

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Datum 9.3.2022

UTREDNING AV HÄLSOTILLSTÅND

Anvisning för livsmedelsarbete

Utredning av hälsotillstånd i enlighet med lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016, 56 §)

- Enligt lagen och förordningen om smittsamma sjukdomar ska arbetsgivaren av sina anställda som hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel eller tillreder mat kräva tillförlitliga uppgifter som visar att de inte har salmonellasmitta.
- Utredningen krävs genast **när anställningen börjar** då anställningsförhållandet i livsmedelslokalen förväntas vara minst en månad. Utredningen krävs också av praktikanter.
- **Ett nytt salmonellaintyg krävs alltid efter diarré med feber eller då det finns grundad anledning att misstänka att den anställda kan vara bärare av salmonellabakterier** (t.ex. salmonellasmitta har konstaterats hos en familjemedlem).

Utredning av hälsotillstånd med intervju

En utredning om salmonellasmitta och bedömning av behovet av laboratorieundersökningar ingår i en intervju, dvs. en s.k. utredning av hälsotillståndet som görs av företagsläkaren eller företagshälsovårdaren, eller hälsocentralläkaren eller skötaren. I intervjun går igenom hygienpraxis (en anställd med symtom får inte vara på arbete, arbetsgivaren underrättas om en sjukdom som eventuellt sprids via livsmedel och vikten av god handhygien). Ett intyg ges om utredningen av hälsotillståndet.

Av egenkontroll ska framgå:

- Av vilka anställda krävs en utredning av hälsotillstånd?
- Var förvaras utredningarna av hälsotillstånd?
- Anteckningar som avser egenkontrollen över att ifrågavarande personers lämplighet för livsmedelsarbete har konstaterats.

När en livsmedelsarbetare konstateras ha salmonellasmitta

När en person som hanterar oförpackade livsmedel eller mat konstateras ha salmonellasmitta stängs hen av från sina arbetsuppgifter. Om det är möjligt ges personen andra arbetsuppgifter där smittorisken kan undvikas. Läkaren ger anvisningar om återgången till arbetet.

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Datum 9.3.2022

Ytterligare information om utredning av hälsotillstånd finns på Livsmedelverkets webbsida:

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/hygieniska-rutiner/personalen/hantering-av-lattfordarvliga-oforpackade-livsmedel/>

Exempeltabell om behandling av oförpackade och lättfordärliga livsmedel i livsmedelslokal finns på Livsmedelverkets webbsida.

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

Institutet för hälsa och välfärd: Anvisningar för förebyggande av salmonellafall (riskarbete):

<https://thl.fi/sv/web/infektionssjukdomar-och-vaccinationer/sjukdomar-och-bekampning/sjukdomar-och-sjukdomsalstrare-a-o/salmonella/atgardsanvisning-for-salmonellafall>