# 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 2019  Nynne Toftgaard tværgående hygiejneansvarlig sygeplejerske, Anne Skov kvalitetssygeplejerske og Ghita Steenholt sundhedsfaglig koordinator  September 2024  Revideres efter behov og senest september 2026.  Sundhedsfagligt Forum |