

"Onödiga produkter" behövs ibland

På vissa områden i samhället finns en risk att förekomst av mikroorganismer får negativa konsekvenser. Det gäller t ex i livsmedelsindustri, restauranger, storkök 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.

Inom IIH är vi rädda för att debatten om sk anti-bakteriella produkter skapat onödig oro hos bl a städpersonal, som knappast vågar använda desinfekterande medel där extra hög hygiennivå behövs. Med anledning av en notis i RENT nr 1/2001 om "onödiga produkter" behövs därför några kompletterande uppgifter.

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

Från myndighetshåll ställs krav på rengöring och desinfektion, särskilt avseende livsmedelsproducerande industri och andra verksamheter där livsmedel hantearas 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 infektionsämnen) utgör här en viktig och ibland föreskriven del.

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. Inom sjukvården tillämpas dock 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.

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. "Vanlig" rengöring av lokaler och ytor är också en viktig åtgärd, eftersom den smuts som bakterier an-

nars kan livnära sig på då avlägsnas, samtidigt som en del bakterier faktiskt också tvättas bort. Med förebyggande åtgärder kan sedan en återsmutsning förhindras.

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.

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

- effektivt mot de patogener eller livsmedelförstörande 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

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 sitt arbete använder de berörda produkterna.

RENT nr 2/2001