

NY BRANSJESTANDARD

«Hygienekrav for vaskerier som behandler næringsmiddel»



REVIDERT BRANSJESTANDARD

«Smittevern for vaskerier som behandler tekstiler til helseinstitusjoner»

Bakgrunn

- Helseinstitusjoner som omfattes av *forskrift om smittevern i helsetjenesten* er forpliktet til å ha infeksjonskontrollprogram
- Forskriftens § 2-2 angir at infeksjonskontrollprogrammet skal inneholde skriftlige retningslinjer for behandling, rengjøring og desinfeksjon av tekstiler

2009

Helsedirektoratet lot de nasjonale krav og retningslinjene, IS-1941 utgå, fordi hver enkelt helseinstitusjon skal ha sine egne krav til hvordan tøyet skal behandles.



- Den første utgaven ble utarbeidet av en arbeidsgruppe sammensatt som følger:
 - Asbjørg Byberg, Bent Mailand og Jan Tore H. Gunnarsen (NVK)
 - Anne Kragseth Nielsen (Helse Bergen)
 - Liv Torvik (Hygiene og smittevern)
 - Åse Lindal (Oslo Kommune, Sykehjemsetaten, Solvang sykehjem)
 - Jan Westlie (Sentralvaskeriet for Østlandet)
 - Bent Østerud (Nor Tekstil)
 - Eli Ruud Bjørgo (Lillehammer kommune)

- Bransjestandarden ble godkjent på generalforsamlingen i mars 2011



...og den blir brukt

- Etter at bransjestandarden ble godkjent er den blitt benyttet i ca. 98 % av alle offentlige anbudskonkurranser for vaskeritjenester
- De som ikke har brukt den har heller ikke hatt andre krav til hygiene/smittevern



Revisjon

2013:

- 6.februar: Frist for innspill til revisjon
- 5.mars: Ny arbeidsgruppe ble dannet:
 - Jan Tore H. Gunnarsen (NVK)
 - Anne Kragseth Nielsen (Helse Bergen)
 - Bent Østerud (Nor Tekstil)
 - Magne Fjørtoft (Lilleborg Profesjonell)



Revisjon

2014:

- 6.januar: Høringsdokument sendes til høringsinstanser
- 7.februar: Frist høringsuttalelser
- 11.februar: Møte i arbeidsgruppen med gjennomgang av høringsuttalelser (90 stk. fra 12 instanser)
- 27.februar: Dokument sendes til avstemming blant medlemsvaskeriene
- 12.mars: Frist avstemming
- 14.mars: Revidert bransjestandard godkjent



Hva er nytt i det reviderte dokumentet?

- Eget kapittel som omhandler opplæring av personell (kapittel 2), med fokus på smittevern:
 - Personell som utfører arbeid som påvirker institusjonstøjets kvalitet skal være kompetent til å utføre sine aktiviteter.
- Eget kapittel som omhandler dokumentssystem (kapittel 8).
 - Strengt tatt ikke nye krav, men all krav til dokumentasjon er samlet i et eget kapittel – for bedre oversikt.
- Eget kapittel som omhandler ekstern revisjon (kapittel 9), med beskrivelse av hvordan et godkjenningssertifikat kan oppnås



Hva er nytt i det reviderte dokumentet?

- Flere mindre endringer som fjerner misforståelser, f.eks. står det ikke lenger at urent institusjonstøy skal tas i mot i **tette** sekker, da det kan tolkes som plast er eneste alternativ. I stedet kreves **væsketette sekker** ved **dryppvått** urent institusjonstøy (kapittel 3.1)
- Kun termisk desinfeksjon er godkjent for desinfiserende vask av smittetøy fra sykehus (kapittel 3.4)
- Krav til daglig visuell kontroll og ukentlig renhold og desinfeksjon av kontrollpunkter på vaskerør (kap.6.1.1)
- Krav til regelmessig rengjøring og desinfeksjon av friskvannstanker (kapittel 6.4)

Hva er nytt i det reviderte dokumentet?

- Kapittel 7 omhandler vaskeriets kontroll av vaskeprosessen og er endret:
 - Stilles krav til vannstand i hovedvask. Minimum 1:4 ved termisk desinfeksjon, dvs. 4 liter vann per kg tøy. Ved kjemotermisk iht. metode.
 - Krav til hvordan vaskeriet skal sikre at alt tøy gjennomgår desinfiserende vask:
 - Daglig kontroll og vedlikehold av doseringsutstyr
 - Registrering av kritiske alarmer og signering av utført tiltak ved kritisk alarm
 - Mikrobiologisk kontroll ved bruk av vaskerør, også ved termisk desinfeksjon
 - Krav til desinfeksjonsstopp ved bruk av vaskerør og termisk desinfeksjon



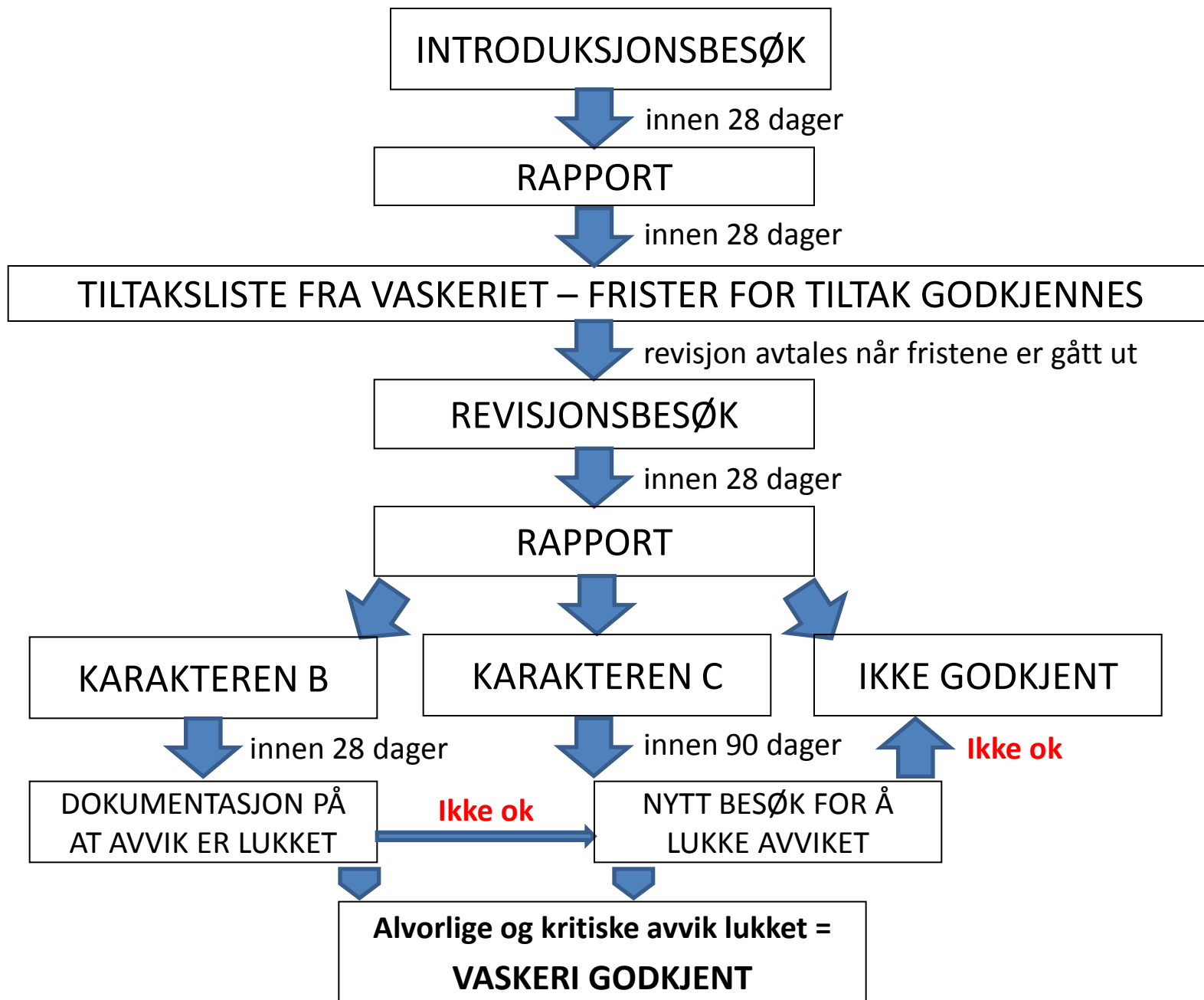
Hva er nytt i det reviderte dokumentet?

- Ved kjemotermisk desinfeksjon må vaskeriet ha dokumentasjon på godkjent metode tilgjengelig ved ekstern kontroll.
- Krav til pulsdoseringskontroll med audiovisuell alarm for doseringssvikt på pumper til desinfeksjonsmiddel og andre kjemikalier i godkjent metode
- Vaskeprosessen skal stoppe umiddelbart ved doseringssvikt og prosessen skal ikke startes igjen før alle kjemikalier er tilført prosessen i riktig mengde og avvik er rettet.
- Gjelder også ved kjemotermisk desinfeksjon av privat beboertøy
 - Unntak: Metoden må ikke være godkjent av RKI eller VAH, men skal være kontrollert og godkjent av uavhengig testinstitutt. Heller ikke krav til årlig kontroll av desinfeksjonseffekt med bioindikator, kun ved introduksjon og ved endringer av metoden.



Hva er nytt i det reviderte dokumentet?

- I høringsutkastet var det tatt med krav om vannoppløselige sekker/poser ved vask av smittetøy på vaskerør. Det kom det mange kommentarer på og kravet er erstattet med:
«Ved bruk av vaskerør til desinfiserende vask av smittetøy skal vaskeriet utføre smittereduserende tiltak for å unngå at vaskeriets personell blir eksponert for smitterisiko. Vaskeriets personell skal ikke eksponeres for smittetøy.» Kap.3.4.
- Ny definisjon for smittetøy, tilpasset kravene Arbeidstilsynets stiller i forskrift om biologiske faktorer:
«Urent institusjonstøy som vil medføre smitterisiko for vaskeriets personell dersom det sorteres i henhold til smittereduserende tiltak i denne bransjestandarden. Vaskeriets personell skal ikke eksponeres for smittetøy i henhold til denne definisjonen. Smittetøy emballeres i gule sekker for å markere smittefare slik at nødvendige smitteforebyggende tiltak kan ivaretas.» Kap.10.



Bransjestandard for næringsmiddeltøy

- Næringsmiddelbedrifter begynte å etterspørre en bransjestandard for behandling av næringsmiddeltøy
- Vaskerier opplevde at ble stilt «merkelige» krav ved revisjoner utført av næringsmiddelbedrifter
- Næringsmiddelbedriftene utførte revisjon av vaskerier med samme krav som de har til slakterier, kjøttforedling osv.
- Det var et behov for en felles forståelse av hvilke krav som vil sikre hygienene ved behandling av næringsmiddeltøy ved et vaskeri



Veien til ny bransjestandard

- En arbeidsgruppe ble satt i desember 2012:
 - Jan Tore H. Gunnarsen (NVK)
 - Bent Østerud (Nor Tekstil)
 - Erlend Risvoll (Berendsen Tekstil Service)
 - Monica Brunsvik (Breeze Tekstil)
 - Magne Fjørtoft (Lilleborg Profesjonell)
 - Marianne Tømmervold (Grilstad)
 - Arild Husefjeld (Nortura)
 - Kristin Dahlen (Mainstream)
- Flere ble med i arbeidsgruppen i 2013/2014:
 - Kristin Jondum (Storvask)
 - Vidar Grønnevik (Nor Tekstil)



Veien til ny bransjestandard

2014:

- 6.januar: Høringsdokument sendes til høringsinstanser
- 7.februar: Frist høringsuttalelser
- 12.februar: Møte i arbeidsgruppen med gjennomgang av høringsuttalelser (43 stk. fra 5 instanser)
- 27.februar: Dokument sendes til avstemming blant medlemsvaskeriene
- 12.mars: Frist avstemming
- 14.mars: Ny bransjestandard godkjent



De nye kravene

Mye er likt som for HELSE:

- Samme krav til desinfiserende vask
- Samme krav til fysisk skille og sluse (og barrierevaskemaskiner)
- Samme krav til personlig hygiene ved behandling rent næringsmiddeltøy

Det er ikke de samme kravene til ventilasjon:

«Tilstrekkelig ventilering og avtrekk skal installeres på områder for lagring og behandling av næringsmiddeltøy for å hindre kondens eller store støvmengder.»



De nye kravene

Større krav til dokumentasjon:

- Del 1 omhandler RABC = **RISK AND BIOCONTAMINATION CONTROL**
System for risikoanalyse og kontroll av hygienekvalitet

Prinsipper for RABC styringssystemet:

- Prinsipp 1: Risikoanalyse
- Prinsipp 2: Bestemme kontrollpunkt
- Prinsipp 3: Fastsette toleransegrense for hvert kontrollpunkt
- Prinsipp 4: Plan for overvåking av kontrollpunkter
- Prinsipp 5: Avviksbehandling og korrigerende tiltak
- Prinsipp 6: Implementere kontrollprosedyrer og intern revisjon
- Prinsipp 7: Dokumentsystem og dokumentstyring



De nye kravene

Større krav til dokumentasjon:

- Del 1 omhandler RABC = **RISK AND BIOCONTAMINATION CONTROL**
System for risikoanalyse og kontroll av hygienekvalitet

Prinsipper for RABC styringssystemet:

- Prinsipp 1: Risikoanalyse
 - ✓ Dere skal identifisere farer som kan oppstå på hvert prosesstrinn i behandlingen av næringsmiddeltøy.
 - ✓ Dere skal vurdere og klassifisere farene i ulike risikonivå, etter hvilken grad hygienekvaliteten for pakket næringsmiddeltøy kan påvirkes.



De nye kravene

Større krav til dokumentasjon:

- Del 1 omhandler RABC = **RISK AND BIOCONTAMINATION CONTROL**
System for risikoanalyse og kontroll av hygienekvalitet

Prinsipper for RABC styringssystemet:

- Prinsipp 1: Risikoanalyse
- Prinsipp 2: Bestemme kontrollpunkt
- ✓ **Finne kontrollpunkt: Hva skal kontrolleres for å sikre hygienekvaliteten på pakket næringsmiddeltøy?**



De nye kravene

Større krav til dokumentasjon:

- Del 1 omhandler RABC = **RISK AND BIOCONTAMINATION CONTROL**
System for risikoanalyse og kontroll av hygienekvalitet

Prinsipper for RABC styringssystemet:

- Prinsipp 1: Risikoanalyse
- Prinsipp 2: Bestemme kontrollpunkt
- Prinsipp 3: Fastsette toleransegrense for hvert kontrollpunkt
- ✓ **Fastsette toleransegrense for hvert kontrollpunkt. Dersom toleransegrensen overskrides kreves korrigerende tiltak.**



De nye kravene

Større krav til dokumentasjon:

- Del 1 omhandler RABC = **RISK AND BIOCONTAMINATION CONTROL**
System for risikoanalyse og kontroll av hygienekvalitet

Prinsipper for RABC styringssystemet:

- Prinsipp 1: Risikoanalyse
- Prinsipp 2: Bestemme kontrollpunkt
- Prinsipp 3: Fastsette toleransegrense for hvert kontrollpunkt
- Prinsipp 4: Plan for overvåking av kontrollpunkter
- ✓ Implementere en plan for overvåking av kontrollpunktene.
- ✓ Alle RABC registreringer tilknyttet hvert kontrollpunkt skal signeres av den personen som har utført kontrollen og av den personen som er utnevnt til å verifisere resultatene.



De nye kravene

Større krav til dokumentasjon:

- Del 1 omhandler RABC = **RISK AND BIOCONTAMINATION CONTROL**
System for risikoanalyse og kontroll av hygienekvalitet

Prinsipper for RABC styringssystemet:

- Prinsipp 1: Risikoanalyse
- Prinsipp 2: Bestemme kontrollpunkt
- Prinsipp 3: Fastsette toleransegrense for hvert kontrollpunkt
- Prinsipp 4: Plan for overvåking av kontrollpunkter
- Prinsipp 5: Avviksbehandling og korrigerende tiltak
- ✓ Sikre at avvik utenfor krav behandles effektivt og at nødvendige korrigerende og forebyggende tiltak iverksettes så raskt som mulig.
- ✓ Vurdere om avvikene har/kan ha medført redusert hygienekvalitet på pakket næringsmiddel.



De nye kravene

Større krav til dokumentasjon:

- Del 1 omhandler RABC = **RISK AND BIOCONTAMINATION CONTROL**
System for risikoanalyse og kontroll av hygienekvalitet

Prinsipper for RABC styringssystemet:

- Prinsipp 1: Risikoanalyse
- Prinsipp 2: Bestemme kontrollpunkt
- Prinsipp 3: Fastsette toleransegrense for hvert kontrollpunkt
- Prinsipp 4: Plan for overvåking av kontrollpunkter
- Prinsipp 5: Avviksbehandling og korrigerende tiltak
- Prinsipp 6: Implementere kontrollprosedyrer og intern revisjon
- ✓ **Ha interne kontrollprosedyrer som sikrer at systemet fungerer.**



De nye kravene

Prinsipp 7: Dokumentsystem og dokumentstyring

- Vedlikeholdsplan
- Renholdsplan (lokaler, maskiner og utstyr, transportmateriell)
- Opplæringsplan
- Mikrobiologisk kontroll
- Kontroll og vedlikehold av doseringsutstyr
- Kontroll på vannkvalitet
- Kontroll på pH og temperatur i vaskeprosessen
- Registrering av kritiske alarmer med kontrolltiltak
- Evt. prosedyrer for å sikre rent næringsmiddelutøyt ut av vaskerør og vaskemaskin
- Prosedyrer for avviksmelding og avvikshåndtering
- Kontrollrutiner for å sikre at hygieneprosedyrene blir fulgt i vaskeriet



Hva gjør vi nå?



Hva gjør vi nå?

- NVK krever ikke RABC i Teknisk Protokoll, men næringsmiddelbedriftene vil kunne kreve at bransjestandarden tilfredsstilles i kontrakten med vaskeriet
- NVK vil lage mal på RABC system som kan implementeres på de medlemsvaskeriene som ønsker bistand
- Må tilpasses hvert enkelt vaskeri
- 1.april: RABC seminar.
Seminalet vil gi oss en god innføring i hvordan vaskeriene kan implementere systemet.
- 2.-3.april: NVK på kurs i HACCP.
HACCP er RABC for næringsmiddelbransjen. Gjør oss i stand til å forstå systemet bedre.

