



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?

Alkutuotannon perusvaatimuksena, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä.

Tämä ei riitä raakamaitoa kuluttajille myyvän tilan raakamaitoa käsittelevälle henkilöstölle. Siltä vaaditaan terveydentilan selvitys. Lisäksi henkilöstölle tulee antaa terveystarpeita koskevaa koulutusta.

Elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevältä henkilökunnalta vaaditaan hygieniapassi, suojavaatetus ja useimmiten myös terveydentilan selvitys.

Varsinkin suojavaatetuksen käyttö voi joissain tapauksissa olla alkutuotannollekin hyvä hygieeninen toimintatapa.

Hygieniapassi

Elintarvikehuoneistossa 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.

Työntekijän on varmistettava, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi. Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden (3 kk) kuluessa työn aloittamisesta.

Ruokaviraston hyväksymät osaamistestit järjestävät osaamistestejä ja myöntävät hygieniapasseja.

Henkilökunnan terveydentila

Henkilön, joka käsittelee kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, kuten salaatteja, elintarvikehuoneistossa, tulee antaa selvitys terveydentilasta eli käytännössä todistus siitä, että ei sairasta **salmonelloosia**. Myös henkilön, joka käsittelee pakkaamatonta lihaa, tulee antaa tämä terveydentilaselvitys.

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

Jos henkilö työskentelee vain kassatehtävissä, häneltä ei vaadita terveydentilaselvitystä ja salmonellatutkimusta.

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 kasvisten välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

Selvitys terveydentilasta

Kun työsuhde alkaa ja työtehtävä sitä vaatii, tehdään terveydentilan selvitys.

Sillä varmistetaan, että henkilö ei aiheuta työssään tartuntavaaraa.

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.

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

Ohjeistus terveydentilan selvityksestä

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos on antanut tartuntatautilain nojalla ohjeistuksen terveydentilan selvityksestä.

Löydät ohjeen verkkosivuillemme kootuista linkeistä.

Suojavaatetus

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus.

Suojavaatetukseksi suositellaan työpukua, päähinettä ja työjalkineita.

Suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltäviä elintarvikkeita saastumasta.

Suojavaatetuksen käyttö voi olla alkutuotannollekin hyvä hygieeninen toimintatapa.

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.

Kassatyö ja suojaamattomat elintarvikkeet

Työskentely kassalla ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopivat huonosti yhteen.

Jos kuitenkin joudut sekä käsittelemään elintarvikkeita että työskentelemään kassalla, ole erityisen huolellinen käsienpesun ja suojakäsineiden vaihtamisen kanssa.

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.

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 raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen
4. WC:ssä käynnin yhteydessä
5. rahan käsittelemisen jälkeen
6. tupakoinnin jälkeen
7. 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

Elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän työntekijän

- ▶ tulee osoittaa, että hän osaa käsitellä niitä hygieenisesti. Se osoitetaan hygieniapassilla.
- ▶ tulee antaa selvitys terveydentilasta, kun työsuhde alkaa ja sen jälkeen aina tarvittaessa. Selvityksellä osoitetaan, ettei työntekijällä ole salmonellatartuntaa tai muita tartuntatauteja.
- ▶ tulee käyttää suojavaatetusta. Suositeltavaan suojavaatetukseen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine ja työjalkineet. Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa.

Myös alkutuotannossa nämä vaatimukset kannattaa huomioida ja pohtia riskien kannalta oikeat tavat toimia. Noudata myös ohjeita käsienpesussa.