

Ældre og Omsorg

Udarbejdet af: Assisterende hjemmeplejeleder og Udviklingspsygeplejerskerne

Godkendt i ÆSI: Oktober 2010

Ansvarlig: Centerleder i Æblehaven

Revideret: Dec 2010/Centerlederne, juni 2011/spb, aug 2012/spb, okt 2014/spb, april 2017/spb, okt 2019, okt 2020, marts 2022.

Revideres senest: marts 2024

| | |
|-------------------------------------|--|
| Instruks: Håndhygiejne | |
| Målgruppe | Alle medarbejdere med opgaver i pleje, køkken, vaskeri, rengøring, service og på træningsområdet (gælder både private og kommunale leverandører) |
| Formål | At forebygge spredning af smitte, eller sygdomsfremkaldende mikroorganismer |
| Mål | Ingen personaleoverførte infektioner Ingen udvikling af hudirritation eller allergi hos personalet Hensigtsmæssig udnyttelse af de økonomiske ressourcer Overholdelse af miljøkrav |
| Ansvar | Arbejdet skal udføres hygiejnisk forsvarligt, så man undgår at bringe smitte fra en person til en anden. Alle medarbejdere, der skal arbejde med pleje eller fødevarerhåndtering skal kunne udføre håndhygiejne efter nedenstående instruks. Hvis du observerer eller oplever situationer, hvor de hygiejniske principper ikke overholdes, skal du reagere på dette og henvende dig til din hygiejnenøgleperson eller nærmeste leder. |
| Grundlæggende forudsætninger | Se procedure for korrekt håndvask i VAR her Korrekt håndvask Se procedure for korrekt hånddesinfektion i VAR her korrekt hånddesinfektion Du skal medbringe hånddesinfektionsmiddel, hvis der ikke er adgang til hånddesinfektionsmiddel, hvor du arbejder. Urene, væskende, sår accepteres ikke hos personale, der har borgerkontakt eller arbejder med håndtering af mad. Hvis personalets hænder, håndled eller underarme har tegn på infektion, eksem eller væskende sår, skal den respektive afdelingsleder træffe beslutning om, hvorvidt personalet skal fraværsmedes, eller om vedkommende kan overføres til andet arbejde, der kan udføres uden risiko for patienter eller personalet selv. Håndhygiejne omfatter altid hånddesinfektion. Hånddesinfektion er mest effektivt overfor mikroorganismer, er hurtigst at anvende, og er mest skånsomt mod huden. Håndhygiejne udføres altid: |

| Instruks: Håndhygiejne | |
|--------------------------------------|---|
| Tempereret vand | <ul style="list-style-type: none"> - før rene opgaver. Det vil sige opgaver, hvor det er vigtigt at der ikke tilføres mikroorganismer. - efter urene opgaver, hvor det er vigtigt at der ikke føres mikroorganismer derfra til rene områder. - Efter brug af handsker. <p>Håndhygiejne omfatter altid håndvask, med efterfølgende hånddesinfektion, ved synlig forurening, efter toiletbesøg, i tilfælde af diarre, samt før håndtering af fødevarer.</p> <p>Anvend tempereret vand til håndvask. Temperaturen på vandet har en betydning for sæbens påvirkning af huden – jo varmere vand – jo højere er indtrængningen af sæbe gennem huden*.</p> |
| Hudirritation | <p>Håndhygiejne ved håndtering af fødevarer</p> <p>Fødevarestyrelsen accepterer som udgangspunkt ikke hånddesinfektion som erstatning for at vaske hænder, da det ikke virker overfor norovirus og visse sporedannende bakterier. I nogle tilfælde kan det dog være fornuftigt at supplere vask af hænder med et desinfektionsmiddel, men det må ikke komme i kontakt med fødevarerne.</p> <p>Hvis medarbejderen har hudirritation, eller symptomer på allergi, skal ledelsen sikre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samtale med medarbejderen mhp. afdækning af, om instruks om håndhygiejne og handskebrug følges, samt vejledning. Herunder <ul style="list-style-type: none"> ○ om medarbejderen påfører sæben på våde hænder, så risikoen for sæbebetaget irritativ kontaktdermatitis reduceres ○ om medarbejderen har afprøvet forskellige typer af hånddesinfektion ○ Vejledning om at passe godt på hænderne i fritiden: Brug handsker ved vådt arbejde i hjemmet, arbejdshandsker ved havearbejde og varme handsker udendørs om vinteren • Lægekontakt mhp. udredning og evt. lægeerklæring • Se også Hold din hud sund |
| Lovgrundlag Referencer Kilder | <p>VAR-portalen håndhygiejne VAR (varportal.dk)</p> <p>NIR om Håndhygiejne SSI CEI 2. udgave 2018 *Side 25</p> <p>husk at vaske hænder Fødevarestyrelsen.dk 2019</p> <p>BFA: sund hud og vådt arbejde</p> <p>https://www.arbejdsmiljoweb.dk/media/bpvmga0h/sund-hud-og-vaadt-arbejde-web.pdf</p> |