

Hjo kommun

Rutin Egenkontroll livsmedel

Egenkontroll livsmedelshantering i Hemvården

1. Dokumenttyp

Rutin

2. Fastställande/upprättad

2011-09-01 av Hannele Nikula Raneryd

3. Senast reviderad

2021-04-23

4. Detta dokument gäller för

Hemvården

5. Giltighetstid

1 år

6. Dokumentansvarig

Lina Johansson

7. Dnr

Innehållsförteckning

| | |
|---|----|
| Inledning | 3 |
| Verksamhetsbeskrivning | 3 |
| Grundförutsättningar | 4 |
| Utbildning | 5 |
| Personlig hygien..... | 5 |
| Temperatur vid varmhållning..... | 6 |
| Kylförvaring..... | 6 |
| Förslag på korrigerande åtgärd vid felaktig temperatur..... | 6 |
| Termometerförteckning..... | 7 |
| Termometerkontroll | 7 |
| Kontroll av varmhållning | 8 |
| Kontroll av kyltemperatur..... | 9 |
| HACCP | 10 |
| Flödesschema | 11 |
| Faroanalys | 12 |
| Avvikelsehantering | 13 |
| Intern revision | 13 |
| Revisionsrapport | 14 |
| Kontaktuppgifter | 15 |

Inledning

Syftet med egenkontrollen är att säkerställa att livsmedel som serveras är säkra, d.v.s. inte orsakar pensionären sjukdom eller skada. Rutinerna som beskrivs gäller alla som kör ut varm mat inom hemvården Hjo.

Hemvårdens lokal ligger på Vallgatan 4A i Hjo och ansvarig för egenkontrollprogrammet är Lina Johansson, tel. 0503-352 91.

Verksamhetsbeskrivning

Det är kommunens centralkök (tel nr 0503-351 53) som tillagar den lunch som levereras till pensionärens eget hem. Lunchen hämtas på Centralköket av hemvårdens personal. Den varma lunchen är förpackad portionsvis i engångs plastlådor och dessa står i värmeskåp. Kall mat kan bestå av flera paket till varje pensionär och dessa står i kylskåp.

Hemvårdens personal hämtar aktuellt antal matlådor, packar dem i en isolerad väska tillsammans med ett eller flera värmeelement. En väska rymmer fem matlådor. Kall mat packas i en isolerad väska tillsammans med ett eller flera kylelement.

Hemvården är indelad i fyra personalgrupper där varje grupp har minst två matrundor dagligen. Det tar ungefär en timme från att maten hämtas på Centralköket tills den sista pensionären på utkörningsturen får sin mat. Vid varje matleverans ska personalen mäta temperaturen på matportionerna. Några pensionärer behöver och får hjälp att öppna förpackningarna. Behöver någon pensionär hjälp med matning levereras den matlådan sist på utkörningsturen för att övriga portioner inte ska kallna. Vid risk för smittspridning mellan pensionärerna kan utkörningsturen planeras om.

Grundförutsättningar

Grundförutsättningar är de baskrav som utgör grunden för säkra livsmedel. Varje grundförutsättning innebär en eller flera rutiner. Grundförutsättningarna är:

Personal

- Utbildning
- Personlig hygien

Anläggning

- Vatten
- Skadedjur
- Rengöring
- Underhåll av lokaler och utrustning
- Avfall

Produktstyrning

- Förpackningsmaterial
- Lagring/varuseparering
- Märkning/presentation

Processtyrning

- Varumottagning
- Tid och temperaturprocesser

Centralköket ansvarar för de flesta av grundförutsättningarna. De grundförutsättningar som är aktuella för hemvården är utbildning, personlig hygien samt tid- och temperaturprocesser.

Utbildning

Äldre och sjuka hör till riskgrupper att drabbas hårt av en matförgiftning. Därför är det viktigt att människor som i sitt arbete förser äldre med mat har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien. Den som hanterar livsmedel ska få handledning och instruktion i personalhygien i rimlig proportion till det arbete de utför. Syftet med utbildningen är att ge

- förståelse för god personlig hygien på arbetsplatsen
- kunskap om hur man förebygger matförgiftningar
- motivation till att använda dessa kunskaper i det dagliga arbetet.

Nyanställda ges en genomgång av egenkontrollpärmen vid introduktionen.

Personlig hygien

Den som hanterar livsmedel kan föra vidare virus, bakterier eller andra mikroorganismer till pensionärerna via maten. Äldre är särskilt känsliga för matförgiftningar m.m. Därför har vi följande rutiner:

Händerna är en stor smittspridare. Vi spritar händerna före och efter varje besök.

Det är förbjudet att arbeta med livsmedel vid sjukdom med symptom som diarré, kräkningar och halsont samt vid infekterade sår på händerna. Informera genast arbetsgivaren så att denne kan besluta om ev. läkarundersökning och övriga försiktighetsåtgärder.

Den som hanterar livsmedel i arbetet använder samma kläder som vid resten av arbetet. Rena kläder tas varje dag. Privata kläder förvaras åtskilt från arbetskläder.

Temperatur vid varmhållning

Vanliga matförgiftningsbakterier får tillfälle att frodas när mat varmhålls för länge vid för låga temperaturer. Därför har vi följande rutiner vid utkörning av varm mat:

Varmhållning ska ske med en kärntemperatur på minst +60°C. Inga produkter får varmhållas längre än 2 timmar. Daglig temperaturkontroll utförs på samtliga matportioner. Skulle temperaturen inte uppnå rätt temperatur ska maten värmas till rätt temperatur. Före och efter mätningen rengörs termometerens givare med en desinfektionsservett i engångsförpackning. Temperaturkontroll på utförs på två olika matrundor 1 gång/vecka och dokumenteras på Kontroll av varmhållning. Kontrollen utförs på den sista matlådan som lämnas på en runda. Temperaturen mäts i mitten av produkten med en instickstermometer. Före och efter mätningen rengörs termometerens givare med en desinfektionsservett i engångsförpackning.

Kylförvaring

För att inte mikroorganismer ska ges tillfälle att växa till ska temperaturen på kyllda varor högst vara 8°C. Vissa produkter är märkta med lägre förvaringstemperatur. Kontroll av ytemperatur på utkörda kylvaror görs en gång 1 gång/vecka med lasertermometer, vid samma tillfälle som kontroll av varmhållningen.

Att termometern visar rätt kontrolleras och dokumenteras en gång per år av Anticimex.

Förslag på åtgärder vid felaktig temperatur, se nedan.

Förslag på korrigerande åtgärd vid felaktig temperatur

| Process | Temperatur vid avvikelse | Förslag på åtgärder vid felaktig temperatur |
|--------------|---|--|
| Varmhållning | Lägre än +60°C | <p>a) Om temperaturen är under +55°C skall portionen återuppvärmas till minst +72°C.</p> <p>b) Justera utrustning.</p> <p>Orsaken till avvikelse skall utredas och dokumenteras.</p> |
| Kylförvaring | Högre än +8°C eller högre temperatur än anvisad förvaringstemperatur på produkt | <p>Håller produkterna för hög temperatur eller är skadade ska de returneras. Temperaturavvikelse på max 5°C kan tillåtas då det inte är några känsliga produkter</p> <p>Orsaken till avvikelse skall utredas och dokumenteras.</p> |

HACCP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) är en metod för att systematisk identifiera, förebygga och styra hälsofaror som hotar livsmedelssäkerheten i en verksamhet. De faror som identifierats förebyggs och minimeras med våra grundförutsättningar (GF) och kontrolleras genom fastställda kontrollpunkter (CP) och kritiska kontrollpunkter (CCP).

Metoden bygger på följande 7 principer:

- 1) Identifiering av hälsofaror
- 2) Identifiering av kritiska hanteringssteg (CCP)
- 3) Bestämning av gränsvärden för varje CCP
- 4) Bestämning av övervakning av varje CCP
- 5) Bestämning av åtgärder vid överskridande av gränsvärde
- 6) Verifiering av att systemet fungerar som planerat
- 7) Upprättning av dokumentation

I steg 1 går alla upptänkliga faror och risker förenade med samtliga råvaror och hanteringssteg igenom. Genomgången redovisas i en faroanalys. En fara kan vara mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen.

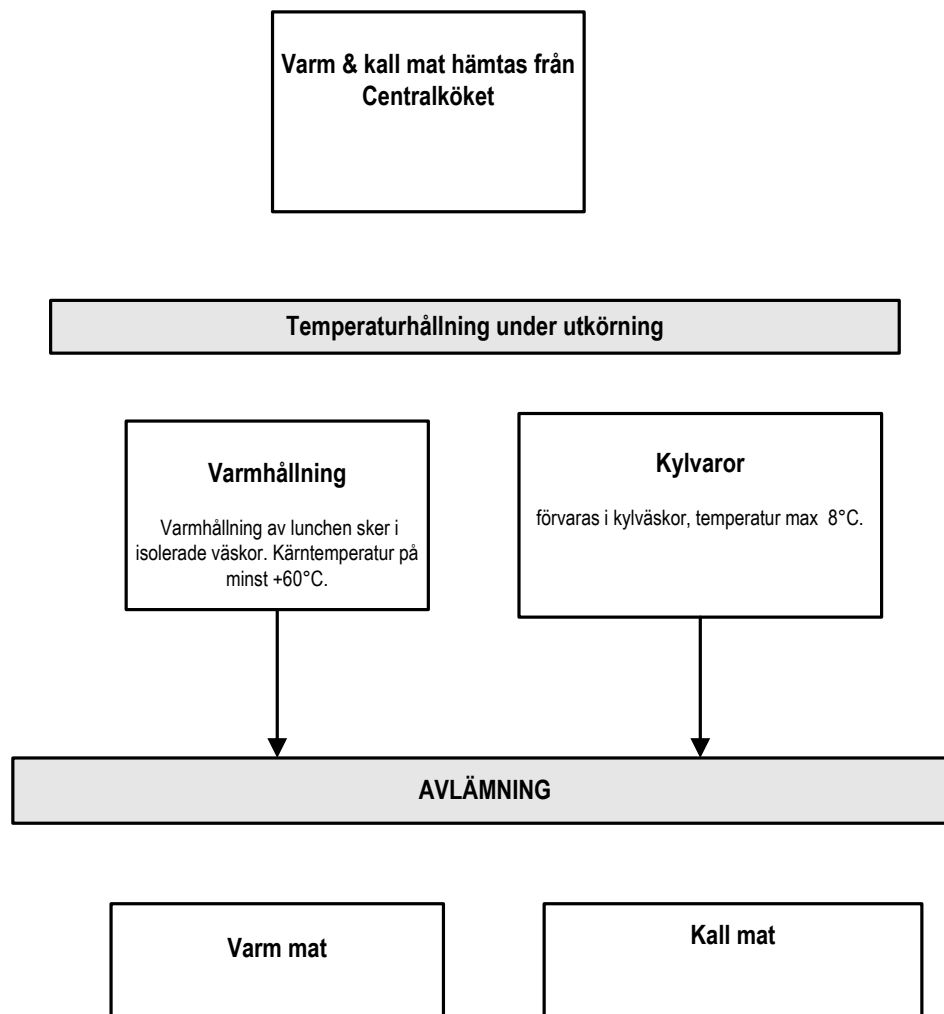
- Mikrobiologiska faror är mikroorganismer som kan orsaka matförgiftning. Dessa mikroorganismer är bakterier, virus, parasiter eller svampar.
- Fysisk fara är om något främmande föremål hamnar i livsmedlet och på så sätt kan skada personen som äter, oftast i form av tandskador eller skada i mun och svalg.
- Kemiska faror är när kemikalier hamnar i livsmedel, t.ex. rengöringsmedel eller smörjoljor.
- Allergener är ämnen som orsakar allergiska reaktioner hos vissa personer.

Det redogörs också för hur faran uppkommer dvs. om det rör sig om förekomst, tillförsel, tillväxt eller överlevnad.

I steg 2 upprättas för varje fara en, eller flera, förebyggande rutiner (Grundförutsättningar). Faran riskbedöms sedan. Om risken bedöms som hög har eventuellt en kritisk kontrollpunkt identifierats. Detta är ett steg där det behövs någon form av ytterligare styrning (utöver grundförutsättningarna) för att kunna garantera matsäkerhet. För varje kritisk kontrollpunkt bestäms lämpliga gränsvärden, hur, och hur ofta, övervakningen ska ske och vilka åtgärder som ska vidtas om ett gränsvärde överskrids.

HACCP studien ska också verifieras. Då kontrolleras om systemet fungerar som det var tänkt. Detta utförs vid den årliga revisionen.

Flödesschema



Faroanalys

Avvikelsehantering

Avvikelse ska rapporteras, åtgärdas och dokumenteras för att förhindra upprepning. En avvikelse är någon form av händelse eller förfarande som kan innebära ett hot mot livsmedelssäkerheten.

Avvikelsehanteringen sker digitalt i avvikelsesystemet DF Respons.

Intern revision

Egenkontrollprogrammet ska vara uppdaterat enligt aktuell verksamhet och rutinerna ska efterlevas. Därför utförs revision av egenkontrollprogrammet en gång per år. Revisionen dokumenteras på Revisionsrapport och sparas i pärmen under fliken Revisionsrapporter.

Myndigheterna ska hållas underrättade om aktuell livsmedelshantering i verksamheten. Förändringar i hanteringen som kan tänkas ha betydelse för livsmedelssäkerheten ska anmälas till den lokala tillsynsmyndigheten (MÖS), t.ex. om livsmedelshanteringen utökas.

Revisionsrapport

Datum och orsak

| |
|--|
| Datum |
| <input type="checkbox"/> Ordinarie revision enligt egenkontrollprogram |
| <input type="checkbox"/> Annan orsak, ange vilken på raden nedan |
| |

Revisionsmetod

| |
|--|
| <input type="checkbox"/> Kontroll av egenkontrollprogrammets överensstämmelse med aktuell verksamhet |
| <input type="checkbox"/> Genomgång av avvikelserapporter |
| <input type="checkbox"/> Intervju med personal |
| <input type="checkbox"/> Kontroll av registreringar |
| <input type="checkbox"/> Annan metod, ange vilken på raden nedan |
| |

Slutsats

| |
|---|
| Nedteckna slutsatser och eventuella ändringar |
| |
| |
| |
| |
| |

Underskrift

| | |
|---------------|-------------------|
| Ort och datum | |
| Namnteckning | Namnförtydligande |
| | |
| | |

Kontaktuppgifter

Er Tekniker är:

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Karin Ottosson | 0707-88 55 86 |
| Emmy Westerberg | 0702- 20 89 58 |
| Ida Nordh | 0707-88 55 87 |

Saneringsbehov:

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Anticimex Kundtjänst: | 0500-42 45 00 |
| Anticimex Faxnr: | 0500-42 45 20 |

Avtalsfrågor:

Christina Johansson **tel: 0708-40 89 72**
E-mail: christina.johansson@anticimex.se