



Osa 4, Henkilökunta

Oppaan tässä osassa opit:

- ▶ Millaisia asioita henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Kenellä on oltava hygieniapassi?
- ▶ Keneltä vaaditaan terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?
- ▶ Millainen suojavaatetus tarvitaan?
- ▶ Milloin ja miten kädet tulee pestä?

Henkilökunnan täytyy osata toimia elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Henkilökuntaa, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, koskee erityisiä vaatimuksia. Henkilökunnan täytyy huolehtia työhön soveltuvasta vaatetuksesta ja tarvittaessa suojavaatetuksesta. Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Hygieniapassi

Henkilöllä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, täytyy olla Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Henkilön on osoitettava, että hänellä on riittävät perustiedot elintarvikehygieniasta. Hygieniapassin saa, kun suorittaa hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden (3 kk) kuluessa työn aloittamisesta.

Kolmeen kuukauteen lasketaan myös aikaisemmat työt, joissa hygieniapassi on elintarvikelain mukaan vaadittu.

Ruokaviraston hyväksymät hygieniapassitestaajat järjestävät hygieniapassitestejä ja myöntävät hygieniapasseja.

Henkilökunnan terveydentila

Henkilön, joka käsittelee kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee antaa terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta käytännössä todistus siitä, että ei sairasta **salmonelloosia**.

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

Jos henkilö työskentelee vain kassatehtävissä, tarjoilee vain valmiita annoksia tai työskentelee vain astiahuollossa, häneltä ei vaadita terveydentilan selvitystä salmonellatartunnasta eikä 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 kasvien välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

Selvitys terveydentilasta

Terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.

Selvitys vaaditaan heti palvelussuhteen alkaessa tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja.

Esimerkki tällaisesta tilanteesta on kuumeinen ripulitauti tai perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta.

Terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta tehdään esimerkiksi työnantajan järjestämässä työterveyshuollossa.

Selvityksellä pyritään varmistamaan, että henkilö ei aiheuta työssään tartuntavaaraa. Tarvittaessa tehdään myös salmonellatutkimus.

Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita eikä oleskella elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos on vaara saastuttaa elintarvikkeita.

Vatsatautia voivat aiheuttaa salmonellan lisäksi monet muutkin bakteerit ja virukset. Elintarvikkeiden välityksellä tarttuvista vatsataudeista löydät lisää tietoa internetsivuillamme kotoista linkeistä.

Suojavaatetus

Elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus.

Suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltäviä elintarvikkeita saastumasta.

Suojavaatteet tulee vaihtaa ja pestä riittävän usein.

Jos työntekijä käy välillä ulkona, suojavaatetus on hyvä vaihtaa tai suojata. Sen voi tehdä esimerkiksi erillisellä takilla.

Suojavaatteiden tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja kestäviä.

Ne tulee vaihtaa ja pestä riittävän usein.

Henkilökunta voi pestä ja huoltaa suojavaatteensa myös kotonaan.

Suojakäsineet

Työntekijät voivat käyttää myös suojakäsineitä.

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

Puutteellista käsihygieniää ei voi paikata suojakäsineiden käytöllä.

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.

Kädet on pestävä ennen suojakäsineiden pukemista.

Vaihda suojakäsineet aina, jos olet koskenut käsineillä mitä tahansa muuta, kuin elintarviketta tai elintarvikkeen valmistuksessa käytettäviä välineitä.

Älä koskettele esimerkiksi puhelinta, rahaa, hiuksia tai kasvoja käsineet kädessä.

Suojakäsineitä on erilaisia.

Valitse 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 et voi vaihtaa suojakäsineitä riittävän usein, käytä käsineiden sijaan ottimia elintarvikkeiden käsittelyssä.

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

Korujen käyttö elintarviketyössä

- **Mikä on pääsääntö korujen käytössä?**
Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijän on vältettävä korujen käyttöä.
- **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 voivat pudota elintarvikkeeseen.
- **Miksi lävistyskorut ovat riski?**
Lävistyskorut rikkovat ihoa ja limakalvoja ja aiheuttavat hygieniariskin.

lhossa ja limakalvoilla on runsaasti bakteereja, jotka voivat levitä käsien mukana elintarvikkeisiin.

- **Sallitaanko pitkät kynnet tai tekokynnet?**
Ei. Sellaisessa työssä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, on oltava lyhyet kynnet ja ehjät kynsinauhat.
Puhtaat, lyhyet kynnet ja terveet kynsinauhat levittävät vähemmän mikrobeja kuin pitkät ja likaiset kynnet, joiden alla voi olla tauteja aiheuttavia mikrobeja ja jotka on vaikea puhdistaa.

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. Käsienpesuohjeita eri kielillä voit tulostaa Ruokaviraston verkkosivuilta.

Pese kädet huolellisesti:

1. aina ennen kun aloit työskentelyn
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. 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 on osoitettava, että hän osaa käsitellä niitä hygieenisesti.
Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä täytyy olla hygieniapassi.
- ▶ Pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita käsittelevälle työntekijälle täytyy tehdä terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta, kun työsuhde alkaa ja sen jälkeen aina tarvittaessa, jos työsuhde kestää vähintään kuukauden.
Selvityksellä osoitetaan, ettei työntekijällä ole salmonellatartuntaa tai muita tartuntatauteja.
- ▶ Kun henkilö käsittelee elintarvikkeita, hänellä pitää olla työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatetus. Suositeltavaan suojavaatetukseen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine ja työjalkineet.
- ▶ Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa.
- ▶ Noudata ohjeita käsienpesussa.