

TERVEYDENTILASELVITYKSET

Ohje elintarviketyöhön

Tartuntatautilain (1227/2016, 56 §) mukainen terveydentilaselvitys

- Tartuntatautilain ja -asetuksen mukaan työnantajan on vaadittava luotettava selvitys siitä, ettei pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä tai ruokaa valmistavalla henkilöllä ole salmonellaa.
- Selvitys vaaditaan heti **palvelussuhteen alkaessa**, kun työsuhteen elintarvikehuoneistossa oletetaan kestävän vähintään kuukauden ajan. Selvitys vaaditaan myös työharjoittelijoilta.
- Salmonellatodistus on **uusittava aina kuumeisen ripulitaudin jälkeen, tai kun on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja** (esim. perheenjäsenellä todettu salmonellatartunta).

Haastatteluun perustuva terveydentilaselvitys

Selvitys salmonellatartunnasta ja arvio laboratoriotutkimusten tarpeesta sisältyy työterveyshuollon tai terveystieteiden lääkärin tai hoitajan tekemään haastatteluun eli ns. terveydentilan selvitykseen. Haastattelussa käydään läpi hygieniakäytäntöjä (oireisena ei olla töissä, työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista ja hyvän käsihygienian merkitys). Terveystilan selvityksestä annetaan todistus.

Omavalvonnasta on käytävä ilmi:

- Keiltä työntekijöiltä terveydentilan selvitys vaaditaan?
- Missä terveydentilan selvityksiä säilytetään?
- Omavalvonnan kirjaukset siitä, että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu.

Kun elintarviketyöntekijällä todetaan salmonella

Työntekijä, jolla todetaan salmonella, pidätetään työstä, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita tai valmistetaan ruokaa. Työntekijälle järjestetään työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään, jos tämä on mahdollista. Työhön paluusta ohjeistaa lääkäri.

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

päiv. 9.3.2022

Lisää tietoa terveydentilan selvityksistä Ruokaviraston sivulla:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/henkilökunta/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/>

Esimerkkitaulukko ”Pakkaamattoman, helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa” Ruokaviraston sivulla (esimerkkitaulukko):

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yriytykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely-tilukko-17.6.2021.pdf

Terveyden ja Hyvinvoinnin laitoksen Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi (riskityö):

<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin>