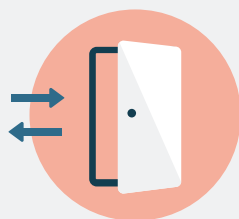


8 Situasjoner for Målrettet Hygiene

Bryt smittekjeden



1. Ved inn- og utganger



2. Etter
toalettbesøk



3. Før du spiser



4. Når du går til og fra
arbeidsområdet ditt



5. Før og etter berøring av
felles overflater



6. Før du lager mat



7. Etter hoste, nysing eller
har tørket nesen



8. Etter håndtering
av avfall

Din Sjekkliste:

Implementering av 8 situasjoner for Målrettet Hygiene

Nedenfor finner du de 8 situasjonene med tilhørende anbefalte handlinger som du og virksomheten kan bruke som en sjekkliste for å fremme håndhygiene.

Hensikten er klar - den enkelte ansatte blir påminnet om å utføre den anbefalte handlingen i situasjonen.

Risiko-situasjon	Formål	Fasiliteter	Hva skal den enkelte gjøre
1. Ved inn- og utganger	Bidra til å minimere risikoen for å spre infeksjon til andre eller selv bli smittet gjennom forurensede overflater.	Sørg for at det er tilgang til håndvaskefasiliteter eller hånddesinfeksjon ved inn- og utganger.	Vask hendene med såpe og vann, eller bruk en egnet hånddesinfeksjon hvis håndvaskefasiliteter ikke er tilgjengelige.
2. Etter toalettbesøk	Bidra til å redusere risikoen for at du infiserer deg selv eller overfører infeksjon til andre som bruker toalettfasilitetene.	Sørg for at det er påminnelser for brukerne av vaskefasilitetene. Sørg for hyppig desinfisering av overflater som kommer i kontakt med hendene.	Vask hendene med såpe og vann umiddelbart etter bruk av toalettet. Desinfiser overflatene som hendene dine kommer i kontakt med, med desinfiserende servietter.
3. Før du spiser	Bidra til å redusere risikoen for at du får en infeksjon.	Sørg for at det er påminnelser for brukerne av vaskefasilitetene. Sørg for at maten konsumeres i et trygt område, og at det er hånddesinfeksjon tilgjengelig.	Hvis hendene er synlig tilsmusset, vask med såpe og vann eller bruk en egnet hånddesinfeksjon umiddelbart før du spiser.
4. Når du går til og fra arbeidsområdet ditt	Bidra til å redusere risikoen for at du sprer infeksjon til andre eller selv blir smittet via forurensede overflater.	Sørg for at hånddesinfeksjon er tilgjengelig på alle arbeidsstasjoner.	Desinfiser hendene før du forlater arbeidsstasjonen. Desinfiser hendene når du kommer tilbake til arbeidsstasjonen.
5. Før og etter berøring av felles overflater	Bidra til å redusere risikoen for at du sprer infeksjon til andre eller blir smittet selv gjennom forurensede overflater.	Sørg for at hånddesinfeksjon er tilgjengelig ved innvendige dører, heiser, utganger til trapper og andre vanlige kontaktpunkter. Sørg for daglig desinfisering av ofte forurensede overflater.	Unngå å berøre vanlige overflater så mye som mulig. Vask hendene med såpe og vann, eller bruk en egnet hånddesinfeksjon umiddelbart etter berøring. Unngå å berøre ansiktet ditt.
6. Før du lager mat	Bidra til å redusere risikoen for at mat blir forurenset. Bidra til å redusere risikoen for matbåren infeksjon.	Sørg for at det er tilgang til korrekt plassert håndvaskefasiliteter eller hånddesinfeksjon ved inn- og utganger. Sørg for at matlagingsområder og kjøkkenutstyr ofte desinfiseres.	Hvis hendene er synlig tilsmusset, vask med såpe og vann eller bruk en egnet hånddesinfeksjon umiddelbart etter håndtering av rå mat. Etter å ha tilberedt rå mat, desinfiser ALLE overflater som kommer i kontakt med maten, og før du tilbereder ferdig mat som f.eks. smørbrød. Kjøkkenutstyr og rengjøringskluter er også kritiske flater i denne forbindelse.
7. Etter hoste, nysing eller har tørket nesen	Bidra til å redusere risikoen for at du sprer infeksjon til andre.	Sørg for at hånddesinfeksjon er tilgjengelig på alle arbeidsstasjoner.	Host eller nys i en serviett eller i ermet. Vask hendene med såpe og vann hvis hendene er synlige skitne, eller bruk en egnet hånddesinfeksjon umiddelbart etter hoste, nysing eller har tørket nesen. Kast servietten i en egnet avfallsbeholder.
8. Etter håndtering av avfall	Bidra til å redusere risikoen for overføring av smitte fra avfall til deg og andre overflater.	Sørg for at det er påminnelser for brukerne ved vaskefasilitetene.	Hvis hendene er synlig skitne, vask med såpe og vann eller en passende hånddesinfeksjon umiddelbart etter håndtering av avfall.