

## 2.5 IP Työehdot

# Ohjeita hyvään työhygieniaan ja työtehtävien turvalliseen ja terveelliseen suorittamiseen

Yritys:	
Lähiosoite:	
Postinumero ja postitoimipaikka:	
Puhelinnumero:	
Ohje päivitetty (pvm ja nimikirj):	

## KÄSIEN PESU JA TYÖSKENTELYHYGIENIA

### Milloin kädet on pestävä?

Huolehdi käsihygieniasta erityisen hyvin pakkaamattomia tuotteita käsiteltäessä. Niiden työntekijöiden, jotka käsittelevät tuotteita, tulee pestä kädet aina:

- Ennen töiden aloittamista
- Wc:ssä käynnin jälkeen
- Niistämisen jälkeen
- Tupakoinnin jälkeen
- Ruokailun jälkeen
- Sen jälkeen kun on käsitelty jätteitä
- Siivous- ja puhdistustöiden jälkeen

Käytä tarvittaessa suojakäsineitä ja puhdista tai vaihda puhtaisiin ne riittävän usein.

### Oikeaoppinen käsien pesu

1. Ennen käsien pesua riisu rannekello, sormukset ja muut korut
2. Kostuta kädet lämpimällä vedellä
3. Hiero käsiin huolellisesti saippuaa noin 20 sekunnin ajan
4. Pese käden kaikki kohdat: kädet, ranteet, sormien välit ja päät sekä kynsien alustat
5. Huuhtelee kädet vedellä
6. Kuivaa kädet kertakäyttöiseen käsipyyhkeeseen
7. Sulje hana sillä puhtaita käsiä suojellen.

Ohjeita löydät käsienpesupaikkojen läheisyydestä.



# Hyvä työhygieniä

## Sairastuminen

Jos sairastut ilmoita siitä välittömästi esimiehellesi tai työnantajalle. Erityisesti ripulia, oksennustautia ja flunssaa sairastaessa ei tarvitse eikä saa työskennellä, sillä voit tartuttaa muut työntekijät ja siirtää käsien välityksellä haitallisia mikrobeja tuotteisiin. Tuotteisiin voi tarttua mikrobeja myös tulehtuneesta haavasta. Neuvottele menettelystä työnantajan kanssa.

## Tuotteiden puhtauden tarkkailu

Sadonkorjuutyössä on tarkkailtava tuotteiden puhtautta ja sitä, että pakkauksiin ei pääse tuotteiden mukana vierasesineitä.

Tuotteet, joita ei kuorita ennen syöntiä, eivät saa olla likaisia tai pölyisiä eikä niissä myöskään saa olla merkkejä lintujen ulosteista. Lintujen nokkimia marjoja ja hedelmiä ei saa kerätä. Kysy esimieheltäsi tai työnantajaltasi miten likaantuneiden tuotteiden kanssa menetellään. Tuotteita joita ei kuorita ennen syöntiä, ovat esimerkiksi marjat ja omena, kasvihuonevihanneksista kurkku, tomaatti, paprika ja salaattit sekä avomaanvihanneksista salaattit ja kesäkurpitsa.

Tuotteet tai tuotteiden pakkaukset eivät saa sisältää vierasesineitä. Pakkauksiin ei siis saa päätyä esimerkiksi kiviä, puunpaloja tai lasia. Jos havaitset tuotteessa tai pakkauksissa vierasesineitä siirrä tuote/tuotteet sekä pakkaus/pakkaukset sivuun ja ilmoita siitä esimiehellesi tai työnantajallesi.

Voit turvata tuotteiden laadun omalla toiminnallasi.

- Eritteiden (esim. sylki, hiki) pääsyn estämiseksi
  - käytä sopivaa ja peittävää vaatekappausta (puserot, hatut) hien pääsy estämiseksi
  - ruokaile siihen osoitella alueella
  - purukumia syödään vain tauoilla
  - tupakointi tapahtuu siihen varatulla alueella
- Vierasesineet ja tuotteiden kontaminoituminen ehkäisemiseksi
  - älä käytä koruja, irtoripsiä tai rakennekynsiä työskennellessäsi
  - ehkäise hiusten pääsy tuotteisiin esim. päähineellä
  - pidä kynnet lyhyinä ja puhtaina
  - älä käytä voimakkaita hajusteita
  - pidä työvälineet puhtaana (myös henkilökohtaiset työvälineet!)
  - käytä sadonkorjuuastioita vain kasviksille

# OHJEITA TYÖTEHTÄVIEN TURVALLISEEN JA TERVEELLISEEN SUORITTAMISEEN

## • TYÖN TAUOTUS

- Tauot pidetään päivittäin \_\_\_\_\_
- Taukojen aikana \_\_\_\_\_

## • PUKEUTUMINEN JA SUOJAUTUMINEN

- Pukeudu sään mukaisesti, ota huomioon hygieniaohjeistus
- Suojaudu auringolta peittävällä pukeutumisella ja aurinkovoiteella
- Suojaa silmäsi aurinkolasein tai varjosta niitä peittävällä päähineellä
- Vietä tauot mahdollisuuksien mukaan säältä suojaisassa paikassa
- Muista juoda riittävästi vettä/kivennäisvettä kuumalla säällä
- Käytä työnantajan määräämää suojavaatetusta

## • YKSIPUOLINEN TYÖ

- Käytä oikeita työasentoja
- Vaihtele työasentoja mahdollisuuksien mukaan
- Muista taukoliikunta, venyttele ja ravistele lihaksia

## • TAPATURMIEN EHKÄISY

- Ole riittävän huolellinen ja varovainen koneiden läheisyydessä työskennellessäsi
- Pidä sadonkorjuuveitset hyvässä kunnossa ja käytä niitä huolellisesti tapaturmien välttämiseksi
- Varaa työn tekemiseen riittävästi aikaa
- Opettele hätätilanteissa toimiminen