

## EVIRAS BESTÄMMELSE OM HYGIENKOMPETENS

### 1. Rättsnormer för utfärdandet av bestämmelsen

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

### 2. Hygienkompetenstest

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

Ett hygienkompetenstest består av 40 påståenden som är antingen rätt eller fel. Deltagarna i testet antecknar sina svar på Eviras frågeblankett. 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 testet och får avlägsna sig från testtillfället tidigast efter 20 minuter efter tidpunkten då testet började.

### 3. Anordnande av ett hygienkompetenstest

Ett hygienkompetenstest 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. Hygienkompetenstestet genomförs vid ett övervakat testtillfälle. Kompetenstestaren skall vara närvarande under hela testtillfället och försäkra sig om att envar som deltar i testet självständigt svarar på frågorna och antecknar svaren på testblanketten. Man får inte använda anteckningar eller annan hjälp som handleder till rätta svar. Om man förväntar sig att fler än 40 personer deltar för att prestera ett test, skall kompetenstestaren utöver sig själv utse och anskaffa ytterligare en extra övervakare av testet till testtillfället.

Då man anordnar hygienkompetenstester skall man använda bara de testblanketter som Evira har sammanställt, vilka kompetenstestaren med hjälp av sina personliga koder hämtar särskilt för respektive testtillfälle från Frågebankens elektroniska databas.

Kompetenstestaren svarar för kopieringen av testblanketterna för dem som deltar i testet. Testblanketterna får bara användas för anordnandet av det egentliga hygienkompetenstestet.

Efter att testet har avslutats, insamlar kompetenstestaren alla testblanketter och kontrollerar identiteten på de testade. Kompetenstestaren skall personligen kontrollera testblanketterna med hjälp av Eviras modellsvarsblankett samt notera korrigerande anteckningar med en arkiveringsduglig kulspetspenna 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.

Kompetenstestaren får inte efter testet överlåta testblanketterna i original eller som kopierade till deltagarna i testet eller till andra personer. Testblanketter i original samt övriga handlingar som berör beviljandet av hygienkompetensintyg skall arkiveras enligt livsmedelslagens förordningar.

#### **4. Språk som används vid hygienkompetenstest**

Ett hygienkompetenstest genomförs skriftligt på finska eller svenska (ett normalt test).

I enskilda fall kan kompetenstestaren anordna hygienkompetenstest på något annat språk än finska eller svenska (ett test i en speciell situation) förutsatt att kompetenstestaren meddelar Evira om avsikten minst 7 dagar innan den planerade testtidpunkten. Det anmälda testet i en speciell situation får inte anordnas innan kompetenstestaren har fått Eviras bekräftelse på att testet kan anordnas på det framförda sättet.

Anmälan om ett test i en speciell situation skall klart framföra med vad metoder kompetenstestare tillförsäkrar pålitligheten av testtillfället och testresultaten. Användande av en tolk och översättande av testfrågorna till ett annat språk kräver att kompetenstestaren ansvarar för användningen av en pålitlig, oavhängig översättare. De översatta testfrågorna ska arkiveras tillsammans med de ursprungliga testfrågorna så som livsmedelslagen förordnar om arkiveringen av handlingar som anknyter till beviljandet av intyg.

#### **5. Hygienkompetensintyg**

Kompetenstestaren beviljar de personer kompetensintyg av Eviras modell som med stöd av livsmedelslagens (23/2006, ändring 1137/2008) 27 a § 1 mom. har rätt att erhålla det.

Hygienkompetensintyget omfattar ett intyg som är tryckt på papper i formatet A4 och ett hygienkompetenskort av plast i samma storlek som ett kreditkort. Vartdera intyget kan användas för att påvisa personens livsmedelshygieniska kompetens.

Hygienkompetensintyg kan utan kompetenstest beviljas personer som har genomgått utbildning eller avlagt examen som omfattar motsvarande kunskaper. Dessa examina och motsvarande utbildningar uppräknas i bilagan 2 till bestämmelsen.

Hygienkompetensintygen ska endast beställas via Frågebankens elektroniska databassystem som Evira upprätthåller. Kompetenstestarens personliga användarkod eller lösenord till frågebanken får inte överlåtas till andra personer eller parter.

## **6. Ikraftträdande**

Denna bestämmelse träder i kraft den 1 maj 2009 och gäller på obestämd tid.

Jaana Husu-Kallio  
Generaldirektör

Ville Kekkonen  
Överinspektör

## 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 fördärliga och 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 konsumentenservice
  - hemhushållsföretagare
  - produktrådgivare
- grundexamen för försäljnings- och kundtjänst
- grundexamen för cateringservice

*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 hygienkompetensintyg utan särskilt test genom att uppvisa betyget från utbildningen eller ett utdrag ur studieprestationsregistret för kompetenstestaren.

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 studier i vilka ingått minst en studievecka eller 40 timmar undervisning i livsmedelshygien som en del av högskoleexamen kan få ett kompetensintyg utan särskilt test genom att uppvisa betyget från utbildningen eller ett utdrag ur studieprestationsregistret för kompetenstestaren.

Yrkeshögskolan eller universitet som har emottagit studieprestationen ger fall för fall vid behov ett utlåtande om saken.