

Terveenä elintarviketyössä

Oletko miettinyt, millaisissa tilanteissa et voi tehdä elintarviketyötä? Entä miten työt hoituvat, jos itse joudut olemaan poissa? Mitä voi seurata, jos menet sairaana töihin?

Olemme elintarvikevalvonnassa huomanneet, että on tarvetta antaa ohjeistusta siihen, miten elintarvikkeiden parissa työskennellään sairastapauksissa, etenkin vatsaoireissa.

Mitä omavalvonta kertoo?

- Omavalvonnassa on usein maininta ”sairaana ei tulla töihin”, mutta mitä se käytännössä tarkoittaa?
- **On hyvä määritellä tarkasti ja realistisesti toimintatavat sairaustapausten varalle.**
- Onko sairastuneen mahdollista tehdä oireiden salliessa muita työtehtäviä, joissa ei käsitellä elintarvikkeita?
- Onko olemassa varahenkilö / tuuraaaja, jonka voi pyytää hoitamaan elintarviketyöt, jos itse sairastuu? Tämä on erityisen tärkeää yksinyrittäjillä ja muissa pienissä yrityksissä.

Milloin ei voi tehdä elintarviketyötä?

- Herkästi tarttuvat mikrobit, kuten norovirus ja salmonella, eivät aina aiheuta rajuja vatsaoireita, vaan **myös yllättävän lievät oireet voivat olla tartuttavia.**
- Tartuttavuus voi jatkua vielä vatsaoireiden päättymisen jälkeen, vaikka olo tuntuksikin jo terveeltä. **Odota siis kaksi oireetonta päivää ennen kuin palaat elintarviketyöhön.**
- Erityisesti kuumeisen ripulitaudin yhteydessä on hyvä tutkia ulostenäyte. Jos siitä löytyy salmonella, elintarviketyöhön voi palata vasta kolmen negatiivisen näytetuloksen jälkeen.
- Jos olet epävarma oireistasi ja työkyvystäsi, ota yhteyttä työterveyteen tai muuhun terveydenhuoltoon.



Miten tarttumista voi ehkäistä?

- Ensisijainen keino on pidättäytyä elintarviketyöstä vatsaoireiden ajan ja kaksi päivää oireiden päättymisen jälkeen.
- **Huolellista käsihygieniaa tulee noudattaa aina!** Esimerkiksi norovirusta voi erittyä ulosteisiin jo ennen oireiden ilmaantumista, eli myös oireeton saattaa olla tartuttava.
- Jos perheenjäsenissä tai muussa lähipiirissä on vatsaoireita, noudata elintarviketyössä erityistä varovaisuutta ja huolehdi tehostetusti käsihygieniasta.
- Jos työnkuvaa on mahdollista muokata, tee epävarmoissa tilanteissa mieluummin sellaista, missä tartuntavaaraa ei ole.

Mitä seuraamuksia voi olla, jos elintarviketyötä tehdään sairaana?

- Elintarvikevalvonnan tiedossa on useita tapauksia, joissa elintarviketyöntekijä on tartuttanut suuren määrän asiakkaita tullessaan töihin joko sairaana tai liian pian vatsaoireiden jälkeen.
- Tartuttaminen voi tapahtua joko pintojen tai käsiteltyjen elintarvikkeiden kautta.
- Työpaikan sairastamiskulttuurilla ja tietoisuudella mahdollisista seuraamuksista on suuri merkitys siihen, osataanko / uskalletaanko / pystytäänkö olla pois töistä heti vatsaoireiden ilmaannuttua ja riittävän pitkään oireiden päätyttyä.
- **Otako riskin muiden tartuttamisesta** ja työpaikan mainehaitasta (arvostelut esim. netissä) vai sairastatko rauhassa kotona mahdollisista koituvista hankaluuksista huolimatta (rahallinen menetys, sovittujen töiden peruminen)?

Muista ainakin nämä

- Mieti etukäteen, miten sairaustapauksissa toimitaan ja kirjaa ohjeistus omavalvontaan.
- Älä tee elintarviketyötä vatsaoireisena, palaa töihin vasta kahden oireettoman päivän jälkeen.
- Huolehdi käsihygieniasta.



Huolellinen käsihygienia

- Poista käsistä sormukset, kellot ja rannekorut.
- Pese kädet nestesaippualla ja lämpimällä vedellä.
- Kuivaa kädet käsipaperiin, käsipyyhe ei hygieniasyistä sovellu keittiöön.
- Käsidesillä voi viimeistellä puhdistuksen, mutta se ei pelkästään ole riittävä puhdistaja.
- Käytä tarvittaessa kertakäyttöisiä suojakäsineitä, laita ne puhtaisiin käsiin ja vaihda niitä riittävän usein uusiin.
- Jos käsissä on haavoja, peitä ne laastarilla ja käytä suojakäsineitä.

Linkkejä

[Suojakäsineiden käyttö - Ruokavirasto](#)

[Käsienpesu - Ruokavirasto](#)

[Henkilökunnan osaaminen - Ruokavirasto](#)

[Norovirus - Terveyskirjasto](#)

