

Jätehuolto ja hygienia

Sairaalassa, palvelutalossa tai muussa terveydenhuollon paikassa tai paikassa, jossa käsitellään elintarvikkeita, myös jätehuollossa tärkeintä on hygienia.

- Työpaikalla täytyy olla jätehuoltosuunnitelma.
- Jätteet täytyy lajitella ja säilyttää niin, että ne eivät saastuta ruokia tai pintoja.
- Jätteet täytyy siivota heti, ne eivät saa esimerkiksi seisoa pöydällä.
- Terveydenhuollon jätteet voivat olla terveysriski. On tärkeää, että työntekijä osaa pakata, varastoida ja merkitä vaaralliset jätteet oikein, jotta jätefirma voi kuljettaa, varastoida ja käsitellä ne myös oikein ja turvallisesti. Tämä on myös osa työturvallisuutta.
- Laki sanoo, että elintarvikealan työpaikan täytyy huolehtia siitä, että jätettä tulee mahdollisimman vähän. Jos ruoka on vielä turvallista ja sitä voi jakaa turvallisesti ja hygieenisesti, sitä ei saa heittää roskeen. Se täytyy käyttää tai antaa pois. Elintarvikealan toimija voi itse valita, kenelle ja miten elintarvikkeet antaa niin, että ruoka pysyy turvallisena.
- Elintarvikealan toimijan täytyy dokumentoida elintarvikejätteen määrä ja käsittely.

Jätehuolto = Roskien lajittelu ja kierrätys

Lajitella = Laittaa roskat omiin paikkoihinsa: biojäte, paperi, muovi, metalli jne.

Saastuttaa = Tehdä likaiseksi, kontaminoida.

Vaarallinen jäte = Roskat, jotka voivat olla ihmiselle tai luonnolle pahoja (neulat, lasi, terävät asiat, kemikaalit jne.)

Toimija = Yritys tai henkilö, joka on työssä elintarvikealalla.

Vaarantaa = Tehdä vahinkoa, riskeerata (riski).