

		Klinikknivå			Prosedyre
Personlig hygiene					Side 1 av 2
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.5-1		Godkjent dato: 28.09.2023	Revideres innen: 28.09.2025	Sist endret: 28.09.2023	Revisjon: 4.00

Klinikknivå/Medisinsk serviceklinikk/Avdeling for intern service/Kjøkken/Kjøkken felles
 ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

HENSIKT

Sikre trygg mat og hindre matforgiftning og matbårne infeksjoner.

MÅLGRUPPE

Rutinen er ment for alle medarbeidere, og enkelte punkter er spesielt for de som håndterer uemballerte matvarer.

FREMANGSMÅTE

Håndhygiene

Vask deg alltid på hendene:

- før arbeidet starter, og før du tar i matvarer.
- når de er synlig skitne.
- etter at du har vært på toalettet.
- etter spisepause.
- etter at du har håndtert emballasje eller annet urent materiale.
- etter at du har klødd deg i håret, på huden eller andre steder.
- mellom håndtering av ulike råvarer (råvarene har ulike mikroorganismer).
- etter at du har tatt i rengjørings- og desinfeksjonsmidler.

Krav til håndvaskepunktet:

- Håndvaskene skal finnes i rimelig nærhet til arbeidsplassen/ området hvor det håndteres uemballerte matvarer. Blandebatteri med kaldt og varmt vann, og som ikke betjenes med hendene anbefales.
- Like ved håndvasken skal det finnes:
 - doseringsutstyr for såpe
 - engangshåndkle (tørkepapir)
 - avfallskurv


Engangshansker:

- Skal brukes dersom vi har **sår og rifter** på hendene. Sår og rifter skal dekkes med vanntett forbinding selv om engangshansker brukes.
- Husk at engangshansker først og fremst er for å beskytte produktene!
- Følg samme retningslinjer for bytte av hansker som for håndvask.
- Vær spesielt påpasselig med å bytte engangshansker mellom arbeidsoperasjoner som innebærer håndtering av ulike typer matvarer som; kjøtt, fisk, ost, m.m.

Arbeidsklær:

- Arbeidsklær: Man bruker rent arbeidstøy hver dag. Etter endt skift legges klærne til vask.
- Skotøy skal være rene.
- Ved arbeidsoperasjoner som medfører stor risiko for søl/sprut bør det benyttes engangsforkle i plast.
- **Hodeplagg**, som dekker håret, skal brukes i område hvor uemballerte matvarer håndteres.

Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Verifisert av: □	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44272
------------------------------------	-----------------------------------	---------------------	-----------------------------------	-------------------

 SØRLANDET SYKEHU	Personlig hygiene				Side: 2 Av: 2
Dokument-id: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.5-1	Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Godkjent dato: 28.09.2023	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Revisjon: 4.00

Klinikknivå/Medisinsk serviceklinikk/Avdeling for intern service/Kjøkken/Kjøkken felles

- Personer med langt hår skal sette opp håret eller på annen måte binde det sammen.
- **Ringer, smykker, klokke, neglelakk, kunstige negler etc. skal ikke benyttes. Negler skal være korte, max 2 mm.**

Røyking /snus/ tyggegummi

- Snus/tyggegummi er bare tillatt i områder som er spesielt avsatt til dette formålet.
- Sørlandet sykehus er en røykfri arbeidsplass, ute og inne.

Sykdom:

Personer som ikke kan jobbe med håndtering av uemballerte matvarer:

- personer med **verkende sår** og andre hudinfeksjoner.
- personer som har **diaré/ oppkast**.
- personer med andre smittsomme sykdommer som overføres til mennesker via matvarer.

Ved mistanke om smittsom sykdom:

- Nærmeste leder skal alltid varsles umiddelbart. Dette gjelder ved smittsomme sykdommer som diaré, byller, sår eller andre smittefarlige tilstander i hjemmet som kan være til fare for matvarer som produseres hos oss.
- Etter oppkast/diaré sykdom skal man være symptomfri i min 48 timer før arbeid med mat kan gjenopptas.
- Sørg for at evt. avføringsprøve blir tatt ved mistanke om salmonella eller andre matforgiftningsbakterier.
- Medarbeidere med påvist salmonellasmitte eller annen smitte av matforgiftningsbakterier skal ikke være tilstede på arbeidsplassen før negativ prøve er bekreftet av lege.

Kryssreferanser

Eksterne referanser