

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

Elintarvikehuoneistohygienia

Määritelmä

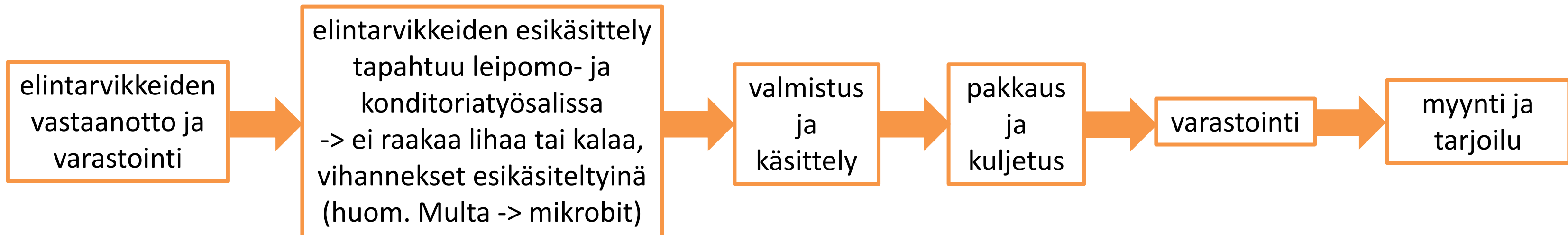
Elintarvikehuoneistohygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä toimia, joiden avulla voidaan varmistaa, että elintarvikehuoneisto on turvallinen, terveellinen ja puhdas.

[Tutustu Ruokaviraston sivuihin](#)

elintarvikehuoneisto = tila tai huone, jossa ruoka tai juoma, tuote tehdään

alkutuotanto = ensimmäinen vaihe ruoan valmistuksessa, kun raaka-aineet kerätään tai tuotetaan, esim. maanviljely, karjanhoito tai kalastus

Tuotantoketjun vaiheet



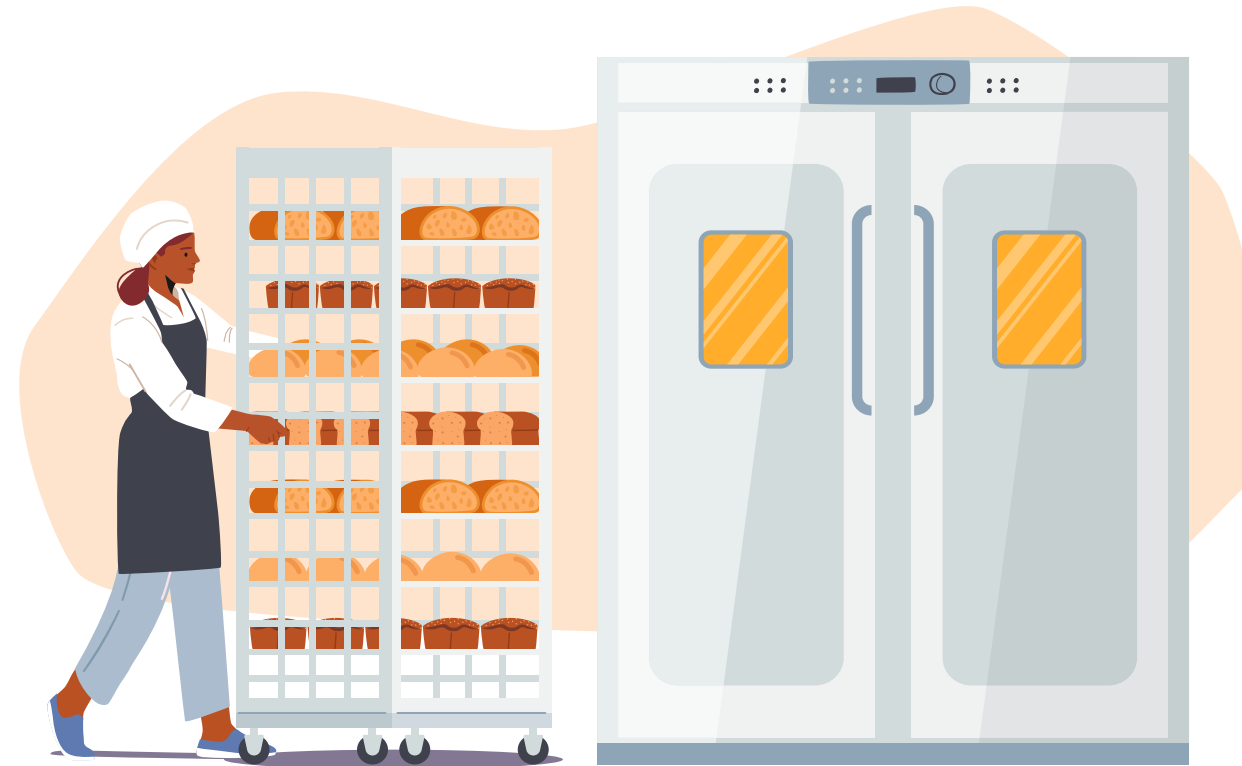
tuotantoketju = raaka-aineen matka sen hankinnasta valmiin tuotteen valmistukseen ja jakeluun

esikäsittely = esimerkiksi pesty, kuorittu tai leikattu ennen varsinaista ruoanvalmistusta

Hyvä hygienia

Hyvä hygienia koostuu:

- siisti ja oikeanlainen pukeutuminen
- huolellinen työskentely- ja henkilökohtainen hygienia
- tilojen siisteys ja puhtaus
- astia- ja pintahygienia
- laadukkaat ja tuoreet raaka-aineet



pintahygienia = esimerkiksi pöytien ja lattioiden puhtaus

Hyvät periaatteet hygieniselle työskentelylle

Tuotantoketjun toiminnot tulee erottaa toisistaan

- vastaanotto, varastointi, käyttö/valmistus, jäähdytys, säilytys ja tarjoilu/myynti/lähetys

Suojaamattomat raaka-aineet ja kypsennetyt tuotteet eri kylmiöihin ja varastoihin (ristikontaminaation vaara).

Avonaiset astiat ja paketit täytyy sulkea

- muista merkinnät!

Työskennellään huolellisesti ja järjestelmällisesti.

periaate = ohje tai sääntö, jonka mukaan toimitaan

ristikontaminaatio = ainesosat, jotka eivät kuulu elintarvikkeeseen, siirtyvät elintarvikkeesta toiseen ja pilaavat sen

Hyvän hygieniatason elintarviketuotanto

Hyvän hygieniatason elintarviketuotannossa on:

- Siivous- ja puhtaanapitosuunnitelma, joka sisältää omat suunnitelmat esim.
 - koneille ja laitteille
 - työpintojen pesulle ja desinfioinnille
 - lattioiden pesulle
 - kylmätilojen hyllyjen ja lattioiden pesulle
 - Astiahuollolle.
- Riittävän paljon käsienpesupisteitä oikeissa paikoissa.
- Siivousvälineille sopiva säilytyspaikka ja sen puhtaudesta huolehditaan.
- Henkilökunnan hygieniakoulutuksesta on huolehdittu (hygieniapassi).
- Lämpötiloja kylmätiloissa seurataan.
- Siivouksesta huolehditaan ja tuloksia seurataan .
- Varaston tuotekierto toimii -> FIFO.

huolehtia = pitää huolta, hoitaa

FIFO = First In First Out,
ensimmäisenä varastoon laitettu
tuote eli vanhin tuote käytetään
ensin

Huono hygienia

Huono hygienia aiheuttaa:



- ruokamyrkytyksiä ja joskus jopa kuolemia
- saastuneita elintarvikkeita ja asiakasvalituksia
- tuhoeläinten tuleminen -> kuluja saastuneiden raaka-aineiden ja ruokien hävittämisestä ja hävikkiä tuhoeläinten syömistä elintarvikkeista
- viranomaiset sulkevat elintarvikeyrityksiä
- ylimääräisiä maksuja, kun hävitetään taudinaiheuttajia.

Kaikki nämä heikentävät yrityksen tulosta!

saastunut = likaantunut

asiakasvalitus = reklamaatio

tuhoeläin = ongelmia aiheuttava eläin, esim. hiiri, lintu tai kärpänen

hävikki = ruoka, joka menee hukkaan

Hyvästä hygieniasta huolehtiminen

Hyvästä hygieniasta huolehtiminen tuo:

- tyytyväisiä asiakkaita, hyvä maine ja lisää liikevaihtoa
- lakien mukaan toimimista
- parempaa toimintavarmuutta ja ruoka-aineiden parempaa säilyvyyttä
- mukavan työympäristön, paremman työmoraalin, henkilökunta ei halua vaihtaa työpaikkaa.

Nämä kaikki parantavat yrityksen tuottavuutta!



liikevaihto = myyntitulot

toimintavarmuus = voit luottaa, että jokin asia toimii niin kuin sen pitää, ilman häiriöitä

työmoraali = miten motivoitunut henkilö on työssään, työntekijän asenne ja halu tehdä työnsä hyvin

Lisämateriaali

[Ruokavirasto - Hygieenisellä toiminnalla voit varmistaa elintarvikkeiden turvallisuuden pellolta pöytään asti](#)

[Ruokatieto - Elintarviketeollisuus –koulutus](#)

[Koulutuskeskus Salpaus - Elintarvikkeiden valmistajan -koulutus](#)



salpaus

Ole hyvä.

selkokielen versio: Marjukka Simpanen-Fourneau ja Minna Wright, Koulutuskeskus Salpaus, 2024
päivitetty versio: Katariina Ilonen, Koulutuskeskus Salpaus, 2021
(alkuperäinen versio: Outi Suopanki, Koulutuskeskus Salpaus)



VILJO-ohjausosaamista
viljajklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024

