

Personalhygien vid vegetabilieproduktion

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

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om personalhygien vid odling och skörd eller insamling av växtprodukter.

Om lagstiftningen

- Del A, punkt 5 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

Kontrollpunkt

Företagets rutiner för personalhygien säkerställer att växtprodukter inte förorenas under skörd och eventuell paketering.

Vägledning (länsstyrelsernas vegetabiliechecklista punkt V8)

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för personalhygien och att personalen har kännedom om och följer företagets regler.

Rutiner för personal vid frukt- och grönsaksproduktion bör, beroende på verksamhetens art, omfatta en eller flera av följande punkter:

- regler för handhygien,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om smittorisk,
- regler för användning av skyddskläder,
- regler för användning av handskar om sådana används vid skörd,
- regler för förvaring och förtäring av mat och dryck,
- regler för tobaksrökning, snusning och tuggummi,
- regler för besökare och entreprenörer, som utför arbete i anslutning till produktionen.

Är rutinerna anpassade till personal med olika arbetsuppgifter, till exempel hantering av primärprodukter, omväxlande livsmedelshantering och annat arbete? Om det bedöms vara adekvat, finns rutiner för extern personal (till exempel entreprenörer) och besökare som vistas i lokaler där livsmedel hanteras?

Finns tillgång till rena toaletter med goda handtvättmöjligheter? Det bör finnas rinnande vatten, helst både varmt och kallt, tvål och möjlighet till hygienisk torkning av händerna. Används så kallade bajamajor ska dessa vara rena och vattnet ha en tillfredsställande kvalitet så att det inte utgör en smittorisk vid handtvätt.

Omfattar hygienreglerna sårvård, om det bedöms vara relevant? Har personalen synliga sår på händerna som kan kontaminera produkterna? Såren bör vara täckta på lämpligt sätt, till exempel av plåster och/eller handske, om det finns risk att mikroorganismer överförs till exempelvis ätbara produkter.

Rökning, snusning och tuggummi bör inte förekomma i samband med hantering av livsmedel, men kan vara tillåtet om det sker under hygieniska former och beroende på verksamhetens art. Medhavd mat och dryck bör förtäras på separat, anvisad plats.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för personalhygien säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir eller kan bli hälsofarliga eller otjänliga, eller att hanteringen på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Rutinerna för personalhygien bör ta hänsyn till personalens arbetsuppgifter och typ av produktion, till exempel spannmålsproduktion, frilandsproduktion, växthusproduktion eller paketering av frukt- och grönsaker. Beroende på verksamhetens typ är särskilda arbetskläder eller arbetsskor inte alltid nödvändigt, men kläderna bör vara rena och bytas regelbundet.

Företagets egna bestämmelser angående användning och skötsel av handskar kan variera beroende på vilket livsmedel som produceras, till exempel jordgubbsplockning eller morotsskörd. Om handskar används bör de vara hela och rena och bytas eller tvättas regelbundet. Handskar kan vara av engångstyp eller tvättbara beroende på verksamhetens art. Handskar ersätter inte god handhygien. Händerna bör tvättas vid arbetets start, efter toalettbesök och i övrigt vid behov vid hantering av frukt och grönsaker som kan betraktas som konsumtionsfärdiga.

Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga och på olika språk beroende på verksamhetens omfattning, till exempel antal medarbetare, personalomsättning och medarbetare som i huvudsak talar något annat språk än svenska, och verksamhetens art.

Besökare som vistas vid anläggningen i samband med självplock behöver inte omfattas av företagets hygienkrav, men kan göra det om företaget bedömt att det är av betydelse för livsmedelsproduktionen.

Senast uppdaterad 11 november 2025 Ansvarig grupp ROR_LH