**Generelle hygienereglar for avdelingskjøkken**

**Ansvar:**

Ansvarleg for gjennomføring og godkjenning av prosedyre er Institusjon-avdelingsleiar.

Ansvarleg for internkontroll (IK-mat)er kjøkkensjefen.

**Føremål:**

All mat som vert servert til bebuarar/pasientar skal vere av høg kvalitet, og skal tilfredsstille mattilsynet sine krav til oppbevaring av næringsmiddel.

**Omfang:**

All handtering av mat og utstyr som er brukt på kjøkkenet.

**Dør**

Dør til kjøkkenet bør vere lukka når maten lagast til.

Gjestar/pårørande har berre tilgang til kjøkenet etter avtale med personalet, og informasjon om gjeldande kjøkkenrutinar og hygiene må gis.

**Handhygiene**

Kjøkkenet skal ha tilgjengeleg handvask (evt. Utslagsvask) med albogehendel eller fotocelle. Handvaskemiddel og tørkepapir skal vere i dispenserar.

Vask/desinfiser alltid hendene før arbeid i kjøkkenet, før servering og arbeid med mat.

Sjå prosedyre [Handhygiene](https://samhandling-sfj.no/samhandlingstiltak/smittevern-kommune/prosedyrer/#tab-id-2)

**Arbeidsdrakt**

Alt personell som serverer mat skal ha ei synleg rein arbeidsdrakt. Ved tillaging av mat skal ein bruke kjøkkenbunde forkle (reint kvar dag).

## Sjå prosedyre [Arbeidsdrakt](https://samhandling-sfj.no/samhandlingstiltak/smittevern-kommune/prosedyrer/#tab-id-2)

**Personalet si helse**

Ein skal ikkje lage mat til andre dersom ein har gastroenteritt (magesjuke). NB 48 times regelen.

Ein bør ikkje lage mat til andre dersom ein har luftvegsinfeksjonar (vondt i halsen), betente sår på hendene eller er smitteberar for sjukdom som kan overførast via matvarer.

**Gjennomføring**

**Mathandtering**

Det skal vere klart skilje mellom rein og urein side

* Tillaging av mat skal føregå på rein side
* Hald rå og ferdiglaga mat frå kvarandre
* Bruk reine reiskapar
* Skjærebrett og utstyr skal vaskast eller bytast mellom handtering av rå og ferdiglaga mat
* Bruk helst utstyr som kan vaskast i oppvaskmaskin
* Skilje mellom område for oppvask og tillaging av mat
* Kjøkkenhandkle og oppvaskklut skal skiftast dagleg

**Oppvask:**

* Det skal være eit klart skilje mellom rein og urein side i sona der ein vaskar opp
* Bruk plastforkle og evt. eingongs hanskar og ta dei av ved handtering av reint utstyr
* Ureint utstyr setjast rett i oppvaskmaskinen
* Oppvaskmaskin: Enten vanleg hushaldningsmaskin (minimum 70°C) eller maskin med kort prosesstid (< 5 min) med minst 85°C i skyljevatnet.
* Når oppvaskmaskinen er ferdig sett døra på gløtt slik at utstyret får dampa frå seg
* Sett det reine utstyret rett på plass i skåp og skuffar

**Eingongsutstyr:**

* Skal ikkje returnerast til kjøkkenet. Kastast i vanleg avfall

**Smitte:**

Gjeld utstyr frå pasientar som er isolert

* Sett brett, servise og bestikk rett i maskinen etter bruk
* Maskinen setjast på med en gang (minimum 70° C)

Sjå prosedyre [Generell prosedyre ved isolering](https://samhandling-sfj.no/samhandlingstiltak/smittevern-kommune/prosedyrer/#tab-id-2)

**Oppbevaring og servering**

**Porsjonert kald mat**

* Porsjonert kald mat kan oppbevarast (tildekt) i maksimalt ein time i avdelingskjøkenet før servering.
* For lengre oppbevaring, skal maten setjast i kjøleskap og kan då lagrast i maksimalt 24 timar. Merk fatet med dato

Frukost/kvelds, når pasienten skal lage sin eigen mat:

* Sett fram pålegg og smør i små porsjonar
* Maten som er sett fram på denne måten kan setjast tilbake i kjøleskapet om den ikkje er forureina (døme: pasientar som hostar/nys over maten, tek maten med ureine hender).

**Porsjonert varm mat**

* Porsjonar med varm mat kan oppbevarast i avdelingskjøkkenet i maksimalt to timar før servering. Mat som ikkje blir ete innan dei to timane kastast.
* **NB! Ved oppvarming skal kjernetemperaturen være på minimum 60°C**
* Er mat varma opp i mikrobølgjeomn og ikkje ete, skal den kastast
* Varm mat skal kjølast ned raskt før den setjast i kjøleskap (temperaturen bør senkast frå 60 ºC til 10 ºC innan to timer)

Kjøling av varm mat:

* Sett matfatet/gryta ned i kaldt vann og la den stå til maten er kjølt av ca. 1/2 time utan tildekking.
* Tørk av matfatet/gryta med ein rein klut
* Dekk til maten og sett det i kjøleskapet
* Kan oppbevarast i kjøleskapet maksimalt 12 timar

Reinhald og vedlikehald

Reinhald og vedlikehald av elektrisk utstyr

Reinhald og vedlikehald av elektrisk utstyr. Vask med vatn og mildt reingjeringsmiddel slik at det til ei kvar tid, er fritt for smuss, matflekkar og anna søl for å hindre oppvekst av smittestoff. Ver ekstra nøye med vanskeleg tilgjengelege flater (t.d. “tak” i mikrobølgjeomn og rifla glasflater i kjøleskap).

**Ismaskin**

* Ein skal vaske hendene før ein handterer is-skeia.
* Is-skeia skal oppbevarast i “kolbe” utanfor ismaskina.
* Is-skeia og kolben skal vaskast kvar dag i oppvaskmaskin.
* Ismaskina skal reingjerast regelmessig etter oppsett sjekkliste, følg bruksanvisning

**Kjøleskap**

Kjøleskapet skal vere utstyrt med termometer for kontroll av temperaturen (ca. +4 C eller lågare).

* Sjekk temperaturen dagleg og registrer dette på liste som heng på ………………..
* Reingjering kvar 14. dag og avriming ved behov. Kryss av på sjekkliste som heng på…
* Har kjøleskapet vore ute av drift i meir enn to timar, skal lett bedervelege matvarer kastast.

**Fryseskap/boks**

Fryseskapet skal vere utstyrt med termometer for kontroll av temperatur (-18°C eller kaldare).

• Sjekk temperaturen ein gong i månaden og registrer dette på liste.

• Foreta avriming og reingjering ved behov.

**Mikrobølgjeomn**

* Maten bør dekkjast til under oppvarming for å unngå uttørking og unødig tilskitning av omnen.
* Reingjering av omnen kvar veke
* Kryss av på sjekkliste som heng på …………………………..

**Kaffitraktar**

* Bruk godkjent reingjeringsmiddel for kaffitraktar. Følg bruksanvisninga på pakken.
* Reingjering kvar veke
* Kryss av på sjekkliste som heng på …………

**Alle flater skal vere fri for søl, smuss og støv.**

• Inne i skap og skuffer skal det vere synleg reint.

• Ventilar skal vere synleg reine.

• Hovudreingjering bør utførast ein gang i året.

**Ekstern referanse**

1. Matportalen.no <http://www.matportalen.no/matsmitte_og_hygiene/tema/kjokkenhygiene/>
2. Mattilsynet.no <https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/>
3. Lovdat.no <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2003-12-19-124?q=lov%20om%20matproduksjon>
4. Foreskrift om næringsmiddelhygiene <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2008-12-22-1623>
5. Akselsen PE, Elstrøm P. Smittevern i helsetenesten. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag; 2012. Kap 16 s 175-180