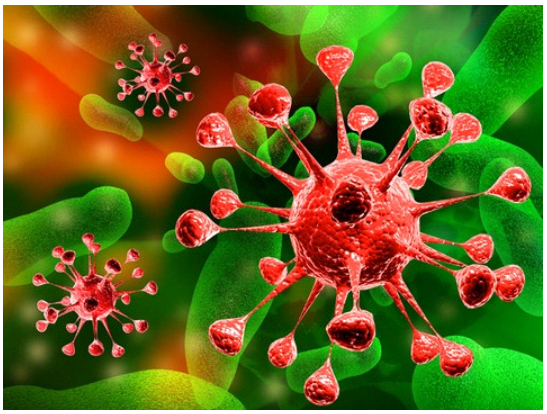
FAKTA OM MIKROORGANISMER OG H

Arbejdsmiljøforholdet



Problemet med mikroorganismer i form af bakterier og virus er, at de kan være sygdomsfremkaldende.
En dårlig hygiejne, hvor der især er problemer med håndhygiejnen og fødevarehygiejnen, forværrer problemet ganske væsentligt.

I hotel- og restaurationsbranchen er der et vigtigt hensyn at tage både i forhold til gæster og medansatte.

Gode råd om tiltag og løsninger

Vurder om hygiejnen er i orden på arbejdspladsen f.eks. gennem APV og sikkerhedsrunderinger. Iværksæt målrettede løsninger ved eventuelle problemer.

Da håndhygiejne er en af de væsentligste forebyggende faktorer følger her nogle gode råd om hygiejne, som forebygger mange slags smitte.

Anvend disse råd til daglig - og især hvis der er influenza, forkølelse, host, nys, løbende næser og diarre i omgivelserne:

Der skal altid vaskes hænder:

- før der tilberedes mad
- før der spises
- efter toiletbesøg
- når man har nyst i hænderne eller pudset næse
- når man har håndteret råt kød

Vær også opmærksom på, at alle har en god hygiejne i det daglige, f.eks.:

- når keyboards, dørhåndtag, telefon og andre fælles hånd-kontaktpunkter deles med kolleger og andre
- at der ikke nyses, hostes og pudses næse ud i luften, men i engangslommetørklæder, som smides i skraldespanden efter brug. I en snæver vending kan man nyse ind i albueleddet eller overarmen, så smitten ikke spredes til alle sider

- at man bliver hjemme fra arbejde, ved smitsom sygdom som influenza og diarre
- at man bruger håndsprit med hudplejemiddel til desinfektion af hænderne, når det ikke er muligt at komme til at vaske hænder.
- at hænderne holdes rene og tørre, og handsker bruges efter behov.
- at der bruges en fed plejecreme (uden farve og parfume) før pauser og ved arbejdstids ophør.
- at der ikke bæres fingerringe, armbånd og armbåndsure. Negle skal være rene og kortklippede, og neglelak bør undgås.

Gode links:

- Sundhedsstyrelsens hjemmeside: www.sst.dk vedr. hygiejne
- Fødevarestyrelsens hjemmeside: Om personlig hygiejne i fødevarevirksomheder
- Rådet for Bedre Hygiejne: www.bedrehygiejne.dk
- BFA Service - Turisme: Temaside om "**På med handsken**"

BFA Transport Service – Turisme Jord til Bord