

## **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 elintarvikehygieniä on ja miksi hygieniaosaamista tarvitaan
- mitä yleisiä vaatimuksia lainsäädäntö asettaa elintarvikkeiden käsittelylle ja mitkä viranomaiset vastaavat elintarvikevalvonnasta
  
- Terveydensuojelulaki (763/1994), etenkin luvut 1 – 2, 4 – 6 ja 8.
- Terveydensuojeluasetus (1280/1994), etenkin luvut 2 – 4 ja 6.
- Elintarvikelaki (361/1995): soveltamisala (1-3 §), omavalvonta (8 §)
- Laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (1195/1996): soveltamisala ja luvut 4-6.

## **ELINTARVIKEHYGIEENISEN PERUSOSAAMISEN SISÄLTÄVÄT TUTKINNOT JA NIIHIN RINNASTETTAVA KOULUTUS**

### **1. Elintarvikehygieenisen perusosaamisen sisältävät tutkinnot**

Seuraavat 1.1.1995 jälkeen suoritetut 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 suurtalousalan perustutkinto  
koti-, laitostalous- ja puhdistuspalvelualan perustutkinto

kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinto

- kotitalousyrittäjä
- tuoteneuvoja

myynti- ja asiakaspalvelun perustutkinto  
ruokapalvelun perustutkinto

#### *Ammattitutkinnot*

kokin ammattitutkinto  
ravintolakokin ammattitutkinto  
suurtaloukokin ammattitutkinto

#### *Erikoisammattitutkinnot*

dieetikokin erikoisammattitutkinto  
hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinto

### ***Kaupan ja hallinnon ala***

#### *Ammattitutkinnot*

myynnin ammattitutkinto  
- kuluttajamyynnin suuntautumisvaihtoehto (mikäli näyttöympäristö on elintarvike-  
myymälä)

#### *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 osaamistestaaajalle.

Opintosuorituksen vastaanottanut ammattikorkeakoulu tai yliopisto antaa tarvittaessa asiasta lausunnon tapauskohtaisesti.