

Hygieniaosaaminen

Kuva: ScandinavianStockphoto

Elintarvikehygieenisellä osaamisella tarkoitetaan elintarvikealan työntekijöiden jatkuvaa tietojen ja taitojen päivittämistä sekä ajankohtaisten alaa koskevien muutosten huomioimista osana yrityksen omavalvontaa.

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä koulutetaan ja ohjataan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Lisäksi henkilöillä, jotka elintarvikehuoneistoissa käsittelevät työkseen pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava osaamistodistus (ns. hygieniapassi).

Käytännön hygieniaosaaminen on sitä, että hygieniapassilla osoitettuja tai muuten hankittuja tietoja ja taitoja noudatetaan jokapäiväisessä työssä.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Lainsäädäntö

Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EY) ja kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006, 27, 27a, 28, 28a ja 78 §).

Osaamisen osoittaminen

Elintarvikehygieeninen osaaminen osoitetaan sopivan koulutuksen, tutkinnon tai hyväksytysti suoritettuna hygieniapassitestein kautta saatavalla, Ruokaviraston mallin mukaisella hygieniapassilla.

Hygieniosaamisen aihealueet

Elintarvikehygieenistä osaamista testataan seuraavilta eri aihealueilta:

- mikrobiologia
- ruokamyrkytykset
- hygieeniset työtavat
- henkilökohtainen hygienia
- puhtaanapito
- omavalvonta
- lainsäädäntö

Hygieniapasseja myöntävät Ruokaviraston hyväksymät hygieniapassitestaajat

Hygieniapassitestejä järjestävät ja hygieniapasseja myöntävät Ruokaviraston hyväksymät, itsenäisesti toimivat hygieniapassitestaajat. Testaajat voivat myös järjestää hygieniosaamiskoulutusta, jotkut testaajat järjestävät vain testejä. Testaajien velvollisuuksiin kuuluu testien järjestämisen lisäksi niistä tiedottaminen sekä uusien hygieniapassien myöntäminen (myös kadonneiden tilalle tai silloin, kun henkilön nimi on vaihtunut).

Ruokavirasto ei järjestä testejä eikä koulutusta testeihin osallistuville eikä myönnä myöskään hygieniapasseja.

Luettelo Ruokaviraston hyväksymistä hygieniapassitestaajista on hygieniapassi internet-sivuilla

ruokavirasto.fi/hygieniapassi

Maksullisuus

Elintarvikealan toimijalla on velvollisuus kustannuksellaan huolehtia siitä, että kaikkia työntekijöitä perehdytetään, opastetaan ja tarvittaessa koulutetaan tehtäviinsä. Elintarvikealan toimija huolehtii siis kustannuksellaan myös siitä, että työntekijöillä, joiden on osoitettava hygieniosaamistaan, on hygieniapassi.

Ruokavirasto perii hygieniapassitestaajilta maksun jokaisesta myöntämästään hygieniapassista voimassa olevan valtion maksuasetuksen mukaan. Elintarvikelain 28 §:n nojalla testaajalla on oikeus periä järjestetystä hygieniapassitestistä ja myöntämisestä hygieniapasseista maksu, joka vastaa enintään todellisia kustannuksia. Kustannuksiin vaikuttavat esimerkiksi matkat, tila- ja laitevuokrat. Lisäksi erilaisten koulutuspakettien hinnat vaihtelevat riippuen koulutuksen laajuudesta.

Ruokavirasto valvoo

Hygieniapassitestaajat toimivat itsenäisesti, mutta ovat testaajan toimia harjoittaessaan virkamieheen rinnastettavia, julkista valtaa käyttäviä henkilöitä. Ruokavirasto ylläpitää hygieniosaamisen testijärjestelmää, valvoo sen käyttöä ja testaajien toimintaa.

Paikallinen valvonta

Paikalliset elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat elintarvikealan yrityksiä. Yritysten omavalvonnan toimivuutta valvoessaan viranomaiset valvovat myös hygieniosaamisen veloitteen toteutumista.

Hygieniapassi Asiakaspalvelu

Sähköposti: hygieniapassi@ruokavirasto.fi
Palvelunumero: 029 530 0402 tiistaisin klo 9-12
ruokavirasto.fi/hygieniapassi



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority