



Livsmedelssäkerhet
Styrningsenheten för livsmedelstillsyn

Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?

Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?

Hygienpass krävs av en anställd (19 § 1 mom. i livsmedelslagen 297/2021) som

- arbetar i en livsmedelslokal och
- hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel.

Utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta krävs av en anställd (Lag om smittsamma sjukdomar 1227/2016 och förordning 146/2017) som

- arbetar i en livsmedelslokal och
- hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel som serveras utan uppvärmning.

I den här tabellen presenteras exempel på vad anses vara hantering av livsmedel, var hygienpass och utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta krävs och var de inte krävs.

Saker att notera:

- Det är väsentligt om det är en livsmedelslokal (registrerad, godkänd) eller inte. Livsmedelsverkets anvisning om Är det ett livsmedelsföretag som behöver registreras eller inte finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#).
- Livsmedelsföretagare skall se till att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, (Allmänna livsmedelshygienförordningen EG/852/2004 bilaga II kapitel 12 punkt 1.) Företagaren skall sköta denna skyldighet även om personalen eller arbetstagarna inte behöver ha ett hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta. Företagaren skall instruera arbetstagarna så att de kan arbeta i enlighet med egenkontrollen (t.ex. krav på livsmedlens temperatur eller handhygien).
- Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel VIII, punkt 1). I godkända livsmedelslokaler ska en företagare ställa ändamålsenliga skyddskläder och huvudbonader samt arbetsskodon till förfogande för den personal som arbetar i utrymmen där livsmedel produceras och för tillsynsmyndigheterna samt ansvara för rengöring och skötsel av dem (Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021, 38 §, 4 mom.).

Livsmedelssäkerhet
Styrningsenheten för livsmedelstillsyn**Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?**

Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal Krävs inte hygienpass Krävs inte utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta	
EXEMPEL	MOTIVERING
1 Stekning av rådjupfrysta produkter, upptining av färdigfrysta bageriprodukter samt framlagning av färdiga bageriprodukter, till exempel vid butikens bake-off-punkter och i caféer.	Livsmedel kan vara livsmedel som inte är lättfördärliga - t.ex. munkar, berlinermunkar, kanelbullar, kex Livsmedel kan vara lättfördärliga livsmedel - innehåller t.ex. tillagat kött eller fisk, hackade grönsaker, mjölkprodukter - t.ex. köttpiroger, köttpasteter, pizzor, rispiroger Livsmedlens fyllningar är redan tillagade innan de gräddas eller tinas. När livsmedlen tas ur förpackningarna och därefter gräddas eller tinas samt läggs ut till försäljning är de livsmedelshygieniska riskerna små, eftersom livsmedlet efter en ringa hantering snabbt övergår till servering eller försäljning. Livsmedelshanteraren ska beakta den anvisning som tillverkaren har gett. Färdigfrysta och lättfördärliga bageriprodukter värms ofta upp innan de läggs fram för servering.
2 Tillverkning av bageriprodukter, om det inte används lättfördärliga livsmedel som råvara (t.ex. rågröd) och den färdiga produkten inte är ett lättfördärligt livsmedel. Eller om det inte har tillsatts lättfördärliga livsmedel till den färdiga produkten, såsom vispgrädde.	Som råvara i livsmedlet används inte oförpackade lättfördärliga livsmedel. Den färdiga bageriprodukten är inte ett oförpackat lättfördärligt livsmedel.
3 Uppvärmning av färdiga panini, sandwiches, pizza och köttpiroger m.m. vid försäljningstillfället till kunden (som fyllning grönsaker, livsmedel av animaliskt ursprung).	Livsmedlen är oförpackade lättfördärliga livsmedel. Vid serveringsförsäljning tas de färdiga produkterna ur förpackningen direkt för uppvärmning. När livsmedlen tas ur förpackningarna och överförs till uppvärmning och därefter omedelbart säljs till kunden, är de livsmedelshygieniska riskerna små.
4 Uppvärmning av tillagad korv, hotdog o.d. i ånga, mikrovågsugn/grill e.d. för kunden, och livsmedlet säljs omedelbart till kunden efter uppvärmningen.	Livsmedlen är oförpackade lättfördärliga livsmedel. Vid försäljning tas de färdiga produkterna ur förpackningen direkt för uppvärmning. När livsmedlen tas ur förpackningarna och överförs till uppvärmning och därefter omedelbart säljs till kunden, är de livsmedelshygieniska riskerna små.
5 Fritering av djupfrysta pommes frites.	Livsmedlen är oförpackade lättfördärliga livsmedel. När livsmedlen tas ur förpackningarna och överförs till uppvärmning och därefter omedelbart säljs till kunden, är de livsmedelshygieniska riskerna små.
6 Tillredning av gröt och kokning av potatis för omedelbar konsumtion.	Det är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel om gröten tillreds med mjölk eller om skalad eller hackad potatis kokas. Vid tillredning av gröt och kokning av potatis, om de serveras och konsumeras omedelbart efter tillredningen, är de livsmedelshygieniska riskerna små.
7 Vid produktdemonstration öppnas till exempel förpackningar med smoothie, yoghurtdrycker o.d., doseras och serveras till kunden på ett	Det är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel, men livsmedlen konsumeras omedelbart på plats i samband med produktdemonstrationen. Utgångspunkten är att livsmedel läggs

Livsmedelssäkerhet
Styrningsenheten för livsmedelstillsyn**Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?**

sådant sätt att livsmedlen inte hackas, skivas e.d. och att livsmedlen går till omedelbar konsumtion.	fram efter hanteringen i den takt det finns kunder. De livsmedelshygieniska riskerna är små.
8 I en serverings- eller distributionskök läggs till exempel färdig mat som kommit från ett centralkök fram för servering, och efter portioneringen serveras den omedelbart till kunderna.	Det är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel, men livsmedlen konsumeras omedelbart på plats. Livsmedlen förs till serverings-/distributionsköket i förpackat skick och läggs fram i dessa förpackningar eller överförs till andra serveringskärl eller portioneras ut till kunden. De livsmedelshygieniska riskerna är små.
9 Personalen för fram maten, som är färdig i ett serverings-/försäljningskärl, till självbetjäningsslinjen för servering. Tillämpas även på så kallade salladsbarer (färdigkomponerade sallader eller enskilda livsmedelsgrupper (komponenter)).	Det är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel, men livsmedlen förs till självbetjäningsslinjen i färdiga serverings-/försäljningskärl. Livsmedlen överförs inte från förpackningarna till andra serverings-/försäljningskärl. De livsmedelshygieniska riskerna är små.
10 Personalen portionerar den färdiga maten på tallrik.	Det är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel, men personalen för/ger livsmedlen på tallrik till kunden för omedelbar konsumtion. De livsmedelshygieniska riskerna är små.
11 Servering av färdiga portioner.	Det är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Här avses en situation, till exempel i en restaurang, där serveringspersonalen hämtar en tallrik från köket, på vilken kocken har portionerat den färdiga maträtten. Serveringspersonalen tillsätter ingenting till portionen och hanterar den inte. Serveringspersonalen för portionen på tallrik (i ett kärl) till kunden för omedelbar konsumtion. De livsmedelshygieniska riskerna är små.
12 Kommersiell iordningställande av grönsaker för försäljning.	Till exempel avlägsnande av blad från stjälken och därefter placering i förpackning är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
13 Försäljning av hela vegetabilier (bär, frukter, grönsaker), varvid vegetabierna förpackas och överläts till kunderna.	Hela vegetabilier är inte lättfördärliga livsmedel.
14 Transport av oförpackade men inlindade/skyddade lättfördärliga livsmedel.	Det är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel, men de livsmedelshygieniska riskerna är små.
15 Producenten av honung slungar och förpackar honungen i ett honungspackerirum.	Honung är inte ett lättfördärligt livsmedel.
16 Dosering av mjölk i kaffe- och kakaomaskin.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel, men de livsmedelshygieniska riskerna är små.
17 Hantering av livsmedel i en livsmedelslokal för eget bruk, så att man till exempel i en läroanstalts kök ordnar undervisningstimmar för studerande eller att privatpersoner använder församlingshemmets kök i samband med ordnandet av en privat fest.	Livsmedel överläts eller säljs inte till utomstående. Livsmedlen är avsedda för eget bruk.
18 Packning av oskalade hönsägg i äggpackerier.	Ett hönsägg med skal och dess hantering betraktas inte som hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel.
19 Diskhantering	Det är inte hantering av livsmedel.
20 Rengöring	Det är inte hantering av livsmedel.
21 Kassauppgift	Det är inte hantering av livsmedel.

Livsmedelssäkerhet
Styrningsenheten för livsmedelstillsyn**Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?**

Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal	
Krävs hygienpass	
Krävs utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta	
EXEMPEL	MOTIVERING
22 Tillredning av mat, hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel.	T.ex. livsmedel tinas upp, hackas, skivas, malas, blandas, tillreds, kokas, kyls ned, fryses.
23 Hantering av kött, fisk, fjäderfä och kallskuret, inklusive till exempel stekning av en råfryst köttfärsbiff.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. T.ex. livsmedel tinas upp, hackas, skivas, malas, blandas, tillagas, kokas, kyls ned, fryses.
24 Hantering av grönsaker (grönsaker, frukter, bär, potatis, svampar).	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. T.ex. tinas de upp, skalas, hackas, skivas, mals, blandas, tillagas, kyls ned, fryses, konserveras, syltas. Vid hantering av grönsaker och svampar försämras deras lagringsegenskaper avsevärt.
25 I ett serverings-/distributionskök tillagas t.ex. "rå" mat som kommit från centralköket, eller återupphetas t.ex. färdig mat som kommit från centralköket och som har tillagats och kylts ned/fryses.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. Vid tillagning, förvaring och återupphettning av livsmedel finns livsmedelshygieniska risker. Livsmedlet måste kunna hanteras vid rätt temperaturer.
26 Hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel i en livsmedelslokal så att maskiner/utrustning utför den.	Arbetstagaren behärskar (t.ex. inom livsmedelsindustrin, i ett storkök, i ett restaurangkök eller på ett café) maskiner och utrustning där man vid beredningen av livsmedel använder oförpackade lättfördärliga livsmedel som råvaror. Slutprodukten kan vara antingen ett lättfördärligt livsmedel (t.ex. leverlåda, knackkorv, yoghurt) eller ett livsmedel som inte är lättfördärligt (t.ex. en icke lättfördärlig bageriprodukt, helkonserv, UHT-mjölk, choklad).
27 Pressning av konsumentens egna grönsaker, bär och frukter till juice i ett juicepresseri så att de återlämnas till konsumenten och som konsumenten sedan säljer vidare.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. Det är inte längre fråga om s.k. frakttjänst, där konsumenten själv skulle använda den juice som hen har låtit pressa. Det förutsätter att den som utför frakttjänsten, dvs. livsmedelsföretagaren, känner till att konsumenten avser att sälja produkterna vidare. OBS! Pressning av grönsaker, bär och frukter som ägs av konsumenten till juice i ett juicepresseri så att de återlämnas till konsumenten för eget bruk. En sådan verksamhet är inte livsmedelslokalverksamhet, om juicen pressas enbart för konsumenternas eget bruk.
28 Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel vid produkt demonstration.	T.ex. hackning, skivning eller styckning av grönsaker, ostar eller köttprodukter till portionsbitar och servering av dem. Produktdemonstratören tillreder på plats av råvaror t.ex. en smoothie och serverar den till kunderna. Produktdemonstratören tillreder mat och hanterar därvid t.ex. rått kött, fisk eller fjäderfäkött och doserar produkten till kunden för omedelbar konsumtion eller förpackar den för försäljning. Produktdemonstratören hackar t.ex. grönsaker (t.ex. ananas) och förpackar dem för försäljning.

Livsmedelssäkerhet
Styrningsenheten för livsmedelstillsyn**Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?**

29 Tillverkning av bageriprodukter, om man i dem använder lättfördärliga livsmedel som råvaror.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. Hanterar t.ex. ägg, fett eller mjölkprodukter under tillverkningen. Slutprodukten kan vara antingen ett lättfördärligt livsmedel (t.ex. rispirog, köttpirog, kött-, ägg- eller grönsakspastej, gräddtårta) eller ett livsmedel som inte är lättfördärligt (t.ex. bröd, semlor, sockerkakor, kex, bullar). Till slutprodukten kan man tillsätta ett lättfördärligt livsmedel (t.ex. 'laskiaispulla' fylls med vispgrädde, en tårta glaseras med vispgrädde eller ett bakverk dekorerar med bär- eller fruktskivor). Exempelvis vispning av grädde eller purering av bär är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
30 Tillredning av panini, hamburgare, fyllda bröd, semlor, baguetter m.m. av råvaror (som fyllning används grönsaker såsom gurka, tomat, sallad eller livsmedel av animaliskt ursprung såsom ost, skinka eller tonfiskröra).	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. T.ex. livsmedel hackas, skivas, mals, blandas. T.ex. färdighackade eller färdigskivade råvaror hanteras. Produkten tillreds antingen för omedelbar servering eller för försäljning (t.ex. till en vitrindisk som sådan eller insvept).
Sammansättning av panini, fyllda bröd, semlor, baguetter m.m. av färdiga råvaror (t.ex. kallskuret och färdighackade grönsaker) för försäljning t.ex. i caféer, snabbmatsrestauranger eller livsmedelsbutiker.	
Sammansättning av bröd (bröden breds och sätts ihop av färdiga råvaror, t.ex. kallskuret och färdighackade grönsaker) i samband med måltidsservering eller mellanmål t.ex. i daghems-, skol- eller vårdinrättningars livsmedelslokaler.	
31 Uppvärmning av färdigkorv, hotdog o.d. för kunden i ånga, mikro/grill o.d. på ett sådant sätt att livsmedlet inte omedelbart säljs till kunden.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. Livsmedlen tas ur förpackningarna och överförs till uppvärmning, där de hålls en längre tid och inte säljs omedelbart till kunden.
32 Dosering av opastöriserad mjölk i kundens kärl.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. De livsmedelshygieniska riskerna är stora.
31 Förvaring av tillredd gröt eller kokt potatis för senare servering eller försäljning.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel.
32 Utdosering och försäljning av lösglass eller mjukglass.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. Arbetstagaren kan genom sitt eget agerande kontaminera glassen (arbetsmetoder, handhygien, skyddskläder, användning av smycken m.m.). En särskild risk gäller hur glasskopans renhet och hygieniska användning säkerställs. Vattnet där glasskopan förvaras utgör en särskild risk i verksamheten.
33 Putsning och iordningställande av grönsaker för försäljning när grönsakerna hanteras mer omfattande.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel när grönsakerna hanteras mer omfattande (t.ex. skivas, delas). Det är inte längre fråga om iordningställande av grönsaker för försäljning.
34 Transport och eventuell hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.	T.ex. insamling och transport av mjölk och råmjölk (gårdsmjölk) samt transport av slaktkroppar är sådana verksamheter där föraren genom bristfällig arbetshygien och temperaturkontroll kan påverka livsmedlens säkerhet.

Livsmedelssäkerhet
Styrningsenheten för livsmedelstillsyn**Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?**

35 Hantering av djurkroppar och styckning av kött.	Flåning och den därpå följande hanteringen av kött och andra delar av slaktkroppen som är avsedda som livsmedel utgör hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Kravet på hygienpass gäller även servicepersonal i slakterier, om de under underhållsarbetet kommer i kontakt med slaktkroppar.
36 Kassaarbete, om det innefattar hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.	Om arbetsuppgifterna utöver kassaarbete även omfattar t.ex. beredning av sallader, fyllning av baguetter för försäljning, så att man t.ex. hackar råvaror, eller om man utöver kassaarbete arbetar t.ex. vid kött- och fiskdisken i betjäningförsäljning eller t.ex. hanterar livsmedel på butikens grönsaksavdelning (t.ex. skalar och hackar grönsaker eller packar skalade och hackade grönsaker).
37 Hantering av insekter avsedda som livsmedel i en livsmedelslokal (inte uppfödning, som hör till primärproduktionen).	Hantering av insekter (t.ex. upptining av frysta insekter, kokning av upptinade insekter) i en livsmedelslokal innan de har bringats till en hållbar form (t.ex. torkade) utgör hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
38 Tillverkning och infrysning av råa djupfrysta produkter.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. Tillverkning och infrysning av råa djupfrysta produkter (t.ex. karelska piroger, bullar eller bröd) innan de har bakats.
39 Hantering och tillverkning av barnmat, modersmjölksersättningar, tillskottsnäringar, dietiska livsmedel, livsmedel för viktkontroll och kliniska näringspreparat.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. Denna verksamhet kan förekomma t.ex. vid en modersmjölkscentral.
40 Tillverkning och gräddning av plättar och våfflor vid olika evenemang.	Det är hantering av ett oförpackat lättfördärligt livsmedel. Om verksamheten är så omfattande att den kräver registrering som nt livsmedelslokal. Ofta kräver småskalig gräddning av plättar eller våfflor inte registrering som en livsmedelslokal.

Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal	
Krävs inte hygienpass	
Krävs utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta	
EXEMPEL	MOTIVERING
41 Fångar: hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel.	Livsmedelslagen (297/2021 19 § 2 mom. 1 punkten)
42 Beväringstjänst, vapenfri tjänst, frivillig militärtjänst för kvinnor, civiltjänst: hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel.	Livsmedelslagen (297/2021 19 § 2 mom. 2 punkten)
43 Kund inom socialvården, arbetsverksamhet för personer med utvecklingsstörning, dagarbete för personer med funktionsnedsättning, verksamhet som stödjer sysselsättning eller arbetsverksamhet: hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel.	Livsmedelslagen (297/2021 19 § 2 mom. 3 punkten)
44 Samhällspåföljd: hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel.	Livsmedelslagen (297/2021 19 § 2 mom. 4 punkten)
45 Hantering av vilt i ett slaktskjul som är registrerat som ett livsmedelsutrymme.	Om jägaren inte har hygienpass ska han eller hon ha genomgått jägarens hälso- och hygienutbildning. Jägarens hälso- och

Livsmedelssäkerhet
Styrningsenheten för livsmedelstillsyn**Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?**

	hygienutbildning ersätter inte hygienpasset om man arbetar i andra livsmedelslokaler än i ett slaktskjul.
46 Livsmedelstillsyn utförs av tillsynsmyndigheterna.	Till exempel krävs det inte hygienpass av Livsmedelsverkets besiktningsveterinär eller köttbesiktare i ett slakteri, eftersom de utför myndighetsuppgifter.

Exempel från olika branscher	
LIVSMEDELSBRANCHEN	
EXEMPEL	MOTIVERING
47 Behöver en arbetsledare eller chef ett hygienpass och en utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?	Ja, det behövs om personen arbetar i en livsmedelslokal och hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel.
48 Behöver en livsmedelsföretagare ett hygienpass och en utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?	Ja, det behövs om personen arbetar i en livsmedelslokal och hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel.
SOSIAL- OCH HÄLSOVÅRDSSEKTORN	
EXEMPEL	MOTIVERING
49 Behöver en daghemsanställd ett hygienpass och en utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?	Behöver inte , om personen enbart t.ex. delar ut färdig mat. Ja, det behövs om personen arbetar i ett daghems livsmedelslokal och hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel, även om livsmedelshanteringen bara utgör en del av arbetstagarens arbetsuppgifter. Till exempel om arbetstagaren tillagar mat, gör smörgåsar, skär grönsaker, tillagar "rå" mat som kommer från centralköket, eller upphettar på nytt färdig mat som levererats av centralköket nedkyld eller fryst.
50 Behöver en anställd på en sjukhusavdelning eller annan vårdinrättning ett hygienpass och en utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?	Behöver inte , om personen enbart t.ex. delar ut färdig mat. Ja, det behövs om personen arbetar i ett sjukhusavdelnings eller annan vårdinrättnings livsmedelslokal och hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel, även om livsmedelshanteringen endast utgör en del av arbetstagarens arbetsuppgifter. Till exempel om arbetstagaren tillagar mat, gör smörgåsar, skär grönsaker, tillagar "rå" mat som kommer från centralköket, eller upphettar på nytt färdig mat som levererats av centralköket nedkyld eller fryst.
51 Behöver en familjedagvårdare ett hygienpass och en utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?	Behöver inte , om familjedagvårdaren sköter barn i ett privat hem. En familjedagvårdare kan också sköta barn till exempel i utrymmen som hyrs av kommunen (familjedaghem), där en livsmedelslokal är registrerat: Behöver inte , om personen enbart t.ex. delar ut färdig mat. Ja det behövs om personen arbetar i familjedaghemmets livsmedelslokal och hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel, även om livsmedelshanteringen endast utgör en del av arbetstagarens arbetsuppgifter. Till exempel om arbetstagaren tillagar mat, gör smörgåsar, skär grönsaker, tillagar "rå" mat som

Livsmedelssäkerhet
Styrningsenheten för livsmedelstillsyn**Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal: krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?**

	kommer från centralköket eller upphettar på nytt mat som levererats från centralköket nedkyld eller fryst.
52 Behöver en arbetstagare eller invånare i ett grupphem, vårdhem eller flyktingförläggning ett hygienpass och en utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?	Arbetstagaren behöver inte, om köket är ett hemlikt kök och inte är registrerat som ett livsmedelslokal. Arbetstagaren behöver, om personen arbetar i grupphemets, vårdhemets eller flyktingförläggningens livsmedelslokal och hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel, även om livsmedelshanteringen endast utgör en del av arbetstagarens arbetsuppgifter. Till exempel om arbetstagaren tillagar mat, gör smörgåsar, skär grönsaker, tillagar "rå" mat som kommer från centralköket eller upphettar på nytt mat som levererats från centralköket nedkyld eller fryst. En invånare behöver inte, även om hen ibland tillagar mat eller till exempel bakar i en livsmedelslokal. Om till exempel en äldre person i ett vårdhem ibland deltar i bakning, anses detta vara en del av boendet och vården. Den plats som avses i frågan kan till exempel vara ett grupp- eller vårdhem för äldre personer, personer med utvecklingsstörning eller psykiatriska klienter, eller ett mottagningscenter eller boende för asylsökande eller flyktingar, där det finns ett gemensamt kök eller gemensamma måltidsutrymmen för invånarna. Ofta deltar invånarna på olika sätt i matlagningen. På vissa verksamhetsställen kan det finnas ett kök och kökspersonal. En del verksamhetsställen kan vara mycket hemlika, där invånarna själva ansvarar nästan helt för matlagningen.
53 Om någon ordnar en matlagningskurs för barn i ett daghem, behöver hen ett hygienpass och en utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?	Behöver i allmänhet inte , om verksamheten inte är yrkesmässig. Först när kriterierna för arbetsuppgifter som innefattar yrkesmässig livsmedelshantering uppfylls, måste en person som leder matlagningskurser som arbete skaffa hygienpass som bevis på sin kompetens efter tre månaders regelbundet arbete och en utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta.
ANDRA	
EXEMPEL	MOTIVERING
54 Till exempel om en kock tillagar mat i sin kunds hem?	Behöver inte, eftersom kundens hem inte är en livsmedelslokal. Ja det behövs, om kocken har en livsmedelslokal där hen till exempel utför matlagning, förbehandling av råvaror eller nedkylning av färdig mat.