

## Förslag till: Hygienrutiner för maten på förskolans avdelning

All personal som hanterar mat på avdelningen ska läsa igenom och följa dessa rutiner.



### Mat är mer än livsmedelshygien

Alla rutiner kring maten bör ha barnens matlust och matglädje i fokus. Barn är känsligare än vuxna för smitta via mat. Se till att era hygienrutiner samverkar med målet att erbjuda en trevlig måltid.

### Låt barnen vara med i köket

När barnen deltar i matlagning eller bakning så gäller samma hygienregler för dem, som för personalen. Planera så att även barn med allergi kan delta på samma villkor.

Om det går magsjuka så är det bäst att vänta tills alla varit friska 48 timmar innan barnen är med i köket.

### Personlig hygien

Vid arbete med mat i avdelningens kök gäller följande rutiner:

1. Använd förkläde.
2. Tvätta händerna när du:
  - börjar arbetet
  - har varit på toaletten
  - har hanterat andra saker än mat och köksredskap
  - byter arbetsmoment
  - har snutit dig
  - har ätit/fikat



## Förslag till hygienrutiner för personal **Avdelningskök i barnomsorg**

3. Använd handskar om du har sår/plåster på handen, annars räcker det med rentvättade bara händer. Handskar ska bytas lika ofta som man tvättar händerna.
4. Hantera inte oförpackad mat till andra om du
  - mår illa eller har diarré
  - har feber eller halsont
  - har hudinfektion eller infekterat sår på händerna
  - är sjuk på annat sätt och detta kan smitta via maten.

Vid servering av mat behövs inga särskilda kläder men alla bör tvätta händerna innan serveringen börjar.

### Kyl och frys

Maten i avdelningskökets kyl och frys ska förvaras enligt temperaturanvisning på förpackningen. Förpackningar ska vara stängda och fat/skålar övertäckta. I de flesta fall är ca +4°C en lämplig temperatur i kylan. Frysarna ska hålla -18°C eller kallare. Ta för vana att kontrollera kylens och frysens temperatur varje dag. Skriv upp kylens och frysens temperatur i egenkontrollistan en gång per vecka.



### Temperaturer och mathantering

Mat som ska serveras varm ska hålla +60°C eller varmare i grytor/kantiner. I samband med uppläggning på barnens tallrikar kan maten naturligtvis få svalna lite så att inte barnen bränner sig. Mat varmhålls i högst två timmar (minst +60°C i maten).

Det har förekommit norovirus (vinterkräksjuka) i importerade frysta hallon. De ska kokas en minut innan de används. Då förstörs viruset.

Bakterier växer snabbast mellan 20°C och 45°C. Undvik därför att låta maten bli ljummen.

Förvara kall mat i kyl (helst +4°C). Maten ska vara övertäckt eller i stängda förpackningar. Kontrollera datum på varorna. Mjök och fil är ok så länge de luktar och smakar bra. Observera att vissa produkter har mycket kortare hållbarhet när de har öppnats. Märk med datum när du öppnar en sådan förpackning.

Nedkylning av varm mat är ett känsligt moment. Maten ska kylas till +8°C eller kallare inom fyra timmar. Små mängder, som inte stått framme till servering, kan kylas på avdelningen. Effektivast är att ställa blecket/grytan i kallt vatten och sedan läggas över i lämpligt kärl med lock i kylan.

Mat ska inte förvaras tillsammans med rengöringsmedel eller annat som kan förorena maten. Mat som är anpassad för allergi eller överkänslighet ska skyddas mot spill från annan mat och vara tydligt märkt för att inte förväxlas.



Se till att plastfilm och plastburkar som ni använder till mat är av godkänt material (t.ex. glas/gaffel-symbol). Var uppmärksam på om det finns särskilda begränsningar, exempelvis ej för feta livsmedel, temperaturgränser etc. Återanvänd inte engångsförpackningar.

Om ni, förutom frukost eller mellanmål, lagar mer mat på avdelningen ska ni se till att göra en sak i taget med rengöring av arbetsytorna och handtvätt mellan de olika momenten:

## Förslag till hygienrutiner för personal **Avdelningskök i barnomsorg**

- bakning
- skölja/skala rotfrukter/grönsaker
- göra sallader/råkost
- göra andra maträtter som inte ska tillagas varmt
- hantera råvaror till maträtter som ska tillagas varmt
- hantering av mat till barn med överkänslighet eller allergi
- hantering av rå kyckling. Detta bör ske som sista moment på arbetsytan. Alla redskap som kommit i kontakt med den råa kycklingen ska diskas eller ställas in i diskmaskin direkt efter användning och tvätta händerna innan du rör något annat. De får inte komma i kontakt med andra ytor eller livsmedel. Det finns risk för smitta med campylobacter.
- disk
- rengöring av leksaker eller annat arbete i avdelningens kök

Om ni tar emot matleveranser ska ni kontrollera:

- att den varma maten håller  $+60^{\circ}\text{C}$  eller varmare. Ring annars tillagningsköket och fråga om ni kan värma upp maten på ett säkert sätt.
- att den kalla maten håller  $+8^{\circ}\text{C}$  eller kallare. Ring annars tillagningsköket och kontrollera att det inte gått för lång tid under leveransen. Ställ kall mat i kylen om ni inte ska äta på en gång.
- att mat till ev. överkänsliga barn finns med och är tydligt märkt. Ring annars köket. Chansa aldrig!
- att märkningen är läslig och hållbarhetsdatum är ok på övriga varor



### Mat till barn med allergi eller överkänslighet

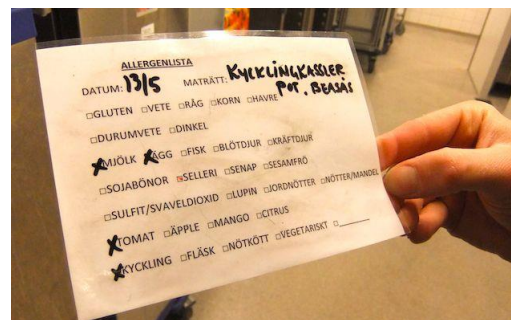
Ni som personal har alltid ett ansvar för att rätt barn får rätt mat. Detta är extra viktigt om de som äter på avdelningen är små barn som inte själva kan förstå information om maten.

Håll koll på vilka lock och bestick som hör till den allergianpassade maten. Tänk också på om du har allergen på händerna från annan mat.

Se till att få ett tydligt meddelande från köket om ett allergiskt barn kan äta den vanliga maten.



Vid servering ska det alltid finnas skriftlig eller muntlig information om innehåll av eventuella allergen från EUs allergenlista t.ex. ” innehåller mjölk, fisk, selleri”. Ni ska också kunna ge information om vad det är för maträtt, t.ex. ”Ugnsbakad lax med potatis och broccoli”.



## Förslag till hygienrutiner för personal [Avdelningskök i barnomsorg](#)



Detta behövs dock inte om barnet har en känd överkänslighet och får en personligt anpassad portion märkt med sitt namn.

## Mat på utflykt



Använd kylväska med kylklampar till känsliga kylvaror om ni ska vara ute mer än ett par timmar. Skydda maten mot regn, insekter och fåglar.

Tänk på att märka allergianpassad mat till utflykten tydligt och förpacka den säkert så att den inte kan blandas eller förväxlas med annan mat.

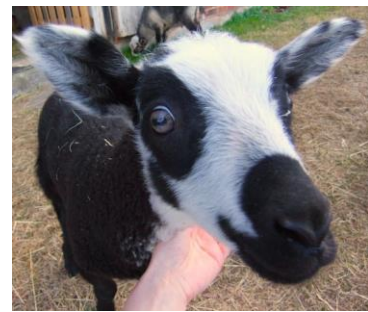
Det är bra att ta med tvål, hushållspapper och handsprit för handtvätt före maten och efter toalettbesök.

Ta med vatten också om det behövs.

## Djur

Om ni har tama djur i verksamheten, så låt dem inte vara i köket. Se till att de har egna matskålar.

Om ni gör en utflykt till en gård med djur är det extra viktigt att tänka på handtvätt i samband med maten.



## Underhåll och förebyggande mot skadedjur



Det är viktigt att du meddelar närmsta chef om något i lokalerna, inredningen eller utrustningen är skadat eller trasigt. Om du misstänker att det kommit in skadedjur ska du meddela detta till fastighetsansvarig. Släng mat som har blivit angripen av skadedjur. Var extra uppmärksam på eventuella skadedjur i torrvaror.

Förslag till hygienrutiner för personal **Avdelningskök i barnomsorg**  
**Rengöring i avdelningsköket**



Porslin och köksredskap diskas i maskin. Välj det varmaste programmet. Följ instruktioner för maskinen. Låt disken lufttorka. Rengör diskmaskinen vid behov enligt tillverkarens anvisningar.



Arbetsytor och bordvagnar rengörs, efter användning, med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.



Ta ut soporna från avdelningsköket varje dag.



Kylen torkas ur en gång per vecka. Se till att all mat är övertäckt eller i slutna förpackningar.



Mikrovågsugn och spis rengörs, vid behov, med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.



Torrfförråd/skaffereri rengörs en gång per månad.



Frysens frostas av och torkas ur vid behov.



Övriga skåp och lådor rengörs två gånger per år.

Avdelning: \_\_\_\_\_ egenkontroll år: \_\_\_\_\_ månad: \_\_\_\_\_

**KYL- OCH FRYSFÖRVARING** (lufttemperaturen i kyl/frysåp dokumenteras varje vecka)

Namn/nr på kyl/frys:	1a veckan denna månad	2a veckan denna månad	3e veckan denna månad	4e veckan denna månad
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C
	temp: °C	temp: °C	temp: °C	temp: °C

**RENGÖRING I AVDELNINGSKÖKET**

Skriv datum när rengöring gjorts:

Kylar: \_\_\_\_\_ Torrförråd: \_\_\_\_\_ Frys: \_\_\_\_\_

Fläktfilter/kåpa: \_\_\_\_\_ Mikrovågsugn: \_\_\_\_\_

Annan rengöring: \_\_\_\_\_

**ÖVRIGT** (om / när det blir aktuellt)

Här skrivs datum och namn på ansvarig för: storstädning / underhåll / reparationer / planerad utbildning / genomgång av egenkontroll