



Saksframlegg

Utval	Utvalssak	Møtedato
Formannskapet		22.04.2021
Kommunestyret		06.05.2021

Ombygging/utbetring kjøkken/vaskeri - NOS

Fakta i saka:

Bakgrunn for saka/tidlegare saksgang

I budsjettet for 2020 var det sett opp kr 914.000 (inkl. mva.) for utbetring/ombygging av vaskeri og grovkjøkkenet på NOS. Det var i denne summen og teke med innkjøp av nytt inventar/utstyr. Frå saksutgreinga for vedtak om budsjett 2020 står om desse 2 prosjekta:

Ombygging vaskeri - NOS:

Dagens vaskeri er av svært dårlig kvalitet og ventilasjon er svært dårlig. I ramma ligg og nytt utstyr som aukar kapasiteten på vaskeriet som gir at ein kan utnytte ressursane betre. På dette grunnlag er det i driftsbudsjettet lagt til grunn reduksjon med ei 30% stilling.

Grovkjøkken NOS:

For å overhalde krav til hygiene er det naudsynt å bygge ei vegg som gjer at ein kan skilje av til trafikk i korridor, der m.a. skittentøy vert frakta. Kjøkkenbenk og anna utstyr er og av eldre dato og held truleg ikkje krav som vert stilt frå Mattilsynet.

Ein kom ikkje i gong med desse to prosjekta før utbrotet av covid-19 kom, og det blei då lagt «på is», på bakgrunn av at det då var uaktuelt med byggeaktivitet på omsorgssenteret.

Lovgrunnlaget

Arbeidsmiljølova, smittevernslova

Forankring i eige planverk

Budsjett- handlingsprogram 2020-2023.

Vurdering:

I utgangspunktet såg ein føre seg at desse to prosjekta skulle leie til mindre endringar i eksisterande bygningsmasse. Men når ein nå har fått erfaring med utbrot av pandemi og ein har sett nærare på dei utfordringar som ligg i det fysiske arbeidsmiljøet på desse to arbeidsstadane, så ser ein at utfordringa nok er større enn kva ein la til grunn i første omgang. Det vert vurdert at det høgst truleg ikkje er mogleg å finne ei tilfredstillande løysing innafor den løyvde ramma.

På vaskeriet ved NOS har arbeidsmiljøet vore omtalt lenge, og har og vore tema på vernerundar. Ventilasjonen er dårleg og skapar tett og fuktig luft, slik at vindauga må stå opne heile tida under arbeid. Dette skapar temperaturforskjellar på vaskeriet heile året, frå fryktelig varmt om sommaren, til iskaldt om vinteren. Sommaren 2020, vart det satt inn eit tiltak med flyttbart kjøleaggregat, som har gjort situasjonen noko betre om sommaren, men hjelpar lite om vinteren.

Det har kome sjukemeldingar relatert til arbeidsmiljøet og fleire tilsette melder at dei slit med hovudverk etter arbeidsdagar på vaskeriet.

Det har vore synfaring både med Ventec (Kommunens avtalefirma i høve til ventilasjon) og med Yrkeshelse Sør som har peika på manglar ved ventilasjon og tidvis ugunstige arbeidsforhold. Det er så langt ikkje innhenta uttale/vurdering frå ekspertise på smittevern, men dette vert jobba med nå.

Det er gjennomført ein ROS-analyse, som visar at vi driver på rødt nivå i høve til arbeidsmiljø og smittevern.

Arbeidstilsynet har hatt tilsyn, som tar tak i opplysningar frå ROS-analysen og tidlegare vernerundar. Tilsynet resulterte i pålegg om å rette på desse forholda innan 1.6.2021.

Det siste som har kome til er at det er avdekka at naudutgangen, som er eit av vindauga på vaskeriet er sperra av eit gitter, som skal hindre mus og andre skadedyr å komme inn, når vindauget står oppe. Dette gitteret gjer til at vindauga ikkje fungerer som naudutgang.

Ventec har føreslått å installere eige ventilasjonsanlegg på vaskeriet som vil gjere at arbeidsmiljøet vil bli betre og at vindauga kan haldast lukka. Då vil også gitteret foran vindauget bli fjerna, slik at nødutgangen fungerer. Dette vil og betre noko av smittevernsituasjonen, då luftboren smitte ikkje vert overført direkte frå urein til rein sone.

Eit ventilasjonsanlegg til vaskeriet er stipulert til å koste omlag kr 100.000 (eks.mva). Då ein i dag ikkje veit kva varig løysing ein vil lande på i høve til vaskeriet er det vanskelig å seie om eit slikt ventilasjonsanlegg vil kunne vere ein del av ei varig løysing. Dersom ein skal lande på at vaskeriet skulle bli lokalisert ein anna stad enn i dag, vil truleg gjenbruksverdien av eit ventilasjonsanlegg vere liten. Ein kan truleg løyse delar av problematikken (mellombels) ved å sette inn vifte. Kostnad ved kjerneboring i betong og kjøp av vifte er stipulert til omlag kr 30.000. Avhengig av kva løysing ein vel i høve til vaskeri, så vil det vere tale 1 år til 1,5 år før ein har ny løysing på plass. Dette er for lang tid å fortsetje med ei så mangelfull løysing som det er i dag på ventilasjon. Det vert derfor tilrådd å få på plass ei løysing på ventilasjon i dagens vaskeri som fort som mogleg.

Det vil likevel ikkje løyse heile problematikken i høve til smittevern, men vil kanskje fungere for ein periode, til nytt vaskeri er på plass.

Vaskeriet er slik det ligg i dag, ikkje eigna dersom det oppstår smittesituasjonar. Dette fordi det ikkje er klare grensar på rein og urein sone. Tøy som ikkje er vaska må passere rein sone før den kjem inn til vask. Her kan det ofte oppstå smittesituasjonar, sjølv med gode rutinar.

Vaskeriet har og for få maskinar og må halde opent kvar dag, for å halde unna vasken. Dersom ei av maskinane er i ustand, vert det krise på vaskeriet. Nytt vaskeri må difor ha fleire vaskemaskinar og tørketromlar og treng då ikkje halde opent kvar dag, dersom forholda elles er optimale.

Kjøkkenet:

Pga. Covid-19 og fokus kring smittevern og kohorttenking vart det oppdaga at slik institusjonskjøkkenet og lagera til dette er plassert i forhold til kvarandre lagar mange moglege smittespreiings situasjonar.

Institusjonskjøkkenet ligg i 1. etasje og mange av lagera, inkl. tørrlager og fryse, ligg i underetasjen. Dette medfører stor trafikk for kjøkkenpersonell opp og ned i heisen med varer frå desse lagera kvar dag. I heisen vert og anna varer frakta opp og ned, samt reint og ureint tøy til vaskeriet samt personell. I tillegg vert alle varene til kjøkkenet levert inn til underetasjen og må passere garderober, tilsette frå andre avdelingar osv.

Infisert mat og matprodukt vil kunne skape ein omfattande epidemi på NOS ved smitte, derfor vil ein ROS-analyse vere på raudt nivå i mange av desse situasjonane rundt levering og flytting av mat til lager og til kjøkken.

I tillegg utsetter kjøkkenpersonalet seg for unødig smitte ved å måtte bevege seg i områder som kan være utsatt for smitte. Kjøkkenet bør heile tida kunne være eit eige kohort, uavhengig av smitteforhold på institusjonen.

Konklusjon:

Slik forholda på kjøkkenet er nå, kan maten bli ei stor smittespreiingskjelde ved infeksjonar eller pandemiar på NOS. Det er viktig at dette vert tatt tak i nå og sjåast på i samanheng med at det skal gjerast noko med vaskeriet.

På bakgrunn av dei utfordringane som er i dag på vaskeriet med ventilasjon og dei avvik som er kome fram i samband med dette bør ei det kome på plass ei løysing i høve til denne problematikken snarast mogleg.

Rådmannen si tilråding:

Nissedal kommunestyre gir prosjekterings- og byggjenemnda oppdrag å utgreie tilfredstillande løysingar for kjøkken og vaskeri ved omsorgssenteret. Det vert løyva inntil kr 100.000 (eksl. mva.) til prosjekteringskostnader til dette. Denne løyvinga blir å innarbeide i samband med 1. tertial.

Rådmannen får fullmakt til å etablere ei løysing i høve til ventilasjon i dagens vaskeri på omsorgssenteret. Kostnad ved dette vert i innarbeide i samband med 1. tertial.