



TÖISSÄ ELINTARVIKEALAN MIKROYRITYKSESSÄ

KESTÄVÄMPÄÄ LÄHIRUOKATUOTANTOA
LAPPIAN ARKTISESSA
YRITYSEKOSYSTEEMISSÄ -HANKE
VERSIO 30.10.2022

JOHDANTO

Tämä aineisto on tarkoitettu avuksi työntekijöille, jotka sijoittuvat elintarvikealan yrityksiin uusina työntekijöinä tai työelämässä oppijoina. Toivottavasti teksti tarjoaa ajateltavaa myös kokeneemmille pitkän linjan tekijöille. Elintarvikealan työnantajille aineisto voi tarjota ideoita siitä, miten työpaikasta voi tehdä uusille ja vanhoille työntekijöille viihtyisämmän ja työtehtävistä motivoivampia.


YRITYKSEN LIIKEIDEA JA ARVOT

Työnantajan kannattaa antaa uusille työntekijöille mahdollisuus tutustua yrityksen liikeideaan ja arvomaailmaan. On hyvä kertoa mitä teemme ja miksi, ketkä ovat asiakkaitamme, mitkä asiat ovat yritykselle tärkeitä minkälaisia arvoja yrityksellä on (esim. luonnollisuus, paikallisuus, turvallisuus). Uutta työntekijää voi pyytää tutustumaan yrityksen www-sivuihin ja somekanaviin, jos sieltä on mahdollista löytää näitä asioita. Perehdytysaineistoon voi tehdä napakan tiivistelmän yrityksen toiminnasta ja arvoista.


TOIMINTA- KULTTUURI

Huomaathan että jokainen työntekijä on omalla toiminnallaan ja asenteellaan luomassa työpaikan henkeä. Jokainen voi omalla käytöksellään vaikuttaa kaikkien viihtyvyyteen. Tervehtiminen, kiittäminen ja toisten yleinen huomioiminen ovat pieniä asioita, joilla on suuri merkitys. Työssä saa olla mukavaa ja siellä saa viihtyä. Työyhteisön keskustelut ja kahvitauot tekevät työstä mielekkäämpää. Uusiin ja erilaisiin ihmisiin kannattaa suhtautua uteliaasti ja ottaa oppia toinen toiseltaan, oli kyse sitten pitkästä kokemuksesta tai tuoreista ideoista ja uusimmasta tiedosta. Elintarvikealalla työskentelevän kannattaa tutustua omaan tuotteeseen, maistella, haistella ja osallistua tuotekehityskeskusteluun. Pienissä yrityksissä on usein mahdollista olla suoraan mukana tuotekehityksessä, joten kannattaa sanoa oma mielipide ja tuoda erilaisia näkökulmia esille sopivissa tilanteissa.






Kysymysten esittäminen on merkki siitä, että olet motivoitunut oppimaan uudet työtehtäväsi ja myös uutta. Sen vuoksi kysymyksiä kannattaa esittää mahdollisimman paljon, eikä mitään asiaa kannata jättää epäselväksi. Perehdyttämistyö on työnantajallekin helpompaa, kun uusi työntekijä tai harjoittelija kertoo rehellisesti, mitkä asiat ovat hänelle uusia, missä tarvitaan kertausta tai missä uusissa työtehtävissä hän tuntee vielä epävarmuutta. Kaikesta kannattaa puhua.



Jokaisella työpaikalla ja jokaisessa työyhteisössä on myös varmasti kehitettävää. Uutena tulokkaana saattaa huomata helpommin sellaisia asioita, jotka voitaisiin tehdä helpommin tai tehokkaammin. Positiivisessa hengessä esitetyt kehittämis ehdotukset otetaan varmasti mielellään vastaan työpaikalla. Työpaikan kritisointi ei kuulu esimerkiksi sosiaaliseen mediaan, vaan työpaikan asiat pitäisi pystyä hoitamaan työpaikan sisällä.

Työyhteisössä oma-aloitteisuutta pidetään usein korkeassa arvossa. Katso siis uteliaasti ja kiinnostuneesti ympärillesi ja kysele ja keskustele. Jos saat omat tehtäväsi valmiiksi, kysy mitä muuta voisit tehdä. Työnantaja voi laatia listan helposti omaksuttavista, ei niin kiireellisistä tehtävistä, joita voi hoitaa, jos työpäivän aikana jää ylimääräistä aikaa. Elintarvikealalla tällaisia tehtäviä voivat olla sellainen siivoaminen ja järjestäminen, joka ei kuulu päivittäiseen tuotantoon, raaka-aineiden valmistelu tai käsittely, tai vaikkapa raaka-aineiden tai tuotteiden inventaario.

Työpaikalla tulisi kaikkien saada tuntee olonsa turvalliseksi ja tarpeelliseksi. Älä siis syrji tai kohtele huonosti tai vähättelevästi ketään. Kaikki ihmiset ovat samanarvoisia oli sitten kyse iästä, syntyperästä, sukupuolesta, uskonnosta tai mistään muusta henkilön persoonaan, elämäkatsomukseen tai identiteettiin liittyvästä seikasta.



TYÖSSÄ- KÄYNTI

On lienee itsestään selvää, että töihin tullaan ajoissa. On työpaikkakohtaista, kuinka tarkka töihin tulon aika on, vai voiko päivän työt käydä esimerkiksi hoitamassa vapaasti omaan tahtiin. Selvitä oman työnantajasi kanssa, onko työajoissa liukumaa, mikä on ylityötä ja miten mahdolliset ylityöt korvataan. Jos työvuorosi alkaa tiettyinä kellonaikana, se tarkoittaa sitä, että tuolloin tulisi olla työpaikalla valmiina aloittamaan työt, eli kahvit juotuna ja työvaatteet päällä. Ole rehellinen omista mahdollisuuksistasi tehdä esimerkiksi jonkin yllättävän muuttujan takia venyviä työpäiviä.

Pienissä yrityksissä henkilöstöresurssit ovat usein rajalliset ja joskus työntekijää voidaan pyytää jäämään töihin pitemmäksi aikaa, kuin alun perin on suunniteltu. Yleensä jousto on molemminpuolista ja jos sinulla on joskus mahdollisuus jäädä auttamaan työpaikalle, niin voit varmasti myös vastaavasti pyytää vapaata esimerkiksi harrastuksen tai muun menon vuoksi, kun sitä tarvitset. Puhu rehellisesti siitä, miten oma aikasi jakautuu elämän eri osa-alueille esimerkiksi perhesyiden vuoksi ja kerro, minkälaisissa tilanteissa ja milloin sinulla on mahdollisuus joustaa ja milloin ei.

Työpäivän aikana muutoksia voi tulla myös muihin asioihin kuin työaikaan. Esimerkiksi työtehtävät voivat muuttua sen mukaan, miten päivä erilaisine muuttujine etenee ja miten työt etenevät kenelläkin työntekijällä.

Työpaikalla on varmasti mahdollisuus välillä valita ja toivoa työtehtäviä, joissa voi hyödyntää omia vahvuuksiaan ja jotka ovat itselle mieluisia. On myös tehtäviä, jotka eivät ole niin motivoivia, mutta ne on vaan tehtävä. Tällaisista tehtävistä tulee välillä kaikkien suoriutua. Jokaisesta työtunnista maksetaan sama palkka ja työnantajalle kaikki työt ovat tärkeitä ja ne täytyy saada tehtyä, ja on usein myös oppimisen kannalta tärkeää tutustua mahdollisimman monipuolisesti elintarvikealan tehtäviin. Jos työtehtävät tuntuvat ylivoimaisilta tai aiheuttavat ahdistusta tai turvattomuuden tunnetta, kannattaa tästä kertoa rehellisesti esimiehelle. Kaikkien ei tarvitse pystyä kaikkeen, vaan usein on mahdollista suunnata kunkin henkilön työnkuvaa hänen resurssiensa mukaan.

Työnantajan kannattaa antaa työntekijöille mahdollisuus tehdä mahdollisimman paljon työntekijän omaa osaamista vastaavia ja mieluisia työtehtäviä. Tässäkin asiassa työntekijän kannattaa kommunikoida avoimesti siitä, missä työtehtävissä itse kokee olevansa parhaimmillaan ja mitkä työtehtävät eivät tunnu omilta ja sujuvilta. Näin päästään sovitteluun ja suunnitteluun sitä, miten kunkin työnkuva rakennetaan mahdollisimman motivoivaksi. Se on sekä työnantajan että työntekijän etu.



TAUKOJEN PITÄMINEN

Kullakin työpaikalla on omat rutiininsa taukojen suhteen. Jos sinulla on vapaus pitää tauot omaan tahtiin, muista pitää ne. On tärkeää syödä ja juoda ja hengähtää säännöllisin väliajoin. Joillakin työpaikoilla tauot on merkitty ja määrätty, mutta useimmiten ne pidetään työn lomassa, silloin kuin ne sopivat työrytmiin mukavasti. Työnantajan kannattaa miettiä, voisiko työntekijöille tarjota jotakin taukoevästä ja ainakin kahvia talon puolesta, ja näin lisätä työntekemisen viihtyvyyttä.

TYÖAJAN- SEURANTA

Eri työpaikoilla voi olla erilaiset työkalut työajanseurantaan. Työntekijän on hyvä itse seurata omia tuntejaan ja työnantajalta kannattaa kysyä, mikä lasketaan työaikaan. Työaikaan liittyvät asiat on yleensä määritelty työelämässä oppimisen osalta oppilaitoksen ja yrityksen välisessä sopimuksessa, ja työehtosopimuksessa silloin kuin on kyse varsinaisesta työpaikasta ja työsuhteesta. Esimerkiksi elintarvikealan työehtosopimuksissa on määritelty ylityöajat, sekä muun muassa ja ilta- ja viikonloppuajat ja niistä maksettavat lisät. Myös eri tehtävien palkkataulukot löytyvät työehtosopimuksista. Jos työehtosopimuksessa määritellyt asiat eivät toteudu työpaikalla, ne kannattaa ottaa puheeksi. Pienissä yrityksissä ei välttämättä ole luottamusmiestä, jolloin voit puhua suoraan yrittäjälle, esimiehelle tai työyhteisössä sellaiselle muulle henkilölle, jolle puhuminen tuntuu luontevalta. Neuvoa voi kysyä myös omasta ammattijärjestöstä.



PERUS- ASIOITA

Jokaisessa yrityksessä on omat käytäntönsä, joita noudatetaan, mutta on muutamia yleiseen toimintakulttuuriin ja paljon hygieniaan liittyviä asioita, jotka ovat yhteisiä kaikille elintarvikealan yrityksille. Työntekijöiltä edellytetään vähänkään pitemmissä työsuhteissa käytännössä aina hygieniapassia.

Tilat siivotaan ja desinfioidaan, ja roskat viedään jokaisen työpäivän tai tuotantojakson jälkeen, kunkin yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Käytetyt työvälineet tiskataan ja palautetaan paikoilleen, tai jätetään kuivumaan, jos ne eivät vielä ole tarpeeksi kuivia.

Elintarvikealan työhön liittyy usein erilaisten koneiden käyttöä. Kokeneemmat työntekijät opastavat tulokkaita työtehtäviin ja kullakin koneella on hyvä olla selkeät käytännön käyttöohjeet raskaan teknisen manuaalin lisäksi. Hyvä vaihtoehto koneen käytön kertaamiseen on videomateriaali, ja työntekijähän voi itsekkin kuvata itselleen talteen koneenkäytön opastuksen. Työnantajan on hyvä kirjata ja kerätä työohjeet ja reseptit esimerkiksi kansioon, jotta työntekijän on helppo tutustua tehtäviin sekä myös tarkistaa, mitä pitikään tehdä. Työohjeita ja reseptejä tulisi säilyttää lukollisessa kaapissa, eikä niitä pääsääntöisesti saa viedä työpaikan ulkopuolelle.

Elintarvikealan yrityksissä ollaan monesti ratkaisukeskeisiä ja siedetään hyvin muuttuvia tilanteita ja epävarmuutta. Elintarvikealan yrityksen perustaminen on riskinottoa ja siihen ryhtyvät harvemmin henkilöt, jotka sietävät huonosti painetta ja epävarmuutta. Työntekijä pärjää muuttuvissa tilanteissa parhaiten omaksumalla itsekkin positiivisen ja joustavan asenteen ja toisaalta muistamalla, että koko yrityksen huolia ei tarvitse ottaa kantaakseen. Yrityksessä lopullisen vastuun kantavat yrittäjä ja esimiehet.

Työnantajana on hyvä muistaa se, että toiset ihmiset ovat helpommin kuormittuvia ja työntekijät saattavat kestää paineistettuja tilanteita ja esimerkiksi sesonkeihin liittyvä kiirehuippuja eri tavoin. Näistäkin asioista on hyvä avoimesti keskustella ja työntekijän on hyvä olla rehellinen omista tuntemuksistaan. Kullekin työntekijälle on hyvä luoda sellainen työnkuva, että hänen omat resurssinsa eivät ylitä, ja hän saa mahdollisuuksia onnistua. Se ei onnistu ilman avointa keskustelua.



TYÖVAATTEET

Eri työpaikoilla voi olla erilaisia käytäntöjä työvaatteiden ja niiden pyykkäämisen suhteen. Jos olet opiskelija ja menet harjoitteluun, joka kestää rajatun, lyhyen ajan, voit yleensä käyttää omia opiskelujen puitteissa saamiasi työvaatteita. Muutoin työvaatteita on usein tarjolla työpaikan puolesta. Elintarvikealalla käytetään lähes poikkeuksetta erillisiä työvaatteita, jotta estetään haitallisten mikrobien ja vierasesineiden joutumista elintarvikkeisiin, sekä suojataan omia vaatteita likaantumiselta.

Lähtökohtaisesti työpaikalla ei käytetä koruja tai koristeita, jotka aiheuttavat riskin vierasesineen joutumisesta elintarvikkeisiin. Työantaja voi myös arvioida, mikä on kohtuullista varovaisuutta ja mitkä ovat sellaisia pukeutumiseen ja koristautumiseen liittyviä asioita, joilla on todellista merkitystä elintarviketurvallisuuden kannalta. Sellaisista asioista, joilla ei ole todellista merkitystä turvallisuuden suhteen, ei työnantajan kannata nipottaa.

Päähinettä tulee käyttää elintarvikkeiden tuotantolaitoksissa, ravintolakeittiöissä, katukeittiöissä ja tarjoilukioskeissa sekä elintarvikemyymälöissä ja –halleissa pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myyntipaikoissa. Päähineen tulee estää hiuksien pääsyn käsiteltäviin elintarvikkeisiin. Laitoksissa suositellaan tai vaaditaan käytettäväksi työkenkiä vain työpaikalla. Huomaathan, että siisti pukeutuminen vaaditaan myös vierailijoilta tai vaikkapa huoltomiehiltä ja asentajilta.

Työvaatteet pestään työpaikan pesukoneella 60 asteessa tai pesulassa. Työvaatteiden pesu kotona voi aiheuttaa vaaran haitallisten mikrobien leviämisestä työpaikalle.



HYGIENIA

Hyvä hygienia on yksi elintarvikealalla toimimisen perusedellytyksistä. Siihen liittyy myös omasta terveydestä huolehtiminen. Erityisesti on kiinnitettävä huomiota ripuliin tai äkilliseen vatsatautiin, haavoihin tai ihottumaan käsissä, kuumeiseen kurkkutulehdukseen tai sitä vaikeampaan infektioautiin. Sairaana ei voi olla töissä. Jos käsiin tulee haavoja, ne tulee suojata hyvin vesitiiviillä laastareilla, jotka erottuvat hyvin tuotteista (sininen väri). Laastaroitu käsi peitetään kertakäyttökäsineellä.

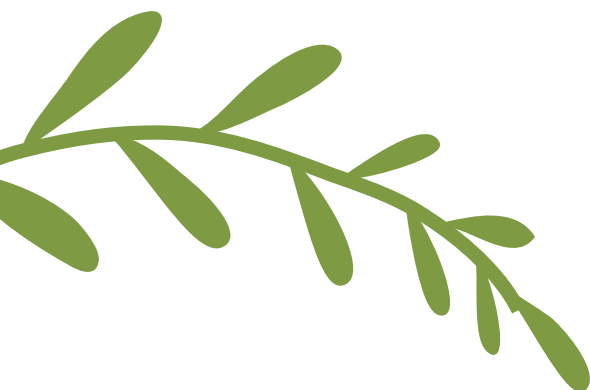
Ihmisen iholla on aina runsaasti pieneliöitä, siksi töiden lomassa ei kosketella hiuksia tai ihoa.

Pakkaamatonta elintarviketta ei käsitellä tarpeettomasti paljain käsin, vaan käytetään ottimia, työvälineitä tai kertakäyttöhanskoja. Töissä ei yskitä, aivasteta tai niistetä pakkaamattomien elintarvikkeiden lähistöllä.

Käsihygienia on elintarvikealalla ensiarvoisen tärkeää. Tässä on Ruokaviraston laatima tietopaketti käsihygieniasta.

Matkapuhelimen käyttö ulottuu tänä päivänä kaikille elämänalueille, ja myös työpaikalla voi olla esimerkiksi tehtäviä, jolloin omaa puhelinta tai työpuhelinta on tarpeen käyttää. Omaan henkilökohtaiseen elämään liittyvä matkapuhelimen käyttö ei pääsääntöisesti kuulu työpaikalle taukoja lukuun ottamatta, mutta kannattaa keskustella työnantajan kanssa, onko lupa käyttää puhelinta esimerkiksi musiikin, radion tai muun viihteen kuunteluun vaikkapa yksitoikkaisissa pakkaustehtävissä, joissa matkapuhelin ei haittaa kommunikointia muiden työntekijöiden kanssa, eikä aiheuta turvallisuus- tai hygieniariskiä. Lupa kuunnella esimerkiksi äänikirjaa voi lisätä motivaatioita joihinkin työtehtäviin sekä parantaa työpaikan viihtyisyyttä.

On syytä muistaa, että matkapuhelin muodostaa lähtökohtaisesti hygieniariskin. Jos puhelinta joutuu kesken työn käsittelemään, tulee sen jälkeen aina pestä kädet huolellisesti ja vaihtaa hanskat.



TIETOPAKETTI KÄSIHYGIENIASTA

Lähde:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/henkilokohtainen-hygienia/>

Huolellinen ja säännöllinen käsienvesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys asiallisen suojavaatetuksen lisäksi.

Mikrobeja on käsissä luontaisesti. Osa niistä on harmittomia, mutta osa on ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. Staphylococcus aureus on yleinen bakteeri ihmisen iholla, haavoissa, nielussa, nenässä ja käsissä. Noin puolet ihmisistä kantaa bakteeria. Osalla ihmisistä esiintyy S. aureus -tyyppejä, jotka tuottavat ruokamyrkytyksiä aiheuttavia enterotoksiineja. Bakteeri tarttuu ruokaan elintarviketyöntekijän käsien välityksellä. Myös ulosteperäiset bakteerit, esimerkiksi kolibakteerit, voivat joutua elintarvikkeisiin huonon henkilökohtaisen hygienian seurauksena. Mikrobit voivat siirtyä käsien välityksellä myös likaisilta pinnoilta.

Jos käteen tulee haava, tulee se suojata asianmukaisesti esim. laastarilla. Jos haava on kädessä, tulee käyttää lisäksi suojakäsineitä. Suojakäsineiden käytöllä estetään bakteerien leviäminen kädessä olevasta haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.

Hyvään käsihygieniaan kuuluvat seuraavat asiat:

Pese kädet huolellisesti ennen työhön ryhtymistä sekä tarvittaessa työn aikana ja työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen.

Pese kädet aina WC:ssä käynnin yhteydessä, tupakoinnin jälkeen tai yskimisen, aivastamisen tai niistäamisen jälkeen. Kädet on hyvä pestä ja mahdolliset suojanhanskat vaihtaa myös matkapuhelimen käsittelyn jälkeen.





Kaikkia bakteereja ei voida täydellisesti poistaa käsistä pesemällä tai desinfioimalla. Tämän vuoksi sellaisenaan syötäviä ruokia tulisi kosketella mahdollisimman vähän paljain käsin ilman kertakäyttöisiä suojakäsineitä ja käyttää vain puhtaita välineitä.

Kun käytät kertakäyttöisiä suojakäsineitä, vaihda ne usein ja vaihdon välillä pese kädet. Suojakäsineet on tarkoitettu käsiteltävän elintarvikkeen suojaksi, ei vain käsien. Käsineiden puhtaudesta tulee pitää samalla tavalla huolta kuin käsistä. Jos kosketat käsineillä likaista kohtaa, vaihda käsineet uusiin.

Sellaisessa työssä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, tulee kynsien olla lyhyet ja kynsinauhojen ehjät. Puhtaat, lyhyet kynnet ja terveet kynsinauhat levittävät vähemmän mikrobeja kuin pitkät ja likaiset kynnet, joiden alla voi olla tauteja aiheuttavia mikrobeja. Mikäli käsien ihon tai kynsien hoitoon käytetään lääkkeitä tai kosmeettisia aineita, suositellaan käsien suojaamista kertakäyttöisillä suojakäsineillä.

Kun käsittelet pakkaamattomia elintarvikkeita tai valmiita ruokia, älä tee samanaikaisesti muuta, kuten käsittele rahaa, matkapuhelinta, raakoja elintarvikkeita, pese tiskiä, puhdista pintoja tai asiakastiloja.

KÄSIEN PESUTEKNIikka

Ota käsistä pois sormukset, korut ja kellot. Esimerkiksi sormuksien alusta on oikea lika- ja mikrobipesä! Kastele kädet lämpimällä vedellä. Ota käsiisi pesunestettä. Palasaippuat eivät ole riittävän hygieenisia. Pese molemmat kädet huolellisesti. Pese myös peukalot, kämmenselkä, sormien välit, sormenpäät ja kynsienalustat. Muista, että kynsien alustat ovat oikeita bakteeripesiä! Huuhtele kädet hyvin lämpimän veden alla. Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöiseen pyyhkeeseen. Ellei hana sulkeudu automaattisesti, sulje hanat pyyhkeellä. Vältä koskettamasta hanaan puhtailla käsillä.




LÄMPÖTILAN- VAIHTELUT

Elintarvikeyrityksen toiminnassa lämpötilavaihtelut aiheuttavat tyypillisesti toiminnassa kriittisiä riskin paikkoja. Epävarmoissa tilanteissa kannattaa aina kysyä kokeneemmilta tekijöitä neuvoa. Tarkistettavia asioita voivat olla esimerkiksi se, kuinka kauan jotain elintarviketta voi pitää huoneenlämmössä, tai mitä tehdään, jos jääkaapin tai pakasteen lämpötila näyttää kohoavan suositusta lämpimämmäksi. Kun lämpötilasäädelyä tavaraa tulee tai lähtee, on hyvä olla tarkkana odotusaikojen kanssa – lähtökohtaisesti kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet luovutetaan tai noudetaan suoraan kylmätiloista kylmäautoon ja pakastetiloista pakasteautoon, ja myös vastaanotettavan tavaran osalta tulee varmistaa, että tavaraa ei jätetä huoneenlämpöön odottamaan, vaan joko rahdin kuljettaja tai yrityksen työntekijä huolehtii tavarat suoraan kylmään.

LÄMPÖTILAT ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYSSÄ (Ruokatieto-sivusto)

Aika ja lämpötila ovat ruokien käsittelyssä jatkuvasti huomioon otettava pari. Kuuma ruoka on pidettävä kuumana ja kylmä kylmänä. Poikkeaminen tästä vaikuttaa aina tuotteen säilyvyyteen. Ruokien valmistaminen ja tarjoilu suunnitellaan siten, että helposti pilaantuvat raaka-aineet, puolivalmisteet ja tuotteet viipyvät huoneenlämpötilassa mahdollisimman lyhyen aikaa.

Niin pilaaja- kuin ruokamyrkytysbakteerit lisääntyvät nopeimmin huoneenlämpötilassa ja ihmisen kehon lämpötilassa (+20 °-+40 °C). Helposti pilaantuvien tuotteiden säilyttämisaika näissä lämpötiloissa tulee pitää mahdollisimman lyhyenä. Vältettävä lämpötila-alue, ns. vaaravyöhyke on +6 °C -+ 60 °C. Laissa on säädetty tietyt lämpötilat elintarvikkeiden säilytykseen, kuljetukseen ja myyntiin sekä tarjoiluun.



Kasvisten säilytyksessä on huomioitava eri kasvisten erilaiset säilytyslämpötilavaatimukset.



Säädetyistä lämpötiloista hyväksytään lyhytaikainen 3 °C:een poikkeama (korkeintaan 24h). Jos lämpötilapoikkeama on suurempi, tulee elintarviketoimijan tehdä korjaavia toimenpiteitä. Kylmänä tarjoiltavien tuotteiden tarjoilussa sallitaan myös korkeampi +12 °C:n tarjoilulämpötila, mutta tällöin tarjoiluajan tulee olla lyhyt, korkeintaan neljä tuntia

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä täytyy noudattaa seuraavia lämpötiloja:

ELINTARVIKE /
VARASTOLÄMPÖTILA ENINTÄÄN:
helposti pilaantuva elintarvike, ml.
maito, kerma, paloitellut kasvikset
/ + 6 °C
tuoreet kalastustuotteet lähellä / 0 °C,
sulavan jään lämpötila
kylmäsavustetut ja tuoresuolatut
kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja
suojakaasupakatut jalostetut
kalastustuotteet / + 0...3 °C
helposti pilaantuvat maitopohjaiset
tuotteet / + 8 °C
jauheliha ja jauhettu maksa / + 4 °C
pakasteet vähintään / - 18 °C

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjoilussa tulee noudattaa seuraavia lämpötiloja:

ELINTARVIKE /
TARJOILULÄMPÖTILA ENINTÄÄN:
kuumina myytävät/tarjoiltavat ruoka-
annokset (myynti-/tarjoilu-aika
enintään 4 h) vähintään / + 60 °C
kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet
tarjoilun aikana (myynti-/tarjoilu-aika
enintään 4 h) enintään / + 12 °C
Kananmunien suosituslämpötila on
/ + 10–14 °C.



RAHDIT

Rahdin lähettäminen on yksi iso työtehtävä monessa elintarvikealan yrityksessä

Jokaiseen lähtevään rahtiin täytetään rahtikirja, johon tulee seuraavat tiedot – lähettäjä, vastaanottaja, kuljetuslämpötila, lähetettävien pakkausyksiköiden määrä ja paino. Rahtikirjassa on hyvä olla vastaanottajan puhelinnumero, sillä joskus rahteja menee sellaisille vastaanottajille, joiden toimipisteet eivät ole aina auki. Lähtevät elintarvikkeet tulee jättää paikkaan, jossa niiden lämpötila pysyy vaaditulla tasolla, ja josta kuljettajan on ne helppo noutaa. Laatikot, rullakot ja lavat tulee merkitä näkyvästi, jotta kuljettajan ei tarvitsisi arvailla, mihin mikäkin laatikko on menossa. Rahdinkuljettajille on aina hyvä tarjota puhelinnumero, josta vastaanottajan tavoittaa.

Muistathan, että rahtiautojen kuljettajat, jotka tuovat ja vievät tavaraa, ovat elintarvikealan yrityksille ensisijaisen tärkeitä yhteistyökumppaneita. Aikataulut ovat toisinaan tiukkoja, ja toisinaan noudot ja jaot ovat myöhässä tai peruuntuvat. Joskus sattuu haavereita tien päällä tai keli on hankala. Tällöin tarvitaan joustavaa asennetta ja ystävällistä otetta asioihin. Kohtaamiset ovat molemmin puolin mukavampia, kun niihin suhtautuu positiivisesti ja ystävällisesti, ja kohtaa kuskit heidän työtään arvostaen.



PARI SANAA TYÖTURVAL- LISUUDESTA

Tee työtä turvallisesti. Noudata annettuja ohjeita ja kysy, jos koet epävarmuutta vaikkapa jonkin työkonteen käytössä tai jokin työtehtävä arveluttaa. Työssä ei saisi olla koskaan niin kiire, että pitää juosta. Työtä pitäisi pystyä tekemään tehokkaasti, mutta samalla rauhallisesti ja ympäristöhuomioiden. Työpaikoilla voi olla paljon vaaraa aiheuttavia tekijöitä, kuten koneet ja laitteet ja niiden terät, liukastumisvaara, raskaat kantamukset muista fyysisistä työtehtävistä puhumattakaan.

Työturvallisuus koostuu ergonomiasta ja työpaikan fyysisestä työturvallisuudesta, sekä työntekijän työtavoista ja työkunnosta. Työturvallisuuden näkökulmasta huomioitavia asioita ovat myös kuumat ja kylmät lämpötilat sekä melu.





NÄIN OLEN HYVÄ TYÖKAVERI

MUISTILISTA

1. KUN TULEN TÖIHIN, tuon paikalle hyvää mieltä, iloa ja kannustusta.
2. PYSYN asiassa enkä mene henkilökohtaisuuksiin.
3. ANNAN tilaa kaikille työyhteisön jäsenille.
4. EN JYRÄÄ tahtoani läpi huutamalla, osoittamalla mieltä tai heittäytymällä marttyyriksi.
5. TEEN työni ja kannan vastuuni työpaikan ihmissuhteista. En selitä huonoa käytöstä tulisella temperamentillani.
6. KIITÄN, kun olen kiitollinen. Pyydän anteeksi, kun on syytä.
7. EN YLITULKITSE muita, enkä ota kritiikkiä syytöksenä minua kohtaan. Kysyn tarkentavia kysymyksiä, kun en ymmärrä jotain.
8. YMMÄRRÄN, että joitakin asioita kannattaa kehittää. Kehittäminen ei tarkoita, että toiminta olisi huonoa.
9. TYÖYHTEISÖNI on aika kiva, sillä muutkin ovat ystävällisiä, rehellisiä ja kannustavia.
10. EN VAALI valittamisen kulttuuria. Kiinnitän huomiota myös kaikkeen siihen, mikä on työyhteisössäni hyvin.

LÄHDE:

TEHY-lehden nettisivut (www.tehy-lehti.fi)

