

Utbildning om personalhygien och hälsorisker - animalieproduktion

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 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

- Del A, punkt 4 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

e) Se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

Kontrollpunkt

Personer som hanterar livsmedel är vid god hälsa och personal får utbildning om hälsorisker. Det finns ändamålsenliga rutiner för detta.

Vägledning (länsstyrelsernas animaliechecklista punkt A4)

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 företaget hygienregler, hälsorisker och regler för hygienisk produktion.

Finns det särskilda rutiner för nyanställd personal eller säsongspersonal? 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 rutinerna/instruktionerna företaget har upprättat 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 företaget rutiner för övervakning, information och utbildning säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

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 eller arbeta med livsmedelsproduktion.

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 och relevanta för arbetsuppgifterna. Vid behov kan utbildningen eller informationen ges på olika språk.

