

Sundt design giver bedre hygiejne

De rigtige arbejdsredskaber, der er lette at rengøre, kan være med til at give sundheden et løft. Det har man i vid udstrækning taget til sig i fødevarerindustrien, men der er også stigende interesse for hygiejnisk design i andre brancher.

Spring til artiklens hovedafsnit og faktaboks:

Europæisk organisation

Nye perspektiver

Økonomien bestemmer

Største barriere

Fakta om hygiejnisk design

Hygiejne handler ikke kun om håndvask. Det handler også om design. Et helt almindeligt computertastatur er for eksempel konstrueret, så det næsten er umuligt at gøre rent, og på den måde bliver det en smitterisiko, hvis man er flere om at benytte samme computer. Et godt alternativ er det såkaldt hygiejniske tastatur.

Seniorkonsulent Janne Holm Kristensen, Teknologisk Institut, rådgiver blandt andet virksomheder om hygiejnisk design, og hun har for et par år siden været med til at teste et computertastatur fra det danske firma GreenMatic.

Tastaturet har en tasteoverflade af silikone, fri for revner og kanter og så tåler det både sæbevand, hospitalssprit og rengøringsmidler.

- Tastaturet er derfor særlig velegnet i fødevarerindustrien, i medicinalindustrien og i sundhedssektoren, siger Janne Holm Kristensen.

Testen blev foretaget af Teknologisk Institut, som er et af de fire EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) test- og certificeringscentre i Europa.

Europæisk organisation

Ifølge Janne Holm Kristensen findes der flere vejledninger om kravene til korrekt hygiejnisk design. Men der er ikke et decideret lovkrav. Det nærmeste, man kommer, er Maskindirektivet, som blandt andet beskriver, at overflader og udstyr skal være til at rengøre.

- Men det er et vidt begreb, og derfor har EHEDG sammen med andre organisationer på området lavet nogle vejledninger, så producenterne ved, hvad de skal producere efter, og fødevarerhvervet ved, hvilke krav de kan og bør stille, siger Janne Holm Kristensen.

Vejledningerne omfatter både lukket (som ventiler og pumper) og åbent (som skrivebord, computerskærm og transportbånd) udstyr. Begge dele kan blive testet, men det er kun det lukkede udstyr, der indtil videre kan blive EHEDG-certificeret.

Nye perspektiver

- Vi skal have udviklet en nem og ensartet testmetode til at teste åbent udstyr, siger Janne Holm.

Hun mener, at det vil have store perspektiver, da flere brancher så vil investere i hygiejnisk design.

- Det vil gavne medarbejdernes sundhed og arbejdsmiljø, at man indretter sig med produkter, der er designet hygiejnisk. Rengøringen bliver for eksempel lettere og hurtigere, og det giver besparelser.

Økonomien bestemmer

- Hygiejnisk design er mest udbredt i fødevareindustrien. Det er min fornemmelse, at økonomien bestemmer, om virksomhederne interesserer sig for emnet, siger Bo Boye Busk Jensen, som i flere år har forsket og undervist i hygiejnisk design på Danmarks Tekniske Universitet.

Som eksempel nævner han medicinalindustrien, der har en solid økonomi og derfor har råd til at anskaffe udstyr, som er designet hygiejnisk. Han mener ikke, designet er altafgørende for brancher, hvor man typisk afslutter en rengøring med at sterilisere udstyret med damp.

- Men i fødevareindustrien er det sjældent, at man har tid og råd til at dampsterilisere sit anlæg. Her bliver man nødt til at interessere sig for hygiejnisk design, siger Bo Boye Busk Jensen.

Største barriere

Janne Holm Kristensen tror, den største barriere for udbredelsen af hygiejnisk design er, at indkøbsprisen måske er lidt lavere for det traditionelle udstyr.

Derfor overvejer Teknologisk Institut at udarbejde en metode, så producenterne kan beregne anskaffelsesprisen, hvis man medregner, hvad der kan spares på for eksempel rengøringsbudgettet med det nye produkt.

Tekst: Birgit Bruun Christensen