

Information i frågan om yrkesmässig användning av rengörings- och desinfektionsmedel där extra hög hygiennivå behövs

Hygienrisker i samhället

Människan är i sin vardag omgiven av en mängd olika mikroorganismer – bakterier, virus, svampar m m. De flesta mikroorganismer är helt harmlösa för människan. Många mikroorganismer är bra för hälsan eller rent av livsnödvändiga. En del mikroorganismer är emellertid patogena (sjukdomsalstrande) och en del kan bilda gifter.

På några områden i samhället är risken för spridning av patogena mikroorganismer och dess konsekvenser särskilt stor. Det gäller t ex:

- vid livsmedelshantering, t ex i livsmedelsindustri, butiker, restauranger och storkök
- inom sjukvården, där infektionssjukdomar behandlas och där patienter med nedsatt immunförsvar vårdas
- tvätterier som hanterar tvättgods från sjukvården, livsmedelsindustrin, hotell etc
- lokaler där många människor kommer samman, t ex daghem, skolor och sjukhem.

Myndighetskrav avseende hygien

Flera myndigheter, t ex Livsmedelsverket, Socialstyrelsen och Jordbruksverket, har regler och krav som gäller hygien. Från myndighetshåll ställs krav på rengöring och desinfektion, särskilt avseende livsmedelsproducerande industri och andra verksamheter där livsmedel hanteras yrkesmässigt. Lagstiftningen är emellertid till stora delar allmänt hållen, men inom bl a livsmedelsindustrin och sjukvården sker hygienarbetet enligt väl utarbetad praxis baserad på behovsanalys. Desinfektion (d v s smittrening eller oskadliggörande av infektiösa ämnen) utgör här en viktig och ibland föreskriven del.

Livsmedelsproducerande industri

Hygienen i livsmedelsproduktionsledet är utan tvekan av avgörande betydelse för att undvika primärinfektion av livsmedel och för att därmed lägga grunden för en hög mikrobiologisk kvalitet på de produkter som når konsumenten. Genom god livsmedelshygien förebyggs också allvarlig, ibland t o m livshotande matförgiftning.

Livsmedelsverket förskriver därför att den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras är skyldig att utöva egentillsyn, som är anpassad efter verksamhetens omfattning och art. Egentillsynen bör noga planläggas och dokumenteras, d v s ett egenkontrollprogram bör upprättas. Programmet bör omfatta t ex personlig hygien, rengöring och underhåll av lokaler, inredning och utrustning.

Livsmedelsverket föreskriver (SLV FS 1994:10) allmänna hygienbestämmelser för lokaler, utrustning och redskap: "Golv, väggar, mellanväggar, innertak eller undersidan av yttertak samt utrustning och redskap för arbete med råvaror och produkter skall vara i

tillfredsställande skick och hållas rena så att råvaror och produkter inte förorenas. Rengöring och desinfektion skall utföras regelbundet och enligt principerna för egentillsyn ...”.

Hygien vid produktion av mjölk och andra livsmedel omfattas även av Jordbruksverkets regelverk.

Livsmedelsbutiker, restauranger och storhushåll

Lagen om egenkontroll från Livsmedelsverket omfattar även regler för livsmedelsbutiker, restauranger och storhushåll. Egenkontrollen innebär att varje livsmedelsbutik, restaurang och storhushåll måste ha planer för hygienarbetet, samt utföra vissa kontroller såsom t ex kontroll av mikrobiologisk renhet på ytor som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel. I praktiken innebär detta att man, utöver god hygien och rengöring, vid behov använder effektiva desinfektionsmedel.

Sjukvård

Inom sjukvården är det viktigt att smittskydd och hygien går ”hand i hand”. Efter hand som kunskaperna har förbättrats på området har behovet av att utföra generell smittrening minskat. Ofta kan ordentlig städning och rengöring ersätta sådan smittrening. Automatiska och rätt programmerade tvätt- och diskmaskiner är oftast tillräckligt effektiva för att fungera som smittreningssmaskiner. Operationsinstrument m m desinfekteras alltid genom t ex autoklivering.

Inom sjukvården tillämpas väl beprövade och fungerande metoder och rutiner för desinfektion inom de verksamheter där ett dokumenterat behov föreligger, t ex i operationssalar. Vid exempelvis HIV-infektioner och Hepatit B-virus behövs också åtgärder utöver vanlig rengöring.

Tvätterier

För att undvika spridning av infektioner och andra sjukdomar eller påverkan på livsmedelskvalité, får textilier för användning inom sjukvården, livsmedelsindustrin, storkök, hotell etc inte vara mikrobiologiskt kontaminerade. Ett grundläggande krav är därför att tvättprocesser ger nödvändig smutsborttagning och desinfektion. Kraven inbegriper en väl avvägd sammansättning av tvättkemikalier samt lämplig utrustning, tvättid, tvättemperatur och mekanisk bearbetning. Hygienrutinerna vid tvätterier bör baseras på HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

För desinfektion av tvättgodset används antingen temperatur eller en kombination av kemikalier och temperatur. Olika typer av blekmedel har olika antimikrobiella egenskaper, så valet är viktigt beroende på behov. I de flesta länder finns krav beträffande desinfektion av tvättgodset i form av lagstiftning, normer eller kundspecifikationer. För termisk desinfektion av operationstvätt gäller minst 10 minuter 70°C och 85°C för hepatitgodset enligt svenska standarder (SS 876 00 02 och SS 876 00 05).

Andra yrkesmässiga områden

I vissa andra verksamheter i samhället föreligger det ibland ett behov av desinfektion. För att undvika t ex Hepatit-smitta kan desinfektion av t ex arrestlokaler och offentliga toaletter liksom frisör- och tatueringsredskap behövas. Vid smittrening av zoologiska affärer, där burfåglar smittats av papegojsjuka, ska desinfektion av burar och ytor ske med klorbaserat desinfektionsmedel.

Förebyggande hygien

På områden i samhället där mikrobiell kontaminering innebär en risk, är de förebyggande hygienåtgärderna av primär betydelse. Speciellt när det gäller hantering av livsmedel är handhygien av särskilt stor vikt. Vid livsmedelshantering, såväl som i andra sammanhang, är det också mycket betydelsefullt att försöka förhindra överföring av mikroorganismer från en yta till en annan, t ex via disktrasor o dyl. Det förebyggande hygienarbetet behöver systematiseras och sker, framför allt vid livsmedelshantering, enligt egenkontrollprogram (HACCP).

”Vanlig” rengöring av lokaler och ytor är en viktig åtgärd, eftersom den smuts som bakterier annars kan livnära sig på då avlägsnas, samtidigt som en del bakterier faktiskt också tvättas bort. Med förebyggande åtgärder kan sedan en återsmutsning förhindras.

Handtvätt och handdesinfektion

Kontaktsmitta med händerna är den viktigaste av alla smittvägar. Direkt kontaktsmitta från ett infekterat sår, en nagelbandsinfektion eller dylikt är den allra största smittrisen, men indirekt kontaktsmitta har också mycket stor betydelse.

Målet för handhygien är att avlägsna smuts och minska den bakterieflora som normalt inte hör hemma på huden. Normalfloran är däremot en del av kroppens infektionsförsvar och därför bör man eftersträva så liten påverkan av den som möjligt. I ett flertal studier har man visat att en alkoholdesinfektion är många gånger effektivare än tvål. De alkoholer som används mest i Sverige är etanol och isopropanol.

God handhygien är den viktigaste smittförebyggande åtgärden.

Behov av desinfektion

I situationer, där allmän städning och rengöring inte räcker för att svara mot hygienkraven, behövs desinfektion, d v s antalet mikroorganismer behöver reduceras till en nivå som är säker. Effektiv desinfektion är i vissa verksamheter i samhället av stor betydelse, ibland t o m livsavgörande. Här är desinfektionsmedlets effektivitet mot de mikroorganismer som måste slås ut, den absolut viktigaste egenskapen. Effekten ska dock uppnås samtidigt som man behåller en acceptabel nivå på andra krav. Vid hantering i industriell och institutionell verksamhet kan säkerheten för användare, miljö och material - tack vare kontrollerade användningsbetingelser - hållas på en hög nivå.

Desinfektionsmedel

Kraven på ett desinfektionsmedel som ska användas i praktiskt bruk är att det ska vara

- effektivt mot de patogener eller livsmedelsförstörande organismer som förekommer i den aktuella miljön
- snabbverkande
- säkert från hälsosynpunkt vid de aktuella användningsförhållandena
- skonsamt mot de ytor som ska behandlas
- lagringsstabil
- skonsamt mot den yttre miljön
- tillgängligt till en rimlig kostnad.

Ett antal desinfekterande ämnen finns tillgängliga på marknaden. Deras antimikrobiella spektrum varierar liksom andra viktiga egenskaper.

Risken för resistensutveckling

Något samband mellan rengörings- och desinfektionsmedel och uppkomst av resistens hos bakterier har inte kunnat påvisas. Istället spelar rengöringsprodukter en viktig roll för att upprätthålla en god hygien, vilket i sin tur motverkar uppkomsten av sjukdomar och därmed minskar behovet av antibiotikabehandling och således risken för antibiotikaresistens.

Lagstadgade krav för säkra produkter

Det är enligt kemikalielagstiftningen tillverkarens skyldighet att se till att produkterna är säkra för människa och miljö, oavsett vilken typ av produkter det rör sig om. Myndighetsansvaret i Sverige delas mellan Kemikalieinspektionen, som ansvarar för regler för och tillsynen av bl a rengöringsprodukterna, och Läkemedelsverket, vars regler styr användningen av produkter för personlig hygien. Ett nytt EG-direktiv för biocider kommer under de närmaste åren att harmonisera reglerna för biocidprodukter i hela Europa.

IIH-företagens bidrag till en hög hygiennivå

IIHs medlemsföretag tillhandahåller alla de produkter som behövs för att upprätthålla en god hygien i all yrkesmässig verksamhet. IIH-företagen står också till tjänst med information och utbildning för personal som i sitt arbete använder de berörda produkterna.

IIHs branschrekommendationer

Som ett komplement till IIHs övriga branschrekommendationer arbetar IIH för vederhäftig marknadsföring av produkter avsedda för desinfektion och hygienisk rengöring. För att kunna hävda att en produkt är desinfekterande ska den ha en dokumenterad effekt. IIH arbetar också för avhållsamhet med avseende på slentrianmässig användning av desinfekterande medel.

Sammanfattning

På vissa områden i samhället finns en risk att förekomst av mikroorganismer får negativa konsekvenser. Det gäller t ex i livsmedelsindustri, restauranger, storhushåll och sjukvård. Det viktigaste sättet att undvika mikroorganismernas negativa konsekvenser är förebyggande hygienåtgärder såsom god handhygien och allmän hygienisk rengöring av lokaler, ytor, utrustning och tvättgods.

I vissa fall är de allmänna förebyggande hygienåtgärderna inte tillräckliga, utan rengöringen behöver kompletteras med desinfektion. Lagstiftningen för de aktuella applikationerna är till stora delar allmänt hållen, men på många av de nämnda områdena finns väl utarbetad praxis baserad på behovsanalys och i vissa fall är desinfektion föreskriven.

För produkternas säkerhet ansvarar enligt gällande lagstiftning tillverkare och importörer, medan myndigheter som Kemikalieinspektionen och Läkemedelsverket utövar kontroll och tillsyn över produktområdena.