



Uuden työntekijän opas

Elintarvikehygieniää ja työturvallisuutta selkokielellä



SUJUVA – Sujuvasti maahanmuuttajat töihin elintarvikealalle-hanke



Euroopan unionin
osarahoittama

Sisällys

1. Johdanto	3
2. Muistilista ennen töiden aloittamista.....	4
Työlupa.....	4
Työsopimus	4
Terveystilan selvitys	6
Hygieniapassi.....	6
3. Onnistunut työn aloittaminen	7
Töihin lähtiessä.....	7
Ensimmäinen työpäivä	7
Onnistunut perehdytys.....	8
Työaika ja tauot.....	9
Työvaatteet	10
Puhtaat kädet.....	11
Ruokailu työpäivän aikana	12
Siisti työpiste	13
4. Elintarviketurvallisuus.....	14
Omavalvonta	14
Elintarvikkeiden lämpötilat.....	15
Kylmäketju	16
Tuotteiden hygieeninen käsittely	16
Lämpökäsittelyt.....	17
5. Kestävä kehitys	17
Roskien käsittely.....	17
Ympäristöstä huolehtiminen	19
Hävikin vähentäminen.....	20
6. Työturvallisuus.....	21
Turvallinen työskentely	21
Turvallinen kulkeminen työpaikalla	22
Häiriötilanteet	22

1. Johdanto

Tervetuloa hygienia- ja työturvallisuusoppaan pariin.

Tämä opas on suunnattu Suomeen muuttaneiden kansainvälisten työntekijöiden perehdyttämiseen elintarviketeollisuudessa.

Opas sisältää käytännön tietoja ja ohjeita, joita voi käyttää apuna opettaessa työskentelemään turvallisesti ja hygieenisesti, elintarviketeollisuuden vaatimusten mukaan.

Opas käsittelee työsuhteeseen liittyviä asioita, työympäristön turvallisuutta, riskienhallintaa, henkilökohtaista hygieniaa ja muita elintarvikkeiden käsittelyssä tarvittavia asioita.

Tavoitteena on auttaa työntekijää sopeutumaan uuteen työympäristöön ja helpottaa työhön perehtymistä. Opas on tehty lukijalle helpoksi ymmärtää ja on siksi kirjoitettu selkokielelle ja minämuotoon.

Opaskirjanen on tehty SUJUVA – sujuvasti maahanmuuttajat töihin elintarvikealalle -hankkeessa, jota osarahoittaa Euroopan Unioni (ESR+).



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Julkaisutiedot ja käyttöoikeudet

© [SUJUVA-Sujuvasti maahanmuuttajat töihin elintarvikealalle, Euroopan unionin osarahoittama, Hämeen ammatti-instituutti], [2025]

Tämän julkaisun teksti ja graafiset elementit (pl. valokuvat ja tekoälykuvat) on lisensoitu Creative Commons Nimeä 4.0 Kansainvälinen (CC BY 4.0) -lisenssillä. Olet vapaa jakamaan ja muokkaamaan materiaalia, kunhan mainitset alkuperäisen tekijän. Kuvitus ja tekoälyn käyttö: Julkaisun kuvituksessa on käytetty Google Gemini -tekoälyä. Tekoälyllä generoidut kuvat eivät ole tekijänoikeussuojan alaisia eivätkä ne kuulu yllä mainitun CC BY 4.0 -lisenssin piiriin. Kuvia saa käyttää vapaasti ilman erillistä lupaa.

EU-rahoituksen logot ja organisaatioiden tunnukset ovat tavaramerkkejä, eivätkä ne kuulu Creative Commons -lisenssin piiriin.

2. Muistilista ennen töiden aloittamista

Työlupa

Varmistan ennen työn aloitusta, että voin tehdä työtä Suomessa. Oleskelulupakortista näen, että minulla on lupa työn tekemiseen eli työlupa.

Työlupa on viranomaisen myöntämä lupa. Sen turvin ulkomaalainen henkilö saa tehdä työtä Suomessa. Lisätietoja työluvista saa Maahanmuuttovirastolta (migri.fi).

Työsopimus

Teen työsopimuksen ennen töiden aloittamista. Työsopimuksessa sovin työnantajan kanssa työhön liittyvistä asioista. Teen työsopimuksen kirjallisesti.

Työsopimus sisältää

1. Työnantajan ja työntekijän tiedot (nimi, osoite ja yhteystiedot).
2. Työn alkamisajankohta. Mikä päivämäärä työ alkaa.
3. Työnteon paikka. Missä työtä tehdään.
4. Työntehtävät. Mitä työtä työntekijä tekee.
5. Sovellettava työehtosopimus (TES). Sopimus koskee kaikkia työntekijöitä myös sinua, vaikka et kuuluisi ammattiliittoon.
6. Työsuhteen kesto. Työsuhde voi olla:
 - toistaiseksi voimassa oleva (jatkuu, kunnes irtisanotaan)
 - määräaikainen (loppuu sovittuna päivänä)
7. Koeaika eli aika, jolloin sekä työntekijä että työnantaja voivat helpommin lopettaa työsuhteen. Koeaika on yleensä enintään 6 kuukautta.
8. Työaika eli kuinka monta tuntia päivässä ja viikossa työtä tehdään.
9. Palkka ja palkanmaksupäivä
 - Kuinka paljon palkkaa maksetaan.
 - Minimimäärä löytyy TES:stä.
 - Milloin palkka maksetaan.
 - Palkasta saa aina palkkakuitin.
10. Vuosiloma tai lomakorvaus.
 - Kuinka paljon lomaa kertyy ja milloin sitä voi pitää.
11. Irtisanomisaika.
 - Tämä kertoo, kuinka kauan ennen työsuhteen päättymistä sinun tai yrityksen täytyy ilmoittaa, että työsuhde loppuu.

Terveydentilan selvitys

Ennen kuin aloitan työni elintarvikealalla, terveyteni tarkistetaan.

Tarkastus tehdään lääkärissä tai terveydenhoitajalla.

Saan todistuksen, että voin työskennellä elintarvikealalla.

Tarkastuksessa varmistetaan, ettei minulla ole tarttuvia tauteja (esim. salmonella).

Terveydentilan selvitys tarvitaan, kun käsittelet elintarvikkeita, jotka

- tarjoillaan kuumentamattomina (esim. salaatti),
- ovat pakkaamattomia (esim. ravintola-annokset),
- ovat helposti pilaantuvia (esim. liha, kala, pilkotut kasvikset).

Terveydentilan selvitys täytyy antaa työsuhteen alkaessa, jos työsuhde kestää vähintään yhden kuukauden.

Hygieniapassi

Tarvitsen hygieniapassin, kun käsittelen työssäni helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita.

Hygieniapassi on todistus, että osaan toimia hygieenisesti.

Saan hygieniapassin suorittamalla hygieniapassitestin hyväksytysti.

Minun täytyy suorittaa hygieniapassi kolmen kuukauden aikana töiden aloituksesta.

3. Onnistunut työn aloittaminen

Töihin lähtiessä

Minun pitää olla terve, että voin lähteä töihin.

Olen peseytynyt ja siisti.

En käytä työpaikalla tupakkaa tai muita nikotiinituotteita.

En käytä omaa puhelinta työpaikalla työajalla.

Elintarvikealalla ei saa käyttää:

- hajusteita,
- sormuksia,
- korvakoruja,
- lävistyksiä,
- kelloa,
- irtoripsiä,
- pitkiä kynsiä tai rakennekynsiä,
- kynsilakkaa,
- meikkiä.

Ensimmäinen työpäivä

Saavun työpaikalle ajoissa, vähän ennen sovittua ajankohtaa.

Minua on vastassa yhteyshenkilö. Tallennan puhelimeeni hänen nimensä ja puhelinnumerosa.

Minulle näytetään pukuhuone, annetaan työvaatteet ja työkengät.

Minulle opastetaan oikeat ja turvalliset kulkureitit.

Minulle näytetään tärkeät paikat, kuten

- kokoontumispaikka,
- wc,
- taukotila,
- ruokala ja
- esihenkilön toimisto.

Minut ohjataan työpisteelle ja siellä opastetaan, mitä minun kuuluu tehdä.

Jos olen kipeä, soitan ja ilmoitan siitä työpaikan yhteyshenkilölle.



Onnistunut perehdytys

Minut perehdytetään uusiin työtehtäviin ja työpaikan sääntöihin.

Minulle opetetaan, kuinka työpaikalla toimitaan ja kuinka teen työni.

Saan perehdytystä niin paljon, että opin työni.

Uskallan kertoa, jos tarvitsen lisää opastusta.

Saan kysyä apua, jos en ymmärrä mitä minun pitää tehdä.

Teen työtehtäviä, jotka minulle kuuluvat.

Työaika ja tauot

Tiedän milloin minun työvuoroni alkaa. Saavun työpaikalle ajoissa, vähän ennen työvuoroni alkamista.

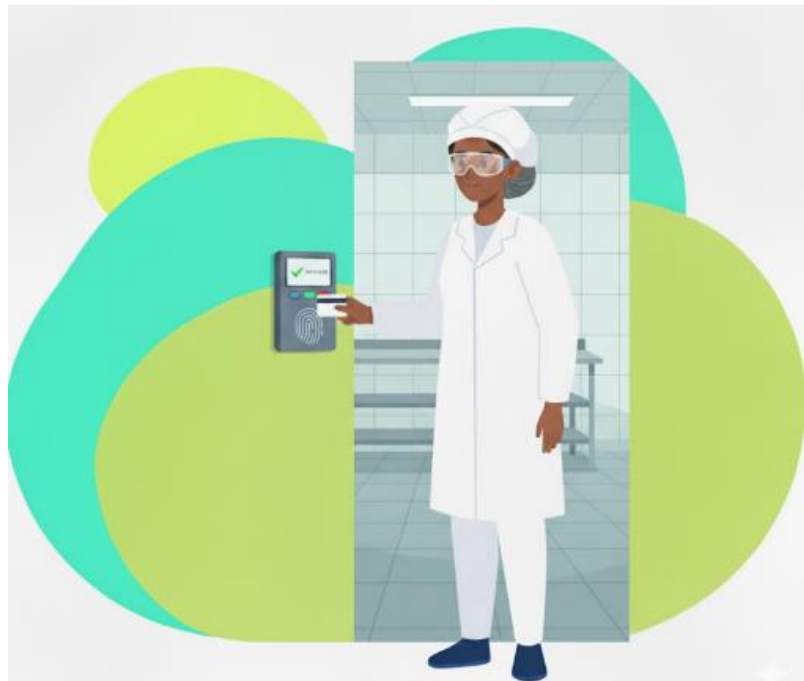
Leimaan itseni sisään työpaikan ohjeiden mukaisesti.

Tiedän, milloin minulla on tauko ja muistan pitää sen. Palaan ajoissa tauolta takaisin työpisteelle.

Teen töitä niin monta tuntia kuin työsopimuksessa mainitaan. Jos teen ylitöitä, siitä sovitaan aina erikseen. Voin myös kieltäytyä ylitöistä.

Hoidan omat asiani ainoastaan vapaa-ajalla.

Työpäivän jälkeen leimaan itseni ulos työpaikalta.



Työvaatteet

Tiedän, mistä löydän itselleni työvaatteet.

Käytän työvaatteita vain työpaikalla.

Puen aina ensin työpäähineen. Huolehdin, että se on laitettu ohjeiden mukaisesti.

Puen seuraavaksi työtakin, työhousut ja kengät.

Käytän kengissä aina sukkia.

Jos työskentelen kylmässä, puen lämmintä suojavaatteiden alle.

Tiedän mihin laitan käytetyt työvaatteet ja kuinka usein vaihdan ne.

Muita tarvittavia suojavaarusteita työvaatteiden lisäksi voivat olla partasuoja, esiliina ja hihasuojat.

Muista jättää omat tavarasi pukukaappiin. Tavaraita voivat olla puhelin, nappikuulokkeet, korut, kynät, kukkaro, tupakka-aski, purukumi ja pastillit.



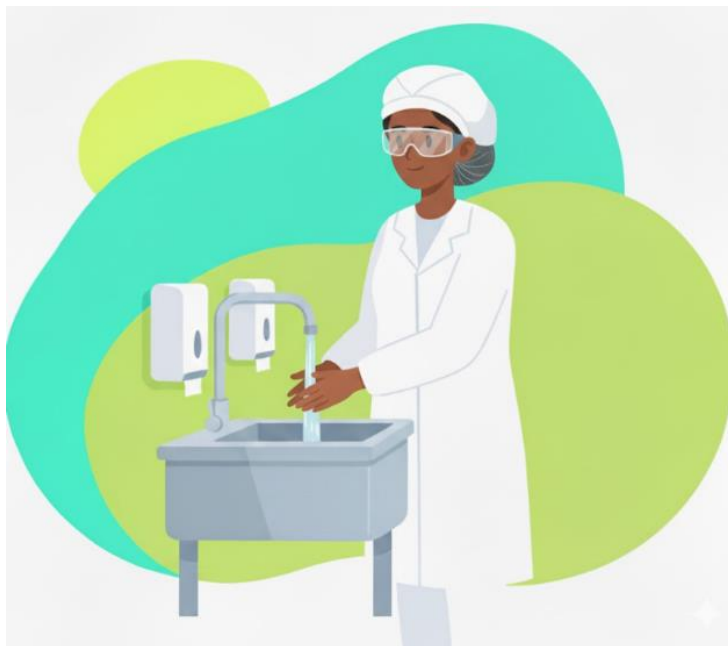
Puhtaat kädet

Pesen käteni aina, kun ne ovat likaantuneet.

Pesen käteni ennen suojakäsineiden laittamista.

Pesen kädet huolellisesti:

1. Kun tulen töihin ja siirryn työpisteelle.
2. Ennen kuin aloitan työt.
3. Kun siirryn työvaiheesta ja työpisteestä toiseen.
4. Kun palaan tauolta takaisin töihin.
5. Kun olen käynyt WC:ssä
6. Jos olen niistänyt nenäni.
7. Jos olen käsitellyt likaisia esineitä.
8. Kun olen käsitellyt jätteitä ja roskia.



Ruokailu työpäivän aikana

Työpaikalla voin syödä ruokalassa tai taukotiassa.

Pesen käteni ennen ruokailua.

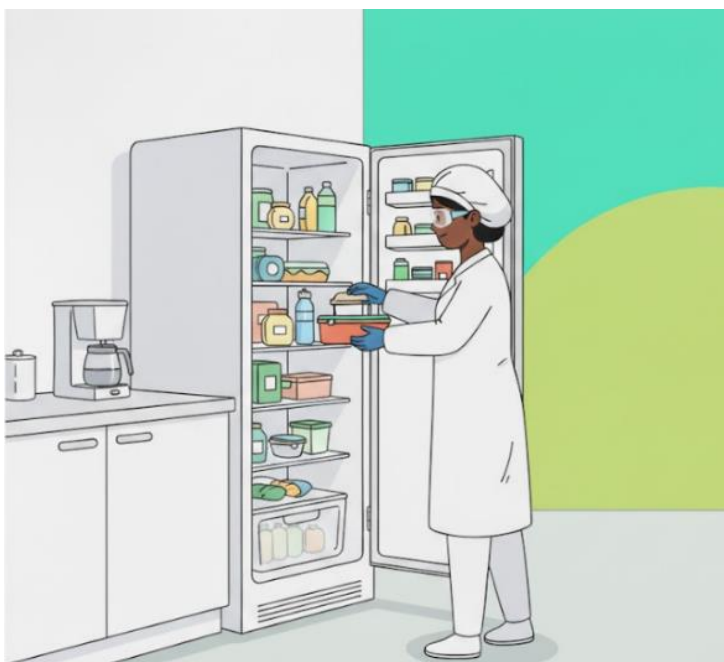
Säilytän omat evääni oikeassa paikassa.

Noudatan ruokailun osalta työpaikalla annettuja ohjeita.

Allergeenit

Työpaikka voi kieltää tuomasta joitain ruoka-aineita työpaikan tiloihin.

Esimerkiksi pähkinä voi olla voimakas allergeeni eli se voi aiheuttaa terveydelle vaarallisen allergisen reaktion. Työpaikalla halutaan estää allergeenin joutuminen valmistettaviin ruokiin. Siksi työpaikalle ei saa tuoda allergeenejä.



Siisti työpiste

Tutustun työpisteeni laitteisiin ja tarvikkeisiin.

Tiedän, missä ovat työvälineiden oikeat paikat.

Palautan työvälineet käytön jälkeen puhtaina oikeille paikoilleen.

Laitan roskat roska-astiaan.

Puhdistan työympäristöäni aina, kun se likaantuu.

“Jätän työpisteeni pois lähtiessäni aina siistimpään kuntoon, kuin mitä se oli minun sinne saapuessani.”



4. Elintarvikeeturvallisuus

Omavalvonta

Omavalvontaa on se, kun:

- Katson ennen töiden aloitusta, että työpaikka on puhdas.
- Mittaan, että saapuvien raaka-aineiden lämpötila on oikea.
- Mittaan, että kypsien tuotteiden lämpötila on oikea.
- Tarkistan, että pakattujen tuotteiden merkinnät ovat oikein, erityisesti päivämäärä.
- Ilmoitan, jos jokin tulos ei ole ohjeen mukainen. On hyvä, että huomaisin sen.

- **Omavalvonta on tärkeää. Se tarkoittaa, että jokainen valvoo itse omaa työtään.**
- **Omavalvontaa tehdään siellä, missä elintarvikkeita valmistetaan tai säilytetään.**
- **Omavalvontaa tehdään mittaamalla asioita, kuten lämpötiloja. Tehdyt omavalvontatarkastukset ja mittaukset kirjataan ja tallennetaan, että niitä voidaan tarkastella myöhemmin.**

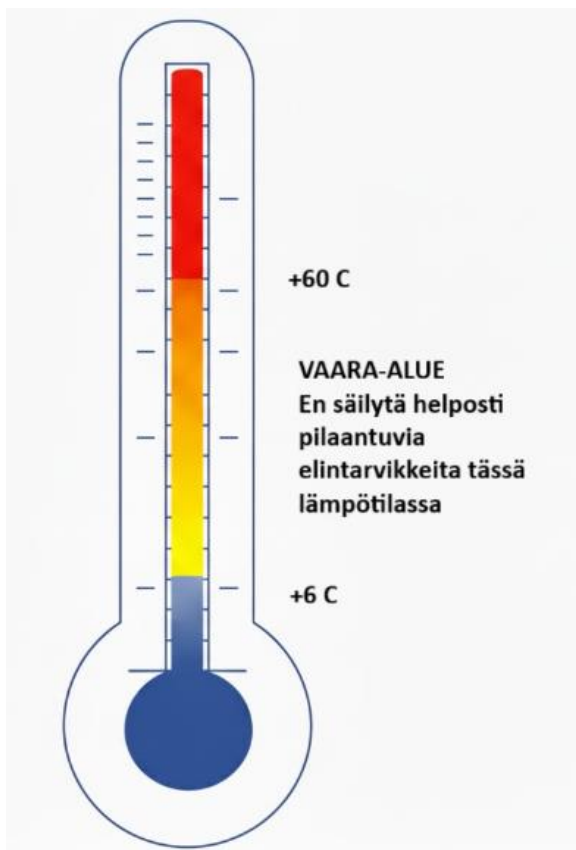


Elintarvikkeiden lämpötilat

Tiedän missä lämpötilassa elintarvikkeita säilytetään.

En säilytä helposti pilaantuvia elintarvikkeita +6 – +60 °C lämpötilassa.

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi liha, kala, maitotuotteet, kananmuna ja pilkotut kasvikset.



Lämpötilat

- Mikrobit kasvavat parhaiten +6 – +60 °C lämpötilassa.
- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita säilytetään enintään +6 °C lämpötilassa.
- Jos ruoka tarjoillaan kuumana, lämpötilan täytyy olla yli +60°C.

Kylmäketju

Kylmäketju tarkoittaa, että elintarvike pysyy kylmänä koko tuotteen kulkeman matkan ajan.



Valmistus



Kuljetus



Kauppa

Siirrän raaka-aineet ja valmiit tuotteet mahdollisimman nopeasti kylmään.

Varmistan lämpötilaa mittaamalla, että helposti pilaantuva ruoka pysyy kylmänä koko ajan.

Tuotteiden hygieeninen käsittely

Säilytän raaka-aineita oikeissa paikoissa ja suojattuna.

Käytän puhtaita välineitä, kun annostelen tai otan raaka-aineita.

En koske raaka-aineisiin tai valmiiseen tuotteeseen turhaan.

Lämpökäsittelyt

Varmistan, että ruoka pysyy puhtaana kuumennuksen jälkeen.

Käsittelen raakoja ja kypsiä ruokia erikseen ja eri välineillä.

Säilytän raakaa ja kypsää ruokaa eri paikoissa.

Kuumennuksen jälkeen jäähdytän ruoan nopeasti ja säilytän sen kylmässä.

- **Ruoka on turvallista, kun se kuumennetaan vähintään +72 C lämpötilaan.**
- **Joitain ruokia pitää kuumentaa vielä enemmän, esimerkiksi broileri +75 C lämpötilaan.**
- **Kuumennus tuhoaa vaaralliset mikrobit, kuten salmonellan ja listerian.**

5. Kestävä kehitys

Roskien käsittely

Kierrätän roskat työpaikan ohjeiden mukaisesti.

Kun käsittelen roskaa, muistan huolehtia hyvästä hygieniasta.

Kierrättäminen ja lajittelu työpaikalla tarkoittaa sitä, että roskat viedään eri astioihin.

Lajiteltavia roskia ovat:

- **Muovi**
- **Kartonki**
- **Metalli**
- **Lasi**
- **Biojäte**
- **Energiajäte**

Energiajätteen ja sekajätteen erot:

Energiajäte on kaupan ja teollisuuden kuivaa jätettä. Siitä valmistetaan kierrätyspolttoainetta.

Sekajätteeseen viedään se, mitä ei voi muuten kierrättää.



Ympäristöstä huolehtiminen

Käytän vettä vain sen verran kuin tarvitsen.

Suljen hanan heti, kun en enää käytä vettä.

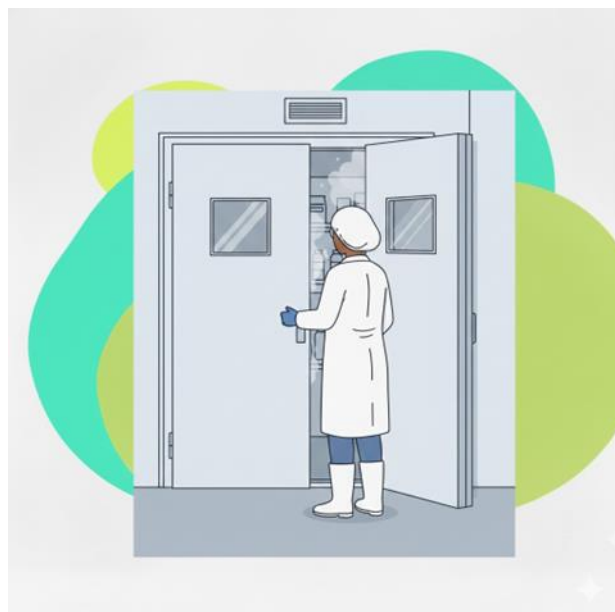
Annostelen pesuainetta ohjeen mukaan. Pesuaineen määrän lisääminen ei puhdista paremmin.

Jos raaka-ainetta kaatuu lattialle, siivoan sen ja laitan biojätteeseen – en huuhtele sitä viemäriin.

Sammutan koneet ohjeen mukaan, jos ne eivät ole käytössä.

Pidän ovet kiinni:

- Ulko-ovet
- Pakastimen ovet
- Kylmävaraston ovet
- Lämpöhuoneen ovet
- Uunien ovet



Hävikin vähentäminen

Teen työni huolellisesti, jotta raaka-ainetta tai muuta ei mene hukkaan.

Käytän raaka-aineet ja pakkaukset oikeassa järjestyksessä.

Käytän vanhimmat tuotteet ensin.

Avaan uuden pakkauksen vasta, kun edellinen on loppunut.

**FIFO = First-in first-out -
periaate**

**Tuotteet kiertävät, eivätkä
vanhene varastossa.**

Hävikki

**Hävikki tarkoittaa tavaraa,
ruokaa tai muuta, joka menee
hukkaan tai pilaantuu, eikä sitä
voi enää käyttää.**



6. Työturvallisuus

Turvallinen työskentely

Minulla on oikeus tehdä työtä turvallisesti.

Minulle opetetaan turvalliset työtavat, kun aloitan uuden työn.

Tiedän omaan työhöni liittyvät vaarat ja osaan suojautua niiltä.

Jos en ole varma jostain asiasta, kysyn ennen kuin teen.

Työpaikalla voin kysyä apua työkavereilta, työnjohtajalta tai työsuojeluvaltuutetulta.

En laita kättäni vaaralliseen paikkaan, vaikka koneeseen tulisi häiriö.
Käytän aina työssäni tarvittavia suojavaarusteita.



Suojavarusteita voivat olla:

- Suojakäsineet
- Hengityssuojain
- Kuulosuojaimet
- Kypärä
- Suojalasit
- Huomioliivi
- Turvakengät

Turvallinen kulkeminen työpaikalla

Kun kuljen portaissa, pidän kiinni kaiteesta.

En kävele kuljettimien ali tai yli.

Varon trukkeja ja muita koneita.

Käytän huomioliiviä ohjeen mukaisissa paikoissa.

Kuljen rauhallisesti ja vain merkityillä reiteillä.

Varon liukasta lattiaa, jotta en kaadu.

Muistan kulkea varovasti myös ulkona.



Häiriötilanteet

Toimin työssäni turvallisesti.

En ota turhia riskejä. Ihmisen turvallisuus ja terveys on aina tärkein asia.

Jos huomaan, että jotain on väärin, ilmoitan siitä esihenkilölle mahdollisimman pian.

Noudatan aina ohjeita, myös häiriötilanteessa.

Häiriötilanteessakaan en laita kättäni vaaranpaikkaan.

Teen vain niitä laitteiden korjaustehtäviä, jotka minulle kuuluvat.

Menen hätätilanteessa kokoontumispaikalle, kun kuulen hälytyksen.

Minulla on tiedossa työpaikan nimi ja osoite.

Häiriötilanne

Häiriötilanne tarkoittaa sitä, että jokin menee väärin tai eri tavalla, kuin pitäisi.

Häiriötilanne on tilanne, jossa työ ei voi jatkua normaalisti ja jokin asia pitää korjata heti.

Esimerkiksi kone menee rikki, sähköt katkeavat tai pakkauksessa on väärät merkinnät.



Kokoontumispaikka

Kokoontumispaikka on sovittu paikka, johon ihmiset menevät, jos tulee hätätilanne tai hälytys. Hätätilanne voi olla esimerkiksi tulipalo tai muu vaara.

Kokoontumalla samaan paikkaan voidaan varmistaa, että kaikki ovat pelastautuneet ja turvassa.

