

## ANVISNING OM UTREDNING AV HÄLSOTILLSTÅNDET HOS PERSONER SOM HANTERAR LIVSMEDEL

Det är viktigt att se till hygienen bland personer som hanterar livsmedel. Dålig hygien kan sprida sjukdomsalstrande mikrober från händer, svalg eller arbetskläder till livsmedel, vilket kan leda till matförgiftningar.

I livsmedelslokaler ska det finnas en utsedd ansvarsperson som ser till att personalen får hygienutbildning samt övervakar hygienen och att personalen har de hälsointyg som krävs.

### Utredning av hälsotillstånd enligt lagen (1227/2016) och förordningen (146/2017) om smittsamma sjukdomar

- Enligt lagen och förordningen om smittsamma sjukdomar ska arbetsgivaren av sina anställda kräva tillförlitliga uppgifter som visar att personen inte lider av salmonellos, om hen **i sitt arbete hanterar oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning och om arbetet i livsmedelslokalen antas pågå i minst en månad.**
- En utredning krävs genast **i början av anställningen eller alltid när det under tiden i arbetet finns grundad anledning att misstänka att personen är bärare av salmonellabakterier** (om hen exempelvis lider av diarré med feber eller om en familjemedlem har diagnosticerats med salmonellasmitta).
- Utredningen om salmonellasmitta och bedömningen av behovet av laboratorieundersökningar ingår i intervjun som görs av en läkare eller en hälsovårdare inom företagshälsovården eller på en hälsocentral, det vill säga i den så kallade utredningen av hälsotillståndet. Arbetsgivaren ordnar utredningarna som en del av företagshälsovården.
- En utredning ska krävas också av praktikanter och andra personer som är verksamma på arbetsplatsen utan anställning.
- I samband med anställningen betonar man god hygienisk praxis i livsmedelsarbetet för den anställda (man ska inte arbeta om man uppvisar symtom, arbetsgivaren meddelas om sjukdomar som eventuellt sprids via livsmedel, betydelsen av god handhygien i arbetet betonas och utbildning i den erbjuds).
- Den anställda får ett **intyg** över utredningen av hälsotillståndet. I livsmedelslokalen ska det åtminstone finnas en förteckning över personerna med ett intyg över hälsotillstånd (personens namn och kontrolldatum).
- *Någon utredning krävs inte av personer som exempelvis arbetar vid kassan eller delar ut serveringsfärdig mat och inte heller vid hantering av sådana oförpackade livsmedel via vilka salmonellasmittan mycket osannolikt sprider sig (t.ex. lösgodis, kex, kakor och alkoholdrycker).*

- På Livsmedelsverkets webbplats finns en tabell med bland annat exempel på utredningar som krävs i olika arbetsuppgifter, på arbetskläder m.m.  
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/gemensamma-krav-for-livsmedelsbranschen/elintarvikehygienia/hantering-av-lattfordarvliga-oforpackade-livsmedel/>

### **Laboratorieundersökningar**

Laboratorieundersökningar görs om den anställda just nu har eller under den föregående månaden har haft diarré med feber. För utredning av orsaken till diarrén med feber rekommenderas en mera omfattande odlingsundersökning (F-BaktVi1) eller en kombination av odling och påvisning av nukleinsyra (oftast med PCR-metoden), med hjälp av vilka flera sjukdomsalstrare kan fångas. Om personen är arbetsför ska man i samråd med företagshälsovården ordna sådana arbetsuppgifter för hen där smittorisken kan undvikas.

Den anställda kan återvända till det riskfyllda arbetet efter två dagar utan symtom, om salmonella inte har konstaterats i laboratorieundersökningar eller om den inte har kunnat odlas i ett PCR-positivt prov.

**Om en anställd med sjukdomsrisk diagnosticeras med salmonellasmitta** avstängs hen från sina arbetsuppgifter. I främsta rummet ordnar man andra arbetsuppgifter för den anställda, där smittorisken kan undvikas. Då **ger en läkare anvisningar om när den anställda får återvända till sitt normala arbete**. Mer information om avstängning från riskfyllt arbete, uppföljningsprov, hygienåtgärder, mikrobmedicinering och förfaranden när det gäller specialgrupper finns i THL:s åtgärdsanvisning för att förhindra salmonellasmitta, <https://thl.fi/sv/web/infektionssjukdomar/sjukdomar-och-mikrober/bakteriesjukdomar/salmonella/atgardsanvisning-for-att-forhindra-salmonellasmitta>