

Bakterier, virus och parasiter

När man arbetar med livsmedel är det extra viktigt att man har en god personlig hygien. Varje år sker ca 500 000 fall av matförgiftning. Om man är sjuk ska man inte arbeta med livsmedel. Det kan orsaka stora utbrott av mag-tarminfektioner/matförgiftning bland era gäster. Här beskrivs några ”vanliga” smittkällor.

Salmonella

Salmonella är en bakterie som ger diarré och i värsta fall kroniska ledsymptom. Företagaren får själv bestämma om han/hon ska kräva salmonellatestning efter utlandsresa. Tänk på att man kan ha salmonella utan att visa symptom.

Vid salmonella bör personen som drabbats stanna hemma under tiden som den visar symptom. Om personen är symptomfri och känner sig frisk men fortfarande är positiv för salmonella bör personen inte arbeta med oförpackade livsmedel, men kan få andra arbetsuppgifter.

Vinterkräksjuka

Vinterkräksjuka orsakas av ett virus. Det krävs endast ett fåtal virus för att man ska bli sjuk. En vanlig smittspridning är att virusen finns i luften på toaletten efter att någon som insjuknat har kastat upp, eller att man inte tvättat händerna ordentligt efter toalettbesök och att personen sedan smittat andra genom indirekt eller direkt kontakt. Man smittar upp till 48 timmar efter sista gången man spytt eller haft diarré.

Förkylning

Om man arbetar när man är förkyld kan man sprida stafylokokker (bakterier) till maten och därigenom orsaka akut matförgiftning. Var noga med handhygien och använd munskydd om du måste arbeta och är kraftigt förkyld. Efter 1-7 timmar är man sjuk om man äter en sallad med stafylokokkotoxin i.

Sår och självsprickor

Kökspersonal är ständigt i kontakt med vatten. Ibland skär man sig. Sår och självsprickor uppstår ibland.

Det finns ungefär lika många bakterier i ett trasigt nagelband som det finns människor på hela jorden. Bakterierna (staafylococker) kan orsaka matförgiftning.

Därför är det viktigt att man arbetar med plåster och engångshandskar om man har små sår eller självsprickor på händerna. Engångshandskarna bör bytas minst var tjugonde minut och mellan olika arbetsmoment.

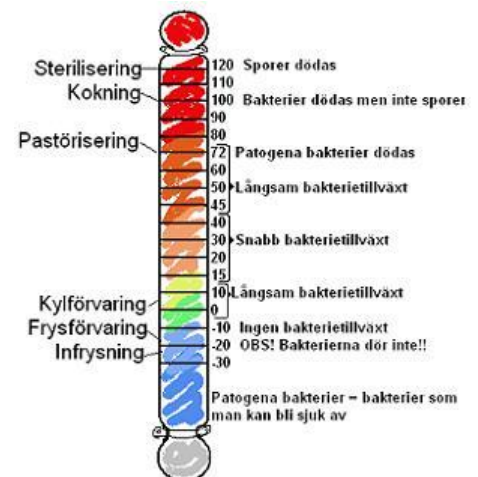
Det är viktigt att man tvättar händerna vid byte av handskar. En handske är som ett växthus för bakterier. De tillväxer jättebra.

Parasiter

Parasiter kan finnas i t.ex. vildsvin och rå fisk. Därför testar man vildsvin för trikiner innan det säljs eller ges bort. I fisk kan det finnas andra parasiter. De flesta parasiter dör vid djupfrysning.

Varan måste vara helt genomfrusen vid minst -20 i ett par dygn. Det är särskilt viktigt vid gravning av fisk eller sushiberedning. Kökspersonalen har rutiner som styr hur man hanterar dessa livsmedel så att det blir säkra produkter.

Fler farliga mikroorganismer kan ni läsa om på Livsmedelsverkets och Smittskyddsinstitutets hemsidor.



FAKTA

Det finns både nyttiga och skadliga mikroorganismer.

Mikroorganismer kan grovt delas upp i bakterier, svampar, virus, protozoer och parasiter.

Vissa mikroorganismer bildar toxin (gift) som vi blir sjuka av. Det kallas matförgiftning

Andra mikroorganismer orsakar infektion, t.ex. salmonella.

Förebyggande åtgärder:

- Arbeta inte med livsmedel när du är sjuk
- God handhygien
- Rätt temperatur på livsmedel förhindrar tillväxt av bakterier.

WEBBEN

Livsmedelsverket
www.SLV.se

Smittskyddsinstitutet
www.SMI.se