

Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om personalhygien;¹

SLVFS 1996:36
(H 120)

Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen.

Omfattning

1 § Denna kungörelse omfattar regler om sådana särskilda försiktighetsmått som skall iakttas vid hantering av livsmedel och om läkarundersökning och annan hälsokontroll. Krav på hälsokontroll av livsmedelspersonal finns även i andra föreskrifter.

Med anställda avses i kungörelsen även personer som utan formellt anställningsförhållande sysselsätts i livsmedelshanteringen.

Allmänna råd

Grundläggande krav som rör personalhygien finns i 21 § livsmedelslagen (1971:511). Där föreskrivs att i livsmedelshantering inte får sysselsättas person som har eller kan misstänkas ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan medföra att smittämnen överförs via livsmedlen som han hanterar.

Enligt 29 § livsmedelsförordningen skall var och en som sysslar med livsmedelshantering vårda sig om en god personlig hygien och även iakttä noggrann renlighet.

Enligt 30 § första stycket livsmedelsförordningen har den som driver verksamhet där livsmedel hanteras en skyldighet att sörja för att hans arbetstagare fortlöpande får erforderliga anvisningar om personalhygien.

Utöver reglerna i denna kungörelse finns föreskrifter om personalhygien i bl.a. verkets kungörelser (SLVFS 1994:2) om hantering av fiskvaror, (SLVFS 1994:5) om äggprodukter, (SLVFS 1994:10) om köttprodukter, (SLVFS 1994:11) om slakt m.m. av fjäderfä, (SLVFS 1994:12) om slakt och annan hantering av färskt kött av ren, (SLVFS 1994:13) om mjölk och flytande mjölkprodukter, (SLVFS 1994:40) om malet kött, (SLVFS 1994:42) om slakt av tamkanin och om hantering av färskt kaninkött, (SLVFS 1996:32) om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

Personlig hygien

2 § Den som hanterar livsmedel skall tvätta händerna omedelbart före arbetets början och efter varje toalettbesök samt i övrigt så fort det behövs.

¹ Jfr rådets direktiv 93/43/EEG (EGT L 175, 19.7.1993, s. 1, celex 393L0043).

Den som är sysselsatt med framställning eller beredning av oförpackade livsmedel skall dessutom i erforderlig utsträckning tvätta armarna.

Livsmedel får inte beröras mer än nödvändigt för arbetet. Lämpliga verktyg skall användas om så kan ske.

Smycken och armbandsur får inte bäras så att de vid livsmedelshantering kan komma i beröring med oförpackade livsmedel eller eljest utgör en livsmedelshygienisk risk.

Allmänna råd

Öronringar kan tillåtas om de på ett betryggande sätt är fastsatta och om de inte medför infektioner som kan innebära risk för överföring av smittämnen till livsmedlen.

Om någon av religiösa eller andra skäl nödgas bära vigselring i arbetet måste handskar användas.

3 § Den som är sysselsatt med livsmedelshantering skall bära skyddskläder eller annan arbetsdräkt som från livsmedelshygienisk synpunkt är lämpliga för arbetet. Den som är sysselsatt med annan hantering av oförpackat livsmedel än försäljning i detaljhandeln eller bordsservering skall dessutom bära hårskydd som håller håret samlat.

Skyddskläder skall vara rena och får endast användas och förvaras på arbetsplatsen. Andra kläder och tillhörigheter skall förvaras avskilda från såväl skyddskläder och annan arbetsdräkt som från livsmedel. Ombyte av kläder får endast ske i därför avsett utrymme.

Arbetsgivaren skall se till att den som hanterar livsmedel bär erforderliga skyddskläder.

Allmänna råd

Enligt 30 § andra stycket livsmedelsförordningen skall den som driver verksamheten tillhandahålla arbetstagarna ändamålsenliga skyddskläder. Om inte annat avtalats innebär denna skyldighet således att det åligger arbetsgivaren att såväl anskaffa som tvätta och i övrigt sköta skyddskläderna så att de kan anses som ändamålsenliga för arbetet.

Arbetskläder bör vara ljusa.

Arbetskläder och gångkläder kan förvaras i ett skåp som avdelats med en mellanvägg mellan de olika persedlarna.

Särskilda försiktighetsmått

4 § Innehavaren av eller föreståndare för verksamhet där livsmedel hanteras skall hålla sig noggrant underrättad om arbetstagarnas hälsotillstånd och tillse att arbetstagare inte sysselsätts i livsmedelshantering om denne har eller kan antagas ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan innebära

överföring av smitta med de livsmedel som hanteras eller att livsmedlen blir otjänliga till människoföda. Särskild uppmärksamhet skall iakttas när någon anställd vistats utanför Sverige.

Allmänna råd

Smittbärande personer kan i många fall omplaceras till annat arbete än hantering av oförpackade livsmedel.

Om den som är sysselsatt i livsmedelshantering har eller kan antas ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan medföra risk för att livsmedel blir otjänliga till människoföda eller sådan sjukdom eller smitta som kan överföras med livsmedlen får en tillsynsmyndighet, enligt 21 och 25 §§ livsmedelslagen, för erforderlig tid förbjuda att personen hanterat livsmedel.

Myndighet som beslutar om avstängning bör i beslutet ange förutsättningarna för att den som avstängts kan få återgå till hanteringen av livsmedel, exempelvis hur många negativa prov i följd som erfordras för detta.

Enligt 16 § smittskyddslagen (1988:1472) kan en behandlande läkare meddela sådana förhållningsregler som innebär avstängning från livsmedelshantering.

En person som med stöd av livsmedelslagen eller smittskyddslagen har avstängts från arbete kan i vissa fall få ersättning enligt lagen (1989:225) om ersättning till smittbärare.

5 § Innehavaren av eller föreståndaren för verksamhet där livsmedel hanteras skall tillse att arbetstagare som har eller kan antas ha sjukdom eller smitta som kan spridas via livsmedel utan dröjsmål uppsöker läkare för undersökning. Arbetstagare med symtom på maginfektion är skyldig att lämna faecesprov enligt läkarens bedömning.

Allmänna råd

Enligt 32 § andra stycket livsmedelsförordningen svarar arbetsgivaren för kostnaderna för sådan läkarundersökning och annan hälsokontroll. Enligt 33 § förordningen skall dock läkarundersökning som görs efter beslut av en tillsynsmyndighet bekostas av myndigheten, om den inte skall ersättas enligt smittskyddslagen (1988:1472).

I läkarens bedömning ingår även vilka smittämnen som faecesundersökningen skall omfatta.

6 § Om innehavare av eller föreståndare för verksamhet där livsmedel hanteras fått kännedom om eller har skäl att antaga att han själv eller arbetstagare inom verksamheten har tarminfektion eller annan sjukdom eller smitta eller sådant sår eller annan skada som uppenbarligen kan medföra risk för att sjukdom eller smitta kan överföras med livsmedel som hanteras i verksamhe-

ten, skall han utan dröjsmål anmäla detta till den myndighet som har tillsyn över verksamheten och därvid uppge vilken åtgärd som vidtagits. Om det finns en för verksamheten särskild förordnad livsmedelskontrollant, t.ex. besiktningsveterinär, skall sådan anmälan göras även till denne.

7 § Om prov enligt 5 § bedömts eller sannolikt kommer att bedömas som positivt i fråga om smittämne som kan överföras via livsmedel skall remitterande läkare i enlighet med 52 § tredje stycket livsmedelsförordningen utan dröjsmål underrätta den kommunala nämnd som utövar tillsyn enligt livsmedelslagen i den kommun där den undersökte arbetar samt till smittskyddsläkaren. Underrättelsen skall innefatta den undersöktes namn och uppgift om arbetsplats.

Allmänna råd

I 52 § livsmedelsförordningen finns föreskrifter om rapporteringskyldighet i allmänhet när det gäller livsmedelsburna smittämnen m.m. Om den sjuke eller smittbärande arbetar inom en anläggning som står under Livsmedelsverkets tillsyn bör den kommunala nämnden snarast underrätta verket eller den person som närmast svarar för tillsynen, exempelvis besiktningsveterinären.

Nyanställningsintyg

8 § Reglerna i 9-13 §§ om nyanställningsintyg gäller person som i anläggning för tillverkning av livsmedel hanterar oförpackade livsmedel av följande slag:

- kött och köttvara,
- mjölk och mjölkbaserade produkter,
- äggprodukt,
- fisk och fiskvara,

Allmänna råd

Paragrafen avser personer som hanterar livsmedel i anläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets kungörelser (SLVFS 1994:2) om hantering av fiskvaror, (SLVFS 1994:5) om äggprodukter, (SLVFS 1994:10) om köttprodukter, (SLVFS 1994:11) om slakt m.m. av fjäderfä, (SLVFS 1994:12) om slakt och annan hantering av färskt kött av ren, (SLVFS 1994:13) om mjölk och flytande mjölkprodukter, (SLVFS 1994:40) om malet kött, (SLVFS 1994:42) om slakt av tamkanin och om hantering av färskt kaninkött, (SLVFS 1994:1) om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

Paragrafen omfattar inte personer som hanterar livsmedel i exempelvis detaljhandel och storhushåll.

9 § Person som omfattas av 8 § skall innan han börjar syssla med livsmedelshantering uppvisa ett *nyanställningsintyg* som innehåller dels ett medicinskt utlåtande som visar att den undersökte inte har eller kan antas ha sjukdom, smitta, sår eller annan skada som utgör hinder mot sysselsättning i livsmedelshantering och dels uppgift om erhållen hygieninformation enligt 11 §.

Nyanställningsintyget skall utformas enligt *bilaga 3* och skall vara underskrivet av läkare eller annan behörig person. Intyget får inte vara äldre än ett år.

Allmänna råd

Kravet på nyanställningsintyg gäller även person som inte har något anställningsförhållande utan själv bedriver sådan livsmedelshantering som avses i 8 §.

Enligt 32 § andra stycket livsmedelsförordningen skall den som driver verksamheten föranstalta om och bekosta hälsokontrollen, inklusive hygieninformation enligt 11 §.

10 § Till grund för det medicinska utlåtandet skall ligga

1. avgiven hälsodeklaration enligt *bilaga 1* till denna kungörelse,
2. en medicinsk bedömning av hälsodeklarationen och en undersökning enligt *bilaga 2 p.1*,
3. en läkarundersökning om så bedöms nödvändigt med hänsyn till den medicinska bedömningen av hälsodeklarationen,
4. ytterligare undersökningar än de som följer av punkten 3, i den omfattning läkare finner påkallat för utfärdande av utlåtandet.

Om det finns särskilda skäl, exempelvis språksvårigheter, får hälsodeklaration lämnas muntligt till läkare eller sjuksköterska.

11 § I samband med nyanställningsundersökning enligt 10 § skall en särskild hygieninformation lämnas till den undersökte med den omfattning som anges i *bilaga 2 p. 2*. Sådan information får lämnas av läkare eller legitimerad sjuksköterska, av personal från myndighet som utövar tillsyn enligt livsmedelslagen eller av annan som tillsynsmyndigheten anvisar.

Allmänna råd

Enligt 3a § verkets kungörelse (1990:10) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m. skall den som bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras se till att de som hanterar livsmedel i verksamheten får handledning och instruktion eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete de utför.

12 § Person, för vilken utfärdats nyanställningsintyg, skall genomgå förnyad undersökning enligt 10 och 11 §§ om han under mer än tolv månader inte arbetat med livsmedelshantering som kräver nyanställningsintyg och därefter återgår till sådant arbete.

Återkommande hälsokontroll i form av årlig läkarundersökning krävs för person som omfattas av 8 § och som hanterar färskt kött, fjäderfäkött och köttprodukter. Sådant undersökning skall utföras enligt reglerna i 10 §. Intyg om sådan hälsokontroll skall utformas enligt *bilaga 3*.

13 § Arbetsgivaren skall kräva att nyanställningsintyg lämnas vid anställningens början. Om särskilda skäl föreligger, såsom hastig och oförutsedd personalomsättning eller uppenbara svårigheter att få tid för undersökning, får nyanställningsintyg lämnas senare än vid anställningens början, dock senast två veckor därefter. Den myndighet som utövar tillsynen kan ge ytterligare anstånd.

14 § Nyanställningsintyg och i förekommande fall bevis om årlig läkarundersökning skall förvaras på den undersöktes arbetsplats.

När anställningen upphör skall de handlingar som avses i första stycket överlämnas till den anställde.

Dispens

15 § Livsmedelsverket kan medge undantag (dispens) från föreskrifterna i denna kungörelse.

Hälsodeklaration

enligt 10 § Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1996:36) om personalhygien.

Personuppgifter. Ifylles av den sökande:

Efternamn och förnamn:
Utbildning/Befattning/Yrke:
Personnummer:
Postadress:
Telefon:
Arbetsplats:

Era svar är belagda med tystnadsplikt.

Hälsodeklaration. Ifylles av den sökande:

Ja	Nej	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har ni haft diarré under mer än 4-5 dagar än de senaste månaderna?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har avföringen den senaste tiden varit lösare än vanligt?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har ni varit utanför Norden det senaste halvåret?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har någon som Ni delar bostad med haft diarré mer än 4-5 dagar den senaste månaden?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har Ni husdjur (t.ex hund, katt, fåglar, reptiler, fiskar etc)?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har ni haft ont i halsen med feber mer än 3 gånger det senaste året?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brukar Ni ha hosta mer än 3 veckor efter förkylning?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hostar Ni upp mycket slem varje dag?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Är Ni skämbildsundersökt eller lungröntgad?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	I så fall ange om möjligt tid och plats:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Föranledde skämbildsundersökningen eller lungröntgen någon ytterligare undersökning?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har Ni eller brukar Ni ha variga sår, finnar eller bölder på

		huden?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har Ni eller brukar Ni ha rodnad, svullnad eller ömhet vid nagel
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Har Ni eller brukar Ni ha utslag eller eksem?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Betraktar Ni er som frisk?
Ytterligare upplysningar:		

Härmed försäkrar jag att ovan lämnade uppgifter är sanningsenliga

Datum:

Underskrift:

1. Undersökning vid nyanställning och årlig läkarundersökning av livsmedelspersonal

Undersökningens syfte: Att utröna om patienten är fri från sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan utgöra hinder mot att vederbörande hanterat oförpackade livsmedel.

Undersökningens omfattning: Med utgångspunkt från den avgivna hälso-deklarationen bör den undersökande, genom utfrågning av patienten, ta reda på om patienten kan misstänkas ha någon form av magbesvär eller infektioner som visar eller indikerar att patienten kan överföra smitta via de livsmedel som han/hon hanterat. Av intresse är också om patienten nyligen besökt eller vistats i något land som är känt för ökad frekvens av tarmsjukdomar.

De smittämnen som i första hand kommer i fråga är Salmonella, Shigella, Campylobacter, calicivirus och andra smittämnen som kan framkalla tarmsjukdomar. Det gäller vidare sådana former av hepatit som kan överföras via livsmedel samt stafylokockinfektioner.

Om det vid undersökningen kommer fram att patienten har eller nyligen har haft symtom på maginfektion bör faecesprov tas. Provet bör i första hand undersökas avseende Salmonella/Shigella, men undersökningen kan vid behov utökas till att avse även andra smittämnen.

Patientens händer bör även granskas för att se om där finns infekterade småsår eller andra infektioner. Det kan även gälla eksem eller andra hudförändringar som är vätskande eller som kan misstänkas vara av infektiös art. Även mun och svalg bör granskas i fråga om infektiösa förändringar orsakade av exempelvis stafylokocker.

Undersökningens genomförande: Om möjligt bör undersökningen göras av läkare, man kan vanligtvis utföras av legitimerad sjuksköterska efter delegation av läkare. Vid tveksamhet om diagnos eller behov av utökad undersökning, exempelvis avlämnande av faecesprov, bör dock alltid läkare konsulteras.

Utfärdande av intyg: Intyget skall vara utformat enligt *bilaga 3*. Intyget skall normalt undertecknas av läkare. Enligt 7 § lagen (1994:953) om åligganden för personal inom hälso- och sjukvården kan emellertid läkaren överlåta på sjuksköterska att i läkarens ställe, men på dennes ansvar, underteckna intyget.

2. Hygieninformation i samband med nyanställning

Syftet med hygieninformation i samband med nyanställning är att ge den som skall syssla med känsliga livsmedel kunskaper om

- smittämnen som kan överföras via livsmedel
- smittvägar
- personlig hygien och andra försiktighetsmått
- åtgärder vid sjukdom
- andra regler som måste iakttas.

Informationen bör i första hand ges i muntlig form. I undantagsfall kan informationen vara skriftlig. Den bör då ges i form av instuderingsmaterial, vars innehåll följs upp med frågor i anslutning till de avsnitt som ingår i materialet. På marknaden finns också filmer och annat material som kan vara lämpat att ingå som moment i hygieninformationen.

Det är viktigt att informationen minst omfattar de avsnitt som anges nedan. Ingenting hindrar givetvis att informationen går utöver dessa minimikrav.

Utöver denna hygieninformation som har sin tonvikt i den personliga hygien, är arbetsgivaren skyldig att ge anställda som hanterar livsmedel sådan övrig handledning, instruktion eller utbildning i livsmedelshygien som direkt anknyter till och står i rimlig proportion till det arbete de utför. Eftersom behovet av sådan handledning eller utbildning skiftar med hänsyn till arbetets art och omfattning kan det vara svårt att i samband med hygieninformationen inkludera sådana moment.

Smittämnen

Allmänt om smittämnen

Orientera om att mikroorganismer normalt förekommer i eller på människokroppen, exempelvis i näsa, svalg och tarm, men även på andra slemhinnor och på huden. De flesta av dessa mikroorganismer är ofarliga och ibland nödvändiga för människan. De mikroorganismer som däremot kan orsaka sjukdom är bl.a. vissa protozoer, svampar, virus samt toxinbildande och andra bakterier.

Den minsta mängden av ett smittämne som erfordras för att en sjukdom skall uppkomma - den s.k. infektionsdosen - är beroende av egenskaper såväl hos smittämnet som hos den smittade individen. Vissa smittämnen, exempelvis de som orsakar tyfoidfeber och bacillär dysenteri, liksom calicivirus och vissa andra virustyper samt protozoer, kan framkalla sjukdom även vid mycket liten infektionsdos.

Det finns också bakteriearter som, när de tillförs i stora mängder, kan förorsaka sjukdom hos vissa personer, medan andra endast blir bärare av smittan utan att få några sjukdomssymtom. Vid varje smittotillfälle är därför

mängden tillförda smittämnen av stor betydelse. Generellt kan sägas att ju större denna mängd är, desto större är risken för att man skall bli sjuk och för att sjukdomen skall få ett allvarligt förlopp. Varje effektiv åtgärd för att avskära en smittväg genom att motverka överföring av mikroorganismer eller att hindra bakterier från att föröka sig minskar den tillförda mängden smittämnen och därmed också sjukdomsriskerna.

Smittämnenas förmåga att överleva utanför människokroppen har betydelse för deras möjligheter att spridas. Skilda smittämnen förhåller sig i detta avseenden mycket olika. Vissa bakterier, t.ex. stafylokocker, kan i intorkat tillstånd leva i flera veckor på förorenade ytor eller i damm. Gramnegativa stavbakterier däremot föredrar i allmänhet en fuktig miljö och kan överleva relativt länge och även föröka sig i sådan miljö. Vissa andra bakterier, t.ex. de som förorsakar botulism, kan i form av sporer överleva i flera år och i denna form tåla t.o.m. kokning.

Även virus beter sig mycket olika utanför människokroppen. Mässlings-, vattkopps-, influensa- och rödahundvirus förlorar snabbt sin smittförmåga. Tarmvirus och gulsotsvirus bibehåller däremot ganska länge sin smittsamhet i miljöer som är gynnsamma för dem, t.ex. i blod, avföring eller vatten.

Exempel på livsmedelsburna smittämnen och deras förekomst

Stafylokocker finns normalt i framför allt näsan hos många människor. De finns också i finnar och bölder, vanligen i ansiktet, i nacken och i armhålorna. Dessa stafylokocker kan även förorsaka inflammationer eller varbildningar i skär- och skrubbsår och i hudsprickor.

Påpeka att dessa sjukdomar är "vanliga åkommor" och i allmänhet inte farliga, även om de ibland är långvariga och har en benägenhet att återkomma. Detta beror bl.a. på att de gula stafylokockerna mycket ofta är resistenta mot penicillin och andra antibiotika.

Den som lider av en sjukdom orsakad av stafylokocker har, oavsett sjukdomens natur, bakterier även i ansiktet, på fingrarna, händerna, armarna och andra delar av huden, i näsan och munnen och även på kläderna. Därifrån kan bakterierna lätt överföras till livsmedel genom beröring eller genom hosta eller nysning. Om bakterierna får tillfälle att föröka sig bildar de ett toxin, ett tarmgift, som kan resultera i matförgiftning. I dessa fall hjälper det alltså inte att livsmedlet upphettas.

Streptokocker är andra bakterier som bildar längre eller kortare "kedjor". Dessa bakterier kan ge upphov till många allvarliga sjukdomar, bl.a. halsfluss, blodförgiftning, scharlakansfeber, reumatisk feber och olika njursjukdomar. De förekommer ofta i stora mängder i näsan och svalget och på huden. Om de sprids till livsmedel och förökar sig kan den som hanterar eller äter livsmedlet bli smittad. Många halsfluss- och

scharlakansfeber epidemier har uppkommit därför att smittan har spritts via mjölk, glass och andra livsmedel.

Enterokocker förekommer i avföringen. Vid dålig handhygien kan livsmedlen lätt infekteras med matförgiftningar som följd.

Kolibakterier finns i stora mängder i tarmarna och i avföring. Varje gram avföring innehåller flera hundra miljoner kolibakterier av olika typer. De är oftast ofarliga men vissa typer kan orsaka allvarliga tarminfektioner och sjukdomar i urinvägarna.

Salmonellabakterier orsakar allvarliga mag- och tarmsjukdomar. Dessa bakterier utsöndras under längre eller kortare tid med avföringen och kan vid bristande handhygien lätt spridas via livsmedel, men sprids även genom dåligt rengjorda redskap.

Shigella/dysenteribakterier finns endast hos människor och apor. De ger symtom som magsmärtor, kramper och blodiga diarréer. De sprids ofta vid bristande handhygien och kan också förekomma också på grönsaker som vattnats med avloppsvatten

Campylobakter kan förekomma hos fjäderfä, svin, nötkreatur, får och i livsmedel från dessa djur, i vatten samt hos hund och katt. Campylobakter sprids, förutom via händerna, genom dåligt rengjorda redskap, exempelvis knivar och skärbräden.

Calicivirus finns hos människa och överförs dels via förorenade händer och dels via livsmedel som hanterats av smittade personer. Virusinfektionen medför ofta hastigt påkommande och häftiga kräkningar och uppkastningarna är då mycket smittförande.

Smittvägar m.m.

Smittkällor

De vanligaste källorna för smitta är människor, utrustning och livsmedel. Infekterade eller smittbärande människor kan sprida smittämnen från luftvägarna, från infekterade sår eller med avföringen och urinen. Huden, speciellt på händerna, liksom skägg och hår avger också lätt smittämnen. Särskilt hög smittrisk uppkommer vid kräkningar i samband med calicivirusinfektioner.

Personer med eksem eller andra fjällande hudsjukdomar kan i vissa fall sprida stafylokocker genom luften. Personer med infekterade sår, nagelbandsinfektioner och liknande åkommor överför lätt smitta genom direkt kontakt med livsmedel.

Påpeka gärna det faktum att smittbärare ofta kan vara, eller anse sig vara, friska. Många har stafylokocker i näsan eller på huden eller i området runt ändtarmen utan att de har några som helst symtom på sjukdom. De flesta av dessa friska stafylokockbärare sprider endast obetydliga mängder bakterier,

men 1-10 % sprider större mängder bakterier genom luften, särskilt de som har stafylokocker i övre luftvägarna (näsa och hals).

Kontaktsmitta

Smittämnen sprids vanligen genom direktkontakt. Händerna infekteras exempelvis från infektioner i öron, näsa eller på huden såsom infekterade sår, finnar, bölder, vaglar och dylikt. Händerna infekteras vidare lätt från avföring och urin vid toalettbesök.

Smitta kan också överföras till händerna från andra människor som man tar i hand. Det kan också ske vid kontakt med djur som hundar och katter.

Det bör även klargöras att smitta ofta sprids vid kontakt med jord, gödsel, otvättade grönsaker, orent vatten, dörrhandtag, kranar, toalettstolar, näsdukar, handdukar, glas, koppar, skedar, dåligt rengjorda verktyg osv.

Händerna kan alltså vara bärare av många icke önskvärda mikroorganismer. Även om händerna ser rena ut kan det finnas stora mängder bakterier på dem. Från händerna överförs bakterierna sedan till andra människor, till utrustning och till livsmedel där de förökar sig och kan orsaka sjukdomar eller förstör livsmedlen.

Luftsmitta

När man hostar, nyser, spottar eller talar högt slungas små oftast osynliga droppar ut från mun och näsa. Dessa droppar innehåller i regel bakterier och virus av det slag som finns i mun, svalg och näsa.

De största dropparna faller snabbt och kan smitta personer som finns i närheten eller infektera de livsmedel som finns inom räckhåll. Detta kallas *droppsmitta* eller *droppinfektion*.

De minsta dropparna däremot kan hålla sig svävande och följer lätt med luftströmmarna i lokalen. Även om de snabbt torkar förblir bakterierna vid liv. Efter en tid kan även dessa intorkade droppar - droppkärnor - dala ned på oskyddade livsmedel, på arbetsytor, redskap och annan utrustning eller på golvet där de förenar sig med damm. I damm kan dessutom finnas bakterier från torkad saliv, smuts och annan orenlighet. Vid luftrörelser som korsdrag, torrsopning, dammtorkning med torr trasa och liknande virvlas dammet upp i luften och livsmedlen kan då bli starkt infekterade av alla bakterier som finns i dammet. Detta slag av luftsmitta kallas *dammsmitta*.

Personlig hygien och andra försiktighetsmått

Informera om vikten av framför allt en god handhygien. Utbrott av maginfektioner och andra livsmedelsburna sjukdomsutbrott beror oftast på dålig handhygien. Det är därför mycket viktigt att inpränta hos den som skall hantera oförpackade livsmedel att alltid före arbetets början tvätta händerna och underarmarna. Särskilt viktigt är att tvätta händerna efter toalettbesök, men

även när man utfört annat arbete eller bedrivit andra aktiviteter som kan ha medfört att händerna kan tänkas ha smutsats ned.

Även i övrigt bör man tänka på den personliga hygien. Man bör exempelvis inte i onödan röra vid näsa, öron eller andra delar av kroppen där det kan finnas bakterier som sedan kan överföras till de livsmedel som hanteras.

Rökning är förbjuden i lokaler där livsmedel hanteras. Även om det inte finns inskrivet i lagstiftningen bör man inte heller använda snus när man hanterat oförpackade livsmedel.

Armbandsur, ringar och andra smycken får inte bäras så att de kommer i kontakt med livsmedel eller medför ansamling av föroreningar. Armbandsur och hängsmycken måste bäras så att de täcks av skyddskläder. Erinna om att exempelvis örhängen kan lossna och hamna i livsmedlen. Har vederbörande ringar i öronen bör han eller hon under arbetet bära s.k. säkerhetsringar i stället för de vanliga öronringarna. Erfarenhetsmässigt kan ständigt återkommande i- och urtagning av öronringar öka risken för infektioner i örsnibbar. Man bör även undvika att peta på öronringarna, eftersom det ökar risken för infektioner

Ringar i näsan, läpparna eller på andra utsatta ställen måste betraktas som olämpliga, eftersom undersökningar visat att dessa ofta medför infektioner som lätt kan spridas till livsmedlen.

Nagellack är ofta en hygienisk risk, eftersom lacket snabbt kan börja flaga och utgör då en uppenbar risk för ansamling av föroreningar av olika slag. Nagellack bör därför undvikas.

Åtgärder vid sjukdom

Den som har symtom på maginfektion eller har infekterade sår på händerna eller annan liknande infektiös förändring skall anmäla detta till föreståndaren för verksamheten eller till arbetsledare. Denne tar då ställning till om den sjuke får fortsätta hantera oförpackade livsmedel. Den som ansvarar för verksamheten skall fortlöpande hålla sig underrättad om hälsotillståndet hos de som hanterar livsmedel inom anläggningen.

Om någon har symtom på magsjukdom som inte är direkt övergående skall arbetsgivaren se till att han eller hon besöker läkare. Den sjuke är då skyldig att, om läkaren bedömer det nödvändigt, lämna avföringsprov. I avvaktan på provsvar får den sjuke inte återgå till arbete med oförpackade livsmedel.

Om läkaren inte sjukskriver patienten, eller om arbetsgivaren inte betalar sjuklön, finns möjlighet att få ersättning för förlorad arbetsinkomst enligt lagen (1989:225) om ersättning till smittbärare. Sådan ersättning förutsätter emellertid att tillsynsmyndigheten, vanligtvis miljö- och hälsoskyddsnämnden, fattat ett särskilt beslut om avstängning från arbete.

Ansökan om sådan ersättning görs hos försäkringskassan. Man måste då kunna visa upp beslutet om avstängning.

Det bör uppmärksammas att man kan avstängas från arbete även om man inte har några sjukdomssymtom, men genom provtagning konstaterats vara smittbärare. Man kan även stängas av om man har infekterade sår på händerna eller om man har vätskande eksem eller liknande, vilket vanligen inte medför sjukskrivning.

Avstängningstidens längd beror ofta på vilket smittämne det är frågan om. När det gäller vissa maginfektioner får den sjuke lämna nya prov efter ett första positivt prov. I beslut om avstängning anges då i regel hur många negativa prov i följd tagna med vissa intervall som erfordras för att den smittbärande skall få återgå till arbetet. I fråga om exempelvis salmonella krävs tre negativa prov tagna med tre dagars mellanrum.

Risken för att bli smittad av exempelvis salmonella är högre vid vistelse i bland annat länderna runt Medelhavet, i Afrika, Asien och i Sydamerika. Arbetsgivaren bör i förväg informeras om att den anställde planerar att resa till sådana länder. Under resan och efter hemkomsten bör man vara uppmärksam på tecken på maginfektioner eller andra liknande besvär och genast underrätta arbetsgivaren om sådana symtom skulle uppkomma.

Andra regler som måste iakttas

Enligt 3 § i kungörelsen är den som hanterar livsmedel skyldig att bära skyddskläder eller annan arbetsdräkt. Det innebär normalt att man inte får gå i sina vanliga gångkläder utan att ha skyddskläder över dessa. Helst bör man byta helt från privata kläder till arbetskläder vid arbetets början.

Den som arbetar i produktionsanläggning eller exempelvis i restaurangkök eller annat storkök, i butikernas delikatess- eller köttdiskar eller i butikens styckningsutrymme skall även bära hårskydd som håller håret samlat. Särskilt i produktionsanläggningar och i kök är detta av stor hygienisk betydelse, eftersom håret ofta utgör en smittkälla.

Skyddskläder skall vara rena och skall efter ombyte förvaras avskilt från andra kläder och tillhörigheter. Det är arbetsgivarens skyldighet att tillhandahålla ändamålsenliga skyddskläder, liksom skåp eller andra förvaringsutrymmen för dessa. Arbetstagaren har alltså rätt att med jämna mellanrum kräva att få rena skyddskläder.

INTYG**vid nyanställning eller årlig hälsokontroll av livsmedelspersonal**

Personuppgifter:

Efternamn och förnamn: Utbildning/Befattning/Yrke: Personnummer: Postadress: Telefon: Arbetsplats:

I. Hygieninformation

Sökanden har i samband med nyanställningsundersökning erhållit hygieninformation i enlighet med 11 § livsmedelsverkets kungörelse (SLVFS 1996:36) med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien.

.....
Ort och datum

.....
Behörig persons underskrift

.....
Namnförtydligande

II. Medicinskt utlåtande

På grundval av

- den avgivna hälsodeklarationen
- resultatet av en kompletterande läkarundersökning
- årlig läkarundersökning

har sökanden bedömts inte ha sjukdom eller smitta som genom livsmedel kan överföras på människa. Hinder föreligger därför inte mot att han/hon sysselsätts i livsmedelshantering.

.....
Ort och datum

.....
Behörig persons underskrift

.....
Namnförtydligande