

Personlig hygien

Gäller för: Region Kronoberg

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

Syfte

Personal ska hållas informerad och uppdaterad i hygienfrågor. Personal utgör en smittorisk, rutinen visar på hur man gör för att minska smittspridning via personal.

Ansvar

Avdelningschefen.

Övervakning/rutin

Ny personal får i samband med introduktion information om i vilka rutiner kring personlig hygien som gäller på avdelningen.

Handtvätt

Handtvätt ska alltid genomföras mellan olika moment. Särskilt noggrant efter fysisk patientkontakt och efter toalettbesök. Vid handtvättställen ska det alltid finnas flytande tvål, papper och desinfektionsmedel. Efter handtvätt torkas händerna torra med engångshandduk/torkpapper och desinfekteras vid behov.

Vid eksem ska alltid handskar bäras. Före och efter användning av handskar ska händerna tvättas.

Vid infekterade sår förs en dialog med avdelningschef angående vilka arbetsmoment som är lämpliga att utföra.

Inget nagellack eller lösnaglar får användas.

Vid sjukdom

Vid misstanke om sjukdom som kan överföras via livsmedel ska personal kommunicera med avdelningschef och dennes beslut ligger till grund för om personen ska jobba med mathanteringen eller inte.

Vid infekterade sår förs en dialog med avdelningschef angående vilka arbetsmoment som är lämpliga att utföra.

För rådgivning tas kontakt med Smittskydd/Vårdhygien.

Smycken

Händer och underarmar ska vara fria vilket innebär att inga ringar, armband eller klockor får användas.

Arbetskläder

Använd alltid rena kläder. Använd serveringsförkläde vid servering och beredning exempelvis vid beredning av smörgåsar och andra oförpackade livsmedel.

Förkläde beställs från textilleverantör och heter *Förkläde kök röd eller färkläde avdelningskök blå*.

Arbetskläder som används ska ha kort ärm. Arbetskläder byts dagligen och när de blivit smutsiga.

Åtgärdsgränser och korrigerande åtgärder

Kostombud och avdelningschef diskuterar med personal om personlig hygien rutiner inte följs.

Dokumentation

Dokumentation görs i form av ett frågeformulär i TILDA, där ny personal svarar på frågor efter de läst igenom rutinerna i egenkontrollen. Det finns även en signeringslista som kan användas av respektive kök för att ge bättre överblick över vilka i personalen som läst igenom rutinerna, denna är dock frivillig.