

Kontroll av personalhygien inom livsmedelsbranschen



Innehållsförteckning

Sammanfattning	
	sid
1. Projektbeskrivning	2
1.1 Bakgrund	2
1.2 Syfte	2
1.3 Metod	2
1.4 Tidsplan	2
1.5 Uppföljning	2
1.6 Redovisning	
2. Resultat översiktlig analys	3
2.1 Resultat grupp 1	4
2.1.1 Kommentarer	4
2.2 Resultat grupp 2	5
2.2.1 Kommentarer	6
2.3 Resultat grupp 3	7
2.3.2 Kommentarer	7
2.4 Resultat grupp 4	9
2.4.1 Kommentarer	10
3. Slutsatser	10
Bilaga 1	12
Bilaga 2	13
Bilaga 3	14

Sammanfattning

Under perioden 15 april t o m 14 juni 2002 har 10 av länets kommuner genomfört en projektinriktad kontroll (PIK) om personalhygien. Projektet har omfattat livsmedelslokaler i samtliga avgiftsgrupper 1 till 4 som industriell tillverkning och beredning, parti- och detaljhandel, storköshåll och vattenverk.

Resultatet av årets PIK- projekt visar på klara brister i personalhygien. En framträdande brist i undersökningen gäller användandet av godtagbart hårskydd. I de av projektet undersökta storköshållen, uppfyllde endast 40% kraven med att bära ett godtagbart hårskydd. En annan brist gäller skild förvaring av gångkläder och andra tillhörigheter från arbetskläder/skyddskläder där endast 12% uppfyller lagens krav. Vidare framkom att endast 15% följer bestämmelserna om användningen av nagellack, smycken etc. vilket får anses anmärkningsvärt lågt.

I hela undersökningen framkom att 21% av personalen regelbundet testas på sina kunskaper i livsmedelshygien, vilket är anmärkningsvärt lågt.

Sammantaget visar undersökningen att 96% av personal med sjukdom, smitta eller sår som skulle kunna utgöra en livsmedelshygienisk risk stannar hemma eller är avstängda från arbetet tills de är friska. Vidare var personalen i 98% av fallen medvetna om sin skyldighet att rapportera sjukdom, sår eller annan skada till sin chef.

Under projektets gång framkom att den checklista som användes var mer lämplig att använda på större företag och restauranger beroende på dess utformning.

1. PROJEKTBESKRIVNING

Kontroll av personalhygien

1.1 Bakgrund

Vid en träff, med länets miljöinspektörer, länsveterinär och en statsinspektör från livsmedelsverket, i Boden under oktober månad 2001, beslutades att ett gemensamt PIK-projekt (projektinriktad kontroll) rörande personalhygien skulle genomföras under år 2002. En PIK-arbetsgrupp bildades bestående av Börje Nilsson, Gällivare kommun, Göran Sandman, Kiruna kommun och Åsa Fredriksson, Luleå kommun. PIK-gruppens uppgift är bl a att dra upp riktlinjerna för projektet samt framta projektbeskrivning och checklista.

1.2 Syfte

Syftet med projektet var att kartlägga hur det ser ut i olika livsmedelsverksamheter vad gäller personalhygien i Norrbottens län samt att öka kunskaperna, inom de olika branscherna, där uppenbara brister finns i personalhygien.

1.3 Metod

Som en inledning till projektet anordnades gemensamma utbildningsdagar 20-21 mars i Abisko där inspektörerna förutom teoripass genomförde gruppvisa inspektioner av en restaurang.

Till hjälp i projektet användes en särskilt utformad checklista, se bilaga 1. I denna noterades avvikelser som konstaterats under inspektion. Resultatet av testinspektionerna redovisades för alla deltagare så att en samsyn erhöles.

Den utformade checklistan användes sedan av respektive kommun vid inspektionstillfällena i projektet. En kopia på ifylld checklista lämnades vid inspektionen till ansvarig person. Påvisades allvarliga brister ställdes krav på åtgärder vilka skulle vara utförda inom viss tid som respektive kommun angav i checklistan. Särskild information om PIK- projektet skickades ut till länets livsmedelsanläggningar, se bilaga 2 och 3.

1.4 Tidsplan

Projekttiden löpte under tiden, fr o m 15 april t o m 14 juni 2002.

1.5 Uppföljning

I de fall där man bedömt att det fanns allvarliga brister och att ett återbesök krävdes genomfördes detta utanför projektets ramar. Varje kommun var själv ansvarig för fortsatt uppföljning.

1.6 Redovisning

Sammanställning och utvärdering görs av PIK-gruppen i form av en rapport. Rapporten lämnas efter färdigställande för kännedom till miljönämnderna i länets kommuner. En presskonferens kommer att anordnas, plats och tid bestäms vid en senare tidpunkt tillsammans med länsveterinären i Norrbotten.

2. Resultat, översiktlig analys

Antal besökta objekt per grupp framgår enligt nedan. Totalt har 84 stycken anläggningar besökts. De flesta inspektionerna har gjorts på storköket, avgiftsgrupp 3. Övriga grupper är 1 industriell tillverkning och beredning, grupp 2 parti- och detaljhandel och grupp 4, vattenverk.

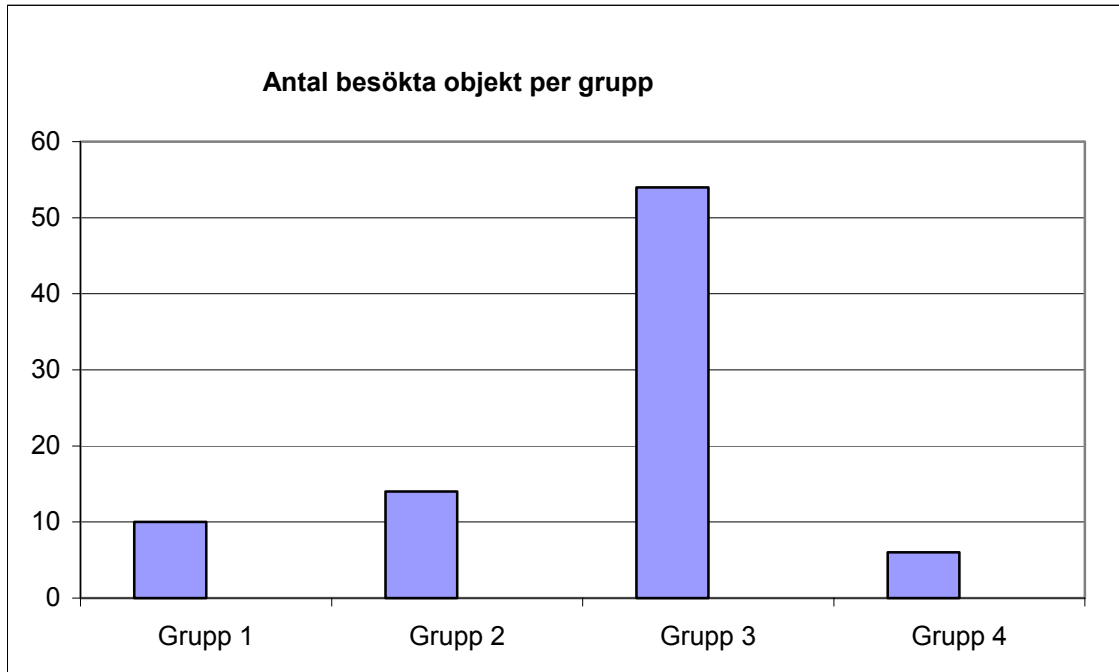


Diagram 1, fördelning antal besök per avgiftsgrupp

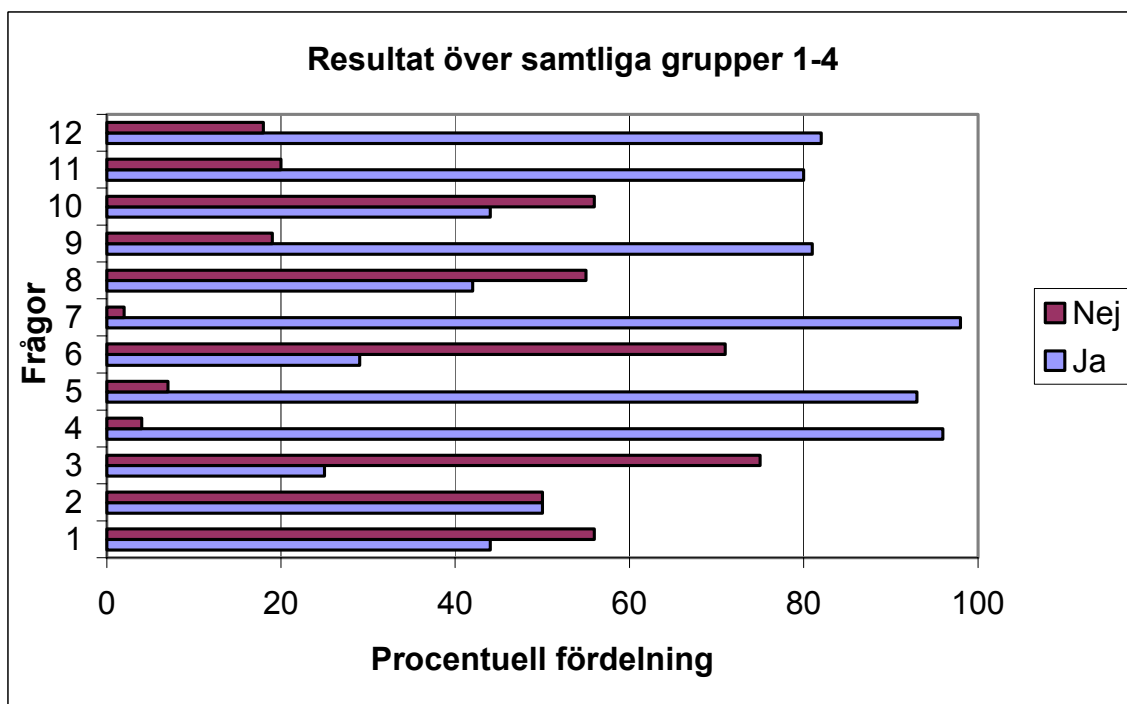


Diagram 2, stora brister uppvisades vad gäller utbildning, rutiner för personlig hygien, avsaknad av hårskydd och användande av smycken

2.1 Resultat grupp 1

I diagrammet framgår fördelningen av svaren per fråga för industriell tillverkning och beredning. Frågorna återfinns i bilaga 1, sidan 12.

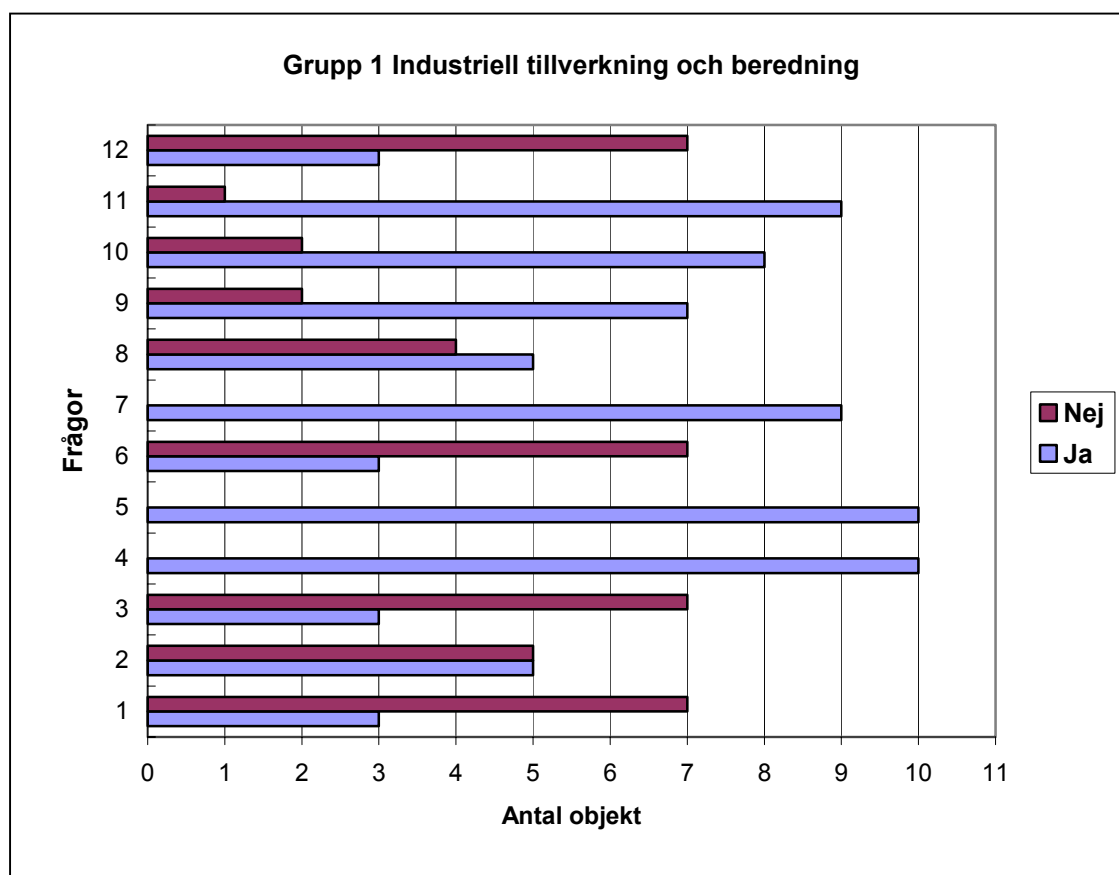


Diagram 3.

2.1.1 Kommentarer till avvikelser, uppenbara brister, anmärkningar som noterats vid inspektioner

Grupp1, industriell tillverkning och beredning

- Fråga 1. Som kommentarer har angetts att företag har drivits som familjeföretag utan anställda, vidare att hygienpolicy ej finns nedskrivna utan alla får en utbildning när de anställs.
- Fråga 2. Inte alla anställda hade utbildning, men det fanns utbildade i alla undersökta företag.
- Fråga 3. Endast tre besökta företag hade rutiner för kontroll av personalens kunskaper i hygien frågor.
- Fråga 6. Inga kommentarer har angetts i svaren.
- Fråga 7. En kommun har ej svarat på frågan för ett objekt.
- Fråga 8. En kommun har ej svarat på frågan för ett objekt. En verksamhet har gått igenom hygienregler, men de anställda vet ej om de finns nedskrivna.
- Fråga 9. En kommun har ej svarat på frågan för ett objekt.

Fråga 10. Bristen har bestått i att personer på två besökta objekt bar keps där håret stack fram.

Fråga 11. Ett objekt saknade desinfektionsmedel vilket den kontrollerade EU-anläggningen skall ha.

Fråga 12. Ringar och armbandsur.

Arvidsjaur, Gällivare, Jokkmokk, Pajala, Piteå och Älvsbyns kommuner har deltagit i kontrollen av personalhygien i verksamheter med industriell tillverkning och beredning.

Checklistan visade sig fungera mindre bra på familjeföretag eller företag med en eller få anställda.

2.2 Resultat grupp 2

I diagrammet framgår fördelningen av svaren per fråga för parti- och detaljhandeln. Frågorna återfinns i bilaga 1, sidan 12.

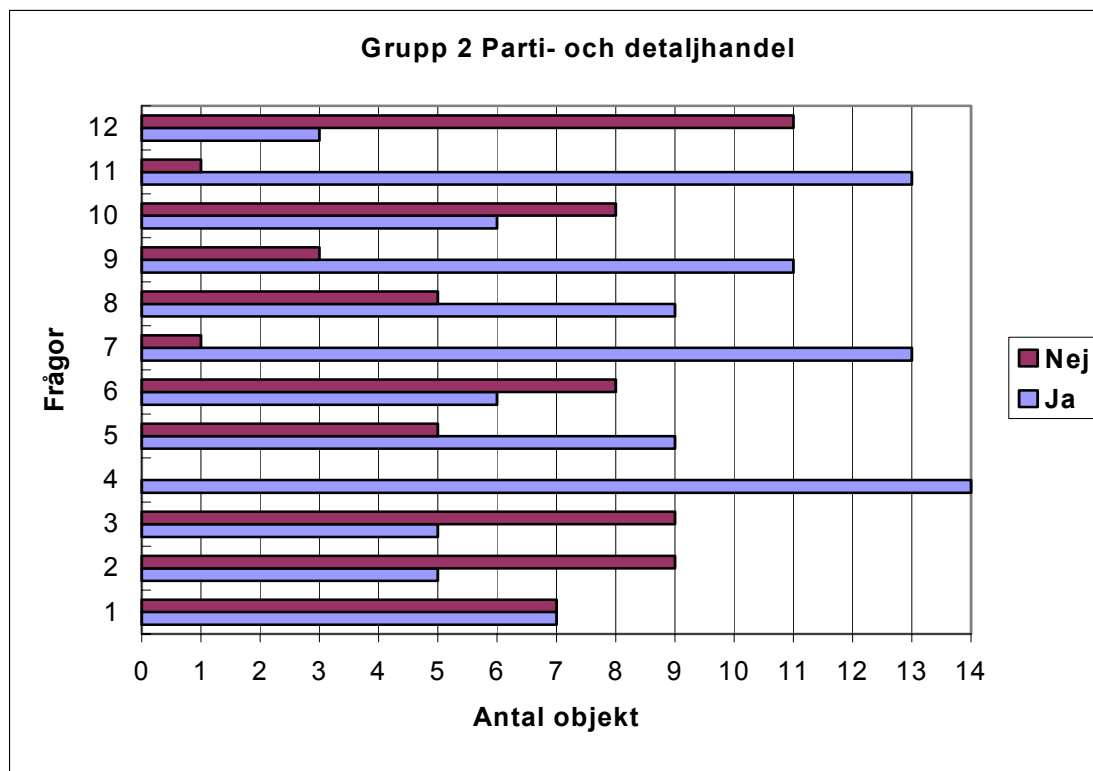


Diagram 4.

2.2.1 Kommentarer till avvikelser, uppenbara brister, anmärkningar som noterats vid inspektioner

Grupp2, parti- och detaljhandeln

- Fråga 1 Hälften av de besökta lokalerna uppges ha en skriftlig hygienpolicy. En av de som inte hade någon skriftlig sådan uppgav att de informerades muntligt.
- Fråga 2 Verksamheten har ny ägare och känner ej till om alla fått utbildning. All fast personal har genomgått utbildning förutom sommarpersonal som får muntlig information.
En av verksamheterna har eventuellt genomgått grundutbildning.
Ett företag får årlig information genom Previa.
- Fråga 3 I mer än hälften av företagen sker ingen regelbunden kunskapstest i livsmedelshygien.
- Fråga 4 Avstängda eller omplacerade.
- Fråga 6 Två av företagen anger att de genomgår årlig hälsokontroll.
- Fråga 9 I ett fall förvaras kläderna i samma skåp utan skiljevägg.
Finns möjlighet men utnyttjas inte var en annan kommentar.
- Fråga 11 I ett av objekten fanns inget tvättställ i charken utan händerna tvättades i diskhon.
- Fråga 12 Inga kommentarer har angetts i svaren.

2.3. Resultat grupp 3

I diagrammet framgår fördelningen av svaren per fråga för storhushållen. Frågorna återfinns i bilaga 1, sidan 12.

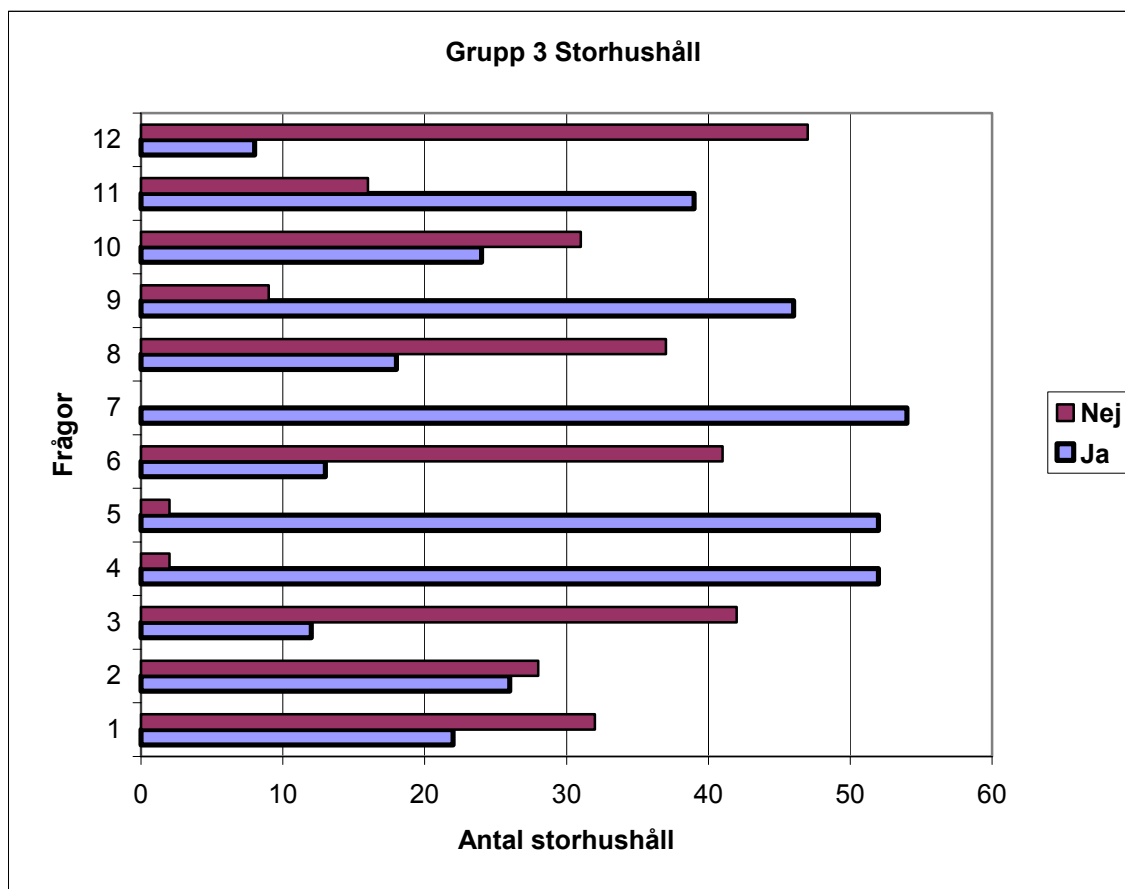


Diagram 5.

2.3.2. Kommentarer till avvikelser, uppenbara brister, anmärkningar som noterats vid inspektioner

Grupp 3 Storhushåll

Fråga 1 Har inte hygienpolicy, dock muntliga möten 1 gång/månad.
För liten verksamhet för att ha hygienpolicy.
Har genomgång med företagshälsan om hygien.
Material har lämnats ut till köket.
Verksamheten vet ej om de har hygienpolicy. Blir tolkat som ett nej.
Hygienpolicy finns, alla känner dock inte till den.

Fråga 2 Har gymnasial utbildning.
Har arbetat i andra restauranger. Självlärd.
Har bageri- och konditoriutbildning.
Har utbildning från Frankrike.
En del av de anställda har utbildning.
Extrapersonal har inte utbildning.
Har engelsk utbildning.
De anställda är på gång att utbildas.

Vissa i företaget har bättre utbildning medan några har en begränsad utbildning.
Har 2-årig livsmedelsteknisk utbildning.

- Fråga 3 När man ser att det blir fel så rättas felet till.
Företaget är litet, en- eller två personer.
Kommer att införas.
Personalens kunskaper följs upp.
Har muntliga frågor.
Verksamhetsansvarig vill ha en ny utbildning för personalen i livsmedelshygien.
Personalen får läsa en skrift 1 gång/år om livsmedelshygien samt ska följa egenkontrollprogrammet.
Testas 1 gång/år.
Nyanställd i företaget, visste inte.
Pratar om det vid exempelvis arbetsplatsträffar.
Arbetsledare påminner personalen om ämnet. Ej test.
- Fråga 4 Beroende på sjukdom. Lindrigare byter arbetsuppgifter.
Har ej uppstått någon sådan situation än.
Får vara hemma vid sjukdom. Försöker omplaceras.
Avstängning eller handskar.
- Fråga 5 Har mörka kläder.
Har skyddsförkläden.
Kläderna skickas till tvätteri för tvättning.
Tar hem och tvättar kläderna.
Personalkläderna tvättas i företagens lokaler.
Har tröjor och t-shirt som personalklädsel. Ingen annan typ av klädsel.
Samtliga anställda bor i anslutning till pizzerian. Klär om hemma.
Vikarien har dåligt med skyddskläder.
Alla har inte skyddskläder.
- Fråga 6 Anlitar ecolab för egentillsyn.
Egenkontrollprogram saknas.
Har årlig hälsokontroll samt faecesprovtagning.
- Fråga 7 Finns endast en anställd.
- Fråga 8 Har SHR's lathund.
På toaletterna finns upphängda anslag med hygienregler.
Har folder från SLV.
Plansch finns uppsatt på toalettdörr.
Finns endast en anställd.
Pratar om hygienreglerna.
- Fråga 9 Byter kläder varje dag.
Livsmedelsrockar används vid beredning. Vid servering byts kläderna.
Klädskåp saknas. Byter om hemma.
Förvarar inte privata kläder i omklädningsrummet.
Saknar omklädningsrum. Ombyggnation kommer att ske.

- Fråga 10 Använder kepsar.
Vissa bär hårskydd.
Den som lagar mat bär keps. Pizzabagaren saknar hårskydd.
Endast en av de anställda har godtagbart hårskydd.
- Fråga 11 Flytande tvål och pappershanddukar saknas.
En ho används för handtvätt.
En ho används för handtvätt, saknar flytande tvål och pappershanddukar.
Handtvättstället är trasigt.
Handtvättstället används även som ho för diverse hanteringsmoment samt var mycket smutsigt.
Handtvättställ saknas helt.
Handtvättställ saknas i beredning.
Ombyggnationer kommer att ske.
Ett handtvättställ finns i köket, har ej fast anordning för flytande tvål.
Handtvättstället i köket var blockerat av en liten bänk.
- Fråga 12 Använder plasthandskar vid hantering av kött och kyckling.
Ringar kan förekomma.
Klocka används.
Använder örhängen.
Använder armlänkar, togs bort under besöket.

2.4 Resultat grupp 4

I diagrammet framgår fördelningen av svaren per fråga för vattenverk. Frågorna återfinns i bilaga 1, sidan 12.

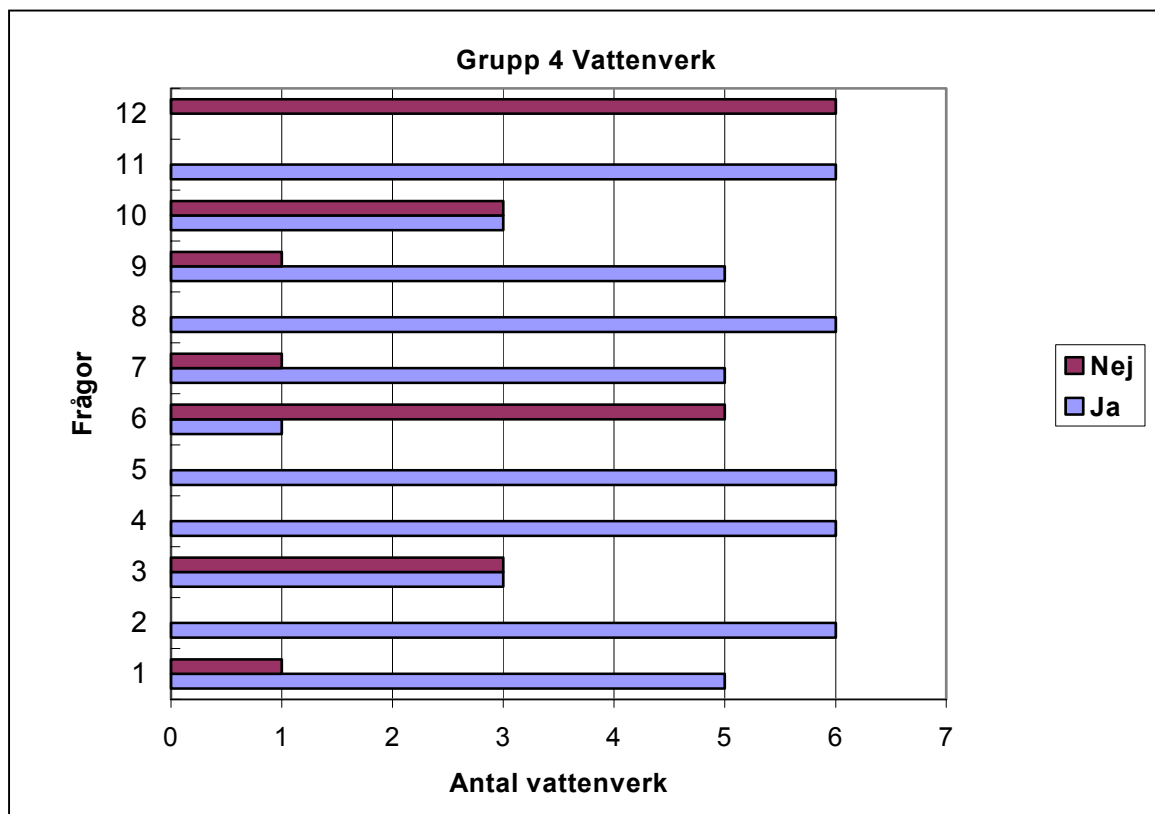


Diagram 6.

2.4.1 Kommentarer till avvikelser, uppenbara brister, anmärkningar som noterats vid inspektioner

Grupp 4, vattenverk

- Fråga 3. En del av de kontrollerade vattenverken har uppgett att de ej testat personalen men att de har årliga informationssatsningar.
- Fråga 6. Endast ett vattenverk hade rutiner för personalhygien.
- Fråga 7. Endast ett av de undersökta vattenverken kände inte till kravet, rapporteringsskyldighet vid sjukdom etc. Den bristen får anses vara undanröjd i och med detta projekt.
- Fråga 10. Vad gäller de undersökta vattenverken så används hjälm eller keps vid arbeten i verk med öppna vattenytor, i verk med slutet system så används varken eller så svaren blir något missvisande.
- Fråga 12. Då det i de undersökta verken tycks mest finnas män så förekommer inte nagellack, och ringar bärs inte då de utgör en olycksfallsrisk i maskinist arbetet.

Arvidsjaur, Boden Gällivare, Jokkmokk, Kiruna och Piteå kommuner har deltagit i kontrollen av personalhygien i vattenverken.

I övrigt kan sägas att frågorna inte var särskilt anpassade för personalhygien i vattenverk och därför kan svaren bli missvisande.

3. Slutsatser

Norrbottnens läns PIK- projekt, år 2002, kontroll av personalhygien inom livsmedelsbranschen, visar sammantaget på brister vad gäller kunskapsnivån om de hygienregler som gäller för livsmedelspersonal.

Bland de mest påtagliga brister som framkommit i kontrollprojektet är kravet att bära godtagbart hårskydd under arbetet med livsmedel. Vidare förefaller det väldigt vanligt att personalen använder nagellack, smycken etc. så att de utgör en livsmedelshygienisk risk. I en del fall tycks såväl verksamhetsutövare som personal tro att dessa regler ej gäller mer.

Andra brister som framkommit hos verksamhetsansvariga i länets livsmedelsbranscher är bland annat avsaknaden av skriftliga hygienpolicys och rutiner för personalhygien i egenkontrollprogrammet.

Från kommentarer i checklistorna från de deltagande kommunerna anges bland annat att det finns brister i livsmedels-, och kockutbildningar där personalhygien endast översiktligt berörs.

Många handtvättställ saknade flytande tvål och engångshanddukar av papper. Det tycks även som om ändringar i livsmedelslokalen utförts där handfat mm har tagits bort, utan att rådfråga tillsynsmyndigheten om detta förfarande överensstämmer med

gällande lagstiftning. I något fall har handfatet blockerats av att övrig utrustning placerats olämpligt vilket omöjliggjort användningen av handfatet.

Ansvar för att hanteringen av livsmedlen sköts korrekt vilar på verksamhetsinnehavaren. Denne har också ansvaret att se till att den personal som anställs har erforderlig utbildning och kunskap i hygienfrågor. Idag krävs inte några förkunskaper i livsmedelshygien för att starta en restaurang eller butik i vilken man hanterar livsmedel.

Det har nu och då framförts önskemål på ett s.k. körkort innan man får starta en verksamhet med hantering av livsmedel. Detta projekt aktualiserar än en gång önskemål om att man bör införa krav på ett kompetensbevis, där det klart framgår att kunskap angående hygien samt egenkontroll finns.

Länets inspektörer har noterat att kunskapsnivån vad gäller hygienfrågor är låg eller till och med mycket låg hos en del verksamhetsutövare. Krav på kompetensbevis för de som tänker starta, eller driver en livsmedelsverksamhet skulle innebära en större säkerhet för både verksamhetsutövarens hantering och den produkt som når konsumenterna.

Personalhygien

PIK 2002 Checklista
I Norrbottens län

Kommun:
Datum:

Företagsnamn:	Företagets tel nr:
Företagets gatuadress:	Företagets postadress:
Företagets kontaktman:	Antal årsarbetskrafter:

Grupp 1. Grupp 2. Grupp 3. Grupp 4.

Kommunal	Privat
----------	--------

Kryssa lämpligt

Frågor till verksamhetsansvarig

	<u>Ja</u>	<u>Nei</u>	<u>Anmärkingar/ kommentarer</u>
--	-----------	------------	---------------------------------

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|
| 1. Finns det en skriftlig hygienpolicy som alla anställda känner till? | () | () | |
| 2. Har alla anställda genomgått utbildning i livsmedelshygien? | () | () | |
| 3. Testas regelbundet personalens kunskaper i livsmedelshygien? | () | () | |
| 4. Är personer med sjukdom, smitta, sår etc som kan utgöra livsmedelshygienisk risk avstängda från sitt arbete till de är friska? | () | () | |
| 5. Finns det tillräckligt med rena ljusa ändmålsenliga skyddskläder för personalen? | () | () | |
| 6. Finns rutiner för personalhygien i egenkontrollprogrammet. | () | () | |

Frågor till personal

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|
| 7. Är personalen medveten om sin skyldighet att rapportera sjukdom, sår eller annan skada till chef? | () | () | |
| 8. Finns det skrivna hygienregler för personalen? | () | () | |
| 9. Förvaras egna kläder och andra tillhörigheter avskilt från arbetskläder/skyddskläder? | () | () | |

Egna iakttagelser

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|
| 10. Bär personalen godtagbart hårskydd under sitt arbete med livsmedel? | () | () | |
| 11. Finns det riktigt utrustade och lämpligt placerade handtvättställ överallt där det behövs? | () | () | |
| 12. Används smycken nagellack etc så att de utgör en livsmedelshygienisk risk? | () | () | |

Till alla livsmedelsanläggningar i X kommun

KONTROLL AV PERSONALHYGIEN

Under våren/sommaren kommer ett projekt att genomföras i Norrbotten för att kontrollera om och hur reglerna följs vad gäller hygienregler och god hygien- praxis i ett antal livsmedelsanläggningar runt om i länet.

För att förhindra livsmedelsburen smittspridning finns ett regelverk. Trots regelverk drabbas tusentals människor varje år av livsmedelsburna sjukdomar. I värsta fall kan detta leda till att små barn, mycket gamla människor och personer med nedsatt hälsotillstånd dör. Vidare kan det innebära att Ert företags ekonomi försämras och att anställda förlorar sina jobb.

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet att utöva s.k. egentillsyn över sin verksamhet för att förebygga hälsorisker och säkerställa renlighet. I detta ingår att identifiera alla hygieniska risker i sin hantering och kontrollera dem så att inte konsumenterna kommer till skada.

En god personlig hygien är en av de viktigaste förutsättningarna för att lyckas i sitt arbete med livsmedel. Detta gäller särskilt där livsmedel hanteras helt oskyddat och öppet för kontaminering. Personal med dålig personlig hygien är alltid en hälsorisk för Era kunder och ger ett dåligt intryck.

Inför detta har Norrbottens PIK-grupp (Projekt Inriktad Kontroll) sammanställt ett informationsblad om de regler som gäller för personalhygien för anställda i livsmedelsbranschen, vilket bifogas.

För mer information kontakta oss:

eller gå in på livsmedelsverkets hemsida:
www.slv.se och klicka Er in på "regler" under rubriken karta.

Med vänliga hälsningar

Personalhygien

Hygienregler för livsmedelspersonal.

Den hygieniska grundregeln för all livsmedelspersonal återfinns i livsmedelsförordningen SFS 1971:807 (med ändring 1990:310). Denna regel betonar det personliga ansvaret för varje anställd att bemöda sig om en hög personlig standard vad gäller den egna hygien, samt en skyldighet att meddela sin chef vid misstanke om att man är sjuk eller på annat sätt kan utgöra en livsmedelshygienisk risk.

29§ Var och en som sysslar med livsmedelshantering skall vårda sig om en god personlig hygien och även i övrigt iakttaga noggrann renlighet.

Har den som sysslar med livsmedelshantering anledning misstänka att han har sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan göra livsmedel som han hanterat otjänligt till människoföda, skall han snarast underrätta den som driver eller förestår verksamheten.

Även arbetsgivaren har ett ansvar, en lagstadgad skyldighet, att hålla sig informerad om de anställdas hälsa och se till att sjuka personer eller de som kan antas vara sjuka, skickas till läkarundersökning. Dessa regler återfinns i Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om personalhygien (SLV FS 1996:36).

4§ Innehavaren eller föreståndaren för verksamhet där livsmedel hanteras skall hålla sig noggrant underrättad om arbetstagarnas hälsotillstånd och tillse att arbetstagare inte sysselsätts i livsmedelshantering om denne har eller kan antagas ha sjukdom eller smitta, sår eller annan skada som kan innebära överföring av smitta med de livsmedel som hanteras eller att livsmedlen blir otjänliga till människoföda. Särskilt uppmärksamhet skall iakttagas när någon anställd vistats utanför Sverige.

5§ *Innehavaren av eller föreståndaren för verksamhet där livsmedel hanteras skall tillse att arbetstagare som har eller kan antas ha sjukdom eller smitta som kan spridas via livsmedel utan dröjsmål uppsöker läkare för undersökning. Arbetstagare med symtom på maginfektion är skyldig att lämna faecesprov enligt läkares bedömning.*

Anm. smittbärare kan i många fall omplaceras till annat arbete än av oförpackade livsmedel

Bestämmelserna innehåller även viktiga detaljföreskrifter för personlig hygien och renlighet.

2§ Den som hanterar livsmedel skall tvätta händerna omedelbart före arbetets början och efter varje toalettbesök samt i övrigt så fort det behövs. Den som är sysselsatt med framställning eller beredning av oförpackade livsmedel skall dessutom i erforderlig utsträckning tvätta armarna.

Livsmedel får inte beröras mer än nödvändigt för arbetet. Lämpliga verktyg skall användas om så kan ske.

Smycken armbandsur får inte bäras så att de vid livsmedelshanteringen kan komma i beröring med oförpackade livsmedel eller eljest utgöra en livsmedelshygienisk risk.

Anm. öronringar kan tillåtas om de på ett betryggande sätt är fastsatta och om de inte medför infektioner som kan innebära risk för överföring av smittämnen. Om någon av religösa eller andra skäl nödgas bära vigselring i arbetet måste handskar användas.

3§ Den som är sysselsatt med livsmedelshantering skall bära skyddskläder eller annan arbetsdräkt som från livsmedelshygienisk synpunkt är lämplig för arbetet. Den som är sysselsatt med annan hantering av oförpackat livsmedel än försäljning i detaljhandel eller bordservering skall dessutom bära hårskydd som håller håret samlat.

Skyddskläder skall vara rena och får endast användas och förvaras på arbetsplatsen. Andra kläder och tillhörigheter skall förvaras åtskilda från såväl skyddskläder och annan arbetsdräkt som från livsmedel. Ombyte av kläder får endast ske i därför avsett utrymme.

Arbetsgivaren skall se till att den som hanterar livsmedel bär erforderliga skyddskläder.

Anm. om inte annat avtalats skall den som driver verksamheten tillhandahålla arbetstagarna ändamålsenliga skyddskläder. Om inte annat avtalats så innebär denna skyldighet således att det åligger arbetsgivaren att såväl anskaffa som tvätta och i övrigt sköta skyddskläderna så att de kan anses som ändamålsenliga för arbete. Arbetskläderna bör vara ljusa. Arbetskläder kan förvaras i ett skåp som avdelats med en mellanvägg mellan de olika persedlarna.

Livsmedelslokalens utformning är en viktig del för att kunna skapa en god hygienisk miljö i syfte att förebygga hälsorisker och säkerställa renligheten. Regler om detta återfinns bl.a. i SLV FS 1996:6

7§ 2. Lokalens konstruktion, utformning och inredning skall möjliggöra god livsmedelshygien. Detta innebär blanda annat att korskontamination mellan livsmedel, utrustning, inventarier, vatten, luft och personal skall förhindras.