

BRØNDBY KOMMUNE**Ældrecentret****F2.5.5****Udarbejdet af:** Eva Vincent, Eva Nielsen og Dorthe Larsen**Ansvarlig:** Jan Munkholm**Godkendt i ledergruppen:****Revideret: marts 2023****Revideres senest: marts 2025**

Instruks vedrørende: Hygiejniske forholdsregler mhp. Forebyggelse af spredning af infektion til fødevarer via køkkenpersonalet	
Målgruppe	Medarbejderne og ledere i Ældre og Omsorgs produktionskøkkener
Formål	Undgå overførsel af bakterier, til fødevarer via køkkenpersonalet. At mindske udbrud af fødevarebårne sygdomme og sikre at brugerne ikke bliver syge af den mad der produceres i storkøkkenet.
Mål	At hygiejniske forholdsregler håndteres korrekt og ens af alle involverede medarbejdere. At brugerne oplever at smitteforebyggelse håndteres professionelt
Fakta	Der må ikke arbejdes med fødevarer, hvis du er syg pga. bakterie/ virus kan smitte andre mennesker gennem maden. Man skal være særlig påpasselig ved opkastning og / eller diarre. Det er her, der er størst risiko for at overføre smitte til maden. Særlig udbredt er Norovirus, der giver diarre/ opkast da få viruspartikler er nok til at blive syge.
Virus spredes via.	Virus bliver spredt med afføring og opkast Direkte fra person til person via luftpartikler Indirekte via grydeskeer, håndtag, forurenede overflader m.m. som følge af dårlig hygiejne. Via fødevarer der er blevet forurenede med virus under håndtering Via vand og fødevarer, som er forurenede med spildevand.
Sygdomme/ symptomer på sygdomme der kan smitte andre	Følgende sygdomme/ symptomer skal man være opmærksom på. <ul style="list-style-type: none"> • Virusinfektion, specielt "roskildesyge"(Norovirus) og smitsom leverbetændelse (Hepatitis A) • Lokale infektionssygdomme, som øjne-, øre-, og halsbetændelse. • Almindelige sår • Diarre / opkastning • Mavesymptomer pga. Salmonella, Campylobacter, Shigella, E-coli og Yersinia

<p>Arbejdet kan genoptages efter sygdom..</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tyfus, Paratyfus og Tuberkulose • Hudsygdomme eller hudinfektioner (Rosen, inficerede sår, bylder i huden og "bulne" finger). <p>NB! Hudsygdomme er ikke farlige, men kan give kløe og man vil kradse sig, som kan medføre sår og betændelse.</p> <p>Ved de fleste sygdomme kan arbejdet genoptages når man føler sig rask og symptomerne er stoppet.</p> <p>Ved tyfus, paratyfus, Shigella og falige E-coliO157, anbefaler Sundhedsstyrelsen to negative afføringsprøver før arbejdet genoptages.</p> <p>Ved Norovirus (roskildesygge) anbefales det man er sygemeldt indtil 48 timer efter, at symptomerne er stoppet. Medarbejderen kan aftale med lederen at udføre andet arbejde inden 48 timers grænsen for produktion er nået. Arbejdet kan bestå i kontor og oprydning arbejde væk fra produktionsområdet.</p>
<p>Personlig hygiejne.</p>	<p>Grundig håndvask med vand og sæbe er den mest effektive måde at begrænse smitten. Se instruks F2.5 om håndhygiejniske principper og handskebrug.</p> <p>Gængse hånddesinfektionsmidler, fx håndsprit, virker ikke mod norovirus.</p>
<p>Rengøring</p>	<p>Foretag Grundig rengøring og desinfektion, se instruks " gode arbejds-gange).Norovirus kan overleve i produktionsmiljøet fra få dage til flere måneder. Specielt er det vigtig at være opmærksom på toiletområder.</p> <p>Man bør være opmærksom på at bruge Chlor / Klorin som er rengøringsmidler, der er effektive mod norovirus.</p>
<p>Særlige regler når medarbejderen melder sig syg</p>	<p>Sygdoms ramte medarbejdere er forpligtiget til at oplyse den ansvarlige leder om sygdommen, dette gælder også hvis man selv vurderer, at der er risiko for at overfører smitte. Ved tvivl om hvordan man skal forholde sig, kontaktes lægen.</p>
<p>Den ansvarlige leder</p>	<p>Hvis lederen er i tvivl om at medarbejderen må genoptage arbejdet, kontaktes lægen eller fødevarer regionen.</p> <p>Hvis der er mistanke til, at smitten er sket fra fødevarer i virksomheden, og der måske også har været sygdom blandt kunderne, skal fødevarer regionen orienteres.</p>
<p>Lovgrundlag Referencer Kilder</p>	<p>www.fødevarerstyrelsen.dk</p>