

Hygieniosaaminen osana yrityksen omavalvontaa

Hygieniosaamisen taustaa

Hygieniosaaminen on osa yrityksen omavalvontaa. Hygieniosaamisella tarkoitetaan elintarvikealan yrityksissä työskentelevien ja elintarvikkeita ammatikseen käsittelevien tietoja ja osaamista mikrobiologian perusteista, elintarvikkeiden kontaminaatiosta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta sekä näiden osa-alueiden jatkuvaa tietojen ja taitojen päivittämistä osana yrityksen omavalvontaa.

Toiminnanharjoittajan velvollisuus on vastata siitä, että kaikkia työntekijöitä on perehdytetty, opastettu ja tarvittaessa koulutettu elintarvikehygieniaan liittyvissä asioissa niin, että heillä on riittävä ammattitaito tehtäviensä suorittamisen kannalta. Suomessa hygieniosaaminen on lakisääteinen velvoite. Elintarvikelain määräyksillä on toimeenpantu EY:n elintarvikehygieniadirektiivin (852/04) mukainen vaatimus siitä, että elintarvikealan yrityksissä työskentelevillä on oltava tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen. Lisäksi elintarvikehuoneistossa helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita työkseen käsittelevien henkilöiden on elintarvikelain 27§ ja 28§:n nojalla säädetyn elintarvikehuoneistossa työskentelevältä vaadittavasta elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja osaamisen testaamisesta annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (hygieniosaamisasetus) (1115/2001) mukaan osoittaa hygieniosaamisensa Elintarviketurvallisuusviraston mallin mukaisella hygieniosaamistodistuksella.

Hygieniosaamisen osoittaminen ja osaamistestaajat

Työntekijöiden, jotka käsittelevät työssään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on osoitettava elintarvikehygieeninen osaamisensa. Muille työntekijöille osaamisen osoittaminen on vapaaehtoista. Elintarvikehygieeninen osaaminen voidaan osoittaa joko hygieniosaamistestin kautta saadulla hygieniosaamistodistuksella tai vastaavien tietojen ja taitojen osoittamisella suoritettuna tutkinnon tai koulutuksen kautta. Elintarviketurvallisuusviraston mallin mukaisia hygieniosaamistodistuksia myöntävät eri puolella Suomea toimivat itsenäiset Elintarviketurvallisuusviraston hyväksymät osaamistestaajat. Lista osaamistestaajista löytyy Elintarviketurvallisuusviraston [www-sivuilta osoitteesta](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygeniosaaminen/) <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygeniosaaminen/> kohdasta luettelo osaamistestaajista.

Kuntien terveysvalvontaviranomaiset valvovat hygieniosaamisen vaatimusten toteutumista osana valvontakohteiden tarkastustoimintaa. Toiminnanharjoittajalla on velvollisuus pitää kirjaa työntekijöistään ja siitä, miten kunkin työntekijän kohdalla elintarvikehygieeninen osaaminen on varmistettu. Kaikkien työntekijöiden on hallittava tehtäviensä mukainen hygieniosaaminen eli myös niiden työntekijöiden joilta erillistä osaamistodistusta ei vaadita.

Hygieniosaamisen osoittamisen maksullisuus

Toiminnanharjoittajalla tai työnantajalla on velvollisuus kustannuksellaan huolehtia siitä, että kaikkia työntekijöitä on perehdytettävä, opastettava ja tarvittaessa koulutettava tehtäviinsä. Lisäksi työntekijät, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, osoittavat osaamistaan erillisellä hygieniosaamistodistuksella.

Elintarviketurvallisuusvirasto perii osaamistestaajilta jokaisesta myöntämästään todistuksesta neljä euroa. Elintarvikelain 28§:n nojalla osaamistestaajalla on oikeus periä järjestetystä osaamistestistä ja myöntämisestä todistuksista maksu, joka enintään vastaa todellisia kustannuksia. Kustannuksiin vaikuttavat esimerkiksi matkat, tila- ja laitevuokrat. Lisäksi erilaisten koulutuspakettien hinnat ovat vaihdelleet riippuen koulutuksen laajuudesta.

Testaajien toimintaa on tärkeää kilpailuttaa, koska kustannukset vaihtelevat. Työnantajan kannattaa kartoittaa huolellisesti testauksen ja koulutuksen tarve työpaikalla ja suunnitella mahdolliseen koulutukseen ja testin järjestämiseen liittyviä asioita yhdessä testaajan kanssa. Varsinaisesta kouluttamisesta ei ole kuitenkaan olemassa säännöksiä, vaan tietojen ja taitojen päivittäminen ja tarvittava koulutus voidaan toteuttaa kullekin organisaatiolle sopivimmalla tavalla. Elintarvikehygieniaan liittyvät perussiat, jotka jokaisen työntekijän on hallittava, on mainittu hygieniasaamisasetuksen liitteessä yksi.

Hygieniasaamistesti erityistilanteessa

Osaamistesti voidaan suomen ja ruotsin kielen lisäksi järjestää osaamistestaajan toimesta myös erityistestinä suullisesti tai tulkin avulla millä kielellä tahansa. Kääntäjän ja tulkin luotettavuudesta vastaa aina osaamistestaaja. Erityistilannetestistä tehdään aina ilmoitus Elintarviketurvallisuusvirastolle osaamistestaajan toimesta, jotta hygieniasaamisen järjestelmää voidaan seurata, kehittää ja valvoa.

Hygieniasaamisen velvoite

Mikäli hygieniasaaminen on uusi asia yritykselle, toiminnanharjoittajaa tai työnantajan edustajaa opastetaan ja neuvotaan hygieniasaamisen asiassa, ja ohjataan Elintarviketurvallisuusviraston www-sivuille osoitteeseen <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniasaaminen/>. Osaamistodistus on oltava vuoden 2005 alusta henkilöillä, jotka ammatissaan käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita. Riittävä osaaminen on oltava myös niillä elintarviketyöntekijöillä, jotka käsittelevät pakattuja elintarvikkeita tai työskentelevät muutoin elintarvikehuoneistossa.

Osaamistestaajien toiminta

Elintarviketurvallisuusvirasto hyväksyy hakemuksesta henkilön osaamistestaajaksi. Henkilölle myönnetty kelpoisuus toimia osaamistestaajana on aina henkilökohtainen. Osaamistestaaja toimii itsenäisesti ja Elintarviketurvallisuusviraston nimittämänä osaamistestaajana. Osaamistestaajan kelpoisuus siirtyy testaajan mukana esimerkiksi työpaikkaa vaihdettaessa. Osaamistestaajan oikeuksia ja velvollisuuksia ei myöskään voida siirtää toiselle henkilölle. Osaamistestaajat ovat julkista valtaa käyttäviä henkilöitä suorittaessaan osaamistestaamista. Julkista valtaa käyttäviin osaamistestaajiin sovelletaan rikoslain virkarikoksia koskevan 40 luvun säännöksiä. Elintarviketurvallisuusviraston hygieniasaamisen yhteyshenkilöt opastavat ja neuvovat testaajia osaamistestien järjestämisessä.

Osaamistestaajia neuvotaan, koulutetaan ja valvotaan

Osaamistestaajia koulutetaan, neuvotaan ja ohjataan Elintarviketurvallisuusviraston toimesta. Elintarviketurvallisuusvirasto myös valvoo testaajien toimintaa. Mikäli testaajan toiminnassa ilmenee epäkohtia, on Elintarviketurvallisuusvirastolla oikeus poistaa osaamistestaaja testaajaluettelosta. Testaajat toimivat itsenäisesti ympäri Suomea ja tiedottavat testitulaisuuksista, tarkistavat testin vastauslomakkeet sekä raportoivat Elintarviketurvallisuusvirastolle testiin osallistuneista ja testin hyväksytysti suorittaneista. Testaajat voivat myöntää osaamistodistuksen myös riittävän koulutuksen tai tutkinnon perusteella. Osaamistestaaja myöntää henkilökohtaisesti testin hyväksytysti suorittaneelle osaamistodistuksen ja -kortin sekä lisäksi allekirjoittaa hygieniasaamistodistuksen ja toimittaa ne osaamistodistuksen saajalle. Osaamistodistus on voimassa toistaiseksi. Paikalliset terveydensuojeluviranomaiset, kuten esimerkiksi terveystarkastajat, valvovat elintarvikealan yrityksiä. Omavalvonnan toimivuutta valvoessaan viranomaiset valvovat myös hygieniasaamisen toteutumista ja ilmoittavat mahdollisista epäkohdista Elintarviketurvallisuusvirastoon.