

Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler: Krävs det kompetensintyg, utredning av hälsotillståndet eller skyddsklädsel för arbetstagaren?

Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel Kräver inte kompetensintyg Kräver inte utredning av hälsotillståndet Kräver inte skyddsklädsel	
Exempel	Motivering
Gräddning av råa frysvaror (t.ex. rispiroger och köttpastejer)	Lättfördärliga bageriprodukter (t.ex. köttpiroger, rispiroger, ägg- och köttpastejer) som tillverkats genom upphettning kan förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället den dag produkten är tillverkad, om de osålda produkterna förstörs vid slutet av tillverkningsdagen (1367/2011, 7 §). Degen i råa frysvaror är rå och gräddas t.ex. i ugn, men fyllningarna har värmebehandlats redan innan gräddningen.
Framställning av bröd, semlor (t.ex. småfranska), torra kakor, kex, bullar o.d. bageriprodukter genom upphettning ifall lättfördärliga livsmedel inte används som råvara och den färdiga produkten inte har kompletterats med några lättfördärliga livsmedel som t.ex. vispgrädde	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Uppvärmning av färdiga paninismörgåsar, sandwichar, pizzor och köttpiroger o.d. för kunden vid försäljningstillfället (som fyllning används grönsaker, livsmedel av animaliskt ursprung)	Vid serveringsförsäljning tas de färdiga produkterna ur förpackningen och upphettas direkt, så det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Uppvärmning för kunden av värmebehandlad korv, varm korv med bröd (hot dog) o.d. i ånga, mikro/grill t.ex.	Vid serveringsförsäljning tas de färdiga produkterna ur förpackningen och upphettas direkt, så det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Frityrkokning av djupfrysta pomes frites	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.

Kokning av gröt och potatis samt tillagning av kräm för direkt konsumtion.	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Öppning av förpackningar, utportionering och servering av smoothies, yoghurtdrycker o.d. i samband med produkt demonstrationer. Tärning, skivning eller hackning av grönsaker, ostar eller köttprodukter för utportionering och servering.	Livsmedlen äts genast på platsen i samband med produkt demonstrationen. Utgångspunkten är att livsmedlen serveras efter hanteringen då det finns kunder på plats.
Färdig mat från centralköket utportioneras i utdelningskök	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
I utdelningsköket förvaras och uppvärms värmebehandlad och nerkyld/djupfryst färdig mat från centralköket	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Det här är inte matlagning.
Personalen för den färdiga maten i serveringskärl till självbetjäning linjen. Detta tillämpas också på s.k. salladsbarer (färdigt komponerade sallader eller enskilda livsmedelsgrupper (komponenter)).	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Personalen portionerar ut den färdiga maten på tallrik	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Servering av färdiga matportioner	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 2 punkten)
Tillagning av smörgåsar och annat bröd (hantering av kallskuret, uppskärning av grönsaker) och utportionering av drycker i samband med utportionering av mat eller mellanmål.	Verksamheten är inte servering. Livsmedlen sänds inte till försäljning. De äts omedelbart efter att de har tillretts.
Iordningsställande av grönsaker för försäljning	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Hit räknas även klyvning av grönsaker för försäljning (t.ex. halvering av kålhuvud).
Grönsaker tärnas i samband med framställning av drinkar	Drycker som innehåller t.ex. tärnade eller skivade frukter främst som garnityr serveras omedelbart.
Konsumentens egna grönsaker, bär och frukter pressas på saftstation och återbördas till konsumenten för eget bruk	Det här är inte verksamhet i livsmedelslokal då saften pressas enbart för konsumenternas eget bruk.
Hantering av honung i honungspackeri	Honung är inte ett lättfördärligt livsmedel.

Hantering och diskning av kärl	Det här är inte hantering av livsmedel.
Renhållning	Det här är inte hantering av livsmedel.
Arbete i kassan	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 1 punkten)
Konsumenten framställer tillfälligt livsmedel i hemmet eller i något annat kök för basarförsäljning, bakar t.ex. kakor, skinkpajer eller lagar fyllda bröd	Det här är inte verksamhet i en livsmedelslokal.
Stekning av plättar och våfflor vid olika evenemang	Det här är inte verksamhet i en livsmedelslokal.
Försäljning av hela vegetabilier (bär, frukt, grönsaker), varvid vegetabilerna förpackas och överläts till kunderna.	De är inte lättfördärliga livsmedel.
Dosering av mjölk i kaffe- eller kakaoautomater.	Detta är inte hantering av oförpackade, lättfördärliga livsmedel.

Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel

Kräver kompetensintyg

Kräver utredning av hälsotillståndet

Kräver skyddsklädsel

Exempel	Motivering
Matlagning, hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel	Oförpackade lättfördärliga livsmedel som bl.a. tärnas, skivas, mals, blandas, värmebehandlas, kokas, nerkyls, fryses ner.
Produktdemonstration	Demonstratören tillreder mat och hanterar t.ex. rått kött, rå fisk eller fjäderfäkött och portionerar genast ut produkten till kunden eller förpackar den till försäljning. Demonstratören tärnar t.ex. vegetabilier (t.ex. ananas) och förpackar dem till försäljning.
I utdelningsköket tillreds "rå" mat som kommit från centralköket	Risken är större vid värmebehandling av råa livsmedel än då maten värms upp på nytt.

<p>Hantering av kött, fisk, fjäderfä och charkuterier</p>	
<p>Hantering av grönsaker, frukter, bär eller svampar, t.ex. skalning, tärning, hackning, skivning</p>	<p>Vid hantering försvagas förvaringsegenskaperna betydligt hos grönsaker. Av grönsaker framställs sallader eller så kan de t.ex. läggas in (t.ex. inlagda rödbetor eller bärsylter), och då är det inte längre fråga om iordningsställande för försäljning.</p>
<p>Konsumentens egna grönsaker, bär och frukter pressas till saft på saftstation och återbördas till konsumenten som säljer dem vidare</p>	<p>Här är det inte längre fråga om s.k. fraktverksamhet, då konsumenten själv använder den pressade saften. Verksamheten förutsätter att företagaren som idkar fraktverksamhet vet att konsumenten ämnar sälja produkterna.</p>
<p>Tillverkning av lättfördärliga bageriprodukter som innehåller livsmedel av animaliskt ursprung (t.ex. köttpastejer, pastejer med ägg och ris, köttpiroger, pizzor)</p>	
<p>Tillverkning av paninismörgåsar, sandwichar, hamburgare, fyllda bröd, semlor (t.ex. småfranska), baguetter o.d. av råvaror (som fyllning används grönsaker t.ex. gurkor, tomater, sallat eller livsmedel av animaliskt ursprung som t.ex. ost eller skinka). Råvarorna kan t.ex. hackas eller skivas.</p>	<p>Här är det inte längre fråga om uppvärmning och försäljning av färdiga livsmedel till kunden, utan produkten framställs ända från början och i samband härmed hanteras oförpackade lättfördärliga livsmedel. Ett annat exempel är att livsmedel läggs ut till försäljning i t.ex. en vitrin som de är eller inslagna.</p>
<p>Hantering av obehandlad mjölk: Utportionering av mjölk</p>	
<p>Hantering av färdiga bageriprodukter som inte är lättfördärliga och som framställts genom upphettning, och man tillsätter oförpackade lättfördärliga livsmedel till livsmedlet. T.ex. då fastlagsbullar fylls med vispgrädde eller en tårta dekoreras med vispgrädde.</p>	<p>Att exempelvis vispa grädde eller mosa bär är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.</p>
<p>Utportionering och försäljning av glass i lösvikt</p>	<p>Arbetaren kan själv vara orsaken till att glassen kontamineras (arbetsätt, handhygien, skyddsbeklädnad, användning av smycken o.d.). Man ska säkerställa att glasskopian är ren och används på ett hygieniskt sätt, eftersom risken är särskilt stor med glasskoppor. Vattnet där glasskopian förvaras innebär en stor risk för verksamheten. Om kravet på kompetensintyg inte uppfylls, så uppfylls inte heller lagens krav på skyddsklädsel och den övriga personliga hygien.</p>
<p>Transport av mjölk (i tank), transport av kroppar, transport av obehandlad mjölk</p>	<p>Då det gäller livsmedelstransport av mjölk, transport av obehandlad mjölk och kroppar kan föraren genom dålig arbetshygien och dålig kontroll av temperaturen påverka livsmedlens säkerhet.</p>

Hantering av vilt i ett slaktskjul, som är en anmäld livsmedelslokal.	Om jägaren inte har kompetensintyg, ska denna ha avlagt hälsoutbildning för jägare. Hälsoutbildningen för jägare ersätter inte kompetensintyget om jägaren arbetar i en annan livsmedelslokal än i ett slaktskjul.
Arbete i kassan, om hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel ingår i uppgifterna	Om det utöver kassauppgifterna hör till att man t.ex. fyller semlor (t.ex. småfranska) och lägger fram produkterna till försäljning.

Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel Kräver inte kompetensintyg Kräver utredning av hälsotillståndet Kräver skyddsklädsel	
Exempel	Motivering
Fångar: Hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel	Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 3 punkten)
Bevaringstjänst, civiltjänstgöring: hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel	Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 4 punkten)
Klient inom socialvården, utvecklingshämmandes arbetsverksamhet, skyddat arbete för funktionshindrade (dagverksamhet): hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel	Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 5 punkten)
Samhällstjänst: Hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel	Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 6 punkten).
Hantering av kött i slakteri/tillsynsmyndighet	Eviras besiktningsveterinärer och köttinspektörer behöver inte ha kompetensintyg, eftersom de utför myndighetsarbete.