



### **Särskilda krav för dig som hanterar livsmedel på restaurang- och livsmedelsprogrammet**

Enligt livsmedelslagen krävs att den som hanterar livsmedel för försäljning eller vistas i livsmedelslokal genomför en hälsoundersökning. Undersökningen ska styrka att personen inte bär på sjukdomar som kan överföras till livsmedlet och vidare till kund/gäst.

Om du varit utanför Norden i mer än 5 dagar de senaste tre månaderna eller om du eller någon i ditt hushåll haft diarré de senaste månaderna krävs dessutom att du lämnar fecesprov för att säkerställa att du inte bär på Salmonella eller Shigella.

Undersökningen/Analysen utförs av din vårdcentral och tar ett par veckor att få svar på.

Intyget från hälsoundersökningen samt provtagningsvaret ska tas med vid skolstart.

Väljer du att åka utomlands under skoltiden måste ny provtagning för salmonella/shigella utföras. Detta bekostas av dig. Innan provsvaret är klart får du inte visats i livsmedelslokalerna vilket medför frånvaro från undervisningen och eventuellt svårigheter att klara vissa kursmoment.

Sårinfektioner:

Personer med infekterade sår på händerna ska inte arbeta med oförpackade livsmedel. Alternativt ska såren vara täckta på sådant sätt att livsmedel inte kan kontamineras. Samma gäller infekterade sår på andra otäckta kroppsdelar som armar och ansikte.

Förkylningar, halsinfektioner o. dyl.

Arbete med oförpackade livsmedel bör inte äga rum så länge symtom föreligger.

Diarréer:

Personer med diarré ska inte arbeta med oförpackade livsmedel.

Salmonella, Shigella, EHEC:

Arbete med oförpackade livsmedel ska inte äga rum förrän smittfrihet föreligger, oavsett personens allmäntillstånd.

