

Yleisiä ohjeita elintarviketyöhön

Kun työskentelet keittiössä, sinulla tulee olla hygieniapassi. Kun valmistat ruokaa, muista myös seuraavat työtavat:

- Käytä työskennellessäsi puhtaita työvaatteita. Säilytä ne erillään ulkovaatteista.
- Kun aloitat työskentelyn, ota pois näkyvät korut ja kello.
- Elintarvikkeita saa käsitellä vain puhtain, pestyin käsin. Pese kädet aloittaessasi työskentelyn ja kun siirryt työvaiheesta toiseen. Pese kädet myös kassatyöskentelyn, WC:ssä käynnin ja tupakoinnin jälkeen.
- Jos käytät suojakäsineitä, pese kädet ennen kuin laitat käsineet käteen. Vaihda käsineet, kun siirryt työvaiheesta toiseen. Suojakäsineiden käyttäminen ei korvaa käsienpesua.
- Pese kaikki työvälineet, myös leikkuulaudat ja veitset, pesuaineella jokaisen käyttökerran jälkeen. Pelkkä vedellä huuhtelu ei riitä.
- Ruoanvalmistustiloissa ei saa tupakoida.
- Omia eväitä ei saa syödä tai säilyttää ruoanvalmistustiloissa eikä myytävien elintarvikkeiden kanssa samassa paikassa. Syö eväät tauko- tai asiakastilassa.
- Tule töihin vain terveenä. Jos sinulla on esimerkiksi vatsatauti tai flunssa, se on riski ruoan turvallisuudelle.



Lue lisää:

» ruokavirasto.fi/elintarvikeala

» oivahymy.fi

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority