

**Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler:**

1 (7)

Krävs det hygienpass (kompetensintyg), tillräcklig skyddsklädsel för arbetstagaren eller utredning av hälsotillståndet.

13.3.2019

- Av personer som arbetar i en livsmedelslokal och hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel krävs hygienpass, dvs. kompetensintyg (27 § 2 mom. i livsmedelslagen 23/2006) och en tillräcklig skyddsklädsel (17 § 1. mom. i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011; Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar 795/2014, bilaga I, kapitel 5) och utredning av hälsotillståndet (Lag om smittsamma sjukdomar 1227/2016) och förordning 146/2017).
- I den här tabellen presenteras exempel på vad anses vara hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel och vad inte anses vara det.
- OBS! Av personer som arbetar i en livsmedelslokal bara på kontoret, krävs INTE kompetensintyg eller skyddsklädsel.
- OBS! Livsmedelsföretagare skall se till att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, (Allmänna livsmedelshygienförordningen EG/852/2004 bilaga II kapitel 12 punkt 1.) Företagaren skall sköta denna skyldighet även om personalen eller arbetstagarna inte behöver ha ett hygienpass, lämpliga skyddskläder eller utredning över hälsotillståndet. Företagaren skall instruera arbetstagarna så att de kan arbeta i enlighet med egenkontrollplanen (t.ex. krav på livsmedlens temperatur eller handhygien).

Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel**Kräver inte kompetensintyg****Kräver inte skyddsklädsel** (kräver ren klädsel som lämpar sig för arbetet)

Lättnaden i fråga om klädsel gäller 17 § 1 mom. i förordningen om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011). Av hygieniska skäl ska man vid behov använda skyddsklädsel. Lättnaden berör inte 17 § 2 momentet.

Kräver inte utredning av hälsotillståndet**EXEMPEL**

Gräddning av råa frysvaror (t.ex. rispiroger och köttpastejer)

MOTIVERING

Lättfördärliga bageriprodukter (t.ex. köttpiroger, rispiroger, ägg- och köttpastejer) som tillverkats genom upphettning kan förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället den dag produkten är tillverkad, om de osålda produkterna förstörs vid slutet av tillverkningsdagen (1367/2011, 7 §). Degen i råa frysvaror är rå och gräddas t.ex. i ugn, men fyllningarna har gräddat redan innan råa frysvarornas gräddning.

Framställning av bröd, semlor (t.ex. småfranska), torra kakor, kex, bullar o.d. bageriprodukter genom upphettning ifall lättfördärliga livsmedel inte används som råvara och den färdiga produkten inte har kompletterats med några lättfördärliga livsmedel som t.ex. vispgräddde.

Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.

**Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler:**

2 (7)

Krävs det hygienpass (kompetensintyg), tillräcklig skyddsklädsel för arbetstagaren eller utredning av hälsotillståndet.

13.3.2019

Upphettning av färdiga paninismörgåsar, sandwichar, pizzor och köttpiroger o.d. för kunden vid försäljningstillfället (som fyllning används grönsaker, livsmedel av animaliskt ursprung).	Vid serveringsförsäljning tas de färdiga produkterna ur förpackningen och upphettas direkt, så det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Upphettning för kunden av värmebehandlad korv, varm korv med bröd (hot dog) o.d. i ånga, mikro/grill t.ex.	Vid serveringsförsäljning tas de färdiga produkterna ur förpackningen och upphettas direkt, så det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Frityrkokning av djupfrysta pommes frites.	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Kokning av gröt och potatis samt tillagning av kräm för direkt konsumtion.	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Öppning av förpackningar, utportionering och servering av till exempel smoothies, yoghurtdrycker o.d. i samband med produktdemonstrationer.	Öppnandet av livsmedelsförpackningar och utportionering och servering av livsmedel så att livsmedlet inte tärnas, skivas etc. är inte behandling av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Livsmedlen äts genast på platsen i samband med produktdemonstrationen. Utgångspunkten är att livsmedlen serveras efter hanteringen då det finns kunder på plats.
Färdig mat från t.ex. centralköket utportioneras i utdelningskök.	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
I utdelningsköket förvaras och upphettas gräddad och nerkyld/djupfryst färdig mat från t.ex. centralköket.	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Det här är inte matlagning.
Personalen för den färdiga maten i serveringskärl till självbetjäninglinjen. Detta tillämpas också på s.k. salladsbarer (färdigt komponerade sallader eller enskilda livsmedelsgrupper (komponenter)).	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Personalen portionerar ut den färdiga maten på tallrik.	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.

**Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler:**

3 (7)

Krävs det hygienpass (kompetensintyg), tillräcklig skyddsklädsel för arbetstagaren eller utredning av hälsotillståndet.

13.3.2019

Servering av färdiga matportioner.	Ei Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 2 punkten).
Tillagning av smörgåsar och annat bröd (hantering av kallskuret, uppskärning av grönsaker (smörgåsarna breds och tillverkas av färdiga råvaror, t. ex. kallskuret och färdigt uppskurna grönsaker) och utportionering av drycker i samband med utportionering av mat eller mellanmål.	Verksamheten är inte servering. Livsmedlen sänds inte till försäljning. De äts omedelbart efter att de har tillretts. Med det här avses t. ex. serveringskök eller kök på sjukhusavdelningar.
Ordningsställande av grönsaker för försäljning.	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Hit räknas även klyvning av grönsaker för försäljning (t.ex. halvering av kålhuvud).
Grönsaker tärnas i samband med framställning av drinker.	Drycker som innehåller t.ex. tärnade eller skivade frukter främst som garnityr serveras omedelbart.
Konsumentens egna grönsaker, bär och frukter pressas på saftstation och återbördas till konsumenten för eget bruk.	Det här är inte verksamhet i livsmedelslokal då saften pressas enbart för konsumenternas eget bruk.
Hantering av honung i honungspackeri.	Honung är inte ett lättfördärligt livsmedel.
Hantering och diskning av kärl	Det här är inte hantering av livsmedel.
Renhållning	Det här är inte hantering av livsmedel.
Arbete i kassan	Det här är inte hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 1 punkten)
Konsumenten framställer tillfälligt livsmedel i hemmet eller i något annat kök för basarförsäljning, bakar t.ex. kakor, skinkpajer eller lagar fyllda bröd.	Det här är inte verksamhet i en livsmedelslokal.



13.3.2019

Stekning av plättar och våfflor vid olika evenemang.	Det här är inte verksamhet i en livsmedelslokal.
Försäljning av hela vegetabilier (bär, frukt, grönsaker), varvid vegetabilerna förpackas och överläts till kunderna.	De är inte lättfördärliga livsmedel.
Dosering av mjölk i kaffe- eller kakaoautomater. Dosering av mjukglass i automater och dosering av mjukglass ur automater till kunder.	Detta är inte hantering av oförpackade, lättfördärliga livsmedel.
Hantering av livsmedel i livsmedelslokaler för eget bruk så att man till exempel i köket på en läroanstalt ordnar med undervisningstimmar för eleverna, eller att privata personer använder köket i ett församlingshus i samband med arrangemangen för en privat fest.	Livsmedlen varken säljs eller överläts till utomstående. Livsmedlen används i eget bruk.

Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel

Kräver kompetensintyg

Kräver tillräcklig skyddsklädsel

Kräver utredning av hälsotillståndet

EXEMPEL	MOTIVERING
Matlagning, hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.	Oförpackade lättfördärliga livsmedel som bl.a. tärnas, skivas, mals, blandas, gräddas, kokas, nerkyls, fryses ner.
Produkt demonstration	Tärning, skivning eller klyvning av lättförskämbara livsmedel, såsom grönsaker, ostar eller köttprodukter, och servering. Demonstratören tillverkar t. ex. smoothies av råvaror på plats och serverar dem till kunderna. Demonstratören tillreder mat och hanterar t.ex. rått kött, rå fisk eller fjäderfäkött och portionerar genast ut produkten till kunden eller förpackar den till försäljning. Demonstratören tärnar t.ex. vegetabilier (t.ex. ananas) och förpackar dem till försäljning.

**Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler:**

Krävs det hygienpass (kompetensintyg), tillräcklig skyddsklädsel för arbetstagaren eller utredning av hälsotillståndet.

13.3.2019

I utdelningsköket gräddas "rå" mat som kommit från till ex. centralköket.	Risken är större vid gräddning av råa livsmedel än då maten hettas upp på nytt.
Hantering av kött, fisk, fjäderfä, kallskuret, inklusive till exempel stekning av köttfärsbiffar.	
Hantering av grönsaker, frukter, bär eller svampar, t.ex. skalning, tärning, hackning, skivning.	Vid hantering försvagas förvaringsegenskaperna betydligt hos grönsaker. Av grönsaker framställs sallader eller så kan de t.ex. läggas in (t.ex. inlagda rödbetor eller bärsylter), och då är det inte längre fråga om iordningsställande för försäljning.
Konsumentens egna grönsaker, bär och frukter pressas till saft på saftstation och återbördas till konsumenten som säljer dem vidare.	Här är det inte längre fråga om s.k. fraktverksamhet, då konsumenten själv använder den pressade saften. Verksamheten förutsätter att företagaren som idkar fraktverksamhet vet att konsumenten ämnar sälja produkterna.
Tillverkning av lättfördärliga bageriprodukter som innehåller livsmedel av animaliskt ursprung (t.ex. köttpastejer, pastejer med ägg och ris, köttpiroger, pizzor).	
Tillverkning av paninismörgåsar, sandwichar, hamburgare, fyllda bröd, semlor (t.ex. småfranska), baguetter o.d. av råvaror (som fyllning används grönsaker t.ex. gurkor, tomat, sallat eller livsmedel av animaliskt ursprung som t.ex. ost eller skinka). Råvarorna kan t.ex. hackas eller skivas.	Här är det inte längre fråga om uppvettning och försäljning av färdiga livsmedel till kunden, utan produkten framställs ända från början och i samband härmed hanteras oförpackade lättfördärliga livsmedel. Ett annat exempel är att livsmedel läggs ut till försäljning i t.ex. en vitrin som de är eller inslagna.
Utportionering av obehandlad mjölk till kundens bytta	
Hantering av färdiga bageriprodukter som inte är lättfördärliga och som framställts genom upphettnings, och man tillsätter oförpackade lättfördärliga livsmedel till livsmedlet. T.ex. då fastlagsbullar fylls med vispgrädde eller en tårta dekorerar med vispgrädde.	Att exempelvis vispa grädde eller mosa bär är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.



Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler:

6 (7)

Krävs det hygienpass (kompetensintyg), tillräcklig skyddsklädsel för arbetstagaren eller utredning av hälsotillståndet.

13.3.2019

Utportionering och försäljning av glass i lösvikt	Arbetaren kan själv vara orsaken till att glassen kontamineras (arbetssätt, handhygien, skyddsbeklädnad, användning av smycken o.d.). Man ska säkerställa att glasskopian är ren och används på ett hygieniskt sätt, eftersom risken är särskilt stor med glasskopor. Vattnet där glasskopian förvaras innebär en stor risk för verksamheten.
Transport av obehandlad mjölk (gårds mjölk), transport av kroppar	Flående och därpåföljande hanteringen av kött och andra delar av slaktkroppen som ska användas som livsmedel är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.
Hantering av slaktkroppar och styckning av kött i livsmedelslokaler	Då det gäller livsmedelstransport av mjölk, transport av obehandlad mjölk och kroppar kan föraren genom dålig arbetshygien och dålig kontroll av temperaturen påverka livsmedlens säkerhet.
Hantering av vilt i ett slaktskjul, som är en anmäld livsmedelslokal.	Om jägaren inte har kompetensintyg, ska denna ha avlagt hälsoutbildning för jägare. Hälsoutbildningen för jägare ersätter inte kompetensintyget om jägaren arbetar i en annan livsmedelslokal än i ett slaktskjul.
Arbete i kassan, om hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel ingår i uppgifterna	Om det utöver kassauppgifterna hör till att man t.ex. fyller semlor (t.ex. småfranska) och lägger fram produkterna till försäljning.
Bearbetning av insekter till livsmedel i livsmedelslokaler (inte uppfödning, som hör till primärproduktion)	Bearbetning av insekter (t.ex. frysta insekter tinas upp eller upptinade insekter kokas) i livsmedelslokaler innan de är försatta i sådant skick att de håller sig väl är hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel.

**Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler:**

7 (7)

Krävs det hygienpass (kompetensintyg), tillräcklig skyddsklädsel för arbetstagaren eller utredning av hälsotillståndet.

13.3.2019

Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel	
Kräver inte kompetensintyg	
Kräver tillräcklig skyddsklädsel	
Kräver utredning av hälsotillståndet	
EXEMPEL	MOTIVERING
Fångar: Hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel	Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 3 punkten)
Beväringstjänst, civiltjänstgöring: hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel	Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 4 punkten)
Klient inom socialvården, utvecklingshämmandes arbetsverksamhet, skyddat arbete för funktionshindrade (dagverksamhet): hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel	Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 5 punkten)
Samhällstjänst: Hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel	Livsmedelslagen (23/2006, 27 § 3 mom. 6 punkten)
Hantering av kött i slakteri/tillsynsmyndighet	Livsmedelsverket besiktningsveterinärer och köttinspektörer behöver inte ha kompetensintyg, eftersom de utför myndighetsarbete.