

Hygiejne på Tværs

Nr. 4, juni 2024-2

Velkommen til sommerens nyhedsbrev.

Læs bl.a. om [Hygiejne på Broen](#), [Medarbejdervaccination](#), [Skægkræ](#), [Salmonella-udbrud](#) og [Hygiejne ved grillen](#)



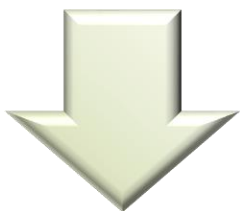
Hygiejne på Broen

Vidste du, at hygiejneorganisationen har sin helt egen plads på Broen?

Vi har udvidet og delt siden op i temaer, så det er nemt at finde relevant information og materiale.

Enkelte af undersiderne er ikke på plads endnu – men der arbejdes på sagen 😊

Alle sider vil løbende blive opdateret og udvidet - blandt andet på baggrund af, hvad du efterspørger.



Vi har kaldt siden:

"Smitteforebyggelse og hygiejne"

Tilgå siden her:

<https://broen.randers.dk/personale/arbejdsmiljoe/smitteforebyggelse-og-hygiejne/>



Tilbud om influenza-vaccination

Direktionen har besluttet at tilbyde medarbejder-vaccination for influenza igen til efteråret.

Sæt allerede nu  i kalenderen

Sted: Arena Randers

Datoer:

4. oktober
7. oktober
8. oktober
23. oktober
24. oktober
28. oktober

Følg med på Broen – vi opdaterer løbende, når tidspunkter, booking-link mv. er klar
Der vil også blive sendt invitation ud via mail



Link: [Medarbejdervaccination](#)

Nyt fra SSI's Infektionsberedskab

Skægkræ - Sølvfiskens store fætter

Udgør skægkræ en smitterisiko?



Skægkræ lever af papir, pap, lærred mv. og er derfor meget uvelkomne i arkiver, på biblioteker og kunstmuseer.

Ikke på grund af smitterisiko – men på grund af deres appetit.

Derimod skal man – ift. infektionsrisiko – være særligt opmærksom på plejecentre, sygepleje- og behandlingsklinikker, hvor man opbevarer sterilt udstyr:

Skægkræ gnaver i (papir)indpakningen til sterilt udstyr. Der opstår huller og den sterile barriere bliver brudt – det vil betyde, at udstyret enten skal steriliseres på ny eller kasseres for ikke at udgøre en infektionsrisiko for borgeren.

Det er både dyrt og ubæredygtigt.

Forebyg at skægkræ kommer ind

Skægkræ finder typisk vej via transportemballage (papkasser).

- Bortskaf transportkasser hurtigst muligt
- Undgå transportkasser i depotrum
- Brug ikke transportkasser til opbevaring

For mere information:

[SSI: om skægkræ i sundheds- og plejesektoren](#)

Også en
mægtig god idé
på andre
arbejdspladser
– og hjemme ☺

Salmonellaudbrud – hakket oksekød

I foråret var der udbrud med salmonella fra hakket oksekød, som er tilbagekaldt. Nu har SSI netop meldt ud, at et nyt udbrud er i gang – og man mistænker igen oksekød, men har endnu ikke fundet kilden.



Undgå at blive syg af salmonella

- Vask hænder, når du har rørt ved råt kød
- Hold råt kød adskilt fra stegt kød - og fra salat og brød
- Gennemsteg hakket kød og fjerkræ
- Brug ikke samme skærebræt og kniv til kød og grøntsager
- Smid den brugte emballage fra råt kød direkte i skraldespanden

Fødevarestyrelsen

Læs mere på [SSIs hjemmeside](#)



Hygiejne-tip

Tag den gode hygiejne med ud til grillen

Flere hundrede bliver hvert år syge af grillmad på grund af usikker hygiejne ved grillen



Følg de 3 gode grillråd

- To fade – ét til råt og ét til stegt kød
- To grilltænger – én til råt og én til stegt kød
- Vask hænder, når du har rørt ved råt kød

God mave
God sommer!!

