

Ældre og Omsorg

Udarbejdet af: Dorthe Larsen, Eva Vincent og Eva Nielsen

Godkendt i **Topledergruppen**: Marts 2015, december 2017

Ansvarlig: Mia Linda Møller

Revideret: Oktober 2019

Revideres senest: Oktober 2021

| | |
|--|--|
| Instruks vedrørende: Tilbagetrækning af fødevarer | |
| Målgruppe | Medarbejdere ansat i storkøkkenerne på ældrecentrene |
| Formål | At fødevarer, der ikke lever op til kravene om fødevarsikkerhed, og som kan udgøre en sundhedsmæssig risiko, eller af andre grunde er uegnede til menneskeføde, trækkes tilbage fra markedet |
| Mål | At alle ansatte i køkkenet er bekendt med hvordan en tilbage-trækning skal håndteres og dokumenteres At brugere og personale bliver informeret hvis fødevaren er anvendt, og der i den forbindelse kan være risiko for levnedsmid-delbåren sygdom |
| Instruks Ansvar | Den medarbejder, der først bliver bekendt med en ekstraor-dinær situation, med en risiko for smittespredning, er ansvarlig for at informere nærmeste tilstedeværende leder, samt centerle-der, hvis fødevaren er i sortiment. |
| FVST hjemmeside: | Alle faglærte medarbejdere skal kunne tjekke Fødevarestyrel-sens tilbagetrækninger. Dette kan gøres via E-Smilely og genvej til Fødevarestyrelsen. Hjemmesiden tjekkes min. 1 gang pr. dag. |
| Leverandør: | Leverandørerne sender besked via brev/ mail og/eller en tele- fon. |
| Arbejdsgange medarbejdere: | Det aftales lokalt, hvem der dagligt læser mail, og håndterer til- bage-trækning og information. På Ældrecentret Nygårds Plads læses mail om morgenen af tidlig-vagten I Æblehaven læses mail morgen og middag af fuldkostfunktion På Gildhøjehjemmet læses mail om morgenen af tidlig-vagten Kontakt til Fødevarestyrelsen på tlf. 72 27 69 00 mhp. yderligere information. Er lederen af køkkenet ikke tilstede, er det en faglært medarbej- der der har ansvaret både for kontakt og at vurderer tilbage-trækningens karakter, og iværksætter tiltag |

| | |
|--|---|
| <p>Fejl i fødevarer, eller risiko for at fødevarer er sundhedsskadelig?</p> | <p>Ved fejl i leverede varer skelnes mellem, fejl i fødevarer eller risiko for at fødevarer er sundhedsskadelig.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fejl i fødevarer, kan være forkert mærkning af vares indhold • Risiko for sundhedsskadelig er hvis fødevarer er inficeret med giftstoffer, virus, eller bakterier som er multiresistente eller sygdomsfremkaldende |
| <p>Arbejdsgang Fødevarer er sundhedsskadelig.</p> | <p>Der informeres skriftligt til brugere, personale og relevante samarbejdspartnere hvis fødevarer er serveret. Både via opslag, samt direkte kontakt til alle plejeafdelinger.</p> <p>Informationen skal indeholde:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Overskrift: Hvem beskeden er rettet til • Hvilke giftstoffer, virus, eller bakterier der er tale om • Dato for hvornår forureningen er opdaget (ifølge Fødevarerstyrelsen) • Hvad storkøkkenet har gjort efterfølgende • Om der stadig er risiko for smitte • Symptomer på smitte, og hvilken inkubationstid der vil være, før der eventuelt ses en reaktion på indtaget. |
| <p>Dokumentation</p> | <p>Der dokumenteres på tilbagetræknings meddelelsen fra leverandøren, at der er handlet på tilbagetrækning, dette gælder uanset om fødevarer er i sortiment eller ikke. Husk at sætte dine initialer under.</p> <p>Al dokumentation gemmes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kopi af pressemeddelelse • Kopi af mail og fax • Notat af telefonsamtaler • Kopi af skriftlige meddelelser til brugere og personale |
| <p>Arbejdsgang Fejl i fødevarer</p> | <p>Her informeres ikke ud til personale og brugere, da fødevarer ikke er sygdomsfremkaldende</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oplysning om tilbagetrækning modtages fra leverandør • Der tjekkes om den pågældende fødevarer er indkøbt • Tjek om varen er anvendt eller intakt <p>Ved anvendte varer, tjekkes der op på der er rester af varen tilbage. Tjekket omfatter alle køle- og fryseenheder i storkøkkenet og hos brugere. Er afstanden for stor, kontaktes en medarbejder pågældende sted, der sørger for at destruere evt. rester.</p> <p>Ved rester tilbage af varen pakkes denne og mærkes med returvarer.</p> <p>Der tages kontakt til leverandøren og informeres om at varen sendes retur, samt aftale om tilbagelevering.</p> |

| | |
|--|---|
| Dokumentation | Der dokumenteres på tilbagetrækningsmeddelelsen fra leverandøren at der er handlet på tilbagetrækning, dette gælder uanset om fødevarer er i sortiment. Husk at sætte dine initialer under. |
| Lokale tillæg | |
| Lovgrundlag Referencer Kilder | <p>EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevareresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevareresikkerhed</p> <p>Fødevarestyrelsen Regler om egenkontrol:</p> <p>https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Regler-om-egenkontrol.aspx</p> <p>https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foder-%20og%20foedevaresikkerhed/Vejledninger/Vejledning-om-tilbagetraekning.pdf</p> |