

OHJE ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVIENTEN HENKILÖIDEN TERVEYDENTILASELVITYKSIÄ

Elintarvikkeita käsittelevän henkilön hygieniasta huolehtiminen on tärkeää. Huono hygienia saattaa levittää tautia aiheuttavia mikrobeja käsistä, nielusta tai työvaatteista elintarvikkeisiin, josta seurauksena voi olla ruokamyrkytyksiä.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vastuuhenkilö, joka huolehtii henkilökunnan hygieniakoulutuksesta, valvoo hygieniaa ja henkilökunnan tarvittavia terveystodistuksia.

Tartuntatautilain (1227/2016) ja –asetuksen (146/2017) mukainen terveydentilaselvitys

- Tartuntatautilain ja -asetuksen mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa, jos työntekijä **käsittelee työssään pakkaamattomia, kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita ja työsuhteen elintarvikehuoneistossa oletetaan kestävän vähintään kuukauden ajan.**
- Selvitys vaaditaan heti **palvelussuhteen alkaessa tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja** (esim. kuumeinen ripulitauti tai perheenjäsenellä todettu salmonellatartunta).
- Selvitys salmonellatartunnasta ja arvio laboratoriotutkimusten tarpeesta sisältyy työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemään haastatteluun eli ns. terveydentilan selvitykseen. Työntekijöiden terveydentilan selvitykset järjestää työnantaja osana työterveyshuoltoa.
- Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta.
- Haastattelun yhteydessä työntekijälle korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä (oireisena ei olla töissä, työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista ja hyvän käsihygienian merkitystä työssä korostetaan ja siihen koulutetaan).
- Terveystodistuksen selvityksestä annetaan **todistus**. Elintarvikehuoneistossa tulee olla vähintään listaus henkilöistä, joilla on todistus terveydentilasta (henkilön nimi ja tarkastuspäivä).
- *Selvitystä ei vaadita esim. kassatyötä tai tarjoiluvalmiin ruoan jakelutehtäviä hoitavilta henkilöiltä eikä käsiteltäessä sellaisia pakkaamattomia elintarvikkeita, joiden välityksellä salmonellatartunnan leviäminen on hyvin epätodennäköistä (esim. irtokarkit, keksit, kuivakakut ja alkoholijuomat).*

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

Askola, Lapinjärvi, Loviisa, Pornainen, Porvoo ja Sipoo

Asiakasohje 22.5.2019

- Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy taulukko, johon on koottu mm. esimerkkejä eri työtehtävien edellyttämistä selvityksistä, työvaatetuksesta ym.
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/>

Laboratoriotutkimukset

Laboratoriotutkimus tehdään jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti. Kuumeisen ripulitaudin aiheuttajan selvittämiseksi suositellaan laajempaa viljelytutkimusta (F-BaktVi1) tai viljelytutkimuksen ja nukleiinihapon osoituksen (usein PCR-menetelmä) yhdistelmää, jolla voidaan saada kiinni useita taudinaiheuttajia. Jos henkilö on työkykyinen, hänelle järjestetään työterveyshuoltoa konsultoiden sellaisia työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään.

Riskityöhön voi palata kahden oireettoman päivän jälkeen, jos laboratoriotutkimuksissa ei ole todettu salmonellaa tai jos PCR-positiivisesta näytteestä ei ole saatu salmonellaa viljeltyä.

Mikäli riskityöntekijällä todetaan salmonellatartunta hänet pidätetään työtehtävistään ja ensisijaisesti hänelle järjestetään muita työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään. Tällöin **työhön paluusta ohjeistaa lääkäri**. Lisätietoja riskityöstä pidättämisestä, seurantanäytteistä, hygieenisistä toimenpiteistä, mikrobilääkehoidosta ja menettelystä erityisryhmien kohdalla löytyy THL:n toimenpideohjeesta salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi
<https://thl.fi/fi/web/infektioaudit/taudit-ja-mikrobit/bakteeritaudit/salmonella/toimenpideohje-salmonellatartuntojen-ehkaisemiseksi>