LUPA- JA KORTTIKOULUTUKSET

Hygieniapassikoulutus ja hygieniapassitesti Forssassa

Hanki hygieniapassi ja vahvista elintarvikehygienian osaamistasi

Työskenteletkö ravintolassa, kahvilassa, suurkeittiössä, elintarvikemyymälässä tai elintarvikkeiden valmistuksessa? Hygieniapassikoulutuksessa opit käsittelemään elintarvikkeita turvallisesti ja hygieenisesti. Koulutus valmistaa sinut hygieniapassitestiin, joka suoritetaan koulutuksen päätteeksi.

Voit ilmoittautua joko elintarvikehygienian koulutukseen ja testiin tai pelkkään hygieniapassitestiin, jos olet opiskellut asiat itsenäisesti. Pelkän testin tarkempi ajankohta ilmoitetaan toteutuksen tiedoissa.

Hygieniapassi osoittaa, että hallitset elintarvikehygienian perusteet ja osaat käsitellä ruokaa turvallisesti. Hygieniapassi vaaditaan henkilöltä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Passi on hankittava viimeistään silloin, kun tällaista työskentelyä on kertynyt yhteensä kolme kuukautta.

Kenelle koulutus sopii?

Koulutus sopii sinulle, jos

- työskentelet tai aiot työskennellä elintarvikkeiden parissa
- tarvitset hygieniapassin työnhakua, harjoittelua tai kesätyötä varten
- käsittelet työssäsi pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita
- haluat kerrata elintarvikehygienian keskeiset asiat ennen testiä
- työskentelet esimerkiksi ravintolassa, kahvilassa, pikaruokaravintolassa, suurkeittiössä, leipomossa, elintarvikemyymälässä tai elintarviketehtaassa.

Mitä koulutuksessa opitaan?

Koulutuksessa käydään käytännönläheisesti läpi elintarvikkeiden turvalliseen käsittelyyn ja hygieniaosaamiseen liittyvät keskeiset asiat.

Koulutuksen sisältöön kuuluvat muun muassa

- elintarvikehygienian perusteet
- mikrobiologian ja elintarvikkeiden saastumisen perusteet
- ruokamyrkytykset ja niiden ehkäiseminen
- hygieeniset työskentelytavat
- henkilökohtainen hygienia
- työtilojen ja välineiden puhtaanapito
- omavalvonta ja Oiva-järjestelmä
- elintarvikealan lainsäädäntö ja viranomaisvalvonta.

Koulutus auttaa ymmärtämään, miksi hyvillä hygieniakäytännöillä on tärkeä merkitys sekä elintarviketurvallisuudelle että päivittäisen työn sujuvuudelle.

Hygieniapassitesti

Koulutus toteutetaan lähiopetuksena ja se päättyy hygieniapassitestiin. Voit osallistua myös pelkkään testiin ilman koulutusta.

Hygieniapassitestissä on 40 oikein–väärin-väittämää. Testin läpäiseminen edellyttää vähintään 34 oikeaa vastausta. Tavallisen testin vastausaika on 45 minuuttia.

Hyväksytysti suoritetun testin jälkeen saat Ruokaviraston mallin mukaisen hygieniapassin. Hygieniapassi sisältää paperisen todistuksen ja muovisen kortin.

Valmistaudu testiin

Voit valmistautua koulutukseen ja testiin tutustumalla oppimateriaaleihin sekä harjoittelemalla Ruokaviraston mallitestillä.

Tutustu Lupa kokata -oppimateriaaliin

Tutustu Ruokaviraston mallitestiin ja hygieniapassiohjeisiin

Selkosuomenkielistä opiskelumateriaalia voit tarvittaessa pyytää kouluttajalta.

Muista henkilöllisyystodistus

Ota testiin mukaan alkuperäinen, voimassa oleva ja kuvallinen virallinen henkilöllisyystodistus. Henkilöllisyys tarkistetaan testilomakkeen palauttamisen yhteydessä. Ilman hyväksyttävää henkilöllisyystodistusta hygieniapassia ei voida myöntää.

Hygieniapassin voimassaolo

Hygieniapassi on voimassa toistaiseksi, kun alkuperäinen passi on tallessa ja siinä olevat henkilötiedot ovat oikein. Säilytä sekä hygieniapassin kortti että paperinen todistus huolellisesti.

Ilmoittautuminen

Ilmoittautuminen on sitova. Koulutus järjestetään, jos osallistujia on vähintään kahdeksan. Jos koulutus peruuntuu, ilmoitamme siitä osallistujille.

Katso tulevat koulutus- ja testiajankohdat alta ja ilmoittaudu mukaan.

Lisätiedot

Jouko Vahekoski

opettaja

+358 406104857

jouko.vahekoski@lhkk.fi

Marika Laaksonen

koulutussihteeri

+358 406350775

marika.laaksonen@lhkk.fi