

## Ældre og Omsorg

Udarbejdet af: Dorthe Larsen, Eva Vincent og Eva Nielsen

Godkendt i **Topledergruppen**: Marts 2015, december 2017

Ansvarlig: Centerleder Æblehaven

Revideret: Oktober 2022

Revideres senest: Oktober 2024

<b>Instruks vedrørende:</b> Tilbagetrækning af fødevarer	
<b>Målgruppe</b>	Medarbejdere ansat i storkøkkenerne på ældrecentrene
<b>Formål</b>	At fødevarer, der ikke lever op til kravene om fødevarer sikkerhed, og som kan udgøre en sundhedsmæssig risiko, eller af andre grunde er uegnede til menneskeføde, trækkes tilbage fra markedet
<b>Mål</b>	At alle ansatte i køkkenet er bekendt med hvordan en tilbagetrækning skal håndteres og dokumenteres At brugere og personale bliver informeret hvis fødevarer er anvendt, og der i den forbindelse kan være risiko for levnedsmiddelbåren sygdom
<b>Instruks Ansvar</b>	<b>Den medarbejder, der først bliver bekendt med</b> en ekstraordinær situation, med en risiko for smittespredning, er ansvarlig for at informere nærmeste tilstedeværende leder, samt centerleder, hvis fødevarer er i sortiment.
<b>FVST hjemmeside:</b>	<b>Alle faglærte medarbejdere</b> skal kunne tjekke Fødevarestyrelsens tilbagetrækninger. Dette kan gøres via E-Smile og genvej til Fødevarestyrelsen. Hjemmesiden tjekkes min. 1 gang pr. dag.
<b>Leverandør:</b>	Leverandørerne sender besked via mail og/eller en telefon.
<b>Arbejdsgange medarbejdere:</b>	<b>Kontakt til Fødevarestyrelsen på tlf. 72 27 69 00 mhp. yderligere information.</b>
<b>Fejl i fødevarer, eller risiko for at fødevarer er sundhedsskadelig?</b>	Er lederen af køkkenet ikke tilstede, er det en faglært medarbejder der har ansvaret både for kontakt og at vurderer tilbagetrækningens karakter, og iværksætter tiltag  Ved fejl i leverede varer <b>skelnes mellem, fejl i fødevarer eller risiko for at fødevarer er sundhedsskadelig.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fejl i fødevarer, kan være forkert mærkning af vares indhold</li> <li>• Risiko for sundhedsskadelig er hvis fødevarer er inficeret med giftstoffer, virus, eller bakterier som er multiresistente eller sygdomsfremkaldende</li> </ul>
<b>Arbejdsgang</b>	Der <b>informeres skriftligt</b> til brugere, personale og relevante

<p><b>Dokumentation</b></p> <p><b>Arbejdsgang Fejl i fødevarer</b></p> <p><b>Dokumentation</b></p>	<p><b>samarbejdspartnere</b> hvis fødevaren er serveret. Både via opslag, samt direkte kontakt til alle plejeafdelinger.</p> <p>Informationen skal indeholde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Overskrift:</b> Hvem beskeden er rettet til</li> <li>• Hvilke giftstoffer, virus, eller bakterier der er tale om</li> <li>• Dato for hvornår forureningen er opdaget (ifølge Fødevarestyrelsen)</li> <li>• Hvad storkøkkenet har gjort efterfølgende</li> <li>• Om der stadig er risiko for smitte</li> <li>• Symptomer på smitte, og hvilken inkubationstid der vil være, før der eventuelt ses en reaktion på indtaget.</li> </ul> <p>Der dokumenteres på tilbagetræknings meddelelsen fra leverandøren, at der er handlet på tilbagetrækning, dette gælder uanset om fødevaren er i sortiment eller ikke. Husk at sætte dine initialer under.</p> <p>Al dokumentation gemmes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopi af pressemeddelelse</li> <li>• Kopi af mail</li> <li>• Notat af telefonsamtaler</li> <li>• Kopi af skriftlige meddelelser til brugere og personale</li> </ul> <p>Her informeres <b>ikke ud til personale og brugere</b>, da fødevaren ikke er sygdomsfremkaldende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oplysning om tilbagetrækning modtages fra leverandør</li> <li>• Der tjekkes om den pågældende fødevarer er indkøbt</li> <li>• Tjek om varen er anvendt eller intakt</li> </ul> <p>Ved anvendte varer, tjekkes der op på der er rester af varen tilbage. Tjekket omfatter alle køle- og fryseenheder i storkøkkenet og hos brugere. Er afstanden for stor, kontaktes en medarbejder pågældende sted, der sørger for at destruere evt. rester.</p> <p>Ved rester tilbage af varen pakkes denne og mærkes med returvare.</p> <p>Der tages kontakt til leverandøren og informeres om at varen sendes retur, samt aftale om tilbagelevering.</p> <p>Der dokumenteres på tilbagetrækningsmeddelelsen fra leverandøren at der er handlet på tilbagetrækning, dette gælder uanset om fødevaren er i sortiment. Husk at sætte dine initialer under.</p>
<p><b>Lovgrundlag Referencer Kilder</b></p>	<p>EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovreguleringen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer- og fødevarertryghedsmyndighed og om procedurer vedrørende fødevarertryghedsmyndighedens myndigheder</p> <p>Fødevarestyrelsen</p>

Regler om egenkontrol:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Regler-om-egenkontrol.aspx>

SKIFTE LINK

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foder-%20og%20foedevaresikkerhed/Vejledninger/Vejledning-om-tilbagetraekning.pdf>