

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

Työturvallisuus

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 (suoja-in)

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.

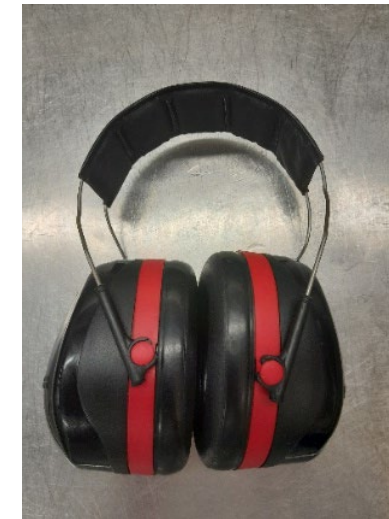


epäpuhtaus = likaisuus, ei puhdas

esikäsittely = raaka-aineiden valmistelua ennen kokkaamista

Erilaisia suojaimia

- **Kumisia käsivarsisuojaimia** käytetään esimerkiksi uunin puhdistuksessa.
- **Patakintaiden** täytyy olla riittävän paksuja. Päälyiskangas 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

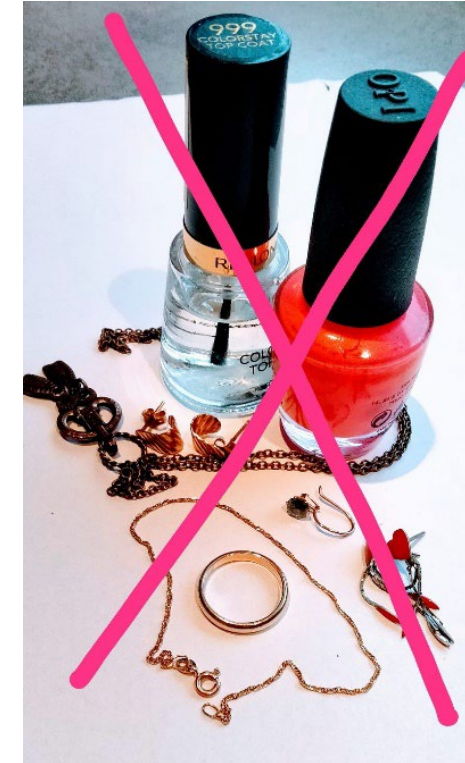
jauhopöly = pieniä hiukkasia ilmassa, jotka voivat ärsyttää keuhkoja ja aiheuttaa yskää

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

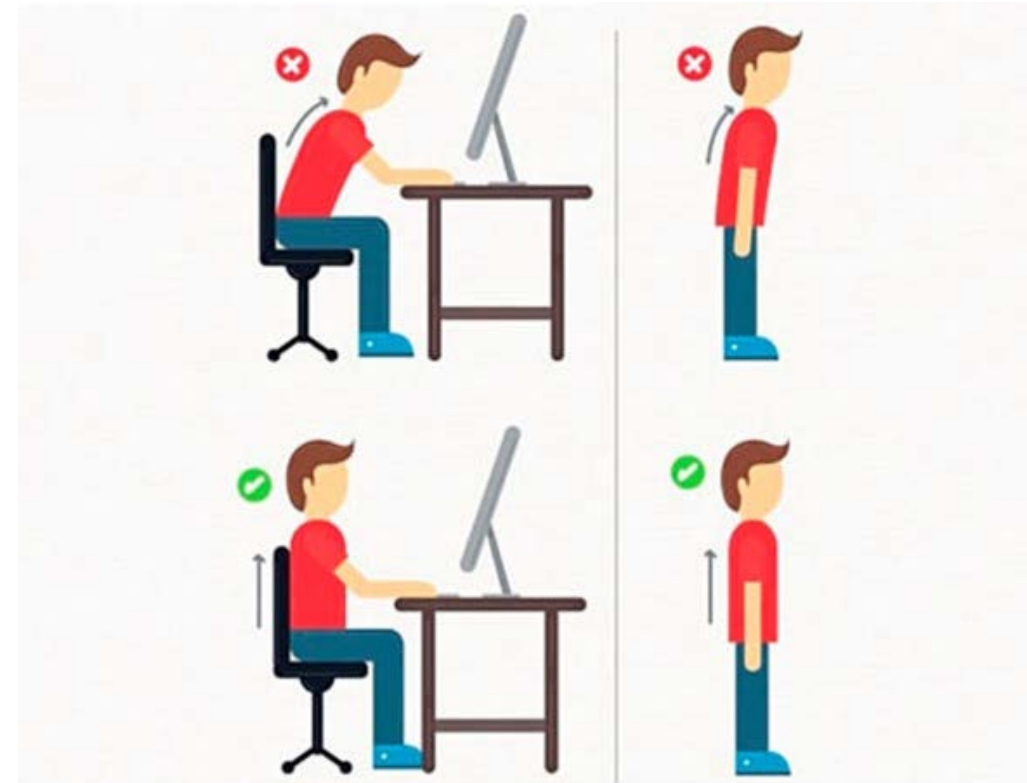
Ergonomia

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

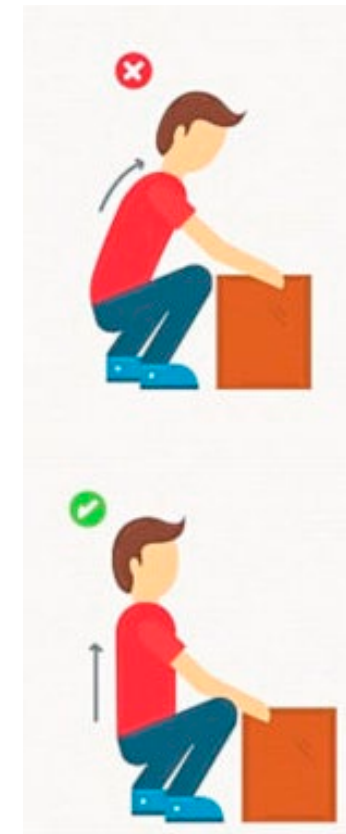
Muista oikeaoppinen nostotekniikka.

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

kuormittavuus = 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

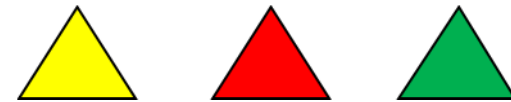
Värit voivat helpottaa työtä ja päätöksentekoa.

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 varoitusmerkkintöjä 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)



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?

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



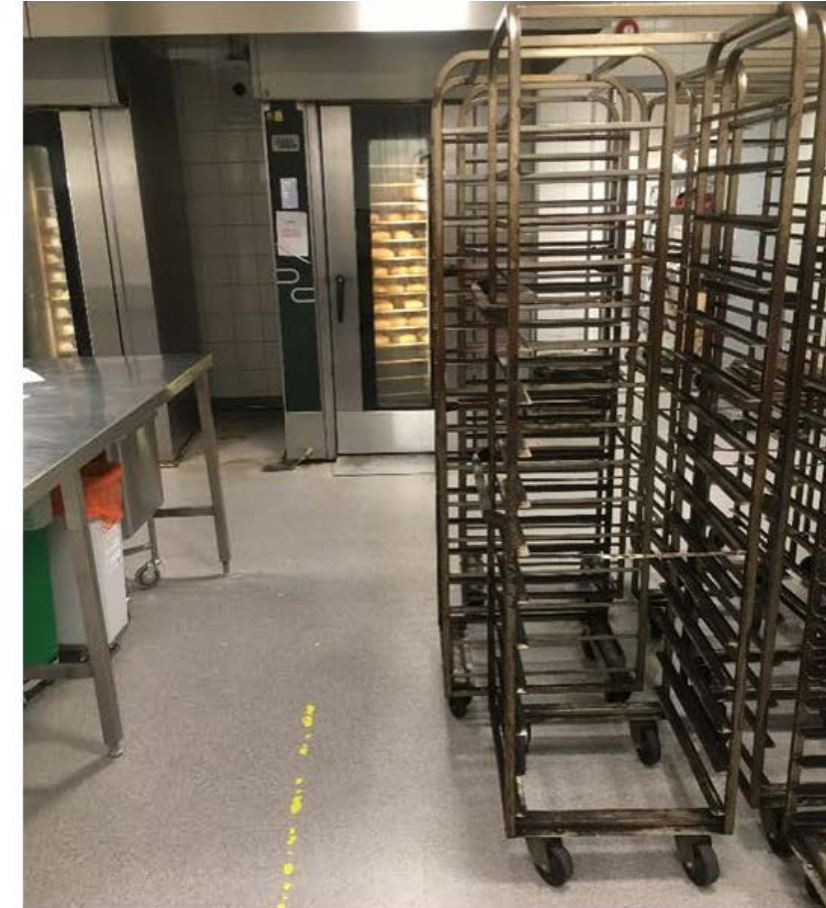
Uunit ja jäähdytysalue



arinauuni



pinnavaunu-uuni



jäähdytysalue

VÄÄRIN**OIKEIN**

Leivonnan 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 jauhun 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 punnituspäikoilla, sekoituskoneilla ja kaulintakoneilla jauhон 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

