

Matvarer som ikke bør serveres til pasienter med svekket immunforsvar

Side 1 av 2

Dokumentplassering:

II.MSK.ISE.KJØ.FEL.2-6

Godkjent dato:

03.04.2023

Revideres innen:

03.04.2025

Sist endret:

18.02.2025

Revisjon:

3.01

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

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

HENSIKT

Å sikre at pasienter med svekket immunforsvar og økt risiko for matbåren sykdom, ikke blir tilbudt mat som kan gi alvorlige følger for denne gruppen.

MÅLGRUPPE

Alle ansatte som serverer mat skal følge prosedyren.

FREM GANGSMÅTE
Ja: Produktet kan serveres

Nei: Produktet kan ikke serveres

Matvare	Ønskekost, psykiatri, kantiner, catering	Somatikk og rehabilitering	Merknader
Rå fisk, sushi, skjell, skalldyr og –kjøtt: tartar	Ja	Nei	
Raket og gravet fisk og kjøtt	Nei	Nei	Ikke tillatt
Alle spirer, urter i jord	Nei	Nei	Ikke tillatt
Rå minimais, asparges, sukkererter	Nei	Nei	Ikke tillatt. <i>Norske sukkererter i sesong kan brukes til prosjekter. Må skylles.</i>
Upasteuriserde melkeprodukter: ost	Nei	Nei	Ikke tillatt
Røkt laks, skåret	Ja	Ja*	<i>Kun små mengder, <50 g</i>
Roastbiff, skåret	Ja	Nei	
Brie, camembert, blåmuggost	Ja	Nei	Kun pasteurisert melk
Ferdigkjøpte kaker med ikke varmebehandlede bær	Ja	Nei	
Skåret spekeskinke, spekepølse, røkt skinke, fenalår	Ja	Ja	Fra norsk produsent på rammeavtale
Skåret kjøttpålegg, strimlet skinke, kyllingsalatkjøtt, stek	Ja	Ja	Fra norsk produsent på rammeavtale
Reker ferske/i lake	Ja	Ja	NB! Kort holdbarhet
Rå egg	Ja	Ja	Fra norsk produsent på rammeavtale

 SØRLANDET SYKEHU		Matvarer som ikke bør serveres til pasienter med svekket immunforsvar			Side: 2 Av: 2
Dokument-id: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.2-6	Utarbeidet av: Camilla Johansen	Fagansvarlig: Brynjar Johansen	Godkjent dato: 03.04.2023	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Revisjon: 3.01

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

Matvare	Ønskekost, psykiatri, kantiner, catering	Somatikk og rehabilitering	Merknader
Pølser, kjøttkaker, karbonader, kjøttpudding, kjøttboller (ikke hermetisk)	Ja	Ja	Skal gjennomvarmes før servering også når de skal spises kalde.
Fiskekaker, fiskepudding, fløtepudding, fiskeboller	Ja	Ja	
Ferske urter: persille, dill, gressløk, koriander, rosmarin	Ja	Ja	Kun bunt, ikke i potte m/ jord.
Kremkaker, fromasjer, riskrem	Ja	Ja	
Ferske norske jordbær og blåbær	Ja	Ja	Skylles godt
Andre bær	Ja	Ja	Skal varmebehandles
Rå grønnsaker, salat og frukt	Ja	Ja	Skylles/skrelles

Ved behov for andre varer til ønskekost enn de som er listet opp, kan kvalitetsansvarlig for anskaffelse/servering kontaktes.

Pasienter som på eget initiativ handler i kantine har selv ansvar for maten de kjøper.

Prosedyren er basert på anbefalingene i FHI artikkelen "[Forebygging av matbåren smitte i helseinstitusjoner og ved graviditet](#)" og vurderinger i HACCP-gruppen.

Kryssreferanser

Eksterne referanser

[Forebygging av matbåren smitte i helseinstitusjoner og ved graviditet](#)
[Listeria monocytogenes- Vurdering av helseråd til gravide og andre utsatte grupper](#)