



RUOKAVIRASTON MÄÄRÄYS HYGIENIAOSAAMISESTA

1. Soveltamisala

Elintarvikelain (297/2021) 20 §:n 4 momentin nojalla Ruokavirasto voi antaa tarkempia määräyksiä hygieniapassitestin järjestämisestä, testin perusteista ja laitimisesta, testissä käytettävistä kielistä ja testin hyväksyttävän suorittamisen arvioinnista, hygieniapassista ja sen myöntämisestä, hygieniapassitestaajaa koskevien rekisteritietojen käsittelystä sekä tiedonhallinnasta. Tähän perustuen Ruokavirasto määrää seuraavaa.

2. Hygieniapassitesti

Hygieniapassitestissä edellytetään osaamista tämän määräyksen liitteessä 1 luetelluilta elintarvikehygienian osa-alueilta.

Hygieniapassitestiin osallistuvat kirjoittavat nimensä ja syntymäaikansa sekä merkitsevät vastauksensa Ruokaviraston testilomakkeelle niille varattuihin paikkoihin. Testi koostuu 40:stä oikein/väärin väittämästä. Testin hyväksyttävä suorittaminen edellyttää, että annetuista vastauksista on vähintään 34 oikein.

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

Normaalissa hygieniapassitestissä käytettävä vastausaika on 45 minuuttia. Erytistilannetestissä ei ole maksimisuoritusaikaa. Testitilaisuudesta saa poistua aikaisintaan 20 minuutin kuluttua testin aloitusajasta.

3. Hygieniapassitestin järjestäminen

Hygieniapassitestin saa järjestää vain Ruokaviraston hyväksymä hygieniapassitestaaja, joka vastaa kaikista testin järjestelyistä ja asianmukaisesta valvonnasta. Testi on järjestettävä siten ja sellaisissa olosuhteissa, että jokaisella testiin osallistuvalla henkilöllä on mahdollisuus rauhalliseen ja itsenäiseen testin suorittamiseen. Testi on järjestettävä yhdessä testitilassa. Testaajan on oltava läsnä samassa testitilassa testattavien henkilöiden kanssa koko testitilaisuuden ajan ja varmistettava, että jokainen testiin osallistuja kirjoittaa nimen ja syntymäajan sekä merkitsee vastaukset testilomakkeelle itsenäisesti. Muistiinpanoja tai muuta oikeisiin vastauksiin ohjaavaa apua ei saa käyttää. Testattavat henkilöt eivät saa keskustella testissä keskenään. Testaaja ei saa muuttaa testin väittämiä eikä ohjata testattavia oikeisiin vastauksiin. Mikäli testiin odotetaan osallistuvan vähintään 40 testin suorittajaa, on testaajan nimettävä ja hankittava



Pvm	Määräyksen numero	Dnro
5.10.2023	28/2023	5145/00.00.01.02.00/2023

testitilanteeseen itsensä lisäksi vähintään toinen valvoja varmistamaan testitilanteen sujuminen häiriöttä ja ohjeiden mukaisesti.

Hygieniapassitestaaja ei saa järjestää hygieniapassitestejä etänä, sähköisesti tai kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa. Testaaja ei saa järjestää testejä ulkomailla, johon lasketaan mukaan myös Suomen suurlähetystöjen, edustustojen, konsulaattien tai muiden vastaavien tilat, jotka ovat Suomen valtion hallinnassa.

Hygieniapassitestiä järjestämiseen käytetään vain Ruokaviraston laatimia testiväittämiä ja testilomakkeita, jotka hygieniapassitestaaja hakee ja tulostaa itse henkilökohtaisella tunnuksellaan Ruokaviraston sähköisestä Kysymyspankki-tietojärjestelmästä. Jos testaaja tulostaa testilomakkeen kahdelle erilliselle paperille, täytyy ne liittää yhteen. Jokaista järjestettävää testitilaisuutta varten on haettava uudet testilomakkeet. Ruokaviraston laatimia testiväittämiä ja testilomakkeita ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen eikä luovuttaa muille henkilöille missään vaiheessa.

Hygieniapassitestaaja kopioi itse testilomakkeet testiin osallistuville ja antaa ohjeet testiin osallistuville henkilöille. Testilomakkeita saa käyttää vain varsinaisen hygieniapassitestiä järjestämiseen. Hygieniapassitestiä päätyttyä hygieniapassitestaaja ottaa vastaan kaikilta testattavilta testilomakkeet ja varmistaa siinä yhteydessä, että jokainen testattava on tehnyt tausta- ja vastausmerkinnät Ruokaviraston testilomakkeeseen määräyksen mukaisesti. Testaaja varmistaa testilomakkeen vastaanottamisen yhteydessä jokaisen testattavan henkilöllisyyden Ruokaviraston hyväksymästä henkilöllisyyttä todistavasta asiakirjasta ja että nimi- ja syntymäaikatiedot vastaavat testilomakkeessa olevia tietoja. Henkilöllisyystodistus täytyy olla alkuperäinen, kuvallinen ja voimassa oleva. Testaaja voi noudattaa Ruokaviraston antamia ohjeita henkilöllisyyden varmistamisesta poikkeustilanteissa ainoastaan, jos testattava ei omista henkilöllisyystodistusta tai ei ole mahdollista ottaa sitä mukaan hygieniapassitestiin. Testaaja merkitsee testilomakkeeseen, mistä henkilöllisyystodistuksesta on varmistanut testattavan henkilöllisyyden.

Hygieniapassitestaaja saa luovuttaa Ruokaviraston testilomakkeet vain hygieniapassitestiin osallistuville henkilöille testin ajaksi. Testaaja ei saa luovuttaa testilomakkeita takaisin testiin osallistuneelle testin jälkeen. Testi on päättynyt, kun testiin osallistunut on luovuttanut täyttämänsä testilomakkeen testaajalle ja testaaja on varmistanut samassa yhteydessä testattavan henkilöllisyyden.

Hygieniapassitestaaja antaa kaikille hygieniapassitestiin osallistuville henkilöille Ruokaviraston oikaisuvaatimusohjeen.

Testaaja tarkastaa testilomakkeet henkilökohtaisesti ja tekee testilomakkeeseen tarkastusmerkinnät niille osoitettuihin kohtiin arkistointikelpoisella, testattavan tausta- ja vastausmerkinnöistä selvästi erottuvalla ja erivärisellä (muun kuin mustan värisellä) kuulakärkikynällä tai vastaavalla välineellä. Tarkastusmerkintöjä ovat henkilöllisyyden



varmistaminen, testiväittämäkohtaiset tarkastusmerkinnät, pistemäärä, testin tulos ja allekirjoitus. Testaaja tarkastaa testilomakkeet Ruokaviraston mallivastauslomaketta käyttäen. Vastaus katsotaan virheelliseksi, jos se poikkeaa mallivastauslomakkeesta, jos testiväittämään on jätetty vastaamatta tai jos vastausmerkinnästä ei selvästi ilmene kumpaa vastausvaihtoehtoa (oikein/väärin) vastaaja tarkoittaa. Testaaja tarkastaa testilomakkeet ja tiedottaa tuloksesta kaikkia testiin osallistuneita viimeistään yhden kuukauden kuluttua testistä.

Hygieniapassitestaajan on arkistoitava hyväksytyt testituloksen saaneiden henkilöiden alkuperäisiä testilomakkeita sekä muita hygieniapassin myöntämiseen liittyviä asiakirjoja viisi vuotta testipäivästä eli myöntämispäivästä lähtien. Testaajan on arkistoitava hylätyn testituloksen saaneiden henkilöiden alkuperäiset testilomakkeet kolme kuukautta testipäivästä lähtien. Testaajan on arkistoitava hygieniapassin uusintatilausten yhteydessä kaikki uuden hygieniapassin myöntämisen perusteena olevat asiakirjat viisi vuotta uusintatilauspäivästä lähtien. Testaajan on arkistoitava hygieniapassin myöntämisen perusteena olevat asiakirjat paperisina. Asiakirjojen sähköinen arkistointi on kielletty. Testaajan on arkistoitava asiakirjoja henkilökohtaisesti ja niin, että muilla henkilöillä ei ole pääsyä arkistoon. Testaajan on henkilökohtaisesti tuhottava asiakirjat, kun arkistointiaika on päättynyt. Jos Ruokavirasto peruu testaajan oikeudet ja testaajalta jää arkistointivelvollisuuden piiriin kuuluvia asiakirjoja, on testaajan velvollisuus toimittaa ne annetussa määräajassa Ruokavirastoon.

4. Hygieniapassitestissä käytettävät kielet ja erityistilannetesti

Hygieniapassitesteissä käytetään suomen-, ruotsin- ja/tai englanninkielistä Ruokaviraston testilomaketta.

Hygieniapassitestaaja voi yksittäisissä tapauksissa järjestää hygieniapassitestin jollain muulla tavalla (erityistilannetesti) kuin normaalin hygieniapassitestin edellyttäen, että testaaja ilmoittaa tällaisesta aikomuksesta Ruokavirastoon-vähintään 7 vuorokautta ennen suunniteltua testiajankohtaa. Testaaja sitoutuu Ruokaviraston ohjeisiin erityistilannetestien järjestämisestä ja järjestää erityistilannetestin ilmoittamallaan tavalla (Erityistilanneilmoitus). Erityistilanneilmoituksesta on käytävä selkeästi ilmi, millä tavalla testaaja järjestää testin ja varmistaa testitilaisuuden ja testitulosten luotettavuuden. Ruokavirasto voi kieltää erityistilannetestin järjestämisen, jos ei voida varmistua, että se järjestetään annettujen ohjeiden mukaan.

Testiväittämien käännettäminen toiselle kielelle edellyttää sitä, että hygieniapassitestaaja käännettäviä väittämät etukäteen kirjallisesti erilliselle paperille sekä vastaa käännösten oikeellisuudesta. Erillinen käännöspaperi on testattavalla Ruokaviraston testilomakkeen rinnalla hygieniapassitestissä. Testaaja hankkii luotettavan ja riippumattoman kääntäjän. Testaaja voi kääntää itse testiväittämät toiselle kielelle, jos osaa ja hallitsee kielen



erinomaisesti. Käännetyt testiväittämät on arkistoitava alkuperäisten Ruokaviraston testilomakkeiden kanssa tässä määräyksessä ilmoitetulla tavalla.

5. Hygieniapassi

Hygieniapassin voi myöntää elintarvikelain (297/2021) 19 §:n 4 momentin nojalla vain Ruokaviraston hyväksymä hygieniapassitestaaja. Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi myönnetään henkilölle, jolla on oikeus sen saamiseen elintarvikelain (297/2021) 19 § 5 momentin nojalla. Hygieniapassi käsittää A4-kokoiselle paperiarkille painetun todistuksen ja pankkikortin kokoisen muovisen kortin. Kumpaakin hygieniapassin osaa voidaan käyttää osoittamaan henkilön elintarvikehygieeninen osaaminen.

Hygieniapassi myönnetään niillä nimi- ja syntymäaikatiedoilla, jotka testattava on kirjoittanut testilomakkeeseen ja jotka testaaja on varmistanut henkilöllisyystodistuksesta, kun testattava palauttaa testilomakkeen testaajalle testin jälkeen. Henkilöllisyyttä ei voi todistaa tai varmistaa muulla tavalla tai muussa yhteydessä.

Hygieniapassitestaaja voi myöntää uuden hygieniapassin perustelluista syistä. Testaajalla on oltava uuden hygieniapassin myöntämisen perusteena vähintään yksi seuraavista alkuperäisistä asiakirjoista: testilomake, hygieniapassin korttiosa tai paperinen todistusosa. Jos hygieniapassin uusintatilauksen perusteena on alkuperäinen testilomake, voi uusintatilauksen tehdä vain, jos hygieniapassitestistä on aikaa korkeintaan viisi vuotta. Jos hygieniapassin uusintatilauksen perusteena on alkuperäinen hygieniapassi, täytyy siinä olla kaikki yksilöintitiedot selkeästi tallessa. Testaajalla on oikeus myöntää uusi hygieniapassi kadonneen tai huonokuntoisen/rikkinäisen tilalle sekä nimen tai syntymäajan muuttumisen vuoksi. Testaaja voi myöntää uuden hygieniapassin virheellisen tilalle, jos hän on myöntänyt alkuperäisen hygieniapassin, hygieniapassitestistä on aikaa korkeintaan viisi vuotta ja henkilö on toimittanut virheellisen hygieniapassin alkuperäiset osat testaajalle. Testaaja myöntää uuden hygieniapassin niiden nimi- ja syntymäaikatietojen perusteella, jotka testattava on kirjoittanut testilomakkeeseen ja jotka testaaja on varmistanut henkilöllisyystodistuksesta, kun testattava on palauttanut testilomakkeen testaajalle testin jälkeen, tai jotka ovat testaajalle palautetussa hygieniapassissa. Jos kyseessä on nimen tai syntymäajan muutos, testaajalla täytyy olla virallinen todistus, josta muutos käy ilmi.

Hygieniapassit tilataan ainoastaan Ruokaviraston hallinnoiman sähköisen Kysymyspankki-tietojärjestelmän kautta.

Hygieniapassitestaaja ei saa luovuttaa henkilökohtaista käyttäjätunnusta tai salasanaa Kysymyspankki-tietojärjestelmään muille henkilöille tai tahoille.



6. Voimaantulo

Tämä määräys tulee voimaan 5. päivänä lokakuuta 2023 ja se on voimassa toistaiseksi. Tällä määräyksellä kumotaan aiempi Ruokaviraston määräys hygieniosaamisesta (7/2021).

Helsingissä, 5. päivänä lokakuuta 2023

Pääjohtajan sijainen Maria Teirikko

Erityisasiantuntija Satu Meririnne

Liite 1 Elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilön hygieniosaamisvaatimukset

Tämä määräys on saatavissa osoitteesta <https://finlex.fi/fi/viranomaiset/normi/> (FINLEX - Viranomaisten määräyskokoelmat: Ruokavirasto) tai <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/saadokset-ja-maaraykset/> sekä Ruokaviraston kirjaamosta (PL 100, 00027 RUOKAVIRASTO, puh. 0295 31 2000, sähköposti: kirjaamo@ruokavirasto.fi).



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 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 jäädyttää 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 riittävyttä.

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