

Ældre og Omsorg

Udarbejdet af: Dorte L. Larsen, Eva Vincent og Eva Nielsen

Godkendt i ledergruppen: 21. december 2016

Ansvarlig: Centerleder Mia Linda Møller

Revideret: December 2018

Revideres senest: December 2020

Instruks vedrørende: Fødevarsikkerhed/Listeria	
Hygiejne ved håndtering af fødevarer GAG (Gode arbejdsgange)	
Målgruppe	Medarbejdere ansat i storkøkkenerne på ældrecentrene
Formål	At køkkenpersonalet lever op til at behandle fødevarer og madproduktionen hygiejnisk forsvarligt, at sikre gode arbejdsgange
Mål	At sikre at beboerne undgår at blive smittet med Listeria
Beskrivelse	<p>Listeriose er en fødevarerbåren infektion, der stammer fra dyr og smitter via fødevarer til mennesker. Sygdommen skyldes bakterien Listeria monocytogenes. Bakterien er vidt udbredt i naturen og findes hos et stort antal dyrearter</p> <p>Listeria lever af proteinstoffer og forekommer i en lang række fødevarer der har fået bakterierne tilført efter varmebehandlingen og kan især være et problem ved fødevarer med lang holdbarhed idét bakterien formerer sig selv ved lave køletemperaturer, helt ned til frysepunktet. Personalet i storkøkkenerne skal sikre sig via "gode arbejdsgange" at listeria ikke vokser til farlige niveauer i hele holdbarhedsperioden eller at fødevareren er stabiliseret mod vækst af listeria.</p>
Forholdsregler	<p>Personalet i storkøkkenet skal have kendskab til håndtering og opbevaring af fødevarer for at undgå vækst af listeria. Ligeledes skal køkkenerne sørge for en effektiv rengøring, via udarbejdelse af "gode arbejdsgange" og risikoanalyser over kritiske kontrolpunkter for at undgå vækst af listeria.</p>
Prøveplan	<p>Producers der til flere dage frem, skal der indsendes levnedsmiddelprøver til laboratorie for tjek for listeria 2 gange pr. år. Madvogne/ transportkasser skal ID mærkes for at kunne spore produktionen.</p> <p>Hvert køkken laver sin egen prøveplan, som følges.</p>

Pålægsmaskinen: Skilles ad for rengøring. De enkelte dele afvaskes, brug sæbevand og børste, og desinficer efterfølgende. Evt. kan enkeltdele køres igennem opvaskemaskinen. Husk at komme ind i alle kroge på selve pålægsmaskinen. Her er en tynd flaskerenser at anbefale.

Grøntsnyder/ råkostmaskine: Skilles ad for rengøring. De enkelte dele afvaskes, brug sæbevand og børste, og desinficer efterfølgende.

Opvaskemaskinen: Spules dagligt indvendigt. Afløbsristene tages op og renses.

Maskinen skilles ad og rengøres grundigt indvendigt, - med en svamp eller en børste. Riste tages op og rengøres. Hætten og siderne indvendigt skrubbes rene, og er der ”gardiner” ved ind og udførsel af service, rengøres disse tillige.

Hjul på transportvogne: hjul på rulleborde rengøres ved sæbespuling. Blå hunde, rullehjul til øl og vandkasser, rengøres ved vask i opvaskemaskinen, - gerne sidst på dagen, umiddelbart før maskinen skal skifte vand, eller slukkes.

Transportvogne der ikke kan gå i opvaskemaskine, rengøres og desinficeres manuelt.

Diverse display: rengøres, dvs. display på vægt, kipgryde, kasseapparat o.lign., idét der også her kan gemme sig bakterier/listeria.

Kondensvand: Undgå listeria i kondens på lofter, hvorfra vandet kan dryppe ned i fødevarer. Sørg generelt for rene riste ved emhætter samt god udluftning i lokalerne.

Defekte kar: Undgå defekte kar, f.eks. ismaskiner, hvor bakterier kan gemme sig ved huller og revner. Listeria-bakterien kan ligge i dvale igennem flere år, og derpå blive vagt til live igen.

Vandsjatter i kar: Undgå vandsjatter i beholdere og kar. Sørg for at tørre dem tørre, efter opvask.

Afløb, herunder gulvafløb: Hold afløb rene. Listeria kan etablere sig her. Rengør afløbet med en svamp eller børste, samt sæbevand i en spand. Spul **ikke** direkte i afløbet, af hensyn til vanddampe, som kan lægge sig på borde og andre steder i køkkenet.

Risten over gulvafløbet rengøres i opvaskemaskinen, umiddelbart før vandskift.

Særlige forholdsregler omkring rengøring ved udbrud

Desinfektion foretages **efter** Fødevarestyrelsens vejledning, hvor der anbefales at bruge klor. Ellers desinficeres med det normale godkendte produkt.

<p>Eksempler på desinfektionsmidler der virker mod Listeria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hydrogenperoxid (kan købes ved leverandør af rengøringsmidler), Rodalon, Abenas køkkendesinfektionsmiddel. • Der skiftes hver måned mellem 2 forskellige midler. • Clor, anvendes jævnligt 1 x pr. måned i afløb og efter udbrud • IPA sprit, skal ikke skylles af efter brug
<p>Gode Arbejdsgange</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Foretag ordentlig rengøring og desinfektion • Hav en god personlig hygiejne • Foretag en god produktionshygiejne, - herunder undgå krydskontamination, dvs. adskil urent fra rent – adskil rå råvarer fra tilberedte råvarer • Hav en god serveringshygiejne • Sørg for god kommunikation på arbejdspladsen
<p>Arbejdsdragt</p>	<p>Her henvises til instruks om arbejdsdragt, F2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Husk at sko skal rengøres og desinficeres
<p>Sådan undgår du at blive syg af listeria</p>	<p><i>Vær opmærksom på datomærkningen og destruer mad der har overskredet ” sidste anvendelsesdato ”</i></p> <p><i>Vær opmærksom på når emballagen er brudt, har fødevareren kortere holdbarhed.</i></p> <p><i>Hold temperaturen i køleskabet på højst 2° for kød og fiskeprodukter, og højst 5° øvrige produkter.</i></p>
<p>Kontrol ved ATP måler</p>	<p>Det anbefales at køkkenet mindst to gange om året foretager kontrolmålinger af rengøringen i produktionskøkkenet, f.eks. på pålægsmaskinen, sider og hylder i køleskabe/kølerum, borde m.m., med en ATP måler.</p> <p>ATP (Adenosintriphosfat) er en organisk kemisk forbindelse, der findes i alle celler og fungerer som biologisk energi- og effektormolekyle. Molekylets fosfatbindinger indeholder en stor mængde energi, som frigøres ved fraspaltning af en eller to fosfatgrupper.</p> <p>ATP monitorering af overflader og væsker er en ideel indikator for hygiejne da MVP ICON® prøvetagningspinde kan detektere ATP, der forefindes i madrester og fra mikroorganismer på overflader og i væsker.</p>

Lovgrundlag Referencer Kilder	EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Regler om egenkontrol Fødevarestyrelsen: http://www.foedevarestyrelsen.dk Efter Fødevarestyrelsens vejledning af 2014 Eller kontakt til Fødevarestyrelsen på tlf. 72 27 69 00
--	--