

TERVEYDENTILASELVITYS

” Salmonella kuuluu yleisimpiin ruokamyrkytysten aiheuttajiin maailmassa ja on merkittävä kansanterveydellinen ongelma monissa maissa. Poikkeuksen muodostavat Suomi, Ruotsi ja Norja, sillä näissä maissa salmonellatilanne on huomattavasti parempi kuin monissa muissa maissa?”

Soveltuvuus elintarviketyöhön, mitä se käytännössä tarkoittaa?

Ennen pakkaamattomia kuumentamatta tarjoiltavia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevältä henkilöltä vaadittiin salmonellatesti varmentamaan, ettei henkilö kanna salmonellaa. Nykyään salmonellatestin sijasta tehdään terveydentilaselvitys, jonka tekee terveydenhuollon ammattilainen haastatteleamalla elintarviketyöntekijää. Työnantajalle kirjoitetaan lausunto soveltuvuudesta elintarviketyöhön. Salmonellatesti voidaan määrätä tehtäväksi, jos se katsotaan tarpeelliseksi.

Koska terveydentilaselvitykseen tai testiin?

Työsuhteen alkaessa on työnantajalle esitettävä terveydentilaselvitys tai salmonellatestin tulos. Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta.

Terveydentila on varmistettava mm. henkilöiltä, jotka

- valmistavat ruokaa; pilkotaan, siivutetaan, jauhetaan, sekoitetaan, kypsennetään, keitetään, jäädytetään, pakastetaan
- valmistavat kakkuja ja muita kylmäsäilytettäviä leivonnaisia
- valmistavat helposti pilaantuvia leipomotuotteita, jotka sisältävät eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. lihapasteijat, munariisipasteijat, lihapiirakat, pizzat)
- jäätelömyyjiltä
- paninien, sandwichien, hampurilaisten, täytettyjen leipien, sämpylöiden, patonkien yms. valmistaminen raaka-aineista (täytteenä kasviksia esim. kurkkua, tomaattia, salaattia tai eläinperäisiä elintarvikkeita esim. juustoa, kinkkua). Raaka-aineita esim. pilkotaan ja siivutetaan.

[Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely - Ruokavirasto](#)



Salmonellatutkimus on syytä tehdä aina kun on epäily, että henkilö saattaa kantaa salmonellaa, esimerkiksi vatsaoireisena tai ulkomaanmatkan jälkeen varsinkin, jos henkilöllä on vatsaoireita.

Voimassaololla ei ole määräaikaa, mutta työnantajan on varmistettava, ettei henkilö aiheuta työssään tartuntavaaraa ja harkinnanvaraisesti ohjattava työntekijä terveydentilaselvitykseen tai salmonellatestiin.

Mistä hankin terveydentilaselvityksen?

Työntekijöiden terveydentilan selvitykset järjestää työnantaja osana työterveyshuoltoa. Opiskelijoiden terveydenhuolto järjestää terveydentilan selvitykset niille opiskelijoille, jotka toimivat yllä mainituissa työtehtävissä ilman työsuhdetta. Työ- ja elinkeinotoimistojen tai yksityisten oppisopimusyritysten kautta työhön tulevien harjoittelijoiden terveydentilan selvitykset tehdään kunnan terveyskeskuksessa.

”Onko teillä esittää kirjanpitoa henkilökunnan terveydentilaselvityksistä?”

Terveydentilaselvitysten kirjanpito

Koska terveyteen liittyvät asiat ovat henkilökohtaisia ja kuuluvat tietosuojan alle, työnantajalta riittää, että hän tarkastaa työntekijän esittämän terveydentilaselvityksen tai salmonellatestin tuloksen ja pitää kirjanpitoa esitetyistä selvityksistä. Kirjanpito on oltava ajantasainen ja elintarviketarkastajan tarkastettavissa.

Työnantajan velvollisuus

Varmistaa, ettei työntekijä kanna salmonellaa ja pitää kirjanpitoa hänelle esitetyistä terveydentilaselvityksistä

Työntekijän velvollisuus

Hankkia ja esittää työnantajalle luotettava selvitys siitä, ettei kanna salmonellaa ja ilmoittaa työssä ollessa mahdollisista oireista työnantajalle

Terveydenhuollon velvollisuus

Kartoittaa henkilön soveltuvuus elintarviketyöhön ja ohjata tarvittaessa tutkimuksiin



Lainsäädäntö

[Tartuntatautilaki | 1227/2016 | Lainsäädäntö | Finlex](#)

[Elintarvikelaki | 297/2021 | Lainsäädäntö | Finlex](#)

[Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta | 318/2021 | Suomen säädöskokoelma | Finlex](#)

Lisätietoa

[Toimenpideohje salmonellatapauksiin - THL](#)

HYGIENIAPASSI

Keneltä vaaditaan hygieniapassi?

Hygieeninen osaaminen on osoitettava hygieniapassilla, jos työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla tarkoitetaan mm. lihaa, kalaa, maitotuotteita ja pilkottuja kasviksia.

Täältä löydät esimerkkejä tilanteisiin, jossa vaaditaan hygieniapassi

[Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely - Ruokavirasto](#)

Hygieniapassi tulee olla, kun kolme kuukautta elintarviketyötä täyttyy. Kaikki elintarviketyöt, jossa vaaditaan hygieniapassia, lasketaan takautuvasti kolmeen kuukauteen.



Hygieniapassin vaatimuksenmukaisuus

Hygieniapassi on oltava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen. Ulkomailla suoritettut hygieniapassit eivät kelpaa Suomessa. Hygieniapassia ei saa soveltuvan elintarvikealan tutkinnon tai koulutuksen perusteella 1.1.2020 lähtien. Ennen tätä tutkintojen tai koulutusten perusteella myönnettyt hygieniapassit ovat voimassa, jos hygieniapassi on tallessa eikä henkilötiedot ole muuttuneet. Hygieniapassin uusintatilaus tutkinnon tai koulutuksen perusteella ei ole mahdollista.

Hygieniapassitesti täytyy suorittaa hyväksytysti, jotta saa uuden hygieniapassin. Jos nimesi muuttuu, on tilattava uusi hygieniapassi.

Hygieniapassin voi suorittaa suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi. Ennen testiä ei ole pakollista suorittaa koulutusta vaan hygieenisen osaamisen voi osoittaa osallistumalla hygieniapassitestiin.

Hygieniapassitestaajat

Ruokaviraston hyväksymiä hygieniapassitestaajia on ympäri Suomen ja heiltä voi kysellä passin suorittamisesta. Hygieniapassitestaajilta voi tilata myös passin uusintatilauksen. Jos Hygieniapassi tai osaamistodistus on kadonnut, voi uutta tiedustella keneltä tahansa hygieniapassitestaajalta. Jos passisi ja osaamistodistuksesi ovat molemmat kadonneet ja aikaa on kulunut enintään viisi vuotta, voit kysellä sinulle passin myöntäneeltä testaajalta uutta passia. Muussa tapauksessa on suoritettava uusi hygieniapassitesti.

Testaajat löytyvät täältä [Hygieniapassi](#).

Kirjanpito esitetyistä hygieniapasseista

Elintarvikealan työnantajan velvollisuus on tarkastaa työntekijältä hygieniapassi ja pitää kirjanpitoa esitetyistä hygieniapasseista. Työnantajalle on esitettävä alkuperäinen hygieniapassi tai hygieniosaamistodistus. Työnantaja ei saa hyväksyä kopiota, numerosarjaa tai muulla tavalla passin todistamista.

Kirjanpito voi olla kopio hygieniapassista tai luettelo henkilöistä, jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin työnantajalle. Kirjanpito voi olla paperinen, sähköinen tai molempia. Toimijan täytyy pystyä esittämään kirjanpito valvojalle. Pienessä, muutaman hengen yrityksessä riittää, että alkuperäinen hygieniapassi esitetään tarkastajalle.



Arviointi Oiva-tarkastuksessa

Terveystilaselvitys

A = Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, on tehty terveystilan selvitys salmonellatartunnasta. Kirjanpito on esittää.

B = Vain osalle henkilöistä, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, on tehty terveystilan selvitystä salmonellatartunnasta ja/ tai elintarvikealan toimija on varmistanut asian vain osalta työntekijöistä, joilta selvitys vaaditaan. Kirjanpito on esittää.

C = Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, ei ole kenellekään tehty terveystilan selvitystä salmonellatartunnasta. Elintarvikealan toimija ei ole varmistanut asiaa keneltäkään työntekijältä, jolta selvitys vaaditaan. Kirjanpitoa ei ole esittää.

D = Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, käsittelevät elintarvikkeita tai oleskelevat elintarvikkeiden käsittelyalueella elintarvikehuoneistossa, jos on olemassa suoran tai epäsuoran saastumisen vaara, mikä vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Hygieniapassi

A = Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Kirjanpito on esittää.

B = Elintarvikealan toimija on varmistanut vain osalta työntekijöistä, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, että heillä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Kirjanpito on esittää.

C = Elintarvikealan toimija ei ole varmistanut lainkaan, että työntekijöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Kirjanpitoa ei ole esittää.

D = Annetaan ainoastaan siinä tapauksessa, jos Korjattavaa -arvio on annettu toistuvasti ja epäkohtia ei ole korjattu määräajassa.

Lainsäädäntö

Elintarvikelaki | 297/2021 | Lainsäädäntö | Finlex 19 §

Lisätietoa

Hygieniapassi - Ruokavirasto



Terveystilan selvitys ennen työsuhteen alkamista ja tarvittaessa
(Tartuntatautilaki 1227/2016)

Pvm, vuosi	Työntekijä	Esittänyt selvityksen	Kuittaus

Esitetyt hygieniapassit (Elintarvikelaki 297/2021)

Pvm, vuosi	Työntekijä	Hygieniosaamistodistuksen päivämäärä	Kuittaus

