

Instruks vedrørende: Fødevarerikkerhed/Listeria	
Hygiejne ved håndtering af fødevarer GAG (Gode arbejdsgange)	
Målgruppe	Personalet ansat i de Autoriserede køkkener i Ældre og Omsorg
Formål	At køkkenpersonalet lever op til at behandle fødevarer og madproduktionen hygiejnisk forsvarligt, at sikre gode arbejdsgange
Mål	At sikre at beboerne undgår at blive smittet med Listeria
Beskrivelse	<p>Listeriose er en fødevarerbåren infektion, der smitter via fødevarer til mennesker. Sygdommen skyldes bakterien Listeria monocytogenes.</p> <p>Listeria lever af proteinstoffer og forekommer i en lang række fødevarer der har fået bakterierne tilført efter varmebehandlingen og kan især være et problem ved fødevarer med lang holdbarhed idét bakterien formerer sig selv ved lave køletemperaturer, helt ned til frysepunktet. Personalet i storkøkkenerne skal sikre sig via "gode arbejdsgange" at listeria ikke vokser til farlige niveauer i hele holdbarhedsperioden eller at fødevaren er stabiliseret mod vækst af listeria.</p>
Forholdsregler	Personalet i storkøkkenet skal have kendskab til håndtering og opbevaring af fødevarer for at undgå vækst af listeria. Ligeledes skal køkkenerne sørge for en effektiv rengøring, via udarbejdelse af "gode arbejdsgange" og risikoanalyser over kritiske kontrolpunkter for at undgå vækst af listeria.
Prøveplan	<p>Producers der komponenter til måltider flere dage frem, skal der indsendes levnedsmiddelpøver til laboratorie for tjek for listeria 2 gange pr. år.</p> <p>Madvogne/ transportkasser skal ID mærkes for at kunne spore produktionen. Fødevarestyrelsen står for autorisation og mærket.</p>

Instruks F.2.5.3 Prøvetagning af fødevarer følges.

Risikogruppen

Særligt hos følgende tre grupper anses bakterien for at være farlig:

- Ældre over 60 år
- Personer med nedsat immunforsvar
- Gravide (har 17 gange højere risiko for at blive syge end ikke-gravide)

Forholdsregler for at undgå vækst af listeria

- Vakuumeret kødpålæg, kontrolleres ved varemottagelsen. Er vakuumeringen brudt, følges instruks F 2.5.1 ”Tilbagekaldelse af fødevarer”.
Produktet kasseres eller indpakkes og returneres til leverandøren.
- Kødpålæg, der er taget i brug, dvs. emballagen brudt, opbevares i beholder med låg på.
- Fødevarer der skal skylles i vand, skylles i en skål eller et fad, for at undgå direkte adgang til afløbet i vasken.
- Medarbejderne i køkkenet sørger for at retter der varmebehandles, altid opnår en kerntemperatur på mindst 75°, inden den serveres.
- Opvarmning og genopvarmning skal følge egenkontrollen.
- Undgå krydskontamination, ved at sikre adskillelse mellem rå og tilberedte fødevarer.

Rengøring, dagligt

Sørg for effektiv rengøring, og vurder mulighed for vækst af listeria

Medarbejderne i køkkenet skal være særlig opmærksomme på at rengøre svært tilgængelige områder. Ofte vil det være nødvendigt at skille udstyret ad før rengøring og desinfektion.

Rengøring foretages med varmt/kogende vand. Afvaskning i opvaskemaskine, med en skyllevandstemperatur over 80 °C, anbefales.

Pålægsmaskinen: Skilles ad for rengøring. De enkelte dele afvaskes, brug sæbevand og børste, og desinficer efterfølgende. Evt. kan enkeltdele køres igennem opvaskemaskinen. Husk at komme ind i alle kroge på selve pålægsmaskinen. Her er en tynd flaskerenser at anbefale.

Grøntsniiter/ råkostmaskine: Skilles ad for rengøring. De enkelte dele afvaskes, brug sæbevand og børste, og desinficer efterfølgende.

Opvaskemaskinen: Spules dagligt indvendigt. Afløbsristene tages op og renses.

Maskinen skilles ad og rengøres grundigt indvendigt, - med en svamp eller en børste. Riste tages op og rengøres. Hætten og siderne indvendigt skrubbes rene, og er der "gardiner" ved ind og udførsel af service, rengøres disse tillige.

Hjul på transportvogne: hjul på rulleborde rengøres ved sæbespuling. Blå hunde, rullehjul til øl og vandkasser, rengøres ved vask i opvaskemaskinen, - gerne sidst på dagen, umiddelbart før maskinen skal skifte vand, eller slukkes. Transportvogne der ikke kan gå i opvaskemaskine, rengøres og desinficeres manuelt.

Diverse display: rengøres dagligt, dvs. display på vægt, kipgryde, kasseapparat m.m.

Kondensvand: Undgå listeria i kondens på lofter, hvorfra vandet kan dryppe ned i fødevarer. Sørg generelt for rene riste ved emhætter samt god udluftning i lokalerne.

Defekte kar: Undgå defekte kar, f.eks. ismaskiner, hvor bakterier kan gemme sig ved huller og revner. Listeria-bakterien kan ligge i dvale igennem flere år, og derpå blive vagt til live igen.

Vandsjatter i kar: Undgå vandsjatter i beholdere og kar. Sørg for at tørre dem tørre, efter opvask.

Afløb, herunder gulvafløb: Hold afløb rene. Listeria kan etablere sig her. Rengør afløbet med en svamp eller børste, samt sæbevand i en spand. Spul **ikke** direkte i afløbet, af hensyn til vanddampe, som kan lægge sig på borde og andre steder i køkkenet.

Risten over gulvafløbet rengøres i opvaskemaskinen, umiddelbart før vandskift.

<p>Særlige forholdsregler omkring rengøring ved udbrud</p>	<p>Desinfektion foretages efter Fødevarestyrelsens vejledning, hvor der anbefales at bruge klor. Ellers desinficeres med det normale godkendte produkt.</p>
<p>Eksempler på desinfektionsmidler der virker mod Listeria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hydrogenperoxid (kan købes ved leverandør af rengøringsmidler), Rodalon og Diverseys køkkendesinfektionsmiddel. • Der skiftes hver måned mellem 2 forskellige midler. • Klor, anvendes jævnligt 1 x pr. måned i afløb og efter udbrud • IPA sprit, skal ikke skylles af efter brug
<p>Gode Arbejdsgange</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Foretag ordentlig rengøring og desinfektion • Hav en god personlig hygiejne • Foretag en god produktionshygiejne, - herunder undgå krydskontamination, dvs. adskil urent fra rent – adskil rå råvarer fra tilberedte råvarer • Hav en god serveringshygiejne • Sørg for god kommunikation på arbejdspladsen
<p>Arbejdsdragt</p>	<p>Her henvises til instruks om arbejdsdragt, F2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Husk at sko skal rengøres og desinficeres
<p>Sådan undgår du at blive syg af listeria</p>	<p><i>Vær opmærksom på datomærkningen og destruer mad der har overskredet ” sidste anvendelsesdato ”</i></p> <p><i>Vær opmærksom på når emballagen er brudt, har fødevaren kortere holdbarhed.</i></p> <p><i>Hold temperaturen i køleskabet på højst 2° for kød og fiskeprodukter, og højst 5° øvrige produkter.</i></p>
<p>Kontrol ved ATP måler</p>	<p>Det anbefales at køkkenet mindst to gange om året foretager kontrolmålinger af rengøringen i produktionskøkkenet, f.eks. på pålægsmaskinen, sider og hylde i køleskabe/kølerum, borde m.m., med en ATP måler.</p> <p>ATP (Adenosintriphosfat) er en organisk kemisk forbindelse, der findes i alle celler og fungerer som biologisk energi- og effektormolekyle. Molekylets fosfatbindinger indeholder en stor mængde energi, som frigøres ved fraspaltning af en eller to fosfatgrupper.</p>

	ATP monitorering af overflader og væsker er en ideel indikator for hygiejne da MVP ICON® prøvetagningspinde kan detektere ATP, der forefindes i madrester og fra mikroorganismer på overflader og i væsker.
Lovgrundlag Referencer Kilder	EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Regler om egenkontrol Fødevarestyrelsen: http://www.foedevarestyrelsen.dk Efter Fødevarestyrelsens vejledning af 2014 Eller kontakt til Fødevarestyrelsen på tlf. 72 27 69 00