

SMITTEVERN OG TRYGG MAT



Folkehelseinstituttet og Mattilsynet har flere gode råd til barnehager ift smittevern og mat hygiene. God mat hygiene er med på å redusere sannsynligheten for at barn og ansatte blir smittet gjennom servering av mat.

Barnehagen har ansvar for å melde hva slags mattilbud dere har til ditt lokale Mattilsyn. Er du usikker på hva som kreves av din barnehage, ring ditt lokale Mattilsyn. De skal veilede dere i regelverket.

INTERNKONTROLL

Om maten blir behandlet feil, er det en trussel for den som skal spise maten. Håndtering og bearbeiding av mat er derfor omfattet av krav i hygieneregelverket. Alle som serverer mat har plikt til internkontroll. Internkontroll innebærer å ha styring og kontroll med alle viktige arbeidsoppgaver av betydning for mattryggheten. Dette gjelder bl.a. krav til råvarer, temperatur, renhold og personlig hygiene.

Internkontrollen skal sikre at det er etablert faste rutiner på slike sentrale arbeidsoppgaver og at det ikke er tilfeldighetene som rå. Når det er behov for å kontrollere at rutinene fungerer, og eventuelt vurdere om det skal settes inn endringstiltak, er også det en del av internkontrollen.

Internkontroll er å ha oversikt over arbeidsoppgavene og sikre systematisk gjennomføring. Internkontroll er det motsatte av tilfeldigheter, og vil være en kontinuerlig forbedringsprosess. Start med rutinene du har og ikke gjør det mer omfattende enn nødvendig for å ha oversikt, kontroll og styring.

TEMPERATURKONTROLL

Det er viktig at kjølevarer oppbevares ved temperaturer som er lavere enn 4°C. Dersom kjølevarer oppbevares ved høyere temperaturer vil kvaliteten reduseres, og man risikerer vekst av sykdomsfremkallende bakterier.

SERVERING

Matvarene må ikke forurennes og de må oppbevares på en måte som sikrer mot mikrobiologisk aktivitet. Et viktig krav er at kjølekjeden ikke skal brytes. Når maten er satt på bordet vil også bakteriene kunne blomstre opp. Oppbevaring i romtemperatur vil derfor redusere matvarenes holdbarhet.

Kjøtt- og fiskepålegg er mer utsatt enn ost. Dersom maten spises innenfor holdbarhetstiden, vil det normalt ikke være forbundet med fare å servere det samme pålegget flere ganger, om det ikke står på bordet i lengre tid av gangen.

HÅNDVASK

For å sikre gode rutiner for håndvask er det essensielt at det er tilstrekkelig med håndvaskepunkt i lokalene, både for barn og ansatte.

ARBEIDSANTREKK

Det er viktig å skille mellom «rene» og «urene» arbeidsoperasjoner. Tilberedning og servering av mat er en «ren» operasjon, som krever rene arbeidsantrekk. Dette kan løses ved å alltid bruke rent forkle.