

## Ældre og Omsorg

**Udarbejdet af:** Assisterende hjemmeplejeleder og Udviklingspsygeplejerskerne

**Godkendt i ÆSI:** Oktober 2010

**Ansvarlig:** Marianne Strømsted

**Revideret:** Dec 2010/Centerlederne, juni 2011/spb, aug 2012/spb, okt 2014/spb, april 2017/spb, okt 2019

**Revideres senest:** okt 2021

<b>Instruks: Håndhygiejne</b>	
<b>Målgruppe</b>	Alle medarbejdere med opgaver i pleje, køkken, vaskeri, rengøring og service (gælder både private og kommunale leverandører)
<b>Formål</b>	At forebygge spredning af smitte, eller sygdomsfremkaldende mikroorganismer
<b>Mål</b>	Ingen personaleoverførte infektioner Ingen udvikling af hudirritation eller allergi hos personalet Hensigtsmæssig udnyttelse af de økonomiske ressourcer Overholdelse af miljøkrav
<b>Ansvar</b>	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.
<b>Grundlæggende forudsætninger</b>	Se procedure for korrekt håndvask i VAR her <a href="#">korrekt håndvask</a> Se procedure for korrekt hånddesinfektion i VAR her <a href="#">korrekt hånddesinfektion</a>  Du skal medbringe hånddesinfektionsmiddel, hvis der ikke er adgang til hånddesinfektionsmiddel, hvor du arbejder.  <b>Urene, væskende, sår accepteres ikke hos personale, der har borgerkontakt eller arbejder med håndtering af mad.</b>  <b>Håndhygiejne omfatter altid hånddesinfektion.</b> Hånddesinfektion er mest effektivt overfor mikroorganismer, er hurtigst at anvende og er mest skånsomt mod huden.  Håndhygiejne udføres altid: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>før</b> rene opgaver. Det vil sige opgaver, hvor det er vigtigt at der <b>ikke tilføres</b> mikroorganismer.</li> <li>- <b>efter</b> urene opgaver, hvor det er vigtigt at der <b>ikke føres mikroorganismer derfra til rene områder.</b></li> <li>- <b>Efter</b> brug af handsker.</li> </ul>

<p><b>Tempereret vand</b></p>	<p>Håndhygiejne omfatter altid <b>håndvask, med efterfølgende hånddesinfektion</b>, 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> <p><b>Håndhygiejne ved håndtering af fødevarer</b> Fødevarestyrelsen anfører, at der i særlige tilfælde kan anvendes hånddesinfektion i stedet for håndvask. Dette bør imidlertid vurderes konkret, og det skal fremgå af egenkontrolprogrammet, hvornår det kan ske**.</p>
<p><b>Hudirritation</b></p>	<p>Hvis medarbejderen har hudirritation, eller symptomer på allergi, skal ledelsen sikre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Samtale med medarbejderen mhp. afdækning af, om instruks om håndhygiejne og handskebrug følges, samt vejledning. Herunder <ul style="list-style-type: none"> <li>○ om medarbejderen påfører sæben på våde hænder, så risikoen for sæbebetaget irritativ kontaktdermatitis reduceres</li> <li>○ om medarbejderen har afprøvet forskellige typer af hånddesinfektion</li> <li>○ Vejledning om at passe godt på hænderne i fritiden: Brug handsker ved vådt arbejde i hjemmet, arbejds-handsker ved havearbejde og varme handsker uden-dørs om vinteren</li> </ul> </li> <li>• Lægekontakt mhp. udredning og evt. lægeerklæring</li> <li>• Se også <a href="#">Hold din hud sund</a></li> </ul>
<p><b>Lovgrundlag Referencer Kilder</b></p>	<p>VAR-portalen <a href="#">håndhygiejne</a> version 14 d. 03.06.19 NIR om Håndhygiejne SSI CEI 2. udgave 2018 *Side 21 ** Side 25 <a href="#">husk at vaske hænder</a> Fødevarestyrelsen.dk 2019 ”Hold din hud sund”. BFA, Arbejdsmiljøweb.dk revideret maj 2019</p>