



LIVSMEDELSVERKETS FÖRESKRIFT OM HYGIENKOMPETENS

1. Tillämpningsområde

Enligt livsmedelslagens (23/2006, ändring 1137/2008) 27 § 2 mom, 27 a § 2 mom. och 28 a § 1 - 2 mom. meddelar Livsmedelssäkerhetsverket (enligt lagen om Livsmedelsverket 371/2018 från 1.1.2019 Livsmedelsverket) närmare bestämmelser om kompetensintyg, om utbildningar och examina som motsvarar ett kompetenstest, samt närmare föreskrifter om grunderna för testet, dess uppläggning och anordnande samt om bedömningen av godkänt genomgående av test, samt om de andra språk utom finska och svenska som man kan genomgå test på. Med stöd av dessa förordningar utfärdar Livsmedelsverket följande föreskrift.

För termer kompetensintyg, kompetenstest och kompetenstestare används härfter termerna hygienpass, hygienpasstest och hygienpasstestare.

2. Hygienpasstest

Hygienpasstestet kräver kunskaper i de livsmedelshygieniska delområden som uppräknas i bilagan 1 till denna bestämmelse.

Testdeltagarna skriver sina namn och födelsedatum och antecknar sina svar på Livsmedelsverkets testblankett. Ett test består av 40 påståenden som är antingen rätt eller fel. Ett godkänt genomgående av testet förutsätter att minst 34 av givna svar är rätta.

Då man svarar på frågorna skall man använda en kulspetspenna med en färg som inte är svart, eller något annat skrivdon, varmed man kan garantera att testresultaten är bestående och dugliga för arkivering. Man får inte använda en blyertspenna.

Man har 45 minuter på sig att svara på frågorna i normalt hygienpasstestet. Det ställs ingen övre tidsgräns för att utföra testet i ett test i särskild situation. Man får avlägsna sig från testtillfället tidigast efter 20 minuter efter tidpunkten då testet började.

3. Anordnande av ett hygienpasstest

Hygienpasstestet får endast anordnas av en hygienpasstestare, som godkänts av Livsmedelsverket. Testare ansvarar för allt ordnandet av testerna och korrekt kontroll av tester. Ett test skall anordnas på ett sådant sätt och under sådana förhållanden att envar som deltar i testet har möjligheten att självständigt genomföra testet i lugn och ro. Testaren skall vara närvarande under hela

testtillfället och försäkra sig om att envar som deltar i testet självständigt skriver namn och födelsedatum och antecknar svaren på testblanketten. Man får inte använda anteckningar eller annan hjälp som handleder till rätta svar. Testare får inte ändra påståendena eller vägleda envar som deltar i testet till korrekta svar. Om man förväntar sig att fler än 40 personer deltar för att prestera ett test, skall testaren utöver sig själv utse och anskaffa ytterligare en extra övervakare av testet till testtillfället för att försäkra sig om att testläget löper utan störningar och enligt anvisningarna.

Då man anordnar hygienpasstester skall man använda bara de testblanketter som Livsmedelsverket har sammanställt, vilka hygienpasstestaren med hjälp av sina personliga koder hämtar från Livsmedelsverkets elektroniska datasystem, Frågebanken. För varje testtillfälle måste de hämta nya testblanketter.

Hygienpasstestaren svarar för kopieringen av testblanketterna för dem som deltar i testet. Testblanketterna får bara användas för anordnandet av det egentliga hygienpasstestet, varefter testare samlar, arkiverar eller förstör blanketterna. Testblanketter i original samt övriga dokument som berör beviljandet av hygienpass skall testaren arkivera enligt livsmedelslagen.

Efter att hygienpasstestet har avslutats, insamlar hygienpasstestaren alla testblanketter från alla testdeltagarna och på samma gång kontrolleras identiteten av varje testdeltagare från identitetsdokumentet som har godkänts av Livsmedelsverket. Testaren skall personligen kontrollera testblanketterna med hjälp av Livsmedelsverkets modellsvarsblankett samt notera kontrollanteckningarna med en arkiveringsduglig kulspeppenna eller ett motsvarande skrivdon (med ex. en annan färg) som klart skiljer sig från svarsanteckningarna. Ett svar tolkas som felaktigt om det skiljer sig från modellsvarsblanketten, om frågan har lämnats obesvarad eller om det inte klart framgår av svarsanteckningen vilketdera svarsalternativet (rätt/fel) den svarande avser.

Hygienpasstestaren får inte efter testet överlåta testblanketterna till andra personer, bara till deltagarna i testet.

4. Språk som används vid hygienpasstest

Ett hygienpasstest genomförs skriftligt på finska eller svenska (ett normalt hygienpasstest). Man använder de Livsmedelsverkets testblanketterna som är på finska och/eller svenska på ett normalt hygienpasstest.

I enskilda fall kan hygienpasstestaren anordna hygienpasstest på något annat språk än finska eller svenska (ett test i särskild situation) förutsatt att testaren meddelar Livsmedelsverket om avsikten minst 7 dagar innan den planerade testtidpunkten. Det anmälda testet i särskild situation får inte anordnas innan

testaren har fått Livsmedelsverkets bekräftelse på att testet kan anordnas på det framförda sättet. Man använder Livsmedelsverkets testblanketter som är på finska, svenska och/eller engelska på ett test i särskild situation.

Ur anmälan om ett test i särskild situation skall klart framkomma med vilka metoder hygienpasstestaren försäkrar testtillfällets och testresultatens tillförlitlighet. Översättande av testpåståendena till ett annat språk kräver att testaren översätter påståendena skriftligt före testet och ansvarar för att översättningarna är korrekta och för användningen av en pålitlig, oavhängig översättare. De översatta testpåståendena ska arkiveras tillsammans med de ursprungliga testblanketterna så som livsmedelslagen förordnar om arkiveringen av dokument som anknyter till beviljandet av hygienpass.

5. Hygienpass

Endast en hygienpasstestare, som godkänts av Livsmedelsverket, får bevilja ett hygienpass. Man beviljar de personer hygienpass av Livsmedelsverkets modell som med stöd av livsmedelslagens (23/2006, ändring 1137/2008) 27 a § 1 mom. har rätt att erhålla det. Hygienpasset omfattar ett intyg som är tryckt på papper i formatet A4 och ett kort av plast i samma storlek som ett bankkort. Vartdera hygienpassets del kan användas för att påvisa personens livsmedelshygieniska kompetens. Hygienpass kan utan hygienpasstest beviljas personer som har genomgått utbildning eller avlagt examen som omfattar motsvarande kunskaper. Dessa examina och motsvarande utbildningar uppräknas i bilagan 2 till bestämmelsen.

Hygienpasset beviljas med de uppgifter om namn och födelsedatum som den testade personen har skrivit på testblanketten eller som är i examens- eller utbildningsbetyget.

Hygienpassen ska endast beställas via Frågebanks elektroniska databassystem som Livsmedelsverket upprätthåller. Hygienpasstestarens personliga användarkod eller lösenord till Frågebanken får inte överlåtas till andra personer eller parter.

6. Ikraftträdande

Denna föreskrift träder i kraft den 11 mars 2019 och den är i kraft tills vidare. Denna föreskrift upphäver den tidigare Livsmedelssäkerhetsverkets föreskrift om hygienkompetens (1/2009).

Helsingfors den 11 mars 2019

Generaldirektör



Antti-Jussi Oikarinen

Överinspektör



Satu Meririnne

Bilaga 1 Hygienkompetenskrav för personer som arbetar i livsmedelslokaler

Bilaga 2 Examina som omfattar livsmedelshygienisk baskompetens och därmed jämförbara utbildningar

Denna föreskrift finns att få på webbadressen <https://finlex.fi/sv/viranomaiset/normi/> (FINLEX – Myndigheternas föreskriftssamlingar: Livsmedelsverket) eller ruokavirasto.fi/sv/om-oss/publikationer/foreskrifter/ samt från Livsmedelsverkets registratorsbyrå (PB 100, 00027 LIVSMEDELSVERKET, tfn 0295 31 2000, e-post: kirjaamo@ruokavirasto.fi).

Bilaga 1

HYGIENKOMPETENSKRAV FÖR PERSONER SOM ARBETAR I LIVSMEDELSLOKALER

1. Baskunskaper om mikrobiologi och kontamination av livsmedel

Personen vet

- vad som är mikrober och var de finns
- skadorna från mikrober i livsmedelsarbetet
- hur mikrober kan utnyttjas vid tillverkning av livsmedel
- hur mikrober kan påverkas med hjälp av ex. temperatur, surhet, fukt, syre och livsmedlets sammansättning
- hur ett livsmedel kan kontamineras kemiskt eller fysikaliskt
- vad som avses med lättfördärliga livsmedel

2. Matförgiftningar, hygieniska arbetsmetoder

Personen känner till riskerna från matförgiftningar och kan i sitt arbete förebygga matförgiftningar.

Personen kan

- rätt hantera och förvara råvaror, halvfabrikat och färdiga produkter
- rätt tillverka, upphetta och kyla livsmedel
- hantera livsmedel så att risken för kontamination i efterhand är så liten som möjligt

3. Personlig hygien

Personen kan

- klä sig så som livsmedelsarbetet kräver
- sköta sin personliga hygien så att livsmedel och ytor som kommer i beröring med dem inte
- kontamineras
- förfara i enlighet med de hygienbestämmelser som lagstiftningen ställer på livsmedelsarbete

4. Renhållning

Personen inser betydelsen av renhållning och avfallshantering för livsmedelsarbetet. Personen följer arbetsplatsens städplan och kan bedöma tillräckligheten av renhållningsverksamheter.

5. Egenkontroll

Personen förstår principen för och betydelsen av egenkontrollen och kan verkställa egenkontrollen i sitt arbete. Personen kan i sitt arbete identifiera och avvärja livsmedelshygieniska risker.

6. Lagstiftning, myndigheter

Personen vet

- vad livsmedelshygien är och varför man behöver hygienkompetens
- vilka allmänna krav som lagstiftningen ställer på hanteringen av livsmedel och vilka
- myndigheter som ansvarar för livsmedelstillsynen

Bilaga 2

EXAMINA SOM OMFATTAR LIVSMEDELSHYGIENISK BASKOMPETENS OCH DÄRMED JÄMFÖRBARA UTBILDNINGAR

1. Examina som omfattar livsmedelshygienisk baskompetens

Nedan nämnda, efter den 1.1.1995 genomförda yrkesmässiga grund-, yrkes- eller specialyrkesexamina i livsmedelsbranschen, turist-, restaurang- och hushållsbranschen eller handel- och administrationsbranschen:

Livsmedelsbranschen

Yrkesgrundexamina

- grundexamen i livsmedelsbranschen
 - livsmedelstillverkare
 - bagare-konditor
 - köttproduktstillverkare
 - mejerist

Yrkesexamina

- yrkesexamen för yrkeskonditor
- yrkesexamen för yrkesbagare
- yrkesexamen för livsmedelförädlare
- yrkesexamen för livsmedelindustrin
- yrkesexamen för konditor
- yrkesexamen för bageriindustrin
- yrkesexamen för bagare
- yrkesexamen för köttförädlare
- yrkesexamen för köttindustrin
- yrkesexamen för mjölkförädlare
- yrkesexamen för mejeriindustrin

Specialyrkesexamina

- specialyrkesexamen för livsmedelsteknik
- specialyrkesexamen för konditormästare
- specialyrkesexamen för bagaremästare

Turist, restaurang och hushållsbranschen

Yrkesgrundexamina

- grundexamen i cateringbranschen
 - betjäningsansvarig
 - storhushållskock
- grundexamen för hotell- och restaurangbranschen
 - hotelltjänsteman
 - restaurangkock
 - servitris/servitör
- grundexamen för hotell-, restaurang- och storhushållsbranschen
- grundexamen för hem- och storhushålls- och rengöringsservicebranschen
- grundexamen för hemhushålls- och konsumentservice
 - hemhushållsföretagare
 - produktrådgivare
- grundexamen för försäljnings- och kundtjänst
- grundexamen för cateringsservice

Yrkesexamina

- yrkesexamen för kock
- yrkesexamen för restaurangkock
- yrkesexamen för storhushållskock

Specialyrkesexamina

- specialyrkesexamen för dietkock

- specialyrkesexamen för hotell-, restaurang- och storhushållschef

Handels och administrationsbranschen

Yrkesexamina

- yrkesexamen för försäljning
 - orienteringsalternativ för konsumentförsäljning (om prestationsmiljön är en livsmedelsaffär)

Specialyrkesexamina

- specialyrkesexamen för matmästare

2. Jämförbar utbildning

2.1 Yrkesutbildning på andra stadiet, yrkes och institututbildning på högre stadiet

En person, som efter den 1.1.1995 har genomgått en examen eller utbildning där innehållet och omfattningen beträffande livsmedelshygien motsvarar någon av examina i punkt 1, kan få ett hygienpass utan särskilt test genom att uppvisa betyget från utbildningen eller ett utdrag ur studieprestationsregistret för hygienpasstestaren.

Som jämförbar utbildning betraktas utbildning med inriktning på att behärska arbetsuppgifter som kräver hantering av livsmedel och som har en längd på minst 20 studieveckor eller 800 timmar. Som jämförbar utbildning betraktas också särskilda kurser eller delar av utbildningsprogram som omfattat minst 1 studievecka eller 40 timmar undervisning i livsmedelshygien. Utbildningsstyrelsen ger fall för fall vid behov utlåtande om saken.

2.2 Högskolestadiet

En person som genomfört efter den 1.1.1995 studier i vilka ingått minst en studievecka eller 40 timmar undervisning i livsmedelshygien som en del av högskoleexamen kan få ett hygienpass utan hygienpasstest genom att uppvisa betyget från utbildningen eller ett utdrag ur studieprestationsregistret för hygienpasstestaren. Yrkeshögskolan eller universitet som har emottagit studieprestationen ger fall för fall vid behov ett utlåtande om saken.

