

**EVIRAN MÄÄRÄYS HYGIENIAOSAAMISESTA****1. Määräyksenantovaltuus**

Elintarvikelain (23/2006, muutettu 1137/2008) 27 § 2 momentin, 27 a § 2 momentin ja 28 a § 1 – 2 momentin mukaan Elintarviketurvallisuusvirasto Evira antaa tarkempia määräyksiä hygieniosaamistestiä vastaavista koulutuksista ja tutkinnoista, hygieniosaamistestin perusteista, laadimisesta, järjestämisestä, testin hyväksyttävän suorittamisen arvioinnista, osaamistodistuksesta sekä suomea ja ruotsia lukuun ottamatta muista kielistä, joilla hygieniosaamistestin voi suorittaa. Tähän perustuen Elintarviketurvallisuusvirasto määrää seuraavaa.

**2. Hygieniosaamistesti**

Hygieniosaamistestissä edellytetään osaamista tämän määräyksen liitteessä 1 luettuilta elintarvikehygienian osa-alueilta.

Hygieniosaamistesti koostuu 40:stä oikein/väärin väittämästä. Testiin osallistuvat merkitsevät vastauksensa Eviran kysymyslomakkeelle. Testin hyväksyttävä suorittaminen edellyttää, että annetuista vastauksista on vähintään 34 oikein.

Vastaamiseen käytetään muun kuin mustan väristä kuulakärkikynää tai muuta vastaavaa välinettä, jolla voidaan varmistaa testitulosten pysyvyys ja arkistointikelpoisuus. Lyijykynän käyttö ei ole sallittua.

Testissä käytettävä vastausaika on 45 minuuttia ja testitulaisuudesta saa poistua aikaisintaan 20 minuutin kuluttua testin aloitusajasta.

**3. Hygieniosaamistestin järjestäminen**

Hygieniosaamistesti on järjestettävä siten ja sellaisissa olosuhteissa, että jokaisella testiin osallistuvilla on mahdollisuus rauhalliseen ja itsenäiseen testin suorittamiseen. Hygieniosaamistesti suoritetaan valvotussa testitilanteessa. Osaamistestaajan on oltava läsnä koko testitulaisuuden ajan ja varmistettava, että jokainen testiin osallistuja vastaa kysymyksiin ja kirjaa vastauksen testilomakkeelle itsenäisesti. Muistiinpanoja tai muuta oikeisiin vastauksiin ohjaavaa apua ei saa käyttää. Mikäli testiin odotetaan osallistuvan vähintään 40 testin suorittajaa, on osaamistestaajan nimettävä ja hankittava testitilanteeseen itsensä lisäksi toinen testin valvoja.

Hygieniosaamistestien järjestämiseen käytetään vain Eviran laatimia testilomakkeita, jotka osaamistestaaja hakee henkilökohtaisella tunnuksellaan kutakin testitulaisuutta varten erikseen Eviran sähköisestä Kysymyspankki -tietokannasta.

Osaamistestaaja vastaa testilomakkeiden kopioinnista testiin osallistuville. Testilomakkeita saa käyttää vain varsinaisen hygieniosaamistestin järjestämiseen.

Testin päätyttyä osaamistestaaja kerää kaikki testilomakkeet ja tarkistaa testattavien henkilöllisyyden. Osaamistestaaja tarkastaa testilomakkeet henkilökohtaisesti Eviran mallivastauslomaketta käyttäen sekä tekee korjausmerkinnät arkistointikelpoisella, vastausmerkinnöistä selvästi erottuvalla (esimerkiksi erivärisellä) kuulakärkikynällä tai vastaavalla välineellä. Vastaus katsotaan virheelliseksi jos se poikkeaa mallivastauslomakkeesta, jos kysymykseen on jätetty vastaamatta tai jos vastausmerkinnästä ei selvästi ilmene kumpaa vastausvaihtoehtoa (oikein/väärin) vastaaja tarkoittaa.

Osaamistestaaja ei saa luovuttaa alkuperäisiä tai kopioituja testilomakkeita testin jälkeen testiin osallistuneille tai muille henkilöille. Alkuperäisiä testilomakkeita sekä muita hygieniosaamistodistuksen myöntämiseen liittyviä asiakirjoja on arkistoitava siten kun siitä on elintarvikelaissa säädetty.

#### **4. Hygieniosaamistestissä käytettävät kielet**

Hygieniosaamistesti suoritetaan kirjallisesti suomen tai ruotsin kielellä (normaali testi).

Osaamistestaaja voi yksittäisissä tapauksissa järjestää hygieniosaamistestin jollain muulla kuin suomen tai ruotsin kielellä (erityistilannetesti) edellyttäen, että osaamistestaaja ilmoittaa tällaisesta aikomuksesta Eviraan vähintään 7 päivää ennen suunniteltua testiajankohtaa. Ilmoitettua erityistilannetestiä ei saa järjestää ennen kuin osaamistestaaja on saanut Eviralta vahvistuksen testin järjestämisestä esitetyllä tavalla.

Eryitystilannetesti-ilmoituksesta on käytävä selkeästi ilmi millä keinoilla osaamistestaaja varmistaa testitilaisuuden ja testitulosten luotettavuuden. Tulkin käyttäminen tai testikysymysten käännettäminen toiselle kielelle edellyttävät sitä, että osaamistestaaja vastaa luotettavan, riippumattoman kääntäjän käyttämisestä. Käännetty testikysymykset on arkistoitava alkuperäisten testikysymysten kanssa siten kuin elintarvikelaissa määrätään todistusten myöntämiseen liittyvien dokumenttien arkistoinnista.

#### **5. Hygieniosaamistodistus**

Osaamistestaaja myöntää Eviran mallin mukaisen osaamistodistuksen henkilölle, jolla on oikeus sen saantiin elintarvikelain (23/2006, muutettu 1137/2008) 27 a § 1 momentin nojalla.

Hygieniosaamistodistus käsittää A4-kokoiselle paperiarkille painetun todistuksen ja luottokortin kokoisen muovisen hygieniosaamiskortin. Kumpaakin todistuksen osaa voidaan käyttää osoittamaan henkilön elintarvikehygieeninen osaaminen.

Hygieniosaamistodistuksen voi myöntää ilman osaamistestiä henkilölle, joka on saanut vastaavat tiedot sisältävän koulutuksen taikka suorittanut tutkinnon johon vastaavat tiedot sisältyvät. Nämä tutkinnot ja vastaava koulutus on lueteltu tämän määräyksen liitteessä 2.

Hygieniaosaamistodistukset tilataan ainoastaan Eviran hallinnoiman sähköisen Kysymyspankki –tietokantajärjestelmän kautta. Osaamistestaajan henkilökohtaista käyttäjätunnusta tai salasanaa Kysymyspankki –tietokantajärjestelmään ei saa luovuttaa muille henkilöille tai tahoille.

## 6. Voimaantulo

Tämä määräys tulee voimaan 1. toukokuuta 2009 ja on voimassa toistaiseksi.



Jaana Husu-Kallio  
Pääjohtaja



Ville Kekkonen  
Ylitarkastaja

*Liite 1***ELINTARVIKEHUONEISTOSSA TYÖSKENTELEVÄN HENKILÖN  
HYGIENIAOSAAMISVAATIMUKSET****1. Perustiedot mikrobiologiasta ja elintarvikkeiden saastumisesta (kontaminaatiosta)**

Henkilö tietää

- mitä mikrobit ovat ja missä niitä esiintyy
- mitä haittaa mikrobeista on elintarviketyössä
- miten mikrobeja voidaan hyödyntää elintarvikkeiden valmistuksessa
- miten mikrobeihin voidaan vaikuttaa esimerkiksi lämpötilan, happamuuden, kosteuden, hapen ja elintarvikkeen koostumuksen avulla
- miten elintarvike voi saastua kemiallisesti tai fysikaalisesti
- mitä tarkoitetaan pilaantuvilla ja helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla

**2. Ruokamyrkytykset, hygieeniset työtavat**

Henkilö tietää ruokamyrkytyksiin liittyvät riskitekijät ja osaa työssään ennaltaehkäistä ruokamyrkytyksiä.

Henkilö osaa

- käsitellä ja säilyttää raaka-aineita, puolivalmisteita ja valmiita tuotteita oikein
- valmistaa, kuumentaa ja jäähdyttää elintarvikkeet oikein
- käsitellä elintarvikkeita niin, että jälkisaastumisriski on mahdollisimman vähäinen

**3. Henkilökohtainen hygienia**

Henkilö osaa

- pukeutua elintarviketyön edellyttämällä tavalla
- huolehtia henkilökohtaisesta hygieniasta niin, että elintarvikkeet ja niiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat eivät saastu
- menetellä lainsäädännössä elintarviketyölle asetettujen hygieniamääräysten mukaisesti

**4. Puhtaanapito**

Henkilö ymmärtää puhtaanapidon ja jätehuollon merkityksen elintarviketyössä. Hän noudattaa työpaikan siivoussuunnitelmaa ja pystyy arviomaan puhdistustoimien riittävyyttä.

**5. Omavalvonta**

Henkilö ymmärtää omavalvonnan periaatteen ja merkityksen sekä pystyy toteuttamaan omavalvontaa työssään.

Henkilö osaa tunnistaa ja torjua työssään elintarvikehygieeniset vaarat.

**6. Lainsäädäntö, viranomaiset**

Henkilö tietää

- mitä elintarvikehygienia on ja miksi hygieniaosaamista tarvitaan
- mitä yleisiä vaatimuksia lainsäädäntö asettaa elintarvikkeiden käsittelylle ja mitkä viranomaiset vastaavat elintarvikevalvonnasta

## Liite 2

## ELINTARVIKEHYGIEENISEN PERUSOSAAMISEN SISÄLTÄVÄT TUTKINNOT JA NIIHIN RINNASTETTAVA KOULUTUS

### 1. Elintarvikehygieenisen perusosaamisen sisältävät tutkinnot

Seuraavat 1.1.1995 jälkeen suoritettut elintarvikealan, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tai kaupan ja hallinnon alan ammatilliset perus-, ammatti- tai erikoisammattitutkinnot:

#### **Elintarvikeala**

##### *Ammatilliset perustutkinnot*

- elintarvikealan perustutkinto
  - elintarvikkeiden valmistaja
  - leipuri-kondiittori
  - lihatuotteiden valmistaja
  - meijeristi

##### *Ammattitutkinnot*

- ammattikondiittorin ammattitutkinto
- ammattileipurin ammattitutkinto
- elintarvikejalostajan ammattitutkinto
- elintarviketeollisuuden ammattitutkinto
- kondiittorin ammattitutkinto
- leipomoteollisuuden ammattitutkinto
- leipurin ammattitutkinto
- lihanjalostajan ammattitutkinto
- lihateollisuuden ammattitutkinto
- maidonjalostajan ammattitutkinto
- meijeriteollisuuden ammattitutkinto

##### *Erikoisammattitutkinnot*

- elintarviketekniikan erikoisammattitutkinto
- kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto
- leipurimestarin erikoisammattitutkinto

#### **Matkailu-, ravitsemis- ja talousala**

##### *Ammatilliset perustutkinnot*

- catering-alan perustutkinto
  - palveluvastaava
  - suurtaloukokki
- hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto
  - hotellivirkailija
  - ravintolakokki
  - tarjoilija
- hotelli-, ravintola- ja suurtaloualan perustutkinto
- koti-, laitostalou- ja puhdistuspalvelualan perustutkinto
- kotitalou- ja kuluttajapalvelujen perustutkinto
  - kotitalouyrittäjä
  - tuoteneuvoja
- myynti- ja asiakaspalvelun perustutkinto
- ruokapalvelun perustutkinto

##### *Ammattitutkinnot*

- kokin ammattitutkinto
- ravintolakokin ammattitutkinto
- suurtaloukokin ammattitutkinto

##### *Erikoisammattitutkinnot*

- dieetikokin erikoisammattitutkinto
- hotelli-, ravintola- ja suurtalouesimiehen erikoisammattitutkinto

**Kaupan ja hallinnon ala***Ammattitutkinnot*

myynnin ammattitutkinto

- kuluttajamyynnin suuntautumisvaihtoehto (mikäli näyttöympäristö on elintarvikemyymälä)

*Erikoisammattitutkinnot*

- ruokamestarin erikoisammattitutkinto

**2. Rinnastettava koulutus****2.1 Ammatillinen toinen aste, opisto- ja ammatillinen korkea-aste**

Henkilö, joka on 1.1.1995 jälkeen suorittanut tutkinnon tai koulutuksen, joka vastaa elintarvikehygienian osalta sisällöltään ja laajuudeltaan jotain kohdan 1 tutkinnoista, voi saada hygieniosaamistodistuksen ilman erillistä testausta esittämällä koulutuksesta annetun todistuksen tai otteen opintosuoritusrekisteristä osaamistestaajalle.

Rinnasteiseksi koulutukseksi katsotaan elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävien työtehtävien hallintaan tähtäävä koulutus, jonka kesto on vähintään 20 opintoviikkoa tai 800 tuntia. Rinnasteiseksi koulutukseksi katsotaan myös erilliset kurssit tai koulutusohjelman osat, joihin on sisältynyt vähintään 1 opintoviikko tai 40 tuntia elintarvikehygienian opetusta. Opetushallitus antaa tarvittaessa asiasta lausunnon tapauskohtaisesti.

**2.2 Korkeakouluaste**

Henkilö, joka on suorittanut opinnot, joihin on sisältynyt vähintään 1 opintoviikko tai 40 tuntia elintarvikehygienian opetusta osana korkeakoulututkintoa voi saada osaamistodistuksen ilman erillistä testausta esittämällä koulutuksesta annetun todistuksen tai otteen opintosuoritusrekisteristä osaamistestaajalle.

Opintosuorituksen vastaanottanut ammattikorkeakoulu tai yliopisto antaa tarvittaessa asiasta lausunnon tapauskohtaisesti.