

Erhvervsakademi Sjælland

Fremtidens behov for læring om hygiejne Birgitte Sterup Hansen

Cand. brom
Rådet for Bedre Hygiejne, 28. Maj 2015



Uddannelse til fødevarer og ernæringsteknolog



Virksomhedskontakt
Praktik
afslutningsprojekter



Nationalt
Storkøkkennetværk

Viden om
udfordringer
og
udviklings-
tendenser



Uddannelse til AU i
hygiejne og
rengørings-
teknik

Udfordringerne



SYGDOM 10. MAJ 2015 KL. 21.17

Hospitaler kæmper mod en sværm af multiresistente bakterier

Rygtet salmonella bakterie er også fundet hos kvæg

Flere smittede resistente bakterier



Havde storkøkken besøg af farlig bakterie? Svar klar i morgen
Fredericia Dagblad, 12.05.2015

Øget trussel fra bakterier

Død af resistant bakterie fra svin

Sammenhæng: Smitte sygdomme har sig sig med stadig fre hast de seneste 10 år. De bliver stadig mere alvorlige og mere svære at behandle.

skrift: New England Journal of Medicine er nye og stærke stadig stigende trussel mod 13 millioner mennesker i Danmark.

eksempel: På baggrund af andre studier er det blevet konstateret, at de mest alvorlige sygdomme er blevet mere svære at behandle.

Salmonella: En 62-årig fask kvinde døde i med resistente salmonella DT 104-bakterier fra dansk svineklod. Der er svinerodt direkte besked til landbrug om at begrænse brug af antibiotika. Sygme fra med- og svine kan være kostbare.

Køkkener spares væk på supersygehuse



- Fire af de nye supersygehuse bygges uden køkken. Det er uholdbart, mener regionernes formand.
- Fremtidens patienter på de nye supersygehuse skal glemme alt om mad direkte fra køkkenet.
- Kun på de sygehuse, der kommer til at ligge i Aalborg og i Gødstrup ved Herning, er der sat penge af til et køkken, mens der ikke er i Hillerød, Køge, Odense og Aarhus
- Der er ganske enkelt ikke penge nok til kogeplader og røremaskiner, forklarer Bent Hansen (S), formand for Danske Regioner og regionsrådsformand i Midtjylland.
- »Det er ikke med vores gode vilje, og der skal findes en løsning
(Jyllands-Posten; 6/11-2013)

Behov for mere uddannelse

- Der er behov for at højne vidensniveauet i rengøringsbranchen og sikre bedre rengøringsrelaterede serviceydelser og drift heraf.

Screening ifm. Akkrediteringsansøgning, EASJ, 2013

Faglig stolthed

”Nogen tror at alle kan gøre rent, men det kan de ikke. Uddannelsen vil øge respekten omkring faget... faglig stolthed.”

Udviklingstendenser indenfor food service området

- Udviklingen går i retning af, at fremstillingen af mad i food service sektoren (storkøkkener, catering- og restaurationsvirksomheder) bliver mere kompleks, differentieret og eksperimenterende, samtidig med at der er ønske om, at kvaliteten af maden, der produceres er i top.

Udviklingstendenser indenfor storkøkkenområdet

- Små produktionskøkkener nedlægges
- Meget store køkkener etableres
- Maden får lang holdbarhed



Udviklingstendenser indenfor storkøkkenområdet

Mere avanceret produktionsudstyr fx:

- MA-pakning
- Sous vide

Udstyr der fx kræver CIP-rengøring:

- Hot-fill anlæg
- Procestanke



Flere bliver syge af **Listeria** - dårlig rengøring kan være en årsag

Dobbelt så mange mennesker blev i 2009 syge af bakterien *Listeria*, sammenlignet med året før. *Listeria* kan formere sig i fødevarer og indtager vi for store mængder, bliver vi syge. En årsag til at der kommer *Listeria* i maden, er mangelfuld rengøring i produktionsvirksomheden.

Udstyr til fødevarerproduktion skal rengøres dagligt. En effektiv kontrol skal være med til at sikre, at der altid er rent inden næste dags produktion starter.



Udviklingstendenser restauranter

- Restauranter eksperimenterer med nye tilberedningsmetoder
- Mere avanceret produktionsudstyr anvendes, fx :
 - Langtidsstegning ved lav temperatur (LTLT kød)
- Mikro bryggerier (procestanke, tappeanlæg)



Udviklingen i rengøringsbranchen: Større rengøringsfirmaer og behov for mere kompetente medarbejdere

- Branchen har hidtil været kendetegnet ved en høj andel af enkeltmandsvirksomheder eller mindre firmaer med under fem ansatte.
- Der er en tendens til, at de større og mere veldrevne rengørings- og servicevirksomheder gradvist erobrer større og større markedsandele.
- Samtidig er arbejdsmarkedet i regionen generelt og for renhold specifikt, kendetegnet ved en **markant overrepræsentation af medarbejdere uden kompetencegivende uddannelse** og mindre virksomheder med lave vækstrater.

Uddannelsesniveau i branchen

- Branchen er i høj grad domineret af **beskæftigede uden nogen kompetencegivende uddannelse.**
- På nationalt plan havde omkring **52 pct. af de beskæftigede i 2010 ingen kompetencegivende uddannelse.**
- For almindelig rengøring havde omkring 24 pct. af de beskæftigede en erhvervsfaglig uddannelse, hvorimod tallet var omkring 31 pct. i servicebranchen

Akkrediteringsansøgning, EASJ 2013 (DI Service 2012)



Behov for fundamental viden

- ”Politikerne tror det er nok med spand og klud, men der er langt mere i det – bl.a. kemisk viden...



Nogle er trænet i ledelse, men hvis du ikke har fundamental viden om materiale, kemi og brug, så går tingene af sporet.”

Citat fra rengøringschef i en kommune, Akkrediteringsansøgning, EASJ, 2013



Udviklingstendenserne stiller endnu større krav til sikkerhed

- Ordentlig rengøring og desinfektion
- God personlig hygiejne
- God kommunikation på arbejdspladsen
- God produktionshygiejne
- God serveringshygiejne
- God infektionshygiejne



Uddannet personale, respekt og ressourcer

”... rengøring som et middel til smitteforebyggelse er en **professionel opgave**, som skal udføres af **personale**, **der er tilstrækkelig uddannet/instrueret**, og såvel opgaven som personalet **fortjener respekt og ressourcetildeling på linje med pleje- og behandlingsopgaver**”

NATIONALE
INFJEKTIONSHYGIENISKE
RETNINGSLINJER

STATENS
SERUM
INSTITUT



FOR RENGØRING I HOSPITALS- OG
PRIMÆRSEKTØREN, HERUNDER DAGTILBUD
OG SKOLER

Dokumentation for infektionshygiejne | Udgivet 2015

Citat fra SSI/Nationale
Infektionshygiejniske
Retningslinjer, side 4,
2015

Forskel på fødevarebranchen og behandlingsmiljøet ?

HACCP systemet

- Kritisk styringspunkt: produktionstrin hvor en risikofaktor kan forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau

NIR

- Risikopunkt: Overflade, punkt eller udstyr hvor rengøring kan forebygge eller fjerne smitterisiko eller mindske den til et acceptabelt niveau.

Rengøringspersonales vigtige rolle

- ”Rengøringspersonalet er et vigtigt led i den kæde, der yder sundhedstjenester af høj kvalitet”
- ”Rengøringspersonalet er en del af os”
 - Citat i Politiken fra amerikansk hospitalsdirektør, New York

Hygiejne

Foranstaltninger til at forebygge og reducere smittespredning

Begrebet dækker over mange forhold, men mest almindeligt over tiltag, der kan/skal sikre "renlighed" forstået som hindring af overførsel af smitte og sygdom.

Grundlæggende er der tre led i kæden:

En smittekilde, en smittevej samt et modtageligt individ.

Det kan enten være person-person-overførsel, indirekte kontaktsmitte via genstande og udstyr, luftbåren smitte eller smitte som for eksempel gennem vand eller fødevarer.

Kilde: Uddrag fra Teknologisk fremsyn om hygiejne, Forskningspolitisk handlingsplan 2004



Styr på hygiejnen

- "Der bliver ikke gjort ordentligt rent. Både institutioner og plejehjem har ikke helt kendskab til, hvordan man gør ordentligt rent."
- "Vigtigt at have fokus, hvis ikke man har styr på hygiejne så har det konsekvenser i form af bakterier og alt muligt andet.... Mere viden om bakterieflora, hygiejniske metoder og hvordan man håndterer det."

Citat fra rengøringsfirma fra Akkrediteringsansøgning, EASJ, 2013



Kompetencebehov

Der efterspørges større baggrundsforståelse for bl.a.:

- rengøringsmetoder og kemi, der hviler på et teoretisk grundlag.
- hvorfor et middel virker eller ikke virker på et specifikt materiale
- hvad en pH-værdi er
- kvalitetssystemer

Akkrediteringsansøgning, EASJ , 2013



Kompetencebehov

Ud over rengøring efterspørges viden og kendskab til:

- fødevarerikkerhed
- psykologi, krise- og sygdomslære.

Der er brug for viden om:

- miljørigtige produkter uden giftige kemikalier, og materialeudvikling der fører til en minimering af brugen af midler.
- bæredygtig rengøring

Akkrediteringsansøgning, EASJ , 2013



Kompetencebehov

- Der efterspørges viden om og forståelse for hygiejniske principper, spredning af bakterier, herunder viden om hygiejnestandarder og renrum.

Akkrediteringsansøgning, EASJ , 2013



Produktionshygiejne

- Køkkenerne skal producere så sikre fødevarer som muligt og have arbejdsgange og procedurer der skal sikre at:
 - Personalet ikke tilføre flere risici
 - Maskiner må ikke tilføre flere risici
 - Under produktionen må der ikke ske opformering af mikroorganismer
 - Ved servering må der ikke tilføres mikroorganismer og de må ikke nå at opformeres
 - Rester må kun gemmes hvis der er styr på at de stadigvæk er forsvarlige at spise



Erhvervsakademi Sjælland



Femten studerende startede i marts på nye treårige akademiuddannelse i Hygiejne- og Rengøringsteknik. Her ses de i laboratoriet på ErhvervsAkademi Sjælland, Roskilde, hvor uddannelsen foregår.

Akademiuddannelse i Hygiejne og Rengøringsteknik