

Hygieniapassi

Hygieniapassi täytyy hankkia, kun kolme kuukautta sellaista työtä tulee täyteen, jossa hygieniapassi täytyy olla. Kolmeen kuukauteen lasketaan taannehtivasti myös aiemmat elintarvikealan työt, joissa on pitänyt olla hygieniapassi.

- Jos työ on esimerkiksi ollut vain lyhyitä jaksoja, lasketaan kaikki nämä työjaksot yhteen.
- Jos työjaksot ovat yhteensä alle kolme kuukautta, työntekijä ei vielä tarvitse hygieniapassia. Elintarvikehuoneistossa saa siis työskennellä 3 kuukautta ilman hygieniapassia, vaikka käsittelisi pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita

Tarvitseeko palveluasumisen/asumisyksikön työntekijä hygieniapassin?

Ei tarvitse, jos työntekijä vain jakaa ruokaa, koostaa voileipiä tai kuumentaa osaston keittiössä, vaikka se olisi elintarvikehuoneisto, keskuskeittiöltä tulleen kypsän ja jäähdytetyn ruoan.

Kyllä tarvitsee, jos palveluasumisen/asumisyksikön keittiö on elintarvikehuoneisto ja työntekijä käsittelee helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joita ei ole pakattu. Esimerksi työntekijä pilkkoo kasviksia tai valmistaa ruokaa raasta lihasta, kalasta, kanasta palveluasumisen/asumisyksikön keittiössä, vaikka se olisi vain osa työntekijän työtä.

Kyllä tarvitsee, jos palveluasumisen/asumisyksikön keittiö on elintarvikehuoneisto ja työntekijä käsittelee helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joita ei ole pakattu. Esimerkiksi työntekijä kypsentää palveluasumisen/asumisyksikön keittiössä "raakaa" ruokaa, joka on tullut keskuskeittiöstä. Työntekijä tarvitsee hygieniapassin, vaikka ruoan valmistus olisi vain osa työntekijän työtä.

Tarvitseeko sairaalan tai muun vastaavan osaston työntekijä hygieniapassin, jos osastolla jaetaan ruokaa?

Ei tarvitse, jos työntekijä vain jakaa ruokaa, koostaa voileipiä tai kuumentaa osaston keittiössä, vaikka se olisi elintarvikehuoneisto, keskuskeittiöltä tulleen kypsän ja jäähdytetyn ruoan.

Kyllä tarvitsee, jos osaston keittiö on elintarvikehuoneisto ja hän käsittelee helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joita ei ole pakattu. Esimerksi työntekijä pilkkoo kasviksia tai valmistaa ruokaa osaston keittiössä, vaikka ruoan valmistus olisi vain osa työntekijän työtä.

Kyllä tarvitsee, jos osaston keittiö on elintarvikehuoneisto ja hän käsittelee helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joita ei ole pakattu. Esimerksi työntekijä kypsentää osaston keittiössä "raakaa" ruokaa, joka on tullut keskuskeittiöstä. Työntekijä tarvitsee hygieniapassin, vaikka ruoan valmistus olisi vain osa työntekijän työtä.

Tarvitseeko ryhmäkodin, hoivakodin ja vastaanottokeskuksen työntekijä tai asukas hygieniapassin?

Kysymyksessä tarkoitettu paikka voi olla esimerkiksi vanhusten, kehitysvammaisten tai psykiatrinen asiakkaiden ryhmä- tai hoivakoti tai asuntola, jossa on yhteinen keittiö tai yhteisiä ruokailutiloja asukkaille. Usein näissä paikoissa asukkaat osallistuvat eri tavoin ruoanvalmistukseen. Joissakin toimipaikoissa voi olla keittiö ja keittiöhenkilökuntaa. Osa toimipaikoista voi olla hyvin kodinomaisia, niissä asukkaat vastaavat ruoanlaitosta lähes kokonaan itse.

Koska erilaisia toimintamalleja on monia, ei voida suoraan sanoa, vaaditaanko niissä hygieniapassi vai ei. Asia riippuu siitä, onko toimipaikassa rekisteröity elintarvikehuoneisto (suurkeittiö) vai kodinomainen keittiö.

Työntekijä **ei tarvitse hygieniapassia**, jos hän valmistaa ruokaa kodinomaisessa keittiössä, jossa asukkaat osallistuvat myös itse ruoanlaittoon.

Työntekijä **tarvitsee hygieniapassin**, jos hän valmistaa ruokaa suurkeittiössä, eli keittiössä, joka on elintarvikevalvontaa suorittaville viranomaisille rekisteröity elintarvikehuoneisto.

Asukas ei tarvitse hygieniapassia, vaikka hän toisinaan valmistaa ruokaa tai esimerkiksi leipoo suurkeittiössä. Jos esimerkiksi asiakas osallistuu joskus leivontaan, sen katsotaan olevan osa asumista ja hoitoa.

Tarvitseeko työtoiminnan työntekijät jotka valmistavat asiakkaiden kanssa yhdessä ruokaa?

Työntekijä tarvitsee hygieniapassin, jos hän valmistaa ruokaa suurkeittiössä, eli keittiössä, joka on elintarvikevalvontaa suorittaville viranomaisille rekisteröity elintarvikehuoneisto. Esim. Noste Vaasassa

Asiakas ei tarvitse hygieniapassia, vaikka hän toisinaan valmistaa ruokaa tai esimerkiksi leipoo suurkeittiössä. Ohjaajan täytyy kuitenkin neuvoa hänelle, miten keittiössä työskennellään hygieenisesti. Jos esimerkiksi asiakas osallistuu joskus leivontaan, sen katsotaan olevan osa toimintaa.

Pohjanmaan hyvinvointialueella järjestetään omia hygieniapassikokeita, kokeiden ajankohdat löydet koulutuskalenterista.

Työntekijän hygieniapassista säilytetään kopio työpisteessä.