

Märkning och spårbarhet

Gäller för: Region Kronoberg

Faktaägare: Doris Johansson, Verksamhetschef, Kost och restauranger
Ellinor Mårtensson, Anticimex

Syfte

De som befinner sig i avdelningsköket ska veta vilka råvaror m. m. som finns i maten och vilket innehåll och vilka produkter som förvaras i kylar och frysar. Matsedel ska överensstämma med maträttens innehåll så att inte patienten blir sjuk eller vilseledd.

För att underlätta tillbakadraganden av produkter som är hälsofarliga eller felaktiga behöver maten kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt.

Ansvar

Avdelningschefen

Övervakning/rutin

Märkning ska finnas på alla produkter, t.ex. på kylda-, torra- och frysta produkter. Alla produkter ska vara uppmärkta så att inga missförstånd kan ske.

En del utav produkterna som kommer till avdelningsköket är konsumentförpackat vilket gör att originalmärkningen oftast är med på förpackningen redan från centralköket. Undantag kan förekomma i de fall produkten är specifikt riktad till en viss måltid. Det är inte alltid pålägget, brödet och margariner skickas i originalförpackningen. Dessa produkter får givetvis inte lämnas ut till patienter med allergier eller överkänslighet mot mat, eftersom innehållet är okänt. Om fullständig innehållsförteckning behövs ska centralköket kontaktas. Pålägget som skivas i centralköket skickas alltid med datum då pålägget skivades. Skivat pålägg får max sparas till dagen efter, sedan ska det kastas.

Av märkningen på produkten (förutom undantagen) ska det framgå: Bäst före datum och produktnamn. Produktnamn krävs på de produkter som man inte uppenbart kan se vad det är. När livsmedel fryses in ska ett infrysningsdatum och produktnamn finnas på produkten. Exempel på produkter som fryses in är bullar och bröd.

Utav märkning av specialkosten ska det framgå vilken allergi/överkänslighet som är aktuell. Centralköket märker upp specialkosten.

Öppnade förpackningar med t.ex. mejeriprodukter som ställs in i kyl för vidare servering märks med öppningsdatum. Öppnade förpackningar med t.ex. mejeriprodukter som passerat bäst-före datumet kan vara okej att använda i 2-3 dagar efter det angivna datumet förutsatt att kylkedjan varit obruten. Sensorisk bedömning avseende lukt och smak skall göras av personal före användning.

Åtgärdsgränser och korrigerande åtgärder

Maten som kommer från centralköket måste vara så tydligt uppmärkt så inga oklarheter om datum eller innehåll m.m. kan missuppfattas. Om felaktig eller avsaknad av märkning på inkommande mat förekommer ska detta meddelas till centralköket. Centralköket ska då kunna svara på vad det är annars ska produkten skickas tillbaka till centralköket.

Dokumentation

Dokumentation sker vid avvikelser. Maten som beställs i datorsystemet Aivo visar vart maten skickats och vilken mängd som skickats, vilket är en hjälp vid spårbarhet produkterna.