



Del 4, Personal

I den här delen av guiden lär du dig:

- ▶ Vilka krav ställs på personalen?
- ▶ Vem bör ha hygienpass?
- ▶ Vem ska lämna utredning av hälsotillstånd om salmonellasmitta?
- ▶ Hurdana skyddskläder behövs?
- ▶ När och hur ska man tvätta händerna?

Personalen ska kunna arbeta hygieniskt i livsmedelslokalen.

Personal som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel omfattas av särskilda krav.

Personalen ska se till att ha lämplig arbetskläder och vid behov skyddskläder. Alla dessa faktorer är viktiga för att säkerställa livsmedelssäkerheten.

Hygienpass

En person som arbetar i en livsmedelslokal och hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska ha ett **hygienpass** enligt Livsmedelsverkets modell.

Personen ska kunna visa att hen har tillräckliga grundkunskaper i **livsmedelshygien**. Hygienpasset erhålls genom att klara hygienpasstestet.

Arbetsgivaren ska säkerställa att personer som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel har hygienpass.

Hygienpasset ska skaffas senast inom tre (3) månader från arbetets början.

I dessa tre månader räknas även tidigare arbeten där hygienpass har krävts enligt livsmedelslagen.

Livsmedelsverkets godkända hygienpasstestare ordnar tester och beviljar hygienpass.

Personalens hälsotillstånd

En person som hanterar livsmedel som serveras utan upphettning ska lämna en utredning av hälsotillstånd om salmonellasmitta, i praktiken ett intyg på att personen inte har **salmonellos**.

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

Om personen endast arbetar med kassauppgifter, endast serverar färdiga portioner eller endast arbetar med kärlunderhåll, krävs inte en utredning av hälsotillståndet och salmonellaundersökning.

Vad är salmonella?

Salmonella är en tarmbakterie som kan spridas via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka **matförgiftning**.

Symtom på salmonellasmitta (salmonellos) kan vara:

- illamående
- magsmärta
- diarré
- feber
- huvudvärk.

Hur sprids salmonella?

Salmonella sprider sig vanligen via rått eller otillräckligt tillrett fjäderfäkött, svinkött eller **obehandlad mjölk** samt grönsaker.

Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

Utredning av hälsotillståndet

Utredning av hälsotillstånd om salmonellasmitta krävs av alla, även praktikanter och andra personer som arbetar på arbetsplatsen utan anställning i minst en månad.

Deklarationen krävs vid anställningens början eller när det under arbetet finns skäl att misstänka att personen kan vara bärare av salmonella.

Exempel: feber med diarré eller salmonellasmitta hos en familjemedlem.

Utredning av hälsotillståndet görs t.ex. via arbetsgivarens företagshälsovård. Med den säkerställer man att personen inte orsakar en risk för smitta i sitt arbete. Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

En person med magsjuka får inte hantera livsmedel eller vistas i livsmedelshanteringsområden om det finns risk för **kontaminering**.

Magsjuka kan orsakas av salmonella men också av många andra bakterier och virus. Du hittar mer information om magsjuka som smittar via livsmedel via länkarna som samlats på våra webbsidor.

Skyddskläder

En arbetstagare som hanterar livsmedel ska ha lämpliga skyddskläder.

Syftet med skyddskläder är att förhindra att livsmedel som hanteras blir kontaminerade.

Om arbetstagaren går ut emellan, är det bra att byta skyddskläder eller skydda dem, till exempel med en separat jacka.

Skyddskläder ska vara lätta att hålla rena och hållbara.

De ska bytas och tvättas regelbundet.

Personalen kan tvätta och underhålla sina skyddskläder också hemma.

Skyddshandskar

Arbetstagare kan också använda skyddshandskar.

Syftet med skyddshandskar är att skydda livsmedel från smuts och skadliga bakterier och virus som kan spridas via händerna. Bristande handhygien kan inte kompenseras med skyddshandskar.

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.

Händerna ska tvättas innan handskarna tas på. Byt alltid handskar om du har rört något annat än livsmedel eller redskap som används vid livsmedelstillverkning.

Rör inte till exempel telefon, pengar, hår eller ansikte med handskarna på.

Det finns olika typer av skyddshandskar.

Välj handskar som passar för ändamålet.

För hantering av feta livsmedel behövs andra handskar än för hantering av torra livsmedel.

Arbete i kassan och oskyddade livsmedel

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

Om du inte kan byta handskar tillräckligt ofta, använd istället tänger vid hantering av livsmedel.

Om du ändå måste både hantera livsmedel och arbeta i kassan, var särskilt noggrann med handtvätt och byte av skyddshandskar.

Användningen 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.

■ **Varför är smycken en risk?**

Smycken kan utgöra en hygienrisk.

Till exempel kan fukt och smuts samlas under en ring.

Ett smycke eller en del av det kan lossna och hamna i livsmedlet.

■ **Är lösögonfransar tillåtna?**

Användning av lösögonfransar rekommenderas inte.

De kan falla ner i livsmedlet.

■ **Varför är piercingar en risk?**

Piercingar skadar hud och slemhinnor och utgör en hygienrisk.

Det finns rikligt med bakterier på huden och slemhinnorna som kan spridas via händerna till livsmedel.

■ **Är långa naglar eller konstgjorda naglar tillåtna?**

Nej. Vid arbete där händerna kommer i direkt kontakt med livsmedel ska naglarna vara korta och nagelbanden hela.

Rena, korta naglar och friska nagelband sprider färre mikrober än långa och smutsiga naglar, under vilka sjukdomsframkallande mikrober kan finnas och som är svåra att rengöra.

Handtvätt

Det finns naturenliga bakterier på händerna och de kan fastna på händerna också från smutsiga ytor.

En del bakterier är harmlösa, men vissa kan orsaka matförgiftning.

För att förebygga matförgiftning är det mycket viktigt att händerna tvättas tillräckligt ofta vid hantering av livsmedel.

Anvisningar för handtvätt på olika språk kan skrivas ut från Livsmedelsverkets webbplats.

Tvätta händerna omsorgsfullt:

1. alltid innan du börjar arbeta
2. även under arbetet vid behov
3. mellan arbetsfaserna, till exempel efter hantering av råvaror och jordiga, smutsiga eller fördärvade livsmedel
4. efter toalettbesök
5. efter rökning
6. efter att du hostat, nyst eller snutit dig

Ett sår på handen? Gör så här:

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

När du använder skyddshandskar förhindrar du att bakterier sprids från såret till oförpackade livsmedel.

Sammanfattning

- ▶ En arbetstagare som hanterar livsmedel ska kunna visa att hen kan hantera dem hygieniskt. En arbetstagare som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska ha hygienpass.
- ▶ En arbetstagare som hanterar oförpackade livsmedel som serveras utan upphettning ska lämna en utredning av hälsotillståndet om salmonellasmitta när anställningen börjar och därefter vid behov, om anställningen varar minst en månad. Med utredningen bevisas att arbetstagaren inte bär på salmonellasmitta eller andra smittosamma sjukdomar.
- ▶ När en person hanterar livsmedel ska hen ha arbetskläder som lämpar sig för arbetet och vid behov skyddskläder. Rekommenderad skyddsklädsel omfattar lämplig arbetsdräkt, huvudbonad och arbetsskor.
- ▶ Skyddshandskar används vid behov.
- ▶ Följ anvisningarna för handtvätt.