

# Hygienregler för Livsmedelsverkets kontrollpersonal

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Livsmedelsverkets kontrollpersonal utför kontroller vid livsmedelsanläggningar som står under Livsmedelsverkets kontroll. Den viktigaste åtgärden för att förebygga smittspridning vid arbete eller besök är ändamålsenliga hygienrutiner.

Vid alla kontrollbesök bör personalen uppträda föredömligt i fråga om hygien. Varje livsmedelsföretag har interna hygienrutiner som Livsmedelsverkets kontrollpersonal alltid ska informera sig om och följa. Syftet med den här instruktionen är att förtydliga hur kraven i hygienlagstiftningen ska uppfyllas av Livsmedelsverkets personal. Den här texten riktar sig till dig som arbetar med kontroll på livsmedelsanläggningar och handlar om de hygienrutiner som ska följas i det dagliga arbetet.

## Allmänt om hygienreglerna

Instruktionen grundar sig på förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel VIII om personlig hygien.

Av den framgår att:

- Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras ska iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.
- Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel ska omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.

Ovanstående kapitel i förordning (EG) nr 852/2004 är tillämplig på Livsmedelsverkets personal. Rapportering av sjukdom hos Livsmedelsverkets kontrollpersonal ska ske till närmaste chef.

## Ansvar

Livsmedelsverkets medarbetare ansvarar för att hygienreglerna följs. Det är ledningens ansvar att tillse att det finns förutsättningar att följa hygienreglerna. Vikarier, nyanställda och besökande ska alltid informeras om gällande regler.

## Hygienrutiner

Hygienrutiner omfattar kunskap om det kontrollerade företagets hygienregler, kännedom om hygienzoner, handhygien, skyddskläder och utrustning.

## Företagets hygienregler och hygienzoner

Det kontrollerade företagets hygienregler ska alltid följas. Om företagets rutiner är mindre omfattande än Livsmedelsverkets instruktion, är det Livsmedelsverkets instruktion som gäller. Företagets hygienzoner ska alltid respekteras. I möjligaste mån ska arbetet planeras så att man rör sig från ren till oren zon.

## Handhygien

God handhygien innebär:

- att man alltid tvättar, torkar och desinficerar händerna när man går in i en livsmedelslokal
- att ringar, armband, klockor och armbandsur inte används i det praktiska arbetet då dessa samlar mikroorganismer och försvårar effektiv rengöring och desinfektion

- att naglarna hålls korta och att inga lösnaglar används då långa naglar kan orsaka hål i handskar, sprida bakterier samt försvåra effektiv rengöring och desinfektion av händerna
- att nagellack inte används
- att händerna tvättas med vatten och flytande tvål samt torkas och desinficeras om de är synligt smutsiga eller kladdiga, samt före och efter slakthalls- eller stallinspektionsarbete
- att handskar används vid risk för kontakt med förorenade slaktkroppar, tarminnehåll eller sjukliga delar av slaktkroppar/organ, samt vid annat arbete som kan utgöra en risk för grov förorening med mikroorganismer.

Handskar ersätter inte handtvätt eller handdesinfektion då de inte är garanterat täta. Handskar ska bytas när de gått sönder samt efter varje pass och mellan orena och rena besiktningsmoment.

Undvik att arbeta med omväxlande smutsigt och rent, även om du har handskar på händerna, eftersom risken för smittspridning då är stor. Ibland kan det vara nödvändigt att ha extra handskar vid arbete som innebär risk för smittspridning, till exempel undersökning av anhållen slaktkropp.

Byt handskar ofta och tänk på att den varma och fuktiga miljön i handskarna är en grogrund för bakterietillväxt. Tvätta därför händerna efter att du tagit av dig handskarna, även om du sedan sätter på dig nya.

## Skyddskläder

Skyddskläder ska alltid användas i en livsmedelslokal.

Regler för skyddskläder:

- Skyddskläder ska inte användas utanför arbetsplatsen.
- Skyddskläder ska bytas dagligen samt alltid då de blivit våta eller synligt förorenade.
- Skyddskläder ska användas utanpå och ska täcka privata kläder. Om värmeplagg används ska dessa täckas med skyddskläder i lokaler där oförpackade livsmedel hanteras. Vid användande av huvudduk ska denna vara instoppad under skyddsrocken så att den inte kommer i kontakt med livsmedel. Huvudduken ska bytas dagligen.
- Tvätt av skyddskläder sker ofta genom det kontrollerade företagets försorg. I annat fall är det lämpligt att engångsskyddskläder används vid kontrollbesök.
- Hår ska täckas på ett sådant sätt att livsmedel inte kan kontamineras.
- Engångsplastförkläde ska väljas vid arbetsmoment med risk för stänk. Det kan vid behov även användas i andra situationer.
- Det är inte tillåtet att besöka anläggningens matsalar eller kafeterior i skyddskläder utan yttre skyddsrock. Om arbetsbyxor bärs under den yttre skyddsrocken ska de vara rena.

## Kompletterande rutiner specifikt för slakterier

Tydliga rutiner för rengöring och förvaring av utrustning, som knivar, knivlådor, brynjehandskar, brynjeförkläde, hörselkåpor, hjälmar och brynstål ska upprättas vid varje anläggning. Om brynjehandske används ska engångshandske bäras utanpå denna. Kontrollstämplar ska hanteras och förvaras hygieniskt och rengöras minst en gång varje dag de används.

Vid vistelse i slakteristall kan det vara nödvändigt med särskild heltäckande klädsel (overall eller rock och byxor) då det oftast är otillräckligt att endast använda "stallrock" över de ordinarie skyddskläderna. Tänk på att stövelbyte ska ske vid besök i slakteristallet. I undantagsfall kan stöveltvätt efter besök i stallet accepteras. Annan utrustning, som termometer, färgsprayburk och fonendoskop ska rengöras vid behov.

## Besökare

Varje besökare som följer med Livsmedelsverkets kontrollpersonal ska informeras om samtliga hygienregler som gäller på anläggningen.

## Övriga regler

- Personalskåp/omklädning – avdelade eller separata skåp för privata kläder och skyddskläder

rekommenderas.

- Smycken och piercing – ringar, klockor, armband, halsband, örhängen eller andra smycken ska inte användas när man vistas i produktionslokaler. Ett oläkt eller irriterat piercinghål utgör en smittorisk för livsmedel och ska alltid rapporteras till närmaste chef. Synliga piercingsmycken bör helst tas av, alternativt tejpas in, vid besök på livsmedelsanläggning.
- Infekterade sår – till exempel nagelbandsinfektion ska alltid rapporteras till närmaste chef. Handskar är ingen garanti för att smittspridning inte sker från infekterade sår på händerna.
- Tuggummi och snus – används inte i livsmedelslokalen.
- Annan utrustning –anteckningsblock, pennor, telefon, termometer, pH-meter och provtagningsutrustning ska hanteras hygieniskt.

Senast uppdaterad 22 oktober 2024 Ansvarig grupp LMK\_KS