



Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

Hygieniapassi vaaditaan työntekijältä (Elintarvikelaki 297/2021 19 § 1. mom.), joka

- työskentelee elintarvikehuoneistossa ja
- käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta vaaditaan työntekijältä (Tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017), joka

- työskentelee elintarvikehuoneistossa ja
- käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita.

Tässä taulukossa on esitetty esimerkkejä siitä, mikä katsotaan sellaiseksi elintarvikkeen käsittelyksi, missä vaaditaan hygieniapassi ja terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta, ja missä ei.

Huomioitavia asioita:

- Olennaista on, onko kyseessä elintarvikehuoneisto (rekisteröity, hyväksyty) vai ei. Ruokaviraston ohje Rekisteröitävää toimintaa vai ei löytyy [Ruokaviraston sivulta](#).
- Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (Yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku 12 kohta 1.) Toimijan täytyy huolehtia tästä veloitteestaan, vaikka henkilökunnalta tai työntekijöiltä ei vaadita hygieniapassia tai terveydentilan selvitystä salmonellatartunnasta. Toimijan täytyy opastaa työntekijöitä niin, että he osaavat toimia omavalvonnan mukaisesti (esimerkiksi elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset tai käsihygieniat).
- Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, Liite II, Luku VIII, kohta 1). Hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa toimijan on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -päähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja valvontaviranomaisen käyttöön sekä vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 38 § 4 mom.).



Elintarviketurvallisuus
Elintarvikevalvonnan ohjaus

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa	
Ei vaadita hygieniapassia	
Ei vaadita terveydentilan selvitystä salmonellatartunnasta	
ESIMERKKI	PERUSTELU
1 Raakapakasteiden paistaminen, valmiiden pakastettujen leipomotuotteiden sulattaminen ja valmiiden leipomotuotteiden esille laittaminen esimerkiksi myymälöiden paistopisteissä ja kahviloissa.	<p>Elintarvikkeet voivat olla ei helposti pilaantuvia elintarvikkeita</p> <ul style="list-style-type: none">• esim. donitsit, munkit, kanelipullat, keksit <p>Elintarvikkeet voivat olla helposti pilaantuvia elintarvikkeita</p> <ul style="list-style-type: none">• sisältävät esim. kypsää lihaa kalaa, pilkottuja kasviksia, maitotuotteita• esim. lihapasteijat, lihapiirakat, pitsat, riisipiirakat <p>Elintarvikkeiden täytteet ovat kypsiä jo ennen niiden paistamista tai sulattamista. Kun elintarvikkeet otetaan pois pakkauksista ja sen jälkeen paistetaan tai sulatetaan sekä laitetaan myyntiin, ovat elintarvikehygieeniset riskit vähäiset, koska elintarvike siirtyy nopeasti vähäisen käsittelyn jälkeen tarjolle tai myyntiin.</p> <p>Elintarvikkeiden käsittelijän tulee ottaa huomioon valmistajan antama ohjeistus. Usein valmiit pakastetut ja helposti pilaantuvat leipomotuotteet kuumennetaan ennen tarjolle laittamista.</p>
2 Leipomotuotteiden valmistaminen, jos niissä ei käytetä raaka-aineena helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esim. ruisleipä) eikä valmis tuote ole helposti pilaantuva elintarvike. Tai valmiiseen tuotteeseen ei ole lisätty helposti pilaantuvia elintarvikkeita esim. kermavaahtoa.	<p>Elintarvikkeen raaka-aineena ei ole pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Valmis leipomotuote ei ole pakkaamaton helposti pilaantuva elintarvike.</p>
3 Valmiiden paninien, sandwichien, pizzan ja lihapiirakoiden yms. kuumentaminen asiakkaalle myyntitilanteessa (täytteenä kasviksia, eläinperäisiä elintarvikkeita).	<p>Elintarvikkeet ovat pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tarjoilumyynnissä valmiit tuotteet poistetaan pakkauksesta suoraan kuumennusta varten. Kun elintarvikkeet otetaan pakkauksista ja siirretään kuumennukseen ja sen jälkeen heti myydään asiakkaalle, ovat elintarvikehygieeniset riskit vähäiset.</p>
4 Kypsan makkaran, hotdogin yms. kuumentaminen asiakkaalle höyryssä, mikrossa/grillissä tms. ja elintarvike myydään välittömästi asiakkaalle kuumennuksen jälkeen.	<p>Elintarvikkeet ovat pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Myynnissä valmiit tuotteet poistetaan pakkauksesta suoraan kuumennusta varten. Kun elintarvikkeet otetaan pakkauksista ja siirretään kuumennukseen ja sen jälkeen heti myydään asiakkaalle, ovat elintarvikehygieeniset riskit vähäiset.</p>
5 Pakastettujen ranskalaisten perunoiden uppoaistaminen.	<p>Elintarvikkeet ovat pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Kun elintarvikkeet otetaan pakkauksista ja siirretään kuumennukseen ja sen jälkeen heti myydään asiakkaalle, ovat elintarvikehygieeniset riskit vähäiset.</p>
6 Puuron valmistaminen ja perunoiden keittäminen välittömään kulutukseen.	<p>On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä, jos puuro valmistetaan maitoon tai keitetään kuorittuja tai pilkottuja perunoita. Puuron valmistamisessa ja perunoiden keittämisessä, jos ne tarjoillaan ja syödään välittömästi valmistuksen jälkeen, on elintarvikehygieeniset riskit vähäiset.</p>



Elintarviketurvallisuus
Elintarvikevalvonnan ohjaus

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

7 Tuote-esittelyn yhteydessä tapahtuva esim. smoothien, jogurttijuomien yms. pakkausten avaaminen, annostelu ja tarjoilu asiakkaalle siten, että elintarvikkeita ei pilkota, siivuteta tms. ja elintarvikkeet menevät välittömään kulutukseen.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä, mutta elintarvikkeet syödään heti välittömästi paikan päällä tuote-esittelyn yhteydessä. Lähtökohta on, että tarjolle laitetaan elintarvikkeita niiden käsittelyn jälkeen sitä mukaa, kun on asiakkaita. Elintarvikehygieeniset riskit ovat vähäiset.
8 Tarjoilu-/jakelukeittiössä laitetaan tarjolle esim. keskuskeittiöltä tullut valmis ruoka, joka annostelun jälkeen tarjoillaan välittömästi asiakkaille.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä, mutta elintarvikkeet syödään välittömästi paikan päällä. Elintarvikkeet tuodaan tarjoilu-/jakelukeittiöön pakattuina ja ne siirretään tarjolle kyseisissä pakkauksissa tai elintarvikkeita siirretään toisiin tarjoiluastioihin tai annostellaan asiakkaalle. Elintarvikehygieeniset riskit ovat vähäiset.
9 Henkilökunta vie ruoan, joka on tarjoilu-/myyntiastiasa valmiina, itsepalvelulinjastoon tarjolle. Sovelletaan myös ns. salaattibaareihin (valmiiksi koostetut salaatit tai yksittäiset elintarvikeryhmät (komponentit)).	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä, mutta elintarvikkeet tuodaan itsepalvelulinjastoon valmiissa tarjoiluasioissa/myyntipakkauksissa. Elintarvikkeita ei siirretä pakkauksista toisiin tarjoilu-/myyntiastioihin. Elintarvikehygieeniset riskit ovat vähäiset.
10 Henkilökunta annostelee valmiin ruoan lautaselle.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä, mutta henkilökunta vie/antaa elintarvikkeet lautasella asiakkaalle välittömään kulutukseen. Elintarvikehygieeniset riskit ovat vähäiset.
11 Valmiiden annosten tarjoilu.	Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Tässä tarkoitetaan tilannetta esim. ravintolassa, jossa tarjoilija hakee keittiöstä lautasen, johon kokki on annostellut valmiin ruoka-annoksen. Tarjoilija ei lisää annokseen mitään tai käsittele sitä. Tarjoilija vie annoksen lautasella (astiassa) asiakkaalle välittömään kulutukseen. Elintarvikehygieeniset riskit ovat vähäiset.
12 Kasvisten kauppakunnostaminen myyntiin.	Esim. lehtien poistaminen varresta ja sen jälkeen pakkaukseen laittamista ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.
13 Kokonaisten kasvisten (marjojen, hedelmien, vihannesten) myynti, jolloin kasviksia pakataan ja luovutetaan asiakkaille.	Kokonaiset kasvikset eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita.
14 Pakkaamattomien, mutta käärittyjen/suojattujen helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetus.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä, mutta elintarvikehygieeniset riskit ovat vähäiset.
15 Hunajan tuottaja linkoaa ja pakkaa hunajaa hunajapakkaamossa.	Hunaja ei ole helposti pilaantuva elintarvike.
16 Maidon annostelu kahvi- ja kaakaoautomaattiin.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä, mutta elintarvikehygieeniset riskit ovat vähäiset.
17 Elintarvikkeiden käsittely elintarvikehuoneistossa omaan käyttöön niin, että esimerkiksi oppilaitoksen keittiössä järjestetään oppilaille opetustunteja tai yksityiset henkilöt käyttävät seurakuntatalon keittiötä yksityisen juhlan järjestämisen yhteydessä.	Elintarvikkeita ei luovuteta tai myydä ulkopuolisille. Elintarvikkeet tulevat omaan käyttöön.
18 Kuorellisten kananmunien ja niiden pakkaaminen kananmunapakkaamoissa.	Kuorellinen kananmuna ja sen käsittely ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.
19 Astiahuolto	Ei ole elintarvikkeen käsittelyä.
20 Puhtaanapito	Ei ole elintarvikkeen käsittelyä.



Elintarviketurvallisuus
Elintarvikevalvonnan ohjaus

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

21 Kassatehtävä	Ei ole elintarvikkeen käsittelyä.
------------------------	-----------------------------------

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa	
Vaaditaan hygieniapassi	
Vaaditaan terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta	
ESIMERKKI	PERUSTELU
22 Ruoan valmistus, pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely.	Esim. elintarvikkeita sulatetaan, pilkotaan, siivutetaan, jauhetaan, sekoitetaan, kypsennetään, keitetään, jäädytetään, pakastetaan.
23 Lihan, kalan, siipikarjan, leikkeleiden käsittely, mukaan lukien esimerkiksi raakapakastetun jauhelihapihvin paistaminen.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Esim. elintarvikkeita sulatetaan, pilkotaan, siivutetaan, jauhetaan, sekoitetaan, kypsennetään, keitetään, jäädytetään, pakastetaan.
24 Kasvisten (vihannekset, hedelmät, marjat, perunat, sienet) käsittely.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Esim. niitä sulatetaan, kuoritaan, pilkotaan, siivutetaan, jauhetaan, sekoitetaan, kypsennetään, jäädytetään, pakastetaan, säilötään, hillotaan. Käsiteltäessä kasviksia ja sieniä niiden säilytysominaisuudet heikentyvät olennaisesti.
25 Tarjoilu-/jakelukeittiössä kypsennetään esim. keskuskeittiöltä tullut "raaka" ruoka tai uudelleen kuumennetaan esim. keskuskeittiöltä tullut kypsennetty ja jäädytetty/pakastettu valmis ruoka.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Elintarvikkeen kypsennyksessä, säilyttämisessä ja uudelleen kuumennamisessa on elintarvikehygieenisia riskejä. Elintarviketta täytyy osata käsitellä oikeissa lämpötiloissa.
26 Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa siten, että koneet/laitteet tekevät sen.	Työntekijä hallitsee (esim. elintarviketeollisuudessa, suurkeittiössä, ravintolan keittiössä, kahvilassa) koneita ja laitteita, joissa elintarvikkeen valmistuksessa käytetään raaka-aineina pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Lopputuote voi olla joko helposti pilaantuva elintarvike (esim. maksalaatikko, nakki, jogurtti) tai ei ole helposti pilaantuva elintarvike (esim. ei helposti pilaantuva leipomotuote, täyssäilyke, UHT-maito, suklaa).
27 Kuluttajan omistamien kasvisten, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle ja jotka kuluttaja myy edelleen.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Kyse ei ole enää ns. rahtitoiminnasta, jolloin kuluttaja käyttäisi itse puristamansa mehun. Edellyttää, että rahtitoiminnan toimija eli elintarvikealan toimija tietää, että kuluttaja aikoo myydä tuotteet. HUOM! Kuluttajan omistamien kasvisten, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle omaan käyttöön. Tällainen toiminta ei ole elintarvikehuoneistotoimintaa, jos mehua puristetaan yksinomaan kuluttajien omaan käyttöön.
28 Tuote-esittelyssä pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely.	Esim. kasvisten, juustojen tai lihatuotteiden pilkkominen, siivuttaminen tai paloittelu annoksiin ja niiden tarjoilu. Tuote-esittelijä valmistaa paikan päällä raaka-aineista esim. smoothieta ja tarjoilee sen asiakkaille. Tuote-esittelijä valmistaa ruokaa ja siinä yhteydessä esim. käsittelee raakaa lihaa, kalaa tai siipikarjan lihaa ja annostelee tuotteen asiakkaalle heti



Elintarviketurvallisuus
Elintarvikevalvonnan ohjaus

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

	nautittavaksi tai pakkaa sen myyntiin. Tuote-esittelijä pilkkoo esim. kasviksia (esim. ananasta) ja pakkaa sen myyntiin.
29 Leipomotuotteiden valmistaminen, jos niissä käytetään raaka-aineena helposti pilaantuvia elintarvikkeita.	<p>On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Käsittelee esim. kananmunia, rasvaa tai maitotuotteita valmistuksen aikana.</p> <p>Lopputuote voi olla joko helposti pilaantuva elintarvike (esim. riisipiirakka, lihapiirakka, liha-, muna- tai kasvispasteija, kermakakku) tai ei ole helposti pilaantuva elintarvike (esim. leivät, sämpylät, kuivakakut, keksit, pullat).</p> <p>Lopputuotteeseen voidaan lisätä helposti pilaantuvaa elintarviketta (esim. laskiaispullia täytetään kermavaahdolla, kakku kuorrutetaan kermavaahdolla tai leivos koristellaan marja- tai hedelmäsiivuilla). Esimerkiksi kerman vaahdottaminen tai marjojen soseuttaminen on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.</p>
30 Paninien, hampurilaisten, täytettyjen leipien, sämpylöiden, patonkien yms. valmistaminen raaka-aineista (täytteenä kasviksia esim. kurkkua, tomaattia, salaattia tai eläinperäisiä elintarvikkeita esim. juustoa, kinkkua, tonnikalatahnaa).	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Esim. elintarvikkeita pilkotaan, siivutetaan, jauhetaan, sekoitetaan. Esim. valmiiksi pilkottuja tai siivutettuja raaka-aineita käsitellään. Tuote valmistetaan joko välittömään tarjoiluun tai myyntiin (esim. vitriiniin sellaisenaan tai käärittynä).
Paninien, täytettyjen leipien, sämpylöiden, patonkien yms. koostaminen valmiista raaka-aineista (esim. leikkeleistä ja valmiiksi pilkotuista kasviksista) myyntiä varten esim. kahviloissa, pikaruokaravintoloissa, elintarvikemyymälöissä.	
Leipien koostaminen (leivät voidellaan ja koostetaan valmiista raaka-aineista, esim. leikkeleistä ja valmiiksi pilkotuista kasviksista) ruoan annostelun tai välipalan yhteydessä esim. päiväkotien, koulujen, hoitolaitosten elintarvikehuoneistoissa.	
31 Kypsän makkaran, hotdogin yms. kuumentaminen asiakkaalle höyryssä, mikrossa/grillissä tms. siten, että elintarviketta ei heti myydä asiakkaalle.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Elintarvikkeet otetaan pakkauksista ja siirretään kuumennukseen, jossa ne ovat pidemmän ajan eikä niitä myydä välittömästi asiakkaalle.
32 Raakamaidon annostelu asiakkaan astiaan.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Elintarvikehygieeniset riskit ovat suuret.
33 Valmistetun puuron tai keitettyjen perunoiden säilytys myöhempää tarjoilua tai myyntiä varten.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.
34 Irtojäätelön tai pehmiksen annosteleminen ja myyminen.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Työntekijä voi omalla toiminnallaan kontaminoida jäätelön (työskentelytavat, käsihygienia, suojavaatetus, korujen tms. käyttö). Erityisriski on siinä, miten jäätelökauhan puhtaus ja hygieeninen käyttö varmistetaan. Vesi, jossa jäätelökauhaa säilytetään, on toiminnassa erityinen riski.



Elintarviketurvallisuus
Elintarvikevalvonnan ohjaus

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

35 Kasvisten kauppakunnostaminen myyntiin, kun kasviksia käsitellään enemmän.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä, kun kasviksia käsitellään enemmän (esim. siivutetaan, leikataan). Kyse ei ole enää kasvisten kauppakunnostamisesta.
36 Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetus ja mahdollinen käsittely.	Esim. maidon, raakamaidon (tilamaidon) keräily ja kuljetus sekä ruhojen kuljettaminen ovat sellaisia toimintoja, joissa kuljettaja voi huonolla työskentelyhygienialla ja lämpötilahallinnalla vaikuttaa elintarvikkeiden turvallisuuteen.
37 Eläinten ruhojen käsittely ja lihan leikkaaminen.	Nylkeminen ja siitä eteenpäin tapahtuva lihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhon osien käsittely on pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Hygieniapassivaatimus koskee myös teurastamossa huoltomiehiä, jos he koskettavat huoltotöiden aikana ruhoja.
38 Kassatyöskentely, jos sisältää pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.	Jos kassatehtävien lisäksi työtehtäviin kuuluu esim. salaattien valmistamista, patonkien täyttämistä myyntiä varten, siten, että esim. pilkkoo raaka-aineita, tai työskentelee kassatyön lisäksi esim. liha- ja kalatiskillä palvelumyynnissä tai esim. käsittelee elintarvikkeita kaupan kasvisosastolla (esim. kuorii ja pilkkoo kasviksia tai pakkaa kuorittuja ja pilkottuja kasviksia).
39 Elintarvikkeeksi tarkoitettujen hyönteisten käsittely elintarvikehuoneistossa (ei kasvatus, joka alkutuotantoa).	Hyönteisten käsittely (esim. jäädytettujen hyönteisten sulattaminen, sulatettujen keittäminen) elintarvikehuoneistossa ennen kuin ne on saatettu hyvin säilyvään muotoon (esim. kuivattua) on pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.
40 Raakapakasteiden valmistaminen ja pakastaminen.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Raakapakasteiden (esim. karjalanpiirakoiden, pullien tai leipien) valmistaminen ja pakastaminen raakana ennen kuin ne on paistettu.
41 Lastenruokien, äidinmaidonkorvikkeiden, vieroitusvalmisteiden, ruokavaliokorvikkeiden, painonhallintaan liittyvien elintarvikkeiden, kliinisten ravintovalmisteiden käsittely ja valmistus.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Tämä toiminta voi tapahtua esim. äidinmaitokeskuksessa.
42 Lettujen ja vohveleiden valmistaminen ja paistaminen erilaisissa tapahtumissa.	On pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Jos toiminta on niin laajaa, että vaatii toiminnan rekisteröitymisen elintarvikehuoneistoksi. Usein pienimuotoinen lettujen tai vohveleiden paistaminen ei vaadi rekisteröintiä elintarvikehuoneistoksi.

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa Ei vaadita hygieniapassia Vaaditaan terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta	
ESIMERKKI	PERUSTELU
43 Vangit: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.	Elintarvikelaki (297/2021 19 § 2 mom. kohta 1.)
44 Varusmiespalvelu, aseeton palvelus, naisten vapaaehtoinen asepalvelus, siviilipalvelu: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.	Elintarvikelaki (297/2021 19 § 2 mom. kohta 2.)



Elintarviketurvallisuus
Elintarvikevalvonnan ohjaus

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

45 Sosiaalihuollon asiakas, kehitysvammaisten työtoiminta, vammaisten päivätyö, työllistymistä tukeva toiminta tai työtoiminta: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.	Elintarvikelaki (297/2021 19 § 2 mom. kohta 3.)
46 Yhdyskuntapalvelu: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.	Elintarvikelaki (297/2021 19 § 2 mom. kohta 4.)
47 Riistan käsittely lahtivajassa, joka on rekisteröity elintarvikehuoneisto.	Jos metsästäjällä ei ole hygieniapassia, tulee hänellä olla suoritettuna metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutus. Metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutus ei korvaa hygieniapassia, jos työskentelee muissa elintarvikehuoneistoissa, kuin lahtivajassa.
48 Elintarvikevalvontaa tekevät valvontaviranomaiset.	Esim. Ruokaviraston tarkastuseläinlääkäriltä tai lihantarkastajalta ei vaadita hygieniapassia teurastamossa, koska tekevät viranomaistyötä.

Esimerkkejä eri toimialoilla

ELINTARVIKEALA

ESIMERKKI

PERUSTELU

49 Tarvitseeko työnjohtaja tai esimies hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta?

Kyllä tarvitsee, jos hän työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

50 Tarvitseeko elintarvikealan yrittäjä hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta?

Kyllä tarvitsee, jos hän työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

SOSIAALI- JA TERVEYDENHUOLTOALA

ESIMERKKI

PERUSTELU

51 Tarvitseeko päiväkodin työntekijä hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta?

Ei tarvitse, jos vain esim. jakaa valmista ruokaa.

Kyllä tarvitsee, jos työskentelee päiväkodin elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaikka elintarvikkeiden käsittely olisi vain osa työntekijän työtä. Esimerkiksi työntekijä valmistaa ruokaa, koostaa leipiä, pilkkoo kasviksia, kypsentää ”raakaa” ruokaa, joka on tullut keskuskeittiöstä, tai uudelleen kuumentaa keskuskeittiöstä jäädytettyä/pakastettuna toimitetun valmiin ruoan.

52 Tarvitseeko sairaalan osaston tai muun hoitolaitoksen työntekijä hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta?

Ei tarvitse, jos vain esim. jakaa valmista ruokaa.

Kyllä tarvitsee, jos työskentelee sairaalan osaston tai muun hoitolaitoksen elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaikka elintarvikkeiden käsittely olisi vain osa työntekijän työtä. Esimerkiksi työntekijä valmistaa ruokaa, koostaa leipiä, pilkkoo kasviksia, kypsentää ”raakaa” ruokaa, joka on tullut keskuskeittiöstä, tai uudelleen kuumentaa keskuskeittiöstä jäädytettyä/pakastettuna toimitetun valmiin ruoan.



Elintarviketurvallisuus
Elintarvikevalvonnan ohjaus

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

<p>53 Tarvitseeko perhepäivähoitaja hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta?</p>	<p>Ei tarvitse, jos perhepäivähoitaja hoitaa lapsia yksityisessä kodissa.</p> <p>Perhepäivähoitaja voi hoitaa lapsia myös esimerkiksi kunnalta vuokratuissa tiloissa (perhepäiväkoti), jossa on rekisteröity elintarvikehuoneisto:</p> <p>Ei tarvitse, jos vain esim. jakaa valmista ruokaa.</p> <p>Kyllä tarvitsee, jos työskentelee perhepäiväkodin elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaikka elintarvikkeiden käsittely olisi vain osa työntekijän työtä. Esimerkiksi työntekijä valmistaa ruokaa, koostaa leipiä, pilkkoo kasviksia, kypsentää ”raakaa” ruokaa, joka on tullut keskuskeittiöstä tai uudelleen kuumentaa keskuskeittiöltä jäähdytettynä/pakastettuna toimitetun ruoan.</p>
<p>54 Tarvitseeko ryhmäkodin, hoivakodin tai vastaanottokeskuksen työntekijä tai asukas hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta?</p>	<p>Työntekijä ei tarvitse, jos keittiö on kodinomainen keittiö, eikä sitä ole rekisteröity elintarvikehuoneistoksi.</p> <p>Työntekijä tarvitsee, jos työskentelee ryhmäkodin, hoivakodin tai vastaanottokeskuksen elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaikka elintarvikkeiden käsittely olisi vain osa työntekijän työtä. Esimerkiksi työntekijä valmistaa ruokaa, koostaa leipiä, pilkkoo kasviksia, kypsentää ”raakaa” ruokaa, joka on tullut keskuskeittiöstä tai uudelleen kuumentaa keskuskeittiöltä jäähdytettynä/pakastettuna toimitetun ruoan.</p> <p>Asukas ei tarvitse, vaikka hän toisinaan valmistaa ruokaa tai esimerkiksi leipoo elintarvikehuoneistossa. Jos esimerkiksi hoivakodin vanhus osallistuu joskus leivontaan, sen katsotaan olevan osa asumista ja hoitoa.</p> <p>Kysymyksessä tarkoitettu paikka voi olla esimerkiksi vanhusten, kehitysvammaisten tai psykiatristen asiakkaiden ryhmä- tai hoivakoti tai turvapaikanhakijoiden tai pakolaisten vastaanottokeskus tai asuntola, jossa on yhteinen keittiö tai yhteisiä ruokailutiloja asukkaille. Usein näissä paikoissa asukkaat osallistuvat eri tavoin ruoanvalmistukseen. Joissakin toimipaikoissa voi olla keittiö ja keittiöhenkilökuntaa. Osa toimipaikoista voi olla hyvin kodinomaisia, niissä asukkaat vastaavat ruoanlaitosta lähes kokonaan itse.</p>
<p>55 Jos joku järjestää ruokakurssin lapsille päiväkodissa, tarvitseeko hän hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta?</p>	<p>Ei yleensä tarvitse, jos toiminta ei ole ammattimaista. Vasta sen jälkeen, kun ammattimaista elintarvikkeiden käsittelyä sisältävien tehtävien kriteerit täyttyvät, joutuu työkseen ruokakurssija vetävä henkilö hankkimaan hygieniapassin osoituksena osaamisestaan kolmen kuukauden säännöllisen työskentelyn jälkeen ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta.</p>
<p>MUU</p>	
<p>ESIMERKKI</p>	<p>PERUSTELU</p>
<p>56 Jos esim. kokki valmistaa ruokaa asiakkaansa kotona?</p>	<p>Ei tarvitse, koska asiakkaan koti ei ole elintarvikehuoneisto.</p>



Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?

	<p>Kyllä tarvitsee, jos kokilla on elintarvikehuoneisto, jossa esim. tekee ruokien valmistusta, raaka-aineiden esikäsittelyä tai valmiiden ruokien jäähdyttämistä.</p>
--	---