



Dokumentnamn: Rutin för egenkontroll av livsmedel

Beslutad av:
Förvaltningsdirektör

Gäller för:
Vård- och omsorgsboende,
korttid och avlösning samt
hälsofrämjande och
förebyggande

Diarienummer:

**Datum och paragraf för
beslutet:**
2024-04-02

Dokumentsort:
Rutin

Giltighetstid:
Tillsvidare

Senast reviderad:
2024-12-05

Dokumentansvarig:
Kvalitetsutvecklare Måltid

Bilagor:

Rutin för egenkontroll av livsmedel

Syftet med denna rutin

Syftet är att säkerställa att livsmedel hanteras på ett korrekt sätt så att maten är tjänlig samt att säkerställa att verksamheterna följer nationella styrdokument avseende god hygien gällande livsmedel.

Vem omfattas av rutinen

Denna rutin gäller tills vidare för vård- och omsorgsboende, korttid och avlösning samt Hälsofrämjande och förebyggande.

Koppling till andra styrande dokument

[Göteborgs stads anvisningar för måltider](#)

[Göteborgs stads policy för måltider](#)

[Basala hygienrutiner och klädregler](#)

Stödande dokument

[Offentlig säker mat \(SKR\)](#)



Innehåll

Rutin för egenkontroll av livsmedel på vård- och omsorgsboende, korttid och avlösning samt hälsofrämjande oh förebyggande.....	1
Syftet med denna rutin	1
Vem omfattas av rutinen	1
Koppling till andra styrande dokument.....	1
Stödjande dokument	1
1 Verksamhetsbeskrivning	4
2 Ansvarig för egenkontroll	5
3 Flödesschema och kritiska styrpunkter.....	6
4 Rutiner.....	7
4.1 Mat är mer än livsmedelshygien	7
4.2 Hygien vid livsmedelshantering	7
4.3 Laga mat tillsammans.....	7
4.4 Temperaturer och mathantering	7
4.5 Mottagning av mat levererad från Service Måltid	10
4.6 Specialkost.....	11
4.7 Information om maten.....	12
4.8 Underhåll och förebyggande mot skadedjur.....	12
4.9 Avvikelser	13
4.10 Uppföljning	13
4.11 Rengöring och städning.....	13
5 Blanketter.....	15
5.1 Blankett 1 Mottagningskontroll.....	16
5.2 Blankett 2 Kyl- och frysförvaring	17
5.3 Blankett 3 Uppvärmning av kyld mat.....	19
5.4 Blankett 4 Tempkontroll leverans varm mat.....	21
5.5 Blankett 5 Nedkylning.....	22
5.6 Blankett 6 Städschema.....	23
5.7 Blankett 7 Avvikelserapport och åtgärder	24
5.8 Blankett 8 Uppföljning egenkontroll.....	25





1 Verksamhetsbeskrivning

Verksamhet:	
Adress:	
Tel:	
Org.nummer:	
Avdelning som dokumentet gäller:	Enhet: Antal platser:
Enhetschef:	
Medarbetare med fördjupat uppdrag måltid:	



2 Ansvarig för egenkontroll

Det övergripande ansvaret för egenkontrollen av verksamheten ligger på enhetschefen. Nedan beskrivs hur ansvaret fördelas för att nämnda aktiviteter utförs i den dagliga verksamheten.

Alla anställda är ansvariga för att rutiner och dokumentation enligt egenkontrollprogrammet utförs.

- Ansvarig för att aktuella blanketter för egenkontroll finns tillgängliga.

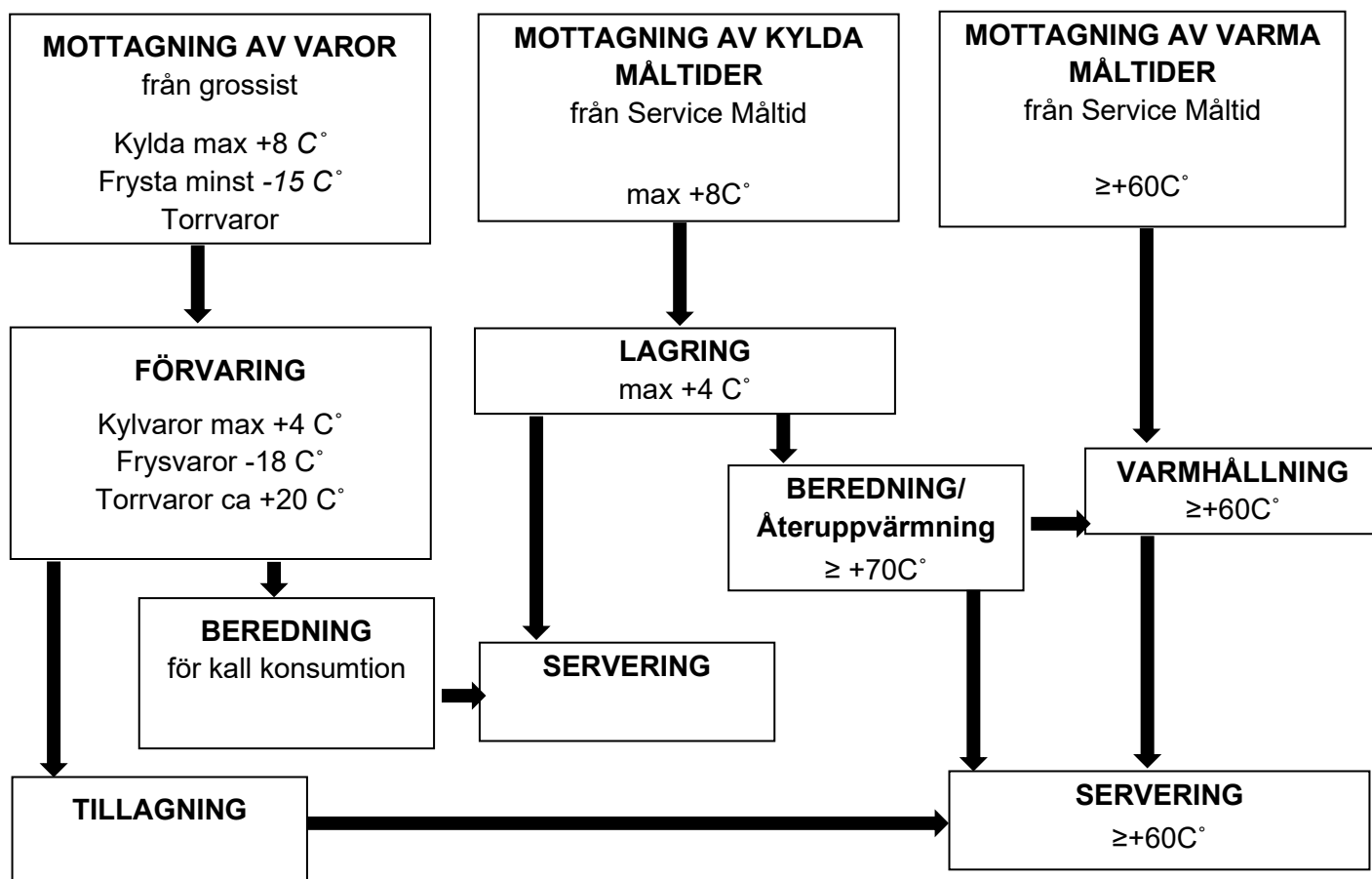
Medarbetare med fördjupat uppdrag måltid: _____

Ansvarig för att:

- regelbunden uppföljning av egenkontrollen utförs
- årlig utvärdering av egenkontrollens innehåll utförs

Enhetschef: _____

3 Flödesschema och kritiska styrpunkter



Kritiska styrpunkter

Vid nedanstående hanteringssteg riskerar konsumenten att bli sjuk va maten/livsmedlen om hanteringen inte är under kontroll.

INKÖP OCH MOTTAGNING

Riskerna minskas till en acceptabel nivå genom att följa rutinerna för mottagningskontroll och ställa krav på leverantörernas kvalitetskontroll

FÖRVARING, BEREDNING,
TILLAGNING,
ÅTERUPPVÄRMNING,
VARMHÅLLNING OCH
SERVERING

Riskerna minskas till en acceptabel nivå genom att ha en hög utbildningsnivå på personalen och att följa rutinerna i egenkontrollprogrammet



4 Rutiner

4.1 Mat är mer än livsmedelshygien

Äldre personer är särskilt känsliga för att bli sjuka av mat om den inte har hanterats på rätt sätt. Det är viktigt både att maten hanteras rätt, och att måltiden är trevlig för den som äter.

4.2 Hygien vid livsmedelshantering

När du hanterar mat och livsmedel ska du följa basala hygienrutiner (se bilaga 1). Dessutom gäller följande:

1. Ta på ett rent köksförkläde.
2. Kom ihåg att tvätta händerna mellan arbetsmoment i köket.
3. Om du går från omvårdnadsarbete till arbete i köket ska du tvätta och desinficera händerna innan du gör något i köket.

4.3 Laga mat tillsammans

Matgästerna får gärna vara med i arbetet i köket om de kan och vill. Samma regler för personlig hygien och mathantering gäller alla i köket. Personalen ansvarar för att förklara rutinerna för dem som hjälper till.

4.4 Temperaturer och mathantering

Bakterier växer snabbast mellan 20°C och 45°C. Därför ska du se till att maten har den temperaturen så kort tid som möjligt. För att kunna mäta matens och kyl- och frysarna temperatur behövs en termometer som visar rätt. Hur vet vi att termometer visar rätt temperatur? Man kan jämföra temperaturen med en annan termometer för att se om dessa visar samma. Ett annat sätt är att mäta isvatten (0 grad) eller hett kokt vatten (100 grader).

Mottagningskontroll

När det kommer matvaror från Martin & Servera ska du mäta temperaturen på en kyld och en fryst produkt. Kyllda produkter får inte vara varmare än +8 °C, och frysta produkter ska vara -15 °C eller kallare vid leverans. Fyll i blanketten för mottagningskontroll varje gång det kommer matvaror (**Blankett 1**).

Förvaring av mat i kylar och frysar

Varje vecka ska du mäta temperaturen i kylskåpet och i frysen och skriva upp den



på **Blankett 2**. Kylskåp ska vara +4°C. Frysaren ska vara -18°C eller kallare. Fasta termometrar är dem digitala eller hängande termometrar som ska finnas i varje kyl och frys. Fasta termometrar i kyl- och frysskåp kontrolleras en gång per månad mot enhetens bärbara termometer. Mät vid detta tillfälle temperaturen med både den fasta och den bärbara termometern och jämför resultaten. Om en termometer visar fel temperatur ska den bytas ut. Om temperaturen är varmare än tillåtet ska du felanmäla kylskåpet/frysaren. Mät temperaturen på maten som stått i skåpet. Om den håller rätt temperatur kan du flytta maten till en annan kyl eller frys. Om fryst mat har tinat får du inte frysa den igen. Om maten är varmare än +10 °C måste den slängas.

FÖRPACKNINGAR

Maten ska vara övertäckt eller i stängda förpackningar. Se till att plastfilm och plastburkar som används till mat är av material som är godkänt för livsmedel (till exempel har en glas/gaffel-symbol). Tänk på att vissa förpackningar har begränsningar; det kan till exempel stå att de inte får användas för feta livsmedel, eller att de inte tål mer än en viss temperatur. Använd inte engångsförpackningar mer än en gång.

PLACERING I KYLSKÅPET

Rotfrukter och grönsaker ska stå längst ner i kylan. De får inte stå på samma hylla som öppnade mejerivaror eller ätbara produkter.

Mat som är till personer som har specialkost ska stå högt upp och vara extra noga täckt, så att inget kan droppa eller smula ner i den. Det är också viktigt att man tydligt skriver på den vilken specialkost det är.

Läkemedel, rengöringsmedel och annat som inte är mat får inte stå i kylskåpet. Om du har med dig matlåda till jobbet får du inte ha den i kylskåpet på enheten. Ställ den i kylan i personalrummet.

HUR LÄNGE HÅLLER MATEN?

Kontrollera datum på matvarorna. Mjölk och fil är ok så länge de luktar och smakar bra, även om det är efter bäst-före-datumet.

Kall färdigmat, pålägg och rökt fisk är extra känsliga för en bakterie som heter Listeria. Den kan växa till även när mat förvaras kallt, och äldre personer kan bli mycket sjuka av den. Det som utmärker Listeria är att den kan föröka sig i kylskåpstemperatur och utan tillgång till syre, till exempel i vakuumpackningar eller i förpackningar med skyddande atmosfär.

Livsmedelsverket rekommenderar följande för kylda ätbara livsmedel som ska ätas utan uppvärmning för att minska risken att bli sjuk:

Kylskåpet

- Förvara kylvaror kallt, ha 4°C i kylskåpet.

Ät fram till utgångsdatum



- Skivad salami, rökt medvurst samt charkprodukter på bit. Gravida bör dock vara uppmärksamma på att kallrökta köttprodukter kan innehålla parasiten toxoplasma, som kan vara skadlig för fostret.

- Skivat växtbaserat smörgåspålägg.

Kontrollera förpackningsdatum. Ät produkter som varit förpackade högst en vecka

- Skivad kokt medvurst, skivad kokt och rökt skinka och skivad kalkon.

- Paté.

- Köpt gravad och rökt fisk.

Övriga livsmedel

- Uppskuren frukt och tinade grönsaker ska ätas inom max 5 dagar

- Opastöriserade produkter får inte serveras. Undvik mögelost och kittost.

I produkter med flera veckors hållbarhet i kylskåp kan listeria därför hinna föröka sig till nivåer som är skadliga för riskgrupper innan hållbarhetstiden gått ut. Det gäller framförallt livsmedel som förvarats några veckor i kylskåp och ska ätas utan att hettas upp, till exempel vakuumpförpackad rökt och gravad fisk, skivad kokt eller rökt skinka, patéer, mögel- och kittostar och vissa kalla ätfärdiga maträtter. Listeria dör vid upphettning, men överlever frysning.

Listeria förökar sig långsammare ju kallare det är. Vid 4°C förökar sig listeria ungefär hälften så fort som vid 8°C. Därför ska alla kylskåp hålla max 4°C

Övriga livsmedel

En del produkter, som till exempel näringsdryck, har väldigt kort hållbarhet när förpackningen har öppnats. Öppnad förpackning håller 4 timmar i rumstemperatur, eller 24 timmar i kylan. Därför är det bra att skriva på förpackningen när den öppnats.

LIVSMEDEL MED RISK FÖR SJUKDOM

Frysta bär som inte är från Sverige kan ha norovirus (vinterkräksjuka) på sig. Du måste koka bären minst en minut för att viruset ska förstöras. Köpta fruktpuréer till exempelvis smoothies behöver inte kokas.

Linfrö kan vara giftigt i stora mängder. Maximalt intag per dag är 1-2 msk. Krossade linfrön får inte serveras.

Opastöriserade produkter får inte serveras. Undvik mögelost och kittost.



Mathantering

När du hanterar mat och livsmedel ska du följa de basala hygienrutinerna. Tvätta och desinficera händerna mellan omsorgsarbete och mathantering. Gör en sak i taget. Gör rent arbetsytor och tvätta händerna varje gång du byter moment. Det här är exempel på moment:

- Bakning
- Skölja/skala rotfrukter/grönsaker
- Göra sallader/råkost
- Göra maträtter som inte ska tillagas varmt
- Hantera råvaror till maträtter som ska tillagas varmt
- Hantering av mat till matgäster med överkänslighet eller allergi
- Disk
- Dosering av läkemedel eller annat arbete i avdelningens kök
- Hantering av rå kyckling. OBS! Detta ska du göra sist av allt. Alla redskap som kommit i kontakt med rå kyckling ska du diska eller ställa in i diskmaskin direkt efter att du använt dem. Tvätta händerna med tvål innan du gör något annat. De får inte komma i kontakt med andra ytor eller livsmedel då det finns risk för smitta med campylobakter. Gör noga rent arbetsytan.

4.5 Mottagning av mat levererad från Service Måltid

Leverans av kyld mat

När det kommer kall mat från storköket ska du ställa den direkt i kylskåpet. När maten ska ätas ska du värma den tills den är +72°C mitt i maten. Du ska mäta och skriva ner temperaturen varje gång du värmer mat, även om det bara är en portion (**Blankett 3**).

Om du behöver spara mat till någon som ska äta senare, så är det bäst att spara maten kall och värma den precis innan servering.

Leverans av varm mat

När den varma maten kommer från storköket ska den ha tillräckligt hög temperatur för att smaka gott och kännas varm när den serveras. När maten kommer ska du mäta temperaturen med lasertermometer eller instickstermometer (vid ytan) och skriva upp temperaturen på **Blankett 4**. Den varma maten ska vara minst +60°C. Varmhållning vid minst +60°C hindrar tillväxt av bakterier. Maten är mikrobiologiskt säker så länge temperaturen är +60°C eller varmare. Den blir alltså inte "farlig" av att varmhållas länge. Däremot påverkas matens kvalitet av lång varmhållning. Näringsämnen och smakämnen kan förstöras. Många äldre personer kan ha svårt att få i sig tillräckligt med näring. Därför är det mycket viktigt att låta matens smaklighet och näringsinnehåll vara vägledande när det



gäller varmhållningsrutiner, snarare än matens mikrobiologiska säkerhet. Maten ska inte stå i värmeskåpet i mer än 2 timmar från tillagning till servering. Smak, näring och konsistens påverkas till det sämre om maten varmhålls längre än 2 timmar. Kokt potatis får varmhållas max 1 timme. Om du ska spara maten till någon som ska äta senare ska temperaturen avläsas varje halvtimme samt strax före serveringen för att vara säker att maten håller +60°C. Dokumentera i **Blankett 4**.

Nedkylning

Om en matgäst vill äta senare, ska du ta undan en portion och kyla maten så snabbt som möjligt. Lägg maten på en tallrik och låt den svalna i några minuter. Lägg plastfolie löst på och ställ i kylan. Skriv upp när du påbörjar nedkylningen på **Blankett 5**. Maten måste bli kallare än 8°C på 2 timmar. All nedkylningen måste dokumenteras på **Blankett 5**.

Värm sedan maten i mikrovågsugn när personen vill äta. Värm upp maten tills den är +72°C mitt i maten. Dokumentera temperaturen på **Blankett 3**.

Frys inte in överbliven mat (som levererats varm) på enheten. Det går däremot bra att frysa in pålägg som skinka eller salami i mindre förpackningar. Kom ihåg att märka förpackningen med datum och innehåll.

Disk i retur till köket

Skrapa ur och skölj alla bleck och kantiner ordentligt innan de ställs i returvagnen till köket. Du får inte ställa skräp/kompost i eller ovanpå returvagnen.

Anpassa beställningar

Titta på hur mycket lunch och kvällsmat som går åt och anpassa beställningar av måltider i Matilda utifrån hur mycket som går åt.

Anpassa hur mycket matvaror till frukost och mellanmål som du köper in så att matvarorna som finns i kylskåp, frysar och skaffereri går åt innan de blir dåliga.

Termometrar

Enhetens bärbara termometrar kontrolleras minst en gång per år mot termometer på angränsande enhet för att se att de visar samma temperatur. Kontroll attesteras på **blankett 6**.

4.6 Specialkost

I enhetsköket ska det alltid finnas en lista som stämmer på vilka personer på enheten som har specialkost. Den som serverar maten har ansvar för att rätt person får rätt mat.

Om någon behöver specialkost ska den ordineras av sjuksköterska, och beställas av beställare i Matilda enligt instruktion.



När du gör i ordning mat till någon med överkänslighet/allergi är det viktigt att läsa ingrediensförteckningar noga och arbeta på rena ytor med rena redskap. Använd inte träredskap. Se till att allergianpassade livsmedel, till exempel glutenfritt bröd, förvaras i en stängd förpackning eller ordentligt övertäckt så att den skyddas mot spill från andra livsmedel. Personer med glutenintolerans behöver ha egen smörbytta och smörkniv, då det finns risk att smulor från vanligt bröd hamnar i smörgåsfettet annars.

Konsistensanpassad mat

Många med tugg- och sväljsvårigheter kan behöva timbalkost eller grov paté. Det ska ordinerars av sjuksköterska.

Timbalkost är extra känslig för bakterier. Lägg upp timbalkost som skickats kall portionsvis på tallrik och värm med plastfolie på eller pensla med olja så att maten inte blir torr. Vid uppvärmning, använd mikrovågsugn i cirka 2-3 minuter på 600 W effekt. Glöm inte att mäta matens temperatur i mitten (ska vara minst 72°C).

Gelékost är inte vanlig. Mat med gelékonsistens ska förvaras och serveras kallt.

4.7 Information om maten

När du serverar mat ska du alltid berätta för matgästen vad det är för mat, till exempel "Ugnsbakad lax med potatis och broccoli". Du ska också alltid kunna svara på om maten innehåller någon av allergenerna från EU:s allergenlista*. Denna information finns i Matilda.

För varje avvikande kost som är beställd skriver köket ut en egen lapp. Om lappen sitter på en kantin kan personen som har den specialkosten äta maten i kanten. Mer om allergier och livsmedelsinformation finns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

Enhetschef och medarbetare med fördjupat uppdrag måltid ansvarar för att nyanställd personal och vikarier får utbildning och information om hygienrutiner och egenkontrollprogram.

* EU's allergenlista: Spannmål som innehåller gluten, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, soja, mjölk, nötter, selleri, senap, sesamfrö, svaveldioxid, lupin, blötdjur.

4.8 Underhåll och förebyggande mot skadedjur

Det är viktigt att du meddelar enhetschefen om något i lokalerna, inredningen eller utrustningen är skadat eller trasigt. Om du misstänker att det kommit in skadedjur (t ex myror eller möss) ska du meddela detta till fastighetsansvarig. Släng mat som skadedjur har ätit på eller förstört på något annat sätt.



4.9 Avvikelser

Om det har hänt något som innebär en risk för matgästen ska du rapportera detta som avvikelse. Exempel på något som innebär en risk är om du hittar en plastbit i maten eller om maten till någon som ska ha specialkost innehåller något som den inte tål. Om du misstänker att någon har blivit sjuk av maten ska detta också rapporteras som avvikelse. Fyll i **Blankett 8**, scanna den och skicka till köksmästare och enhetschef för Service Måltid, och förvara sedan blanketten i egenkontrollpärmen.

Du ska också rapportera händelsen till din egen chef och ansvarig sjuksköterska.

Vid misstanke om matförgiftning

Om du misstänker att mat som kommer från storköket har gjort att någon får en matförgiftning är det mycket viktigt att du direkt kontaktar ansvarig köksmästare och enhetschef för Service Måltid, och din egen chef. Du ska också kontakta alla enheter på vård och omsorgsboendet, så att man inte fortsätter att servera maten. Om man redan har serverat maten, ska man skriva upp vilka personer som ätit av den. Du ska ta kontakt med sjuksköterskan, så kommer hon/han att tala om vad man behöver göra mer.

Lägg lite rester av den maten som inte var bra i en påse eller låda, märk den och lägg den i kylskåpet om man skulle behöva ta prover på maten.

Din chef och enhetschefen för måltid ska ta kontakt med Miljöförvaltningens livsmedelsavdelning och rapportera det som hänt.

4.10 Uppföljning

Varje år ska enhetschefen och medarbetare med fördjupat uppdrag måltid titta igenom egenkontrollprogrammet och se att det följs och stämmer. Om något inte funkar eller stämmer de göra en plan för hur man ska ändra på det (**Blankett 9**).

4.11 Rengöring och städning

Det är viktigt att köket på enheten är rent. Disktrasor, förkläde och handdukar ska bytas eller tvättas varje dag i minst 60 grader. På **Blankett 7** finns ett schema för hur ofta olika saker ska rengöras. Signera listan när du städat något.

Så här ska du göra rent:



VAD	Hur	Hur ofta
Sopor	Ta ut sopor från avdelningsköket varje dag. Överbliven mat sorteras som matavfall och slängs dagligen i avsedd behållare	Varje dag
Matbord	Rengör med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.	Efter varje måltid
Arbetsytor och bordsvagnar	Rengör med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.	Efter användning Byt trasor varje dag
Grytlappar och diskborste	Grytlappar ska tvättas i 60 grader. Diskborstar byts ut eller rengörs i kokande vatten.	Byt 1 gång per vecka
Diskmaskin	Rengör sil och spolarm och torka av ytor	1 gång per vecka
Kylskåp	Torka ur med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.	1 gång per vecka
Sodastreamer	Rengör apparaten enligt tillverkarens anvisningar Diska vattenflaskorna	1 gång per vecka Efter varje användning eller 1 gång per dag
Mikrovågsugn och spis	Rengör med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.	1 gång i veckan eller vid behov
Frys	Frosta av och torka ur med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.	Vid behov
Kontroll/kalibrering av bärbara termometrar	Kontrollera bärbara termometrar mot andra enheters termometrar för att se att det visar samma temperatur. I annat fall kan du kontrollera termometerns visade värde med referenser isvatten (= C) och kokt vatten (100 C).	
Torr förråd/Skafferi	Rengör med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.	1 gång per månad
Övriga skåp och lådor	Rengör med handdiskmedel eller annat medel som är avsett för kök.	2 gånger per år



5 Blanketter



5.1 Blankett 1 Mottagningskontroll

År _____ Månad _____ Enhet _____

Datum	Kylvara Max +8°C	Frysvara Max -15 °C	Leverantör/ Åtgärd vid avvikelse
	°C	°C	
	°C	°C	
	°C	°C	
	°C	°C	
	°C	°C	
	°C	°C	
	°C	°C	

I direkt anslutning till leverans av livsmedel från leverantören, kontrollera följande:

Temperaturen

Mät och dokumentera temperatur på en kylvara och en frysvara. Mät mellan två förpackningar som ligger tätt ihop.

Förpackning

Är förpackningen hel och ren så att livsmedlet är oskadat?

Ta av ev ytteremballage innan varan ställs i avsett förvaringsutrymme och torka av innerförpackning vid behov

Märkning

Finns ingrediensförteckning på alla varor?

Är hållbarheten tillräckligt lång (datummärkningen)?

Följesedeln

Kontrollera att leveransen stämmer med följesedeln

Lämna följesedeln för fakturakontroll



5.2 Blankett 2 Kyl- och frysförvaring

År _____ Månad _____ Enhet _____

Namn/Nr på kyl/Frys	1:a veckan denna månad	2:a veckan denna månad	3:e veckan denna månad	4:e veckan denna månad
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C
	°C	°C	°C	°C

Lufttemperaturen i kyl och frys dokumenteras varje vecka. Kylskåp får hålla max 4 °C och frys minst minus 18 °C.



5.3 Blankett 3 Uppvärmning av kyld mat

År _____ Vecka _____ Enhet _____

Om måltiden består av flera komponenter, mät temp från kyl på en av komponenterna

	Lunch	Temp från kyl (Max +4°C)	Temp efter uppvärmning/ tillagning (Min. +70 °C), fisk +65°C	Sign	Åtgärd vid avvikelse
Måndag		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
tisdag		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
onsdag		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
torsdag		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
fredag		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
		°C	°C		
lördag		°C	°C		
		°C	°C		
söndag		°C	°C		
		°C	°C		



	K vällsmat	Temp från kyl (Max +4°C)	Temp efter uppvärmning/tillagning (Min. +72 °C)	Sign	Åtgärd vid avvikelse
måndag		°C	°C		
tisdag		°C	°C		
onsdag		°C	°C		
torsdag		°C	°C		
fredag		°C	°C		
lördag		°C	°C		
söndag		°C	°C		



5.4 Blankett 4 Tempkontroll leverans varm mat

År _____ Vecka _____ Enhet _____

Dokumentation genomförs av den som varmhåller maten!

VARMHÅLLNING (minst +60°C max 2 tim).						
Datum	Maträtt	Temp. °C 30 min	Temp. °C 1 tim	Temp. °C 1,5 tim	Temp. °C 2 tim	Sign

Om temperaturen vid något kontrolltillfälle är lägre än +55 °C kontakta köksmästaren för bedömning av hur maten ska hanteras. Mellan +55-60°C, värm maten till 72 °C och meddela köket.



5.5 Blankett 5 Nedkylning

År _____ Månad _____ Enhet _____

Nedkylning av varm mat är ett känsligt moment. Maten ska inom **två timmar** kylas tills det är +8°C eller kallare i mitten av maten

Datum	Maträtt	Tidpunkt påbörjad nedkylning	Tidpunkt avslutad nedkylning	Temperatur	Signatur
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	
				°C	



Stadschema Höst		År: _____																									
		Vecka																									
Hur ofta	Vad?	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Varje vecka	Ugn & Spis																										
	Kylskåp																										
	Temp kyl, frys																										
	Mikro																										
	Grytlappar																										
	Diskborste																										
	Diskmaskin																										
	Sodastreamer																										
Varje månad	Torrfröåd																										
	Fläktfilter																										
Varje halvår	Kranfilter																										
	Ventilation																										
	Storstädning																										

Varje måltid

- ✓ Torka av matbord före och efter varje måltid
- ✓ Köksbänkar
- ✓ Disk
- ✓ Spis & ugn (om de

Varje dag

- ✓ Moppa golv i kök & matsal
- ✓ Rengördiskmaskinsfilter
- ✓ Byt disktrasa
- ✓ Byt förkläde
- ✓ Byt handdukar

Noterade brister i köket

Åtgärdat Anteckna datum och brist _____



5.7 Blankett 7 Avvikelse rapport och åtgärder

Datum/klockslag	Avvikelse anmäld av:
Vidtagna åtgärder	
Datum	Namnteckning

Förebyggande åtgärder

Vad har gjorts/skall göras för att avvikelsen inte skall uppstå igen?	
Eventuell tidsram	
Ansvariga för genomförande	
Datum	Namnteckning



5.8 Blankett 8 Uppföljning egenkontroll

Datum _____ Enhet _____

Namn på deltagare i uppföljningen: _____

Verksamheten ska utvärdera sin egenkontroll beträffande innehåll och genomförande minst en gång per år. Denna utvärdering kan göras av enhetschef och måltidsombud.

Om någon punkt besvarats med *nej* ska orsaken utredas och åtgärdas. Uppföljning egenkontroll livsmedelshygien och eventuell övrig dokumentation från uppföljningen dokumenteras i rapporten uppföljning VOB i Stratsys.

Livsmedelshantering	Ja	Nej	Åtgärd
Anslaget <i>Regler för personlig hygien</i> finns uppsatt på väl synlig plats i avdelningsköket.			
<i>Regler för personlig hygien</i> följs vid arbete med livsmedel.			
<i>Mottagningskontroll</i> utförs vid varje livsmedelsleverans. Blankett 1.			
Alla livsmedel köps från upphandlad leverantör eller från Måltidsservice.			
Livsmedel förvaras endast i därför avsett utrymme. (Inga livsmedel på golvet t ex)			
Livsmedel förvaras åtskilt från städutrustning och kemisk-tekniska varor.			
Öppnade förpackningar i kylan är övertäckta.			
Livsmedelshantering, forts.	Ja	Nej	Åtgärd
Rotfrukter och grönsaker förvaras längst ner i kylan.			



Temperaturen på "fasta" termometrar avläses i samtliga kyl- och frysskåp varje vecka. Blankett 2.			
Temperaturkontroller utförs vid värmning och tillagning av mat. Blankett 3.			
Återuppvärmd mat som inte går åt vid måltiden kasseras eller varmhålls vid min 60°C i max 2 timmar. Blankett 4.			
Temperaturkontroller enl. blankett 3, 4 och 5 utförs vid ev. varmhållning och nedkylning av mat.			
Städning & Rengöring	Ja	Nej	Åtgärd
Separat städutrustning används för kök/matsal.			
Lokal, inredning och utrustning är i gott skick.			
Åtgärder enligt underhållsplan för föregående år har genomförts.			
Lokalen är fri från skadedjur.			
Tömning av hushållssopor sker varje dag.			
Diskning sker efter varje måltid.			
Diskmaskinsfilter rengörs varje dag.			
Golvet i matsal och kök våttorkas dagligen.			
Efter varje måltid rengörs bord, köksbänkar och spis/ugn (om de använts).			
Separata disktrasor används för matbord resp. kök.			
Disktrasor, förkläde och handdukar byts/tvättas varje dag.			
Grytlappar tvättas varje vecka.			
Diskborste byts varje vecka.			
Ugn/spis och kylskåp rengörs varje vecka. Blankett 6.			



Spisfläkten rengörs i frekvens. Blankett 6.			
Ventilation rengörs i frekvens enligt Blankett 6.			
Kranfilter rengörs 2 gr/år. Blankett 6.			
Storstädning genomförs 2 ggr/år. Blankett 6.			
Utbildning	Ja	Nej	Åtgärd
Tillfällig personal informeras om hygienrutiner och egenkontrollprogram.			
Nyanställd personal utbildas/informeras om hygienrutiner och egenkontrollprogram.			
Personalen har uppdaterats i egenkontroll/ livsmedelshygien under senaste året.			
Dokumentation & Övrigt	Ja	Nej	Åtgärd
Enhetschef kontrollerar regelbundet att egenkontrollen sköts.			
Verksamhetsbeskrivningen stämmer.			
Flödesschemat stämmer.			
Dokumentation (digital eller på papper) om egenkontroll och ifyllda blanketter sparas i 2 år.			
Alla blanketter dateras.			