



Egenkontrollprogram

Livsmedelshygien

för Vård- och omsorgsboenden samt Dagverksamheter

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

	Sida
EGENKONTROLLPROGRAM	2
PERSONALUTBILDNING (LISTOR OCH INTYG)	3-4
PERSONLIG HYGIEN	5
RENGÖRING CHECKLISTA FÖR STÄDNING	6-7
SKADEDJUR, UNDERHÅLL, KALIBRERING AV TERMOMETER	8
AVFALL OCH RETURGODSHANtering	9
MOTTAGNING AV VAROR, FÄRDIGLAGAD MAT	10-12
TEMPERATUR I KYLAR OCH FRYSAR	13
UPPTINING	14
ÅTERUPPHETTNING	15
TEMPERATUR I DISKMASKIN	16
HACCP-PLAN	17-22
ÖVERSIKT BAKTERIER	23-24
REKLAMATION/ÅTERKALLANDE	25
RUTIN VID UTBROTT AV KRÄKNINGAR OCH DIARRÉ	26
KORRIGERANDE ÅTGÄRDER	27
INTERNREVISION	28-31
RIKTLINJER FÖR SPECIALKOST	32
DOKUMENTATION FRÅN MILJÖKONTORET	

PERSONLIG HYGIEN

Rutinerna syftar till en säker hantering av mat och minimera risker att brukare blir sjuk på grund av maten vi serverar.

- Basal hygienriktlinje gäller
- Tvätta händerna och underarmarna innan du påbörjar arbetet i köket, torka dig på engångshandduk
- Ett särskilt förkläde ska användas vid arbete i köket och detta får inte användas utanför köket
- Du ska meddela din chef om du misstänker att du har en sjukdom som kan överföra smitta till maten. Detta gäller främst vid symptom på mag- och tarmsjukdom, sjukdom i övre luftvägarna samt hudinfektioner
- Vid sår på händerna ska engångshandskar användas och bytas mellan olika moment
- 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
- Husdjur får inte vistas i avdelningsköket

RENGÖRING

Är _____

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 (t ex knivar)												
Redskap, skärbrädor												
Rullbord												
Diskbänkar												
Diskmaskin												
Arbetsbänkar												
Ugnar												
Spis												
Golv												
Handfat												
Byte av disktrasor												
Byte av kökshanddukar												

Veckorutiner:	Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec
Kylar & frysar												
Diskutrymme												
Sopbehållare & sorteringskärl												
Rengöring av fläktfilter												
Rengöring av städutrymme/städutrustning												
Rengöring av knappar & belysningsknappar												
Rengöring av kranvred												
Rengöring av dörrhandtag												
Torr förråd												
Arbetsbänkar & hyllor												

RENGÖRING

År _____

CHECKLISTA FÖR RENGÖRING

Kontroll att rengöring utförs enligt rutiner och frekvenser

Checklistan ifylls **1 gång/mån**

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

Storrensöring (två ggr/år):	Datum	Datum
Rengöring av all köksinredning		
Rengöring av ventilation (görs delvis av sotare)		
Rengöring av förråd t ex pappersmaterial		
Dörrlister till frysar och kylar		

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

SKADEDJUR, UNDERHÅLL, KALIBRERING AV TERMOMETER År _____

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

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

Datum	Rum	Spår av skadedjur Ja/Nej	Åtgärd vid fel	Sign

UNDERHÅLL Dokumenterad översyn av lokaler 1 gång/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

--	--	--	--

TEMPERATUR I DISKMASKIN

År _____

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

Diskvattentemperatur +60°C - +70°C

Välj alltid ett program med hög temperatur. Temperaturen läses av på maskinens termometer Dokumenterad kontroll 1

gång/vecka samt vid upptäckt av brist

Diskmaskin

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

Om temperatur på diskvatten inte är korrekt tillkallas servicetekniker

HACCP-PLAN

Flödesschema med angivna förvaringstemperaturer

Markera ert verksamhetsflöde med överstrykningspenna

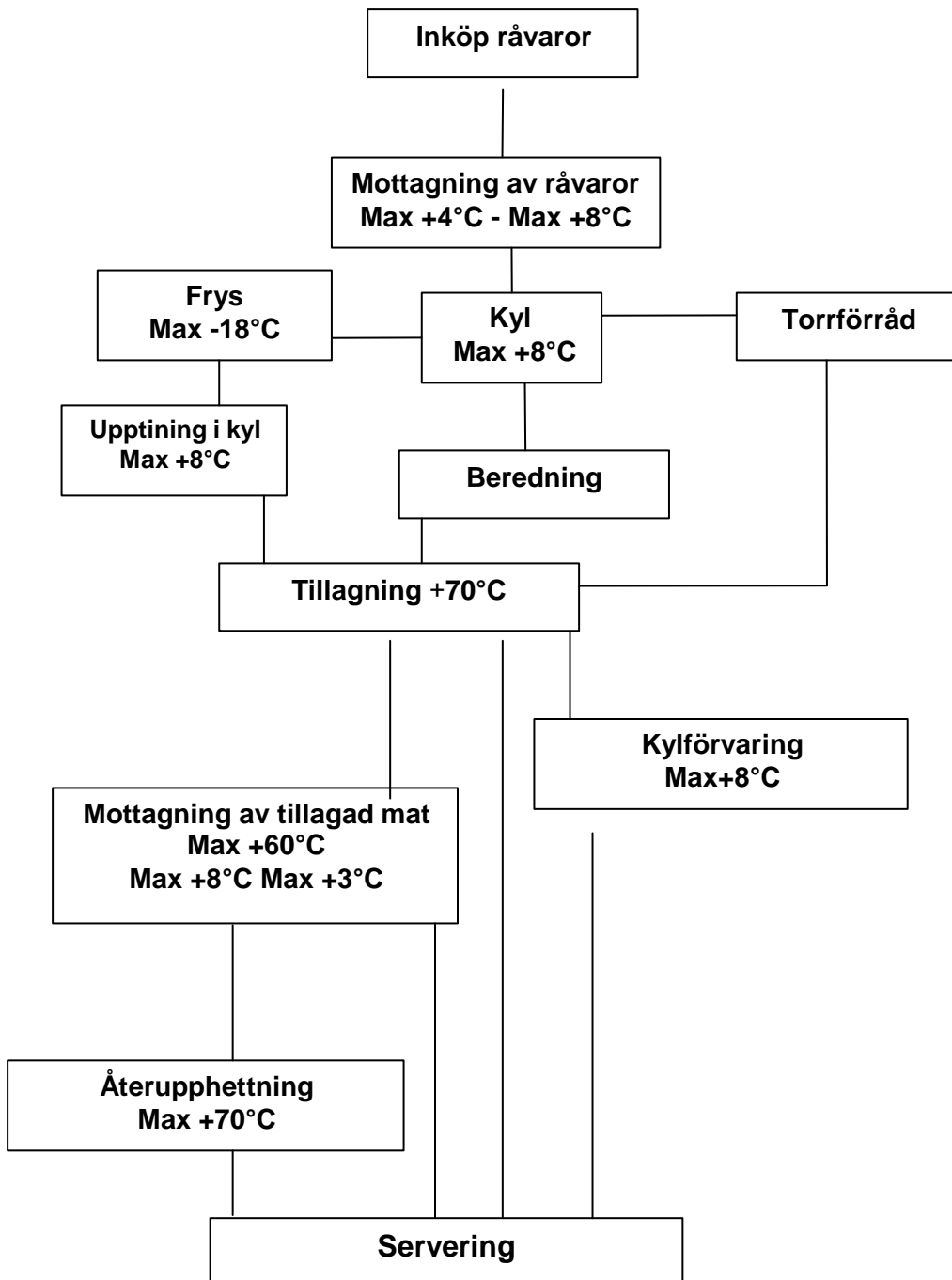
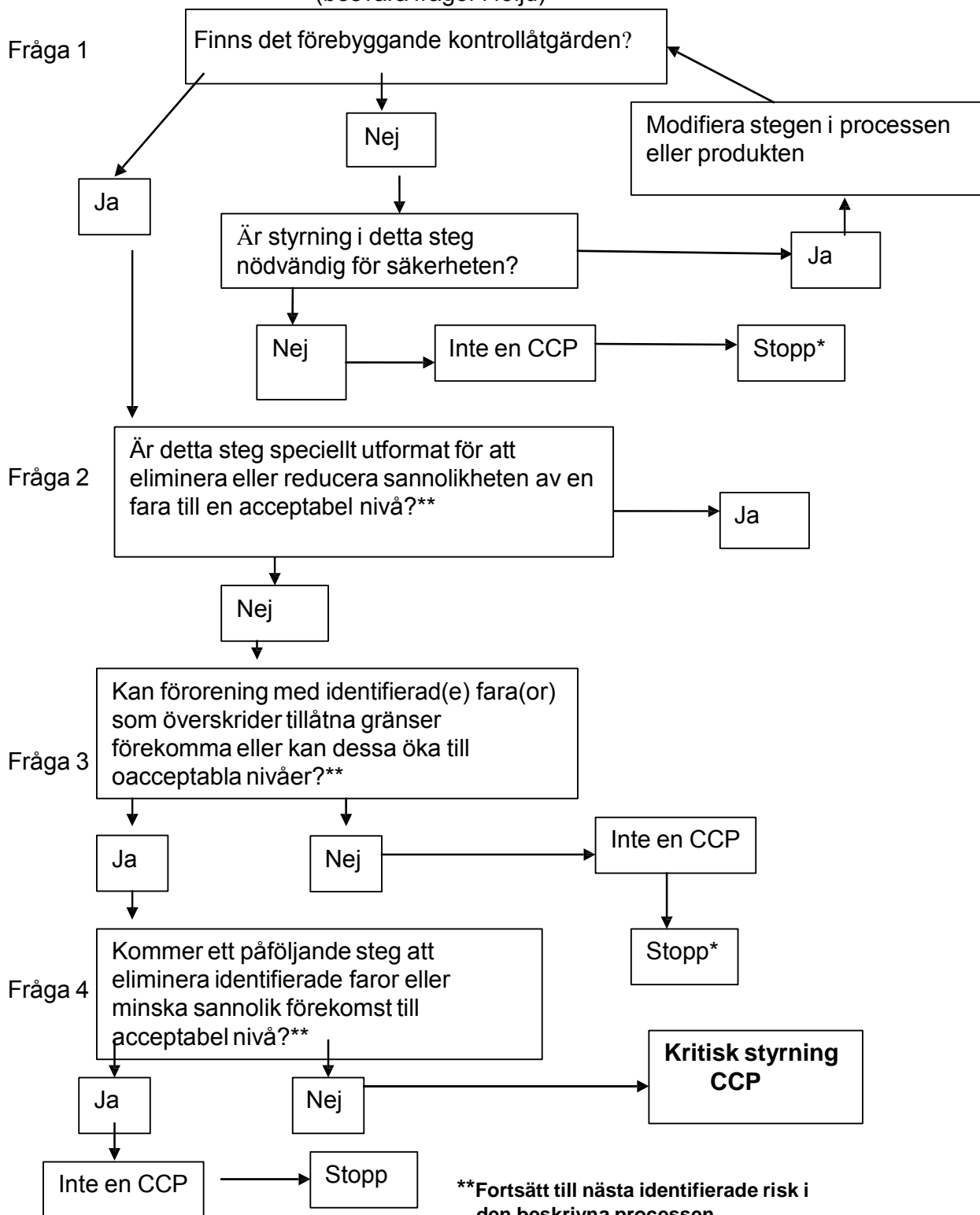


DIAGRAM 2

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

Livsmedelshygieniska risker är fysikaliska, kemiska och mikrobiologiska risker.

- 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			

Hanterings- steg	Risk	Förebyggande åtgärd	Kritisk styrpunkt (CCP) Ja/Nej
Kylförvaring			
Frysförvaring			

Hanterings- steg	Risk	Förebyggande åtgärd	Kritisk styrpunkt (CCP) Ja/Nej
Upptining av frysta varor			
Förberedning			
Tillagning/ återupp- värmning av livsmedel			
Varmhållning av färdiglagad mat			

Hanteringssteg	Risk	Förebyggande åtgärd	Kritisk styrpunkt (CCP) Ja/Nej
Diskhantering			

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.

Redlighet/Märkning

Risk 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 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 ca ½ dygn. Typ 2: kräkningar, diarré 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	Kräkning, magkramp, diarré under 1-3 dygn. Kan medföra dödsfall hos svaga individer.	Livsmedel förorenat 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 avloppsvatten 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 ca ett dygn.	Magsmärtor, illamående, kraftiga diarréer under ca ett dygn. Dödsfall har förekommit hos försvagade personer.	För långsam nedkylning av livsmedel som ska sparas.	Snabb nedkylning, förvaring i kyla eller nedfrysning. Ordentlig upphettning innan servering.
Clostridium botulinum	Jord, bottenslam i sjöar. Förekommer i fiskprodukter (heminlagd samt rökt fisk)	Från några timmar till några dagar.	Inleds med illamående, kräkning, följt av syn- och tal störningar, trötthet, andnings förlamning. 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 grader.
Listeria monocytogenes	Mjölkprodukter, köttvaror, fisk, skaldjur, vegetabilier.	En dag upp till fler veckor.	Riskgrupper: gravida (influenسالiknande symptom, infekterat foster, missfall). Personer med nedsatt immunitet (hjärnhinne- eller hjärninflammation)	Bakterietillväxt även i kyla. För lång förvarings tid kan medföra mycket bakterier.	Korta framstämplings tider, äta råa livsmedel när de är färska, upphettning till minst 70 grader.
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 grader. Undvik opastöriserad mjölk och rått kött. Rengör köksredskap noga.
Calicivirus och Norwalkliknande virus	Människor	Ca 16-48 timmar	Illamående, kräkningar, diarréer, feber, huvud- och muskelvärk.	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)

Rutiner vid utbrott av kräkningar och diarré på vård och omsorgsboende

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 från vård och omsorgsboenden till kök.

Åtgärder

Meddela köket omgående vid misstanke om vinterkräksjuka

Adolfsbergshemmets kök	tel: 21 19 94
Almby kök	tel: 21 37 38
Askenäshemmets kök	tel: 21 58 75
Brolyckans kök	tel: 21 34 50
Hagagården	tel: 21 49 64
Marklyckans kök	tel: 21 35 60
Norrbyhemmet kök	tel: 21 23 67
Rostarestaurangen	tel: 21 34 66
Skebäcksgårdens kök	tel: 21 43 48
Solgårdens kök	tel: 21 59 19
Södermalmshemmet kök	tel: 21 32 02
Vesslans kök	tel: 21 31 95
Ölmbrogårdens kök	tel: 21 25 37

Vidta de åtgärder som gäller ditt Vård och omsorgsboende.

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: _____

INTERNREVISION

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 egenkontroll vid förändringar i verksamheten? | JA/NEJ |
| 3. | Kontrollerar du att det som är angett i planen också utförs i verkligheten? | JA/NEJ |

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

▲ Revision utförs en gång/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:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Du måste gå igenom hela egenkontrollprogrammet för varje ändring i verksamheten. Fyll i resten av formuläret för att kontrollera att faroanalysen är ordentligt genomförd, du behöver dock bara gå igenom de avsnitt som gäller din verksamhet.

REVISION

Kontrollerar följande steg enligt HACCP-plan?

		Kommentarer
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	

Revision, forts:

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

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.
Kostintyget lämnas sedan till respektive tillagningskök.

Väl dokumenterade rutiner vid hantering av specialkost ska finnas på respektive avdelning