



FALKENBERG

Socialförvaltningen	Rutiner för egenkontroll – Matdistribution via hemtjänsten		
Kvalitet och utredning- Anna Melin Andersen	Datum version 1 2012-01-12	Reviderad 2017-08-28	Version 2.0

Rutiner vid matdistribution för hemtjänsten

Syfte

Att hemtjänstpersonal ska ha rutiner för att identifiera de faror som kan uppstå vid distribution av mat till personer i ordinärt boende:

1. Säker hantering, lagring och transport av maten
2. Bibehållen temperatur på färdiglagad mat
3. Kylkedjan vid matvaruinköp
4. Personlig hygien
5. Livsmedelshygien

Omfattning/avgränsning

Rutinerna omfattar hantering av mat vid inköp av dagligvaror samt utkörning av färdigförpackad varm mat för personer i ordinärt boende.

Mätning av färdigpackad varm mat utförs av hemtjänstpersonal på indikation av tillagningsköken när dessa utför stickprover områdesvis.

Vid kortare sträckor där maten transporteras och utlämnas inom 30 minuter från kök, håller oftast maten +60 grader.

Där transporter av mat tar längre tid än 30 minuter kan temperaturen minska och risk för tillväxt av bakterier uppstår.

Målgrupp/berörda

Verksamhetschef och hemtjänstpersonal.

Ansvar

- Enhetschef för hemtjänst ansvarar för att rutinerna följs och att avvikelser skrivs på händelsen riktat till det kök som har förpackat matlådorna med kopia till kostkonsulent på Socialförvaltningen.
- Mottar brukaren matportionen vid dörren och klarar sin måltid själv slutar hemtjänstens ansvar där.
- Hemtjänsten dokumenterar när sista brukaren på utkörningsrundan får sin matportion.
- Tillagningsköket återkopplar till hemtjänstens enhetschef om avvikelser har uppstått.
- Socialförvaltningens kostkonsulent ansvarar för att uppdatera egenkontrollen för matdistribution enligt svenska lagar och förordningar vart 4:e år eller vid behov.

Rutiner

1. Säker hantering, lagring och transport av maten

- Hemtjänst ska leverera maten i verksamhetens fordon och dessa skall hållas rena.
- Husdjur får inte ha tillträde till gemensamhetsutrymmen där livsmedel bereds, hanteras, transporteras eller lagras i.
- Följ noga beställningslistan över vilken maträtt brukaren beställt samt märkning på matlådan, så att brukaren får sin beställda portion.
- Matportionerna ska transporteras i ändamålsriktiga förpackningarna, det vill säga väskor med värmeplattor plus ytterlådor av frigolit.
- Vid korta sträckor till exempel med cykel eller via promenad räcker det med en väska innehållande värmeplattor.
- Hemtjänsten lämnar tillbaka transportväskorna till köket i samma skick som vid mottagandet.

2. Bibehållen temperatur på färdiglagad mat

- Ta alltid med väskan med matportionerna in till brukaren så att man inte öppnar väskan i bilen och bär matportionen utan emballage in till brukaren.
- Avser brukaren att inte äta direkt ska maten kylas ned snabbt och förvaras i kylskåp.
- Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.
- Det är viktigt att temperaturen håller minst eller lika med + 60 grader när maten serveras till brukaren.
- Tillagningsköken kontrollerar regelbundet gradtalen via en ”temperaturknapp” som sitter i förpackningen. Testportionen är tydligt märkt med ”Testportion”.
- Testportionen ska åter till tillagningsköket för avläsning och dokumentation och får inte lämnas ut till brukarna.
- Vid återupphettning ska man se till så hela portionen blir genomvarm. Det ska ryka om maten. Maten hettas här upp till minst + 72 grader.

3. Kylkedjan vid matvaruinköp

- Vid övriga matinköp är det viktigt att ha kylväskor till känsliga produkter såsom kött, fisk, ägg, pålägg och mjölkprodukter. Kylkedjan får inte brytas. Brukaren ska tillhandahålla hemtjänsten en kylväska.

4. Personlig hygien

- Personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras, ska iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga rena och när det är nödvändigt bära skyddande kläder.
- Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering.
- Alla personer som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen och om möjligt deras orsaker till livsmedelsföretagaren.

5. Utbildning i livsmedelshygien

- För att upprätta kunskap hos hemtjänstpersonalen ska arbetsgivaren se till att personalen får utbildning och information i livsmedelshygien till exempel i samband med arbetsplats-träffar.

Dokumenthantering

Rutinerna ska gås igenom med hemtjänstpersonalen minst en gång per år eller vid behov samt vara obligatoriskt vid nyanställningar.

Kopplingar till lagstiftning och styrdokument

Enligt förordning (EG) nr 178/2002, artikel 17.1 ska livsmedelsföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetning- och distributionskedjan, i de företag de har ansvar för, se till att livsmedel uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämplig för deras verksamhet och ska kontrollera att dessa krav uppfylls.

Exempel på livsmedelsföretag och kommentarer till verksamhet, sid 3, 2017-06-16
Kontrollwikipedia slv.se

Enligt förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel XII punkt 1 ska livsmedelsföretagare se till att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter.

Enligt förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5 får inte färdiga produkter, i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas.

Enligt § 16 LIVSFS 2004:27 ska portionsförpackad mat vara fullständigt märkt.