

Valvontasuunnitelman painopisterivit 2022

4.6 Hygieniaosaamisen todentaminen eli hygieniapassien ja kirjanpidon tarkastaminen

Pirjo Suominen, terveystarkastaja



Hygieniapassi 1/2

- Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan **hygieniapassi** (elintarvikelaki 297/2021 19 § 1 mom.)
- Hygieniapassi vaaditaan myös esimerkiksi työnantajalta, opiskelijoilta ja harjoittelijoilta, jos edellä mainitut ehdot täyttyvät.
- Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään 3 kk kuluessa työn aloittamisesta. Kolmeen kuukauteen lasketaan taannehtivasti myös aiemmat elintarvikealan työt, joissa hygieniapassia on edellytetty.
- Elintarvikehuoneistossa saa työskennellä 3 kk ilman hygieniapassia, vaikka käsittelisi pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Hygieniapassi 2/2

- Hygieniapassi on kaksiosainen. Se koostuu paperisesta todistuksesta ja kortista.
- Molemmat osiot ovat samanarvoisia. Kummallakin alkuperäisellä hygieniapassin osiolla voi todistaa asian työnantajalle. Hygieniapassi on henkilökohtainen, minkä vuoksi on suositeltavaa, että henkilö itse säilyttää aina alkuperäisen hygieniapassin osiot itsellään eikä esimerkiksi luovuta niitä työnantajalleen.
- Hygieniapassista ja sen hankkimisesta löytyy tietoa Ruokaviraston internetsivulta, <https://www.ruokavirasto.fi> ja hakusanaksi hygieniapassi.
- Ruokaviraston sivuilta löytyy apuja ongelmatilanteisiin, esim. kun hygieniapassi on kadonnut, hygieniapassiin tarvitaan nimenmuutos tai hygieniapassissa on virhe.

Kirjanpito

Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettäessä esitettävä tiedot tarkastajalle.

Kirjanpito voi olla:

- kopiot esitetyistä hygieniapasseista
- luettelo henkilöistä, joilta hygieniapassi vaaditaan ja jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin toimijalle.
- Kirjanpito voi olla paperinen, sähköinen tai molempia. Jos työntekijöitä on vain muutama, kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit tarkastajalle.

Oiva-arviointi



OIVALLINEN

Jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi ja kirjanpito on kunnossa



HYVÄ

Jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on hygieniapassi, mutta kirjanpidossa on pieniä puutteita.



KORJATTAVAA

Ei ole varmistettu, että työntekijöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on hygieniapassi. Ja/tai kirjanpitoa ei ole lainkaan.



HUONO

Epäkohdat liittyen hygieniapasseihin eivät aiheuta välitöntä vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Tästä syystä Huono-arviointi annetaan siinä tapauksessa, jos Korjattavaa -arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.

Missä tehtävissä vaaditaan hygieniapassi 1/3

- Ruoan valmistus, pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely
- Lihan, kalan, siipikarjan, leikkeleiden käsittely, myös esim. raakapakastetun jauhelihapihvin paistaminen
- Kasvisten, hedelmien, marjojen, sienien käsittely esim. kuoriminen, paloittelu, pilkkominen, siivuttaminen
- Paninien, sandwichien, hampurilaisten, täytettyjen leipien, sämpylöiden, patonkien yms. valmistaminen raaka-aineista. Raaka-aineita esim. pilkotaan ja siivutetaan.
- Leipomotuotteen käsittely niin, että elintarvikkeeseen lisätään ja sitä varten käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Esimerkiksi täytetään kermavaahdolla laskiaispullia tai kuorrutetaan kermakakkua.
- Elintarvikkeeksi tarkoitettujen hyönteisten käsittely elintarvikehuoneistossa

Missä tehtävissä vaaditaan hygieniapassi 2/3

- Tuote-esittely
- Irtojäätelön annosteleminen ja myyminen
- Kassatyöskentely, jos sisältää pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä
- Tarjoilu-/jakelukeittiössä kypsennetään keskuskeittiöltä tullut "raaka" ruoka
- Helposti pilaantuvan leipomotuotteen, joka sisältää eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. pasteijat, lihapiirakat, pizzat) valmistaminen
- Raakapakasteiden, kuten raakojen pakastettujen karjalanpiirakoiden, pullien tai leipien valmistaminen ja pakastaminen

Missä tehtävissä vaaditaan hygieniapassi 3/3

- Kuluttajan omistamien kasvien, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle ja jotka kuluttaja myy edelleen.
- Raakamaidon annostelu asiakkaan astiaan
- Raakamaidon (tilamaidon) keräily ja kuljetus, ruhojen kuljetus
- Riistan käsittely lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto.

Esimerkkejä, milloin ei vaadita hygieniapassia 1/3

- Myymälöiden paistopisteissä ja kahviloissa raakapakasteiden paistaminen ja valmiiden pakastettujen leipomotuotteiden sulattaminen
- Valmiiden paninien, sandwichien, kypsän makkaran, hotdogin, pizzan ja lihapiirakoiden yms. kuumentaminen asiakkaalle myyntitilanteessa.
- Puuron tai perunoiden keittäminen ja kiisselin valmistaminen välittömään kulutukseen.
- Pakastettujen ranskalaisten perunoiden uppopaistaminen
- Tuote-esittelyn yhteydessä tapahtuva esimerkiksi smoothien, jogurttijuomien yms. pakkausten avaaminen, annostelu ja tarjoilu.
- Kasvisten kauppakunnostaminen myyntiin.
- Drinkkien valmistamisen yhteydessä pilkotaan kasviksia.
- Astiahuolto, puhtaanapito ja kassatehtävä

Esimerkkejä, milloin ei vaadita hygieniapassia 2/3

- Tarjoilu-/jakelukeittiössä laitetaan valmis ruoka tarjolle tai säilytetään ja kuumennetaan esim. kekuskeittiöltä tullut kypsennetty ja jäähdytetty/pakastettu valmis ruoka.
- Henkilökunta vie ruoan, joka on tarjoiluastiassa valmiina, itsepalvelulinjastoon tarjolle. Sovelletaan myös ns. salaattibaareihin (valmiiksi koostetut salaattit tai yksittäiset elintarvikeryhmät (komponentit)).
- Henkilökunta annostelee valmiin ruoan lautaselle ja valmiiden annosten tarjoilu.
- Leipien koostaminen (leivät voidellaan ja koostetaan valmiista raaka-aineista, esim. leikkeleistä ja valmiiksi pilkotuista kasviksista) ja juomien annostelu ruoan annostelun tai välipalan yhteydessä.
- Maidon annostelu kahvi-, kaakaoautomaattiin. Pehmytjätelöaineksen annostelu automaattiin ja pehmytjätelön annostelu automaatista asiakkaalle.

Esimerkkejä, milloin ei vaadita hygieniapassia 3/3

- Kokonaisten kasvien (marjojen, hedelmien, vihannesten) myynti, jolloin kasviksia pakataan ja luovutetaan asiakkaille
- Kuluttajan omistamien kasvien, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle omaan käyttöön.
- Hunajan käsittely hunajapakkaamoissa.
- Kuluttaja valmistaa satunnaisesti kotona tai muussa keittiössä elintarvikkeita myyjäisiin, esim. leipoo kakkuja, kinkkupiirakkaa tai valmistaa täytettyjä leipiä.
- Lettujen ja vohveleiden paisto erilaisissa tapahtumissa.
- Elintarvikkeiden käsittely elintarvikehuoneistossa omaan käyttöön niin, että esimerkiksi oppilaitoksen keittiössä järjestetään oppilaille opetustunteja tai yksityiset henkilöt käyttävät seurakuntatalon keittiötä yksityisen juhlan järjestämisen yhteydessä.

Ryhmiä, joilta ei vaadita hygieniapassia

- vangit
- varusmiespalvelus
- aseeton palvelus
- naisten vapaaehtoinen asepalvelus
- siviilipalvelus
- sosiaalihuollon asiakas
- kehitysvammaisten työtoiminta
- vammaisten päivätyö
- työllistymistä tukeva toiminta tai työtoiminta
- yhdyskuntapalvelu

Lopuksi

- Kuten huomaatte, työtehtävät joissa vaaditaan hygieniapassia ja ei vaadita eroavat toisistaan hyvin vähän. Työntekijä osallistuu helposti vääriin tehtäviin. Vaikka lain mukaan hygieniapassia ei vaadittaisikaan, suosittelen sitä kaikille. Useat työnantajat tekevät näin, koska työntekijän työpanosta voidaan käyttää monipuolisemmin.
- Elintarvikealalla työskentelevien on hallittava elintarvikehygienian perusasiat, jotta ruokaa osattaisiin käsitellä turvallisesti.