

## Riktlinjer för kost och livsmedelshantering för immunosupprimerade patienter under sjukhusvistelsen samt neutropena dagvårdspatienter.

Skreven 2001 11 19  
Senast reviderad 2012 05 21  
Status 2012 05 21

Godkänd/Ingemar Qvarfordt, sektionschef, Vårdhygien och P-O Andersson, sektionschef, Hematologi och koagulation  
Arbetsgrupp: Cecilia Weznaver, dietist, sektionen för klinisk nutrition, Rune Andersson, överläkare, Lotta Helgius, hygiensjuksköterska och Leif Larsson, hygieniker, Vårdhygien

### Inledning

Riktlinjerna vänder sig till personal, anhöriga och patienter på vårdenheter där immunosupprimerade patienter vårdas. För neutropena patienter som vistas i hemmet gäller riktlinjerna efter ordination av behandlande läkare.

Goda rutiner för all livsmedelshantering ska iaktas på vårdenheten. Livsmedelsburna infektioner kan medföra stora risker för patienter med kraftigt nedsatt immunförsvar. Kostrestriktioner gäller livsmedel med förhöjda halter av bakterier eller mögelsporer. [Se SUs egenkontrollprogram.](#)

Efter utskrivningen gäller att patienten ska undvika opastöriserade mejeriprodukter/juicer samt iaktta allmänt god livsmedelshygien i hemmet. Se Livsmedelsverkets folder "[Säker mat på eget fat](#)". För vissa patientgrupper kan ytterligare kostrestriktioner bli aktuella. Detta ska då framgå i lokalt PM.

### Gyllene regler

- Livsmedel som hanteras upprepade gånger löper större risk att bli förorenat av mikroorganismer.
- De flesta livsmedel kan förtäras utan risk om de tillagats genom upphettning till minst 72°C i två minuter.
- Probiotika- och hälsokostpreparat är inte tillräckligt studerade på immunosupprimerade patienter. Dessa produkter rekommenderas därför inte.
- Livsmedel med hög koncentration av socker, salt, syra eller andra konserveringsmedel försvårar bakterietillväxt.
- Skaldjur ska serveras utan skal på grund av risk för skärskada.

## Riktlinjer för kost och livsmedelshantering för immunsupprimerade patienter under sjukhusvistelsen samt neutropena dagvårdspatienter.

Skriven 2001 11 19  
Senast reviderad 2012 05 21  
Status 2012 05 21

Godkänd/Ingemar Qvarfordt, sektionschef, Vårdhygien och P-O Andersson, sektionschef, Hematologi och koagulation  
Arbetsgrupp: Cecilia Weznaver, dietist, sektionen för klinisk nutrition, Rune Andersson, överläkare, Lotta Helgius,  
hygiensjuksköterska och Leif Larsson, hygienexperter, Vårdhygien

### Allmänt om livsmedelshantering

- Bröd* Serveras dagsfärskt eller färskfruset skivat.
- Dryck* Färdigblandad måltidsdryck och mjölkprodukter som förvaras i kylskåp ska datummärkas vid blandningstillfället eller då förpackningen bryts och kasseras efter två dygn.
- Näringsdrycker förvaras enligt förpackningsanvisning.
- Dryck som serveras från buffévagn ska kasseras efter avslutad servering.
- Upphållad dryck på patientrum (även öppnad näringsdryck) ska bytas ut efter fyra timmar.
- Öppnad konservburk* Livsmedel som inte går åt direkt och där burken inte kan återslutas flyttas över i plastburk med lock och sparas max ett dygn i kylskåp. (Vid kylförvaring av öppnade och halvfulla konservburkar i plåt bildas lätt syraangrepp).
- Öppnad barnmatsburk som återsluts sparas max ett dygn i kylskåp.
- Iskuber* Fryses av väl genomspolat (tre min) kranvatten.
- Kallskuret* Ska datummärkas. Kan förvaras i kylskåp tre dagar i bruten förpackning. Kallskuret som serveras från buffévagn ska kasseras efter avslutad servering.
- Hämtmat med mera* Pizza, kebab, färdiggjorda smörgåsar, bakverk m.m.  
Iakttag försiktighet t ex med torkade kryddor som strös över färdig pizza. Den här typen av mat kan accepteras om den kommer från välkänd leverantör men måste då upphettas före servering (minst 72° i två min).
- Se upp med smörgåsar, bakverk m.m. som kan ha förvarats länge.

## Riktlinjer för kost och livsmedelshantering för immunsupprimerade patienter under sjukhusvistelsen samt neutropena dagvårdspatienter.

Skriven 2001 11 19  
Senast reviderad 2012 05 21  
Status 2012 05 21

Godkänd/Ingemar Qvarfordt, sektionschef, Vårdhygien och P-O Andersson, sektionschef, Hematologi och koagulation  
Arbetsgrupp: Cecilia Weznaver, dietist, sektionen för klinisk nutrition, Rune Andersson, överläkare, Lotta Helgius, hygiensjuksköterska och Leif Larsson, hygieniker, Vårdhygien

## Rutiner för särskilda livsmedel

### Opastöriserade juicer

### Färska grönsaker

### Färska och frusna bär

### Färsk frukt

### Färska kryddor

<i>Ställ frågan:</i>	Kan jag skala detta?
<i>Om nej, ställ frågan:</i>	Kan jag upphetta detta? (minst 72° i två min)
<i>Om nej:</i>	Servera inte!

Kan innehålla gramnegativa bakterier t ex *Pseudomonas aeruginosa*, *E. coli*, *Klebsiella*.  
Risken med dessa bakterier försvinner om livsmedlet upphettas eller skalas.

### Torkad frukt

### Nötter med skal

### Torkade kryddor/örter

<i>Ställ frågan:</i>	Kan jag upphetta detta? (minst 72° i 2 min)
<i>Om ja:</i>	Går bra att servera.
<i>Om nej:</i>	Servera inte.

Kan innehålla riskabla mikroorganismer, särskilt om de utsatts för väta under torkningsperioden.

## Riktlinjer för kost och livsmedelshantering för immunosupprimerade patienter under sjukhusvistelsen samt neutropena dagvårdspatienter.

Skriven 2001 11 19  
Senast reviderad 2012 05 21  
Status 2012 05 21

Godkänd/Ingemar Qvarfordt, sektionschef, Vårdhygien och P-O Andersson, sektionschef, Hematologi och koagulation  
Arbetsgrupp: Cecilia Weznaver, dietist, sektionen för klinisk nutrition, Rune Andersson, överläkare, Lotta Helgius, hygiensjuksköterska och Leif Larsson, hygieniker, Vårdhygien

### Proteinrika livsmedel

Livsmedel som innehåller rikligt med protein utgör en god miljö för bakterietillväxt. Dessa livsmedel har i regel upphettats tidigare – mjölk har pastöriserats, ägg har kokats eller stekts. Kylförvaring är ett krav.

#### Mejeriprodukter

Undvik **glass** som inte är förpackad och förvarad i en obruten kylkedja. Undvik mjölkprodukter (utom i tetrapak) som delas av flera användare, t ex ost som hyvlas, icke portionsförpackat smör.

<i>Ställ frågan:</i>	Hanteras livsmedlet av fler än en person?
<i>Om ja:</i>	Servera inte!

**Mjukost** kan innehålla höga halter av bl. a. *listeriabakterier*. Det framgår inte alltid om livsmedlet är tillverkat av pastöriserad/opastöriserad mjölk. Undvik därför dessa produkter.

Enligt [Livsmedelsverkets rekommendationer för riskgrupper med nedsatt immunförsvar](#) (2011) ska följande ostar undvikas även om de är gjorda på pastöriserad mjölk:  
Mögelost t.ex. brie, camembert, gorgonzola, chèvre samt kittost t.ex. vacherol, taleggio och munster.

**dessertostar**  
**mjukostar**  
**kitt- och mögelostar**  
**fetaostar**

<i>Ställ frågan:</i>	Kan jag upphetta detta? (minst 72° i två min)
<i>Om nej:</i>	Servera inte!

#### Ägg

Ägg ska vara av svenskt ursprung, SE-stämpel, (utländska ägg kan innehålla salmonella). Ska inte serveras råa.

## Riktlinjer för kost och livsmedelshantering för immunosupprimerade patienter under sjukhusvistelsen samt neutropena dagvårdspatienter.

Skriven 2001 11 19  
Senast reviderad 2012 05 21  
Status 2012 05 21

Godkänd/Ingemar Qvarfordt, sektionschef, Vårdhygien och P-O Andersson, sektionschef, Hematologi och koagulation  
Arbetsgrupp: Cecilia Weznauer, dietist, sektionen för klinisk nutrition, Rune Andersson, överläkare, Lotta Helgius, hygiensjuksköterska och Leif Larsson, hygienetekniker, Vårdhygien

### Rå/halvrå mat Marinerat, gravat, kallrökt

<i>Ställ frågan:</i>	Ska det upphettas innan servering (minst 72° i 2 min)?
<i>Om nej:</i>	Servera inte!

Kan innehålla höga halter av bl a *listeriabakterier*. Viss mat som inte tillagas bör inte ätas, t ex råbiff, råa ostron, sushi, halvrå mat som marinerad, gravad eller kallrökta livsmedel.

### Färdiglagad mat, cook chill-produkter

<i>Ställ frågan:</i>	Ska det upphettas innan servering? (minst 72° i 2 min)
<i>Om nej:</i>	Servera inte!

Kan innehålla höga halter av bl a *listeriabakterier*. Färdiglagad mat som inte varmhålls ska upphettas ordentligt före servering, t ex färdiga kalla köttbullar, maträtter i ”plastkorg” som risgrynsgrot, bruna bönor m m.

### Pulverprodukter

<i>Ställ frågan:</i>	Är livsmedlet en pulverprodukt?
<i>Om ja, fråga:</i>	Ska det serveras direkt efter tillagningen?
<i>Om nej:</i>	Välj annan produkt.

Pulverprodukter kan innehålla höga halter av bl a *Bacillus cereus*. När vatten eller mjölk sätts till pulvret börjar befintliga bakterier föröka sig. T ex kräm, soppor, såser på pulver som tillreds utan upphettning (minst 72° i två min) och inte serveras i direkt anslutning till tillredningen. Välj hellre en färdiglagad kräm eller soppa i tetrapak.

### Självplockvara

<i>Ställ frågan:</i>	Ska det upphettas (minst 72° i 2 min), tvättas, skalas?
<i>Om nej:</i>	Servera inte!

Livsmedel som man tar från ”självplockdisk”. T ex smågodis, naturgodis, marinerade oliver, vitlök, m.m. kan lättare förorenas av mikroorganismer på grund av hanteringen.