

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,  
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

# Työturvallisuus



VILJO-ohjausosaamista  
viljaklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



LADEC  
LAHTI REGION DEVELOPMENT



# Hygienia

Elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä asioita, joiden avulla voi varmistaa, että elintarvike on turvallinen, terveellinen ja puhdas alkutuotannosta kulutukseen, eli pellolta (pelto) pöytään.

Elintarvikehygieniassa on 3 eri osa-aluetta:

1. Henkilökohtainen hygienia
2. Työtilojen hygienia
3. Elintarvikkeiden hygienia

## [Ruokavirasto](#)

**elintarvike** = mitä ihminen voi syödä tai juoda

**hygienia** = puhtaus

**alkutuotanto** = elintarvikkeen ensimmäinen vaihe, esimerkiksi kasvien ja eläinten kasvatus

**henkilökohtainen** = ihmisen oma

# Henkilökohtaiset suojaimet (suojoin)

## Työvaatetus

- ehjät, puhtaat, oikein puetut (pukea) työvaatteet

## Suojavaatteet ja suojaimet

Ulkoinen olemus ja aistit (esimerkiksi näkö-, kuulo- ja hajuaisti) hereillä.

## Hygieniapassi, EA1- ja työturvallisuuskortit



**ulkoinen olemus** = ulkonäkö, miltä joku näyttää

**EA1** = ensiapukurssi, joka antaa perustiedot ja –taidot auttaa hätätilanteessa ja sairaus- ja onnettomuustilanteissa.

# Suojaimet

Suojakäsineitä käytetään työtehtävissä, kun suojataan käsiteltävä tuote epäpuhtauksilta tai suojataan kädet tuotteelta esimerkiksi esikäsittelyssä, tuotteiden valmistuksessa, pakkaamisessa, astiahuollossa ja puhtaanapidossa.

Suojakäsineet ovat jokaisen henkilökohtainen suojain.

Käsineet täytyy vaihtaa riittävän usein ja aina, kun aloitetaan uusi työvaihe.



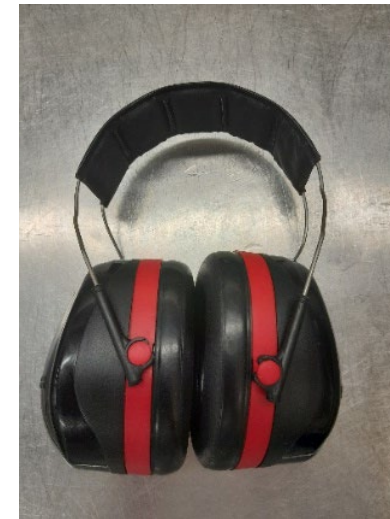
**epäpuhtaus** = likaisuus, ei puhdas

**esikäsittely** = raaka-aineiden valmistelua ennen kokkaamista



# Erilaisia suojaimia

- **Kumisia käsivarsisuojaimia** käytetään esimerkiksi uunin puhdistuksessa.
- **Patakintaiden** täytyy olla riittävän paksuja. Päälyskangas palosuojattua puuvillapolyesteriä. Kun nostetaan kuumia peltejä tai otetaan pinnavaunu pois uunista, pitkävärtiset (36cm) patakintaat ovat patalappuja turvallisemmat.
- **Suojalasit** estävät vahvojen pesuaineiden pääsyn silmiin esimerkiksi uunien puhdistuksen yhteydessä.
- **Hengityssuojain** estää jauhopölyn pääsyn hengityselimiin esimerkiksi taikinanteon yhteydessä.
- **Kuulonsuojaimia ja tulppia** käytetään meluisassa ympäristössä esimerkiksi astianpesupisteellä.
- **Partasuojaa** käytetään jos sen käyttö on tuoteturvallisuuden takia pakollista.



**palosuojattu** = ei syty helposti palamaan

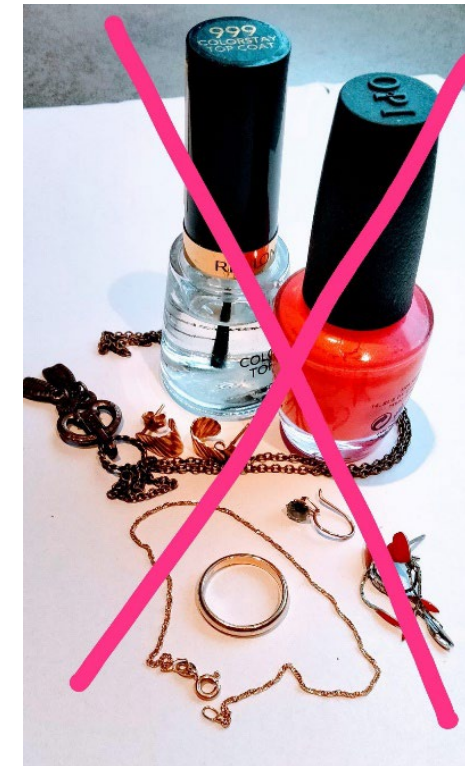
**jauhopöly** = pieniä hiukkasia ilmassa, jotka voivat ärsyttää keuhkoja ja aiheuttaa yskää

**hengityselimet** = esimerkiksi nenäontelo, kurkunpää ja keuhkot

**meluisa** = kovaääninen

# Ulkoinen olemus

- Henkilökohtainen hygienia pitää olla hyvä.
- Ei sormuksia (sormus) tai muita koruja esimerkiksi korvakorut, kaulakorut, rannekorut.
- Näkyviä lävistyksiä, esimerkiksi nenä-, tai kulmalävistys, ei saa käyttää infektiovaaran vuoksi.
- Kynsien täytyy olla siistit ja lyhyet. Myös väritön kynsilakka on kielletty.
- Ulos ei saa mennä työvaatteissa ja työkengissä
  - > hygienia heikkenee (heiketä) ja hajut tarttuvat työasuun.
- Aistit valppaina:
  - nuku hyvin
  - syö hyvä aamupala ja muista syödä 3-4 tunnin välein
  - juo tarpeeksi paljon vettä
  - ulkoile
  - vältä stressiä



**ulkoinen olemus** = ulkonäkö, miltä joku näyttää

**lävistys** = kehoon tehty reikä, johon laitetaan koru

**aisti** = tapa tehdä havaintoja ympäristöstä, esimerkiksi näkö-, maku-, haju- tai kuuloaisti

**aistit valppaina** = aistit hereillä ja käytössä

**välttää** = yrittää olla ilman

# Valo, melu ja lämpö

## Valo

Hyvä työvalaistus vaikuttaa työsuorituksiin, hyvinvointiin, viihtyvyyteen ja estää tapaturmia.

## Melu

Melua estetään kuulosuojaimilla.

- voimakas, korkeataajuinen ja pitkäaikainen melu on haitallista.
- heikentynyttä kuuloa ei voi enää parantaa!

## Lämpö

Lämpötilavaihtelut uunien kuumuudesta pakkastyöskentelyyn.

- kosteus ja kuumuus väsyttävät

### Vinkit kylmässä työskentelyyn

- kerrospukeutuminen
- työpisteiden vaihtelut
- lyhennetty työaika

### Vinkit kuumassa työskentelyyn

- hyvä ilmanvaihto
- juo paljon vettä
- pidä taukoja



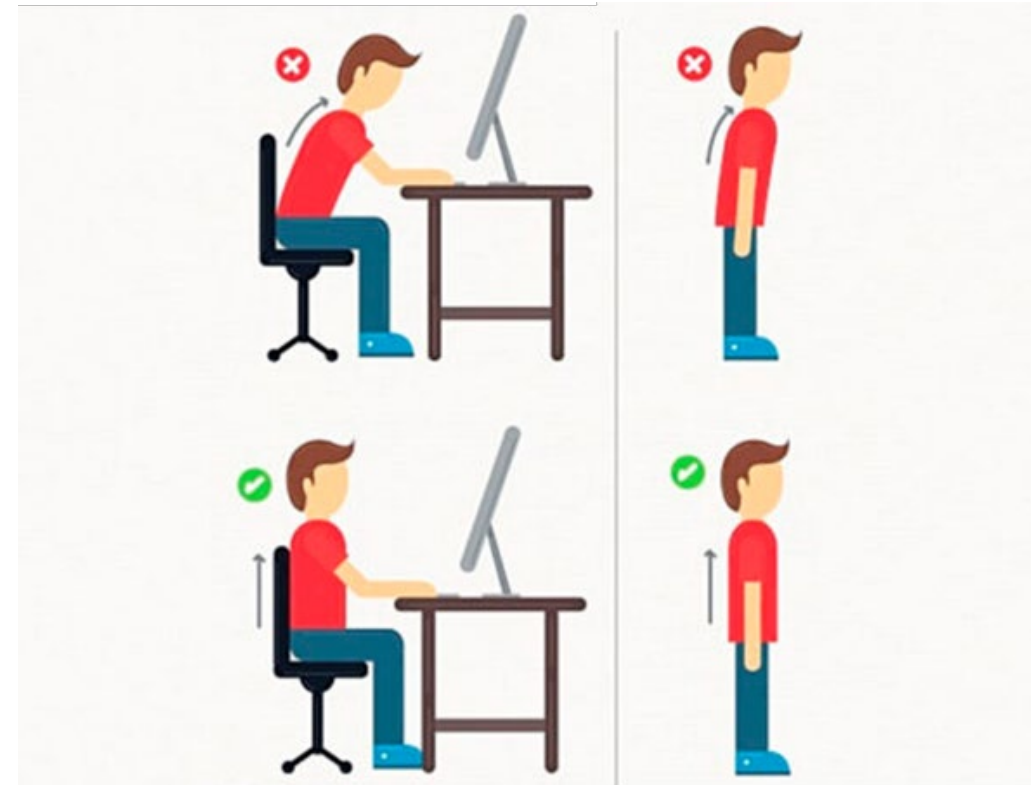
# Ergonomia

Parantavat työergonomiaa:

- hyvät jalkineet
- säädettävät pöydät
- oikeat työvälineet
- oikeat työskentelytavat

Terveyshaittoja tulee yleensä  
jalkoihin ja selkään

-> paikallaan seisominen



**jalkine** = kenkä

**säädettävä pöytä** = pöytä, jonka korkeutta voi nostaa ja laskea

**työskentelytapa** = miten työskentelee

**terveyshaitta** = terveydelle huono asia



# Raskaat nostot

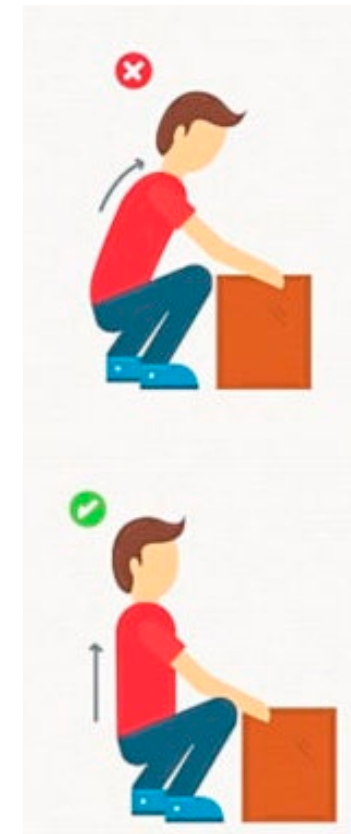
Muista oikeaoppinen nostotekniikka.

Leipomotyössä täytyy käyttää apuna nosto- ja siirtolaitteita, kun nostetaan tai siirretään painavia taakkoja.

Älä nosta yksin, pyydä kaveri auttamaan!

Noston kuormittavuuteen vaikuttavat:

- taakan paino
- taakan muoto ja miten siitä saa otteen
- nostokorkeus
- taakan etäisyys vartalosta
- nostoalusta ja -tila
- nostotekniikka



**nostaa** = liikuttaa ylöspäin

**kuomittavuus** = rasittavuus

**ote** = miten pitää kiinni käsillä

**taakka** = kuorma, painolasti

**etäisyys** = kuinka pitkä matka

# Henkinen kuormitus

- stressi
- työpaikkakiusaaminen
- oikeudenmukaisuus
- puhtaat ja työturvallisuuden mukaiset työtilat

**henkinen** = psyykkinen

**kiusaaminen** = toisen ihmisen huono kohtelu tai häirintä

**oikeudenmukaisuus** = yhdenmukaisuus, reilu, kaikille samanlainen kohtelu

# Värit

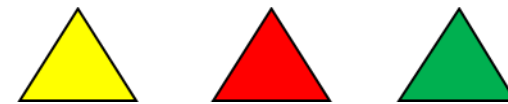
Värit voivat helpottaa työtä ja päätöksentekoa.

Siivouksessa eri väreillä merkityt pesuaineet ja harjat auttavat muistamaan **mihin tarkoitukseen ja kohteeseen ne on tarkoitettu.**



lattiakaivoharja

Työskentelyn turvavärit:



- **keltainen:** huomio, vaara
- **punainen:** palotorjunta ja hätäkatkaisimet
- **vihreä:** ensiapu, pelastus ja varauloskäynnit



**päätöksenteko** = tehdä valinta eri vaihtoehtojen välillä

# Vastuu

- Noudata annettuja ohjeita.
- Huolehdi omasta ja muiden turvallisuudesta.
- Käytä määrättyjä henkilösuojaimia.
- Olet ilmoitusvelvollinen, jos huomaat vian (vika) tai puutteellisuuden.
- Pidä työpaikka siistinä ja hyvässä järjestyksessä.
- Ilmoita kun tulet paikalle tai kun lähdet pois.
- Turvallisuus- tai suojalaitteita ei saa poistaa tai sammuttaa eikä ohje- tai varoitusmerkintöjä poistaa.
- Tutustu etukäteen ohjeisiin, jos sattuu työtapaturma.

## Ensiapu



**vastuu** = velvollisuus, mitä täytyy tehdä ja mistä täytyy huolehtia

**velvollisuus** = mitä täytyy tehdä

**ilmoitusvelvollisuus** = täytyy kertoa

**puutteellisuus** = jotain ei ole



# Hätäilmoitus

Näin teet hätäilmoituksen:

- Soita hätäpuhelu itse, jos voit.
- Kerro, mitä on tapahtunut.
- Kerro tarkka osoite ja kaupunki.
- Vastaa kysymyksiin.
- Laita puhelimen kaiutin päälle ja jatka auttamista.
- Tee mitä käsketään tehdä.
- Älä lopeta puhelua ennen kuin saat luvan.
- Opasta lisäapu paikalle.
- Soita uudelleen, jos tilanne muuttuu.
- Voit soittaa hätäpuhelun myös 112 Suomi- sovelluksella, kun olet ladannut sen puhelimeesi.
- Silloin hätäkeskuspäivystäjä näkee heti sijainnin, josta puhelu tulee.  
([www.112.fi](http://www.112.fi))



**hätäkeskuspäivystäjä** = ihminen, joka vastaa puhelimeen, kun soitat numeroon 112

Lähde: Punainen Risti

# Paloturvallisuus

Työntekijät saavat turvallisuuskoulutusta, harjoitusta ja tietoa. Näitä asioita täytyy kertoa, näyttää ja opettaa uudelle henkilölle perehdyttämisen alussa.

Koneiden ympäristöt, käytävät ja ulosmenoreitit pidetään puhtaina ja vapaina esteettömälle kululle.

Ei saa olla ylimääräistä tavaraa esim. pakkausjätettä ja muita roskia käytävillä ja alkusammuttimien edessä. Ne ovat suuri turvallisuusriski sekä turvallisen poistumisen että palovaaran vuoksi.

Paloviranomaisten tekemien vuositarkastusten lisäksi leipomon henkilöstön täytyy koko ajan huomioida palovaarojen ehkäiseminen.

Kaikkien täytyy osata seuraavat ensitoimenpiteet, jos syttyy tulipalo:

**PELASTA** vaarassa olevat ihmiset.

**ILMOITA** palokunnalle (hälytysnumero 112).

**SAMMUTA** tai rajoita palo alkusammuttimilla.

**RAJOITA** palon leviämistä.

**OPASTA** palokunta suorinta tietä paikalle.



alkusammutin



sammutuspeite



palohälytysnappi

**perehdyttäminen** = uuden työntekijän opastaminen

**ulosmenoreitti** = mistä voi mennä ulos

**esteetön kulku** = ei ole esteitä poistua, esimerkiksi oven edessä ei ole mitään, että on helppo mennä pois.

**turvallisuusriski** = vaarallinen turvallisuudelle

# Keskustelua

Onko sinulle sattunut työtapaturma tai oletko nähnyt työtapaturman?

Mitä tapahtui?



VILJO-ohjausosaamista  
viljajklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024



# Leipomoalan työturvallisuus

Leipomoalan työssä on ongelmallista melu, kuumuus/kylmyys, raskaat nostamiset, toistuvat yksipuoliset liikkeet, kiire ja veto.

Jauhöpölylle altistuminen on vähentynyt pölynpoistojärjestelmien avulla. Pienissä leipomoissa pölylle altistuminen on vielä yleistä.

Pienissä leipomoissa koneet voivat olla vanhoja ja siksi niiden suojalaitteet eivät ole yhtä hyviä kuin uusissa koneissa.

Leipomon työturvallisuuteen kuuluu myös hyvä perehdyttäminen ja omavalvonta.

**toistuva** = tapahtuu uudelleen ja uudelleen

**veto** = kylmä tunne iholla

**altistua** = joutua vaikutuksen alaiseksi, tulla herkäksi



# Ensiapuvälineet



# Jauhesammutin





# Taikinakone



# Kaulauskone





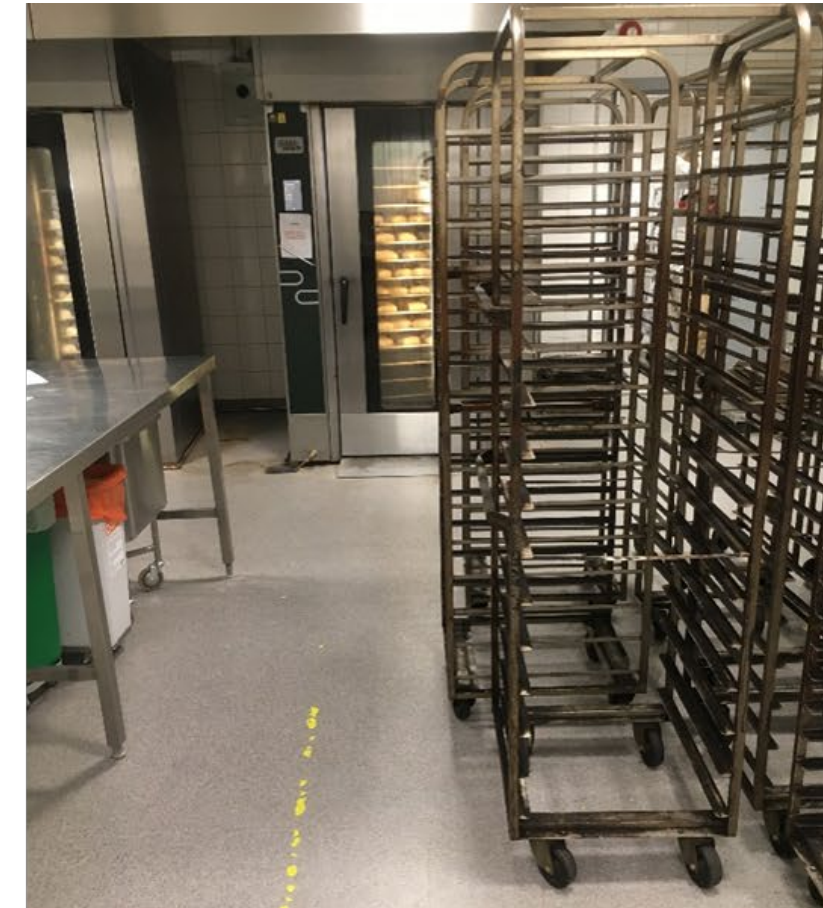
# Uunit ja jäähdytysalue



arinauuni



pinnavaunu-uuni



jäähdytysalue



VÄÄRIN



OIKEIN



# Leivonnann riskit

Taikinapadan nosto- ja kippauslaitteen rakenne voi mennä rikki liian kovan käytön takia.

Silloin pata voi pudota alas kesken nostovaiheen ja aiheuttaa tapaturman.

Leipien stanssaus- ja paloittelukoneissa on riski, että kädet tai sormet jäävät väliin. Ylöslyöntikoneilla on ongelmana jauhон pölyäminen.

Kun käytetään paineilmaa koneiden ja laitteiden puhdistuksessa, jauhonpölyn määrää ilmassa lisääntyy.

Leivonnassa käytettävät käsityöapuvälineet, esim. taikinaveitset, leikkurit ja taikinalastat voivat aiheuttaa viiltohaavoja tai muita vammoja, jos ne ovat huonokuntoisia tai niitä käyttää väärin.

Työvaatteet, korut, rannekkeet, kellon hihnat tai sormukset voivat jäädä kiinni koneiden liikkuviin osiin.

**riski** = uhka, vaara

**stanssaus** = muotoleikkaus, leikkaaminen haluttuun muotoon

**viiltohaava** = avonainen haava, joka tulee helposti, jos esimerkiksi leikkaa veitsellä sormeen



# Konditorian riskit

Kondiittorin käsityövälineitä ovat esim. terävät veitset ja leikkurit ja niiden käyttöön liittyy viiltohaavojen riski.

Sekoitus- ja vispauskoneet ovat paljon pienempiä kuin taikinakoneet, mutta myös näiden huolimaton tai suojaamaton käyttö voi aiheuttaa käsitapaturmia. Annostelulaitteiden nielut, koneleikkurit ja valssilaitteet voivat olla huonosti suojattuina tosi vaarallisia.

Raaka-aineiden punnituspaikeilla, sekoituskoneilla ja kaulintakoneilla jauhon pölyäminen on suojaamattomana tavallista.

Konditoriatyössä työasennot ovat eräissä työvaiheissa ergonomisesti vaikeita ja kuormittavia.

Konditoriatyössä voi joillekin henkilöille tulla allergisia oireita suojakäsineistä (vinyyli), mausteista (esim. kaneli), lisäaineista ja pesuaineista.

**huolimaton** = ei huolellinen

# Pientaikina-koneet





# Astiahuolto





# Kertaus

Kirjoita 5 tärkeintä asiaa leivonnan riskeistä ja konditorian riskeistä.

Mitkä ovat turvallisuuden ja puhtaanapidon värit?  
Mitä yhtäläisyyksiä huomaat?

Kirjoita 5 asiaa, jotka jäivät mieleen työturvallisuudesta.

**yhtäläisyys** = samanlaisuus

**jäädä mieleen** = muistaa

# salpaus

## *Ole hyvä.*

selkokielen versio: Marjukka Simpanen-Fourneau ja Minna Wright, Koulutuskeskus Salpaus, 2024

päivitetty versio: Katariina Salomaa, 2019

(alkuperäinen versio: Markku Jousala)



VILJO-ohjausosaamista  
viljajklusterin  
toimialoille-hanke  
1.11.2022 - 31.5.2024

