

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

Elintarvikehygieniä

Määritelmä

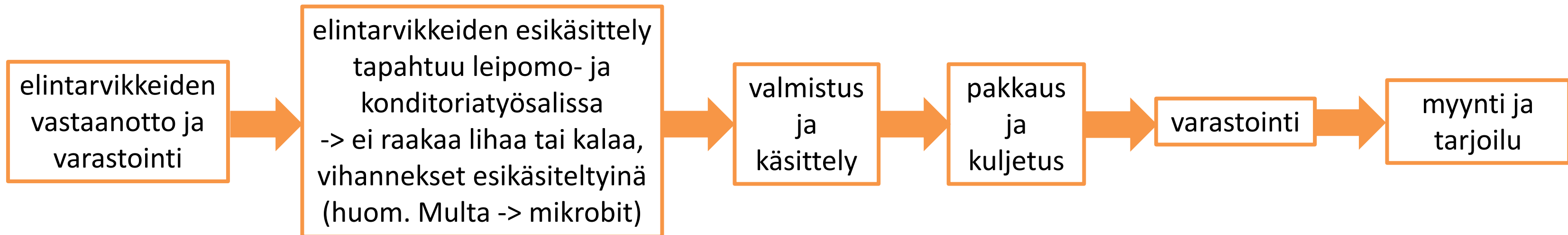
Elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä toimia, joiden avulla voidaan varmistaa, että elintarvike on turvallinen, terveellinen ja puhdas alkutuotannosta kulutukseen, eli koko matkan ajan, pelloilta pöytään asti.

[Tutustu Ruokaviraston sivuihin](#)

elintarvike = ruoka tai juoma, tuote, joka on tarkoitettu ihmisen ravinnoksi

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

Tuotantoketjun vaiheet



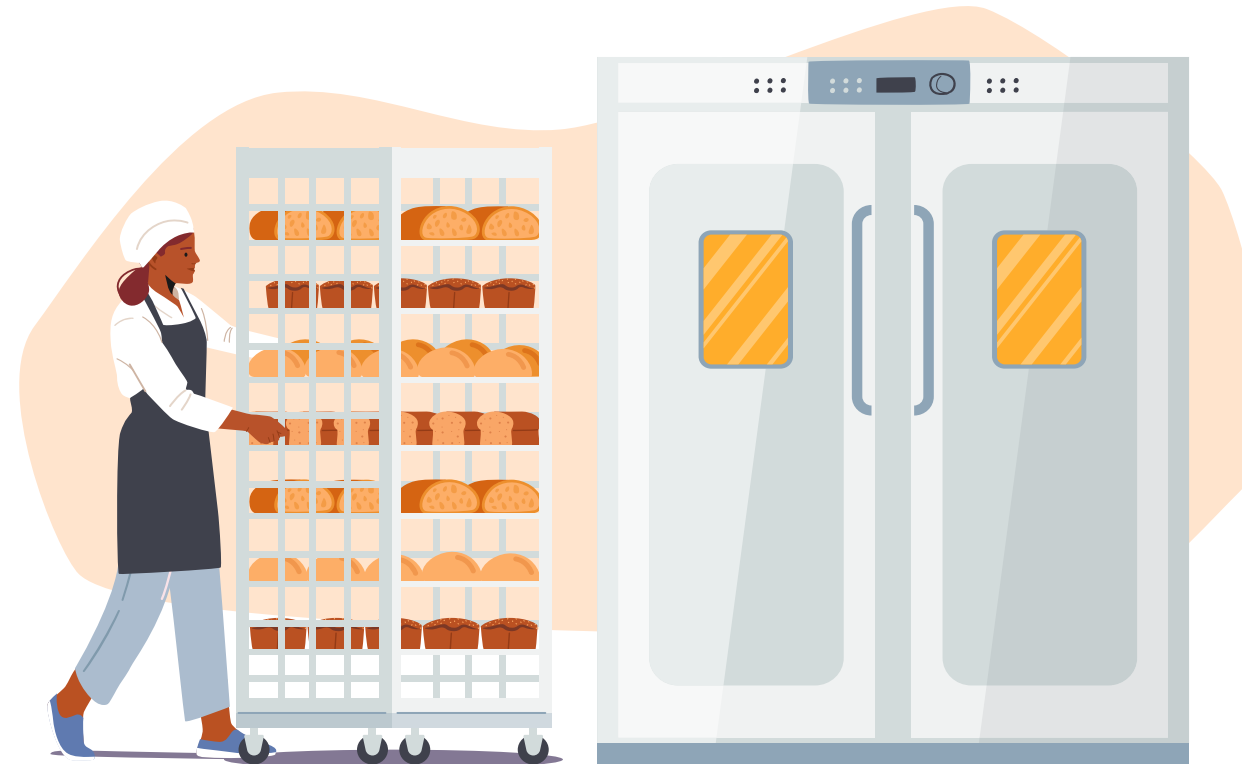
tuotantoketju = raaka-aineen matka sen hankinnasta valmiin tuotteen valmistukseen ja jakeluun

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

