



LIVSMEDELSVERKETS FÖRESKRIFT OM HYGIENKOMPETENS

1. Tillämpningsområde

Enligt livsmedelslagens (297/2021) 20 § 4 mom. meddelar Livsmedelsverket närmare bestämmelser om ordnande av hygienpasstester, grunderna för och utarbetande av testerna, de språk som används vid testerna och bedömningen av godkänt avläggande av testerna samt om hygienpasset och beviljandet av det, behandlingen av registeruppgifter som gäller hygienpasstestare och informationshanteringen. Med stöd av dessa förordningar utfärdar Livsmedelsverket följande föreskrift.

2. Hygienpasstest

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

Testdeltagarna skriver sina namn och födelsedatum och antecknar sina svar på Livsmedelsverkets testblankett i de utrymmen som anges. Ett test består av 40 påståenden som är antingen rätt eller fel. Ett godkänt genomgående av testet förutsätter att minst 34 av givna svar är rätta.

Då man gör bakgrunds- och svarsnoteringarna 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 normalt hygienpasstestet. Det ställs ingen övre tidsgräns för att utföra testet i ett test i särskild situation. Man får avlägsna sig från testtillfället tidigast efter 20 minuter efter tidpunkten då testet började.

3. Anordnande av ett hygienpasstest

Hygienpasstestet får endast anordnas av en hygienpasstestare, som godkänts av Livsmedelsverket. Testare ansvarar för allt ordnandet av testerna och korrekt kontroll av tester. Ett test skall anordnas på ett sådant sätt och under sådana förhållanden att envar personen som deltar i testet har möjligheten att självständigt genomföra testet i lugn och ro. Testet måste anordnas i ett testrum. Testaren skall vara närvarande under hela testtillfället och försäkra sig om att envar som deltar i testet självständigt skriver namn och födelsedatum och antecknar svaren på testblanketten. Man får inte använda anteckningar eller annan hjälp som handleder till rätta svar. Testare får inte ändra påståendena eller vägleda envar som deltar i testet till korrekta svar. Om man förväntar sig att fler än 40 personer deltar för att prestera ett test, skall testaren utöver sig själv utse och anskaffa ytterligare minst en extra övervakare av testet till testtillfället för att försäkra sig om att testläget löper utan störningar och enligt anvisningarna.



Pvm	Määräyksen numero	Dnro
19.4.2021	7/2021	1796/00.00.01.02.00/2021

Då man anordnar hygienpasstester skall man använda bara de testpåståendena och testblanketter som Livsmedelsverket har sammanställt, vilka hygienpasstestaren med hjälp av sina personliga koder hämtar och själv skriver ut från Livsmedelsverkets elektroniska datasystem, Frågebanken. För varje testtillfälle måste de hämta nya testblanketter. Testpåståendena och testblanketter som gjorts av Livsmedelsverket får inte användas för något annat syfte och inte i något skede överlämnas till andra personer.

Hygienpasstestaren kopierar själv testblanketterna för dem som deltar i testet och informerar de personer som deltar i testet. Testblanketterna får bara användas för anordnandet av det egentliga hygienpasstestet, varefter testare samlar, arkiverar eller förstör blanketterna. Testblanketter i original för personer som har fått ett godkänt testresultat samt övriga dokument som berör beviljandet av hygienpass skall testaren arkivera fem år från dagen för beviljandet. Testblanketter i original för personer som har fått ett underkänt testresultat skall testaren arkivera tre månader från testdatumet. Testaren måste arkivera dokumenten personligen och så att ingen annan har tillgång till arkivet. Testaren måste förstöra dokumenten personligen när arkiveringsperioden har löpt ut. Om Livsmedelsverket återkallar testarens rättigheter och testaren har kvar dokument som omfattas av arkiveringsskyldigheten, är testaren skyldig att överlämna dem till Livsmedelsverket inom den angivna tidsfristen.

Efter att hygienpasstestet har avslutats, insamlar hygienpasstestaren alla testblanketter från alla testdeltagarna och se till att varje testperson har skrivit bakgrunds- och svarsanteckningar på Livsmedelsverkets testblanketten enligt föreskrift. På samma gång kontrollerar testaren identiteten av varje testdeltagare från identitetsdokumentet som har godkänts av Livsmedelsverket och att namn och födelsedatum matchar informationen på testblanketten.

Testaren skall personligen kontrollera testblanketterna och notera kontrollanteckningarna på testblanketten på de angivna punkterna med en arkiveringsduglig kulspetspenna eller ett motsvarande skrivdon med en annan färg (som inte är svart) och som klart skiljer sig från bakgrunds- och svarsanteckningarna. Testaren kontrollerar testblanketter med hjälp av Livsmedelsverkets modellsvarsblankett. 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. Testaren skall kontrollera testblanketterna och informera alla testdeltagarna om resultatet senast en månad efter testet.

Hygienpasstestare får överlåta testblanketterna bara till testdeltagarna under testet. Testaren får inte returnera testblanketten till testdeltagaren efter testet. Testet har slutfört när testdeltagaren har överlämnat den ifyllda testblanketten till testaren och testaren samtidigt har bekräftat testdeltagarens identitet.



4. Språk som används vid hygienpasstest och ett test i särskild situation

Man använder de Livsmedelsverkets testblanketterna som är på finska, svenska och/eller engelska på alla hygienpasstest.

I enskilda fall kan hygienpasstestaren anordna hygienpasstest på något annat sätt (ett test i särskild situation) än ett normalt hygienpasstest förutsatt att testaren meddelar Livsmedelsverket om avsikten minst 7 dagar innan den planerade testtidpunkten. Testaren åtar sig att följa Livsmedelsverkets anvisningar för genomförandet av de testerna i särskilda situationer och att se till att det testet i särskilda situation anordnas på det framförda sättet (Anmälan om en särskild situation). Ur anmälan om ett test i särskild situation skall klart framkomma med vilka metoder hygienpasstestaren försäkras testtillfällets och testresultatens tillförlitlighet.

Översättande av testpåståendena till ett annat språk kräver att testaren översätter påståendena skriftligt före testet och ansvarar för att översättningarna är korrekta och för användningen av en pålitlig, oavhängig översättare. De översatta testpåståendena ska arkiveras tillsammans med de ursprungliga testblanketterna som anges i denna föreskrift.

5. Hygienpass

Enligt livsmedelslagen (297/2021) 19 § 4 mom. endast en hygienpasstestare, som godkänts av Livsmedelsverket, får bevilja ett hygienpass. Man beviljar den personen hygienpass av Livsmedelsverkets modell som med stöd av livsmedelslagens (297/2021) 19 § 5 mom. har rätt att erhålla det. Hygienpasset omfattar ett intyg som är tryckt på papper i formatet A4 och ett kort av plast i samma storlek som ett bankkort. Vartdera hygienpassets del kan användas för att påvisa personens livsmedelshygieniska kompetens.

Hygienpasset beviljas med de uppgifter om namn och födelsedatum som den testade personen har skrivit på testblanketten och som testaren har verifierats på identitetsbevis när testpersonen returnerar testblanketten till testaren efter testet. Identiteten kan inte bevisas eller verifieras på något annat sätt eller i något annat sammanhang.

Hygienpassen ska endast beställas via Frågebankens elektroniska datasystem som Livsmedelsverket upprätthåller. Hygienpasstestaren får inte överlåtas personliga användarkoder eller lösenord till datasystem Frågebanken till andra personer eller parter.

6. Ikraftträdande

Denna föreskrift träder i kraft den 21 april 2021 och den är i kraft tills vidare. Denna föreskrift upphäver den tidigare Livsmedelsverkets föreskrift om hygienkompetens (5/2020).



Helsingfors den 19 april 2021

Generaldirektör Antti-Jussi Oikarinen

Överinspektör Satu Meririnne

Bilaga 1 Hygienkompetenskrav för personer som arbetar i livsmedelslokaler

Denna föreskrift finns att få på webbadressen

<https://finlex.fi/sv/viranomaiset/normi/> (FINLEX – Myndigheternas föreskriftssamlingar: Livsmedelsverket) eller ruokavirasto.fi/sv/om-oss/publikationer/foreskrifter/ samt från Livsmedelsverkets registratorsbyrå (PB 100, 00027 LIVSMEDELSVERKET, tfn 0295 31 2000, e-post: kirjaamo@ruokavirasto.fi).



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 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



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Tämä asiakirja on laadittu ja allekirjoitettu sähköisesti.
Dokumentet har uppsatts och undertecknats elektroniskt.
This document has been digitally prepared and signed.

Ruokavirasto
PL 100, 00027 RUOKAVIRASTO
Puh. 029 530 0400 (vaihde)
ruokavirasto.fi
Y-tunnus: 2911686-7

Livsmedelsverket
PB 100, 00027 LIVSMEDELSVERKET
Tfn 029 530 0400 (växel)
livsmedelsverket.fi
FO-nummer: 2911686-7

Finnish Food Authority
P.O. Box 100, FI-00027 FINNISH FOOD AUTHORITY, FINLAND
Tel. +358 29 530 0400 (switchboard)
foodauthority.fi
Business ID: 2911686-7