



# SMITTEVERN NYTT

Januar 2015

## Forebygging av matbåren smitte i langtidsinstitusjon/ postkjøkken

Helsepersonell som er involvert i tillaging og servering av mat, må ha kjennskap til hvordan man i den daglige praksis i avdelingen ivaretar hygieniske prinsipper, for å forebygge matbåren smitte.

## Matforgiftning og infeksjoner

Sykdom som kan overføres med næringsmidler deles vanligvis inn i matforgiftning og infeksjoner. Ved matforgiftning er maten forurenset med bakterier, og det har vært vekstbetingelser slik at bakteriene har formert seg i matvaren og dermed dannet toksiner. Ved infeksjoner formerer uønskede mikroorganismer seg i menneskekroppen. Eksempel på infeksjon kan være norovirus og salmonellainfeksjoner.

## Tiltak mot smitte fra miljøet

Hendene er vårt viktigste arbeidsredskap, derfor er god håndhygiene uhyre viktig også på kjøkkenet, ved håndtering og servering av næringsmidler/ mat.

## Noen hygieniske krav ved postkjøkkenene

- flater må være hele, og lette å holde rene
- Veggmonterte dispenser med tørkepapir.
- Vannkran med albuehendel eller fotocelle betjening.
- Veggmonterte dispenser med hånddesinfeksjon og håndsåpe.

## Ved håndtering og servering av næringsmidler:

- Utfør håndhygiene før håndtering av næringsmidler og mellom ulike oppgaver på postkjøkkenet.
- For å unngå kryssforurensning skal en ikke bruke samme kniv, skjærefjøl eller annet utstyr til ulike typer matvarer, for eksempel rått kjøtt og grønnsaker til salat.
- Renhold av utstyr, redskap, servise, bestikk mv. skal utføres slik at alt av matrester og rester av vaskemidler fjernes

## Temperaturen ved renhold av utstyr må være høy nok til å oppnå desinfeksjonseffekt.

- Bruker oppvaskmaskinen lang tid (40-60 min eller mer) på oppvask- og skylleprosessen vil 65 °C i oppvask og skylleprosessen, være tilstrekkelig varmebehandling.
- Brukes oppvaskmaskin med kort prosessetid (mindre enn 5 minutter), bør maskinen være godkjent til offentlig bruk og holde minst 85 °C i skyllevannet.

## Personlig hygiene, Personalet

- Benytt rent serveringsforkle utpå arbeidsantrekket ved tillaging og frembydning av mat.
- Sett opp håret slik at det ikke henger ned foran ansiktet.
- Utfør alltid håndhygiene før og etter servering av næringsmidler.
- Personer med mage- tarm infeksjon eller infeksjon på hender skal ikke delta i matlaging, servering eller oppvask/ lagring.
- Små sår/ rifter skal dekkes med vannrett plaster, og bruk engangshansker i tillegg.
- Unngå mest mulig direkte håndkontakt med næringsmidler.
- Håndhygiene utføres alltid før håndtering av rent servise/ bestikk.
- Utfør håndhygiene etter håndtering av urent servise.
- Håndhygiene utføres før og etter man har assistert pasient i spisesituasjon.

## Pasienten

- Tilby håndhygiene til pasienter før og etter måltider.

## Servering på korridor, dagligstue, oppholdsrom

- Drikke som trenger fortykning skal blandes ut like før servering
- Alt serveringsutstyr som står fremme skal rengjøres/ skiftes ut daglig.
- Unngå at pasienter/besøkende tar i det andre skal spise/ drikke.
- Ved utbrudd av gastroenteritt på avdelingen skal selvservering unngås.
- Pårørende og pasienter skal ikke delta i arbeid på kjøkkenet eller servering på grunn av fare for kryssmitte i miljøet.

## Maten

- Ikke la varm mat stå halvklunke over tid, kan gi uønsket bakterieoppvekst.
- Maten plasseres på rent bord, nattbord eller brett.
- Maten som er tatt ut av matrallen skal ikke legges tilbake.
- Lettbedavelig mat skal ikke stå mer enn 2 timer i romtemperatur. Den må raskt plasseres i kjøleskap/ kjølerom
- All kald mat/ drikke lagres i kjøleskap ved -1 til +4 °C.
- Mat med utgått holdbarhetsdato skal kasseres.

## Matrallen (vognen), serveringsbord/-brett

- Matrallen skal alltid tildekkes ved oppbevaring/ oppvarming av mat og under transport.
- Matrallen hentes til avdelingen like før måltidet og returneres til sentralkjøkkenet umiddelbart etter måltidet.
- Rengjør serveringsbord/ brett etter hver gangs bruk og plasser det på et rent sted.
- Det anbefales bruk av brett som kan vaskes i oppvaskmaskin.

## Serveringsutstyr (servise, bestikk)

- Vask hendene før du tar i rent servise/ serveringsutstyr.
- Vask hendene etter å ha tatt i urent servise/ serveringsutstyr.
- Servise/ bestikk vaskes i oppvaskmaskin ved minst 85 °C.
- Vask termokanner, kaffe-/tekanner daglig.
- Mugger for saft og jus vaskes i oppvaskmaskin.
- Sjekk at oppvaskmaskinen fungerer optimalt – kontrollmåles for temperatur minimum 2 ganger pr år/ rutinemessig, loggføres.

## Smitte og matavfall

- Brukt servise/ spiseutstyr inkludert matrester, fra pasienter med smittefare, skal varmedesinfiseres i dekontaminator ved en minimumstemperatur på 85 °C. før det behandles som vanlig oppvask i oppvaskmaskin.
- Ved bruk av engangsutstyr kastes dette som smitteavfall.

## Kilder

- P.E. Akselsen og P. Elstrøm (red) "Smittevern i helsetjenesten", 2. utgave, Gyldendal Norsk Forlag) kpt 16, s. 174-179.
- Bjørg Marit Andersen "Håndbok i hygiene og smittevern, sykehjem, Langtidsinstitusjoner", Akademia forlag 2013.S. 517-524.

Smittevern bistand til kommunehelsetjenesten i Finnmark



Nina A.Wikan, tlf 90 94 34 35/ 78 97 33 53. [nina.alette.wikan@finnmarkssykehuset.no](mailto:nina.alette.wikan@finnmarkssykehuset.no)