

## 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?

Personer som i arbetet hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska ha ett **hygienpass** och lämpliga skyddskläder för arbetet.

Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att hen behärskar livsmedelshygienen.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella.

Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten.

### Hygienpass

En person som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ska påvisa att hen 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.

LmL § 19: Hygienpass beviljas personer som genomgått ett hygienpasstest med godkänt resultat.

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att de personer som hanterar lättfördärliga livsmedel har hygienpass.

Och vid behov se till att de får gå på hygienpass test.

Hygienpasset ska skaffas senast tre månader (3 mån.) efter att arbetet har inletts. Kompetenstestare som godkänts av Livsmedelsverket arrangerar kompetenstester och beviljar hygienpass.

### Utredning över personalens hälsotillstånd

En anställd ska vid behov ge en utredning över hälsotillståndet, dvs. i praktiken ett intyg över att hen inte har salmonellos.

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

När anställningsförhållandet inleds, utförs en kontroll av hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren.

Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

Företagshälsovården skriver ut ett intyg, som verksamhetsidkaren granskar och bokför granskningen inom egenkontrollen.

Salmonellaundersökningen ska också alltid omedelbart utföras, om det finns skäl att misstänka salmonellasmitta.

Exempelvis om arbetstagaren har varit på en utlandsresa och har symtom av magsjuka.

En person med magsjuka får inte hantera livsmedel i lokalen. 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.

### 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
- 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.

## Skyddskläder

En arbetstagare som hanterar livsmedel ska bära ändamålsenlig skyddsklädsel. Syftet med skyddskläderna är att förhindra att de livsmedel som hanteras blir kontaminerade.

Skyddskläderna ska bytas och tvättas tillräckligt ofta.

### Anläggningen ansvarar för skyddskläderna

Anläggningen ska överlämna ändamålsenliga skyddskläder och -huvudbonader samt arbetsskor till den personal som arbetar i livsmedelsproduktionslokalerna och till anläggningens övervakare.

Anläggningen ansvarar också för rengöring och underhåll av skyddskläderna.

### Beakta de olika hygiennivåerna och flödet mellan de olika hygienområdena

Beakta vid användningen av skyddskläder och -skor din anläggnings olika hygiennivåer samt flödena mellan de olika hygienområdena.

Akta dig för korskontaminering, dvs. att du för in smuts till ”rena områden” från andra delar av anläggningen.

Rena områden är områden där du hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel.

### Skydd av skyddskläder när du går ut

Om du går ut emellan, ska skyddskläderna bytas ut eller skyddas.

Du kan till exempel klä på dig en ytterjacka för att skydda dina skyddskläder.

### 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.

Skyddshandskar är på sin plats även vid rengöring av små delar och utrustning, samt till exempel i ysteriet när händerna kommer i kontakt med saltvatten.

När ska skyddshandskar användas?

Skyddshandskar ska bäras åtminstone om arbetstagaren har

- konstnaglar
- smycken
- 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 ditt användningsändamål.

För hantering av feta livsmedel lämpar sig skyddshandskar av annat material än för hantering av torra livsmedel.

## Användning av smycken i livsmedelsarbete

### ■ 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.

### ■ Varför utgör smycken en risk?

Användningen av smycken kan orsaka en livsmedelshygienisk risk. Till exempel under en ring kan det bli kvar fukt och den kan samla smuts. Ett smycke eller en del av det kan lossna och hamna i livsmedlet.

### ■ Är lösögonfransar tillåtna?

Användningen av lösögonfransar rekommenderas inte. De kan tillåtas om det inte finns risk för att de faller ner i livsmedlen.

### ■ Vilka piercingsmycken är förbjudna?

Det är förbjudet att använda synliga piercingsmycken, om de inte kan täckas med skyddsklädsel.

### ■ Varför utgör piercingsmycken en risk?

Piercingsmycken har sönder huden och slemhinnorna och orsakar en hygienrisk. Det finns rikligt med bakterier på huden och slemhinnorna som kan spridas via händerna till livsmedel.

### ■ Får det finnas piercingar inuti munnen?

Piercingsmycken inne i munnen kan tillåtas.

## Handtvätt

Det finns naturligt 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 börjar arbeta
2. också under arbetets gång, om du behöver
3. mellan arbetsmomenten, till exempel om du ibland måste rengöra smutsiga verktyg eller ytor
4. i samband med besök på toaletten
5. efter rökning
6. 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 livsmedel ska påvisa att hen kan hantera dem hygieniskt. Det påvisas med ett hygienpass.
- ▶ Anställda som hanterar livsmedel ska ge en utredning över hälsotillståndet när anställningsförhållandet inleds och därefter alltid vid behov. Med utredningen bevisas att arbetstagaren inte bär på salmonellasmitta eller andra smittsamma sjukdomar.
- ▶ När en person hanterar livsmedel ska hen ha skyddsklädsel.
- ▶ I en mjölkkanläggning utgörs skyddskläder minst av en ändamålsenlig arbetsdräkt, en huvudbonad och arbets skor.
- ▶ Skyddshandskar används vid behov.
- ▶ Följ anvisningarna för handtvätt.