Hemtjänsten
Roll: Enhetchef
Dokumentansvarig: Carina Lindell

Rutin för temperaturmätning av värmd och kyld mat

Det är viktigt att varm mat förvaras och transporteras i rätt temperatur. Om maten förvaras vid temperaturer mellan 10 °C och 60 °C ökar risken för tillväxt av mikroorganismer och därmed risken för matförgiftning.

För att minimera risken för att skadliga bakterier börjar växa under transporten av varm mat är det viktigt att maten är tillräckligt varm under hela transporten. Genom att mäta ankomsttemperaturen när maten levereras hos vårdtagaren kan man få en rätt säker indikation på att maten har transporterats vid en temperatur som minimerar risken för bakterietillväxt.

OBS! Mät även kalla maträtter samt kylda portioner.

Du som ansvarig för temperaturmätningen ska:

- Mät maten vid hämtning i köket anteckna även klockslaget. Mät sedan maten när ni lämnar ut den sista portionen anteckna även här klockslaget.
- Resultatet av temperaturmätningen fylls i på blanketten ”Checklista temperaturmätning”.
- Checklistan lämnas efter varje månad ifylld till ansvarig enhetschef.
- Varje grupp har en egen dag för mätning.