



## Del 4, Personal

### Här lär du dig

- ▶ Vad krävs av personalens verksamhet?
- ▶ Vem bör ha hygienpass?
- ▶ Hur ska hälsotillståndet redas ut?
- ▶ Hurdana skyddskläder behövs?
- ▶ När och hur ska man tvätta händerna?

Grundkravet för primärproduktionen är att hälsotillståndet för personalen som hanterar livsmedel är god.

Detta räcker inte för personal som hanterar obehandlad mjölk på en gård som säljer obehandlad mjölk till konsumenterna. En utredning över hälsotillståndet bör då ges. Därutöver ska personalen få utbildning i hälsorisker.

För personal som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal krävs ett hygienpass, skyddskläder och oftast även en utredning över hälsotillståndet.

Särskilt användningen av skyddskläder kan i vissa fall vara ett gott hygieniskt tillvägagångssätt även inom primärproduktionen.

### Hygienpass

En person som hanterar lättfördärliga livsmedel ska påvisa att han eller hon har tillräcklig grundläggande information om livsmedelshygien. Detta kan påvisas antingen genom ett kompetenstest eller genom ett hygienpass som fås på basen av lämplig utbildning inom livsmedelsbranschen.

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att de personer som hanterar lättfördärliga livsmedel har hygienpass. Hygienpasset ska skaffas senast tre månader (3 mån) efter att arbetet har inletts. Kompetenstestare som godkänts av Evira arrangerar kompetenstester och beviljar hygienpass.

Kompetenstestare som godkänts av Evira arrangerar kompetenstester och beviljar hygienpass

### Personalens hälsotillstånd

En person som hanterar livsmedel som serveras oupphettade, såsom sallader, ska ge en utredning över hälsotillståndet, dvs, i praktiken ett intyg över att han eller hon inte har salmonellos. Även en person som hanterar oförpackat kött ska ge en utredning över hälsotillståndet.

Syftet är att hitta bärare av salmonellasmittan och förhindra dess spridning via arbetstagare som hanterar livsmedel.

Om personen endast arbetar med kassauppgifter, krävs inte en utredning över hälsotillståndet och salmonellaundersökning.

### Vad är salmonella?

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka en matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

- illamående
- magsmärta
- diarré
- feber och
- huvudvärk.

### Hur sprids salmonella?

Salmonella sprider sig vanligen via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, svinkött eller obehandlad mjölk samt grönsaker. Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

### Utredning över hälsotillståndet

När anställningsförhållandet inleds och arbetsuppgiften kräver det, utförs en utredning över hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren. Med den säkerställer man att personen inte orsakar en risk för smitta i sitt arbete. Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

Salmonellaundersökningen ska utföras också alltid omedelbart, om det finns skäl att misstänka salmonellasmitta. Exempelvis om arbetstagaren har varit en på utlandsresa och har symtom av magsjuka.

En person med magsjuka får inte hantera livsmedel. Magsjuka kan orsakas förutom av salmonella också av många andra bakterier och virus. Du hittar mer information om magsjuka som smittar via livsmedel via länkarna som samlats på våra webbsidor.

### Anvisningar om utredning över hälsotillståndet

Institutet för hälsa och välfärd har med stöd av lagen om smittsamma sjukdomar gett anvisningar om utredningen över hälsotillståndet. Du hittar anvisningen bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

### Skyddskläder

En arbetstagare som hanterar livsmedel ska bära ändamålsenlig skyddsklädsel. Som skyddsklädsel rekommenderas en arbetsdräkt, huvudbonad och arbetsskor. Syftet med skyddskläderna är att förhindra att de livsmedel som hanteras kontamineras.

Användningen av skyddskläder kan vara ett gott hygieniskt tillvägagångssätt även inom primärproduktionen.

### Skyddshandskar

Arbetstagarna kan även använda skyddshandskar. Syftet med skyddshandskar är att skydda livsmedel från smuts och skadliga bakterier och virus som kan spridas via händerna.

### När ska skyddshandskar användas?

Skyddshandskar ska användas åtminstone om arbetstagaren har

- konstnaglar
- smycken, eller
- sår på händerna.

Om skyddshandskar används, ska de bytas tillräckligt ofta och händerna ska tvättas tillräckligt ofta.

Det finns olika slags skyddshandskar. Du ska välja handskar som lämpar sig för användning för ditt ändamål. För hantering av feta livsmedel lämpar sig skyddshandskar av annat slag än för hantering av torra livsmedel.

### Arbete i kassan och oskyddade livsmedel

Arbete vid kassan och hantering av oförpackade livsmedel passar dåligt ihop.

Om du emellertid är tvungen att både hantera livsmedel och arbeta i kassan, var särskilt noggrann med att tvätta händerna och med byte av skyddshandskar.

### Vad är huvudregeln för användning av smycken?

I livsmedelsarbete, särskilt då man hanterar oförpackade livsmedel, ska arbetstagaren undvika att använda smycken. Användningen av smycken kan emellertid tillåtas, om de täcks över med skyddsklädsel.

### Handtvätt

Det finns naturenliga bakterier på händerna och de kan fastna på händerna också från smutsiga ytor. En del bakterier är harmlösa, men en del kan orsaka matförgiftningar.

Vid förebyggande av matförgiftningar är det väldigt viktigt att händerna tvättas tillräckligt ofta vid hantering av livsmedel.

### Tvätta händerna omsorgsfullt:

1. alltid innan du börjat arbeta
2. också under arbetets gång, om du behöver
3. mellan arbetsfaserna, till exempel efter hantering av råvaror och jordiga, smutsiga eller fördärvade livsmedel

4. i samband med besök på toaletten
5. efter hantering av pengar
6. efter rökning
7. efter att du hostat, nyst eller snutit dig.

### Ett sår på handen? Gör så här:

1. Skydda såret t.ex. med plåster.
2. Använd skyddshandske.

När du använder skyddshandskar, förhindrar du spridningen av bakterier från såret till det oförpackade livsmedlet.

### Sammanfattning

En anställd som hanterar oförpackade livsmedel i en livsmedelslokal

- ▶ ska bevisa att han eller hon kan hantera dem hygieniskt. Det påvisas med ett hygienpass.
- ▶ ska lämna en utredning över hälsotillståndet när anställningsförhållandet inleds och därefter alltid vid behov. Med utredningen bevisas att arbetstagaren inte bär på salmonellasmitta eller andra smittosamma sjukdomar.
- ▶ ska bära skyddskläder. Rekommenderade skyddskläder utgörs av en ändamålsenlig arbetsdräkt, en huvudbonad och arbets skor. Skyddshandskar används vid behov.

Dessa krav är det skäl att beakta även inom primärproduktionen och överväga rätta förfaringssätten med tanke på risker. Följ anvisningarna för handtvätt.