

Päivämäärä

YKSIKKÖ:

Työohje

Julkinen

OHJEEN OTSIKKO RUOAN SÄILYTYS OSASTOLLA

Laatija(t): Rantalainen Laura

Vastuuhenkilö: Rantalainen Laura

Hyväksyjä: Miettinen Esa

Kuvaus: Ruokien ja elintarvikkeiden säilytysmenettelyt ja säilytyslämpötilat osastolla.

Tämä ohje on PSSHP:n D360 ohjetietokannan ohje 2014-00040 / v10

Ohje on voimassa ja sitä sovelletaan hyvinvointialueella, kunnes ohjeet päivitetään ohjetietokantaan.

Ohje

Potilaiden ruokailuun tarkoitettuja ja tilattuja elintarvikkeita, ruoka-annoksia ja juomia säilytetään osastolla niille varatuissa tiloissa osaston keittiössä, ruokasalissa, potilashuoneissa tai muussa tarkoitukseen varatussa paikassa ruokavaunuissa tai muussa säilytystilassa.

Osastohoidossa olevan potilaan omaisten eväitä ja ruokia säilytetään osastolla niille varatuissa säilytystiloissa.

Elintarvikkeiden säilyttäminen

| Elintarvike | Säilytyspaikka | Säilytyslämpötila |
|---|----------------|-------------------|
| Ruokaleipä | kuiva, hajuton | Huoneenlämpö |
| Näkkileipä, korput, keksit | kuiva, hajuton | Huoneenlämpö |
| Hedelmät | | Huoneenlämpö |
| Pasteijat | jääkaappi | korkeintaan + 6°C |
| Maitovalmisteita sisältävät, mm. täyttekakut ja leivokset | jääkaappi | korkeintaan + 6°C |

| | | |
|--|-----------------|---------------------------|
| Lihaleikkeleet | jääkaappi | korkeintaan + 6°C |
| Leipärasvat | jääkaappi | korkeintaan + 6°C |
| Nestemäiset maitotuotteet | jääkaappi | korkeintaan + 6°C |
| Muut maitotaloustuotteet | jääkaappi | korkeintaan + 6°C |
| Kurkku, tomaatti kokonainen | jääkaappi | korkeintaan +10°C - +15°C |
| Salaatti, kurkku ja tomaatti paloiteltuna | jääkaappi | korkeintaan + 6°C |
| <i>Pakasteena säilytettävät elintarvikkeet esim. jäätelö</i> | <i>pakastin</i> | <i>-18°C tai kylmempi</i> |

Gluteenittomien elintarvikkeiden säilyttäminen ja käsittely

Gluteenittomat raaka-aineet ja elintarvikkeet tulee säilyttää siten, ettei niihin pääse sekoittumaan mitään gluteenia sisältävää tuotetta. Gluteenittomille tuotteille varataan oma tila, kuten kaappi, pakastimen oma hylly tai varasto. Ne voidaan säilyttää myös erikseen merkityissä astioissa tai erillisellä hyllyllä gluteenia sisältävien elintarvikkeiden yläpuolella.

Jos elintarvike esim. gluteeniton leipä siirretään alkuperäisestä pakkauksesta uuteen puhtaaseen astiaan, tuoteselosteen tulee siirtyä mukana ja samoin merkintä, milloin alkuperäinen pakkaus on avattu.

Pakasteet säilytetään myös avaamisen jälkeen suljetuissa pusseissa tai astioissa selkeästi gluteenittomaksi merkattuina avauspäiväyksen kanssa.

Gluteenittomiin annoksiin käytetään myös tavanomaisia raaka-aineita, kuten sokeria puuroon tai rasvaa ruoka-annokseen. Myös ne tulee säilyttää siten, ettei niihin pääse sekoittumaan gluteenia sisältäviä aineksia. Gluteenittoman leivän voiteluun esim. iltapalalle varataan keittiöön oma rasvarasia omalla veitsellä eikä samoja työvälineitä käytetä gluteenia sisältäviin leipiin.

Nämä samat toimintatavat koskevat myös muita allergia- ja erityisruokavaliioihin kuuluvien elintarvikkeiden säilyttämistä ja käsittelyä esim. vilja-allergisten puurohiutaleet ja –jauhot, joiden kontaminaatiosta on haittaa potilaan terveydelle.

Lämpimän ruoan säilytys

Keskitetyn jakelun ruoka-annokset tuodaan osastolle ruokavaunussa, jossa ne säilyvät kylmänä (+ 4 °C), kunnes vaunun lämmitysohjelma aloittaa lämmityksen. Kun vaunu ilmoittaa lämmitysjakson päättymisestä, lämpimän ruoan lämpötilan tulee olla yli +60 °C ja tarjoilu aloitetaan heti. Ruokailuaikana huolehditaan, että kuumana tarjottavan ruoan lämpötila pysyy yli +60 °C:ssa ja varmistetaan, että kaikki potilaat saavat ruoka-annokset lämpimänä. Vaunua käytetään liitteenä olevan käyttöohjeen mukaan (LIITE 1).

Jos potilas on poissa osastolta tai ei muuten pääse ruokailemaan ruokailuaikana, on potilaan ruoka-annos otettava pois ruokavaunusta jääkaappiin tai kylmiöön säilytykseen **ennen vaunun lämmityksen aloittamista**.

Jääkaappiin siirrettyä tai kylmänä tilattua ruokaa kuumennettaessa ruoka-annoksen lämpötilan on noustava kauttaaltaan + 70 °C:een. Sisälämpötilamittauksilla on syytä varmistaa lämpötilan riittävä nousu.

Hajautetun ruoanjakelun ruoka voidaan kuljettaa osastolle kylmävaunussa (+6 °C) tai kuumennettuna. Kylmävaunussa toimitettu ruoka säilytetään kylmänä joko vaunussa aterian lämmitykseen saakka tai ateria nostetaan jääkaappiin odottamaan aterian kuumennusajankohtaa. Jos ruoka tuodaan kuumennettuna, ruoan lämpötilan tulee pysyä kuljetuksen aikana ja ruokailun alkaessa yli +60 °C:ssa ja vielä silloin, kun viimeinen potilas saa ruoka-annoksensa.

Mikäli hajautetun ruoanjakelun ruoka on jo kuumennettu ennen osastolle tuontia, annosta ei voida enää jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, vaan osastolta ruokailuaikana poissa olevalle potilaalle tilataan uusi kylmä ruoka-annos ja kuumennetaan ruoka mikroaaltouunissa kauttaaltaan 70 °C:een.

Kylmän ruoan säilytys

Potilasruokailuun tarkoitetuissa *osastokeittiön* kylmäsäilytystiloissa ei saa säilyttää omaisten ruokia, omaisten potilaalle tuomia ruokia tai henkilökunnan eväsruokia eikä laboratorionäytteitä. Henkilökunnan ja omaisten ruokia säilytetään niille varatuissa kylmäsäilytystiloissa. *Omaisten potilaalle tuomia ruokia säilytetään potilashuoneen jääkaapissa tai osaston niille erikseen varatussa jääkaapissa.*

Kylmänä tarjottava ruoka säilytetään osastolla kylmäsäilytystiloissa seuraavissa lämpötiloissa:

- jääkaappi +2 - +6 °C
- kylmäkuljetusvaunu (hajautettu) +4 - +6 °C
- pakastin -18 °C

Ehkäisevät toimenpiteet

Iso-Bertta suosittelee tilattavaksi päivittäisiä tuoretuotteita ja elintarvikkeita esim. leivät, piimät ja maidot vain päivän tarve kerrallaan, jolloin niitä ei tarvitse säilyttää osastoilla tarpeettomasti. Kuivat tuotteita voi tilata Isosta Bertasta päivittäin maanantaista perjantaihin Puijon, Julkulan ja Alavan sairaalaan ruokavaunujen ja tuotteiden mukana. Pakkauksiin merkitään avauspäivämäärä, jos sisältöä ei käytetä samana päivänä. Iältään vanhimmat elintarvikkeet käytetään ensin. Vanhentuneet elintarvikkeet poistetaan välittömästi.

Kylmäsäilytystilojen lämpötiloja seurataan kerran viikossa ja mittaustulokset kirjataan omavalvonnan lomakkeelle [Kylmäsäilytystilojen lämpötilaseuranta](#) (KYS 88046-8M), LIITE 2. Eri elintarvikkeille suositellaan erilaisia säilytyslämpötiloja, joten lämpötila kannattaa mitata eri kohdista jääkaappia. Lämpötila tarkastetaan aamulla, kun mittari on ollut pitkään jääkaapissa niin, että jääkaapin ovi on ollut useita tunteja yhtäjaksoisesti kiinni. Lämpötila tulee lukea heti avattuaan jääkaapin oven, jotta tulos on mahdollisimman tarkka.

Mikroaaltouunin toimivuus ja lämmityskyky tulee tarkistaa säännöllisesti. Osasto hankkii ja huolehtii itse mikroaaltouunin ja lämpömittarin kunnosta.

Korjaavat toimenpiteet

Kylmälaitteet korjataan ensi tilassa, mikäli niissä ilmenee häiriöitä. Laitteiden häiriötilanteet kirjataan näkyviin kylmäsäilytystilojen lämpötilojen seurantalomakkeelle. *Viallisesta jääkaapista ilmoitetaan kiinteistöhallintoon. Kiinteistöhallintoon ilmoitetaan myös viallisesta mikroaaltouunista, jos se ei lämmitä aterioita omavalvontaohjeen mukaisesti lämpötiloihin, jotta laite voidaan tarkistaa tai vaihtaa. **Laitteiden häiriötilanteista ilmoitetaan Servican Kiinteistöpalvelut p. 044 426 0400, joka päivä 24 h.***

Esa Miettinen
hankintapäällikkö

LIITE

LIITE 1 Osastojen ateriatarjoittimien ja Vitalis-ruokavaunujen palautus Isoon

Berttaan

LIITE 2 Lomake (KYS 88046-8M) [Kylmäsäilytystilojen lämpötilaseuranta](#)

JAKELU

osastonhoitajat

Servican ruokapalvelujen ja laitoshuollon esimiehet

ravitsemusyhdyshenkilöt

Endokrinologian ja kliinisen ravitsemuksen poliklinikka