

Utbildning om personalhygien och hälsorisker - 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 kontrollpunkter och vägledning till bestämmelserna om att personer som hanterar livsmedel ska vara vid god hälsa och att personal får utbildning om hälsorisker. Utbildningen ska vara anpassad till den verksamhet som bedrivs.

Om lagstiftningen

- Bilaga I del A II punkt 5d i förordning (EG) nr 852/2004 5.

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

d) Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

Vägledning (länsstyrelsernas vegetabiliechecklista punkt V4)

Kontrollera att det finns rutiner för utbildning eller information av personal, inklusive tillfällig personal och säsongspersonal, och att rutinerna följs, är ändamålsenliga och kända för personalen.

Utbildningen/informationen bör omfatta företagets hygienregler, hälsorisker och regler för hygienisk produktion.

Finns det särskilda rutiner för nyanställd personal eller säsongspersonal? Finns det rutiner och/eller instruktioner för olika arbetsuppgifter som säkerställer att personal som hanterar primärprodukter, särskilt ätbara livsmedel, är tillräckligt instruerade för att förhindra hälsofara?

Är utbildningen/informationen relevant för den verksamhet som bedrivs och är den, vid behov, anpassad efter varje enskild persons arbetsuppgifter?

Följs rutinerna? Har varje person fått information eller utbildning?

Har personalen tillräckliga kunskaper om hälsorisker i förhållande till sina arbetsuppgifter? Är personalen medveten om de rutiner/instruktioner företaget har inrättat för att uppfylla krav i livsmedelslagstiftningen?

Gör ett stickprov genom att intervjua någon eller några i personalen om vad som gäller inom arbetsområdet (gäller främst företag med flera anställda).

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företagets rutiner för övervakning, information.

Kommentar

Personal som hanterar livsmedel ska vara vid god hälsa och informera arbetsledningen om sjukdom eller annat som inträffat som gör att den anställde är olämplig för att hantera livsmedel.

Personalen ska ha kunskap om företagets hygienregler och om betydelsen av personalhygien och om hälsorisker. Behovet av att dokumentera genomförd utbildning/information beror på företagets storlek och antalet sysselsatta i verksamheten, men utgör inget krav för små företag. Alla som är sysselsatta i verksamheten ska däremot ha kunskaper om hälsorisker som är av betydelse för verksamheten. Vid behov bör utbildningen eller informationen ges på olika språk.

