

BRONDBY KOMMUNE**Ældre og Omsorg**

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

Godkendt i ledergruppen: **29. juni 2018**

Ansvarlig: Mia Linda Møller

Revideret: **Oktober 2019**Revideres senest: **Oktober 2021**

| | |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Instruks vedrørende: Fødevarsikkerhed/Handskebrug | |
| Hygiejne ved håndtering af fødevarer Gode arbejdsgange (GAG) | |
| Målgruppe | Medarbejdere der håndterer fødevarer i de autoriserede storkøkkener på ældrecentrene. |
| Formål | At medarbejderne i køkkenerne overholder regler omkring fødevarerhygiejne og at sikre gode arbejdsgange. |
| Mål | At sikre at brugerne (beboere, daghjem- og cafégæster m.m.) undgår at få maden forurennet og derved kan få en levnedsmiddelforgiftning. |
| Beskrivelse | <p>Det er ikke lovpligtigt at medarbejderne i storkøkkener, der håndterer fødevarer skal anvende handsker. Som regel er der ikke behov for engangshandsker i daglige rutineopgaver, her vil det ofte være nok med god håndhygiejne.</p> <p>Brug af handsker skal knyttes til konkrete arbejdsopgaver, og/eller ved små sår og rifter og brug af plaster.</p> |
| Håndhygiejne. | <p>Ældre og Omsorgs instruks F 2.1.2 følges, dog er der meget brug af håndsprit, da der henvises til sygeplejeprocedurer. Dette er ikke altid foreneligt med madproduktion, da der kan afgives smag til produktet hvis det ikke er tørret ordentligt ind. Derfor følges Fødevarestyrelsens anvisninger med meget håndvask i stedet.</p> <p>Forholdsregel hvor der skal anvendes engangshandsker:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ved rifter eller ved anvendelse af plaster på hænder <p>Arbejdsopgaver hvor der kan anvendes engangshandsker:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ved håndtering af råt kød/fars • Ved håndtering af rå fisk • Udportionering af færdiglavede produkter • Ved udskæring af friske tomater • Ved forarbejdning af grønsager der farver eller efterfølgende kan have lugtgener på hænder |
| GAG: Engangshandsker | <ul style="list-style-type: none"> • Udføre håndhygiejne og tage engangshandsker på |

| | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>GAG: Gummihandsker</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Skift engangshandsker og udfør håndvask mellem arbejdsopgaverne, hvis engangshandskerne er kommet i kontakt med områder eller produkter som kan være urene • Anvend ren bomuldshandske under engangshandske i forbindelse med meget kolde eller varme produkter • Engangshandsker skal smides væk efter brug • Håndvask og hånddesinfektion efter brug af engangshandsker • Vask/desinfektion af engangshandsker er ikke tilladt <p>Konkrete arbejdsopgaver hvor der anvendes gummi handsker</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ved dosering af stærke rengøringsmidler og saltabletter • Ved daglig rengøring og opvask generelt <p>Gummi handsker gøres rene med desinfektionsmiddel efter brug, og hænges til tørre.</p> |
| <p>Lovgrundlag Referencer Kilder</p> | <p>Regler om egenkontrol Fødevarestyrelsen: http://www.foedevarestyrelsen.dk Eller kontakt til Fødevarestyrelsen på tlf. 72 27 69 00 Efter Fødevarestyrelsens vejledning 2014, i henhold til lovgivningen om Fødevareregler: Fødevareforordningen: 21.1 Vask af hænder 21.3 Brug af handsker</p> |