



Livsmedelshygienansvarig

Alla som hanterar livsmedel inom vård- och omsorgsförvaltningen har ett ansvar att laga, servera och sälja säker mat. Livsmedelssäkerhet, egenkontroll och kunskap är avgörande. För att följa lagstiftningens krav måste verksamheten ha ett genomtänkt system för hantering av mat och måltider som lagras, tillagas, serveras, säljs och transporteras.

Som livsmedelshygienansvarig ansvarar du för att:

- ha genomgått Region Skånes externa utbildning för vård- och omsorgspersonal i Basala hygienrutiner och vårdhygien
- årligen genomföra den grundläggande utbildningen i livsmedelshygien
- minst vart 4:e år genomföra basutbildningen med genomgång av egenkontrollprogrammet.
- arbeta aktivt med avdelningens satta rutiner gällande livsmedelshygien och egenkontroll
- ha ett aktivt intresse för livsmedelshygien och skapa motivation hos dina kollegor att rutinerna följs
- tillsammans med enhetschef delta i årlig intern revision för egenkontrollprogrammet
- följa upp att dokumentation av egenkontrollen fylls i enligt rutin.

Enhetschefen ansvarar för att;

- livsmedelshygienansvarig har den kunskap som krävs för uppdraget samt möjlighet till regelbunden kompetensutveckling
- frigöra tid så att livsmedelshygienansvarig kan följa upp så att dokumentation av egenkontrollen fylls i enligt rutin
- tillsammans med livsmedelshygienansvarigt delta i årlig intern revision för egenkontrollprogrammet
- följa upp uppdraget på medarbetarsamtal.

Stöd i arbetet

- Teamskanal
- Miljösamordnare, MatOmsorgen

Jag är medveten om att ovanstående uppgifter ingår i mitt uppdrag:

.....

Underskrift livsmedelshygienansvarig

Dokument: Livsmedelshygienansvarig

Dokumentägare:

Beslutad av:

Gäller från och med: XXXX-XX-XX

Kontaktcenter 042-10 50 00 · kontaktcenter@helsingborg.se

Postadress · Vård- och omsorgsförvaltningen 251 89 Helsingborg