Hygieniapassikoulutus ja -testi yrityksille

Hygieniapassikoulutus ja -testi on tarkoitettu elintarvikkeiden parissa työskenteleville, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita. Koulutuksen jälkeen suoritetaan Ruokaviraston hygieniapassitesti.

Järjestämme hygieniaosaamiskoulutuksia myös yritystoteutuksina Taitotalon tai asiakkaan tiloissa. Koulutuksen kesto ja toteutustapa sovitaan asiakkaan tarpeiden mukaan.

Pyydä tarjous yrityksellenne

Kenelle koulutus sopii?

Hygieniapassikoulutus ja -testi on tarkoitettu elintarvikkeiden parissa työskenteleville, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita.

Koulutuksen sisältö

Taitotalon tai asiakkaan tiloissa järjestettävän koulutuksen kesto ja toteutustapa sovitaan asiakkaan tarpeiden mukaan. Mahdollisuus muutaman tunnin koulutuksesta aina kokopäivän koulutuksiin niin etänä kuin lähikoulutuksenakin. Koulutuksen jälkeen pidetään hygieniapassitesti tai mahdollisesti myös pelkkä hygieniapassitesti asiakkaan tarpeen mukaan.

Hygieniaosaamiskoulutus antaa sinulle riittävät tiedot, jotta kykenet osoittamaan Elintarvikelain (23/2006) 27 §:n vaatimusten mukaisen hygieniaosaamisen. Koulutuksen jälkeen suoritetaan Ruokaviraston hygieniapassitesti.

Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään Euroopan Unionin yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa (852/2004/EU, liite I, osan A kohdan 4 alakohta e ja kohdan 5 alakohta d sekä liitteen II luvun 12 kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Ruokaviraston määräyksessä hygieniaosaamisesta (1/2009).

Koulutuksen ja testin aiheet

Perusteet mikrobiologiasta ja elintarvikkeiden saastumisesta
Ruokamyrkytykset
Hygieeniset työskentelytavat
Henkilökohtainen hygienia
Puhtaanapito
Omavalvonta
Lainsäädäntö, viranomaiset

Koulutus toteutetaan suomeksi asiakkaan kanssa sovitun keston mukaan, koulutusosio voidaan pitää myös etäopetuksena. Koulutuksen yhteydessä suoritetaan osallistujan läsnäoloa vaativa hygieniapassitesti. Testin voi suorittaa suomen kielen lisäksi myös ruotsin tai englannin kielellä. Koulutus ja testi perustuvat materiaaliin, joka löytyy Ruokaviraston kotisivuilta.

Ota yhteyttä

Terhi Suokas
koulutussuunnittelija, turvallisuus
050 566 4203
terhi.suokas@taitotalo.fi