



## RUOKAVIRASTON MÄÄRÄYS HYGIENIAOSAAMISESTA

### 1. Soveltamisala

Elintarvikelain (297/2021) 20 §:n 4 momentin nojalla Ruokavirasto voi antaa tarkempia määräyksiä hygieniapassitestin järjestämisestä, testin perusteista ja laatimisesta, testissä käytettävistä kielistä ja testin hyväksyttävän suorittamisen arvioinnista, hygieniapassista ja sen myöntämisestä, hygieniapassitestaajaa koskevien rekisteritietojen käsittelystä sekä tiedonhallinnasta. Tähän perustuen Ruokavirasto määrää seuraavaa.

### 2. Hygieniapassitesti

Hygieniapassitestissä edellytetään osaamista tämän määräyksen liitteessä 1 luetelluilta elintarvikehygienian osa-alueilta.

Hygieniapassitestiin osallistuvat kirjoittavat nimensä ja syntymäaikansa sekä merkitsevät vastauksensa Ruokaviraston testilomakkeelle niille varattuihin paikkoihin. Testi koostuu 40:stä oikein/väärin väittämästä. Testin hyväksyttävä suorittaminen edellyttää, että annetuista vastauksista on vähintään 34 oikein.

Tausta- ja vastausmerkintöjen tekemiseen käytetään muun kuin mustan väristä kuulakärkikynää tai muuta vastaavaa välinettä, jolla voidaan varmistaa testitulosten pysyvyys ja arkistointikelpoisuus. Lyijykynän käyttö ei ole sallittua.

Normaalissa hygieniapassitestissä käytettävä vastausaika on 45 minuuttia. Erytistilannetestissä ei ole maksimisuoritusaikaa. Testitilaisuudesta saa poistua aikaisintaan 20 minuutin kuluttua testin aloitusajasta.

### 3. Hygieniapassitestin järjestäminen

Hygieniapassitestin saa järjestää vain Ruokaviraston hyväksymä hygieniapassitestaaja, joka vastaa kaikista testin järjestelyistä ja asianmukaisesta valvonnasta. Testi on järjestettävä siten ja sellaisissa olosuhteissa, että jokaisella testiin osallistuvalla henkilöllä on mahdollisuus rauhalliseen ja itsenäiseen testin suorittamiseen. Testi on järjestettävä yhdessä testitilassa. Testaajan on oltava läsnä koko testitilaisuuden ajan ja varmistettava, että jokainen testiin osallistuja kirjoittaa nimen ja syntymäajan sekä merkitsee vastaukset testilomakkeelle itsenäisesti. Muistiinpanoja tai muuta oikeisiin vastauksiin ohjaavaa apua ei saa käyttää. Testaaja ei saa muuttaa testin väittämiä eikä ohjata testattavia oikeisiin vastauksiin. Mikäli testiin odotetaan osallistuvan vähintään 40 testin suorittajaa, on testaajan nimettävä ja hankittava testitilanteeseen itsensä lisäksi vähintään toinen valvoja varmistamaan testitilanteen sujuminen häiriöttä ja ohjeiden mukaisesti.



Pvm	Määräyksen numero	Dnro
19.4.2021	7/2021	1796/00.00.01.02.00/2021

Hygieniapassitestien järjestämiseen käytetään vain Ruokaviraston laatimia testiväittämiä ja testilomakkeita, jotka hygieniapassitestaaja hakee ja tulostaa itse henkilökohtaisella tunnuksellaan Ruokaviraston sähköisestä Kysymyspankki-tietojärjestelmästä. Jokaista järjestettävää testitilaisuutta varten on haettava uudet testilomakkeet. Ruokaviraston laatimia testiväittämiä ja testilomakkeita ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen eikä luovuttaa muille henkilöille missään vaiheessa.

Hygieniapassitestaaja kopioi itse testilomakkeet testiin osallistuville ja antaa ohjeet testiin osallistuville henkilöille. Testilomakkeita saa käyttää vain varsinaisen hygieniapassitestin järjestämiseen, minkä jälkeen testaaja kerää, arkistoi tai hävittää ne. Testaajan on arkistoitava hyväksytyt testituloksen saaneiden henkilöiden alkuperäisiä testilomakkeita sekä muita hygieniapassin myöntämiseen liittyviä asiakirjoja viisi vuotta myöntämispäivästä lähtien. Testaajan on arkistoitava hylätyn testituloksen saaneiden henkilöiden alkuperäiset testilomakkeet kolme kuukautta testipäivästä lähtien. Testaajan on arkistoitava asiakirjoja henkilökohtaisesti ja niin, että muilla henkilöillä ei ole pääsyä arkistoon. Testaajan on henkilökohtaisesti tuhottava asiakirjat, kun arkistointiaika on päättynyt. Jos Ruokavirasto peruu testaajan oikeudet ja testaajalta jää arkistointivelvollisuuden piiriin kuuluvia asiakirjoja, on testaajan velvollisuus toimittaa ne annetussa määräajassa Ruokavirastoon.

Hygieniapassitestin päätyttyä hygieniapassitestaaja ottaa vastaan kaikilta testattavilta testilomakkeet ja varmistaa siinä yhteydessä, että jokainen testattava on tehnyt tausta- ja vastausmerkinnät Ruokaviraston testilomakkeeseen määräyksen mukaisesti. Testaaja varmistaa samalla jokaisen testattavan henkilöllisyyden Ruokaviraston hyväksymästä henkilöllisyyttä todistavasta asiakirjasta ja että nimi- ja syntymäaikatiedot vastaavat testilomakkeessa olevia tietoja.

Testaaja tarkastaa testilomakkeet henkilökohtaisesti ja tekee testilomakkeeseen tarkastusmerkinnät niille osoitettuihin kohtiin arkistointikelpoisella, testattavan tausta- ja vastausmerkinnöistä selvästi erottuvalla ja erivärisellä (muun kuin mustan värisellä) kuulakärkikynällä tai vastaavalla välineellä. Testaaja tarkastaa testilomakkeet Ruokaviraston mallivastauslomaketta käyttäen. Vastaus katsotaan virheelliseksi, jos se poikkeaa mallivastauslomakkeesta, jos testiväittämään on jätetty vastaamatta tai jos vastausmerkinnästä ei selvästi ilmene kumpaa vastausvaihtoehtoa (oikein/väärin) vastaaja tarkoittaa. Testaaja tarkastaa testilomakkeet ja tiedottaa tuloksesta kaikkia testiin osallistuneita viimeistään yhden kuukauden kuluttua testistä.

Hygieniapassitestaaja saa luovuttaa Ruokaviraston testilomakkeet vain hygieniapassitestiin osallistuville henkilöille testin ajaksi. Testaaja ei saa luovuttaa testilomakkeita takaisin testiin osallistuneelle testin jälkeen. Testi on päättynyt, kun testiin osallistunut on luovuttanut täyttämänsä testilomakkeen testaajalle ja testaaja on varmistanut samassa yhteydessä testattavan henkilöllisyyden.



#### 4. Hygieniapassitestissä käytettävät kielet ja erityistilannetesti

Kaikissa hygieniapassitesteissä käytetään suomen-, ruotsin- ja/tai englanninkielistä Ruokaviraston testilomaketta.

Hygieniapassitestaaja voi yksittäisissä tapauksissa järjestää hygieniapassitestin jollain muulla tavalla (erityistilannetesti) kuin normaalin hygieniapassitestin-edellyttäen, että testaaja ilmoittaa tällaisesta aikomuksesta Ruokavirastoon vähintään 7 vuorokautta ennen suunniteltua testiajankohtaa. Testaaja sitoutuu Ruokaviraston ohjeisiin erityistilannetestien järjestämisestä ja järjestää erityistilannetestin ilmoittamallaan tavalla (Erityistilanneilmoitus). Erityistilanneilmoituksesta on käytävä selkeästi ilmi, millä keinoilla hygieniapassitestaaja varmistaa testitilaisuuden ja testitulosten luotettavuuden.

Testiväittämien käännettäminen toiselle kielelle edellyttää sitä, että testaaja käännettäviä väittämät etukäteen kirjallisesti sekä vastaa käännösten oikeellisuudesta ja luotettavan, riippumattoman kääntäjän käyttämisestä. Käännetty testiväittämät on arkistoitava alkuperäisten Ruokaviraston testilomakkeiden kanssa tässä määräyksessä ilmoitetulla tavalla.

#### 5. Hygieniapassi

Hygieniapassin voi myöntää elintarvikelain (297/2021) 19 §:n 4 momentin nojalla vain Ruokaviraston hyväksymä hygieniapassitestaaja. Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi myönnetään henkilölle, jolla on oikeus sen saamiseen elintarvikelain (297/2021) 19 § 5 momentin nojalla. Hygieniapassi käsittää A4-kokoiselle paperiarkille painetun todistuksen ja pankkikortin kokoisen muovisen kortin. Kumpaakin hygieniapassin osaa voidaan käyttää osoittamaan henkilön elintarvikehygieeninen osaaminen.

Hygieniapassi myönnetään niillä nimi- ja syntymäaikatiedoilla, jotka testattava on kirjoittanut testilomakkeeseen ja jotka testaaja on varmistanut henkilöllisyystodistuksesta, kun testattava palauttaa testilomakkeen testaajalle testin jälkeen. Henkilöllisyyttä ei voi todistaa tai varmistaa muulla tavalla tai muussa yhteydessä.

Hygieniapassit tilataan ainoastaan Ruokaviraston hallinnoiman sähköisen Kysymyspankki-tietojärjestelmän kautta. Hygieniapassitestaaja ei saa luovuttaa henkilökohtaista käyttäjätunnusta tai salasanaa Kysymyspankki-tietojärjestelmään muille henkilöille tai tahoille.

#### 6. Voimaantulo

Tämä määräys tulee voimaan 21. päivänä huhtikuuta 2021 ja se on voimassa toistaiseksi. Tällä määräyksellä kumotaan aiempi Ruokaviraston määräys hygieniosaamisesta (5/2020).



Helsingissä, 19. päivänä huhtikuuta 2021

Pääjohtaja Antti-Jussi Oikarinen

Ylitarkastaja Satu Meririnne

**Liite 1** Elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilön hygieniaosaamisvaatimukset

Tämä määräys on saatavissa osoitteesta <https://finlex.fi/fi/viranomaiset/normi/> (FINLEX - Viranomaisten määräyskokoelmat: Ruokavirasto) tai [ruokavirasto.fi/tietoa-meista/julkaisut/maaraykset/](http://ruokavirasto.fi/tietoa-meista/julkaisut/maaraykset/) sekä Ruokaviraston kirjaamosta (PL 100, 00027 RUOKAVIRASTO, puh. 0295 31 2000, sähköposti: [kirjaamo@ruokavirasto.fi](mailto:kirjaamo@ruokavirasto.fi)).



## Liite 1

### ELINTARVIKEHUONEISTOSSA TYÖSKENTELEVÄN HENKILÖN HYGIENIAOSAAMISVAATIMUKSET

#### 1. Perustiedot mikrobiologiasta ja elintarvikkeiden saastumisesta (kontaminaatiosta)

Henkilö tietää

- mitä mikrobit ovat ja missä niitä esiintyy
- mitä haittaa mikrobeista on elintarviketyössä
- miten mikrobeja voidaan hyödyntää elintarvikkeiden valmistuksessa
- miten mikrobeihin voidaan vaikuttaa esimerkiksi lämpötilan, happamuuden, kosteuden, hapen ja elintarvikkeen koostumuksen avulla
- miten elintarvike voi saastua kemiallisesti tai fysikaalisesti
- mitä tarkoitetaan helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla

#### 2. Ruokamyrkytykset, hygieeniset työtavat

Henkilö tietää ruokamyrkytyksiin liittyvät riskitekijät ja osaa työssään ennaltaehkäistä ruokamyrkytyksiä.

Henkilö osaa

- käsitellä ja säilyttää raaka-aineita, puolivalmisteita ja valmiita tuotteita oikein
- valmistaa, kuumentaa ja jäähdyttää elintarvikkeet oikein
- käsitellä elintarvikkeita niin, että jälkisaastumisriski on mahdollisimman vähäinen

#### 3. Henkilökohtainen hygienia

Henkilö osaa

- pukeutua elintarviketyön edellyttämällä tavalla
- huolehtia henkilökohtaisesta hygieniasta niin, että elintarvikkeet ja niiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat eivät saastu
- menetellä lainsäädännössä elintarviketyölle asetettujen hygieniamääräysten mukaisesti



#### 4. Puhtaanapito

Henkilö ymmärtää puhtaanapidon ja jätehuollon merkityksen elintarviketyössä. Hän noudattaa työpaikan siivoussuunnitelmaa ja pystyy arviomaan puhdistustoimien riittävyyttä.

#### 5. Omavalvonta

Henkilö ymmärtää omavalvonnan periaatteen ja merkityksen sekä pystyy toteuttamaan omavalvontaa työssään. Henkilö osaa tunnistaa ja torjua työssään elintarvikehygieeniset vaarat.

#### 6. Lainsäädäntö, viranomaiset

Henkilö tietää

- mitä elintarvikehygieniä on ja miksi hygieniaosaamista tarvitaan
- mitä yleisiä vaatimuksia lainsäädäntö asettaa elintarvikkeiden käsittelylle ja mitkä viranomaiset vastaavat elintarvikevalvonnasta



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Tämä asiakirja on laadittu ja allekirjoitettu sähköisesti.  
Dokumentet har uppsatts och undertecknats elektroniskt.  
This document has been digitally prepared and signed.

---

**Ruokavirasto**  
PL 100, 00027 RUOKAVIRASTO  
Puh. 029 530 0400 (vaihde)  
ruokavirasto.fi  
Y-tunnus: 2911686-7

**Livsmedelsverket**  
PB 100, 00027 LIVSMEDELSVERKET  
Tfn 029 530 0400 (växel)  
livsmedelsverket.fi  
FO-nummer: 2911686-7

**Finnish Food Authority**  
P.O. Box 100, FI-00027 FINNISH FOOD AUTHORITY, FINLAND  
Tel. +358 29 530 0400 (switchboard)  
foodauthority.fi  
Business ID: 2911686-7