

Vejledning om indretning m.v. af køkkener i leve- og bomiljøer

Fødevarestyrelsen d. 1. august 2005

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|----|
| 1. Indledning | 3 |
| 2. Autorisation/registrering | 4 |
| 3. Indretning..... | 4 |
| 3.1 Køkkenets afgrænsning..... | 5 |
| 3.2 Lokaler og deres grundplan | 6 |
| 3.3 Tilvirkningsområde | 6 |
| 3.4 Vaske..... | 7 |
| 3.5 Udstyr og inventar m.v. | 7 |
| 3.6 Personalefaciliteter | 8 |
| 4. Drift | 8 |
| 4.1 Opbevaring og temperaturkrav | 8 |
| 4.2 Rengøring og desinfektion..... | 8 |
| 4.3 Personlig hygiejne | 9 |
| 5. Brugerinddragelse..... | 9 |
| 6. Uddannet personale - hygiejneuddannelse..... | 10 |
| 7. Egenkontrol..... | 11 |
| 8. Cases | 12 |
| 8.1 Fuld tilvirkning - Case 1..... | 12 |
| 8.1.1 Indretning | 13 |
| 8.1.2 Egenkontrol | 13 |
| 8.2 Begrænset tilvirkning - Case 2..... | 14 |
| 8.2.1 Indretning | 15 |
| 8.2.2 Egenkontrol | 15 |
| 8.3 Begrænset tilvirkning - Case 3..... | 15 |
| 8.3.1 Indretning | 16 |
| 8.3.2 Egenkontrol | 16 |
| 8.4 Uden tilvirkning - Case 4 | 16 |
| 8.4.1 Indretning | 17 |
| 8.4.2 Egenkontrol | 17 |
| Bilag 1 Regelgrundlag | 18 |

1. Indledning

Leve- og bomiljøer for ældre og for fysisk eller psykisk handicappede er oftest mindre boenheder med 6 – 18 personer pr. enhed. Typisk er der 12 eller færre beboere. Leve- og bomiljøer er plejeboliger, som efterhånden vil erstatte de traditionelle plejehjem. Særligt for leve- og bomiljøerne er, at der til hver boenhed typisk er knyttet et køkken. Ideen bag dette er bl.a. at duften af mad skal brede sig i de hjemlige omgivelser, og at beboerne i visse tilfælde selv kan lave maden efter at have planlagt og købt ind sammen med plejepersonalet.

Køkkener i leve- og bomiljøer er ikke i fødevarerforordningens¹ forstand private hjem, men opfattes i henhold hertil som såkaldte 'fødevarer virksomheder'. Definitionen af fødevarer virksomheder er "ethvert offentligt eller privat foretagende, som med eller uden gevinst for øje udfører en aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer". Når der laves mad til beboerne i større eller mindre omfang, er køkkenerne i disse institutioner derfor omfattet af fødevarerlovgivningen og skal leve op til de gældende regler.

Men for mindre institutioner, som f.eks. leve- og bomiljøer, hvor køkkenet og opholdsrummet udgør en væsentlig del af beboernes hjem, og hvor det derfor er vigtigt, at omgivelserne er så hyggelige og hjemlige som muligt, kan der stilles andre krav, end der eksempelvis stilles til store institutionskøkkener.

Madlavning i sådanne institutioner er ofte kendetegnet ved, at der kun fremstilles dagens måltider, som består af en enkelt eller to retter eller f.eks. smørrebrød. Den begrænsede madlavning gør det muligt at minimere risikoen for krydsforurening ved tidsmæssigt at adskille aktiviteter, som f.eks. håndtering af råvarer, opvarmning, anretning og oprydning med en mellemliggende rengøring. Oftest er det plejepersonalet, der står for madlavningen, evt. med bistand fra én eller flere beboere.

Med ordet 'afdelingskøkken' menes der i denne vejledning det køkken, der findes i den enkelte boenhed.

Omfanget af brugerinddragelse kan spænde meget vidt, blandt andet på grund af beboernes varierende funktionsevne. Nogle steder deltager beboerne i selve tilberedningen, andre steder er der blot et ønske om, at beboerne kan dufte maden, der bliver tilberedt. Dette har ifølge danske undersøgelser en gavnlig effekt på appetitten, som kan være en vigtig faktor for især småtspisende ældre. I mange tilfælde vælger leve- og bomiljøerne som en start at inddrage beboerne i et meget lille omfang for senere at udvide aktiviteterne.

Formålet med vejledningen er at skabe større klarhed om de indretningsmæssige krav og mulighederne for brugerinddragelse i leve- og bomiljøer. Denne vejledning er en fortolkning af reglerne om indretning, specielt i relation til køkkener i leve- og bomiljøer og er

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed.

udarbejdet med henblik på at give kommuner og amter et indtryk af, hvilke faciliteter, der i de forskellige typer leve- og bomiljøer er nødvendige for at kunne sikre en hygiejnisk behandling og servering af måltider. Der vil især blive fokuseret på de emner, som erfaringsmæssigt giver anledning til de fleste problemer.

Baggrunden for udarbejdelsen af denne vejledning er et ønske om at tilgodese de sociale og pædagogiske aspekter, der ligger i at madlavningen kan foregå som et socialt samlingspunkt, hvor beboerne deltager i det omfang det er muligt, uden at det går ud over fødevarerens sikkerhed. Vejledningen skal samtidigt tilgodese, at denne madlavning kan foregå i køkkener, der ligner private køkkener, så et hjemligt miljø kan opretholdes.

Vejledningen indeholder nogle eksempler på, indenfor hvilke indretnings- og driftsmæssige rammer madordninger i leve- og bomiljøer kan foregå. Disse eksempler er beskrevet i form af nogle 'cases'. Med udgangspunkt i disse 'cases' beskrives de indretningsmæssige forhold, der i almindelighed er nødvendige for at leve op til lovgivningens krav.

Samtidigt kan vejledningen anvendes af kontrolpersonalet i fødevareregionerne ved vurdering af indretning og drift af disse køkkener.

2. Autorisation/registrering

Et køkken i et leve- og bomiljø er i fødevarerlovgivningens forstand en detailvirksomhed. Ved flere end 12 beboere skal køkkenet autoriseres i henhold til autorisationsbekendtgørelsen.

Et køkken med 12 eller færre beboere skal registreres i henhold til hygiejneforordningen.

Autorisations- og registreringskravet betyder bl.a., at der er offentlig kontrol med de aktiviteter, der foregår i køkkenet.

3. Indretning

Ved indretning af køkkener i leve- og bomiljøer skal der både tages hensyn til fødevarerens sikkerhed og det socialpædagogiske begrundede ønske om en så hjemlig indretning som mulig.

Det lovgivningsmæssige grundlag for indretning og drift er hygiejneforordningen, suppleret af en hygiejnebekendtgørelse. Efter hygiejneforordningen er det virksomheden, der har ansvaret for at sikre, at produktion af fødevarer sker i overensstemmelse med de relevante hygiejnebestemmelser. Det er således virksomheden, dvs. typisk kommunen eller amtet, der har ansvaret for, at indretning og drift af køkkenet lever op til fødevarerlovgivningen.

Kommunen/amtet må på baggrund af de aktiviteter, der skal foregå i køkkenet og beboergruppens sammensætning, vurdere hvad der er nødvendigt med hensyn til indretning og drift for at sikre, at fødevarerlovgivningen overholdes. I vurderingen af aktiviteter i køkkenet bør indgå omfanget af den madlavning, der skal finde sted: f.eks. om der modtages færdigttilberedte fødevarer fra et centralkøkken, som blot skal varmes, eller om der laves

mad helt fra grunden. Leve- og bomiljøets beboergruppe vil også have betydning for vurderingen af indretning og drift, f.eks. vil der kunne være forskellige hensyn til indretning afhængigt af, om beboergruppen består af ældre demente eller yngre fysisk handicappede. Det må også indgå i vurderingen, i hvilket omfang beboerne forventes at deltage i madlavningen.

Virksomheden skal overfor fødevaremyndighederne kunne sandsynliggøre, at de valgte løsninger indebærer, at den lever op til fødevarerlovgevingen. Denne vejledning beskriver en række af de overvejelser, virksomheden må gøre sig i den forbindelse.

Det skal sikres, at indretningen giver mulighed for, at madlavning og opbevaring af fødevarer kan foregå hygiejnisk og sundhedsmæssigt forsvarligt. Indretningen skal være så hensigtsmæssig som muligt for det, der skal foregå i køkkenet. Der er vigtigt, at der i køkkenet er mulighed for, at forskellige funktioner kan holdes adskilte, f.eks. udskæring af kød samt rensning og snitning af grønsager.

3.1 Køkkenets afgrænsning

Fødevarerne må ikke blive forurenede fra omgivelserne og derfor skal køkkenet være indrettet som et særskilt lokale eller et afgrænset område i et lokale. Et område kan f.eks. være en del af et lokale, som befinder sig ved den ene væg, et bestemt arbejdsbord eller et skab med opvaskearrangement.

Fødevareregionen kan tillade, at der bliver lavet mad i et køkken, der er placeret i samme lokale som f.eks. et opholdsrum, når blot det sikres, at det ikke giver anledning til, at fødevarer forurennes direkte eller indirekte. Opholdsrummets inventar, f.eks. gulvtæpper, såvel som andet for køkkenet uvedkommende inventar og effekter skal være i en passende afstand fra køkkenområdet.

Det kan derfor være en god ide med en naturlig adskillelse i form af eksempelvis en halv væg, et bord eller lignende, der sikrer, at den, der bevæger sig ind i køkkenområdet, er bevidst om, at nu gælder skærpede hygiejneregler.

Netop når køkkenet ikke er fysisk afgrænset fra de øvrige lokaler, kan det være svært at sikre beskyttelse mod forurening af fødevarerne. Der vil f.eks. ikke være en naturlig grænse for, hvor eventuelle husdyr må færdes og for, hvor der må ryges i et sådant åbent køkkenalrum.

Der må endvidere som udgangspunkt ikke være direkte adgang eller dørforbindelse mellem det rum, hvor der tilvirkes fødevarer og toiletrum. Et forrum til toiletrummet er tilstrækkelig adskillelse, hvis forrummet er adskilt fra toiletrummet med vægge fra gulv til loft og dør.

I visse leve- og bomiljøer, hvor køkkenet ofte er en del af et køkken/alrum kan det i konkrete tilfælde vurderes om et forrum til toilettet er nødvendigt, hvis toilettet er placeret tilstrækkeligt langt fra tilvirkningsområdet. Der er flere forskellige hensyn, der bør tages, bl.a. hygiejniske og æstetiske forhold. I øvrigt vil der skulle tages særlige hensyn, når der

er tale om toiletter til beboerne, da der skal være en tilstrækkelig god tilgængelighed for kørestolsbrugere og gangbesværede ældre m.v.

3.2 Lokaler og deres grundplan

Køkkenet skal kunne holdes rent og ordentligt, og det skal være så stort, at der er tilstrækkelig bord- og arbejdsplads til, at krydsforurening undgås. I mindre virksomheder som små institutionskøkkener, stilles der generelt lempelige krav til indretningen, idet der kun laves dagens måltider til en lukket personkreds. Det er afgørende for indretningen, at de enkelte retter fremstilles i mindre mængder, hvilket naturligt vil være nemmere at overskue og hermed at håndtere.

Fødevareregionen kan tillade, at der er en begrænset bordplads i tilfælde, hvor krydsforureningen mellem fødevarerne forhindres på anden måde. F.eks. hvis aktiviteterne er adskilt tidsmæssigt, og der bliver gjort rent imellem de forskellige aktiviteter.

Det enkelte køkkens indretning vurderes i forhold til madlavningens omfang og om maden laves 'fra bunden', om der benyttes halvfabrikata eller om maden alene anrettes i køkkenet. Er pladsforholdene begrænsede, kan institutionen være nødt til på nogle punkter at begrænse aktiviteterne. Inddragelse af beboere i madlavningen skal også tænkes ind ved indretningen af køkkenet.

3.3 Tilvirkningsområde

Der stilles særlige indretningsmæssige krav til de områder, hvor der fremstilles fødevarer.

Gulvet skal være vandtæt, vaskbart og overgangen til vægge og inventar skal være rengøringsvenlig. Gulvbelægningen skal være i et ikke-absorberende, ugiftigt materiale som f.eks. vinyl, glaserede klinker eller et andet materiale med tilsvarende egenskaber, hvad angår vaskbarhed og vandtæthed. Trægulve, der er tilstrækkeligt overfladebehandlede, kan ligeledes leve op til kravet om vaskbarhed og vandtæthed og kan derfor accepteres i visse tilfælde.

Vægbelægningen skal også være vandtæt, vaskbar, ikke-absorberende og ugiftig. Et hyppigt anvendt materiale er glaserede fliser, men andre materialer som f.eks. glasvæv, der er malet med en vådrumsmaling, kan evt. anvendes i mindre institutionskøkkener, hvor der foregår en begrænset tilvirkning.

Lofter Loftsmaterialet bør være tilpasset anvendelsen af lokalet. Det er derfor op til en konkret vurdering af den hygiejniske risiko om lofterne er udformet, udført og behandlet, så de kan leve op til kravene om at undgå ansamling af snavs og begrænse dannelse af kondensvand og mug samt afgivelse af partikler.

Eksempelvis er et træbetonloft eller et perforeret loft med filtbelægning som udgangspunkt ikke egnet til opsætning i køkkener, idet vanddamp, stegeos m.v. suges op i belægningen og medfører ansamling af fedt, snavs o. lign. I køkkener, hvor tilvirkningen er af begrænset omfang, kan sådanne lofter på baggrund af en konkret vurdering anvendes, når

de overfladebehandles, bortset fra over områder, hvor der sker udvikling af damp, stegeos o.l., eller hvor der håndteres uemballerede fødevarer.

Det vil også være op til en konkret vurdering, om lofterne eksempelvis er så tilpas jævne og tætte, at de let kan renholdes i tilstrækkelig grad. Lofterne skal fremstå rengøringsvenlige og skal være udført af et materiale, der kan tåle den rengøring og eventuelle desinfektion, der er behov for i forhold til de aktiviteter, der foregår. Som minimum skal lofter kunne børstes eller støvsuges.

3.4 Vaske

Opvaskefaciliteterne skal normalt bestå af en todelt vask eller af en enkelt vask og en opvaskemaskine (se afsnit 4.2). I køkkener i små institutioner som leve- og bomiljøer, hvor der er mulighed for at adskille aktiviteterne tidsmæssigt, eller hvor der foregår en enkel produktion af fødevarer, kan den samme vask dog anvendes til vask af fødevarer og til opvask. En dobbeltvask af en rimelig størrelse vil i de fleste tilfælde kunne erstatte to enkeltvaske.

En håndvask er normalt en selvstændigt placeret vask, som ikke umiddelbart kan forveksles med en vask til fødevarer eller til opvask. En separat håndvask kan være af væsentlig betydning for god håndhygiejne i køkkenet, især hvor flere personer deltager i madlavningen. I nogle tilfælde kan en fødevarevask også anvendes til håndvask, hvis det skønnes, at det ikke giver anledning til hygiejniske problemer. Ved håndvasken skal der altid være sæbe og engangshåndklæder. Det gælder også i de tilfælde, hvor en anden vask bruges til håndvask.

3.5 Udstyr og inventar m.v.

Udstyr og inventar skal være placeret og udformet, så det er nemt at gøre rent i køkkenet. Bordplader, hylder, diske og andet inventar i køkkenet skal være af materialer, som er nemme at renholde, og som ikke forurener fødevarerne, f.eks. rustfrit stål eller holdbart køkkenbordslaminat.

Lukkede køkkenelementer og inventar placeret direkte på gulv kan anvendes i køkkener, hvor aktiviteterne ikke kræver meget våd rengøring. Men inventaret skal være forsejlet til vægge og gulv, så madrester, fedt og væsker (saftevand, sovs o. lign.) samt støv, skadedyr m.m. ikke kan trænge ind under eller bagved inventaret. Der skal være udsugning (f.eks. en emhætte) over steder med em og mados.

Fælleskøkkenerne i leve- og bomiljøer er en del af beboernes eget hjem, og derfor er der ofte ønsker om, at de indrettes så hjemlige som muligt. Ophængning af gardiner og placering af pottedplanter (krydderurter) og lignende indretningsmæssige tiltag kan forekomme i køkkenområder, når blot der i egenkontrolprogrammet er beskrevet procedurer, der sikrer at dette ikke giver anledning til hygiejniske problemer

3.6 Personalefaciliteter

Der er som udgangspunkt krav om personalefaciliteter i alle virksomheder, jf. arbejdsmiljølovgivningen. Faciliteter som f.eks. omklædning, bad og personaletoaletter er derfor normalt til stede for det personale, der arbejder i leve- og bomiljøer.

4. Drift

4.1 Opbevaring og temperaturkrav

Små institutionskøkkener skal som andre køkkener have de nødvendige faciliteter til opbevaring af fødevarer, herunder køle- og frysefaciliteter.

Fødevarerne skal opbevares ved de fastsatte temperaturer. Hygiejnebekendtgørelsens bilag 3 fastsætter specifikke krav til opbevaringstemperaturer for visse typer af fødevarer. Derudover skal en opbevaringstemperatur angivet i forbindelse med en fødevares mærkning overholdes. Generelt gælder, at fødevarer skal behandles og opbevares ved hensigtsmæssige temperaturforhold, så der ikke opstår hygiejniske problemer eller sundhedsfare.

Det er vigtigt, at små institutionskøkkener med begrænsede køleopbevaringsfaciliteter tilrettelægger indkøb, så der ikke opstår sundhedsmæssige problemer ved tilberedning og servering af fødevarerne.

4.2 Rengøring og desinfektion

Inventar, arbejdsredskaber og udstyr skal rengøres og om nødvendigt desinficeres dagligt. Behovet for desinfektion skal vurderes ud fra den madlavning, der foregår og de forhold, det foregår under. Eksempelvis skal arbejdsredskaber brugt til råt kød eller rå æg desinficeres efter rengøring.

Nogle institutioner kan have behov for at desinficere servicet for at undgå spredning af smitsomme sygdomme. Vurderingen af risikoen for spredning af smitsomme sygdomme via service og bestik bør foretages af institutionen, der kender beboernes sundhedstilstand.

Opvaskefaciliteterne skal normalt bestå af en todelt vask eller af en enkelt vask og en opvaskemaskine. Såfremt kun enkelte arbejdsredskaber behøver desinfektion, kan rengøring/opvask foregå i opvaskemaskiner med skyllevandstemperatur under 80°C eller ved manuel opvask inden desinfektion. Det kræver imidlertid, at pladsforholdene tillader det.

Ved behov for desinfektion gælder følgende:

- Desinfektion kan ske med kogende vand eller med et desinfektionsmiddel, som er godkendt af Fødevarestyrelsen, se listen over godkendte desinfektionsmidler på www.fvst.dk. I opvaskemaskine sker desinfektion, når skyllevandets temperatur er mindst 80°C. Der findes visse almindelige husholdningsmaskiner, som opfylder dette temperaturkrav.

- Vurderer institutionen, at kun enkelte arbejdsredskaber behøver desinfektion, kan opvaskemaskiner med skyllevandstemperatur under 80°C eller manuel opvask benyttes inden desinfektion. Det kræver imidlertid, at pladsforholdene tillader det.
- Det skal være beskrevet i køkkenets egenkontrolprogram, hvordan desinfektionen af arbejdsredskaber og evt. service foregår.

4.3 Personlig hygiejne

Alle personer, der tilbereder mad skal leve op til kravet om en høj grad af personlig renlighed. Som minimum skal personale og eventuelle beboere, der deltager i madlavningen vaske hænder umiddelbart før arbejdet påbegyndes og efter hvert toiletbesøg.

Beklædningen skal være ren og passe til arbejdet. Det skal sikres via beskrevne procedurer i egenkontrolprogrammet, at personalet ved skift fra plejefunktion til madlavningsfunktion skifter arbejdsbeklædning, f.eks. kittel, forklæde eller lignende. Dette skal ske for at hindre risiko for overførsel af sygdomsfremkaldende bakterier til fødevarerne. I nogle tilfælde kan det efter konkret vurdering være tilstrækkeligt at iføre sig et forklæde.

I nogle tilfælde kan det være nødvendigt med særlige forholdsregler, som f.eks. at have engangshandsker på, hvis man har almindelige sår på hænder eller fingre.

Personer med sygdomme, som kan smitte gennem maden, må ikke arbejde med mad. Det er sygdomme som inficerede sår, hudinfektioner, diarré eller mistanke om sygdommene. Der er altid en risiko til stede, hvis nogen direkte eller indirekte kan forurene maden med smitstof.

5. Brugerinddragelse

I mange tilfælde er der ønske om, at beboerne deltager i selve tilberedningen i større eller mindre grad. I nogle leve- og bomiljøer deltager beboerne aktivt i planlægning af en menu og tager beslutning om, hvilke nødvendige indkøb der skal foretages. I andre leve- og bomiljøer er det personalet, der er ansvarlig for indkøb.

I andre tilfælde, hvor beboerne af forskellige årsager ikke er i stand til at deltage aktivt i selve tilberedningen, er der blot et ønske om, at beboerne kan være tilstede enten i eller i umiddelbar nærhed af køkkenet, således at de kan dufte maden, der bliver tilberedt.

Formålet med brugerinddragelse kan ligeledes variere. Det kan være som en del af en terapi med pædagogisk eller beskæftigelsesterapeutisk formål, eller det kan være for at skærpe appetitten hos beboerne, hvilket kan være en vigtig faktor for især småtspisende ældre.

Brugerinddragelse kan forekomme f.eks. i boenheder for psykisk eller fysisk handicappede og for ældre, hvor omgivelserne er forsøgt gjort så hjemlige som muligt. Omfanget af brugerinddragelse kan spænde meget vidt afhængigt af beboernes fysiske helbredstilstand.

Personalet har ansvaret for,

- at brugerne instrueres tilstrækkeligt om hygiejne, og at maden fremstilles på hygiejnisk forsvarlig måde i henhold til fødevarerlovgevingen
- at brugerne opfylder de samme krav om personlig hygiejne som personalet

6. Uddannet personale - hygiejneuddannelse

For at forebygge fødevarerborne sygdomme er der krav om, at personer, der tilbereder fødevarer, skal instrueres og eventuelt uddannes i fødevarerhygiejne.

Leve- og bomiljøer med 12 eller færre beboere

For personalet i køkkener med 12 eller færre beboere er der et generelt krav om, at virksomhedslederen skal sikre, at personalet får den fornødne instruktion og evt. uddannelse i fødevarerhygiejne. Det betyder, at den enkelte skal kunne udføre sit arbejde på en måde, så de nødvendige hygiejneregler overholdes.

Det er virksomhedens leder, der skal fastsætte, hvilket niveau af instruktion/uddannelse, der er nødvendigt for aktuelt personale, så de vil være i stand til at udføre det pågældende arbejde på en hygiejnisk forsvarlig måde. Amter og kommuner kan eventuelt selv tilrettelægge relevante uddannelsesaktiviteter, der tager hensyn til de særlige problemstillinger i leve- og bomiljøerne, herunder spørgsmålet om ernæring.

Den lokale fødevareregion kan eventuelt være behjælpelig med drøftelse af, hvilke emner, der ud fra en hygiejnemæssig vinkel bør undervises i.

Leve- og bomiljøer med flere end 12 beboere

Personalet i køkkener, der tilvirker til flere end 12 beboere skal gennemføre en uddannelse med certifikat i fødevarerhygiejne med det formål at øge kendskabet til hygiejne og egenkontrol. Hovedreglen er, at alle skal gennemføre certifikatuddannelsen (24 lektioner), men enkelte kan eventuelt nøjes med basisuddannelsen (8 lektioner) eller helt undtages i særlige tilfælde.

Personer, der har en faguddannelse indenfor fødevarerområdet, er ikke omfattet af uddannelseskrauet. Det gælder f.eks. uddannelse som:

- kok
- økonoma
- bager
- køkkenassistent
- levnedsmiddeltekniker
- køkkenleder
- delikatessassistent

Der er dog også persongrupper, der er undtaget fra dette krav, selvom de ikke har en egentlig faguddannelse indenfor fødevarerområdet. Det drejer sig bl.a. om

- sygeplejersker

- sygehjælpere
- plejehjemsassistenter
- social- og sundhedsassistenter
- social- og sundhedshjælpere uddannet efter uddannelsesreformen i 2001. Social- og sundhedshjælpere uddannet før 2001 er undtaget basisuddannelsen.

I visse tilfælde foretages der kun anretning og servering af fødevarer. I sådanne tilfælde vil der ikke være krav om uddannelse for personalet.

I nogle leve- og bomiljøer med lidt flere end 12 beboere kan der i særlige tilfælde gives dispensation fra uddannelseskravet. Dette kan forekomme ud fra en konkret vurdering af køkkenets størrelse og aktiviteter, selvom beboerantallet overstiger 12. En sådan dispensation kunne f.eks. overvejes, hvis der er tale om leve- og bomiljøer med f.eks. 13 – 20 beboere, hvor der kun tilberedes enkle eller få retter. Følgende forhold bør indgå i vurderingen:

- Personalets uddannelsesmæssige baggrund og eventuelt praktiske erfaring med erhvervmæssig tilvirkning af fødevarer.
- Antallet af beboere
- Tilvirkningens karakter og omfang (sortiment, tilvirkningsgrad, hyppighed)

Der kan eventuelt stilles særlige betingelser, f.eks. begrænsninger i varesortiment eller antallet af personer, der serveres for, i forbindelse med dispensationen.

Kommuner, organisationer eller andre, der ønsker at etablere et særligt tilpasset kursus, kan ansøge Fødevarestyrelsen om at få et sådant alternativt kursus godkendt. På Fødevarestyrelsens hjemmeside kan der hentes information om, hvad en ansøgning som minimum bør indeholde samt oplysninger om certifikatuddannelsens målformulering.

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevare/Tilberedning_og_hygijne/Uddannelse_foedevarehygijne/forside.htm

7. Egenkontrol

Autoriserede og registrerede køkkener skal have et egenkontrolprogram. Egenkontrol er de systematiske handlinger, som foretages for at sikre, at fødevarelovgivningen overholdes, og at fødevaresikkerheden er i orden.

Fødevarestyrelsen har udarbejdet en vejledning til egenkontrolbekendtgørelsen. I vejledningen er der eksempler på simple egenkontrolprogrammer (skabeloner), der kan være til hjælp og inspiration. Små institutioner kan således tage udgangspunkt i sådanne skabeloner. I afsnit 8.2 er der eksempler på praktisk anvendelse af en sådan skabelon (case 1 og 2).

Selvom institutionen vælger at anvende denne skabelon, er det vigtigt, at køkkenet beskriver procedurer, der svarer til de aktuelle aktiviteter i institutionens eget køkken. Skabelonen kan således anvendes som inspirationsmateriale, hvori egenkontrolprogrammet tager sit udgangspunkt.

Egenkontrol vedrørende hygiejne og fødevarer sikkerhed foregår ved, at man beskriver de procedurer, der foretages i det daglige arbejde i køkkenet. De steder, hvor tingene kan gå galt, udpeges, og der opstilles nogle forebyggende handlinger, der sikrer, at fødevarer sikkerheden til enhver tid er optimal. I et køkken i et leve- og bomiljø er det især opbevaring, varmebehandling, rengøring og forurening fra en råvare til en anden vare, der er kritiske steder. Egenkontrol betyder altså, at man skal gennemgå køkkenets aktiviteter og opbygge et system, der sikrer, at ingen kan blive syge af den mad, der tilberedes. Ved at gennemføre egenkontrol får man et godt overblik over de risici og fejl, der typisk kan opstå ved madlavningen i et leve- og bomiljø. På den måde kan risici og fejl minimeres.

I egenkontrolprogrammet beskrives f.eks. procedurer for indkøb, rengøring, kontrol af køleskabstemperatur, håndtering af rester.

Hvis brugerne er med i madlavningen, skal egenkontrollen indeholde retningslinier for dette.

Egenkontrolprogrammet vurderes af fødevareregionen.

8. Cases

Madordninger i leve- og bomiljøer kan variere meget – lige fra et niveau, der svarer til den madlavning, der foregår på traditionelle plejehjem med plejekrævende beboere med fuld tilvirkning minimum 3 gange dagligt og til et niveau, hvor der kun anrettes og serveres mad, der er leveret fra større centralkøkkener. Imellem disse yderpunkter kan der forekomme forskellige variationer, med forskellig grad af tilvirkning. Ofte er det de personalemæssige ressourcer der sætter en grænse for, hvad der reelt kan lade sig gøre, men i nogle tilfælde er det også de forhåndenværende pladsforhold og faciliteter, der sætter grænsen for, hvad der kan lade sig gøre i det aktuelle køkken.

I mange leve- og bomiljøer er der ønske om, at beboerne eller evt. pårørende kan komme og smøre en håndmad i køkkenet. Dette kan selvfølgelig lade sig gøre, uden at det kræver særlig tilladelse fra fødevareregionen. Men det bør være nævnt i egenkontrolprogrammet, at dette kan forekomme og evt. i hvilket omfang det forekommer.

I dette afsnit er beskrevet nogle enkelte 'cases', der er ment som eksempler på forskellige typer af leve- og bomiljøer. Der er ligeledes givet eksempler på, hvilke elementer et egenkontrolprogram kan indeholde. Disse institutioner kan være forskellige både med hensyn til beboere, indretningsmæssige forhold og med hensyn til graden af tilberedning i køkkenerne. Kombination af disse forhold i de nedennævnte cases er tilfældige og kan selvfølgelig varieres.

8.1 Fuld tilvirkning - Case 1

Der er tale om tidligere alkohol- og stofmisbrugere, som bor i enheden midlertidigt, indtil de kan udsluses til eget hjem. Beboerne har deres egne værelser og herudover en fælles opholdsstue samt et køkken med spiseafdeling i den ene ende af lokalet.

Beboerne inddrages i madlavningen i hold af ca. 3 personer pr. måltid og foretager sammen med personalet de nødvendige indkøb i lokalområdet, fordi det er en væsentlig del af det pædagogiske arbejde, at beboerne selv sørger for at handle hver dag.

Der foretages tilvirkning af alle dagens måltider til ca. 15 personer:

- Tilberedning af varme middagsretter i umiddelbar tilslutning til serveringen. Som hovedregel 1 eller få varme retter ad gangen til samme dag.
- Tilberedning af morgenmad.
- Tilberedning af frokost – smørrebrød, sandwiches o. lign. (brød kombineret med indkøbt pålæg).
- Bagning af brød og kager.

8.1.1 Indretning

- Rummet består af en køkkensektion og en spisesektion.
- Det er et åbent køkken, dog nogenlunde afgrænset af en kogeø.
- Kogeø med udsugning.
- Køkkenelementerne, som består af lukkede køkkenskabe, er forseget mod væg med fugeliste.
- Reel bordplads udgør ca. 8 løbende meter - nok til at forskellige arbejdsprocesser kan foregå samtidigt (f.eks. udkæring af råt kød, snitning af grøntsager samt afskylning og opvask af redskaber, udstyr m.m.).
- Køkkenbordplade af hvidt rengøringsvenligt laminat forseget mod væg med fugeliste.
- Der er 2 køkkenvaske, hvoraf den ene anvendes til opvask. Den anden anvendes til klargøring af fødevarer og som håndvask og er derfor forsynet med sæbe og papirhåndklæder. .
- Der er en opvaskemaskine, som kan anvendes til desinfektion.
- Væggene imellem overskabe og bordplade er beklædt med fliser.
- Gulvet er beklædt med helsvejset vinyl, som også danner hulkehl mellem skabe og gulv.
- Intet gulvafløb.
- Der er 2 køleskabe – heraf er det ene et industrikøleskab, der er aflåst, så beboerne ikke har adgang udenfor de perioder, hvor madlavningen foregår.
- Et lagerrum med hylder til opbevaring af fødevarer. Gulv og vægge af rengøringsvenligt materiale.
- Der er ingen gardiner i køkkensektionen.
- Der er potteplanter i spiseafdelingen.
- Der er personaletoiletter på gangen i nærheden af køkkenet.

8.1.2 Input til egenkontrol

Køkkenet har et egenkontrolprogram, hvor der er taget udgangspunkt i "Skabelon for egenkontrol i børneinstitutioner", jf. bilag H i egenkontrolvejledningen med følgende indhold:

- Kort beskrivelse af virksomheden
 - ansvarlig person
- Indkøb af råvarer.
- Tilberedning af maden
 - opvarmning, nedkøling og adskillelse af rå og varmebehandlede madvarer)
 - håndtering af rester (evt. genopvarmning til 75°C eller kassation).
- Opbevaring
 - check af køleskabs- og frysertemperaturer (f.eks. hver dag),
 - placering af fødevarerne (råt og tilberedt adskilt)
 - check af køleskabenes indhold m.h.p.:
 - datomærkning,
 - holdbarhed,
 - indpakning,
 - placering af madvarer.
- Rengøring
 - generel rengøringsplan,
 - hyppighed af rengøring af køleskabe,
 - skift af karklude (f.eks. efter hvert hovedmåltid),
 - skift af viskestykker (f.eks. hver dag),
 - rengøring af skærebrædder o. lign.
 - opfyldning af sæbe og papir ved håndvaske
- Personlig hygiejne for såvel personale som for de personer, der inddrages i madlavning
 - evt. opsætning af hår,
 - håndvask,
 - forklæde og handsker,
 - rygning forbudt i køkkenområdet
 - procedurer ved sygdom hos personale såvel som beboere, der laver mad
- Personalets uddannelsesmæssige baggrund med hensyn til hygiejneuddannelse.
- Korrigerende handlinger
- Vedligeholdelse og revision
 - vedligeholdelsesplan for køkkenets indretning,
 - evt. revision af egenkontrolprogram (checkes årligt)

8.2 Begrænset tilvirkning - Case 2

Fra centralkøkkenet modtages færdigtilberedt mad til 12 personer, som opvarmes, anrettes og serveres. Eventuelle rester nedkøles og gemmes. Rå æg koges eller 'steges'. Brød og kager bages i afdelingskøkkenet. Køkkenets indretning begrænser vareudvalget. Der kan desuden forekomme lejlighedsvis tilvirkning. F.eks. 'Kom-og-vær-med-dag', hvor interesserede beboere deltager i det omfang de kan, eller dage med julebagning, syltning o. lign. Indimellem foretages opvarmning af f.eks. supper, bagning af frossen rå leverpostej o. lign.

8.2.1 Indretning

- Rummet består af køkken, spise- og opholdsektion.
- Køkkenet er åbent mod spise- og opholdsafdeling, dog afgrænset af en disk til brugerinddragelse.
- Komfur med ovn m/rengøringsvenlig emhætte.
- Elementkøkken med lukkede skabe, der er lette at rengøre og med afvaskelige, glatte overflader.
- Bordplads udgør ca. 9 løbende meter.
- Køkkenbordpladen er af et gråmeleret, rengøringsvenligt laminat med rengøringsvenlige overgange til vægge og skabe (fugelister). Disken til brugerinddragelse består af oliebehandlet stavlimet massiv bordplade i kirsebærtræ.
- En dobbeltvask (en mindre vask og en vask af almindelig størrelse).
- Håndvask forsynet med sæbe og papirhåndklæder.
- Opvaskemaskine, der kan desinficere (skyl ved 80°C).
- Væggene er beklædt med glasfibervæv, malet med vaskbar maling.
- Gulvet består af trægulv, lakeret med vandtæt lak (som på halgulve), forseget mod køkkenunderskabe med fugelister.
- Der er givet dispensation fra kravet om gulv afløb.
- Stort husholdningskøleskab.
- Rullegardiner i køkkenvindue.

8.2.2 Input til egenkontrol

Køkkenet har et egenkontrolprogram, hvor der er taget udgangspunkt i "Skabelon for egenkontrol i børneinstitutioner", jf. bilag H i egenkontrolvejledningen.

- Kort beskrivelse af institutionen
- Modtagelse af kølet mad fra centralkøkkenet
- Procedurer i forbindelse med måltiderne
 - opvarmning, anretning og servering
 - nedkøling af rester
- Procedurer for opbevaring
 - rester i køleskab
 - hyppighed for check af køleskabstemperatur
 - vurdering af varernes holdbarhed
- Rengøringsplan
- Personlig hygiejne
- Plan for instruktion/uddannelse i fødevarerhygiejne for personalet
- Korrigerende handlinger
- Vedligeholdelse og revision

8.3 Begrænset tilvirkning - Case 3

Et leve- og bomiljø med 6 beboere, der er fysisk og psykisk udviklingshæmmede, og som følge heraf ikke er i stand til at deltage i madlavningen. Plejepersonalet foretager den dag-

lige tilberedning af alle måltider. Det er primært socialpædagoger med certifikat i fødevarerhygiejne.

Der er begrænset bordplads, ca. 3 meter, men dette vurderes at være tilstrækkeligt, idet det kun er én person, der står for madlavningen ad gangen.

8.3.1 Indretning

- Køkkenet er indrettet i den ene ende af et stort opholdsrum med dagligstue i den anden ende og spisesektion i midten.
- Køkkenet indrettet som et åbent almindeligt elementkøkken, som også findes i private hjem. Der er lukkede underskabe med bagbeklædning og forseget mod væg med fugeliste
- Komfur og ovn med emhætte.
- Begrænset bordplads - ca. 3 meter. Ikke plads til brugerinddragelse.
- Køkkenbordplade af lyst rengøringsvenligt laminat forseget mod væg med fugeliste.
- Der er 1 dobbelt køkkenvask, hvoraf den ene halvdel anvendes til såvel klargøring af fødevarer som til håndvask forsynet med sæbe og papirhåndklæder. Den anden halvdel anvendes til opvaskevask.
- Der er en opvaskemaskine, som opfylder kravet til desinfektion.
- Væggene er beklædt med glasfibervæv, malet med vaskbar maling.
- Gulvet er beklædt med klinker i tilvirkningsafdelingen, der er fuget op mod køkkenskabe. I spise- og opholdssektion er der gulvtæppe med messingliste ved overgang til køkkensektionens klinkegulv.
- Intet gulvafløb i køkkensektion.
- Ét stort køleskab (er ikke nok køleskabskapacitet, hvis der eksempelvis kun købes ind 2 gange ugentligt).
- Der er intet separat lagerrum, men køkkenskabe giver tilstrækkelig mulighed for opbevaring af fødevarer.
- Der er gardiner ved køkkenarbejdspladsen for at gøre det så hjemligt som muligt.
- Der er pottedplanter i spiseafdelingen.

8.3.2 Input til egenkontrol

Køkkenet har et egenkontrolprogram på et niveau, der svarer til det, som er nævnt i afsnit 8.1.2. Dog er personalet ikke omfattet af kravet om obligatorisk hygiejneuddannelse, så egenkontrolprogrammet indeholder blot oplysninger om, i hvilket omfang personalet instrueres om fødevarerhygiejne.

8.4 Uden tilvirkning - Case 4

I nogle plejehjem med eget centralkøkken, hvor der foregår fuld tilvirkning, anvendes afdelingskøkkenerne udelukkende som anrettekøkkener. Enten modtager afdelingskøkkenet enkeltportioner, som distribueres videre ud, eller afdelingskøkkenet modtager mad i 'kantiner' med varmholdt mad, der udportioneres af personale eller beboerne selv. Ingen lejlighedsvis tilvirkning.

Et ældrecenter, der består dels af mange leve- og bomiljøer med hvert sit afdelingskøkken dels af et cafeteria, der benyttes af kommunes hjemmeboende pensionister til indtagelse af et dagligt varmt måltid. Afdelingskøkkenerne og cafeteriaet modtager mad fra ældrecentrets eget centralkøkken, men det kunne også være fra et eksternt cateringfirma.

Opvask af servicet og diverse skåle og udstyr foregår i centralkøkkenet. I afdelingskøkkenet kan evt. forekomme genopvarmning af enkeltportioner i særlige tilfælde.

8.4.1 Indretning

- Dette køkken er et lille aflukket afdelingskøkken på gangen, og har således ikke karakter af et køkken- alrum, hvor beboerne kan inddrages i madlavningen.
- To lukkede køkkenskabe, et til opbevaring af enkelte fødevarer som småkager, sukker, krydderier o. lign., det andet til opbevaring af papirduge og -servietter, stearinlys m.v.
- Bordplads udgør ca. 2 meter.
- Afvaskelige overflader generelt.
- Gulvet er linoleumsfliser.
- En køkkenvask, der også anvendes til håndvask (med sæbe og engangsaføringsklude).
- Ikke gulvafløb.

Køkkenet kan ikke anvendes til egentlig madlavning til alle ca. 10 beboere pga. pladsproblemer. Det kan anvendes til at lave kaffe og te samt til opvarmning af enkeltportioner som f.eks. opvarmning af en portion suppe til en beboer.

8.4.2 Input til egenkontrol

Køkkenet har et egenkontrolprogram med beskrivelse af procedurer for:

- Modtagelse af varm mad fra centralkøkken.
- Servering af maden.
- Genopvarmning af enkelte portioner i særlige tilfælde.
- Check af køleskabstemperatur.
- Håndtering af rester.
- Rengøring.

Bilag 1 Regelgrundlag

Forhold vedrørende godkendelse, indretning, egenkontrol og hygiejneuddannelse fremgår af følgende forordning samt bekendtgørelser, som supplerer denne forordning:

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 852/2004 af 29. april 2004 om føde-
varehygiejne.
- Autorisationsbekendtgørelsen
- Hygiejnebekendtgørelsen
- Uddannelsesbekendtgørelsen