



Hygieniapassi sekä terveydentilaselvitys

Elintarvikealalla työskentelevien tulee hallita elintarvikehygienian perusasiat, jotta ruokaa osattaisiin käsitellä turvallisesti. Suomalainen elintarvikealan hygieniapassi on luotu edistämään elintarviketurvallisuutta.

Työntekijä tarvitsee hygieniapassin, jos hän

- työskentelee elintarvikehuoneistossa ja
- käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Elintarvikehuoneistoja ovat esimerkiksi kahvilat, ravintolat, pikaruokaravintolat, suurkeittiöt, elintarvikemyymälät, leipomot ja elintarvikkeita valmistavat tehtaat. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi maito, liha ja kala. Ruokavirasto on laatinut taulukon siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi ja mikä ei. Näistä sekä muista hygieniaosaamiseen liittyvistä asioista lisätietoja löytyy Ruokaviraston sivustolta.

[Lisätietoa hygieniapassista](#)

Terveydentilaselvitys ja salmonellatodistus

Henkilön, joka käsittelee kuumentamattomina tarjottavia, pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee antaa selvitys terveydentilasta työsuhteen alkaessa mikäli työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden.

Terveydentilan selvityksellä tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelun yhteydessä arvioidaan laboratoriotutkimusten tarve mm. salmonelloosin varalta ja korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä

- oireisena ei olla töissä
- työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista
- hyvän käsihygienian merkitystä työssä korostetaan ja siihen opastetaan

Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta. Selvitystä ei kuitenkaan vaadita esim. kassatyötä tai ruoan jakelutehtävää hoitavalta henkilöltä.

Työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa palvelussuhteen alkamisen lisäksi silloin, kun työssä olon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä on salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti).

Hygieniapassivaatimuksien toteutumista sekä elintarviketyöhön soveltuvuutta elintarvikehuoneistossa valvotaan muun elintarvikehuoneistonvalvonnan yhteydessä. Toimijan velvollisuus on pitää kirjaa huoneistossaan työskentelevistä henkilöistä ja siitä, miten kyseisien henkilöiden tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja soveltuvuus elintarviketyöhön on varmistettu.

[Th:n toimenpideohje salmonellatapauksiin](#)

[Vaaditaanko työntekijältä terveydentilan selvitys?](#)

Tiina Päätaalo

ympäristöinsinööri
020 617 4329

Ilkka Kosonen

ympäristöinsinööri
020 617 4631