



Dokumenttyp Anvisning	Version 1.0	Dokumentet gäller för Alla särskilda boende som har avdelningskök	Skapad 2025-02-12
Revideringsansvarig STABEN	Revideringsintervall Vid behov		Reviderad datum
Dokumentansvarig Måltidsutvecklare	Uppföljningsansvarig och tidplan Måltidsutvecklare		

Anvisning egenkontroll hygien avdelningskök

1. Syfte

Att säkerställa att livsmedelshygienens rutinerna följs enligt egenkontrollprogrammet

2. Koppling till lagstiftning

Som ett led i det systematiska uppföljningsarbetet som anges i ”Branschriktlinjer för offentlig säker mat” (SKR) utförs egenkontroll hygien avdelningskök. Denna anvisning säkerställer att alla verksamheter dokumenterar egenkontrollen på samma sätt.

3. Genomförandet

Tidpunkt för egenkontrollen

Mätningen sker en gång per år i april.

Resultatanalys och åtgärder ska redovisas, varför ser resultatet ut som det gör och vad kan vi göra för att förbättra resultatet. Analys och åtgärder ska vara inrapporterat senast 30 maj.

Chefen har ansvar att löpande följa upp sin personals följsamhet av rutinerna för livsmedelshygienen. För att i god tid uppmärksamma eventuella brister.

Ansvar

Måltidsutvecklare genomför själva mätningen och redovisar resultat till enhetschef/verksamhetschef

Egenregi: Enhetschef ansvarar för att egenkontrollen genomförs, rapporteras och analyseras i Stratsys. Områdeschef gör en övergripande analys av samtliga enheter.

Externa utförare: Verksamhetschef ansvarar för att egenkontrollen genomförs, dokumenteras och analyseras.

Inrapportering

Enhetschef i *egenregi* gör analys i Stratsys årsvis. Analysen med brister, orsaker, åtgärder samt tidplan och ansvarig skrivs in.

Verksamhetschef för *externa utförare* rapporterar in siffrorna samt brist, orsaksanalys, åtgärd, tidplan och ansvarig i Excell mall. Skickas in via mail en gång/år i slutet av maj till Måltidsutvecklare. Excellmallen ligger i HSL-handboken.

Åtgärder

Vid bristfälliga årsresultat ska åtgärder redovisas. Om siffrorna visar färgen grön behöver inte åtgärder redovisas. Frågorna i Stratsys är färgkodade enligt nedan



- Bra, ingen åtgärd behövs
- Bristfälligt, åtgärd behövs
- Mycket bristfällig, akut åtgärd behövs

Lathund Stratsys (för egenregin)

Rapport för årsanalys:

- Gå till din startsida.
- I årshjulet ligger aktuella egenkontroller.
- Egenkontrollen går också att hitta under Hjärtat/Kvalitetsarbete under rubriken ”Hantera egenkontroller och statistik.”
- Rapportera in aktuella siffror under rubriken ”utfall” genom att ställa markören på rutan med streck i och klicka på pennan som dyker upp.
- Frågorna som ska besvara ser olika ut varje år. Underlaget för frågorna arbetas fram under föregående år från Ombudsgruppen för Måltid & Hygien. Frågorna speglar utvecklingsmöjligheterna i verksamheten.
- Åtgärder fylls i längst till höger.
- Glöm inte att tryck spara och stäng.