

Personalhygien vid 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 personalhygien vid hållande av livsmedelsproducerande djur och produktion av animaliska livsmedel.

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

Livsmedelsföretagaren ska se till att personal som hanterar djur är vid god hälsa och ha adekvata hygienrutiner för egen personal och för besökare som förhindrar införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel (zoonoser).

Vägledning (länsstyrelsernas animaliechecklista punkt A4)

Kontrollera att det finns ändamålsenliga hygienrutiner för personalhygien och att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa.

Rutiner kan omfatta:

- regler för användning av skyddskläder,
- regler för handtvätt,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om smittorisk
- regler för besökare,
- regler för entreprenörer.

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga? Tar rutinerna hänsyn till personalens arbetsuppgifter? Finns adekvata handtvättsmöjligheter (tillgång till rinnande kallt och varmt vatten, tvål och möjlighet till hygienisk torkning av händer)?

Följer personalen rutinerna? Har besökare möjlighet att tvätta händerna efter besök? Omfattar reglerna entreprenörer som utför arbeten i lokaler där produktionsdjur vistas eller livsmedel hanteras?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för personlig hygien förhindrar införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras via livsmedlen eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Kraven på personalhygien och rutinernas omfattning kan variera till exempel beroende på verksamhetens art, omfattning, komplexitet och antal personer som är sysselsatta i verksamheten.

Rutinerna kan omfatta regler för användning av skyddskläder och skyddsskor, klädbyten mellan hygienzoner, regler för handhygien, särskilda regler för besökare, särskilda regler för entreprenörer och utrustning och verktyg som denne för med sig.

Förekommer organiserad besöksverksamhet bör särskilda rutiner finnas för detta. Rutinerna bör omfatta skyddskläder och skyddsskor beroende på verksamhetens omfattning och art. Besökare bör ha möjlighet att tvätta händerna efter besök i stallet eller kontakt med djuren. Detta är särskilt viktigt när barngrupper är på besök. Besöksreglerna och övriga rutiner kan vara hämtade från till exempel branschriktlinjer, rekommendationer eller rådgivande material som utarbetats av till exempel näringen eller andra myndigheter.

Krav enligt annan lagstiftning

I Jordbruksverkets föreskrifter och allmänna råd (2013:14) om förebyggande och särskilda åtgärder avseende hygien med mera för att förhindra spridning av zoonoser och andra smittämnen (K112) finns allmänna hygienregler för samtliga anläggningar som håller livsmedelsproducerande djur och särskilda hygienregler för verksamheter med besöksverksamhet.

Senast uppdaterad 11 november 2025 Ansvarig grupp ROR_LH