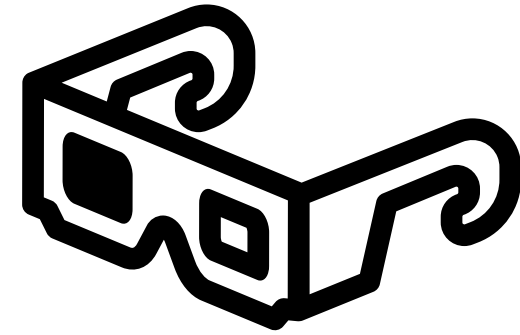


Ilmastonmuutosten vaikutukset ravitsemis- ja puhtausalaan – FOAn näkökulmasta

Jeanette Wilén Staffeldt
Faglig politisk konsulent
Kost- og servicesektoren
FOA

FOA Tulevaisuuden haasteet



- **Resistentit bakteerit/pandemiat**
- **Terveydenhuollon uudistus tulossa** – tehtäviä siirretään alueilta/sairaaloilta kunnille, esimerkiksi paikallisille sairaaloille, terveyskeskuksille ja vastaaville.
- **Ilmastonmuutos edellyttää keskittymistä seuraaviin:**
 - Uudet bakteerit ja taudit
 - Ilmastoystävälliset puhdistus- ja hygieniamenetelmät
 - Ilmastoystävälliset tuotteet ja ruokavalio

.... Ja monia muita asioita!

FOAn tavoitteet ja painopiste

- **Ammattiryhmien rooli sairauksien ja resistenssin ehkäisyssä**
- **Koulutusmahdollisuudet**
- **Ilmastoystävälliset puhdistusaineet ja -menetelmät**
- **Kierrätys**
- **Ilmastoystävällinen ruokavalio**
- **Ammattimainen johtaminen!!**

- **FOAn ammattiryhmät:**
- Palveluassistentit (2 vuotta ammatillista koulutusta)
- Siivousteknikot (1 vuoden ammatillinen koulutus)
- Puhdistusaineet
- Kotiapulaiset (ammattitaidottomat, mutta kursseilla)
- Keittiöapulaiset (ei taitavia, mutta kursseilla)
- Sosiaali- ja terveysalan avustajat/avustajat
- Siivous- ja ruokalapäälliköt
- Ei vähiten ammatillisesti koulutettu johto (hygieni- ja siivoustekniikan akatemiakoulutus)

FOA Resistenssi – Kansallinen Toimintasuunnitelma

- **Poliittinen vaikutustyö:**

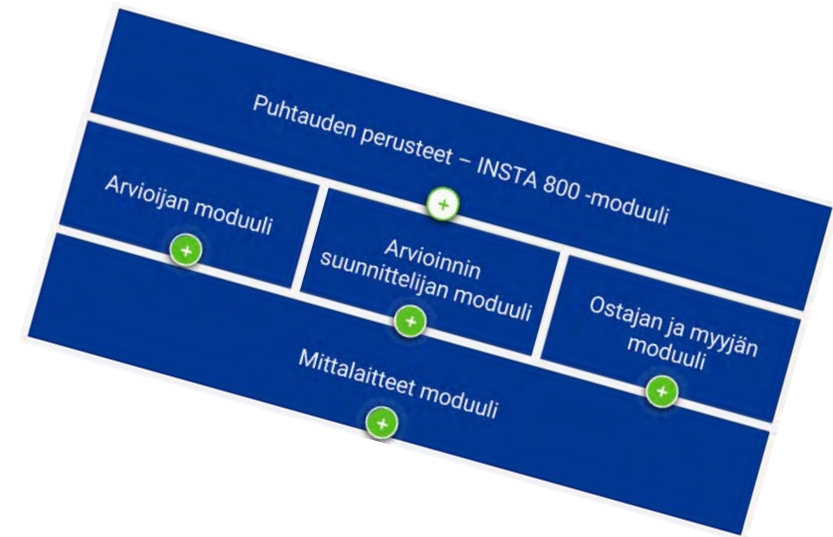
- Jatkuvat tapaamiset terveystieteiden kanssa
- Yhteydenpito ihmisiin puolueissa ja Folketingetissa (Tanskan parlamentissa)
- Osallistuminen kansalliseen yhteenliittymään – (mukaan lukien NOVO NORDISK, PFIZER) ([link](#))
- Toimimme paremman hygienian neuvoston puheenjohtajana (poikkitieteellinen verkosto)

Ammattitaidon vahvistaminen: (sekä alueilla että kunnissa) Hygienia- ja puhdistustekniikan akatemiakoulutus ([link](#)) Täydennyskoulutusten kehittäminen

- Työehtosopimusneuvotteluissa sovitut osaamisrahastot
- Resistenssiä ja ilmastoa koskevien täydennyskoulutuskurssien kehittäminen
- Päällekkäiset muut ammattiryhmät (palvelu/hoito/ateria-arvot)

Ammatillinen perusta

- INSTA 800 ja muut standardit
- Kansalliset infektiohygieniaohteet (NIR)
- **AMMATTIMAINEN JOHTAMINEN!!**





FOAn laatimat ohjemateriaalit

- Ohjemateriaalit, joissa keskitytään käytäntöön. - FOA on valmistanut materiaaleja jo useita vuosia sitten
 - Hygieeninen sairaalasiivous [Hygiejnisk Hospitalsrengøring pdf.pdf](#)
 - Tulevaisuuden kestävä siivous hoivakodeissa ja vanhainkodeissa [Hygiejnisk Hospitalsrengøring pdf.pdf](#)

**Terveysministeriö
kiinnostunut suuresti**



**Hygiejnisk
hospitalsrengøring**

Afbryde smitteveje
- forebygge infektioner



FOA Ilmastoystävällinen keittiö

Mindre kød – mere grønt, flere bælgfrugter

- Kestävän kehityksen koulutus ([link](#))
- Vihreä siirtymä työpaikalla – opas. ([link](#))
- Ruokapäivä – Lasten laitokset ja hoitokeskukset eri puolilla maata – 25. syyskuuta
- 350 lastenhoitolaitosta / 110 hoitokeskusta
- Ateriaisännät, keittiöhenkilökunta, pedagoginen henkilökunta ja paljon muuta
- Ilmastokansankokous – ([link](#))
- Palkokasvien päivä ([link](#))
- **HUOM:** 😊 Kokeile Hellen taateli nutellaa valkoisilla pavuilla ([link](#))

