

institut og de klinisk-mikrobiologiske afdelinger i det amtskommunale sygehusvæsen. Et sådant samarbejde kan gennemføres ved øget brug af edb.

Der er således – ud over det allerede eksisterende beredskab – taget en række initiativer til yderligere forbedring af bl.a. procedurerne i sådanne sager.

---

### Spm. nr. S 458

Til sundhedsministeren (10/11 95) af:

**Jan Kørpe Christensen (FP):**

»Kan ministeren oplyse, om der var mere end én af de afdøde patienter på Amtssygehuset i Herlev, der ikke var tæt på døden, inden de blev smittet med salmonella?«

### Svar (23/11 95)

**Sundhedsministeren (Yvonne Herløv Andersen):**

Jeg har forelagt spørgsmålet for Amtssygehuset i Herlev, som har oplyst, at spørgsmålet ikke kan besvares helt entydigt.

Amtssygehuset oplyser i den forbindelse, at embedslægen og cheflægens konklusioner for de afdøde patienter er, at alle 6 patienter var meget alvorligt syge, da de blev smittet med salmonella, og at kun én af patienterne må vurderes til ikke umiddelbart at være tæt på dødens indtræden.

---

### Spm. nr. S 459

Til sundhedsministeren (10/11 95) af:

**Jan Kørpe Christensen (FP):**

»Hvad kan ministeren oplyse om de nye tiltag, der tages eller planlægges på Amtssygehuset i Herlev efter salmonellaforgiftningerne?«

### Svar (23/11 95)

**Sundhedsministeren (Yvonne Herløv Andersen):**

Jeg har forelagt spørgsmålet for Amtssygehuset i Herlev, som har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig.

»Sygehusledelsen entrerede straks – da levnedsmiddelkontrollen fandt centralkøkkenet utilstrækkeligt rengjort – med et eksternt firma (Jydsk Rengøring), som akut trådte til og hovedrengjorde hele området.

Efterfølgende er madproduktion og rengøring (som traditionelt hører sammen i sygehuskøkkener) blevet adskilt med henblik på kvalitetssikring af begge funktioner.

Sygehusledelsen har i forløbet haft meget alvorlige samtaler med økonomaen, som er den ansvarlige faglige leder af køkkenet, samt hendes nærmeste overordnede, driftschefen, om de stærkt kritisable forhold, herunder er det bl.a. påbudt, at mad skal gennemsteges »hellere for meget end for lidt«. Desuden er det gjort klart, at sygehusledelsen forventer, at økonomaen og den øvrige ledelse af centralkøkkenet fremtidig påtager sig og gennemfører den ledelsesopgave, deres stillinger indebærer. Dette følges nøje af sygehusledelsen.

Samspillet med levnedsmiddelkontrollen er kraftigt intensivet og foregår nu på højt ledelsesniveau.

De to fødeemner, som med størst sandsynlighed kan være salmonellainficerede, nemlig friske æg og fjerkræ, er udelukket fra sygehusets kost på ubestemt tid.

Sygehusledelsen har desuden gennemgået hele problemfeltet med samtlige ledere (adm. overlæger og oversygeplejersker) for de kliniske afdelinger med henblik på speciel overvågning af meget dårlige patienter og ikke mindst den kost, de tilbydes.

Der er udnævnt en kvalitetsansvarlig tekniker for alle køleskabe og kølerum på hele sygehuset, som fremover kontrolleres med korte tidsintervaller for temperatur med avanceret måleudstyr.

Hygiejnen i centralkøkkenet overvåges daglig af en hygiejnesygeplejerske, som rapporterer direkte til sygehusledelsen.

Sygehusledelsen vil i den kommende tid med konsulentbistand gennemgå alle rutiner og forhold i køkkenet omkring produktion, distribution og behandling af madvarer i alle led samt omkring hygiejniske og organisatoriske forhold.