

Siisti ja puhdas työympäristö

Työympäristön siisteys on kaikkien tehtävä ja vastuu. Kaikki työntekijät huolehtivat puhtaudesta ja hygieniasta.

Puhdista työtasot ja pinnat usein, ainakin 2-4h välein, pese välineet huolellisesti ja käytä aina puhtaita välineitä. Käytä oikeita desinfiointi- ja puhdistusaineita.

Työpaikalla täytyy olla kirjallinen **siivoussuunnitelma**. Suunnitelma kertoo:

- ✓ Miten tilat, koneet ja välineet voi pitää puhtaana. Mitkä täytyy pyyhkiä, pestä tai desinfioida.
- ✓ Mitä puhdistusaineita ja siivousvälineitä täytyy käyttää.
- ✓ Kuinka usein täytyy siivota.
- ✓ Miten astiat ja välineet täytyy pestä, mitä on oikea astiahuolto. Mitkä asiat voit pestä astianpesukoneessa, mikä on oikea lämpötila.
- ✓ Kuka on vastuussa siivouksesta ja milloin (esim. kuka siivoaa aamulla, kuka illalla ja mitkä tilat).
- ✓ Miten siisteyttä seurataan ja dokumentoidaan: Mitä kirjoitat omavalvonnan dokumentointiin.

Kunnossapitosuunnitelman mukaan tarkistetaan, että lattiat, pöytätasot, vesipisteet, ilmastointi, valot ja viemärit toimivat aina oikein.

Kun huolehdit hygieniasta ja siisteydestä, huolehdit myös omasta ja työkavereiden työturvallisuudesta. **Puhdas paikka on turvallinen paikka!**



Sinulla on vastuu: Jos et ole varma, mitä kemikaaleja ja puhdistusaineita voi käyttää, kysy! Väärä kemikaali esimerkiksi leikkuulaudassa voi olla vakava terveysriski.

Siisti ja puhdas työympäristö: Työtapahygienia ja aseptiikka

Työtapahygienia ja aseptiikka ovat tärkeitä niin hoitoalan, elintarvikealan kuin puhtausalan töissä.

Työtapahygienia tarkoittaa yleisiä toimintatapoja, joilla työssä pidetään asiat puhtaina ja turvallisina. On tärkeää, että ymmärrät roolisi hygienian ja puhtauden hoidossa ja tiedät oikeat toimintatavat.

Aseptiikka on osa työtapahygieniaa, mutta erityisen tarkkaa. Aseptiikka ja aseptinen siivous ovat erityisesti terveydenhuollossa tärkeitä.

Aseptiikalla estät, etteivät huonot (haitalliset) mikrobit pääse ruokaan, potilaan haavoihin, steriileihin välineisiin tai potilaan kehoon.

Aseptinen työjärjestys tarkoittaa:

- Työ tehdään aina **puhtaasta vaiheesta likaiseen**.
- Työ aloitetaan korkeaa hygieniaa vaativista tehtävistä ja edetään matalampaa vaativille.

Aseptiseen työskentelyyn kuuluvat:

- Oikea työjärjestys
- Puhtaat välineet
- Rauhalliset ja tarkat työliikkeet
- Puhtaat kädet / suojakäsineet

Siisti ja puhdas työympäristö: Puhdistuksen vaiheet

Siivousvälineille ja -aineille täytyy olla oma paikka ja eri asioihin tarkoitettujen välineiden olla erossa toisistaan.

Puhdistusvaiheet

1. Karkean lian (lika) poisto

- Poista näkyvä lika mekaanisesti: kaavi, harjaa, huuhtelee tai liota.
- Käytä viileää vettä, jotta lika ei tartu pintoihin.
- Tämä vaihe ehkäisee mikrobien kasvua ja biofilmin muodostumista.

2. Pesu pesuaineella - Tärkein puhdistusvaihe.

- Levitä pesuaine (liuos, vaahto tai geeli).
- Jatka mekaanisella puhdistuksella (esim. harjaus).
- Estää biofilmin kertymistä.

3. Desinfiointi (jos tarvitsee)

- Käytä ohjeen mukaisia desinfiointiaineita ja vaikutusaikaa.
- Desinfiointi tehdään aina pesun jälkeen.
- Vähentää mikrobeja.

4. Huuhtelu

- Poistaa pesu- ja desinfiointiainejäämät.
- Käytä huuhteluun talousvettä (= vettä, joka sopii myös juomiseen).

5. Kuivaus

- Kuivaa lattiat ja pinnat huolellisesti.
- Kuivaus on sekä hygieni- että työturvallisuusasia.

Siisti ja puhdas työympäristö: Astiahuolto

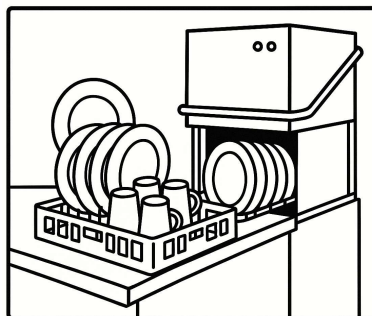
Astiahuolto on tärkeä osa työympäristön hygieniää. Siihen täytyy olla oma suunnitelma, johon kuuluvat:

- likaisten astioiden keräily, lajittelu ja käsittely
- astioiden pesu
- puhtaiden astioiden kuivumisen järjestäminen
- puhtaiden astioiden säilytys ja siirto käyttöpaikoille.

Koneellisen astianpesun vaiheet:

- 1) katso, että kone on puhdas, sihti ja muut osat ovat paikoillaan ja pesunestettä ja huuhteluainetta on riittävästi.
- 2) Pese astiat noin 1h siitä, kun niitä on käytetty.
- 3) Esihuuhtelee astiat viileällä (+35-40 °C) vedellä ja poista irtolika.
- 4) Konepesussa paras lämpötila on +60–65 °C.
- 5) Huuhteluveden lämpötila on +80–85 °C. Kuumuus tuhoaa mikrobeja ja nopeuttaa astioiden kuivumista. Myös huuhtelukirkaste nopeuttaa astioiden kuivumista.
- 6) Irrota ja pese sihti ja muut osat, kun pesu loppuu. Muista pyyhkiä pinnat ja jättää koneen luukut auki.
- 7) Seuraa konepesun aikana pesulämpötiloja ja merkitse ne omavalvontaan.

Pidä puhtaat ja likaiset astiat eri paikassa, jotta ei tapahdu ristikontaminaatiota.



Siisti ja puhdas työympäristö: Omavalvonta

Omavalvonta tarkoittaa, että työpaikka **itse seuraa ja varmistaa**, että siisteys ja hygieniat ovat aina kunnossa.

Omavalvonnan suunnittelu ja toteuttaminen ei ole vapaaehtoista. Se on pakollista. Laki sanoo, että kaikilla elintarvikkeita käsittelevillä yrityksillä täytyy olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja hyvä systeemi toteutuksen seurantaan.

Omavalvonta täytyy dokumentoida: siitä täytyy tehdä kirjaukset esim. tarkistuslistaan. Kirjaukset ovat tärkeitä, koska

- ne auttavat huomaamaan, jos joku asia on huonosti ja täytyy korjata.
- ne ovat yritykselle turva. Jos esimerkiksi joku sairastuu ravintolassa käynnin jälkeen, ravintola voi näyttää dokumentoinnista, että lämpötilat olivat oikein ja kaikki kunnossa.
- ne osoittavat, että yritys noudattaa lakia ja sääntöjä.

Omavalvontasuunnitelmassa on huomioitu kaikki turvallisuusriskit ja asiat, joita täytyy säännöllisesti kontrolloida.

Omavalvonta = työpaikka itse kontrolloi, että kaikki on kunnossa.
Kirjaus = merkintä, raportointi, dokumentointi
Tarkistuslista = dokumentti / paperi kirjauksia varten
Osoittaa = näyttää, todistaa

Siisti ja puhdas työympäristö: Omavalvonta

Omavalvonta tarkoittaa, että työntekijät itse tarkistavat ja kirjaavat (dokumentoivat) esimerkiksi seuraavat asiat:

- ✓ **Tilojen ja välineiden puhtaus ja kunto:** Paikat, välineet ja koneet ovat puhtaat ja toimivat aina oikein. Ne ovat hygieeniset ja turvalliset.
- ✓ **Säilytyslämpötilat:** Ruoan säilytyksessä on aina oikea lämpötila, jossa ruoka pysyy turvallisena.
- ✓ **Työskentelyhygieniä:** Hyvä henkilökohtainen hygienia, oikea työjärjestys ja oikeat työtavat.
- ✓ **Elintarviketiedot:** Esim. allergeenit ja muut tiedot, jotka asiakas näkee, ovat samat kuin asiat, jotka ruoka oikeasti sisältää.
- ✓ **Työntekijöiden riittävä hygieniaosaaminen:** Miten työpaikka huolehtii, että kaikki tietävät, mikä on hygieenistä ja mikä ei ole.
- ✓ **Haittaeläinten torjunta:** Miten estät, että työpaikalle ei tule eläimiä tai hyönteisiä, jotka ovat huonoja hygienialle.
- ✓ **Jätteiden käsittely (jätehuolto):** Miten lajittelet ja säilytät jätteet oikein.

Omavalvonnassa on ohje, mitä täytyy tehdä ja mihin ilmoittaa, jos joku asia ei ole hyvin.

Dokumentoinnin täytyy olla aina ajan tasalla. Siitä myös valvontaviranomainen voi milloin vain saada tiedot, jotka tarvitsee.

