



**Ylä-Savon SOTE**

K U N T A Y H T Y M Ä

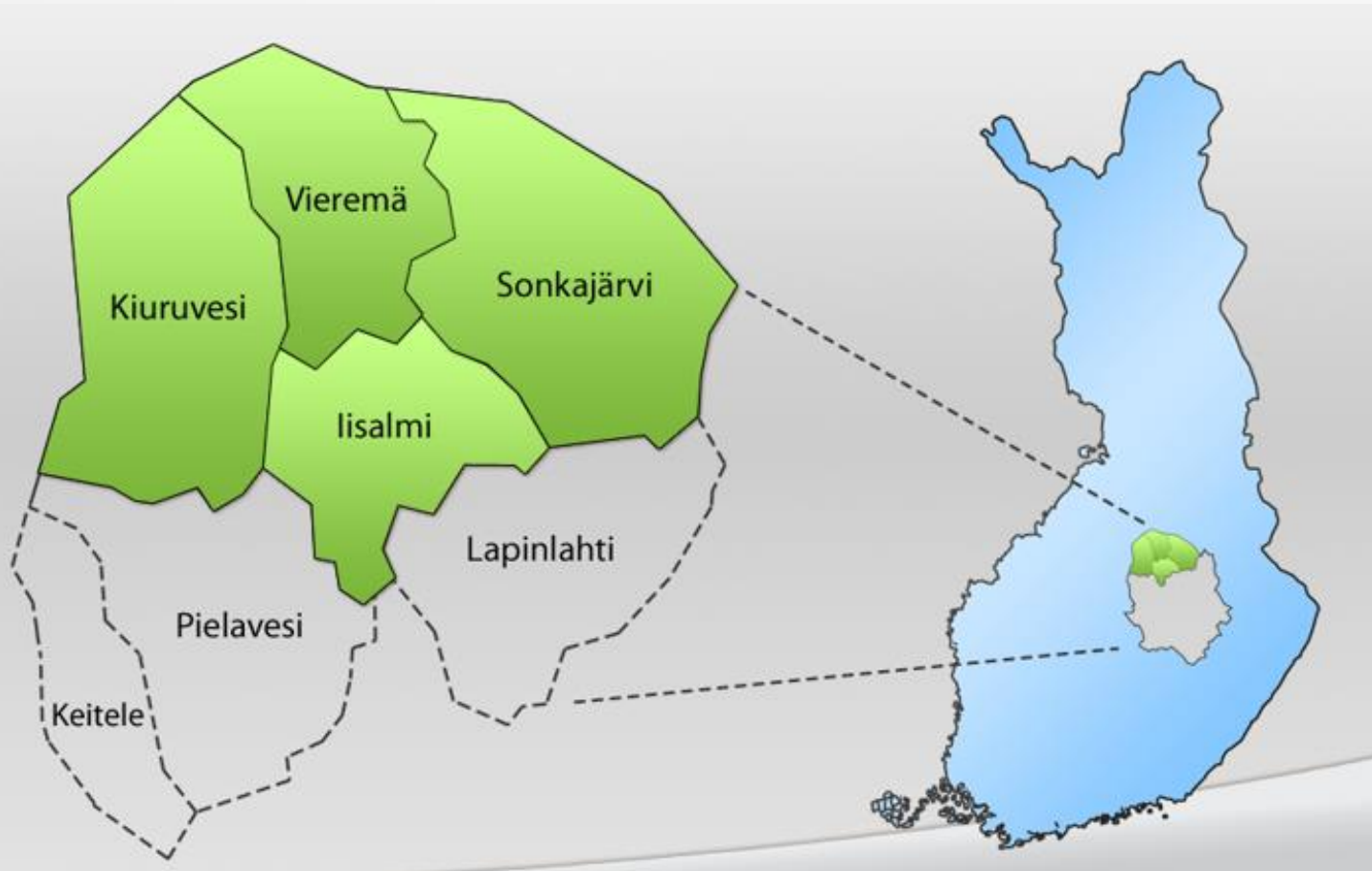


# Ympäristöterveydenhuollon ja terveydenhuollon yhteistyö epidemiatilanteessa

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö Aili Heikkinen

Ympäristöterveys ja korona –webinaari 16.6.2020

# Ylä-Savon SOTE kuntayhtymä



- on 1.1.2010 perustettu sosiaali- ja terveydenhuollon kuntayhtymä, joka tuottaa asiakaslähtöiset ja laadukkaat palvelut sosiaali- ja terveydenhuollon, ympäristönsuojelun, terveysturvallisuuden ja eläinlääkintähuollon palvelut jäsenkuntiensa alueen asukkaille
- **Jäsenkunnat: Iisalmi, Kiuruvesi, Sonkajärvi, Vieremä**
- **väestöpohja on n. 40 000 asukasta**
- **Ympäristöterveydenhuollon henkilöstö:**
  - 4 ympäristöterveystarkastajaa
  - 12 kunnaneläinlääkärinä
  - 2 valvontaeläinlääkärinä
  - 1 ympäristöterveydenhuollon päällikkö

# Esimerkkejä epidemioista, joissa olemme tehneet yhteistyötä terveydenhuollon kanssa

- Epidemia hoitolaitoksessa – yleensä norovirus
- Yksittäisen ruokailutilanteen aiheuttama epidemia
- Vesiepidemia
- Sporadisesti ilmenevä epidemia
- Zoonoosit (krypto)
- Epidemian voi aiheuttaa myös (erityisesti kouluissa ja päiväkodeissa)
  - Täit
  - Kihomadot
- Ja nyt uusi normaali –ajassa: koronaepidemia

# Ympäristöterveydenhuollon rooli korona-tilanteessa Ylä-Savossa

- pandemiasuunnitelma päivitettiin 12.3.2020
- ympäristöterveydenhuollon päällikkö on jäsenenä pandemiatyöryhmässä, joka kokoontui maalis - toukokuussa 2-3 kertaa viikossa (skypeyhteydellä)
- 13.3.2020 ympäristöterveydenhuolto laati ohjeet elintarvikealan toimijoille sekä terveydensuojelulain mukaisille valvontakohteille koronatartuntojen ennaltaehkäisemiseksi
  - tiedotteet lähetettiin sähköpostilla ja osan kanssa oltiin puhelinyhteydessä
  - tiedotteet julkaistiin www-sivuilla
- 15.3.2020 tehtiin ohjeet eläinlääkäripalveluista pandemian aikana

# Yhteistyö keväällä 2020

- Maalis - huhtikuussa yläsavolaisessa yksityisessä vanhusten hoivakodissa korona levisi asukkaisiin
- Ylä-Savon SOTE kuntayhtymä otti hoivakodin hallintaansa
- ympäristöterveydenhuolto teki yhteistyössä hygieniahoitajan kanssa kohortointisuunnitelman ja mm. hoivakodin ruokahuollon, siivouksen ja pyykinhuollon käytänteet ohjeistettiin

# Hoivakodin kohortointisuunnitelma

- Sairastuneet siirrettiin toiseen osastoon, toiselle osastolle siirrettiin terveet
- Osastot eristettiin toisistaan
- Erillinen henkilökunta, omat sisäänkäynnit, sosiaalitilat, siivouskeskukset
- Pyykkihuolto ja ruokahuolto ulkoistettiin

# Ennaltaehkäisevät valvonta- ja ohjauskäynnit

- Kaikissa Ylä-Savon SOTE kuntayhtymän alueella olevien tehostetun palveluasumisen yksiköissä tehtiin huhti - toukokuun aikana valvonta- ja ohjauskäynti, jossa olivat mukana terveyden- tai sosiaalihuollon valvontaa tekevä henkilö, hygieniahoitaja ja ympäristöterveydenhuollon päällikkö
- Käynnillä käytiin läpi mm. siivouksen, ruokahuollon ja pyykkihuollon käytänteet normaaliaikana ja tarvittavat muutokset mahdollisessa koronatilanteessa. Hygieniahoitaja ohjeisti mm. suojavälineiden käytössä
- Käyntien yhteydessä kartoitettiin ja keskusteltiin jo yksikön kohortointimahdollisuuksista
- Korostettiin ennaltaehkäisyä ja henkilökunnan roolin merkitystä tilanteessa, jossa oli vierailukielto; mahdollinen tartunnan riski olisi joko uusi asukas tai henkilökunta
- kehitysvammaisten ohjatun ja tuetun asumisen työkäytänteitä mahdollisessa koronaepidemian ohjeistettiin skypepalaverissa, jossa oli kaikkien yksöiden työntekijöitä, vastuualueen päällikkö, hygieniahoitaja ja ympäristöterveydenhuollon päällikkö

## Ennakoiva toiminta hoivakodeissa koronatartuntojen ehkäisemiseksi

- Henkilökunta ei työskentele sairaana
- Huolehditaan, että henkilökunnan vaihtuvuus on mahdollisimman vähäistä. Samojen hoitajien ei pidä työskennellä useammassa kuin yhdessä yksikössä.
- Uusia tai palaavia asukkaita suositellaan pidettäväksi vapaaehtoisessa karanteeninomaisissa olosuhteissa 2 viikkoa
- Noudatettava kansallisia linjauksia vierailukielloista
- Asukkaiden yhteistukiot ja muut asukkaiden väliset kontaktit minimoidaan. Yhteisruokailuissa noudatetaan turvavälējä (> 1 metri). Tarvittaessa ruokailuja porrastetaan. Mikäli tilat sallivat, ruokailut toteutetaan pienemmissä ryhmissä.
- Porrastetaan henkilökunnan tauot.
- Hoitohenkilökunnan kulkua osastojen välillä vältetään.
- Mikäli mahdollista, nimetyt hoitajat/asukas.
- Varmistetaan, että yksikössä on yhteyshenkilö (esim. hygieniayhdyshenkilö), joka huolehtii tiedonkulusta paikallisten terveysviranomaisten ja alueellisten infektioasiantuntijoiden kanssa.

### Henkilökohtainen hygienia

- Kädet pestään vedellä ja saippualla usein ja huolellisesti, ainakin 20 sekunnin ajan.
- Käytetään tarvittaessa alkoholipohjaista käsihuuhdetta.
- Ei kosketella silmiä, nenää tai suuta.
- Yskittää ja aivastetaan kertakäyttöiseen nenäliinaan ja laitetaan nenäliina heti roskeen.

### Siivous

- Tilat siivotaan aina puhtaista kohteista likaisempiin päin. Kaikki usein koskettavat pinnat (esim. ovenkahvat, käsinojat, pöytäpinnat, valokatkaisijat, vesihanat) tulee puhdistaa huolellisesti ja usein. Julkisissa tiloissa, joissa useat ihmiset koskettelevat pintoja, puhdistus tulisi tehdä ainakin päivittäin.
- Työpaikkojen julkiset tilat puhdistetaan eri välineillä kuin henkilöstötilat.
- Keittiön ja ruokahuollon tilat puhdistetaan omilla siivousvälineillä, siivousliinat kertakäyttöisiä.
- Kädet suojataan käsiinillä pintoja puhdistettaessa. Yleiskäsineinä voi käyttää esimerkiksi tiiviitä kertakäyttökäsineitä tai kestokäsineitä.

### Ruokahuolto

- Hoivaosastoilla työskentelevän henkilökunnan pääsy valmistuskeittäisiin estetään.
- Keittiö- ja hoitohenkilökunnan sosiaali- ja taukotilojen tulee olla erilliset tai tauot tulee porrastaa niin, ettei eri työtehtävissä olevat pidä taukoa samaan aikaan.
- Asiakkaat eivät ota itse ruokaa eivätkä osallistu ruuan valmistukseen.
- Mikäli ruokahuollon tehtäviä on sisällytetty hoivaosaston henkilökunnan tehtäviin
  - ruoanjakeluun ja astiahuoltoon tulee nimetä vastuuhenkilöt, jotka hoitavat ruokien annostelun ja astiahuollon ruokailun päättymisen jälkeen.
  - työntekijällä tulee olla puhtaat suojavaatteet (esiliina, päähine), joita ei käytetä hoitotyössä. Mikäli ei ole erillisiä työkenkiä keittiöön, kengänpohjat pyyhittään 2000 pm klooriuiuoksella kostutettuun liinaan.
  - huolehdittava hyvästä käsihygieniasta, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaateuksella peittää.
  - hoivaosaston ja keittiön työt ovat eriytetty ajallisesti toisistaan, esim. keittiötyössä ollaan työvuoron alussa, josta siirrytään työvaatteiden vaihtamisen jälkeen hoivaosaston työhön

## Lisäksi seuraavat toimet hoivakodeissa, kun koronatartuntoja on todettu

- Tiedotetaan asukkaille, omaisille ja henkilökunnalle tartuntatautilanteesta.
- Asukkaiden ruokailut järjestetään huoneissa, yhteistukiot ja muut asiakkaiden väliset kontaktit estetään.
- Osastot on kohortoitava:
  - Osastoille erilliset sisäänkäynnit, sosiaali-, tauko- ja siivousvälineet
  - Henkilökunnalta kielletään kulku osastojen välillä.
  - Todetun tartunnan saanutta asukasta (sekä oireilevia) hoitavat nimetyt hoitajat

### Kosketus- ja pisaravarotoimet

- Käytä seuraavia suojaamia: kertakäyttöiset suojakäsineet, kirurginen suu-nenäsuojus ja suojalasit tai visiirillinen kirurginen suu-nenäsuojus, esiliina/hihallinen suojatakki
- Huolehdi käsihygieniasta ennen suojainten pukemista ja välittömästi niiden riisumisen jälkeen.
- Tiedota lisävarotoimista asukashuoneen ovella.

### Siivous

- Kaikki usein koskettavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja usein. Puhdistus tulisi tehdä ainakin päivittäin. Jos mahdollista, niin useamminkin; esim. 2-4 tunnin välein varsinkin epidemian aikaan.
- Siivous tehdään pääasiassa tavanomaisesti käyttäen esim. heikosti emäksistä yleispuhdistusainetta. Desinfointiainetta käytetään kosketuspintojen, saniteettitilojen ja näkyvien erite- ja roisketahrojen puhdistamiseen. Erite- ja roisketahrat tulee imeyttää kertakäyttöiseen imukykyiseen liinaan ennen desinfektioaineen käyttöä.
- Yleispuhdistuksen jälkeen kosketuspinnat käsitellään desinfektioaineella.

### Ruoka- ja astiahuolto

- Ruokahuollon tehtäviä (esim. ruuan kuumentaminen ja annostelu) ei saa tehdä hoitoon tai siivoukseen osallistuva henkilökunta. Ruokahuolto on tarvittaessa ulkoistettava siten, että ruuanvalmistukseen ja -käsitteilyyn ei osallistu hoitohenkilöstö.
- Ruokahuollossa siirrytään kertakäyttöisiin astioihin.
- Asukkaiden saataville ei jaeta tarjottimia
- Ruoka jaetaan asukkaille huoneisiin.
- Ruoka tuodaan kohteeseen suoraan, ei toisen osaston kautta.
- Oireileville asukkaille tarjoillaan ruoka viimeisenä.
- Käytettyjen kertakäyttöastioiden käsittely
  - Käytetyt kertakäyttöastiat ja ruokajäte on välittömästi ruokailun jälkeen kerättävä roskeen siten, että vältetään suoraa koskemista astioihin (esim. otetaan astiat tyhjän roskapussin avulla käteen ja käännetään roskapussi nurin ja suljetaan roskapussi kahdella solmulla).
  - Jätepusseja ei palauteta keittiöön, vaan ne viedään suoraan jätteenkeräilypisteeseen.

### Pyykkihuolto

- Puhdas pyykki on käsiteltävä erillään likaisesta pyykistä. Mikäli tämä ei ole mahdollista, pyykkihuolto ulkoistetaan.
- Käytetään tarvittaessa liukenevia pyykkipusseja.
- Koronapotilaiden (todettujen ja oireilevien) osalta pyykkit pakataan eristyspyykkipusseihin.
- Pyykkisäkkien säilytyspaikka tulee olla erillinen tila, esim. käytävä ei sovellu likaisten pyykkisäkkien säilytykseen



# Uusi normaali –aikakauden huomioiminen ympäristöterveydenhuollon koulutuksessa

- THL, Ruokavirasto, Helsingin yliopisto ja Puolustusvoimat ovat järjestäneet ansiokkaita elintarvike- ja vesivälitteisen epidemian selvittämisen täydennyskoulutuskursseja, jonne on otettu ”työpareja” terveydenhuollosta ja ympäristöterveydenhuollosta
- → vastaavia kursseja olisi toivottavaa järjestää myös koronasta

# Kiitos!