

## Ruokaviraston koulutus hyväksymilleen hygieniapassitestaajille

**Aika:** 23.9.2021

**Paikka:** Teams-yhteydellä

**Asiasanat:** *hygieniapassitestaaja, hygieniapassi, Elintarvikelaki 297/2021*

**Lisätiedot:** Kaija Vesanen, [etunimi.sukunimi@satafood.net](mailto:etunimi.sukunimi@satafood.net), gsm 050 5994102

Ruokavirasto järjestää hyväksymilleen hygieniapassitestaajille syksyn 2021 aikana koulutus-tilaisuuksia, koska testaajien toimintaa koskeva lainsäädäntö on muuttunut (Elintarvikelaki 297/2021). Ensin olivat vanhoille testaajille tarkoitetut tilaisuudet, 3 kertaa samansisältöisenä ja loppusyksystä on vielä kolme uusille hygieniapassitestaajille tarkoitettua perusteellisempaa koulutustilaisuutta.

Käytettävät termit ovat muuttuneet, eikä tutkinnon perusteella enää saa hygieniapassia. Jos testaaja ei ole ollut aktiivinen kolmeen vuoteen, häneltä voidaan peruuttaa testaajan oikeudet. Tarkempaa tietoa löytyy Ruokaviraston määräyksestä hygieniosaamisesta 7/2021. Hyväksytyjen testilomakkeiden säilytysaika on pidentynyt tasan viiteen vuoteen, jonka jälkeen ne on tuhottava. Jos testi on suoritettu ennen vuoden 2017 alkua ja sekä passi että todistus ovat hävinneet, uuden hygieniapassin saa vain suorittamalla testin uusiksi, sillä lomakkeita ei ole enää tallella. 21.4.2021 alkaen hylättyjä lomakkeita pitää säilyttää vain kolme kuukautta. Arkistointi on testaajan vastuulla, eikä arkistoon saa olla pääsyä muilla ihmisillä. Jos testaajan oikeudet peruutetaan luopumisen tai rikkeitten vuoksi, ne lomakkeet, joilla vielä on arkistointiaikaa jäljellä, palautetaan Ruokavirastoon.

Testiväittämät on päivitetty parempaan yleiskieleen yhteistyössä Selkokieliokeskuksen kanssa. Viittomakielinen mallitesti löytyy Kuurojen Liiton sivuilta. Nykyään myös englanninkielinen testi on normaali testi. Testien järjestämiseen on tullut tarkennuksia, mutta toisaalta myös helpotuksia esim. testilomakkeet saa aikaisemmin. Eritystilannetestistä on ilmoitettava viimeistään 7 vuorokautta ennen suunniteltua ajankohtaa. Ruokavirasto ei enää käsittele ilmoituksia, mutta seuraa niitä.

Ruokaviraston ohje hygieniapassitestaajan toiminnasta 16020/9 on päivitetty 4.5.2021. Ohjeessa on 101 sivua. Ohjeita kävivät läpi Ruokaviraston ylitarkastajat **Satu Merinne** ja **Maria Merinen**. Digiloikka sopi tähän koulutukseen erittäin hyvin.

Ruokavirasto siirtää julkista valtaa hygieniapassitestaajille eli testaajat toimivat virkamieheen rinnastettavassa asemassa (virkavastuulla). Hygieniapassitestaajaksi pääsee Ruokaviraston testaajahaun kautta täyttämällä koulutusvaatimukset. Tällä hetkellä (syksy 2021) haku ei ole avoinna. Hygieniapassin tarvitsevat henkilöt, joka työskentelevät

elintarvikehuoneistossa ja käsittelevät pakkaamattomia, herkästi pilaantuvia elintarvikkeita. Yrityksillä voi olla elintarviketurvallisuusjärjestelmässään myös laajempia vaatimuksia hygieniapasseille esim. koko henkilökunnan on suoritettava se mukaan lukien huolto- ja asennustehtävät sekä kuljetukset. Satafood Kehittämisyhdistys järjestää maksusta hygieniapasitestejä tarpeen mukaan myös yksittäisille testattaville. Testissä ollaan aina paikan päällä samassa tilassa testaajan kanssa, etätestausmahdollisuutta ei ole. Hygieniapassi tarvitaan yli kolme kuukautta kestävään työskentelyyn, joka voi kertyä useammasta työsuhteesta.