



## 8.1 Personalhygien

*Här följer en vägledning/exempel på hur ett äggföretag kan säkerställa att verksamhetens personal följer korrekta hygieniska rutiner.*

*Observera att särskilda försiktighetsmått vid kontakt av ägg bör råda eftersom mikroorganismer kan smitta både från människa till ägget och omvänt.*

### 1. Syfte

Att dokumentera på vad sätt företaget försäkrar att produktionspersonal hålls informerad och motiverad i hygienfrågor.

### 2. Omfattning

Denna instruktion omfattar alla anställda som arbetar i produktionen på företaget.

### 3. Ansvar

Det är företagets produktionsförmans ansvar att se till att minimera riskerna för kontaminering av äggen till följd av dålig personlig hygien bland de anställda. Denna har ansvar för att nyanställda ges introduktion i företagets hygienrutiner och följer upp att produktionspersonal följer de instruktioner som berör personalhygien. Denna ansvarar även för att de undersökningar som skall göras enligt rutinen genomförs liksom att verifierande provtagningar dokumenteras i enlighet med rutinen.

### 4. Rutiner

4.1 Nedan allmänna punkter är alltid aktuella och skall följas av all produktionspersonal.

- Den som lider av sjukdom (diarré, buksmärter, möjligen med feber, kräkning) eller skada som kan göra livsmedel otjänlig får inte handskas med mat innan han/hon är symptomfri.
- Vid återkomst efter sjukdom med symptom som kan kopplas till virus- eller bakteriesmitta med störningar i mag- och tarmkanalen skall arbetstagare alltid kontakta produktionschef.
- Den som lider av (diagnosticerad) invärtes infektion får inte handskas med mat utan läkares medgivande.
- Om den anställda har regelbunden kontakt med husdjur som kan misstänkas bära smittsam sjukdom skall arbetsledare informeras. Detta gäller framförallt husdjur som kan kopplas som bärare av salmonellabakterier som t.ex. vattensköldpaddor, ormar, höns, burfåglar, hundar och katter.

- Den som arbetar med livsmedel skall utfrågas om möjliga symptom på invärtes infektioner vid återkomst från semester. Om svaret antyder möjlighet för invärtes infektion får vederbörande inte handskas med livsmedel innan genomgången bakteriologisk avföringskontroll (faecesprov).
- Rena kläder skall användas. Tvättning av använda plagg utom skyddsskor sker genom företagets försorg. Inga skyddskläder eller företagets skor får lämna företaget.
- Personal skall alltid använda sig av fastställd skyddsklädsel och vid behov använda hårnät.
- Personal som arbetar med livsmedel skall hålla handens hud och naglar i god kondition. Händerna skall tvättas så ofta det behövs särskilt vid följande tillfällen; före arbetets början, efter behandling av råa matvaror, efter toalettbesök, efter användning av plasthandskar, efter pauser i arbetet och vid övriga tillfällen när detta är motiverat.
- Handtvättning skall vara noggrann med användning av tvål och varmt vatten.
- Händerna skall torkas av ordentligt efter tvättning. Handdesinficering efter handtvätt är högst tillrådligt.
- Personal bör i möjligaste mån använda föreskrivna verktyg för att förhindra direkt kontakt med äggen.
- Personal får ej bära löshängande smycken under arbetet. Som löshängande smycken räknas de som riskerar att lossna under arbetet.
- Personal får ej använda sig av tobak eller i någon form av cigaretter eller lös-snus på andra ställen än på anvisad plats.
- Tillfällig personal och besökare skall vid uppehåll i produktionslokaler bära föreskriven skyddsklädsel.
- All personal skall förvara privat klädsel separat från skyddsklädsel. Skyddsklädsel får ej bäras utanför anläggningen.

## 5. Dokumentation

5.1 Kom ihåg blad med instruktioner om personallhygien finns uppsatta vid entré, toaletter, tvättställ och i omklädningsrum i lokalerna.

5.2 Underlag om faecesprov, sjukdomar och hälsokontroller dokumenteras. Att instruktioner följs kontrolleras i samband med internrevisioner.