



Livsmedelshygienisk kompetens

KRAVET PÅ HYGIENKOMPETENS

Med hygienkompetens avses kunskaper och kompetens hos dem som arbetar i livsmedelsföretag och som i yrket hanterar livsmedel, beträffande följande sakhelheter samt att kunskaperna och kompetensen beträffande dessa delområden kontinuerligt uppdateras:

1. Grunderna i mikrobiologi och kontamination av livsmedel
2. Matförgiftningar, hygieniska arbetsmetoder
3. Personlig hygien
4. Renhållning
5. Egenkontroll
6. Lagstiftning, myndigheter.

Praktisk hygienkompetens innebär att kunskaperna tillämpas i det dagliga arbetet. Hygienkompetensen är en lagstadgad förpliktelse för livsmedelsbranschen.

Enligt EU:s allmänna livsmedelshygienförordning (852/2004/EU) skall livsmedelsföretagaren se till att alla medarbetare har orienterats, instruerats och vid behov utbildats i frågor gällande livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter.

Den nationella livsmedelslagen (297/2021) kräver att *de som i sitt arbete hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel* i en livsmedelslokal skall påvisa sin hygienkompetens med ett hygienpass över livsmedelshygienisk kompetens av Livsmedelsverkets modell. Livsmedelsföretagaren svarar som en del av egenkontrollen för att kravet efterlevs för dennes medarbetare.

PÅVISANDE AV HYGIENKOMPETENS OCH HYGIENPASSTESTARE

Man kan få ett hygienpass genom att godkänt prestera ett särskilt hygienpasstest som har upplagts av Livsmedelsverket.

Hygienpasset omfattar ett intyg till pappers i formatet A4 samt ett kort av plast. Vardera delen av hygienpasset kan användas för att påvisa kompetensen.

Hygienpasstesterna arrangeras av hygienpasstestare som har godkänts av Livsmedelsverket och som verkar självständigt på olika håll i Finland, och de beviljar hygienpass av Livsmedelsverkets modell. Det finns [en lista av de testare](#) som har gett sitt tillstånd för publikation av sina kontaktuppgifter under adressen

Livsmedelsverket varken arrangerar kurser i hygienkompetens eller tester för kompetens eller beviljar hygienpass.

HYGIENPASSTEST

Ett hygienpasstest görs skriftligt på finska, svenska eller engelska. Testet har 40 påståenden om livsmedelshygien där den som testas väljer alternativet som denne anser vara rätt. Testet godkänns om relationen av riktiga svar är minst 34/40. Hygienpasstestarna kan också anhålla ett hygienpasstest i särskild situation. Vid tester i särskilda situationer kan man använda till exempel ett lexikon som hjälp eller så kan testaren låta översätta påståendena på förhand till ett annat språk. Under sådana tester i speciella situationer utförs testet annars på samma sätt som under normala tester. Under inga tester får man dock utnyttja hjälp (anteckningar, diskussion med andra m.m.) som vägleder till de rätta svaren.



AVGIFTER FÖR PÅVISANDE AV HYGIENKOMPETENS

Livsmedelsverket debiterar hygienpasstestarna för varje beviljat hygienpass en avgift enligt jord- och skogsbruksministeriets förordning om avgiftsbelagda prestationer. För ögonblicket är avgiften 6,00 EUR/hygienpass. Enligt livsmedelslagen har testarna rätt att debitera sina klienter kostnaderna om testet och beviljande av hygienpass.

Priserna som hygienpasstestarna ställer på hygienpasstesterna varierar till exempel beroende på om testaren arrangerar en kurs innan respektive test och på kursens omfattning samt på arten av övriga kostnader förbundna med arrangemanget av testet ifråga (hyra för lokal m.m.). Det är således värt att förfråga om priset hos flera testare. Arbetsgivare bör helst noggrant kartlägga behovet av kurser och tester på arbetsplatsen och tillsammans med en testare planera frågorna gällande eventuella kurser och arrangemang av tester.

ÖVERVAKNING

Enligt livsmedelslagen skall Livsmedelsverket godkänna hygienpasstestarna och kontrollera deras verksamhet. Testarnas verksamhet regleras av regelverk och Livsmedelsverkets föreskrift och anvisningar. Hygienpasstestarna är personer som utövar offentlig makt då de fungerar som testare. Bestämmelserna om tjänstebrott i kapitel 40 i strafflagen tillämpas på hygienpasstestare som utövar offentlig makt. Livsmedelsverket kan återkalla en testares behörighet att verka som testare, om denne bryter mot författningarna och bestämmelserna om verksamheten.

De kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna kontrollerar efterlevnaden i livsmedelsföretag av förpliktelsen om hygienkompetens.

TILLÄGGSUPPLYSNINGAR

[Livsmedelsverkets webbsidor om hygienpass](#)

Hygienpass Kundenservice:

hygieniapassi@ruokavirasto.fi

Servicenummer 029 5300 402 tisdagar kl. 9-12