# Instruks – Hygiejne – Håndtering af fødevarer

| **Situation** | Instruks |
| --- | --- |
| **Personalegrupper omfattet af instruksen** | Alt personale ansat på socialområdet i Randers kommune. |
| **Formål** | At undgå spredning af smitte via mad og madforgiftning |
| **Ansvar** | * Det er ledelsens ansvar at sikre en skriftlig instruks og korrekt opdatering af denne
* Det er personalets ansvar at følge skriftlig instruks.
 |
| **Generel hygiejne ved håndtering af mad** | **Håndhygiejne:*** Der må ikke bæres ringe, ure og armbånd ved håndtering af mad
* Neglene skal være rene og uden udsmykning
* Udfør altid grundig håndhygiejne (altid håndvask – evt. sprit)
	+ Før håndtering af madvarer
	+ Efter toiletbesøg, nys og næsepudsning
	+ Efter brug af handsker

**Hår:*** Hår skal være samlet/opsat, så det ikke kan komme i kontakt med/drysse i maden

**Handsker:*** D​et er ikke et krav, at der bæres handsker ved håndtering af mad. Der skal udføres grundig håndhygiejne
* Benyttes handsker, er det vigtigt at udføre god håndhygiejne både før og efter brug

**Forklæde:*** Køkkenpersonale i produktionskøkken skal følge Fødevarestyrelsens retningslinjer for beklædning.
* Øvrigt personale, der klargør/håndterer mad skal bære engangsforklæde - der kræves særlig opmærksomhed på hygiejne, hvor der veksles mellem plejeopgaver og fødevarehåndtering
* Personale, der blot bærer bakker ind i borges hjem, skal ikke bruge forklæde.

**Risiko for smitte:*** D​et er ikke tilladt at arbejde i køkkenet/håndtere mad, hvis man har:
* v​æskende sår
* forkølelse eller halsbetændelse
* diarré - d​et anbefales, at man er sygemeldt i 48 timer efter ophør af mavetarminfektion med diarré og opkast.
 |
| **Personalets opgaver i forbindelse med god køkkenhygiejne** | **Skærpet køkkenhygiejne**Køkkener, der er autoriserede/registrerede hos Fødevarestyrelsen jf. fødevarelovgivningen:* Skal oprette og følge egenkontrolprogrammer og arbejdsgangsbeskrivelser

<https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/start-og-drift-af-foedevarevirksomhed/egenkontrol-og-risikoanalyse>**Almindelig god køkkenhygiejne*** Vask hænder efter håndtering af råt kød eller rå æg
* Vask hænder efter håndtering af grøntsager
* Vask hænder efter håndtering af affald
* Hold råt og færdigtilberedt mad adskilt
* Brug separate køkkenredskaber til hhv. råt og tilberedt kød
* Brug separate køkkenredskaber til hhv. kød og grøntsager
* Rengør arbejdsredskaber brugt til råt kød eller ikke-pasteuriserede æg straks efter brug
* Anvend serveringsredskaber, der er så lange, at de ikke kan falde ned i maden
* Skyl frugt og grønt grundigt – dryp af i rent viskestykke
* Kog frosne bær i min. ét minut, hvis de skal bruges i ikke-varmebehandlet mad (fx smoothie/shakes)
* Optør spild med køkkenrulle
* Skift karklud og viskestykker dagligt – og undervejs ved behov
* Opbevar opvaskebørste, så den kan tørre mellem brug
* Hold køkkenborde og fliser/stænkplade v/komfur rene dagligt
* Rengør køleskabet 1 gang om ugen
* Almindelig oprydning og rengøring i skuffer, skabe, ovn og mikroovn gøres efter brug
 |
| **Opbevaring af madvarer**  | **Autoriserede/registrerede køkkener:*** Følg egenkontrolprogrammerne

**Private køkkener:*** Grønsager og pålæg holdes adskilt i hver sin beholder
* Opbevar rå æg adskilt fra andre madvarer
* Skriv dato på emballagen, når den åbnes.
* Brug det ældste først. Inspicer madvaren inden brug.
* Kassér madvarer, der har tegn på mug/fordærv.
 |
| **Litteraturreferencer** | Statens Serum Institut, Nationale Infektionshygiejniske Retningslinjer – Plejehjem, hjemmepleje, bo- og opholdssteder m.m., 1. udgave 2020, <https://hygiejne.ssi.dk/NIRPrimaersektor> Fødevarestyrelsen:* <https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/start-og-drift-af-foedevarevirksomhed>
* <https://foedevarestyrelsen.dk/lovstof/vejledninger/hygiejnevejledningen>
* <https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/alt-om-mad/god-koekkenhygiejne>

Statens Serum Institut, Fødevarebårne sygdomme generelt, den 27. juli 2022, <https://www.ssi.dk/sygdomme-beredskab-og-forskning/sygdomsovervaagning/f/foedevarebaarne-sygdomme-generelt> |
| **Udarbejdet den:****Udarbejdet af:****Sidst revideret:****Revideres inden:****Godkendt af:** | April 2019Nynne Toftgaard tværgående hygiejneansvarlig sygeplejerske, Anne Skov kvalitetssygeplejerske og Ghita Steenholt sundhedsfaglig koordinatorSeptember 2024Revideres efter behov og senest september 2026.Sundhedsfagligt Forum |