

Dokument-ID: 42247
Versjon: 4
Status: Godkjent

Dokumentansvarlig:
Ellen Marie Tidemann

Godkjent av:
Geir Teigstad

Godkjent fra:
04.11.2019

1. Endringer siden forrige versjon

Alle ferske og frosne bær må varmebehandles. Endret bestrålt krydder til varmebehandlet krydder.

2. Hensikt og omfang

Hensikten med prosedyren er å sikre at pasienter med svekket immunforsvar og økt risiko for matbåren sykdom ikke blir servert næringsmidler som kan ha særlig alvorlige konsekvenser for disse pasientene.

Prosedyren omfatter pasientmat.

Gjelder alle avdelinger på OUS med unntak av Psykiatri, Rus, SSE (Statens senter for epilepsi) og kantiner der kun ansatte spiser (Forskningsbygget (Foby) og Forskningsveien).

Prosedyren inkluderer også sykehotell, pasienthotell, kiosker, cafeer og kantiner som drives av eksterne aktører på sykehusets område.

3. Ansvar

- **Avdelingsleder** er ansvarlig for at pasienter skal få tilstrekkelig næring og en god matopplevelse uten risiko for matbåren sykdom.
- Prosedyren skal være kjent for alle ansatte. Det er **pleiepersonale** som må informere pårørende om utelatelseslista.
- **Rådgiver trygg mat** er ansvarlig for oppdatering, revisjon og distribusjon av prosedyren.

4. Fremgangsmåte

Utelatte matvarer er produkter som er fjernet fra menyen og kolonialvarelisten basert på en risikovurdering med tanke på risiko for matbåren sykdom eller parasitter.

Gyldighetsområde:

Utelatelseslista gjelder alle avdelinger på OUS. Det er imidlertid gitt unntak for følgende avdelinger:

- Psykiatri
- Rus
- SSE (Statens senter for epilepsi),
- Kantiner der kun ansatte spiser (ikke pasienter har tilgang). D.v.s. Forskningsbygget (Foby) og Forskningsveien.

Utelatelsesliste:

Nevnte produkter skal ikke forekomme:

- Myke modningsoster (brie, camembert og blåmuggost, etc.)
- Gravet fisk, rakfisk, samt røkt fisk (røkt laks/ørret/makrell/bøkling uten påfølgende varmebehandling/varmrøking)
- Rå fisk/sushi og sushiris
- Rått eller ikke fullstendig gjennomstekt kjøtt (rå kjøttdeig/karbonadedeig/bacon, tartar, gravet kjøtt, roastbiff etc.)
- Spekemat (spekeskinke, salami, morrpølse, fenalår, etc.)
- Alle typer spirer (bønnespirer)
- Urter/gr.saker/salat i jord
- Upasteurisert melk og mat laget av slik melk
- Upasteurisert juice

Følgende produkter tillates benyttet men med følgende restriksjoner:

Vær oppmerksom på at dokumentet kan være endret etter utskrift.

Prosedyre Utelatelsesliste av næringsmidler	Godkjent av: Geir Teigstad	Dokument-ID: 42247 - Versjon: 4	Utskriftsdato: 14.01.2020
Dokumentansvarlig: Ellen Marie Tidemann			Side 1 av 2

- Krydder som ikke er varmebehandlet kan ikke benyttes i matretter som ikke blir varmebehandlet.
- Rå ferske og frosne bær (til f.eks. smoothie) må varmebehandles.
- Importerte rå minimais, sukkererter og asparges må varmebehandles.
- Importerte egg og mat laget av slike egg må varmebehandles eller være pasteurisert.
- Industripakket pålegg (av kjøtt) som kun åpnes og påbegynnes for så og legges tilbake i kjøleskap tillates maks 2 dager holdbarhet, men innenfor produktets opprinnelige holdbarhet fra produsent.

Generelt:

Påse at frukt og grønnsaker vaskes grundig i matkum eller dørslag. Dette for å redusere faren i disse produktene for matforgiftningsbakterier.

Følg prosedyren [Håndtering av næringsmidler og soneinndeling ren/uren på postkjøkken](#).

Vær oppmerksom på at det finnes andre produkter som må vurderes av lege i hvert enkelt tilfelle. Dette da de kan ha påvirkning/reagere ved bruk av enkelte typer medisiner og sykdomsforløp.

Vær oppmerksom på at gravide må følge egne kostholdsråd.

I tillegg må det følges med på vårt intranett for beskjeder (også rullerende beskjeder) om forbud mot bestemte produkter som vil gjelde for korte perioder. Dette som følge av bakterie-/virusutbrudd i produkter for enkelte partier/batcher. Det vil også bli gitt beskjeder til klinikkledere.

5. Avvik eller dissens

Dersom noen av de overnevnte næringsmidlene oppdages på en avdeling, skal de kastes umiddelbart, og det skal skrives avvik i avvikssystemet Achilles. Presiser i avviket hvor matvaren kommer fra, f.eks. feil levering fra hovedkjøkken, mat som personalet eller pårørende har tatt med og oppbevart sammen pasientmat.

6. Referanser

- Se nettside hos Folkehelseinstituttet for [råd for risikogrupper](#).
- Se også [Hygieneforskriften](#).

Andre eHåndboksdokumenter

 [Håndtering av næringsmidler og soneinndeling ren/uren på postkjøkken](#)