

Mpr nr. A088026 - - Dato : 19220801
Forfatter: Andersen, Karen Marie, sygeplejerske
Emnegruppe: Sygeplejersker

Tekst: Sygeplejerske. Karen Marie Andersen bliver fast ansat som sygeplejerske

Mpr nr. A088027 - - Dato : 19220728
Forfatter: Mortensen, Kirsten, sygeplejerske
Emnegruppe: Sygeplejersker

Tekst: Sygeplejerske. Kirsten Mortensen bliver ansat som sygeplejerske med fast tjenestemandstilling. Hun fratræder den 1. august 1923

Mpr nr. A088028 - - Dato : 19220623
Forfatter: Mussmann, læge
Emnegruppe: Familiepleje

Tekst: Familiepleje, lægetilsyn. En læge, der hedder Mussmann skal overtage tilsynet med familieplejepatienter, hvorfor han ønsker instrukser, endvidere ønsker han oplyst om han skal føre tilsyn med klæder og rapporterer ptt. tilstand hvert kvartal.

Mpr nr. A088029 - - Dato : 19220831
Forfatter: Fridericia, professor Lund, Albert
Emnegruppe: Bispisning

Tekst: Bispisning, kødopbevaring. Fra en professor Fridericia er kommet et forslag om opbevaring af kød på statens sindssygehospitaler, hvilket kommenteres af Albert Lund. Der foreslår nogle forandringer i maskinerne og køleanlæggene i kødkælderen.

SE NEDENFOR

Jeg Karen Marie Andersen
 som har modtaget Ansættelsesbrev som

Lægeplejerke ved Fødselshospitalet ved Aarhus
 lover herved paa Ære og Samvittighed, at jeg med
 Trofasthed og Nidkærhed vil opfylde de Tjeneste-
 pligter, der paahviler mig som Statstjenestemand.

Fødselshospitalet
VED ÅRHUS.

d. 1. August 1922.

Karen Marie Andersen
 Lægeplejerke.

Fr. torsdagm. d. 25 Juli 1922.

088-027

Ved modtagelse af tilstille Dem Sundhedsbeskrivelsen
som Sygeplejerske her ved Hospitalet beder jeg
Dem undersøge og revidere den ligledes
medfølgende Røntgenbillede.

Indstillingen gives ikke adgang til Pension for
efter det fyldte 30 Aar, og der er en ganske
Opsigelsesfrist af 3 måneder.

Sygeplejerske Wm Kirsten Andersen

Lindelys Hospital.

B 151/1922

d. 20-4-23.

Hr. Overlege Frøine Jacobsen!

Underskrevne tillader sig at sige sin afsked
til 1. August.

Arbejdsst.
Kirsten Christensen.

Fra Dictionarium, den 19 Juni 1923.

I Meddelelse nr. 200 af den 19. Juni 1923
meddeles det den Tillædelse til at påtræde den
Skilling som Sygeplejerske her ved HOSPITALET fra Udgan-
gen af Jule Maaned d. 1. d.

P. S. 1.

Overlege

Sygeplejerske Høsten Christen Christensen.

Jeg Kirsten Morsensen

som har modtaget Ansettelsesbrev som

Lygsplyerske ved Lindsygehospitalet ved Aarhus,

lover herved paa Ære og Samvittighed, at jeg med
Trofasthed og Nidkærhed vil opfylde de Tjeneste-
pligter, der paahviler mig som Statstjenestemand.

~~Sygehospital~~

YBD AARHUS.

d. 31-7-1922.

Kirsten Morsensen.

088-028

Auning d 23.6.22

P.T.

Lindeseyghospitalet ved Aarhus.

Idet jeg takker for daare af indlagte to Lægejournaler
beder jeg om at Iaa tilsende en Instruks for Højer,
der ikke Pkt i Familielege. End at at gennemlæse
de Bøger, Pkt. koster med det Anstrop, her jeg faar
der Indtryk at Forholdene ere ordret anderledes om
end da jeg for 6-8 Aar siden havde Pkt at tilse.

Hvis der ikke findes trykte Instruks beder jeg ogsaa:
hvor ofte skal jeg ikke Pkts Bøger, her jeg maag
at gaa med Ordningen af Betalingen, Anskaffelsen
af Beklædning, Reparationer osv, Bekræftelse af
eventuelle Medicinrecepter; skal jeg indsende en
Kvartalslig Rapport over Pkt's Tilstand, en Kvartalslig
Regning og hvorledes betegnes denne?

Idet jeg vedbeder mig over inden Kvartalskiftet

Regner jeg Arbejdets Mængde
for det Høj

D 150/1922

Fra Overlegen, den 26 Juni 1922

I Anledning af Dens Jernreise af 13' se
frammerer jeg hermed et Eksemplar af den
sideni gældende Dørensprosbekendtgørelse
Læger og Komitéet om Tilspil med Pati-
enter, der er anbragt i Familiepleje.

Endvidere sender jeg Dem Rekestykker
for den til Komitéet knyttede Familiepleje
og nogle Blanketter til Requirit for Læge-
tilbud og Tilspil.

Bekendtgørelsen til Tilspilnummeret er for B. den
17h. 75 øre, således at der beregnes Be-
betaling for Dørensprosdagen til Tilspilnum-
meret, men ikke for Dørensprosdagen, for-
saavidt Patienten bringes tilbage til Kom-
tallet eller flyttes til et andet Tilspilnum-
mer. Tilspil af endelig Medskrivning
beregnes der ogsaa Tilspilnummerets Be-
betaling for Medskrivningsdagen.

A f s k r i f t .

Til det af Professor Fridericia fremsendte Forslag angaaende Behandling af Kød og Forebyggelse af Kødforgiftning skal jeg bemærke følgende:

ad Punkt III. Kødet modtages som Regel Dagen før det skal anvendes - aldrig flere Dage forinden - . Indtil det skal anvendes, henligger det i Kød-kælderen, som vender mod Nord, men ikke er afkølet. Saa- fremt Afkøling fordres, vil jeg foreslaa, at den nuværende Smør-Æltekælder - beliggende ved Kølemaskinen - indtages til Kølerum for Kød, og at Smørælteren flyttes ind i Ostekælderen, hvor den foreslaas sat i Forbindelse med Motor-drift. Dette vil medføre en større Bekostning saavel til Udvidelse af Køleanlægget eventuel Anskaffelse af en større Kølemaskine, som til Anskaffelse af en Motor m. v. til Æltemaskinen.

Saa fremt denne Forandring - der vil være meget praktisk - ikke ønskes foretaget, vil der i den nuværende Kød-kælder, hvor Kølemaskinerne er installeret, for en mindre Bekostning kunne anbringes Kroge til Ophængning af Kød og paasættes Vægfliser. I Køkkenets umiddelbare Nærhed forefindes 2 smaa Kølerum, hvoraf det ene anvendes til Opbevaring af Mælk, Fløde, Margarine m. v., og det andet til tilberedte Madvarer og Madrester, men i disse Rum vil Kød et ikke kunne anbringes.

Sindssygehospitalet ved Aarhus, den 31' August 1922.

A . L u n d .

Hospitalsforvalter.

*hæst
B. J.*

Til

Direktionen for Sindssygehospitalet ved Aarhus.

Instrukts

for

Køkkenpersonalet ved Statens Sindssygehospitaller

angaaende

Behandling af Kød og Forebyggelse af Kødforgiftninger.

I.

Ved Modtagelsen af Kødet maa alle Stykkernes Udseende og Lugt nøje undersøges. Ildelugtende eller graaligt og slapt Kød maa ikke benyttes. Ogsaa tilsyneladende sundt og frisk udseende Kød kan være sundhedsfarligt. Derfor maa det straks efterses, om de paabudte blaa I. Klasses Stempler fra Kødkontrollen er til Stede paa alle de leverede Kødstykker.

II.

Kødet skal behandles med den største Renlighed og berøres saa lidt som muligt. Kun sunde Personer bør komme i Berøring med Kødet. Enhver i Køkkenet beskæftiget Person med selv lettere Tegn paa Mave- eller Tarm-lidelser maa ikke have med Madlavning eller Opvask at gøre, før en Lægeundersøgelse har godtgjort, at der ikke derved er nogen Fare for Overførelse af Smitte.

I Køkkenet skal findes Vaskecumme med Haandklæder i proper Stand til Personalets Brug, og det skal paases,

lagres over 2 Døgn. Enhver Opbevaring skal ske i Kølerum. Kødstykkerne maa aldrig stables i Lag ovenpaa hverandre, men hænges op med rigelig Luft om hvert Stykke. Ophængningen bør ske i et rent, koldt, stærkt ventileret, tørt og helt lyst Rum, hvor der ikke opbevares andre Varer og som Regel heller ikke andre Madvarer.

I Rummet bør findes Termometer og kontrolleres, at Temperaturen er lav, helst ca. 4° C. De Kroge, hvorpaa Kødet hænger, maa hver Gang renses omhyggeligt, forinden de bruges.

Bestemmelserne i dette Punkt gennemføres indtil videre kun i det Omfang, som Hospitalets nuværende Kølerum tillader.

IV.

Behandlingen af Kødet efter Tilberedningen er lige saa vigtig som Behandlingen før Tilberedningen.

Borde og Hylde, hvorpaa Kødet lægges under Tilberedningen eller Udskæringen, maa skures og skylles med kogende Vand; Knive og Gaffer, der

lægges paa Gulvet. Underrum maa kun anbringes paa Gulvet, naar de staar i deres respektive Bærebakker.

Udleveres Maden ikke inden 1/2 Time efter Uddelingen, maa den, indtil Uddelingen finder Sted, opbevares i Varmeskab i en Temperatur af 65° C. eller derover (Temperaturen kontrolleres ved Termometer i Varmeskabet.)

V.

Saaftremt Tilberedningen maa paabegyndes forud for Bespisningsdagen (f. Eks. Tilberedning af Fars, Hakning af Kød og Formning af Hakkebøf), skal Kødvaren opbevares i Kølerum (Isskab), indtil Anvendelsen. Samme Bestemmelser gælder for tilberedte Retter.

Tilberedt Mad maa aldrig opbevares ved Stuetemperatur eller i svagt opvarmet Tilstand.

Kød maa kun opbevares i Sky, Sauce eller Suppe, saafremt det tages koghed op af Gryden og straks overhældes med den kogende Vædske, som maa dække Kødet fuldstændigt. Ellers maa Kødet

tilsyneladende sundt og frisk udseende Kød kan være sundhedsfarligt. Derfor maa det straks efterses, om de paabudte blaa I. Klasses Stempler fra Kødkontrollen er til Stede paa alle de leverede Kødstykker.

II.

Kødet skal behandles med den største Renlighed og berøres saa lidt som muligt. Kun sunde Personer bør komme i Berøring med Kødet. Enhver i Køkkenet beskæftiget Person med selv lettere Tegn paa Maves eller Tarm lidelser maa ikke have med Madlavning eller Opvask at gøre, før en Lægeundersøgelse har godtgjort, at der ikke derved er nogen Fare for Overførelse af Smitte.

I Køkkenet skal findes Vaskecumme med Haandklæder i proper Stand til Personalets Brug, og det skal paases, at hyppig Haandvask med Sæbe og Neglebørste finder Sted, særlig før Arbejdet med Kødets Behandling og Tilberedning paabegyndes og efter enhver Afbrydelse af Arbejdet. Det er absolut nødvendigt at vaske sig efter Afbenyttelse af Kloset eller Pissoir.

Alle Redskaber, der benyttes ved Kødets Behandling (Økse, Kniv, Trug, Fade osv.), maa være fuldstændig rene, og det tilraades at skolde eller koge disse Genstande før Brugen, eventuelt i Sodaopløsning, forsaavidt de ikke tager Skade af denne Behandling.

III.

Kødet bør helst anvendes samme Dag, det modtages, og maa som Regel ikke

ske i et rent, koldt, stærkt ventileret, tørt og helt lyst Rum, hvor der ikke opbevares andre Varer og som Regel heller ikke andre Madvarer.

I Rummet bør findes Termometer og kontrolleres, at Temperaturen er lav, helst ca. 4° C. De Kroege, hvorpaa Kødet hænger, maa hver Gang renses omhyggeligt, forinden de bruges.

Bestemmelserne i dette Punkt gennemføres indtil videre kun i det Omfang, som Hospitalets nuværende Kølerum tillader.

IV.

Behandlingen af Kødet efter Tilberedningen er lige saa vigtig som Behandlingen før Tilberedningen.

Borde og Hylde, hvorpaa Kødet lægges under Tilberedningen eller Udskæringen, maa skures og skylles med kogende Vand; Knive og Gafler, der anvendes, maa i Forvejen skoldes, og der maa af de beskæftigede Personer iagttages samme Forholdsregler, som nævnt under II.

Retterne bør aldrig tilberedes tidligere end uundgaeligt nødvendigt. Naar Maden »smages til«, maa der benyttes en særlig Smageske, som efter at have været i Munden ikke maa komme i Berøring med Maden, før den er grundigt rensed.

De Fade, Madspande o. l., i hvilke Maden uddeles, maa være fuldstændig rene og tørre, naar de indleveres til Køkkenet, og de dertil hørende Laag maa ikke sættes eller lægges paa Gulvet. Anvendes Etagespande, maa Melletrum og Overrum heller ikke sættes eller

leveringen finder Sted, opbevares i Varmeskab i en Temperatur af 65° C. eller derover (Temperaturen kontrolleres ved Termometer i Varmeskabet.)

V.

Saafremt Tilberedningen maa paabegyndes forud for Bespisningsdagen (f. Eks. Tilberedning af Fars, Hakning af Kød og Formning af Hakkebøf), skal Kødvaren opbevares i Kølerum (Isskab), indtil Anvendelsen. Samme Bestemmelser gælder for tilberedte Retter.

Tilberedt Mad maa aldrig opbevares ved Stuetemperatur eller i svagt opvarmet Tilstand.

Kød maa kun opbevares i Sky, Sauce eller Suppe, saafremt det tages kogthed op af Gryden og straks overhældes med den kogende Vædske, som maa dække Kødet fuldstændigt. Ellers maa Kødet aldrig opbevares i Sky eller Suppe; af Levninger af Kødretter maa saaledes Kødet tages fra og opbevares for sig.

Samme Forholdsregler som overfor Kød maa tages overfor Fisk, Sauce, Suppe, Sky o. l.

VI.

Saafremt Forgiftningstilfælde skulde optræde (Opkastning eller Diarrhoe), maa Madrester fra det mistænkte Maaltid samt Prøver af de angrebnes Afføring indsendes til Undersøgelse paa Statens Seruminstitut.



DIREKTØREN
FOR
STATENS SINDSSYGEHOSPITALER

Skrivelser m. m. denne Sag ved-
rørende bedes betegnede med

J. No. I.2.1923-24.

Kjøbenhavn B., d. 9 April 1923.
Bernstorffsgade 17.
Tlf. 3376.

+ 10 Bilag.

Ved hoslagt at fremsende 10 Eksemplarer af " In-
struks for Køkkenpersonalet ved Statens Sindssygehospita-
ler angaaende Behandling af Kød og Forebyggelse af Kødfor-
giftninger" skal Direktoratet anmode om, at Instruksen
maa blive opslaaet til Bekendtgørelse for vedkommende Per-
sonale og gennemført i den Udstrækning, som de bygnings-
mæssige Forhold ved Hospitalet og Plejeanstalten Raamose-
gaard tillader.

P.D.V.
E.B.

Direktionen for Sindssygehospitalet ved Aarhus.

D 148/1922

fra Direktøren, den 5 Septbr. 1922.

Lt

Direktøret for Statens Sundhedsvesen.

Jdt.

I Afdeling af Direktørets Service af
21 f. M. tillader Direktøren sig hermed at
fremsende en Smule af 31 f. M. fra Arspi-
alsproverens indeholdende Oplysning
om de praktiske Forsaetninger der
bliver nødvendige for at Hodet kan behand-
les overensstemmende med det ved
Direktørets Service fremsatte Udsæt-
tel Instruction for Behandling af Hod.

C. D. N.

est. overleg.

Leck

B. F.

J 148 / 1922



DIREKTØREN
FOR
STATENS SINDSSYGEHOSPITALER

Skrivelser m. m. denne Sag ved-
rørende, bedes betegnede med

J. No. B. 3. 1922-23

Kjøbenhavn B., d. 2 August 1922.
Bernstorffsgade 15.
Tlf. 3376.

+ 2 Bilag.

Ved hoslagt at fremsende Afskrift af et paa Direk-
toratets Foranledning af Sundhedsstyrelsen udarbejdet Ud-
kast til Instruktion for Behandling af Kød i Hospitaler-
nes Køkkener skal man, forinden videre foretages, udbede
sig Direktionens Udtalelse om, hvorvidt der ved Hospita-
let maatte være nogen praktisk Hindring for Gennemførel-
se af en Instruks som den foreslaede.

P.D.V.

led
Drechsel

A. J. Jørgensen

led
B. Jørgensen

Til Direktionen for Sindssygehospitalet ved Aarhus.

93 148/1922

Forslag fra Professor Fridericia til Endring af Stadslæge Chroms
Regulativ for Køkkenpersonalet i
ang. Behandling af Kød og Forebyggelse af Kødforgiftning-
ger.

I.

Ved Modtagelsen af Kødet maa alle Stykkernes Udseende og Lugt nøje undersøges. Ildelugtende eller graaligt og slapt Kød maa ikke benyttes. Ogsaa tilsyneladende sundt og friskt udseende Kød kan være sundhedsfarligt. Derfor maa det straks efterses, om de paabudte blaa I. Klasses Stempler fra Kødkontrollen er til Stede paa alle de levere Kødstykker.

II.

Kødet skal behandles med den største Renlighed og berøres paa lidt som muligt. Kun sunde Personer bør komme i Berøring med Kødet. Enhver i Køkkenet beskæftiget Person med selv lettere Tegn paa Mave eller Tarmlidelser maa ikke have med Madlavning eller Opvask at gøre, før en Lægeundersøgelse har godtgjort, at der ikke derved er nogen Fare for Overførelse af Smitte.

I Køkkenet skal findes Vaskekumme med Haandklæder i proper Stand til Personalets Brug, og det skal paases, at hyppig Haandvask med Sæbe og Neglebørste finder Sted, særlig før Arbejdet med Kødets Behandling og Tilberedning paabegyndes og efter enhver Afbrydelse af Arbejdet. Det er absolut nødvendigt at vaske sig efter Afbenyttelse af Kloset eller Pissoir.

Alle Redskaber, der benyttes ved Kødets Behandling (Økse, Kniv, Trug, Fade osv.) maa være fuldstændig rene, og det tilraades at skolde eller koge disse Genstande før Brugen, eventuelt i Sodaopløsning, forsaavidt de ikke tager Skade af denne Behandling.

III.

Kødet bør helst anvendes samme Dag, det modtages og maa som Regel ikke lagres over 2 Døgn. Enhver Opbevaring skal ske i Kølerum. Kødstykkerne maa aldrig stables i Lag ovenpaa hverandre, men hænges op med rigelig Luft om hvert Stykke. Ophængningen bør ske i et rent koldt, stærkt ventileret, tørt og helt lyst Rum, hvor der ikke op-

bevares andre Varer og som Regel heller ikke andre Madvarer.

I Rummet bør findes Termometer og kontrolleres, at Temperaturen er lav helst ca. 4^o C. De Kroege, hvorpaa Kødets hanger, maa hver Gang renses omhyggeligt, forinden de bruges.

IV.

Behandlingen af Kødets efter Tilberedningen er ligesaa vigtig som Behandlingen før Tilberedningen.

Borde og Hylder, hvorpaa Kødets lægges under Tilberedningen eller Udskæringen, maa skures og skylles med kogende Vand; Knive og Gafler, der anvendes, maa i Forvejen skoldes, og der maa af de beskæftigede Personer iagttages samme Forholdsregler, som nævnt under II.

Retterne bør aldrig tilberedes tidligere end uundgaaeligt nødvendigt. Naar Maden "smages til", maa der benyttes en særlig Smageske, som efter at have været i Munden, ikke maa komme i Berøring med Maden, før den er grundigt rensed.

De Fade, Madspande o.l., i hvilke Maden uddelles, maa være fuldstændig rene og tørre, naar de indleveres til Køkkenet og maa ligesaa lidt som de dertil hørende Laag sættes eller lægges paa Gulvet.

Udleveres Maden ikke inden $\frac{1}{2}$ Time efter Uddelingen, maa den, indtil Udleveringen finder Sted, opbevares i Varmeskab ved en Temperatur af 65^o C eller derover (Temperaturen kontrolleres ved Termometer i Varmeskabet).

V.

Saa fremt Tilberedningen maa paabegyndes forud for Bespisningsdagen (f. Eks. Tilberedning af Fars, Hakning af Kødets og Formning af Hakkebøf) skal Kødvaren opbevares i Kølerum (Isskab), indtil Anvendelsen. Samme Bestemmelser gælder for tilberedte Retter.

Tilberedt Mad maa aldrig opbevares ved Stuetemperatur eller i svagt opvarmet Tilstand.

Kød maa kun opbevares i Sky, Sauce eller Suppe, saa fremt det tages koghedt op af Gryden og straks overhældes med den kogende Vædske, som maa dække Kødets fuldstændigt. Ellers maa Kødets

Forslag fra Professor Fridericia til Ændring af Stadslæge Chroms
Regulativ for Køkkenpersonalet i
ang. Behandling af Kød og Forebyggelse af Kødforgiftning-
ger.

I.

Ved Modtagelsen af Kødet maa alle Stykkernes Udseende og Lugt nøje undersøges. Ildelugtende eller graaligt og slapt Kød maa ikke benyttes. Ogsaa tilsyneladende sundt og friskt udseende Kød kan være sundhedsfarligt. Derfor maa det straks efterses, om de paabudte blaa I. Klassenes Stempler fra Kødkontrollen er til Stede paa alle de leverede Kødstykker.

II.

Kødet skal behandles med den største Renlighed og berøres paa lidt som muligt. Kun sunde Personer bør komme i Berøring med Kødet. Enhver i Køkkenet beskæftiget Person med selv lettere Tegn paa Mave- eller Tarmlidelser maa ikke have med Madlavning eller Opvask at gøre, før en Lægeundersøgelse har godtgjort, at der ikke derved er nogen Fare for Overførelse af Smitte.

I Køkkenet skal findes Vaskekumme med Haandklæder i proper Stand til Personalets Brug, og det skal paases, at hyppig Haandvask med Sæbe og Neglebørste finder Sted, særlig før Arbejdet med Kødets Behandling og Tilberedning paabegyndes og efter enhver Afbrydelse af Arbejdet. Det er absolut nødvendigt at vaske sig efter Afbenyttelse af Kloset eller Pissoir.

Alle Redskaber, der benyttes ved Kødets Behandling (Økse, Kniv, Trug, Fade osv.) maa være fuldstændig rene, og det tilraades at skolde eller koge disse Genstande før Brugen, eventuelt i Sodaopløsning, forsaavidt de ikke tager Skade af denne Behandling.

III.

Kødet bør helst anvendes samme Dag, det modtages, og maa som Regel ikke lagres over 2 Døgn. Enhver Opbevaring skal ske i Kølerum. Kødstykkerne maa aldrig stables i Lag ovenpaa hverandre, men hænges op med rigelig Luft om hvert Stykke. Ophængningen bør ske i et rent koldt, stærkt ventileret, tørt og helt lyst Rum, hvor der ikke op-

bevares andre Varer og som Regel heller ikke andre Madvarer.

I Rummet bør findes Termometer og kontrolleres, at Temperaturen er lav, helst ca. 4^o C. De Kroege, hvorpaa Kød^oet hænger, maa hver Gang renses omhyggeligt, forinden de bruges.

IV.

Behandlingen af Kød^oet efter Tilberedningen er ligesaa vigtig som Behandlingen før Tilberedningen.

Borde og Hylder, hvorpaa Kød^oet lægges under Tilberedningen eller Udskæringen, maa skures og skylles med kogende Vand; Knive og Gafler, der anvendes, maa i Forvejen skoldes, og der maa af de beskæftigede Personer iagttages samme Forholdsregler, som nævnt under II.

Retterne bør aldrig tilberedes tidligere end uundgaaeligt nødvendigt. Naar Maden " smages til", maa der benyttes en særlig Smageske, som efter at have været i Munden, ikke maa komme i Berøring med Maden, før den er grundigt rensed.

De Fade, Madspande o.l., i hvilke Maden udddeles, maa være fuldstændig rene og tørre, naar de indleveres til Køkkenet, og maa ligesaa lidt som de dertil hørende Laag sættes eller lægges paa Gulvet.

Udleveres Maden ikke inden $\frac{1}{2}$ Time efter Uddelingen, maa den, indtil Udleveringen finder Sted, opbevares i Varmeskab ved en Temperatur af 65^o C eller derover (Temperaturen kontrolleres ved Termometer i Varmeskabet).

V.

Saa fremt Tilberedningen maa paabegyndes forud for BESPISningsdagen (f.Eks.Tilberedning af Fars, Hakning af Kød^oet og Formning af Hakkebøf) skal Kød^ovaren opbevares i Kølerum (Isskab), indtil Anvendelsen. Samme Bestemmelser gælder for tilberedte Retter.

Tilberedt Mad maa aldrig opbevares ved Stuetemperatur eller i svagt opvarmet Tilstand.

Kød maa kun opbevares i Sky, Sauce eller Suppe, saafremt det tages koghedt op af Gryden og straks overhældes med den kogende Vædske, som maa dække Kød^oet fuldstændigt. Ellers maa Kød^oet

aldrig opbevares i Sky eller Suppe; af Levninger af Kødretter
maa saaledes Kødet tages fra og opbevares for sig.

Samme Forholdregler som overfor Kød maa tages overfor
Fisk, Sauce, Suppe, Sky o.l.

VI.

Saafremt Forgiftningsstilfælde skulde optræde (Opkast-
ning eller Diarrhoe), maa Madrester fra det mistænkte Maaltid,
samt Prøver af de angrebnes Afføring indsendes til Undersøgelse
paa Statens Seruminstitut.

Instruks

for

Køkkenpersonalet ved Statens Sindssygehospitaller

angaaende

Behandling af Kød og Forebyggelse af Kødforgiftninger.

I.

Ved Modtagelsen af Kødet maa alle Stykkernes Udseende og Lugt nøje undersøges. Ildelugtende eller graaligt og slapt Kød maa ikke benyttes. Ogsaa tilsyneladende sundt og frisk udseende Kød kan være sundhedsfarligt. Derfor maa det straks efterses, om de paabudte blaa I. Klases Stempler fra Kødkontrollen er til Stede paa alle de leverede Kødstykker.

II.

Kødet skal behandles med den største Renlighed og berøres saa lidt som muligt. Kun sunde Personer bør komme i Berøring med Kødet. Enhver i Køkkenet beskæftiget Person med selv lettere Tegn paa Maves eller Tarm lidelser maa ikke have med Madlavning eller Opvask at gøre, før en Lægeundersøgelse har godtgjort, at der ikke derved er nogen Fare for Overførelse af Smitte.

I Køkkenet skal findes Vaskekumme med Haandklæder i proper Stand til Personalets Brug, og det skal paases, at hyppig Haandvask med Sæbe og Neglebørste finder Sted, særlig før Arbejdet med Kødets Behandling og Tilberedning paabegyndes og efter enhver Afbrydelse af Arbejdet. Det er absolut nødvendigt at vaske sig efter Afbenyttelse af Kloset eller Pissoir.

Alle Redskaber, der benyttes ved Kødets Behandling (Økse, Kniv, Trug, Fade osv.), maa være fuldstændig rene, og det tilraades at skolde eller koge disse Genstande før Brugen, eventuelt i Sodaopløsning, forsaavidt de ikke tager Skade af denne Behandling.

III.

Kødet bør helst anvendes samme Dag, det modtages, og maa som Regel ikke

lagres over 2 Døgn. Enhver Opbevaring skal ske i Kølerum. Kødstykkerne maa aldrig stables i Lag ovenpaa hverandre, men hænges op med rigelig Luft om hvert Stykke. Ophængningen bør ske i et rent, koldt, stærkt ventileret, tørt og helt lyst Rum, hvor der ikke opbevares andre Varer og som Regel heller ikke andre Madvarer.

I Rummet bør findes Termometer og kontrolleres, at Temperaturen er lav, helst ca. 4° C. De Kroge, hvorpaa Kødet hænger, maa hver Gang renses omhyggeligt, forinden de bruges.

Bestemmelserne i dette Punkt gennemføres indtil videre kun i det Omfang, som Hospitalets nuværende Kølerum tillader.

IV.

Behandlingen af Kødet efter Tilberedningen er lige saa vigtig som Behandlingen før Tilberedningen.

Borde og Hylde, hvorpaa Kødet lægges under Tilberedningen eller Udskæringen, maa skures og skylles med kogende Vand; Knive og Gaffler, der anvendes, maa i Forvejen skoldes, og der maa af de beskæftigede Personer iagttages samme Forholdsregler, som nævnt under II.

Retterne bør aldrig tilberedes tidligere end uundgaeligt nødvendigt. Naar Maden »smages til«, maa der benyttes en særlig Smageske, som efter at have været i Munden ikke maa komme i Berøring med Maden, før den er grundigt rensed.

De Fade, Madspande o. l., i hvilke Maden uddeles, maa være fuldstændig rene og tørre, naar de indleveres til Køkkenet, og de dertil hørende Laag maa ikke sættes eller lægges paa Gulvet. Anvendes Etagespande, maa Melletrum og Overrum heller ikke sættes eller

lægges paa Gulvet. Underrum maa anbringes paa Gulvet, naar de stilles deres respektive Bærebakker.

Udleveres Maden ikke inden 1/2 7 efter Uddelingen, maa den, indtil leveringen finder Sted, opbevares i Varmeskab i en Temperatur af 65 eller derover (Temperaturen kontrol ved Termometer i Varmeskabet.)

V.

Saafermt Tilberedningen maa paabegyndes forud for Bispisningsd (f. Eks. Tilberedning af Fars, Hak af Kød og Formning af Hakke) skal Kødvaren opbevares i Kølerum (Isskab), indtil Anvendelsen. Samme bestemmelser gælder for tilberedte R. Tilberedt Mad maa aldrig opbevares ved Stuetemperatur eller i svagt varmet Tilstand.

Kød maa kun opbevares i Sky, Suppe eller Suppe, saafremt det tages kogt op af Gryden og straks overhældes med den kogende Vædske, som maa dække Kødet fuldstændigt. Ellers maa Kød aldrig opbevares i Sky eller Suppe. Levninger af Kødretter maa saa snart som muligt tages fra og opbevares for senere Anvendelse.

Samme Forholdsregler som ovenfor Kød maa tages overfor Fisk, Sild og Suppe, Sky o. l.

VI.

Saafermt Forgiftningstilfælde skal straks optræde (Opkastning eller Diarré) maa Madrester fra det mistænkte Madstykke samt Prøver af de angræbne Madvarer indsendes til Undersøgelse til Statens SerumInstitut.