

# Elintarvikehygieniakoulutus ja testi

Suorittamalla tämän koulutuksen ja testin saat monella työpaikalla tarvittavan hygieniapassin.

Koulutuksessa käydään läpi mm. seuraavia asioita:

- elintarvikehygienian perusteet
- henkilökohtainen hygienia
- lainsäädäntö
- hygieeniset työskentelytavat kuten puhtaanapito
- mikrobiologian perusteet
- omavalvonta ja oiva
- ruokamyrkytykset

Elintarvikkeiden kanssa työskentelevänä opit riittävät tiedot hygieniasta ja siihen kiinteästi liittyvistä aiheista.

## Kenelle?

Kaikille elintarvikkeiden kanssa työskenteleville.

## Sisältö

Elintarvikehygienian osaaminen mitataan koulutuksen päätteeksi järjestettävällä hygieniosaamistestillä. Testi alkaa klo 15.00. Testin läpäisseet saavat Ruokaviraston myöntämän hygieniosaamistodistuksen ja –kortin.

Opiskele etukäteen [Lupa kokata -oppilasmateriaali](#).

Tarvittaessa selkosuomenkielisen opiskelumateriaalin saa Jouko Vahekoski,  
jouko.vahekoski@lhkk.fi.

HUOM! Testiin tulijan henkilöllisyys tarkistetaan, joten ota virallinen henkilöllisyystodistus mukaan.

Ilmoittautuminen on sitova. Koulutus järjestetään, jos osallistujia on vähintään 5. Otamme yhteyttä, jos koulutus peruuntuu kokonaan ja palautamme tällöin osallistumismaksun kokonaisuudessaan.

Palautamme 7 vuorokautta ennen koulutuksen alkua tehdyistä peruutuksista 50 % osallistumismaksusta. Maksu palautetaan 14 vuorokauden kuluessa peruuttamisilmoituksen vastaanottamisesta. Maksunpalautus tehdään tilauksessa käytetylle maksutavalle, tai tilisiirtona.

## Lisätiedot

---

### Jouko Vahekoski

opettaja

+358 406104857

jouko.vahekoski@lhkk.fi

### Elina Kaislasalo

koulutussihteeri

+358 505962833

elina.kaislasalo@lhkk.fi

Faktia Oy

Menestyksesi kumppani

[faktia.fi](https://www.faktia.fi)

