

Temaseminarium den 11 juni 2013

Det ska vara *kliniskt rent*



Välkommen att vara med
vid ett unikt seminarium
för renare och säkrare vård

Bristfällig städskvalité är ett stort problem inom vården. Det ger dålig miljö, otrivsel, risk för smittspridning och ökade vårdkostnader. Därför behövs smarta, kostnadseffektiva metoder för att nå genombrott i vårdhygien. Vid seminariet presenteras nya koncept och förbättringsverktyg för att kvalitetssäkra städningen till hygienkraven.

| | |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Datum: | 11 juni |
| Plats: | Scandic Victoria Tower i Kista |
| Tid: | Program 08.30-12.30 och lunchbuffé start 12.30 - |
| Anmälan: | Anmälan via FOOD DIAGNOSTICS bokningsformulär eller e-post till info@food-diagnostics.se |
| Pris: | 950 kr per deltagare. |

Seminariet organiseras av FOOD DIAGNOSTICS AB i samarbete med representanter för olika företag med kompletterande kompetenser. Syftet med seminariet är att skapa ett gemensamt forum för spridandet av nya kunskaper och innovationer inom hygienstäd. FOOD DIAGNOSTICS AB är ett svenskt bioteknikföretag som erbjuder snabba analysmetoder för kvalitetssäkring inom vård- och livsmedelssektorn.



FairdealGroup



| Programpunkter | Tider |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Samling med fika & smörgås – SCANDIC VICTORIA TOWER <u>Skykonferens (vån. 33)</u> | 08.30-08.45 |
| Välkommen Seminariets moderator hälsar alla välkomna. Jan-Eric Larsson, Food Diagnostics AB | 08.45-08.50 |
| 1. Introduktion - Strategi och handlingsplan för att minska VRI Marion Lindh, Patientsäkerhetsstrateg SLL | 08.50–09.00 |
| 2. Hygienstädning i vården Kunskaper om hygienstädning, lägesbild och trender. Christina Holmefalk, konsult Borago AB | 09.00–09.20 |
| 3. Renare sjukhus med Capiro S:t Görans akutsjukhus Den kliniska kopplingen och Capios städskoncept. Anna Zerne och Jimmy Björkman, Capiro S:t Görans | 09.30–10.00 |
| <i>Fikapaus med kaka</i> | 10.00–10.20 |
| 4. Hygienaspekter vid lokalutformning Rätt materialval och lokalutformning kan bidra till att förebygga smittspridning. Agneta Sjögren, Locum AB | 10.20–10.40 |
| 5. När är det rent? Objektiva kontroller med tryckplattor och ATP-mätare. Frank Axelsson, Food Diagnostics AB | 10.50–11.10 |
| 6. Hygienstandard DS 2451-10 Dennis Andersen, Andersen Control ApS | 11.10–11.20 |
| 7. Kvalitetskontroller Nyttan med kvalitetsuppföljningar. Jesper Borrfor, Fairdeal Group AB | 11.30–11.50 |
| 8. Så ger Lean ständigt bättre städskvalitet Strukturerat förbättringsarbete i städprocessen Ola Ljunggren Bergeå, C2 Management AB | 12.00–12.20 |
| 9. Avslutning med Konferenslunchbuffé och mingel | 12.30– |

För mer information gå till seminariets [webbsida](#) eller kontakta:
Frank Axelsson frank@food-diagnostics.se – tel 0705 59 11 41