



10. RISKLIVSMEDEL , MATFÖRGIFTNING OCH VATTEN

Risklivsmedel

Vissa livsmedel bör man vara extra försiktig med till äldre och andra personer med nedsatt immunförsvar, eftersom de kan innehålla skadliga mikroorganismer och andra skadliga ämnen. Förvara och tillaga/ värma maten enligt Egenkontrollprogrammet för att undvika och hindra att mikroorganismer växer till. Avdelningsköken ska inte hantera råa livsmedel så som rå köttfärs, rå kyckling, rått kött eller rå fisk i sina kök.

Servera inte:

- Krossade linfrön. (vätecyanid)
- Potatis som har blivit grön (solanin)
- Opastöriserad mjölk eller färskost gjord på opastöriserad mjölk. (listeria)
- Mögel- och kittost även om de är gjorda på pastöriserad mjölk, till exempel brie, gorgonzola, chevré. Säkra ostar är färskostar i ask, smältost på tub och alla slags hårdostar. Alla typer av ostar kan ätas upphettade. (listeria)

Tänk på:

- Vakuumpförpackad gravad eller rökt fisk som ska ätas kall serveras senast en vecka efter förpackningsdatum. Kan serveras senare om den upphettas till 70°C. (listeria)
- Skivat köttpålägg t.ex. kokt medvurst och rökt skinka kan serveras upp till 14 dagar efter förpackningsdatum om det har förvarats i max +4°C. (listeria)
- Tinade frysta grönsaker samt uppskuren melon bör ätas omgående. (listeria)
- Koka alltid djupfrysta importerade bär i en minut innan servering. (norovirus och hepatit A) Om råa ägg används, kontrollera att det är ägg från Norden. Använd helst pastöriserade ägg på dunk. (salmonella)
- Finfördelning av mat medför ökad risk för tillväxt av mikroorganismer. Iaktta särskild försiktighet och var extra noga med hygien och varmhållning vid servering av konsistensanpassade måltider.

Listeria:

Är inte vanligt förekommande men kan ge mycket allvarliga symtom som blodförgiftning och hjärnhinneinflammation. Kan föröka sig i syrefria miljöer som t.ex. vakuumpförpackningar och förpackningar med skyddande atmosfär. Ta hänsyn till den äldres önskan. Om en person är informerad om risken med till exempel mögelost, men ändå väljer att äta det måste personalen respektera detta.

Norovirus:

Orsakar vinterkräksjuka. Äldre och sköra personer riskerar att bli allvarligt sjuka av en infektion.

Misstänkt matförgiftning

Vid misstanke om matförgiftning kontakta verksamhetschef, tillagningsköket samt kommunens livsmedelsinspektör. Fyll i blankett 11.2 *"Misstänkt matförgiftning eller allergisk reaktion"*

Vatten

Vatten som används ska vara tjänligt som dricksvatten. Om vattnet skulle bli otjänligt informerar kommunen om detta och om vilka åtgärder som ska göras.