

Marjaana Kari

Perehdytysmateriaalin kehittäminen

case Veljekset Keskinen Oy

Opinnäytetyö

Kevät 2019

SeAMK Ruoka

Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikan Tutkinto-ohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka

Suuntautumisvaihtoehto: Liha- ja valmisruokateknologia

Tekijä: Marjaana Kari

Työn nimi: Perehdytysmateriaalin kehittäminen case Veljekset Keskinen Oy

Ohjaaja: Sarita Ventelä

Vuosi: 2019

Sivumäärä: 32

Liitteiden lukumäärä: 2

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena oli päivittää uusien työntekijöiden perehdytysmateriaali Veljekset Keskinen Oy:n ruokamyymälän Herkkutorille. Työn tavoitteena oli laatia ajantasainen ja perusteellinen perehdytysmateriaali, joka kattaa kaikki Herkkutorin käytänteet.

Uudelle työntekijälle on tärkeää, että hänet perehdytetään työhönsä perusteellisesti. Hyvän perehdytyksen avulla saadaan uudelle työntekijälle turvallinen aloitus työhönsä, työmotivaatio nousee ja työyhteisö tulee tutuksi. Perehdytysmateriaali on hyvä löytyä jokaiselta työpaikalta sekä kirjallisina että digitaalisina ohjeina, jotta se olisi tarvittaessa nopeasti työntekijöiden käytettävissä.

Työn teoriaosiossa keskitytään liha- ja kalatuotteiden käsittelyyn, lämpötiloihin ja niiden säilyvyyteen. Lisäksi perehdytään työntekijän perehdytykseen ja siihen kuuluviin lakeihin. Teoriaosassa käydään läpi myös elintarviketuotteiden säilyvyysai-koja Pohjoismaissa.

Työn tutkimusosassa tehtiin jo olemassa olevasta perehdytysmateriaalista päivitetty versio. Perehdytysmateriaali kirjoitettiin uusiksi, lisättiin uusien laitteiden käyttö-ohjeita ja karsittiin teoriaa pois. Uusi perehdytysmateriaali keskittyy Herkkutorin käytännön töihin. Perehdytysmateriaali tulee käyttöön vanhan kansion rinnalle, missä uudempi toimii myös ohjeena laitteiden käytölle. Perehdytysmateriaali toimii muistilistana, jonka avulla työntekijä löytää helposti tarvitsemansa tiedon mm. Herkkutorin laitteista, tiskien purkamisesta ja täyttämisestä, kaupan osastoista ja kylmiöistä. Perehdytysmateriaalin toimivuutta havainnoitiin kesätöiden aikana sekä kyselylomakkeiden avulla.

Perehdytysmateriaali tulee Herkkutori -pisteen työntekijöiden käyttöön. Perehdytysmateriaali sisältää salassa pidettäviä asioita, joten kansio tulee vain yrityksen henkilökunnan käyttöön.

Avainsanat: perehdyttäminen, työturvallisuus, elintarvikkeet, säilyvyys, pakkaukset

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Food Processing and Biotechnology

Specialisation: Food Technology

Author/s: Marjaana Kari

Title of thesis: Development of Work Orientation Material case Veljekset Keskinen Ltd.

Supervisor(s): Sarita Ventelä

Year: 2019 Number of pages: 32 Number of appendices: 2

The purpose of this functional thesis was to upgrade an orientation folder for the new employees of Veljekset Keskinen Ltd grocery store Herkkutori. The objective was to create an up-to-date and thorough orientation material that covers all the practical aspects of Herkkutori.

It is important to all new employees that they are familiarized thoroughly with their work. With good familiarization the new employees will get a safe start to the work, Their work motivation increases and the work community becomes familiar. The orientation material should be found in every workplace in written and digital version and it should be available to the employees when needed.

The theoretical part of the thesis goes deep into initial training of the employees' orientation, different orientation methods as well as the shelf life and packing of the groceries. The theoretical part also discusses the shelf life of the groceries in the Nordic countries

In the research part of the thesis was compiled an upgraded version of the existing orientation material. The orientation material was rewritten; instructions for new devices were added, the theory part was shortened and the folder focused on the practical duties of Herkkutori. The new orientation material will be used along the old version. The employees will easily find the information they need e.g. the instructions for the devices of Herkkutori, information about the display duties and different sections and cold rooms of the department store.

The material contains confidential information and will serve only the employees of Herkkutori and other personnel of the company.

Keywords: introduction, work safety, groceries, shelf life, packing

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluettelo.....	5
1 JOHDANTO.....	6
1.1 Toimeksiantaja.....	6
1.2 Tausta.....	7
1.3 Tavoite.....	7
2 TYÖNTEKIJÄN PEREHDYTTÄMINEN.....	8
2.1 Perehdytys.....	8
2.2 Perehdytystä koskevat lait.....	9
2.3 Hygienia ja hygieniapassi.....	11
3 HERKKUTORIN TUOTTEIDEN LAATU.....	14
3.1 Lihan ja kalan käsittely.....	14
3.2 Säilyvyys ja pakkaaminen.....	16
3.2.1 Lihan säilyvyys.....	19
3.2.2 Kalan säilyvyys.....	21
4 PEREHDYTYSMATERIAALIN LAADINTA.....	24
4.1 Työn kulku.....	24
4.2 Kokeellisen osion tulokset.....	26
5 YHTEENVETO.....	28
LÄHTEET.....	30
LIITTEET.....	32

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Herkkutori	6
Taulukko 1. Tuoreen lihan ominaisuudet	14
Taulukko 2. Lihojen säilyvyydestä.....	21
Taulukko 3. Kalojen säilyvyydestä	23

1 JOHDANTO

1.1 Toimeksiantaja

Veljekset Keskinen Oy on Suomen suurin tavaratalo ja se sijaitsee noin 500 asukaan kylässä Alavuden Tuurissa. Veljekset Keskinen Oy perustettiin vuonna 1946, kun Toivo Keskinen pojat Matti ja Mikko, ostivat yrityksen isältään vuonna 1976 ja muuttivat sen nimeksi Veljekset Keskinen Oy. Vuonna 1986 Mikko myi osuutensa Matille. Matin poika Vesa opiskeli isänsä alaisuudessa seuraavat seitsemän vuotta ostamista ja myymistä. Vesa Keskinen siirtyi vuonna 1994 Veljekset Keskinen Oy:n toimitusjohtajaksi, kun hän oli 26-vuotias. Vesa Keskinen haluaa kehittää kyläkauppaa ja on kehittänyt vision: Kyläkaupasta tulee matkailunähtävyys, missä on tapahtumia tunnelmineen. Kyläkauppa on laajentunut vuosien varrella sekä kooltaan että valikoimillaan. (Keskinen 2017)

Herkkutori (kuva 1) sijaitsee Veljekset Keskinen Oy:n Ruokapuodin myymälässä. Herkkutori on aloittanut toimintansa syksyllä vuonna 2005. Herkkutori keskittyy tuoreiden lihojen, kalojen ja valmisruokien myymiseen. Työntekijöitä Herkkutorilla on 3-5 ja kesäisin Herkkutori työllistää 2-3 kesätyöntekijää. (Ronkainen 2018)



Kuva 1. Herkkutori

1.2 Tausta

Veljekset Keskinen Oy:n Ruokapuodin myymälä on uudistunut täysin viidessä vuodessa. Ruokapuodin myymälässä sijaitsevalla Herkkutorilla työntekijät ovat saaneet käyttöönsä myös uusia laitteita. Laitteiden käyttöohjeiden täytyy olla aina helposti työntekijöiden saatavilla. Koska Herkkutorin uusien työntekijöiden perehdytysmateriaalin ei ollut aikaisemmin sisältänyt laitteiden käyttöohjeita, tuli perehdytysmateriaalin päivittäminen Ruokapuodin uudistamisen jälkeen ajankohtaiseksi. Ajatus perehdytysmateriaalin päivittämisestä opinnäytetyönä tuli esimieheltä harjoitteluajana. Uuden perehdytysmateriaalin tarkoitus on auttaa uusia työntekijöitä aloittamaan työt turvallisesti ja saamaan tietoa erilaisista Herkkutorin käytännöistä ja myytävistä tuotteista.

1.3 Tavoite

Työn tavoitteena oli päivittää perehdytysmateriaali, joka kattaa enimmäkseen Herkkutorin käytännönseikkoja ja tulee toimimaan tulevaisuudessa apuohjeena uudelle työntekijälle. Vanha perehdytysmateriaali, mikä on kirjallinen, sisältää paljon teoriaa. Uuden materiaalin tavoitteena on tehdä siitä suppeampi ja käytännönläheisempi. Tästä syystä tämän opinnäytetyön tuotoksena syntynyt uusi perehdytysmateriaali keskittyy enemmän Herkkutorin käytänteisiin. Tavoitteena oli tehdä selkeä ja ajankohtainen perehdytysmateriaali, jotta uudet työntekijät omaksuisivat Herkkutorin toimintatavat helposti ja nopeasti. Perehdytysmateriaaliin haluttiin lisätä tietoja, joita vanhasta perehdytysmateriaalista ei löytynyt, esimerkiksi ohjeita Herkkutorin laitteiden käytöstä ja tuotteiden hyllyjen sijainneista. Tavoitteena oli kirjoittaa perehdytysmateriaaliin yksityiskohtaiset ohjeet kuvineen tiskien täytöstä ja purkamisesta, jotta työntekijä voisi oppia kaiken perehdytysmateriaalin avulla. Perehdytysmateriaalin on tarkoitus tulla käyttöön aikaisemman perehdytysmateriaalin rinnalle.

2 TYÖNTEKIJÄN PEREHDYTTÄMINEN

2.1 Perehdytys

Perehdytys kuuluu kaikille työntekijöille. Perehdytys tarkoittaa, että työntekijälle opetetaan kaikki toimenpiteet, joiden avulla oppii tuntemaan työpaikkansa toiminnot, sen tavat, työpaikan ihmiset, kanssa työntekijät ja työhön liittyviä odotuksia. (Työterveyskeskus TTK pdf [Viitattu: 17.1.2019].)

Perehdyttäminen uuteen työhön lisää työntekijän työmotivaatiota ja turvallisuutta. Kaikille työntekijöille opetetaan kaikki oikeat työmenetelmät, työvaiheet, laitteiden oikeanlaisen käytön ja häiriötilanteiden menettelytavat. Näiden kaikkien tulee olla työntekijöiden tiedossa. Kaikkien työntekijöiden tulee noudattaa työturvallisuuslain määräyksiä ja työpaikoilla annettuja työsuojeluohjeita, jotta kaikilla on turvallista olla töissään. Heidän on noudatettava annettuja ohjeita ja toimia niiden mukaisesti. Työntekijän on huolehdittava samalla myös muiden työntekijöiden turvallisuudesta, jos heidän oma työskentely vaikuttaa muiden työskentelyyn. (Ijäs & Välimäki 2010, 23–26.)

Hyvä perehdytys takaa työnantajalle ja työntekijälle toiminnallisen yhteistyön ja ennakoivan turvallisen työskentelyä työpaikalla. Työturvallisuuslaki velvoittaa työnantajaa perehdyttämään työntekijän, jotta tämä saa tarvittavan tiedon työstään ja työhön liittyvistä vaaroista ja riskeistä. Työnantajan vastuulla on järjestää työntekijälle riittävä perehdytys työpaikan työtiloista, käytännöistä, kaikista laitteista ja vaaratekijöistä kuten vaarallisista aineista. Uuden työntekijän perehdyttäminen tulee aloittaa saman tien, kun työntekijä aloittaa työnsä. Perehdytys ja työnopastus kuuluvat kaikille työpaikan henkilöstöryhmille ja työntekijöille, kuten myös kesätyöntekijöille ja vuokratyöläisille. (Työturvallisuuskeskus TTK [Viitattu 17.1.2019].) Työntekijän perehdytyksestä vastaa esimies, joka suunnittelee opastuksen, sen toteuttamisen ja perehdytyksen valvonnan. Työntekijän opastuksessa on huomioitava työntekijän koulutus, ammatillinen osaaminen, työkokemus ja kielitaito. Perehdytyksen avulla uudet työntekijät oppivat tuntemaan työkavereitaan ja saavat näin kontaktin heihin. Hyvään perehdytykseen kuuluvat muun muassa työntekijän

opastus omiin tehtäviin, työpaikan toimintaan, selostus työpaikan vaarallisiin laitteisiin ja aineisiin, työvälineisiin ja turvallisuuteen. (Työterveyslaitos 2014, 36.)

Perehdytyksessä ovat tarpeen kirjalliset työnopastus- ja työskentelyohjeet työpisteellä. Uudelle työntekijälle annetaan luettavaksi kirjallista materiaalia, johon hänen tulee perehtyä huolellisesti työpaikallaan. Kirjallinen perehdytysmateriaali tulee olla työpisteellä, mistä työntekijät voivat tarpeen tullen tarkistaa ohjeita ja lukea lisää teoriaa. Ilman kirjallisia ohjeita työpisteellä opastuksen sisältö jää helposti unohduksiin, eikä kaikkia turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä välttämättä muisteta. Kirjallisten ohjeiden etu on, että siinä on kaikki oleellinen tieto, mitä työssä pitää tietää ja työskentelytavat on dokumentoitu. Työpisteellä tulee olla myös laitteiden käyttöohjeet, koska valtioneuvoston asetus (403/2008) velvoittaa työnantajan huolehtimaan, että laitteiden valmistajan antamat ohjeet löytyvät joko pisteeltä tai laitteen läheisyydestä. (Työterveyslaitos 2014, 36–37.)

2.2 Perehdytystä koskevat lait

Työturvallisuus Laki on yksi keskeisimpiä lakeja työelämässä. Lakia sovelletaan sekä yksityisillä että julkisilla sektoreilla suurilla ja pienillä työpaikoilla. Työturvallisuuslaki kattaa lähes kaikki työnteen muodot, ja tämän säännökset ovat joustavia ja yleisluonteisia. Työturvallisuuslain lisäksi työelämään kuuluvat myös työsopimuslaki, työaikalaki, vuosilomalaki ja työterveyshuoltolaki. (Työterveyslaitos 2014, 8.) Työnantajan on annettava työntekijälle riittävät tiedot työpaikan perehdytyksestä, vaaratekijöistä, laitteista ja työtiloista. Työntekijä perehdytetään riittävästi työhönsä, jotta estettäisiin työtapaturmia ja työstä aiheutuvia turvallisuutta tai terveyttä uhkaavia vaaroja. (Työterveyslaitos 2014, 36.) Työlain tarkoitus on parantaa työympäristöä ja työolosuhteita työntekijöiden työkyvyn turvaamiseksi ja ylläpitämiseksi, jotta työntekijöillä on turvallista olla työpaikalla. Lisäksi lain tarkoitus on ennalta ehkäistä ja torjua työtapaturmia, ammattitautteja, työympäristöstä johtuvia työntekijöiden fyysisen ja henkisen terveyttä uhkaavia haittoja. (23.8.2002/738.) Työnantajan on huolehdittava työpaikan työturvallisuudesta: suojella työntekijöitä tapaturmilta ja terveydellisiltä vaaroilta. (Hietala ym. 2013, 136.)

Kun työpaikan laitteissa ilmenee vikaa, työntekijällä on velvollisuus ilmoittaa siitä työnantajalle tai työvastaavalle. Kaikista työpaikan rakenteissa, laitteissa, koneissa sekä työ- ja suojeluvälineissä havaituista vioista ja puutteista, joista saattaa olla vaaraa ja aiheuttaa tapaturmia tai sairastumisia, työntekijän täytyy ilmoittaa välittömästi. Näin turvataan kaikkien työntekijöiden turvallisuus työpaikalla. (Hietala ym. 2013, 214.) Työnantajan määräyksiä on työntekijän noudatettava, jotta turvataan turvallinen työympäristö kaikille työntekijöille. Suojavälineitä, laitteita ja vaarallisia aineita on käytettävä huolellisesti. (Saloheimo 2016, 120.)

Työsuojeluun kuuluu paljon erilaisia lakeja, asetuksia, ministeriöiden päätöksiä ja valtioneuvoston määräyksiä. Tärkeimpiä työsuojelulakeja ovat muun muassa: työaikalaki (605/1996), työturvallisuuslaki (738/2002), laki nuorista työntekijöistä (998/1993), sosiaali- ja terveysministeriön asetus nuorille työntekijöille vaarallisten töiden esimerkkiluettelosta (128/2002) ja sähköturvallisuuslaki. (Ijäs & Välimäki 2010, 23.)

Tarkkailuvelvoite tarkoittaa, että työnantaja tarkkailee työtapojen turvallisuutta ja antaa ohjeita työntekijälle, jotta työntekijä osaa tehdä työnsä oikein ja oikeilla tavoilla. Työnantajan antaa ohjeita ja opastuksen täydennystä, jos työntekijälle opetetut työtavat osoittautuvat puutteellisiksi. (Työterveyslaitos 2014, 37.)

Elintarvikelain (L 13.1.2006/23) tarkoitus on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen laatu. Lisäksi laki suojaa ja turvaa kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta. Elintarvikkeiden jäljittävyys varmistaminen ja korkealaatuisen elintarvikevalvonnan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. Elintarvikelakia sovelletaan elintarvikkeisiin ja niiden käsittelyolosuhteisiin. Elintarvikealan toimijoiden tulee noudattaa elintarvikelakia sekä soveltaa lakia elintarvikevalvontaan kaikissa tuotanto-, jalostus ja jakeluvaiheissa. (L 13.1.2006/23.)

Elintarviketurvallisuudella tarkoitetaan tuotteen laadun vaatimusten määrittämistä ja huolehtimista, että kuluttajat ja käyttäjät saavat riittävästi tietoa tuotteen ominaisuuksista. Yleisen elintarvikeasetuksen turvallisuuden sisältöä koskevien kriteerien

osalta pääsääntö on, että markkinoille ei saa saattaa elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia. Elintarvike on pidettävä turvallisena, ja kaikki terveydelle haitalliset elintarvikkeet tai muuten ihmisravinnoksi soveltumaton tulee heittää pois. (Hollo 2008, 61.)

Ruokavirasto vastaa elintarvikkeiden turvallisuudesta: riskien ennakoinnista, ehkäisystä ja hallinnasta. Sen tavoitteena on olla vaikuttava, tehokas, yhtenäinen ja riskiperusteisesti kohdistettu valvonta koko ketjussa. Suomen elintarvikeketjun turvallisuutta ja laatua valvotaan yhteistyönä monen eri tahon toimesta. Ruokavirasto johtaa, ohjaa ja kehittää elintarvikevalvontaa koko Suomen alueella. (Ruokavirasto [Viitattu 27.3.2019].)

2.3 Hygienia ja hygieniapassi

Hygienia on tärkeää, kun työskentelee elintarvikehuoneistossa. Elintarvikelainsäädännön osaamisesta säädetään Euroopan unionin yleisissä pykälissä: elintarvikehygienia-asetuksessa (852/2004/EY) ja kansainvälisessä elintarvikelaissa (23/2006, 27, 27a, 28a ja 78 §). (Hygieniaosaaminen esite, [Viitattu 20.1.2019].)

Elintarvikehuoneistossa työskentelevältä työntekijältä vaaditaan puhdasta hygieniaa ja puhtaan hygienian noudattamista. Elintarviketyöntekijän tulee tietää, miten virukset ja mikrobit käyttäytyvät elintarvikkeessa ja miten elintarvikehuoneistossa tulee toimia turvallisesti, ettei virheellisen käsittelyn takia elintarvikkeeseen jää mahdollisuuksia mikrobiologiseen saastumiseen. Elintarvikehygienian tärkein tavoite on suojata kuluttajaa ihmisravinnoksi soveltumattomilta elintarvikkeilta, jottei niistä aiheudu terveydelle haitallisia ja taloudellisia riskejä kuluttajalle. Elintarvikehygienialla pyritään myös estämään elintarvikkeiden ennen aikaista pilaantumista, mikä aiheuttaa taloudellisia tappiota sekä valmistajalle että kuluttajalle. (Välimäki & Syyrakki 2016, 5-6.)

Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) ohjeistuksessaan vaaditaan että työpäikällä tulee tehdä terveydentilan selvitys työntekijöiltä, jotka työskentelevät elintarvikehuoneistossa ja käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Työntekijöiltä, jotka työskentelevät elintarvikehuoneistossa, vaaditaan sal-

monellatodistus. Elintarviketyöntekijän tulee huolehtia henkilökohtaisesta hygieniastaan, joista kolme tärkeintä ovat elintarvikkeiden hygieeninen käsittely, työntekijöiden terveys ja oma henkilökohtainen hygienia. Mitä parempi terveys elintarviketyöntekijällä on, sitä vähemmän mikro-organismien välittymistä ruokaan esiintyy. Työntekijän työasun tulee olla siisti ja elintarviketyöntekijän ei pidä liikkua työvaatteissa elintarvikehuoneistojen ulkopuolella välttääkseen mikrobien leviämistä. Työvaatteiden tulee olla niille osoitetussa omassa kaapissa töitten jälkeen ja työvaatteet on vähintään kerran viikossa vaihdettava puhtaisiin. Elintarviketyöntekijän tulee käyttää työssään vain työssä käytettäviä suojakenkiä, jotka ovat siistit ja ehjät. Elintarviketyössä ei saa käyttää minkäänlaisia koruja hygieenisistä syistä. Elintarvikkeita käsitellessä tulee käyttää suojahanskoja. Elintarviketyöntekijän hiukset tulee olla sidottuna kiinni ja työntekijän tulee välttää käyttämästä voimakkaasti tuoksuvia hiuslakkoja ja deodorantteja. Kynsien tulee olla lyhyet ja siististi leikatut. (Välimäki & Syyrakki 2016, 33–39.)

Elintarvikehuoneistojen puhtaustason ylläpitämiseen vaikuttaa henkilökohtainen hygienia. Käsienpesu on tärkeää: kädet tulee pestä huolellisesti joka välissä; ennen töihin menemistä, raaka-aineiden käsittelyn jälkeen ja kun on koskenut johonkin likaiseen kohtaan. Suojakäsineitä tulee käyttää, kun koskee tuoretta lihaa ja muita elintarvikkeita. Ilman suojakäsineiden käyttämistä elintarvikkeen käsittelyssä elintarvikkeen riski saastua ja pilaantua on suuri. Suojakäsineiden käyttäminen suojaa elintarvikkeita saastumiselta, mutta käsineet tulee vaihtaa useasti uusiin, koska samojen suojakäsineiden käyttäminen aiheuttaa bakteerien leviämistä elintarvikkeisiin. Suojakäsineet tulee vaihtaa puhtaisiin, jos koskee esimerkiksi oven kahvaan tai on koskenut toiseen elintarvikkeeseen. Työvälineiden tulee olla puhtaita, jotta voidaan ehkäistä ruoan saastumisen ja pilaantumisen. (Välimäki & Syyrakki 2016, 36–37.)

Elintarvikealalla työskentelevällä työntekijällä on pakollista olla hygieniapassi suoritettuna. Näin työntekijä todistaa hallitsevansa elintarvikehygienian perusasiat ja osaa käsitellä ruokaa ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita turvallisesti. Henkilön on haettava ja suoritettava hyväksytysti hygieniapassi viimeistään kolmen kuukauden kuluessa työn aloittamisesta kun työskentelee elintarvikehuoneistossa. (Ruokavirasto, [viitattu 20.1.2019].)

Hygieniapassin hakemiseen pitää ilmoittautua järjestettyyn hygieniapassi koetilaisuuteen ja suorittaa se hyväksytysti. Hygieniapasseja myöntävät tahot kuten Ruokaviraston hyväksymät, itsenäisesti toimivat hygieniapassitestaajat. Hygieniapassi koetilaisuudessa käsitellään aihealueita: mikrobiologian perusteet sekä elintarvikkeiden saastuminen, ruokamyrkytykset, hygieeniset työskentelytavat, henkilökohmainen hygienia, puhtaanpito, omavalvonta ja Suomen elintarvikelainsäädäntö ja viranomaiset. (Hygieniaosaaminen esite [viitattu: 20.1.2019].)

Työntekijältä vaaditaan olla salmonellatodistus, jos työntekijä käsittelee tuoreita elintarvikkeita työssään. Salmonellatodistuksen tulee hankkia kaikkien työntekijöiden, jotka työskentelevät elintarvikehuoneistoissa. (Terveiden ja hyvinvoinnin Laitos [Viitattu: 30.1.2019].)

Salmonella (*Salmonella enterica* – bakteeri) lisääntyy elintarvikkeissa, jos elintarvikkeiden lämpötilat ovat otolliset sille. Salmonellatartunnan syy on aina joko ihmisen tai eläimen uloste. Salmonellaruokamyrkytyksen syynä on saastunut raaka-aine tai infektoitunut työntekijä. Salmonella tuhoutuu yleensä noin 70 °C asteen lämpötilassa. Joissakin tapauksissa salmonella tuhoutuu vasta 130 °C:ssa, riippuen tuotteen koostumuksesta ja kosteudesta. Salmonellan esiintyminen elintarvikkeissa painottuu enimmäkseen raakaan lihaan, mutta sitä on myös tutkittu broilereissa, juustoissa, äyriäisissä, simpukoissa ja marjoissa. (Hallanvuori & Johansson 2010, 67–68.) Salmonellan esiintyvyys elintarvikkeissa voi johtua riittämättömästä kuumennuksesta, ristikontaminaatiosta, liian pitkästä säilytysajasta ja virheellisestä säilytyslämpötilasta. (Hallanvuori & Johansson 2010, 74.)

3 HERKKUTORIN TUOTTEIDEN LAATU

3.1 Lihan ja kalan käsittely

Lihan käsittely alkaa teurastamoissa ja käsittelylaitoksissa. Teurastettavaksi tulevia eläimiä kuljetetaan vain karjan kuljetukseen tarkoitetuilla ja valmistetuilla autoilla. Kuljetuksen jälkeen eläimet siirretään lepäämään teurastamon navettaan ennen kuin ne teurastetaan, koska kuljetuksessa voi aiheutua stressiä eläimille ja se vaikuttaa lihan laatuun. Eläinlääkäri tarkistaa eläimet ennen teurastusta, ovatko ne terveitä vai ei. Eläimet tainnutetaan ennen teurastukseen menemistä tainnutuspistoolilla (naudat) ja hiilidioksidikaasulla tai sähköllä (siat). Tainnuttamalla eläimen se vähentää sen kärsimystä. Kaulasuonten katkaisemalla (pisto) se tappaa eläimen ja ruhosta poistuu veri. Lasketun veren tarkka poisto parantaa lihan laatua ja sen säilyvyyttä. Sianlihoista otetaan trikiinikoe tarkastuksen yhteydessä, jossa myös huomataan, onko liha stressilihaa: naudat tervaliha (DFD-liha) ja sian PSE-liha. Stressilihoilla laatu, väri ja säilyvyys ovat normaaliin lihaan verrattuna huonot (Taulukko 1), mikä vaikuttaa kuluttajien ostokäyttäytymiseen. Kauppaan tulevat lihat ovat käsiteltynä luuttomana vakiopalalihana, mitkä on leikattu valmiiksi teurastamossa. (Ijäs & Välimäki 2012, 95–96.)

Taulukko 1. Tuoreen lihan ominaisuudet (Ijäs & Välimäki 2012, 32).

	pH-arvo	väri	säilyvyys	vedensidonta
normaaliliha	5,6–5,8	normaali	normaali	normaali
PSE-liha	<5,1	vaalea	normaali	huono
tervaliha (DFD)	>6,2	tumma	huono	hyvä

Lihantarkastuksen jälkeen sianlihat luokitellaan ruhon käyttöarvon mukaan. Luokittelu helpottaa kaupankäyntiä tuottajan ja ostajan välillä. Lihan luokittelu perustuu lihakkuusprosenttiin: lihasta otetaan koeleikkauksia ja niiden tulosten perusteella luokitellaan liha lihakkuusprosenttiin. Luokittelun jälkeen sianliha punnitaan ja leimataan. Teurastuksen jälkeen liha tulee jäähdyttää mahdollisimman nopeasti 4 °C:een tai alle. Nopea jäähdyttäminen estää haitallisten mikrobien kasvun lihassa.

Liha-asetus määrää lihan jäädytyksen 4 °C:een teurastuksen jälkeen. Lihan tulee olla viileässä ja pysyä siinä kuluttajalle asti. (Ijäs ym. 2001, 20–22.)

Lihaa leikatessa sen tulee leikata poikkisyiden. Leikatessa poikkisyiden lihassyöt leikkautuvat lyhyiksi ja lihasta tulee vähemmän sitkeää. Lihan paloitteluun käytettävät veitset ovat lyhyt- ja sileäteräisiä. Lihasta tehdään pihvejä ja pihvien nuijminen voi aiheuttaa lihassa lihaskudoksen rikkoutumisen, mikä aiheuttaa pihviin mauttomuutta ja kuivuutta. (Ijäs ym. 2001, 61.) Veitset ovat tärkeitä ja joka päiväisiä työvälineitä lihan- ja kalankäsittelyssä. Lihan- ja kalankäsittely on käsityötä, ja niiden käsittelyssä käytetään niille tarkoitettuja erikoisveitsiä. Veitsien ylläpitämiseksi niitä tulee teroittaa, että leikkaukset ovat suorita eikä sahalaitaisia. Lihaveitsien säilytyspaikka kaupoissa on magneettinen teline, mistä ne saa helposti otettua ja laitettua takaisin. Luullisen lihan käsittelyssä käytetään käsikäyttöistä tai koneistettua sahaa, jos lihaa ei saada leikattua veitsillä. Veitsiä ja sahoja käytettäessä täytyy käyttää suojavarusteita niiden terävyyden ja turvallisuuden takia. (Ijäs & Välimäki 2010, 36.)

Kalan käsittelyssä kalaa tulee käsitellä hellävaraisesti jo perkauksesta lähtien, minkä jälkeen koko kuljetusten ja myynnin aikana. Hellävaraisen käsittely avulla kalan lihassa autolyysin (itsehajotus) alkaminen hidastuu ja kalan liha pysyy kiinteänä. Perkauksen jälkeen kalan tulee huuhtoa kylmässä juoksevassa vedessä. Huuhtominen kylmässä vedessä auttaa kalaa säilymään paremmin. Liian pitkä liuottaminen vedessä aiheuttaa kalalle vesiliukoisten ravintoaineiden ja aromiaineiden katoamisen. Kalan lämpötila tulee olla pyynnin jälkeen 0-+3 asteessa, jotta se ei pilaannu. Kalan jäädytys tapahtuu jäämurskalla. Jäämurskan avulla sen sulamisjää sitoo itseensä kalan lämpöä, parantaen kalan säilyvyyttä. Jäämurskan jään koostumus tulee olla sileäreunaista, koska terävsärmäinen jää rikkoo kalan solukkoa ja huonontaa kalan laatua. Jään sulamisena vedeksi kalasta poistuu sen mukana osa mikrobeista, minkä johdosta kala säilyy kosteana ja ilmavana. (Ijäs & Välimäki 2012, 114–115.)

Elintarvikehuoneistot tulee toimia sujuvasti: tavaran vastaanotto, varastointi, käyttö ja valmistus, jäädytys ja säilytys tulee olla eriytettyjä ja järjestelmällisiä. Suojamattomille raaka-aineille ja kypsennetyille raaka-aineille tulee olla erilliset kylmäsäilytystilat, koska salmonella vaara. Tuoreelle lihalle ja kalalle tulee olla omat

kylmäsäilytystilat. Elintarvikehuoneistot tulee olla hygieeniseltä laadultaan hyvä: niissä on laadittu oma siivousohjelma, laitteille ja koneille on omat puhdistusohjelmansa ja työohjeet, ja työvälineet ovat puhtaita ja niillä on oma säilytyspaikka. Kylmätilojen lämpötiloja seurataan päivittäin ja raaka-aineiden vastaanotto toimii. Elintarvikkeet tulee välittömästi siirtää asianmukaisiin kylmiöihin vastaanotossa, ettei synny ristisaastumista. Pakkausmerkinnät tuotteissa tulee olla määräysten mukaiset ja pakkaukset tulee olla ehjiä. Jos löytyy rikkoutuneita pakkauksia tai raaka-aineen kunto epäilyttää niin tuote on reklamoitava. (Välimäki & Syyrakki 2016, 22–23.) Elintarviketuotteet säilötään siten, että vanhimmat ensin periaatetta noudatetaan ja uusimmat on niiden alla. Varastossa ei tule säilyttää ylimääräisiä tuotteita, jotka voivat haitata elintarvikkeiden laatua. (Välimäki & Syyrakki 2016, 25.)

3.2 Säilyvyys ja pakkaaminen

Elintarvikkeiden säilyvyyteen vaikuttavat monet asiat, kuten niissä käytetyt raaka-aineet, pakkausmateriaalit, säilytystavat (lämpötilat), kylmäketju, tuotantoprosessin olosuhteet ja tuotetyyppi (Ruokavirasto [viitattu: 20.1.2019].) Elintarvikkeissa on mikrobeja, joiden lisääntymiseen ja selviytymiseen vaikuttavat muun muassa elintarvikkeiden valmistelu, pakkaaminen ja käsittely. Mikrobeja tuhoamalla tai kasvun estämisellä saadaan elintarvikkeelle parempi säilyvyys. Kuumentaminen on yksi mikrobien tuhoamismenetelmä, jolla parannetaan tuotteen säilyvyyttä. Kontrolloimalla mikrobien kasvua voidaan käyttää pakkaustekniikkaa hyödyntäen ja kylmän lämpötilan avulla. Elintarvikkeiden säilyvyys on suurimmaksi osaksi kylmäsäilytystä, jossa säilyvyys pysyy hyvänä. (Korkeala 2007, 298.)

Elintarvikepakkauksien materiaalit ja tarvikkeet ovat laaja ryhmä. Elintarvikkeiden pakkaamisessa käytetään kontaktimateriaaleja, tarkoittaen että ne ovat suoraan tai välillisesti kosketuksissa elintarvikkeen kanssa. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi kertakäyttöastiat, keittiövälineet ja elintarviketeollisuuden laitteet. Elintarvikepakkaukset tulee olla turvallisia, ja pakkauksesta tai sen materiaaleista ei saa siirtyä ainesosia elintarvikkeeseen. Elintarvikkeeseen joutuneet liian suuret materiaali-/pakkausainesosat voivat vaarantaa ihmisen terveyttä ja aiheuttaa elintarvik-

keeseen sopimattomia muutoksia sen koostumuksessa ja aistinvaraisen ominaisuuden heikkenemisen. (Ruokavirasto [Viitattu: 5.4.2019].)

Vakuumi- eli tyhjiöpakkaus parantaa elintarvikkeiden laatua, ja niiden säilyvyys on hyvin pitkä. Elintarvikkeet jotka sisältävät rasvaa tai herkästi katoavia aromeja säilyvät parhaiten vakuumpakkauksissa verrattuna normaalin muovipakkaukseen. Vakuumpakkauksineissa on kammio, johon asetetaan elintarvike vakuumpakkauksessa sen sisälle. Vakuumpakkauksesta poistetaan ilma alipaineella eli vakuuimissa, imetään tyhjiö ja pakkaus sulkeutuvat kuumasaumalla. Vakuuiminkäyttö ei sovi kaikille elintarviketuotteille, koska joidenkin tuotteiden rakenne ei kestä vakuumpakkaustilanteessa aiheutuvaa puristusta. Vakuumpakkauksia käytetään enimmäkseen lihan, lihavalmisteen, leikkeleiden ja joidenkin kalatuotteiden kuten savukalan pakkaamiseen. (Ijäs & Välimäki 2010, 80–81.)

Muoveja käytetään yleisesti elintarvikkeiden pakkaamiseen ja elintarviketeollisuudessa muoveja lajitellaan ja kierrätetään. Elintarviketeollisuudessa yleisempiä elintarvikkeiden pakkaamiseen käytettäviä muoveja ovat polyeteeni (PE), polypropeeni (PP), polyesteri ja polyamidi (PA). Muovit ovat suurimmaksi osaksi laadultaan läpinäkyviä, mutta osa muoveista on myös valoa läpäisemättömiä. Muoveilla niiden muovilaadun lämmön- ja kylmäkestävyys vaihtelevat kuten myös niiden painettavuus. Kaikki muovit eivät ole samanlaisia: osa muoveista on joustavia ja toiset on kovia. Muovilaatuja laminoidaan toisiinsa, jolloin niiden ominaisuudet paranevat. Muovit jaotellaan kerta- ja kestopuoveihin. Kestomuovit ovat kestäviä, ja ne voidaan kerätä uudelleen ja muotoilla uusiksi tuotteiksi. Kertamuovit on nimensä mukaisesti kerran muotoiltavia. Muoveista valmistetaan erilaisia kalvoja, rasioita ja pulloja. Muoveja voidaan yhdistellä toisten materiaalien kanssa kuten paperin, kartongin ja alumiinifolion. (Ijäs & Välimäki 2010, 78.)

Tutkijan Anu Reinikaisen (2017) artikkelissa ”Päiväysmerkinnät ja Säilyvyys - käytäntöjä Pohjoismaissa” kerrotaan, kuinka Pohjoismaiden ministerineuvoston rahoittamassa hankkeessa (Food waste and date labelling) tutkittiin, miten päivämäärämerkintöjä koskevaa lainsäädäntöä sovelletaan pohjoismaissa ja kuinka eri tekijät ketjun eri vaiheissa vaikuttavat tuotteiden säilyvyyteen ja hävikkiin. Hankkeessa käy ilmi, että päivämäärämerkintöjä koskevat käytännöt vaihtelivat eri Pohjoismaissa ja samoin myös tuotteiden säilyvyysajat olivat erilaisia. Tutkimus-

hanke toteutettiin case-tuotteiden (mm. suojakaasuun pakatut jauhelihat) avulla, ja aluksi siinä kartoitettiin säilyvyyteen liittyviä tekijöitä kuten muun muassa pakkaus-tekniologiaa, pakkauskaasuja ja säilytyslämpötiloja. Pohjoismaissa käytetään samantapaisia pakkausteknologioita ja mikrobiologisia ja aistinvaraisia testejä tuotteen laadun arvioinnissa. Tutkimuksessa kävi ilmi, että suojakaasupakatut jauhelihat säilytyslämpötilat (säilytyslämpötila 4 °C- 5 °C) eivät eronneet Pohjoismaissa suuresti toisistaan, mutta Norjassa säilyvyysaika oli huomattavasti pidempi verrattuna muihin maihin. Norjassa ne käyttää pakkausissaan pakkausseosta hiilidioksidi/typpi (60 % CO₂, 40 % N₂) sekoitusta, kun taas muissa Pohjoismaissa käytetään happi/hiilidioksidi (70–80 % O₂ ja 20–30 % CO₂) sekoitusta pakkausissa. Eroja lihoissa on: Norjan hiilidioksidi/typpi sekoituksessa liha on väriltään harmah-tava verrattuna muihin Pohjoismaiden lihaan. Korkea happipitoisuus säilyttää lihan värin punaisena ja Norjan hiilidioksidi/typpi sekoitus pakkausissa happea ei ole kovin paljoa, mikä muuttaa sen värin harmahtavaksi. Norjassa ruokahävikki piene-ni, kun he vaihtoivat hiilidioksidi/typpi sekoitukseen sen säilyvyyden pidentämisen ansiosta. Hiilidioksidi/typpi -sekoitus pidentää jauhelihanpakkauksen säilyvyysai-kaa vähentämällä mikrobiologista kasvua jauhelihasa. Vaikkakin Norjan jauheliha on harmahtavaa, tuotteen ostokäyttötymisen kyse on kuluttajanäkökulmasta ja mielikuvasta: Suomessa kuluttajat ovat tottuneet ostamaan punaista jauhelihaa. Harmaa väri jauhelihasa tai muutenkin lihassa kertoisi Suomessa kuluttajalle li-han laadun olevan huono, vaikka se ei välttämättä ole. Harmahtava väri lihassa vaikuttaa niiden laatu/turvallisuusmielikuvaan. Jauhelihat pilaantuvat herkästi ja niissä käytetään ”viimeinen käyttöpäivä” – merkintää. Hankkeessa tutkittiin myös kuluttajainformaatiota avattujen pakkausten osalta. Pohjoismaissa eri valmistajilla on erilaisia näkemyksiä avattujen pakkausten säilyvyydestä. Elintarvikepakkaus-sissa kuten jauhelihapakkausissa käytetään viimeinen käyttöpäivä merkintää; Osa valmistajista kokee, että viimeinen käyttöpäivä merkintä lyhentää säilyvyyttä suuresti ja toiset valmistajat kokevat merkinnän tärkeäksi, koska se suojaaa kulutta-jaa terveydellisiltä haitoilta, jos tuote on kerinnyt pilaantua. Kuluttajille on usein epäselvää, mitä päiväysmerkinnät tarkoittavat ja ovatko tuotteet vielä turvallisia käyttää päiväysmerkinnän jälkeen. Parasta ennen ja viimeinen käyttöpäivä -merkintöjä tulee selventää kuluttajille niiden eroista ja ominaisuuksista, koska tie-don puute johtaa tuotteiden ruokahävikkiin ja se ei anna hyvää kuvaa elintarvike-valmistajille. Ruokahävikin vähentämiseksi on tärkeää edistää kuluttajainforma-

tiota, jotta kuluttajat tietävät, kuinka pitkään ruoka säilyy ja miten he voisivat itse edistää asiaa. Kuluttajia tulee opastaa paremmin, miten pakkauksen avaaminen vaikuttaa tuotteen säilyvyyteen ja miten heidän tulee säilyttää sitä oikein, jotta se säilyy mahdollisimman kauan hyvänä. (Reinikainen 2017, Elintarvike ja Terveyslehti, 20–22.)

3.2.1 Lihan säilyvyys

Liha on helposti pilaantuva elintarvike, koska siinä on runsaasti mikrobeille ihanteellisia ravintoaineita. Lihan pH on myös sopiva mikrobeille. Mikrobien toiminta on vähäisenpää, kun lihaa pidetään alhaisessa lämpötilassa jokaisessa käsittelyvaiheessa. Mikrobipitoisuus lihassa kasvaa esimerkiksi, kun lihaa paloitellaan, kuljetetaan ja varastoidaan. Kylmäketju tulisi olla katkeamaton teurastamosta kuluttajalle asti, jotta mikrobien määrä ei nousisi korkeaksi vaan pysyisi alhaisena. Pienikin lämpötilan nousu lihassa huonontaa sen laatua ja säilyvyyttä. Lihan säilyvyys onkin riippuvainen sen mikrobimäärästä teurastuksen ja käsittelyvaiheen jälkeen. (Ijäs ym. 2001, 33.) Lisäksi lihan säilyvyyttä heikentää valo, koska valo nopeuttaa hapettumisreaktioita ja saa lihan rasvan härskiintymään. (Ijäs & Välimäki 2012, 111.) Lihan pilaantuminen havaitaan sen ulkonäöstä ja hajusta: lihalle tulee paha haju, se limaantuu ja siihen tulee väri virheitä. Lihan sisäosat ja elimet pilaantuvat nopeimmin niiden koostumuksen takia. (Ijäs ym. 2001, 33.)

Oikeanlainen säilytys parantaa lihan laatua ja pidentää sen säilyvyysaikaa. Tuore liha säilyy parhaiten 0 °C asteen lähetyvillä, ja korkein sallittu säilytyslämpötila lihoilla (tuore liha, elimet, veri ja tietyt lihavalmisteet) on +6 °C:n tuntumassa. Tuore lihojen myyntilämpötila saa olla enintään +7 °C ja on tärkeää, että lämpötila pysyy tasaisena eikä nouse siitä liian korkeaksi. Kylmäketjussa tulevat lihat pitää välittömästi siirtää kylmiöön, jotta ne pysyvät kylmässä. Kun ottaa lihoja käsittelyyn, ei kannata ottaa suuria eriä, jos ne joutuvat olemaan kauan lämpimässä. Lihojen säilytyslämpötilojen lisäksi on huomioitava lihakylmiöiden ja varastojen kosteus. Lihojen ihanteellinen kosteus kylmiöissä on 85–90 % lämpötilan ollessa 0 °C. Liian kuiva ilmatila aiheuttaa lihoille kuivumishävikkiä, huonontaa sen laatua. Lihan rasvaisuus vaikuttaa säilyvyyteen: mitä rasvaisempi liha, sitä lyhyempi sen säilyvyys

on. Oheisesta taulukosta (Taulukko 2) huomataan, kuinka lihoilla on erilaiset säilyvyysajat. (Ijäs ym. 2001, 34.)

Pakkaamattomat lihat kuljetuslaatikoissa suojataan muovilla, minkä tarkoitus on vähentää haihtumishävikkiä. Muovi asetetaan kuljetuslaatikkoon siten, että ilma pääsee kiertämään. Näin lihan pinta pysyy kuivana ja estää mikrobien kasvun. Tuorelihan tiivis pakkaus säilyy enintään pari vuorokautta, mikä johtuu pakkauksen sisällä lisääntyvästä kosteudesta ja liha ilmaantuu mikrobien vaikutuksesta. Mikäli pakkaus ei ole tiivistä pakattu, tuore liha säilyy 0 - +2 °C:ssa 3- 5 vuorokautta (taulukko 2). Teollisesti valmistetut suojakaasupakkauksiin pakatut jauhelihat säilyvät avattuina noin 5 päivää. Kelmuun pakatut jauhelihat säilyvät pari päivää avattuna, koska jauhaminen rikkoo lihakudoksen ja lihaan sekoittuu ilmaa. (Ijäs ym. 2001, 34.)

Tyhjiö- eli vakuumpakkaus on lihateollisuuden suosituin pakkaustekniikka. Vakuumpakkauksessa pakkaus suljetaan ilmatiiviisti hapenpoiston jälkeen, jolloin aerobisten mikrobien kasvu estyy. Lihan säilyvyys vakuumpakkauksessa paranee merkittävästi ja markkinointiaika pitenee. Liha väri muuttuu ajan myötä tumman harmaaksi vakuumpakkauksessa hapen puutteen takia, mutta vakuumpakkauksen avaamisen jälkeen lihan väri palautuu normaaliksi noin puolessa tunnissa. (Ijäs ym. 2001, 48.) Suojakaasuun pakattujen lihojen säilyvyys on paljon pidempi verrattuna tavallisiin pakkauksiin. Suojakaasupakkauksia käytetään naudan paistien ja fileiden raakakypsytymiseen. (Ijäs ym. 2001, 34.)

Pakastuksessa tuotteen rasvaisuus vaikuttaa säilyvyyteen: mitä rasvaisempi liha, sitä lyhyempi sen säilyvyys on. Rasva eltaantuu pakastuksessa, mikä huonontaa tuotteen säilyvyyttä. Pakastettuja tuotteita ei voi pakastaa sulamisen jälkeen uudelleen, koska sulaminen käynnistää tuotteen mikrobitoiminnan. Lihan pakastuksessa pakastus tulee tapahtua nopeasti. Pakastuksessa jääkiteiden muodostuminen aiheuttaa lihan lihassoluun sen hajoamisen. Liiallinen pitkä pakastus voi aiheuttaa lihan pinnan kuivumiseen, mitä kutsutaan pakkasilmiöksi. Lihan suolapitoisuus vaikuttaa pakastamiseen, kun suola edistää rasvan eltaantumista ja liha jäätyy hitaasti. Pakasteesta otetut lihat tulee sulattaa jääkaapissa tai kylmiössä pakkauksessaan. Lihan pakastuksen aikana lämpötilan tulee pysyä mahdollisimman tasaisena, että laatu pysyy hyvänä. (Ijäs ym. 2001, 34–35.)

Taulukko 2. Lihojen säilyvyydestä

Liha	Säilyvyys ainekaapissa (+15 astetta)	kuiva- (+15 astetta)	Säilyvyys pissa (+2 - +6 astetta)	jääka- +6 astetta)	Säilyvyys timessa (-18 astetta)	pakas-
Sianliha	-		2-3 vrk		3-6 kk	
Naudanliha	-		4-5 vrk		6-9 kk	
Jauheliha (myymälä jauhettu)	-		1 vrk		2-3 kk	
Jauheliha (Teollisuus)	-		viimeinen päivä	myynti-	2-3 kk	

(Ruokatieto Yhdistys ry 2019 [viitattu: 20.2.2019].)

Lihavalmisteiden kuten makkaran ja täyslihavalmisteiden pakkauksina käytetään muovisia vakuumi- ja suojakaasupakkauksia, koska niiden säilyvyysaika on pitkä ja se säilyttää laadun hyvänä. Lihavalmisteet säilyvät 0-+6 asteessa ja ne säilyvät muutaman päivän jääkaapissa. (Ijäs & Välimäki 2012, 111.)

Valmiiksi viipaloitujen lihatuotteiden kuten leikkeleiden säilyvyys on heikompi verrattuna kokonaisina paloina säilytettäviin lihatuotteisiin. Tämä johtuu viipaloitujen tuotteiden koostumuksesta, koska viipalointi suurentaa tuotteen pinta-alaa ja mikrobit voi tarttua tuotteeseen viipalointi hetkellä. (Ijäs & Välimäki 2012, 111.)

Lihäsäilykkeet kuten sika-nautasäilyke ja lihapyörökät säilyvät hyvin kuivassa, viileässä ja pimeässä paikassa avaamattomina. Peltitölkki säilykkeitä ei pidä säilyttää jääkaapissa, koska jääkaapin kostea olosuhde syövyttää tölkin ja pilaa tuotteen. (Ijäs & Välimäki 2012, 110–111.)

3.2.2 Kalan säilyvyys

Kalat, muut kalastustuotteet ja kalavalmisteet ovat elintarvikkeena laaja ja monipuolinen ryhmä. Yhteistä kaikille on, että ne pilaantuvat erittäin herkästi verrattuna naudan- ja sianlihaan. Kalan, äyriäisten ja nilviäisten pilaantumiseen vaikuttavat niiden lihaksissa olevat runsaat proteiinit ja typpiyhdisteet. Verrattuna naudan- ja

sianlihaan kalassa ei ole lainkaan hiilihydraattivarastoja, mikä vaikuttaa sen huonoon säilyvyyteen. Kaikki kalatuotteet säilyvät pari päivää jääkaappilämpötilassa (taulukko 3). (Korkeala 2007, 211.)

Kalan liha on pehmeää ja se sisältää vähän sidekudosta. Kalassa on luonnostaan sisältämät, kylmää sietävät mikrobit ja entsyymien aiheuttama itsehajotus eli autolyysi, mitkä vaikuttavat kalan huonoon säilyvyyteen. Kalan säilyvyyttä voidaan parantaa jo pyynnistä lähtien, ja käsittely tulee olla hellävaraista. Kalan tulee ensin tainnuttaa pyynnin jälkeen, sitten laskea kalasta veri mahdollisimman nopeasti. Laskemalla kalasta verin se parantaa kalan säilyvyyttä. Kalan kidusvaltimo tulee katkaista puhtaalla veitsellä tai saksilla, koska likaiset työvälineet lisää pilaantumisriskiä. Suurin osa kalan mikrobeista on kiduksissa ja suolistossa. Kalan suolistaminen ja kidusten poisto vähentävät kalan pilaantumisriskiä. Kalan kuolonkankeus (rigor mortis) on lyhyempi kuin muilla eläimillä. Kalan kuolonkankeutta voidaan pidentää käyttämällä alhaista säilytyslämpötilaa. (Ijäs & Välimäki 2012, 114 – 115.)

Tuorekalat pilaantuvat herkästi. Tuorekalan pilaantumisen hidastamista voidaan edistää huolehtimalla kalan puhtaudesta ja kylmäsäilytyksestä koko kalan käsittelyn ajan. Kalan pakkaamiseen tulee laittaa jäitä kalan päälle, jotta se säilyy kylmänä kuljetuksen aikana ostajalle asti. Jäät eivät saa olla kosketuksissa kalan kanssa eikä myöskään jään sulamisvesi saa olla kosketuksissa kalan kanssa. Kalan kuljetus- ja varastointi lämpötila tulee olla 0-3 °C. (Korkeala 2007, 211.)

Suolattavia kalalajia ovat esimerkiksi silakka ja silli. Suolatessa kalaa suolan määrä kaloissa vaihtelee ja se määräytyy kalan painon mukaan: noin 14–16 % kalan painosta ja kevytsuolatuissa se on noin 7 % kalan painosta. Suolatut kalat pakataan muovisiin pakkauksiin ja niiden säilyvyys on vain muutama päivä. (Ijäs & Välimäki 2012, 120.)

Lämminsavustetun- ja kylmäsavustetun kalan säilyvyys on toisiinsa verrattuna erilainen. Lämminsavustetun kalan säilyvyys on heikompi kuin kylmäsavustetun, koska kylmäsavustetun kalassa vesipitoisuus on alhainen, suolapitoisuus on korkeampi ja pH on alhainen. Lämminsavustetun kalan säilyvyys on samanlainen kuin hiillostetun kalalla. Lämminsavustettu kala savustetaan noin 80–85 asteen

lämmössä ja kylmäsavustettu kala noin 15–30 asteessa. Savustamalla kalan sen pinta muuttuu oranssisesta/punaisesta/harmahtavasta väristä kullankeltaisen tai ruskean väriseksi. Savustamalla kalan siihen tarttuu savun ainesosia kuten happoja, jotka antavat savukalaan oman aromisen maun. Savustuksessa kalasta haihtuu vettä ja mikrobit tuhoutuvat, edistäen kalan säilyvyyttä ja savustus lisää säilyvyyttä. (Ijäs & Välimäki 2012, 120.)

Pakastekalat Suomessa ovat enemmän tuontitavaraa ja niitä säilytetään pakasteessa -18 asteessa tai sitä alhaisemmassa lämpötilassa. Yleisimpiä pakastettuja kalapuolivalmisteita Suomessa ovat kalapuikot ja kalapihvit. Pakastetuista kaloista parhaiten säilyvät vähärasvaisemmat kalat, koska kalan rasva voi pilaantua pakastuksen aikana. Kalan pakastaminen vakuumpakkauksessa lisää kalan säilyvyyttä, koska vakuumpakkaus estää hapen pääsyn pilaamasta kalan rasvoja. (Ijäs & Välimäki 2012, 121.)

Suomessa mätikalat ovat sesonkituotteita. Mätiä käytetään eniten mateesta, mui-kusta, kirjolohesta ja silakasta. Mädin säilyvyys tuoreena on vain muutama päivä, mutta sitä voi parantaa joko suolaamalla tai pakastamalla. (Ijäs & Välimäki 2012, 121.)

Taulukko 3. Kalojen säilyvyydestä

Kala ja kalavalmisteet	Säilyvyys kuiva- ainekaapissa (+15 astetta)	Säilyvyys jääkaa- pissa (+2 - +6 as- tetta)	Säilyvyys pakas- timessa (-18 astet- ta)
Tuore kala	-	1 vrk	1-2 kk
Savustettu kala	-	1-2 vrk	1-2 kk
Hiillostettukala	-	1-2 vrk	-

(Ruokatieto yhdistys ry 2019 [viitattu: 20.2.2019].)

4 PEREHDYTYSMATERIAALIN LAADINTA

4.1 Työn kulku

Perehdytysmateriaali löytyy tämän työn liitteestä 2, mutta salassapidon takia sitä ei julkisteta. Työn ajatus tuli kesällä 2017, jolloin esimies ehdotti perehdytysmateriaalin päivittämistä. Herkkutorin perehdytysmateriaali on kirjallisena kansiossa, ja uusi perehdytysmateriaali tulee myös kansioon, mikä jää Herkkutorille käyttöön. Perehdytysmateriaalin tekeminen aloitettiin lukemalla alkuperäinen perehdytysmateriaali ja kartoittamalla, mitkä ovat tärkeitä asioita ja mitä uuden työntekijän tulee tietää Herkkutorin käytännön asioista ja työympäristöstä. Uudelta työntekijältä ei vaadita tietämystä lihoista tai kaloista, kun tulee Herkkutorille töihin, mutta on positiivista, jos on aiempaa tietämystä ja kokemusta kyseisistä aiheesta alasta. Kun uusi perehdytysmateriaali toimii Herkkutorin käytännön ohjeena, vanhempi perehdytysmateriaali toimii teoriana lihoista ja kaloista uusille työntekijöille. Molemmat perehdytysmateriaalit tulevat olemaan työpisteellä: uudempi toimii käytännön töissä ja laitteiden käyttöohje-muistilistana ja vanhempi perehdytysmateriaali toimii teoriataustana uuden rinnalla.

Uudesta perehdytysmateriaalista jätettiin pois lihojen ja kalojen teoriataustat. Tavoite on että uusi perehdytysmateriaali keskittyy tarkemmin Herkkutorin käytännön seikkoihin. Uudessa perehdytysmateriaalissa opastetaan tiskien täyttö aamuisin ja purkaminen iltaisin, astioiden ja tavaroiden sijainnit Herkkutorilla, uunien käyttö, Herkkutorilla olevien laitteiden käyttö sekä kylmiöt tavaroineen ja laitteineen.

Perehdytysmateriaaliin lisättiin loppuun myös vinkkejä, miten voi hyödyntää Herkkutorin työpistettä. Materiaaliin lisättiin myös Herkkutorilla käytettävien laitteiden käyttöohjeet, joita alkuperäisessä perehdytysmateriaalissa ei ollut. Tämä auttaa uusia työntekijöitä käyttämään laitteita työskentelyssään ja käyttämään kansiota apuna, jos he tarvitsevat apua niiden käyttämiseen. Näitä vinkkejä käyttämällä työntekijä oppii hyödyntämään Herkkutorin työskentelyaluetta ja samalla säästämään aikaa tietyissä tehtävissä.

Herkkutori -pisteessä ei ole listaa ruokamyymälän osastoista, mitä missäkin osastolla on. Laajennuksien ja remonttien myötä osastot ovat muuttaneet paikkojaan, joten lista osastoista on tarpeen perehdytysmateriaalissa. Perehdytysmateriaalin loppuun tehtiin kartoitus osastoista ja niiden tuotteista, mitä tuotteita missäkin osastoilla on. Ruokaosan remontin jälkeen otettiin kuvat osastojen kylteistä, minkä jälkeen tehtiin taulukko, johon kirjoitettiin osaston numero ja niiden tuotteet. Jälkeenpäin listaan lisättiin itse tuotteita, joita asiakkaat kyselevät eniten ja kylteissä ei lue tuotetta. Asiakkaat kyselevät päivittäin työntekijöiltä, missä mikäkin tuote sijaitsee. Lista osastoista auttaa uusia työntekijöitä oppimaan ja tietämään ruokamyymälän, missä osastolla on mitään tuotetta.

Ensimmäinen versio perehdytysmateriaalista tehtiin keväällä, ennen kuin ensimmäiset kesätyöntekijät tulivat töihin toukokuun aikana. Havaintojen perusteella ensimmäisestä perehdytysmateriaali versiosta korjattiin taulukko, josta selviävät osastojen numerot tuotteineen. Ruokaosan myymälän remontin jälkeen nämä olivat vaihtaneet paikkaa. Samalla korjattiin pienet kirjoitusvirheet ja elintarviketuotteiden hyllytyspaikat tietoineen.

Ensimmäiset kesätyöntekijät tulivat töihin touko-kesäkuun aikana. He lukivat perehdytysmateriaalin ensimmäisen kerran ja käyttivät sen oppeja Herkkutorilla työskentelyyn. Työntekijät lukivat perehdytysmateriaalin työpisteellä, koska salassapidon takia sen pitää olla vain työpisteellä. Perehdytysmateriaalia päivitettiin kesäkuun alussa toisen kerran tehtyjen havaintojen perusteella. Toisen perehdytysmateriaali päivitysversioon kirjoitettiin selkeämmät ohjeet tiskien purkamiseen, kun pakatut tuotteet eivät olleet perehdytysmateriaalin antamien ohjeiden mukaiset.

Heinäkuun loppupuolella kesätyöntekijöille tehtiin kysely (liite 1) perehdytysmateriaalista, jossa he saivat kommentoida ja arvioida esimerkiksi, kuinka selkeä perehdytysmateriaali on ja käyttivätkö he perehdytysmateriaalia apuna, jos heille ilmeni ongelmia esimerkiksi tiskien purkamisessa. Kyselyt he saivat täyttää nimettöminä omalla ajallaan ja he palauttivat ne ennen töiden loppumista.

Kyselylomakkeiden vastausten ja tehtyjen havaintojen perusteella päivitin perehdytysmateriaaliin asioita, joista kesätyöntekijät toivoivat siinä olevan enemmän tietoa.

Teoriaosan kirjoittaminen alkoi lähdemateriaalien keräämisellä. Lähdemateriaaleina käytettiin sekä kirjoja että nettilähteitä ja lehtiartikkelia. Teoriaosassa keskityttiin keräämään materiaaleja elintarvikkeiden säilyvyydestä, niiden pakkaamisesta ja perehdytykseen koskevista erilaisista laista. Teoriapuolen kirjoittaminen alkoi varsinaisesti syksyllä 2018, kun opinnäytetyön käytännön osuuden kyselyn tulokset oli saatu kirjoitettua. Teoriapuolta kirjoitettiin syksyn ja talven 2018 sekä kevään 2019 aikana.

4.2 Kokeellisen osion tulokset

Kyselylomakkeeseen (liite 1) vastasi 2 uutta kesätyöntekijää, jotka eivät olleet enemminkin työskennelleet Herkkutorilla. Kyselylomakkeiden (liite 1) tuloksista huomattiin, että kesätyöntekijät saivat käsityksen, miten tiskejä puretaan iltaisin ja täytetään aamuisin. Heidän kuitenkin täytyi lukea perehdytysmateriaali enemmän kuin kerran läpi. He saivat käsityksen tiskien purkamisesta ja täyttämisestä, mutta eivät muistaneet kaikkea mitä purkamiseen kuului. Väärin purettu tiskit aiheuttivat aamuvuorolaisille enemmän töitä.

Esimieheltä tuli kommentti, että perehdytysmateriaali on hyvin tehty: se on tiivis ja helposti ymmärrettävä. Laitteiden ohjeiden lisäys perehdytysmateriaaliin oli positiivista ja ne oli hyvin kirjoitettu. Perehdytysmateriaali on paljon suppeampi kooltaan ja kevyempi verrattuna edelliseen perehdytysmateriaaliin. Perehdytysmateriaali laitettiin muovikansioon, kun edellinen kansio on kovakantisessa kansiossa. Perehdytysmateriaalia oli helppo kuljettaa paikasta toiseen sen ulkoasun takia.

Perehdytysmateriaalin toimivuuteen vaikuttaa sen lukeminen työpisteellä ja sen tietojen ymmärrettävyys. Työntekijät saivat mahdollisuuden mennä lukemaan perehdytysmateriaalin hiljaisempaan paikkaan, koska Herkkutorin työpisteellä on monia häiriötekijöitä. Taustamelu ja asiakkaat voivat haitata lukemiseen keskittymistä. Kesätyöntekijät päättivät kuitenkin lukea perehdytysmateriaalin työpisteellä, kun siitä näkee ja oppii samalla.

Tuloksista huomattiin, että pelkän perehdytysmateriaalin lukemisella ei saada toivottuja tuloksia, vaan pitää olla ohjeistamassa ja näyttämässä mallia materiaalin

kanssa. Kesätyöntekijät kuitenkin saivat jonkinlaisen kuvan, miten esimerkiksi tiskit puretaan iltaisin. Näyttämällä miten tiskit puretaan oikeanlaisesti, he saivat koko kuvan tiskien purkamisesta. Kesän aikana he oppivat Herkkutorin työtavat ja kesän keskivaiheessa virheitä ei ollut enää yhtä paljon kuin alkukesästä.

Kyselyn perusteella kesätyöntekijät toivoivat enemmän kuvia perehdytysmateriaaliin. Kuvien avulla havainnollistaminen auttaa paremmin esim. tiskien purkamisessa ja täyttämisesssä. Heidän mielestään perehdytysmateriaali on kattava ja miellyttävä, koska sitä oli helppo kuljettaa ja kirjoitusasu oli selkeä. He kuvailivat perehdytysmateriaalia tiiviiksi tietopakettiiksi. Työntekijät lukivat perehdytysmateriaalin joko kerran tai useasti. He kertoivat, että sen lukemisesta oli apua ja siitä löytyy nopeasti tarvittava tieto. Heidän mielestään perehdytysmateriaali oli kattava ja he käyttivät sitä muistiohjeena kesän aikana pari kertaa, jos eivät tieneet esimerkiksi, miten vaakaan saadaan laitettua oikea päivänmäärä etikettiin. Kesätyöntekijät eivät käyttäneet loppukesästä perehdytysmateriaalia ollenkaan. Tämä viittaa, että he ovat oppineet Herkkutorin työtavat ja oppineet käyttämään laitteita ilman perehdytysmateriaalia. Näiden tuloksien avulla perehdytysmateriaaliin lisättiin kuvia ja toivottuja parannuksia.

Kesätyöni aikana tekemiäni havaintojen perusteella korjasin ja lisäsin perehdytysmateriaaliin lisää kuvia ja kieliopin korjaamista. Piirsin kuvia muun muassa tiskien purkamisesta, kun siinä koettiin olevan eniten ongelmia. Kuvien tarkoitus on auttaa uusia työntekijöitä ymmärtämään helpommin perehdytysmateriaalin sanoma. Nämä kuvat tulevat olemaan perehdytysmateriaalissa auttaakseen tulevaisuudessa uusia kesätyöntekijöitä. Työn lopputulos on positiivinen: se täytti sen tavoitteen ja sitä tullaan käyttämään tulevaisuudessa.

5 YHTEENVETO

Veljekset Keskinen Oy on laajentunut vuosien varrella vauhdilla ja valikoimat ovat lisääntyneet sekä tavara- että ruokapuolen myymälässä. Ruokapuolen myymälässä oleva Herkkutori ottaa kesäisin 2-3 kesätyöntekijää, joista ensimmäinen aloittaa jo toukokuussa. Heidät kaikki perehdytetään työhönsä perehdytysmateriaalin avulla ja opastuksella.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli päivittää uusien työntekijöiden perehdytysmateriaali. Päivitetty perehdytysmateriaali valmistui keväällä 2018, ennen kuin ensimmäiset kesätyöntekijät saapuivat kesäksi Herkkutorille töihin. Uusi perehdytysmateriaali tehtiin vanhemman perehdytysmateriaalin pohjalta: siitä kirjoitettiin suppeampi ja uudempi keskittyä enemmän yksityiskohtaisesti Herkkutorin käytännön tapoihin kuten mm. tiskien täyttämiseen/purkamiseen, laitteiden käyttämiseen ja Herkkutorin tavaroiden sijaintiin. Edellisessä perehdytysmateriaalissa ei ollut yhtään laitteiden käyttöohjeita, miten niitä käytetään. Uuteen perehdytysmateriaaliin lisättiin käyttöohjeita laitteista, joita Herkkutorilla käytetään päivän aikana useasti. Uuden perehdytysmateriaalin toisena tavoitteena oli, että se toimii tiiviinä muistilistana työntekijöille, josta tarvittavat tiedot löytyy helposti ja nopeasti.

Perehdytysmateriaali otettiin käyttöön heti, kun ensimmäiset kesätyöntekijät tulivat töihin. Kesätyöntekijät lukivat perehdytysmateriaalin työpisteellä, jotta he pystyivät samalla harjoittelemaan ja seuraamaan asiakkaita. Perehdytysmateriaalia päivitettiin kesän mittaan, kun toiminnassa ilmeni muutoksia ja parannusehdotuksia.

Teoriaosassa käsiteltiin perehdytykseen liittyviä lakeja ja perehdytykseen liittyviä käytäntöjä kuten työntekijän oma hygienia ja mitä työntekijältä vaaditaan, kun työskentelee elintarvikehuoneistossa. Lisäksi käsiteltiin erilaisten elintarviketuotteiden kuten tuoreen ja kypsän tuotteen säilyvyyttä ja niiden pakkauksia. Pohjoismaissa jauhelihan pakkaukset ovat samanlaisia. Norjassa on onnistuttu pidentämään jauhelihapakkauksen säilyvyyttä muuttamalla suojakaasuseosta. Norjassa jauhelihapakkauksen säilyvyys nousi, mutta lihan ulkonäkö muuttui harmahtavaksi. Kuluttajanäkökulmasta harmahtava väri lihassa kertoo Suomessa ”huonosta” laadusta, kun Suomessa kuluttajat ovat tottuneet lihan punaiseen väriin.

Perehdytysmateriaali tulee päivittymään ja muuttumaan tulevien laajennuksien ja muutoksien myötä. Uudet laitteet tuovat lisää työmenetelmiä, ja niiden ohjeet on kannattavaa olla perehdytysmateriaalissa, mistä löytyy muutenkin Herkkutori työyöpiesteen käytännön osuuden ohjeet. Ajankohtainen päivitetty perehdytysmateriaali auttaa parhaiten uusia työntekijöitä.

Uutta perehdytysmateriaalia tullaan käyttämään vanhan perehdytysmateriaalin rinnalla. Perehdytysmateriaali tulee liitteenä työhön, mutta salassapidon takia sitä ei tulla julkaisemaan julkisesti (Liite 2).

LÄHTEET

- Hallanvuo, S & Johansson, T. 2010. Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaarat. Evira.
- Hietala, H., Kahri, T., Kairinen, M. & Kaivanto, K. 2013. TYÖSOPIMUSLAKI KÄYTÄNNÖSSÄ.
- Hollo, E., 2008. Elintarvikeoikeus: Johdatus elintarvikesääntelyn perusteisiin. Edita prima Oy.
- Hygieniaosaaminen esite, [Verkkójulkaisu]. Ruokavirasto [viitattu 20.1.2019] Saatavana: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/esite/8.4.2019-hygieniaosaaminen_esite_fi.pdf
- Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2010. Tunne elintarviketekniikka. Helsinki: Otava.
- Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2012. Tunne elintarvikkeet. Helsinki: Otava.
- Ijäs, T., Leino, P. & Åkerström A. 2001. Lihankäyttöopas. Helsinki: Otava.
- Keskinen, V. 2017. Kyläkaupan tarina. [Verkkójulkaisu]. [viitattu 15.1.2018] Saatavana: <http://www.tuuri.fi/info/kylaekaupan-tarina>
- Korkeala, H. 2007. Elintarvikehygieniä ympäristöhygieniä, elintarvike- ja ympäristötoksikologia. WSOY oppimateriaalit Oy.
- L 13.01.2006/23 Elintarvikelaki.
- L 23.8.2002/738. Työturvallisuuslaki.
- Perehdyttämisen tarkistuslista, Työterveellisyyskeskus TTK [Verkkosivu]. [Viitattu: 17.1.2019]. https://ttk.fi/files/4644/Perehdyttamisen_tarkistuslista.pdf
- Reinikainen A., 2017, Elintarvike ja Terveys- lehti, Päiväysmerkinnät ja säilyvyys käytäntöjä Pohjoismaissa 1. [Lehtiartikkeli]
- Ruokatieto, säilyvyystaulukko. [Verkkosivu]. [Viitattu 20.2.2019] Saatavana: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/keittio/raaka-aineiden-sailytys-kotona/sailyvyystaulukko>
- Ruokavirasto [Verkkójulkaisu]. [Viitattu 27.3.2019]. Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/mika-on-ruokavirasto/elintarviketurvallisuuden-varmistaminen/>

Ruokavirasto, Elintarvikepakkaukset ja astiat [Verkkosivu]. [Viitattu 5.4.2019] Saatavana: <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/pakkaukset-ja-astiat/>

Saloheimo, J. 2016. Työturvallisuus: Perusteet, vastuu ja oikeusturva. Helsinki: Talentum.

Suomen Ympäristö- ja Terveysalan Kustannus Oy. 2016. Hygienia opas. 17. p.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, päivitetty 29.1.2019. [Verkkosivu]. [Viitattu 30.1.2019] Saatavana: <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit/ohjeet-ja-saadokset/saadokset/kansalliset/uusi-tartuntatautilaki-1.3.2017-alkaen-muutoksia-aiempaan/terveystarkastukset-ja-poissaolosta-paattaminen>

Työhön perehdyttäminen ja työnopastus [Verkkosivu], TTK[Viitattu: 17.1.2019] Saatavana: https://ttk.fi/tyoturvallisuus_ja_tyosuojelu/tyosuojelu_tyopaikalla/vastuut_ja_velvoitteet/tyohon_perehdyttaminen_ja_tyonopastus

Työterveyslaitos TTL. 2014. Työturvallisuuslaki soveltamisopas. Tammerprint Oy.

Ronkainen, M., Esimies. Veljekset Keskinen Oy Ruokapuoti. Haastattelu 20.2.2018.

Välilikylä, T. & Syyrakki, S. 2016. Hygieniaopas. Elintarvike ja Terveys-lehti.

LIITTEET

Liite 1. Kyselylomake perehdytysmateriaalista kesätyöntekijöille

Liite 2. Herkkutorin päivitetty perehdytysmateriaali

LIITE 1 KYSELYLOMAKE PEREHDYTYSKANSIOSTA KESÄTYÖNTEKIJÖILLE

Herkkutorin Perehdytyskansio kysely

Hei! Tämä kysely koskee opinnäytetyötäni Veljekset Keskinen Oy Herkkutorin perehdytyskansiota, ja toivoisin teiltä rehellistä vastaamista. Tämä kysely voi tehdä nimettömänä. Kyselyn tarkoituksena on saada tuloksia perehdytyskansiostani onko se ollut toimiva, helppo ymmärtää ja miten sitä voi kehittää paremmaksi. Perehdytyskansioni ei ole täydellinen, joten kaikki vastaukset auttavat kehittämään sitä vielä paremmaksi!

Ohje: Rastita mielestänne oikea vaihtoehto ja kirjoita viivoille

Luitko perehdytyskansion kuinka monta kertaa läpi?

- En kertaakaan
- Kerran
- Pari kertaa
- Useasti

Oliko perehdytyskansio helppo lukea/ymmärtää?

Kyllä ei

millä asteikolla? (1 vähiten → 5 suurin)

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Oliko perehdytyskansion ulkoasu hyvä?

Kyllä ei

Käytitkö perehdytyskansiota apuna jos et tiennyt miten jokin asia pitää tehdä töitten aikana?

Kyllä ei

kuinka monesti?

- En kertaakaan
- Kerran
- Pari kertaa
- Useasti

Oliko perehdytyskansio tarpeeksi kattava?

Kyllä ei

mitä olisi saanut olla lisänä perehdytyskansiossa?

Herkkutorin Perehdytyskansio kysely

Saitko perehdytyskansion avulla hahmotuksen esim. miten tiskit puretaan/täytetään?

Kyllä ei

Oliko perehdytyskansioista apua?

Kyllä ei

Olisiko perehdytyskansiossa jotain parannettavaa? (esim. enemmän kuvia tai enemmän tietoja herkkutorin käytännöistä)

Onko perehdytyskansiossa jotain mikä aiheutti väärinymmärrystä?

Muita kommentteja ja palautteita koskien perehdytyskansiota:

Kiitos että vastasitte kyselyyn!