



## Osa 4, Henkilökunta

### Oppaan tässä osassa opit:

- ▶ Millaisia asioita henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Kenellä tulee olla hygieniapassi?
- ▶ Miten terveydentila tulee selvittää?
- ▶ Millainen suojavaatetus tarvitaan?
- ▶ Milloin ja miten kädet tulee pestä?

Työkseen pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi ja työhön sopiva suojavaatetus.

Hygieniapassi on osaamistodistus, jolla henkilö osoittaa hallitsevansa elintarvikehygienian.

Lisäksi työntekijöillä tulee tarvittaessa olla luotettava selvitys siitä, että heillä ei ole salmonellatartuntaa. Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta.

### Hygieniapassi

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän henkilön on osoitettava, että hänellä on riittävät perustiedot elintarvikehygieniasta.

Tämän voi osoittaa joko osaamistestin tai soveltuvan elintarvikealan koulutuksen perusteella saatavalla hygieniapassilla.

Työantajan on varmistettava, että pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi.

Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden (3 kk) kuluessa työn aloittamisesta. Ruokaviraston hyväksymät testaajat järjestävät hygieniapassitestejä ja myöntävät hygieniapasseja.

### Selvitys henkilökunnan terveydentilasta

Työntekijän tulee tarvittaessa antaa selvitys terveydentilasta eli käytännössä todistus siitä, että ei sairasta **salmonelloosia**.

Tarkoituksena on löytää salmonellatartunnan kantajat ja estää salmonellan leviäminen elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden välityksellä.

Kun työsuhde alkaa, tehdään terveydentilan tarkastus työnantajan järjestämässä työterveyshuollossa. Tarvittaessa tehdään myös salmonellatutkimus.

Salmonellatutkimus tulee tehdä myös aina välittömästi, jos on syytä epäillä salmonellatartuntaa. Esimerkiksi, jos työntekijä on ollut ulkomaanmatkalla ja hänellä on vatsataudin oireita.

Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita. Vatsatautia voivat aiheuttaa salmonellan lisäksi monet muutkin bakteerit ja virukset. Elintarvikkeiden välityksellä tarttuvista vatsataudeista löydät lisää tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

### **Mikä on salmonella?**

Salmonella on suolistobakteeri, joka voi tarttua saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

- pahoinvointi
- vatsakipu
- ripuli
- kuume ja
- päänsärky.

### **Miten salmonella leviää?**

Salmonella leviää tavallisimmin raa'an tai huonosti kypsennetyn siipikarjanlihan, sianlihan tai **raakamaidon** sekä kasvien välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

### **Suojavaatetus**

Elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus. Suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltäviä elintarvikkeita saastumasta. Suojavaatteet tulee vaihtaa ja pestä riittävän usein.

### **Laitos vastaa suojavaatteista**

Laitoksen on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -päähineet sekä tyøjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja laitoksen valvojan käyttöön. Sen on myös vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.

Leikkaamon työntekijöille on hyvä varata myös viiltosuojakäsineitä ja muovisia esiliinoja. Viiltosuojakäsineet ovat käsineitä, joihin on kudottu esimerkiksi teräsverkko tai jotka ovat teräsverkkoa.

### **Ota huomioon eri hygieniatasot ja kulkureitit eri hygienialueiden välillä**

Ota suojavaatteiden ja -jalkineiden käytössä huomioon laitoksesi eri **hygieniatasot** sekä kulkureitit eri hygienialueiden välillä.

Varo ristisaastumista eli sitä, että kuljetat likaa muualta laitoksesta ”puhtaille alueille”. Puhtaat alueet ovat niitä alueita, joissa käsittelet pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

### **Suojavaatteiden suojaus, kun käyt ulkona**

Jos käyt välillä ulkona, suojavaatetus on vaihdettava tai suojattava. Voit esimerkiksi pukea ulkotakin suojavaatteittesi suojaksi.

### **Suojakäsineet**

Työntekijät voivat käyttää myös suojakäsineitä. Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita lialta ja haitallisilta bakteereilta ja viruksilta, jotka voivat levitä käsistä.

### **Milloin suojakäsineitä on käytettävä?**

Suojakäsineitä on käytettävä vähintään silloin, jos työntekijällä on

- rakennekynnet
- koruja tai
- haavoja käsissään.

Jos suojakäsineitä käytetään, ne on vaihdettava riittävän usein ja kädet on pestävä riittävän usein.

Suojakäsineitä on erilaisia. Sinun tulee valita käsineet jotka sopivat käyttötarkoitukseesi.

Rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn sopivat erilaiset suojakäsineet kuin kuivien elintarvikkeiden käsittelyyn.

### Korujen käyttö elintarviketyössä

- **Mikä on pääsääntö korujen käytössä?**  
Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijän tulee välttää korujen käyttöä. Korujen käyttö voidaan kuitenkin sallia, mikäli ne peitetään suojavaatetuksella.
- **Miksi korut ovat riski?**  
Korujen käyttö voi aiheuttaa elintarvikehygieenisen riskin. Esimerkiksi sormuksen alle voi jäädä kosteutta ja kerääntyä likaa. Koru tai sen osa voi irrota ja joutua elintarvikkeeseen.
- **Sallitaanko irtoripset?**  
Irtoripsien käyttö ei ole suositeltavaa. Ne voidaan sallia, jos ei ole huolta, että ne putoavat elintarvikkeeseen.
- **Mitkä lävistyskorut ovat kiellettyjä?**  
Näkyvien lävistyskorujen käyttö on kielletty, jollei niitä pysty peittämään suojavaatetuksella.
- **Miksi lävistyskorut ovat riski?**  
Lävistyskorut rikkovat ihoa ja limakalvoja ja aiheuttavat hygieniariskin. Ihossa ja limakalvoilla on runsaasti bakteereja, jotka voivat levitä käsien mukana elintarvikkeisiin.
- **Saako suun sisällä olla lävistyksiä?**  
Suun sisällä olevat lävistyskorut voidaan sallia.

### Käsienpesu

Käsissä on luontaisesti bakteereita ja niitä voi tarttua käsiin myös likaisilta pinnoilta. Osa bakteereista on harmittomia, mutta osa voi aiheuttaa ruokamyrkytyksiä.

Ruokamyrkytysten ennaltaehkäisyssä on olennaisen tärkeää, että kädet pestään riittävän usein elintarvikkeita käsiteltäessä.

### Pese kädet huolellisesti:

1. aina ennen kun aloit työn teon
2. myös työn aikana, jos tarvitsee
3. työvaiheiden välillä, esimerkiksi jos joudut puhdistamaan vertymiä, paiseita tai muita muuttuneita tai likaisia osia ruhosta.
4. WC:ssä käynnin yhteydessä
5. tupakoinnin jälkeen
6. yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen

### Haava kädessä? Toimi näin:

1. Suojaa haava esimerkiksi laastarilla.
2. Käytä suojakäsineitä.

Kun käytät suojakäsineitä, estät bakteerien leviämisen haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.

### Yhteenveto

- ▶ Elintarvikkeita käsittelevän työntekijän tulee osoittaa, että hän osaa käsitellä niitä hygieenisesti. Se osoitetaan hygieniapassilla.
- ▶ Elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden tulee antaa selvitys terveydentilasta, kun työsuhde alkaa ja sen jälkeen aina tarvittaessa.
- ▶ Selvityksellä osoitetaan, ettei työntekijällä ole salmonellatartuntaa tai muita tartuntatauteja.
- ▶ Kun henkilö käsittelee elintarvikkeita, hänellä tulee olla suojavaatetus.
- ▶ Lihalaitoksessa suojavaatetukseen kuuluu vähintään asianmukainen työpuku, päähine ja työjalkineet.
- ▶ Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa.
- ▶ Noudata ohjeita käsienpesussa.