



Ympäristöterveysasema  
Haudankorvankatu 2  
30300 FORSSA  
p.03-41911

17.3.2005

## KARTOITUS HYGIENIAOSAAMISEN TILANTEESTA

### JOHDANTO

Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymän terveysvalvonta toteutti vuoden 2005 tammi- helmikuun aikana projektin, jossa arvioitiin elintarviketyöntekijöiden hygieniosaamisen tasoa. Arviointi tehtiin yhteistyössä yritysten työntekijöiden toiminnasta vastaavien henkilöiden kanssa.

Hygieniosaamista arvioitiin 12 terveydensuojelulain mukaisessa valvontakohteessa, joista neljä oli keskuskeittiötä, kolme ravintolaa ja kaksi tarjoilukeittiötä. Lisäksi mukana oli yksi henkilöstöravintola, leipomo ja vähittäiskauppa. Henkilökunnan määrä, joka työssään käsittelee helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaihteli kohteissa yhdestä 55:een. Hygieniosaamistodistus oli jokaisella näistä työntekijöistä.

Arviointi suoritettiin kaksiosaisella lomakkeella, jonka toisen osan kysymykset oli suunnattu valvontakohteen vastuuhenkilölle ja toisessa määritettiin valvontaviranomaisen kantaa hygieniosaamisen tasosta kyseisessä kohteessa.

### A. HYGIENIAOSAAMISEN TILANNE VALVONTAKOHTEIDEN EDUSTAJIEN MUKAAN

Valvontakohteen edustajia pyydettiin aluksi arvioimaan elintarvikehygieniaan liittyvän koulutuksen määrää työpaikallaan. Lähes joka kohteessa koulutuksen määrä todettiin joko vähäiseksi tai sitä ei ollut lainkaan. Koulutuksen määrä oli pysynyt vähäisenä hygieniosaamisen veloitteen voimaantulosta huolimatta. Hygieniakoulutus koettiin kuitenkin lähes kaikissa kohteissa hyödylliseksi töiden kannalta.

Koulutuksen vähäisestä määrästä huolimatta valvontakohteiden edustajien mukaan työntekijät kiinnittivät huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin paljon tai erittäin paljon 90%:ssa tarkastetuista kohteista. Työskentelytavat koettiin hygieenisiksi jo ennen hygieniosaamisveloitteen voimaantuloa, tosin vähäistä muutosta parempaan oli vastuuhenkilöiden mukaan havaittavissa osaamisveloitteen voimaantulon jälkeen.

### B. TARKASTAJIEN ARVIOT VALVONTAKOHTEISTA

Henkilökunnan työasut arvioitiin jokaisessa projektin kohteessa vähintään melko puhtaiksi ja siistiksi. Toimiva puhdistussuunnitelma oli käytössä kaikissa valvontakohteissa, tosin muutamassa kohteessa puhdistussuunnitelman kuvaus omaval-



Ympäristöterveysasema  
Haudankorvankatu 2  
30300 FORSSA  
p.03-41911

17.3.2005

vonnassa oli puutteellinen. Jätehuoltosuunnitelma puuttui kahdesta kohteesta, muissa sitä toteutettiin tarkastajien arvion mukaan hyvin.

Käsienpesupisteet ja kylmälaitteet olivat asianmukaisia lähes kaikissa kohteissa. Tarkastajat kiinnittivät kuitenkin huomiota käsienpesupaikkojen huonoon sijoitteluun ja vähäiseen lukumäärään, samoin kuin kylmälaitteiden riittämättömiin tiloihin useissa kohteissa. Myös jäähdytyskaapin puuttuminen huononsi arviointitulosta joissain kohteissa.

Työskentelytapojen hygieenisuus arvioitiin kaikissa projektin kohteissa joko melko hyväksi tai hyväksi. Myös työntekijöiden asenteet elintarvikehygieniää kohtaan olivat joko melko tai erittäin myönteiset ja suhtautuminen elintarvikehygieniaan oli ollut myönteistä jo ennen hygieniosaamisvelvoitteen voimaantuloa.

Seitsemässä kohteessa kahdestatoista oli tarkastajien mukaan tapahtunut myönteistä muutosta työskentelytapojen hygieenisyyden suhteen sen jälkeen, kun hygieniosaamisvelvoite oli astunut voimaan. Toisaalta projektissa oli mukana kohteita, joissa oli käytössä laatujärjestelmä ja toimiva omavalvonta hygienian osalta jo ennen hygieniavelvoitteen voimaantuloa.

## JOHTOPÄÄTÖKSET

Projektin tarkoituksena oli arvioida hygieniosaamisen tilaa Lounais- Hämeen alueella. Projekti oli osa Elintarvikeviraston valtakunnallista hygieniosaamisen tilaa kartoittavaa hanketta.

Hygieniosaamisella tarkoitetaan elintarviketyöntekijöiden jatkuvaa tietojen ja taitojen päivittämistä. Suomen terveydensuojelulain (691/2001) 40 §:n mukaan kaikkia elintarvikealan yrityksissä työskenteleviä on opastettava, neuvottava ja tarvittaessa koulutettava elintarvikehygieniaan liittyvissä asioissa. Hygieniosaaminen on siis lakisääteinen velvoite, joka katsotaan osaksi omavalvontaa. Hygieniosaamiskoulutusta ei tulisi jättää pelkän hygieniosaamistestin varaan.

Projektissa tuli ilmi, että lähes kaikissa kohteissa hygieniaan liittyvää koulutusta oli aivan liian vähän, vaikka se nähtiinkin tarpeelliseksi. Koulutuksen hyödyllisyys tuli esille erityisesti siitä, että tarkastajat, samoin kuin osa kohteiden vastuuhenkilöistä, kokivat osaamisvelvoitteen parantaneen yritysten työskentelytapoja.

Yhteenvedon laatija vs. terveystarkastaja Elina Pahkala