
Steg 2	
Steg 3	
Steg 4	
Steg 5	

OM MAN MISSTÄNKER ALLERGISK REAKTION

Lindrig eller måttlig reaktion:

Symptom (kryssa i)

Klåda	
Rödflammig hud	
Nässelutslag	
Annan reaktion	

Kraftig reaktion:

Symptom (kryssa

Ökande reaktion med svullnad i ansiktet	
Andningsbesvär	
Intensiv klåda i handflator, fotsulor och hårbotten	
Blekhhet	
Illamående	
Kallsvett	
Annan reaktion	

Åtgärd vid kraftig reaktion: Ring 112 för ambulans

Att tänka på:

- Uppträd lugnt, lämna inte barnet ensamt!
- En allergisk reaktion förvärras ofta vid ansträngning.
- Ta reda på vad som utlöste reaktionen. Om födoämne med ”okänt innehåll” förtärs, spar detta och kontakta miljökontoret för analys eller ta med födoämnet till sjukhuset.

Kontakta Miljökontorets livsmedelsenhet vid misstanke om allergisk reaktion på specialkost.

Rutin vid utbrott av kräkningar och diarré

Kostverksamheten vård och omsorg

Virusorsakad gastroenterit, speciellt calicivirus, ger ofta upphov till kräkningar och diarréer med snabb debut och är mycket smittsam. Inkubationstiden (tiden mellan smitta och utbrott) är vanligen kort (12 – 48 tim) Smittan kommer oftast via mun/avföring eller smitta genom stänk och/eller droppar från kräkningar.

Mål

- Att förhindra smittspridning mellan kök/brukare via livsmedel.
- Att inte behöva stänga kök.

Åtgärder

Personal insjuknar under arbetstid:

1. Kökschef kontaktar respektive enhetschef

Ulla-Britt Carlsson	tel.	21 43 55
BrittMarie Silverdal	tel.	21 58 74
Monica Igelström	tel.	21 43 85
Ann-Catrin Sandström	tel.	21 37 01
2. Enhetschef kontaktar kostchef

Jörgen Beyron	tel.	21 46 68
---------------	------	----------
3. Kontakta Smittskyddsläkare tel. 019-602 10 00 och följ dennes instruktioner

Vid beslut att stänga köket:

1. Ring Miljökontoret livsmedel och meddela att köket stängs
Enhetschef Helena Aronsson tel. 21 14 47, 076-551 4407

Vidta de åtgärder som gäller ditt kök vid detta tillfälle

Kontakta Miljökontorets livsmedelsenhet vid misstanke om allergisk reaktion på specialkost.

Boende insjuknar:

- Sjuksköterska eller enhetschef meddelar kök vid första misstanke
- Kantiner och bleck som kommer från smittad enhet skall diskas om

Mattjänst:

- Sjuksköterska eller enhetschef meddelar kök vid första misstanke

Övriga åtgärder:

- Extra viktigt med god handhygien, tvätta händerna med tvål och vatten innan handdesinfektion
- Varje handfat utrustas med handdesinfektion
- Personal som insjuknar skall hålla sig hemma i 48 timmar efter symtomfrihet
- Ersättning för förlorad inkomst på grund av karensdag kan sökas med hjälp av enhetschef

Avvikelse rapport och korrigerande åtgärder

Avvikelse rapport och korrigerande åtgärder

Datum:	Vilken rutin:	Sign:
Beskrivning av avvikelse/fel/problem (Vad har hänt?)		
Orsak (Varför har det hänt?)		
Förslag till korrigerande åtgärder (Vad skall göras?)		
Vidtagna åtgärder (Vad har vi gjort? Beskriv vad som gjordes med avvikelsen/produkt/felet)		
Tidsram för genomförande: _____ Ansvarig: _____		
Korrigerande åtgärder utfört: Datum: _____ Sign: _____		

INTERN REVISION

Datum.....

Namn

Kan du besvara följande frågor med **JA**?

- | | | |
|----|--|---------------|
| 1. | Har du beslutat hur ofta du skall revidera egenkontrollprogrammet? (Årligen räcker) | JA/NEJ |
| 2. | Har du gjort några ändringar i egenkontrollprogrammet vid förändringar i verksamheten? | JA/NEJ |
| 3. | Kontrollerar du att det som är uppgjort i planen även utförs i verkligheten? | JA/NEJ |

Om du har svarat nej på någon av dessa frågor är det inte troligt att du klarar lagens krav på ett egenkontrollprogram enligt HACCP.

▲ Revision utförs en g/år

▲ Senaste revisionen utförd, datum_____

FAROANALYS – REVISION

ANALYS

Har verksamheten varit oförändrat sedan den senaste revisionen?	JA/NEJ
Har alla faror blivit identifierade?	JA/NEJ
Har alla hanteringssteg som är kritiska för livsmedlet identifierats?	JA/NEJ
Har gränsvärden/åtgärdsgränser bestämts för de kritiska hanteringsstegen? (ex. temperatur)	JA/NEJ
Finns övervakning av de kritiska hanteringsstegen?	JA/NEJ

Om du har besvarat någon av de ovanstående frågorna med nej, gör en lista över de förändringar som inte tas upp nedan:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Du måste gå igenom hela häftet igen för varje ändring i verksamheten.

Fyll i resten av formuläret för att kontrollera att faroanalysen är ordentligt genomförd, men kom ihåg att du endast behöver gå igenom de avsnitt som gäller din verksamhet.

Revision

Kommentarer

Kontrollerar följande steg enligt HACCP-plan?

Inköp & mottagning Varans och förpackningens skick Temperatur vid leverans Datummärkning	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Lagring i kyl Strikt uppdelning av varor Registrering av temperaturer Datummärkning Noggrann rengöring	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Lagring i frys Registrering av temperaturer Datummärkning Noggrann rengöring	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Lagring i torrförråd Korrekt lagring Datummärkning Noggrann rengöring	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Beredning Strikt uppdelning av varor Rengöring av ytor och utrustning Personalen följer hygienreglerna	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Tillagning Kontroll av tid/temperatur Registrering av tid/temperatur Instickstermometern kalibreras	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Nedkylning (efter tillagning) Kontroll av tid/temperatur Personalen följer hygienreglerna	Ja/Nej Ja/Nej	
Servering Kontroll av temperatur Personalen följer hygienreglerna	Ja/Nej Ja/Nej	
Leverans till kunder Registrering av temperaturer Strikt uppdelning av varor	Ja/Nej Ja/Nej	

Revision, forts:**Kommentarer**

Personalhygien Finns rutiner för följande: <ul style="list-style-type: none"> • Renlighet • Avlägsnade av smycken • Klädsel • Handtvätt 	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Underhåll av lokaler Befinner sig följande i gott skick: <ul style="list-style-type: none"> • Väggar • Golv • Tak • Inredning • Belysning • Ventilation • Avlopp • Personalrum • Personaltoalett • Soprum 	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Skadedjurskontroll Fritt från skadedjur Förebyggande åtgärder Behandlande åtgärder	Ja/Nej Ja/Nej Ja/Nej	
Bortskaffande av avfall I lokalen på ett bra sätt Utanför lokalen på ett bra sätt	Ja/Nej Ja/Nej	

Signatur.....

Datum.....

RIKTLINJER FÖR SPECIALKOST INOM VÅRD OCH OMSORG

Specialkost tillhandahålls alltid av medicinska skäl samt vid individuellt val av annan orsak. Beställning av specialkost sker via kostintyg av sjuksköterska.

- Vid kortare frånvaro av ordinarie kostpersonal sätts ej vikarier in i arbete med specialkost.
- Vid sommarsemester introducerar ordinarie kostpersonal vikarier i specialkost
- Utbildning/information ska ges regelbundet till kostpersonal.

- Specialkost ersätter och görs så lika grundkosten som möjligt.

- En särskild arbetsyta för beredning av specialkost finns vid tillagningsköken.
- Vid mindre kök där särskild arbetsyta saknas, rengörs denna mellan varje specialkost.
- Kärll, redskap och termometer rengörs vid varje enskilt tillagningstillfälle.
- Vid mycket allvarlig födoämnesöverkänslighet ska särskilda märkta redskap och kärll användas och vid utskick ska engångsmaterial användas.

- Tvätta alltid händerna innan du tar i specialkost.
- Märk upp formarna innan de ställs in i ugnen.
- Var försiktig om gemensam ugn används, det kan rinna över.
- Skilj noga på råvarorna.
- Läs alltid innehållsdeklarationer.
- Se upp för mjöldamm

Kontakta Miljökontorets livsmedelsenhet vid misstanke om allergisk reaktion på specialkost.

RIKTLINJER FÖR SPECIALKOST, SKOLA, FÖRSKOLA

Specialkost tillhandahålls alltid av medicinska skäl.

SKOLOR

Specialkostintyg från skolsköterska lämnas till serveringsköket, tillagningsköket, till klasslärare och arbetslag.

FÖRSKOLOR

Skriftlig information om specialkostbehov lämnas till köket av förskolans personal.

Vårdnadshavare ska anmäla frånvaro även till måltidspersonalen då specialkost är både tidskrävande och dyr att tillaga.

MEDICINSKA SKÄL

Exempelvis vid

Diabetes, laktosintolerans, glutenintolerans, allergier ex. mjölkprotein, fisk, ägg, soja/ärtprotein.

RUTINER

- Kökspersonalen har uppgifter om elevers behov av specialkost. Vikarier och annan tillfällig personal vid tillagningsköken sätts som regel ej in i arbete med specialkost.
- I den skolmat som serveras får jordnötter, mandel (undantag när semlor serveras) nötter, sesamfrö och soja inte förekomma. Soja förekommer dock i den vegetariska kosten.
- Kärlets lock märks med namn eller allergikost.
- En följsedel följer med specialkost från tillagning till större mottagningskök.
- Specialkost ersätter och görs så lik alt. 1 som möjligt. Om barnen önskar alt.2 istället för specialkost skall serveringspersonal kontakta tillagningskök om innehåll.
- Måltidspersonalen övervakar även serveringen av specialkosten.
- En särskild arbetsyta för beredning av specialkost finns vid tillagningsköken.
- Kärll, redskap och termometer rengörs ved varje enskilt tillagningstillfälle.
- Vid mycket allvarlig födoämnesöverkänslighet ska särskilda, märkta redskap och kärll användas och vid utskick ska engångsmaterial användas.
- Utbildning/information ska ges regelbundet till all personal.

Några goda råd:

- Tvätta alltid händerna innan du tar i specialkost.
- Märk upp formarna innan de sätts i ugnen.
- Var försiktig om gemensam ugn används. Det kan rinna över.
- Skilj noga på råvarorna.
- Läs innehållsdeklarationer.
- Se upp för mjöldamm.
- Om ett barn skulle få fel kost ska vårdnadshavare kontaktas (se intyg)
- Vid kraftig reaktion ring 112 och vårdnadshavare.
- Ta gärna kontakt med vårdnadshavare om vilka specialkost produkter som används i hemmet.
- Det är viktigt att ha en bra kommunikation mellan köket och serveringen.

Kontakta Miljökontorets livsmedelsenhet vid misstanke om allergisk reaktion på specialkost.