



Vejledning for arbejde med levende svin for Fødevarestyrelsens medarbejdere

Retningslinjerne gælder for arbejde i svinebesætninger, tilsyn i forbindelse med eksport af svin, arbejde på slagterier ved AM kontrollen samt ved udtagning af MRSA-prøver

Definition af en "husdyr-MRSA-risikozone", "uren" og "ren" zone samt "gate"

- "Husdyr-MRSA-zonen" kan være en svinestald eller den del af et svineslagteri, der håndterer de levende svin. I denne "urene zone" vil der være risiko for, at medarbejderen blive bærer af husdyr-MRSA, enten fordi der er levende svin, støv fra svin, eller der er svin, der ikke er skoldet endnu.
- Den "rene zone" er udenfor "husdyr-MRSA-risikozonen" og er det område, hvor personalet ikke har kontakt med levende eller udesinficerede svin og hvor risikoen for at blive kontamineret med husdyr-MRSA er lav. Stuehuse til svinebesætninger betragtes generelt som "rene zoner"

Besætninger afgrænses af alt, hvad der vedrører besætningen, hvor den tilsynsførendes bil er på den anden side af "gate'n". Det er ved passagen af "gate'n" fra "husdyr-MRSA-risikozonen" til bilen, at medarbejdere skal sikre effektiviteten af de fysiske barrierer. Denne afgrænsning af "husdyr-MRSA-risikozonen" omfatter også forholdene ved direkte eksport fra besætninger.

Store slagterier. "Gate'n" er her mellem stalden og den øvrige del af slagteriet inkl. det fælles pauserum som dyrlæger og teknikere bruger.

Små slagterier er ofte nært tilknyttet en besætning, hvor den/de samme medarbejdere går frit mellem slagteri og besætning. Hele "husdyr-MRSA-risikozonen" er derfor slagteri og besætning. "Gate'n" er mellem slagteri/besætning og omgivelserne. Da små slagterier kan være opbygget meget forskelligt, foreslås det, at hvert enkelt slagteri besøges af den lokale ArbejdsMiljøGruppe mhp. definition og afgrænsning af "ren" zone for Fødevarestyrelsens personale samt lokal instruks for beskyttelse mod kontaminering med husdyr-MRSA.

Transporter og samlesteder til dyr, der skal eksporteres.

Samlestederne er opbygget på forskellig vis, således at nogle må betragtes som "husdyr-MRSA-risikozoner" på linje med besætninger og mindre slagtehuse, dvs. hele bygningsmassen er "uren" zone. Andre samlesteder er allerede i dag opdelt i en "ren" og "uren" zone, bl.a. af hensyn til andre personalegrupper på samlestedet. Det foreslås derfor, at hvert enkelt samlested besøges af den lokale ArbejdsMiljøGruppe mhp. definition og afgrænsning af "ren" zone for Fødevarestyrelsens personale samt lokal instruks for beskyttelse mod kontaminering med husdyr-MRSA.

Direkte eksporter. De faciliteter, der stilles til rådighed for Fødevarestyrelsens personale ved de direkte eksporter anses af dyresundhedsmæssige begrundelser for at være beliggende udenfor besætningen. Men da faciliteterne qua deres tætte fysiske kontakt med levende svin og bygningsmassens ventilationssystemer, samt Fødevarestyrelsens arbejdsopgaver på stedet, må den samlede bygningsmasse anses som en del af den "urene" zone mht. risiko for kontaminering med husdyr-MRSA.



Der arbejdes pt. på en tabletløsning, med desinficerbart cover og elektronisk forsendelse af kontrolrapporterne.

HÅNDVASK OG -DESINFEKTION

Vask og desinficer hænderne grundigt inden staldmiljøet forlades, når du er færdig med berøring af forurenede materiale. Hvis der ikke er mulighed for håndvask og hænderne ikke er tilsmudsede, kan desinfektion være tilstrækkelig.

Efter håndvask skal hænderne tørres i éngangshåndklæde – aldrig flergangshåndklæde.

Hvis der ikke er mulighed for håndvask, og medarbejderen ved, der er specielt tilsmudsede arbejdsprocesser, kan brug af arbejdshandsker og efterfølgende desinfektion være en løsning.

Brug hånddesinfektion med sprit tilsat glycerol (ethanolsprit 70-85% tilsat glycerol) i så stor mængde, at huden er fugtig i *mindst* 30 sek.

VÆRNEMIDLER/BAD

Et bad kan være en effektiv måde at bryde smittevejen på. Det er sjældent muligt for Fødevarestyrelsens medarbejdere, og brug af værnemidler kan erstatte bad.

SPISNING INDENFOR "husdyr-MRSA-risikozonen"

Ifølge den gældende viden bliver mennesker ikke bærere af husdyr-MRSA via fødevarer. Derfor er risikoen for at spise indenfor "husdyr-MRSA-risikozonen" lille. I forbindelse med spisning skal medarbejderen undgå at berøre næse regionen.

ANDEN HYGIEJNE

Rifter og sår opstået i forbindelse med arbejdet i stald/uren zone rengøres omhyggeligt med sæbe.

Undgå berøring af ansigtet – specielt af næsen - mens du er i uren zone, og vent med at klø næsen, til du har desinficeret hænder (klart nemmere sagt end gjort).

Hvis man vælger at bære maske eller åndedræsværn, bør man være meget omhyggelig med desinfektion af hænderne før og efter berøring af masken.

Hvis medarbejderen har væskende sår ved arbejdstids begyndelse, kan medarbejderen beskytte sig selv mod MRSA-infektion ved at dække sårene med væsketæt forbindelse.