|  |
| --- |
|  **Rutin Livsmedel** |

Nacka kommun, Policy

**Syfte med hygienregler vid livsmedelshantering**
Inga smittämnen ska tillföras livsmedlen. De smittämnen som kan finnas i livsmedlet ska inte få en möjlighet att föröka sig. Detta gäller i varje arbetsmoment från produktion till konsumtion; förvaring före tillagning, tillagning samt förvaring efter tillagning. Verksamhetsansvarig för kök tillser att egenkontrollprogram finns.

Kommunens miljö- och hälsoskydd har tillsynsansvaret av livsmedelshantering.

All tillagning av mat sker av kökspersonal i våra egna storkök på verksamheterna. De arbetar enligt ett digitalt egenkontrollprogram baserat på den nationella branschriktlinjen Offentlig säker mat.

**Vårdhygieniska aspekter för personal som arbetar med livsmedelshantering i avdelningskök, dvs. uppläggning av mat och tillberedning av frukost och kvällsfika.**

* Planera för att så få som möjligt lägger upp maten till kunderna
* Hantera ej livsmedel när du har diarré, kräkningar, halsont, hudinfektion eller sår på händer/underarmar eller att du har vårdat någon med dessa symtom.
* Vid förekomst av alternerande mellan vård- och köksarbete, säkerställ rena arbetskläder och desinfekterade händer/underarmar innan man går in i köket.
* Tvätta händerna innan mathantering samt mellan olika arbetsmoment.
* Basala hygienrutiner gäller, t ex inga smycken, konstgjorda naglar eller nagellack samt korta naglar.
* I köket används förkläde avsett för köksarbete och detta byts om det blir förorenat, dock minst en gång/dag.
* Självservering från t.ex. frukostbuffé, middagsbuffé eller fruktskål rekommenderas inte
* Använd separat städutrustning för avdelningskök
* Endast behörig personal får hantera mat, kyl, frys, skafferi med mera i avdelningsköket, inte vårdtagare eller anhöriga
* Husdjur ska inte vistas i avdelningsköket