

**Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa**

Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi (osaamistodistus), riittävä suojavaatetus tai terveydentilan selvitys

13.3.2019

- Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi eli osaamistodistus (Elintarvikelaki 23/2006 27 § 2. mom), riittävä suojavaatetus (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 17 § 1. mom; Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014 liite I, luku 5) ja terveydentilan selvitys (Tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017).
- Tässä taulukossa on esitetty esimerkkejä siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi ja mikä ei.
- **HUOM!** Elintarvikehuoneistossa vain toimistotyötä tekeviltä EI vaadita hygieniapassia eikä suojavaatetusta.
- **HUOM!** 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 velvoitteestaan, vaikka henkilökunnalta tai työntekijöiltä ei vaadita hygieniapassia, riittävää suojavaatetusta tai terveydentilan selvitystä. Toimijan täytyy opastaa työntekijöitä niin, että he osaavat toimia omavalvontasuunnitelman mukaisesti (esimerkiksi elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset tai käsihygieniat).

Helposti pilaantuvan pakkaamattoman elintarvikkeen käsittely**Ei vaadita hygieniapassia****Ei vaadita suojavaatetusta (vaaditaan työhön soveltuvat puhtaat vaatteet)**

Helpotus suojavaatetuksen osalta koskee elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 17 § 1 momenttia. Hygieenisistä syistä käytetään tarvittaessa suojavaatetusta. Helpotus ei koske 17 § 2 momenttia.

Ei vaadita terveydentilan selvitystä

ESIMERKKI	PERUSTELU
Raakapakasteiden paistaminen (esim. riisipiirakat ja lihapasteijat)	Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet (kuten lihapiirakat, riisipiirakat, muna- ja lihapasteijat) voidaan säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän loppuksi (1367/2011, 7 §). Raakapakasteiden taikina on raakaa, joka kypsyy paistamisen aikana, mutta täytteet ovat kypsiä jo ennen raakapakasteiden paistamista.
Leipien, sämpylöiden, kuivakakkujen, keksien, pullien yms. leipomotuotteiden valmistaminen kuumentamalla, jos niissä ei käytetä raaka-aineena helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja valmiiseen tuotteeseen ei ole lisätty helposti pilaantuvia elintarvikkeita esim. kermavaahtoa	Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.

**Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa**

Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi (osaamistodistus), riittävä suojavaatetus tai terveydentilan selvitys

13.3.2019

Valmiiden paninien, sandwichien, pizzan ja lihapiirakoiden yms. kuumentaminen asiakkaalle myyntitilanteessa (täytteenä kasviksia, eläinperäisiä elintarvikkeita).	Tarjoilumyynnissä valmiit tuotteet poistetaan pakkauksesta suoraan kuumennusta varten, ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.
Kypsan makkaran, hotdogin yms. kuumentaminen asiakkaalle höyryssä, mikrossa/grillissä tms.	Tarjoilumyynnissä valmiit tuotteet poistetaan pakkauksesta suoraan kuumennusta varten, ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.
Pakastettujen ranskalaisten perunoiden uppoamista	Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.
Puuron keittäminen, perunoiden keittäminen ja kiisselin valmistaminen välittömään kulutukseen.	Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.
Tuote-esittelyn yhteydessä tapahtuva esimerkiksi smoothien, jogurttijuomien yms. pakkausten avaaminen, annostelu ja tarjoilu.	Elintarvikkeiden pakkauksien avaaminen sekä elintarvikkeiden annostelu ja tarjoilu niin, että elintarvikkeita ei pilkota, siivuteta tms. Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Elintarvikkeet syödään heti paikan päällä tuote-esittelyn yhteydessä. Lähtökohta on, että tarjolle laitetaan elintarvikkeita niiden käsittelyn jälkeen sitä mukaa, kun on asiakkaita.
Tarjoilu-/jakelukeittiössä laitetaan tarjolle esim. keskuskeittiöltä tullut valmis ruoka.	Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.
Tarjoilu-/jakelukeittiössä säilytetään ja kuumennetaan esim. keskuskeittiöltä tullut kypsennetty ja jäädytetty/pakastettu valmis ruoka.	Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Ei ole ruoan valmistusta.
Henkilökunta vie ruoan, joka on tarjoiluastiassa valmiina, itsepalvelulinjastoon tarjolle. Sovelletaan myös ns. salaattibaareihin (valmiiksi koostetut salaatit tai yksittäiset elintarvikeryhmät (komponentit)).	Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.
Henkilökunta annostelee valmiin ruoan lautaselle.	Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.
Valmiiden annosten tarjoilu.	Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Elintarvikelaki (23/2006, 27 § 3 mom. kohta 2.)

**Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa**

Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi (osaamistodistus), riittävä suojavaatetus tai terveydentilan selvitys

13.3.2019

Leipien koostaminen (leivät voidellaan ja koostetaan valmiista raaka-aineista, esim. leikkeleistä ja valmiiksi pilkokuista kasviksista) ja juomien annostelu ruoan annostelun tai välipalan yhteydessä.	Toiminta ei ole tarjoilua. Elintarvikkeet eivät mene myyntiin. Ne syödään välittömästi valmistuksen jälkeen. Tällä tarkoitetaan esim. tarjoilu-/jakelukeittiöissä tai sairaalan osastojen keittiöissä tarkoitettua toimintaa.
Kasvien kauppakunnostaminen myyntiin.	Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Tähän luetaan myös kasviksen vähäinen leikkaaminen pienempään myyntikokoon (esim. kaalin puolittaminen).
Drinkkien valmistamisen yhteydessä pilkotaan kasviksia.	Juomat, joihin pilkotaan tai siivutetaan lähinnä koristeeksi esim. hedelmiä, tarjoillaan välittömästi.
Kuluttajan omistamien kasvien, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle omaan käyttöön.	Ei ole elintarvikehuoneistotoimintaa, jos mehua puristetaan yksinomaan kuluttajien omaan käyttöön.
Hunajan käsittely hunajapakkaamoissa.	Hunaja ei ole helposti pilaantuva elintarvike.
Astiahuolto	Ei ole elintarvikkeen käsittelyä.
Puhtaanapito	Ei ole elintarvikkeen käsittelyä.
Kassatehtävä	Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Elintarvikelaki (23/2006 27 § 3 mom. kohta 1.)
Kuluttaja valmistaa satunnaisesti kotona tai muussa keittiössä elintarvikkeita myyjäisiin, esim. leipoo kakkuja, kinkkupiirakkaa tai valmistaa täytettyjä leipiä.	Ei ole elintarvikehuoneistotoimintaa.
Lettujen ja vohveleiden paisto erilaisissa tapahtumissa.	Ei ole elintarvikehuoneistotoimintaa.
Kokonaisten kasvien (marjojen, hedelmien, vihannesten) myynti, jolloin kasviksia pakataan ja luovutetaan asiakkaille.	Eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

**Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa**

Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi (osaamistodistus), riittävä suojavaatetus tai terveydentilan selvitys

13.3.2019

Maidon annostelu kahvi-, kaakaoautomaattiin. Pehmytjätelöaineksen annostelu automaattiin ja pehmytjätelön annostelu automaattista asiakkaalle.	Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.
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.

Helposti pilaantuvan pakkaamattoman elintarvikkeen käsittely	
Vaaditaan hygieniapassi	
Vaaditaan riittävä suojavaatetus	
Vaaditaan terveydentilan selvitys	
ESIMERKKI	PERUSTELU
Ruoan valmistus, pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely	Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita mm. pilkotaan, siivutetaan, jauhetaan, sekoitetaan, kypsennetään, keitetään, jäädytetään, pakastetaan.
Tuote-esittely	Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden, kuten kasvien, juustojen tai lihatuotteiden pilkkominen, siivuttaminen tai paloittelu annoksiin ja 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 nautittavaksi tai pakkaa sen myyntiin. Tuote-esittelijä pilkkoo esim. kasviksia (esim. ananasta) ja pakkaa sen myyntiin.
Tarjoilu-/jakelukeittiössä kypsennetään esim. keskuskeittiöltä tullut "raaka" ruoka	Elintarvikkeen kypsennyskäsittelyssä on isompi riski, kuin uudelleen kuumentamisessa.
Lihan, kalan, siipikarjan, leikkeleiden käsittely, mukaan lukien esimerkiksi raakapakastetun jauhelihapihvin paistaminen	

**Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa**

Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi (osaamistodistus), riittävä suojavaatetus tai terveystilan selvitys

13.3.2019

Kasvien, hedelmien, marjojen, sienien käsittely esim. kuoriminen, paloittelu, pilkkominen, siivuttaminen	Käsiteltäessä kasviksia niiden säilytysominaisuudet heikentyvät olennaisesti. Esimerkiksi kasviksista valmistetaan esim. salaatteja tai niitä säilötään esim. tehdään säilöttyjä punajuuria tai marjahilloja, jolloin ei ole enää kyse kasvien kauppakunnostamisesta.
Kuluttajan omistamien kasvien, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle ja jotka kuluttaja myy edelleen.	Kyse ei ole enää ns. rahtitoiminnasta, jolloin kuluttaja käyttäisi itse puristamansa mehun. Edellyttää, että rahtitoiminnan toimija tietää, että kuluttaja aikoo myydä tuotteet.
Helposti pilaantuvan leipomotuotteen, joka sisältää eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. lihapasteijat, munariisipasteijat, lihapiirakat, pizzat) valmistaminen	
Paninien, sandwichien, hampurilaisten, täytettyjen leipien, sämpylöiden, patonkien yms. valmistaminen raaka-aineista (täytteenä kasviksia esim. kurkkua, tomaattia, salaattia tai eläinperäisiä elintarvikkeita esim. juustoa, kinkkua). Raaka-aineita esim. pilkotaan ja siivutetaan.	Kyseessä ei ole enää pakatun valmiin elintarvikkeen kuumentaminen ja myynti asiakkaalle, vaan valmistetaan tuote alusta asti ja siinä yhteydessä käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tai esim. elintarvikkeet laitetaan myyntiin esim. vitriiniin sellaisenaan tai käärittyinä.
Raakamaidon annostelu asiakkaan astiaan	
Valmiin ei helposti pilaantuvan kuumentamalla valmistetun leipomotuotteen käsittely niin, että elintarvikkeeseen lisätään ja sitä varten käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Esimerkiksi täytetään kermavaahdolla laskiaispullia tai kuorutetaan kermakakkua.	Esimerkiksi kerman vaahdottaminen tai marjojen soseuttaminen on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.
Irtojäätelön annosteleminen ja myyminen	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.
Raakamaidon (tilamaidon) keräily ja kuljetus, ruohojen kuljetus	Elintarvikkeiden kuljetuksissa maidon, raakamaidon ja ruohojen kuljettaminen ovat sellaisia toimintoja, joissa kuljettaja voi huonolla työskentelyhygienialla ja lämpötilahallinnalla vaikuttaa elintarvikkeiden turvallisuuteen.

**Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa**

Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi (osaamistodistus), riittävä suojavaatetus tai terveydentilan selvitys

13.3.2019

Eläinten ruhojen käsittely ja lihan leikkaaminen elintarvikehuoneistossa	Nylkeminen ja siitä eteenpäin tapahtuva lihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhon osien käsittely on pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.
Riistan käsittely lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto.	Jos metsästäjällä ei ole hygieniapassia, tulee hänellä olla suoritettuna metsästäjän terveystodistus. Metsästäjän terveystodistus ei korvaa hygieniapassia, jos työskentelee muissa elintarvikehuoneistoissa, kuin lahtivajassa.
Kassatyöskentely, jos sisältää pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä	Jos kassatehtävien lisäksi työtehtäviin kuuluu esim. sämpylöiden täyttämistä ja myyntiin laittamista.
Elintarvikkeeksi tarkoitettujen hyönteisten käsittely elintarvikehuoneistossa (ei kasvatus, joka alkutuotantoa)	Hyönteisten käsittely (esim. jäädytettyjen hyönteisten sulattaminen, sulatettujen keittäminen) elintarvikehuoneistossa ennen kuin ne on saatettu hyvin säilyvään muotoon (esim. kuivattua) on pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.

Helposti pilaantuvan pakkaamattoman elintarvikkeen käsittely Ei vaadita hygieniapassia Vaaditaan riittävä suojavaatetus Vaaditaan terveydentilan selvitys	
ESIMERKKI	PERUSTELU
Vangit: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita	Elintarvikelaki (23/2006 27 § 3 mom. kohta 3.)
Varusmiespalvelu, siviilipalvelu: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita	Elintarvikelaki (23/2006 27 § 3 mom. kohta 4.)
Sosiaalihuollon asiakas, kehitysvammaisten työtoiminta, vammaisten suojatyö (päivätoiminta): käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita	Elintarvikelaki (23/2006 27 § 3 mom. kohta 5.)



Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa

Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi (osaamistodistus), riittävä suojavaatetus tai terveydentilan selvitys

13.3.2019

Yhdyskuntapalvelu: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita	Elintarvikelaki (23/2006 27 § 3 mom. kohta 6.)
Lihan käsittely teurastamossa/valvontaviranomainen	Ruokaviraston tarkastuseläinlääkäriltä tai lihantarkastajalta ei vaadita hygieniapassia, koska tekevät viranomaistyötä.