

Anniina Korhonen

**Restonomi (AMK) -tutkinnon sisältämän työturvallisuusopetuksen nykytila,
käytännön osaaminen ja kehittämisehdotukset**

Case: SeAMK, ravitsemisala

Opinnäytetyö

Syksy 2011

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Anniina Korhonen

Työn nimi: Restonomi (AMK) -tutkinnon sisältämän työturvallisuusopetuksen nykytila, käytännön osaaminen ja kehittämissuhteet Case: SeAMK, ravitsemisala

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2011

Sivumäärä: 51

Liitteiden lukumäärä: 5

Keittiötyössä sattuu hyvin erilaisia työtapaturmia, joista yleisimpiä ovat haavat, palovammat, liukastumiset, nyrjähdykset, rasitusvammat sekä selkään kohdistuvat tapaturmat. (Raudas & Björn 2007, 28; Kanerva, Moilanen & Ylä-Outinen 2001, 11.)

Tämän työn tavoitteena oli tutkia Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomi (AMK) -koulutukseen sisältyvän työturvallisuusopetuksen toimivuutta ja siirtymistä teoriaopetuksesta käytäntöön. Tavoitteena on parantaa työturvallisuutta opiskelijoiden harjoittelussa käytännön keittiötyötä oppilaitoksen oppimisympäristöissä, parantaa opiskelijoiden työelämävalmiuksia ja lisätä opettajien mahdollisuuksia todentaa opiskelijoiden työturvallisuusosaamista.

Tietoa työturvallisuuden toteutumisesta oppimisympäristöissä kerättiin havainnointitutkimuksen avulla. Havainnointitekniikkana oli osallistuva havainnointi. Käytännön havainnointi toteutettiin videoimalla ja kirjaamalla muistiinpanoja kolmena eri päivänä opiskelijoiden työskennellessä opiskelijaravintola Risetissä ja ravintola Kaarinissa Seinäjoen ammattikorkeakoulun ravitsemisalan toimipisteessä Kauha-joella. Molemmissa oppimisympäristöissä havainnointi toteutettiin keittiötiloissa.

Opinnäytetyön tuloksena saatiin tietoa työturvallisuusopetuksen toimivuudesta sekä työturvallisuuden käytännön toteutumisesta opiskelijoiden toimiessa oppimisympäristöissä. Havainnoinnin tuloksia sekä työturvallisuuden opintomateriaalia hyödyntäen opiskelijoiden ja opettajien käyttöön laadittiin työturvallisuuden tarkistuslista, jonka tavoitteena on parantaa opiskelijoiden työturvallisuusosaamisen seuranta.

Avainsanat: työturvallisuus, restonomi (AMK) koulutus, keittiötyö

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Business school, School of Hospitality management

Degree programme: Hospitality Managemet

Author/s: Anniina Korhonen

Title of thesis: Present state of teaching occupational safety, practical skills and developmental motions. Case: SeUAS, School of Hospitality Management.

Supervisor(s): Kirta Nieminen

Year: 2011

Number of pages: 51

Number of appendices: 5

A wide variety of workplace accidents happen when working in the kitchen. Most common accidents are cuts, burns, slips, twists, stress injuries and accidents that fall on the back. (Raudas & Björn 2007, 28; Kanerva, Moilanen & Ylä-Outinen 2001, 11.)

The objective of the thesis was to study the state of the occupational safety education in theory and in practice at Seinäjoki University of Applied Sciences, at the School of Hospitality Management. The goal was also to improve the students' occupational safety when they practise in the learning kitchen environment, to improve their working life abilities, and to increase the teachers' possibilities to prove the students' work safety knowing.

Information about the realization of the occupational safety in the learning environments was collected by observation surveys. Participating observation was used as observation technique. Observation was executed by video recording and taking notes during three days at the two learning restaurants Riseti and Kaarin, at Kauhajoki School of Hospitality Management. Observation was done in the restaurant kitchens.

Information about the functionality of the teaching of occupational safety and occupational safety in practice, was the concrete result of the thesis. Observing results and occupational safety education material were used when composing a checklist for the occupational safety. The goal of the list is to improve the monitoring of the occupational safety.

Keywords: Occupational safety, Hospitality management, working in kitchen

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuvio- ja taulukkoluetelo.....	6
1 JOHDANTO	7
2 TYÖSUOJELU.....	8
2.1 Työturvallisuuden vastuu ja valvonta	8
2.2 Työsuojelun yhteistoiminta.....	10
2.3 Riskin arviointi ja vaarojen tunnistaminen työpaikalla	10
2.4 Pehdyttäminen lisää työturvallisuutta.....	11
2.5 Työsuojelu restonomi (AMK) opinnoissa.....	12
3 TYÖTURVALLISUUS AMMATTIKEITTIÖSSÄ.....	14
3.1 Tapaturmat ammattikeittiössä	14
3.2 Työturvallisuuden huomioiminen keittiön suunnittelussa.....	14
3.3 Tilastotietoa keittiötyössä sattuneista tapaturmista	15
3.4 Henkilönsuojaimet.....	17
3.5 Ergonomia.....	19
3.6 Työhygienia.....	20
3.7 Kone- ja laiteturvallisuus	22
4 TYÖTURVALLISUUS RESTONOMI (AMK) OPINNOISSA	23
4.1 Havainnointitutkimuksen tavoitteet ja merkitys.....	23
4.2 Työturvallisuuden tarkistuslistan tavoitteet ja merkitys.....	24
4.3 Havainnoinnin toteuttaminen.....	24
4.4 Havainnointi tutkimusmenetelmänä	25
5 TYÖTURVALLISUUSOPETUKSEN NYKYTILA.....	28
5.1 Nykytila-analyysi	28
6 HAVAINNOINNIN TULOKSET	31
6.1 Toiminta oppimisympäristöissä	32
6.2 Työvälineiden käyttö	35
6.3 Työhygienia.....	37

6.4 Puhtaanapito	38
6.5 Ergonomia.....	41
6.6 Työturvallisuuden tarkistuslista	42
7 JOHTOPÄÄTÖKSET	44
8 POHDINTA	46
LÄHTEET	48
LIITTEET	

Kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuvio 1. Ammattitaudit ja ammattitautiepäilyt toimialan ja aiheuttajan mukaan: ravitsemis-toiminta (n=130).....	16
Kuvio 2. Ammattitaudit ja ammattitautiepäilyt ammattialan, ammatin ja tautiryhmän mukaan v.2009: Kokit, keittäjät ja kylmäköt (n=89).....	17
Taulukko 1. Ruokapalvelujen turvallisuus 6 op sisältö.	29

1 JOHDANTO

Suomessa työturvallisuutta säätelee työturvallisuuslaki. Työturvallisuuslailla pyritään edistämään työntekijän työkykyisenä pysymistä ja työkyvyn turvaamista parantamalla työskentelyolosuhteita ja työympäristöä. Työturvallisuuslailla pyritään myös ehkäisemään työstä aiheutuvia fyysisiä, henkisiä sekä terveydellisiä haittoja. Työturvallisuuslakia noudatetaan silloin, kun työtä tehdään työsopimuksen, virkasuhteen tai palvelussuhteen mukaisesti. (L 738/2002.)

Seinäjoen ammattikorkeakoulu on maakunnallinen korkeakoulu, joka tarjoaa tällä hetkellä lähes 5 000 opiskelijalleen koulutusta sekä tutkimus- ja kehittämistoimintaa seitsemällä eri koulutuslalla (Kailo 13.5.2009; Syrjälä 201.2011). Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaa opiskelevat restonomi (AMK) -opiskelijat suorittavat opintonsa liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalun yksikössä Kauhajoella. Restonomi (AMK) -tutkinto on laajuudeltaan 210 opintopistettä ja opintojen arvioitu kesto on kolme ja puolivuotta. Restonomi opintojen keskiössä on ruoka, jonka turvallisuutta, terveellisyttä, taloudellisuutta ja elämyksellisyyttä SeAMK liiketoiminnan Kauhajoen yksikössä opiskellaan. (Hauta-aho 13.9.2011.)

Tämän työn tavoitteena on selvittää Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomi (AMK) —tutkintoon johtavassa, palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmassa opetettavaa työturvallisuutta sekä teoriaopetuksessa, että käytännössä. Tavoitteena on myös parantaa opiskelijoiden työelämävalmiuksia sekä opettajien mahdollisuuksia todentaa opiskelijoiden työturvallisuusosaamista.

Opinnäytetyön tuloksena opiskelijoiden ja opettajien käyttöön laaditaan työturvallisuuden tarkistuslista, jonka tarkoituksena on parantaa työturvallisuusosaamisen seuranta. Tällä hetkellä opiskelijoiden työturvallisuusosaamisen todentaminen on haastavaa, koska varsinaisen käytännön osaamisen seurantaan tarkoitettua materiaalia ei ole.

Työ toteutetaan analysoimalla työturvallisuuden opetuksessa käytettävää opintomateriaalia ja tutkimalla käytännön työturvallisuutta oppilaitoksen keittiö-oppimisympäristöissä.

2 TYÖSUOJELU

Suomessa työsuojelutoimintaa säätelee työturvallisuuslaki, joka on käytössä aina silloin, kun tehdystä työstä maksetaan palkkaa tai tehtyä työtä voidaan verrata palkkatyöhön (Työsuojelu Suomessa 2010,7). Työturvallisuuslain tavoitteena on ehkäistä työstä aiheutuvia fyysisiä ja henkisiä terveystahittoja ja edistää työkykyisenä pysymistä huolehtimalla terveydelle edullisista työolosuhteista ja työympäristöstä (L 738/2002). Työturvallisuuslain mukaan työnantaja on velvollinen huolehtimaan, että työpaikka on työntekijälle turvallinen, eikä aiheuta vaaraa terveydelle. Työsuojelu on kokonaisuus, jossa on otettava huomioon työympäristön ja työolosuhteiden lisäksi myös työntekijän henkilökohtaiset ominaisuudet. Työpaikoilla työsuojelutoimintaa toteutetaan päivittäin havainnoimalla työympäristön toimintoja puuttamalla mahdollisiin epäkohtiin ja puutteisiin. (Työsuojelutoiminta työpaikoilla [Viitattu 9.9.2011].) Toimivan työsuojelun tavoitteena on saada työntekijälle aikaan turvallinen ja terveyttä edistävä työympäristö, jossa ennakoidaan työtapaturmia ja työssä aiheutuvia vaaroja sekä pyritään ehkäisemään ammattitautien syntymistä (Kämäräinen 2003, 8).

Käytännössä työsuojelutoiminta työpaikoilla pitää sisällään muutakin, kuin tapaturmien ehkäisyä ja koneiden ja laitteiden turvallisuuden. Myös työntekijän henkilökohtaisiin ominaisuuksiin liittyvät ergonomia, henkinen työsuojelu ja työhyvinvointi ovat yhtä tärkeä osa työsuojelutoimintaa. Työpaikoilla työsuojelutoiminnan onnistunut toteuttaminen riippuu työyhteisön asenteesta ja suhtautumisesta yhteisiin asioihin. Parhaimmillaan työsuojelu on osa työyhteisön jokaisen jäsenen normaalia päivittäistä toimintaa, jossa ennakoidaan mahdollisia turvallisuudelle ja terveydelle haitallisia tekijöitä annettujen ohjeiden mukaan. (Kämäräinen 2003, 11 – 15.)

2.1 Työturvallisuuden vastuu ja valvonta

Työnantajan vastuu. Työnantaja on vastuussa työturvallisuudesta työpaikalla. Työpaikalla on selvitettävä työnantajan toimesta järjestelmällisesti, minkälaisia työntekijän terveydelle ja turvallisuudelle vaaraa tai haittaa aiheuttavia riskejä työ-

paikalla on. Selvitettävä on myös voiko vaaroja poistaa ja kuinka suuresta vaarasta on kyse, joka työntekijälle aiheutuu. Vaarojen selvitys täytyy myös pitää ajan tasalla työpaikan olosuhteiden muuttuessa. Työnantajan on huolehdittava ja tarvittaessa korjattava haitat, jotka työympäristöstä havaitaan. Työturvallisuuslaki velvoittaa työnantajaa valvomaan työympäristön tilaa ja puuttumaan mahdollisiin havaittuihin epäkohtiin, ennen kuin työntekijälle ehtii aiheutua haittaa tai vaaraa. Työnantaja valvoo myös mahdollisten uusien turvallisuusohjeistusten noudattamista. (L 738/2002.)

Työnantajan vastuulla on huolehtia uusien työntekijöiden riittävästä perehdyttämisestä työtehtäviinsä ja annettava tarpeeksi tietoa työpaikan vaara- ja haittatekijöistä sekä ohjeet, kuinka toimia turvallisesti. Työnantajan on myös huolehdittava, että työntekijöillä on käytettävissä tarvittavat suojaimet ja apuvälineet, joilla ehkäistään vaaran tai haitan aiheutumista niitä vaativissa työtehtävissä. (L 738/2002.)

Työntekijän vastuu. Edellisessä kappaleessa kerrottiin työnantajan olevan lailla velvoitetusti vastuussa työturvallisuudesta työyhteisössä. Työturvallisuuslaissa on kuitenkin säädetty myös työntekijän velvollisuuksista työturvallisuuden edistämisessä. (L 738/2002.)

Työturvallisuuslain 4 luvun 18 § mukaan työntekijää koskevat yleiset velvollisuudet, joita hänen on työnantajansa ohjeistuksen ja määräysten mukaan noudatettava. Annetut määräykset ja ohjeet voivat koskea esimerkiksi koneiden ja laitteiden tai henkilönsuojainten käyttöä. Työntekijän on myös huolehdittava työympäristön vaatimista turvallisuutta ja terveyttä edistävästä toimenpiteistä. Havaitessaan poikkeavuuksia työolosuhteissa, joista saattaa aiheutua vaaraa terveydelle tai turvallisuudelle, on työntekijän välittömästi ilmoitettava siitä työnantajalle ja omien taitojensa mukaan yritettävä poistaa vaaran aiheuttaja. Työntekijän on omien kykyjensä mukaan pyrittävä edistämään myös muiden työntekijöiden terveyttä ja turvallisuutta ja käyttäytyvä niin, ettei hän aiheuta häiriöitä muille työntekijöille. Työturvallisuuslaissa työntekijälle on myös kirjattu oikeus kieltäytyä työn tekemisestä, jos hän kokee sen olevan vaaraksi omalle tai muiden työntekijöiden terveydelle. (L 738/2002.)

2.2 Työsuojelun yhteistoiminta

Työnantajan ja työntekijän välistä toimintaa työyhteisön edistämiseksi kutsutaan yhteistoiminnaksi. Yhteistoiminnan tavoitteena on ylläpitää ja kehittää työpaikan työturvallisuutta. (L 738/2002.) Käytännössä työsuojelu on työntekijöille päivittäistä toimintaa työn ohella, jota esimiehet ohjaavat. Toimivan työsuojelun perustana ovat yhteiset tavoitteet ja ajatukset työsuojelutoiminnasta. Työsuojelun yhteistoiminta on lakiin perustuva velvoite. (Kämäräinen 2003, 16 -18.)

Yhteistoiminnan tavoitteena on saada sekä työantajalle, että työntekijälle mahdollisuus vaikuttaa yhteisen työpaikan työsuojeluasioihin ja päätöksiin. Työpaikalla yhteistoimintaa toteuttaa työsuojelutoimikunta, jos sellainen on perustettu. Työsuojelutoimikunta koostuu työpaikan eri tahojen edustajista. (Raudas & Björn 2007, 14 – 15.) Työnantajan edustajana työsuojelun yhteistoiminnassa toimii henkilö, joka omaa riittävän tiedon työsuojeluun liittyvistä määräyksistä ja ohjeista. Työnantajan edustajaa kutsutaan työsuojelupäälliköksi, jona työnantaja voi itsekkin toimia. Työntekijöiden edustajana yhteistoiminnassa toimii työsuojeluvaltuutettu tai toinen hänen kahdesta varavaltuutetustaan. Työsuojeluvaltuutettu tulee valita silloin, kun työpaikalla työskentelee vähintään kymmenen henkilöä. (Kämäräinen 2003, 18 – 19.)

Laajasti työpaikan henkilökunnan terveyteen ja turvallisuuteen liittyvät asiat käsitellään yhdessä työnantajan ja työntekijöiden edustajien kanssa yhteistoiminnassa. Jos kyse on kuitenkin vaan yhden työntekijän ja työnantajan välisestä asiasta voidaan siitä keskustella henkilökohtaisesti. Työsuojeluvaltuutetulla on kuitenkin halutessaan mahdollisuus päästä keskusteluun mukaan. (Työsuojelu Suomessa, 12.)

2.3 Riskin arviointi ja vaarojen tunnistaminen työpaikalla

Riski tarkoittaa haitan todennäköisyyttä haitan tapahtumiselle. Vaaralla taas tarkoitetaan tilannetta, jossa jotain haitallista tapahtuu. Riskin arviointi on prosessi, jossa toteutetaan työpaikan työsuojelutoimintaa ennakoidusti. Riskin arviointi muodostuu osista, joista ensimmäisessä työpaikan vaaratekijät tunnistetaan. Seuraavaksi

vaaran aiheuttaman haitan todennäköisyys arvioidaan, jotta voidaan arvioida riskin merkitystä. (Riskin arviointi 2003, 6 – 10.)

Työturvallisuuslain (738/2002) mukaisesti työnantajan on yksityiskohtaisesti selvitettävä minkälaisia haitta- ja vaaratekijöitä työn tekeminen, tila, jossa työtä tehdään tai työskentelyolosuhteet aiheuttavat työtä tekeväälle henkilölle. Selvitettävä on myös se, voidaanko haittaa ja vaaraa aiheuttavat tekijät poistaa kokonaan ja kuinka suuren merkityksen ne työntekijän terveydelle ja turvallisuudelle aiheuttavat. Jos työnantaja ei itse ole riittävän ammattitaitoinen toteuttamaan haittojen ja vaarojen arviointia, on hänen pyydettävä vaaditun asiantuntemuksen omaava henkilö tekemään arviointi. (L 738/2002.)

Haitta- ja vaaratekijöiden selvittämistä varten ei ole olemassa yhtä tiettyä lomaketta, jonka mukaan selvitys täytyy tehdä. Työnantajan on kuitenkin oltava hallussaan tehty selvitys ja suositeltavaa olisi tallentaa selvitys kirjallisena sekä sähköisenä versiona. (Raudas & Björn 2007, 5.)

2.4 Perehdyttäminen lisää työturvallisuutta

Työturvallisuuslaissa on määritelty, että työnantaja on velvollinen huolehtimaan, että työntekijä saa omaan ammattitaitoonsa ja kokemuksensa huomioon ottaen tarpeellisen perehdytyksen työpaikan haitta- ja vaaratekijöistä. Työnantajan täytyy myös huolehtia riittävästä perehdyttämisestä työpaikalla vallitsevista olosuhteista, toimintatavoista, työvälineistä ja työvälineiden turvallisesta käytöstä. Työntekijälle täytyy myös saattaa tietoon, kuinka työtä tehdään turvallisesti. Etenkin työntekijän siirryessä uuteen työtehtävään tai uuden työntekijän tullessa työpaikalle, perehdyttäminen on erityisen tärkeää. Työntekijälle pitää myös saattaa tietoon, kuinka työssä ilmeneviä haittoja ja vaaroja ehkäistään ja vältetään. Myös esimerkiksi puhtaanapidosta ja huoltotoimenpiteistä ja poikkeavuuksia havaittaessa toimimisesta työnantaja on velvollinen kertomaan työntekijälle. Tarvittaessa työntekijä saa täydentävää ohjeistusta toimintaansa. (L 738/2002.) Uuden työntekijän aloittaessa työnsä työnantajan on opastettava työntekijää, mutta myös perehdytettävä tämä tietoisiksi turvallisista ja terveellisistä tavoista suorittaa työtä. Perehdyttämisen sisältöön kuuluu myös kertoa työterveyshuollon käytänteistä, sairauspoissaoloihin

liittyvistä asioista, työturvallisuusriskeistä ja minkälainen työsuojeluorganisaatio työpaikalla on. (Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus, 12.)

2.5 Työsuojelu restonomi (AMK) opinnoissa

Restonomi on tutkintonimike matkailu-, ravitsemis- ja talousalaa opiskeleville matkailu- ja ravitsemisalalan tutkinnon suorittajille. Tutkinto koostuu perusopinnoista, ammatillisista opinnoista, vapaasti valittavista opinnoista, harjoittelusta sekä opinnäytetyöstä. Opinnot toteutetaan koulutusohjelmina, jotka koostuvat ammattialaan liittyvistä opintokokonaisuuksista. Koulutusohjelmien suunnittelemisesta vastaa opetusta tarjoava ammattikorkeakoulu. Koulutusohjelman nimen, mahdollisen suuntautumisvaihtoehdon, tutkinnon ja tutkintonimikkeen, sekä eri opintokokonaisuuksien laajuuden opintopisteinä päättää opetushallitus. (A 15.5.2003/352.)

Yleisesti ammattikorkeakoulututkinnon tavoitteena on, että valmistunut opiskelija omaa runsaan ja käytännön läheisen tietotaidon toimia oman alansa asiantuntija-tehtävissä ja olla mukana kehittämässä eteenpäin sekä alaa, että omaa ammattitaitoaan. Ammattikorkeakoulututkinnon suorittanut omaa myös hyvät viestinnälliset sekä ammatilliset valmiudet toimia ammatissaan sekä kotimaassa, että ulkomailla. (A 15.5.2003/352.)

Seinäjoen ammattikorkeakoulussa koulutettavien restonomi (AMK) -opiskelijoiden opetussuunnitelman mukaan työturvallisuutta opetetaan osana Ruokapalvelujen turvallisuus opintojaksoa ensimmäisenä opiskeluvuotena. Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija tietää miten turvallinen ja terveellinen työympäristö luodaan. Opiskelija oppii myös tiedostamaan oman vastuunsa työkykynsä ylläpitämisessä. Opintojakson aiheisiin kuuluu myös hygieniaan, omavalvontaan ja elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyviä asioita. Sisällöltään opintojakso käsittelee perusasioita työsuojelusta, työpaikalla olevien vaarojen arvioinnista, ergonomiasta, sekä ruuan hygieenisestä laadusta. (Ruokapalvelujen turvallisuus, [Viitattu 9.9.2011].)

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaa tarjoavista ammattikorkeakouluista esimerkiksi Jyväskylän ammattikorkeakoulussa työturvallisuusopetusta

ei saatavilla olevien opintojaksokuvausten mukaan opeteta millään koulutusohjelmaan sisältyvällä kurssilla. (Opetussuunnitelmat ja opintojaksokuvaukset [Viitattu 3.11.2011].)

3 TYÖTURVALLISUUS AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Työskenteleminen hotelli- ja ravintola-alalla altistaa keskimääräisesti enemmän työtapaturmille. Sattuneet tapaturmat ovat kuitenkin useimmiten lieviä. Hotelli- ja ravintola-alalla työskennellään yleensä kiireessä, jolloin työtapaturman mahdollisuus suurenee entisestään. (Raudas & Björn 2007, 28.)

3.1 Tapaturmat ammattikeittiössä

Työtapaturmaksi voidaan kutsua sellaista työaikana tai työn aiheuttamissa olosuhteissa aiheutunutta vammaa, joka on kohdistunut työntekijään. Työtapaturman aiheuttaa yleensä tapahtumaketju, jonka seurauksena tai josta johtuen vamma aiheutuu. Tapaturman voi aiheuttaa työntekijän oma virheellinen käytös, johon liittyy aina myös jokin työskentelyolosuhteissa oleva puute. (Mitä tapaturmat ovat? [Viitattu 17.9.2011].)

Keittiötyö on luonteeltaan moninaista ja käytössä on erilaisia koneita ja työvälineitä. Tästä johtuen keittiötyössä sattuu myös hyvin erilaisia työtapaturmia. Yleisimpiä tapaturmia ovat haavat, palovammat, liukastumiset, nyrjähdykset, rasitusvammat, sekä selkään kohdistuvat tapaturmat. (Raudas & Björn 2007, 28; Kanerva, Moilanen & Ylä-Outinen 2001, 11.) Keittiössä tapahtuvia työtapaturmia voidaan ehkäistä ennakoimalla tapaturmia jo varhaisessa vaiheessa suunnittelemalla työtilat ja työ huolellisesti. Myös työhön perehdyttäminen ja turvallisuusohjeita noudattava ammattitaitoinen henkilökunta edesauttavat vähentämään työtapaturmia. Yleisiä toimia, joilla työturvallisuutta voidaan edistää hotelli- ja ravintola-alalla, ovat siisteydestä huolehtiminen ja järjestelmällisyys. (Raudas & Björn 2007, 28.)

3.2 Työturvallisuuden huomioiminen keittiön suunnittelussa

Keittiön suunnittelu alkaa keittiön toiminnan määrittelystä, jonka perusteella määrytyy, mitä kaikkea keittiössä tulee olla. Keittiön yleisimmät terveydelle haittaa aiheuttavat tapahtumat pyritään poistamaan keittiön oikeanlaisella suunnittelulla. Lattiamateriaali valitaan siten, ettei se märkänäkään ole liukas ja näin ollen aiheu-

ta vaaraa keittiössä työskenteleville. Lattiaa suunniteltaessa huomioidaan, ettei keittiötiloissa ole kynnyksiä. Melun estämiseksi keittiössä koneiden melutaso huomioidaan jo hankintavaiheessa ja keittiön toimintoja suunniteltaessa melua aiheuttavat laitteet sijoitetaan erilleen keittiön muusta toiminnasta. Keittiön toiminnallisen suunnittelun tavoitteena on saada työntekijän keittiössä kulkevat matkat niin lyhyiksi, kuin mahdollista. Suunnittelussa huomioidaan myös, että koneita ja laitteita huollettaessa on käytössä tarpeeksi tilaa. Keittiön ergonomisella suunnittelulla pyritään saamaan aikaan työympäristö, joka on työntekijälle terveellinen, turvallinen ja viihtyisä. Toimivaa keittiötä suunnitellessa erityisen tarkkaa huomiota tulee kiinnittää suunniteltaessa asioihin, jotka liittyvä hygieniaan ja puhtaanapitoon, koneiden ja laitteiden pitämiin ääniin, kosteuteen ja pesuaineisiin, jätteisiin tai rasvoihin, paloturvallisuuteen ja alkusammutukseen sekä höyryihin ja käryihin. (RT 94-10443, 2 - 8.)

3.3 Tilastotietoa keittiötyössä sattuneista tapaturmista

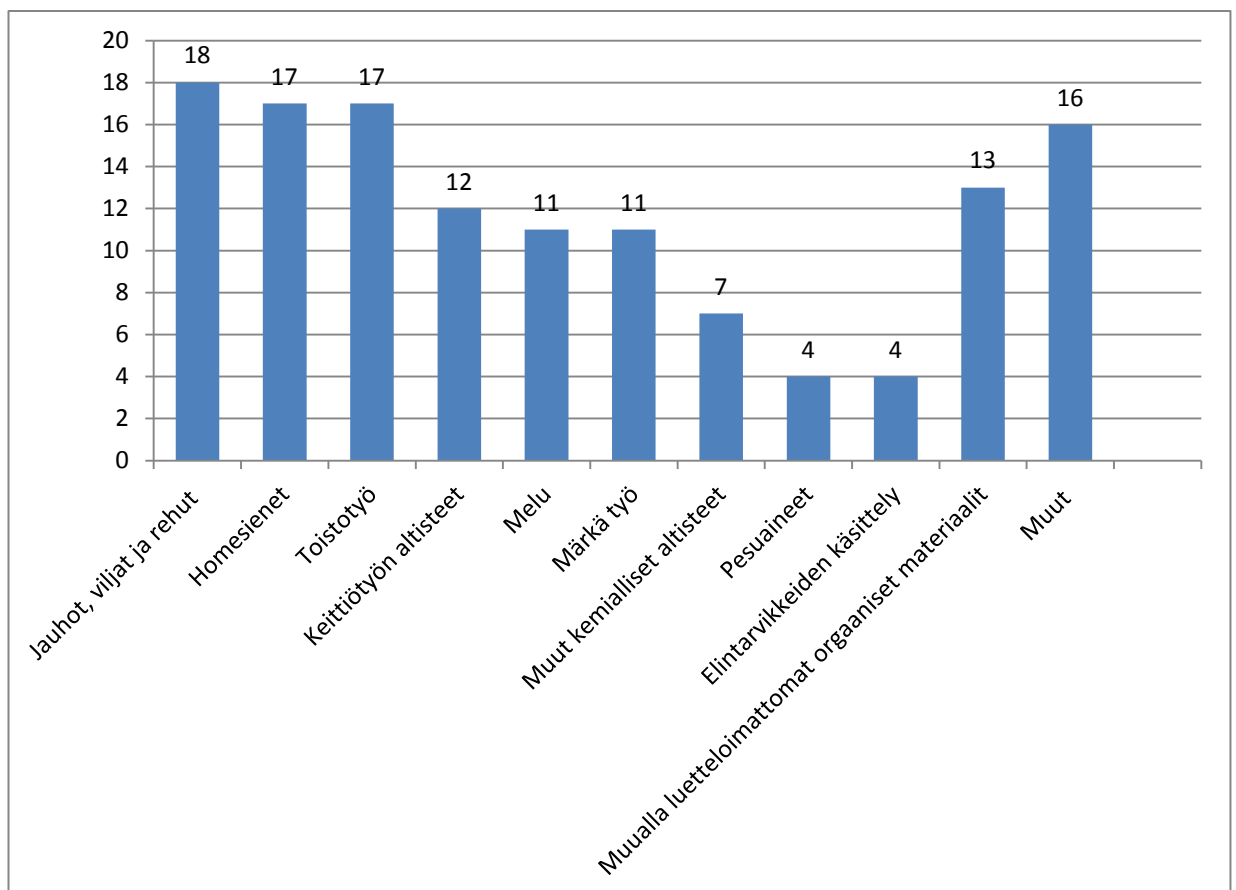
Suomalaisille työssäkäyvillä kirjattiin vuonna 2009 ammattitauteja ja ammattitautiepäilyjä yhteensä 6 299 kappaletta. Kun ammattitautien ja tautiepäilyjen määrä suhteutetaan 10 000 työssäkäyvään ihmiseen 25,6 %:lla havaittiin olevan ammattitauti tai -tautiepäily. Vuonna 2009 miehillä todettiin 4 002 ammattitautia tai -tautiepäilyä. Naisten osuus kokonaismäärästä oli vain 2 297 eli hieman yli puolet miehillä todetusta määrästä. Kokonaismäärästä 6 299 ammattitauteja ja ammattitautiepäilyjä miehillä vahvistettiin olevan 58 % ja naisilla 32 %. Miehillä eniten vahvistettuja ammattitauteja aiheuttivat asbestisairaudet, sekä melusta aiheutuneet vammat. Naisilla suurimmat ammattitautien aiheuttajat olivat asbestisairaudet sekä ihotaudit. (Oksa, Palo, Saalo, Jolanki, Mäkinen & Kauppinen 2011, 8.)

Ammattitaudeiksi voidaan kutsua sairauksia, jonka suurin aiheuttaja on biologinen, fysikaalinen tai kemiallinen tekijä, mikä työssä esiintyy. Ammattitautien yläkäsite on työperäiset sairaudet, johon kuuluu ammattitautien lisäksi sairaudet, jotka ovat osittain aiheutuneet työssä olevien tekijöiden takia. (Mikkonen 29.6.2011.)

Keittiössä työskennellessä altistuu erilaisille puhdistusaineille, kosteudelle sekä erilaisille elintarvikkeille. Tästä johtuen noin puolet keittiötyöstä aiheutuneista am-

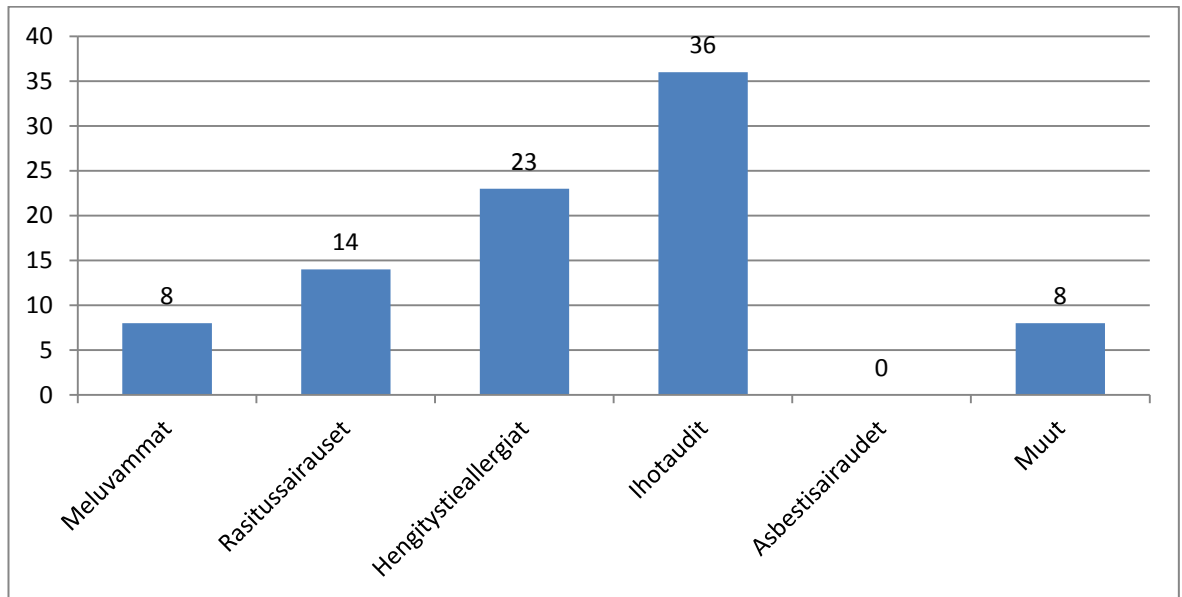
mattitautitapauksista on erilaisia ihosairauksia. Myös rasisairaudet ovat yleisiä, jotka aiheutuvat työssä, missä samaa liikettä toistetaan jatkuvasti. (Raudas & Björn 2007, 29.)

Ammattitauteja ja ammattitautiepäilyjä taudin aiheuttajan mukaan laskettuna vuonna 2009 yleisesti ravitsemistoimintaa harjoittavilla työntekijöillä ilmeni yhteensä 130 kappaletta. Eniten ammattitauteja ja tautiepäilyjä toimialalla aiheutti jauhot, viljat sekä rehut. Seuraavaksi eniten ammattitauteja ja tautiepäilyjä aiheutui toistotyöstä, sekä homesienistä. Muita ammattitauteja aiheuttavia tekijöitä olivat keittiötyön altisteet: melu, märkätyö, kemialliset tekijät, pesuaineet, elintarvikkeiden käsittely sekä muut syyt. Tilastossa ammattitaudit, sekä ammattitautiepäilyt ovat luokiteltu ammattitautiin sairastuneen sukupuolen mukaan. Suurin osa keittiötyön ammattitaukeista ja -tautiepäilyistä on taulukon mukaan kohdistunut naisiin. (Oksa ym. 2011, 60.)



Kuvio 1. Ammattitaudit ja ammattitautiepäilyt toimialan ja aiheuttajan mukaan: ravitsemis-toiminta (n=130). (Oksa ym. 2011, 60).

Työtehtävän ja ammattialan mukaan vuonna 2009 ammattitauteja ja ammattitautiepäilyjä on kokeille, keittäjille sekä kylmäköille aiheutunut melusta, rasisuksesta, hengitystiesairauksista, ihotaudeista, sekä muista syistä yhteensä 89 kappaletta. Ravintolan ja suurkeittiön esimiehille, sekä tarjoiluhenkilökunnalle ammattitauteja ja tautiepäilyjä edellä mainituista syistä on kirjattu 35 kappaletta. (Oksa ym. 2011, 67.)



Kuvio 2. Ammattitaudit ja ammattitautiepäilyt ammattialan, ammatin ja tautiryhmän mukaan v.2009: Kokit, keittäjät ja kylmäköt (n=89). (Oksa ym. 2011, 67.)

3.4 Henkilönsuojaimet

Valtioneuvoston päätöksen (1406/1993) mukaan henkilönsuojaimella tarkoitetaan laitetta, välinettä tai suojavaatetusta, mikä on suunniteltu henkilön käytettäväksi suojaamaan yhdeltä tai useammalta terveyttä ja turvallisuutta uhkaavalta vaaratekijältä.

Työnantajalle kuuluu vastuu siitä, että työntekijöillä on työn aiheuttamat vaarat huomioon ottaen ja turvallisuusohjeita noudattaen riittävät henkilönsuojaimet tai apuvälineet, joilla voidaan turvata koneiden ja laitteiden terveydelle ja turvallisuudelle edullinen käyttö, jollei vaaran aiheuttajaa voida muilla toimin kokonaan poistaa. Työntekijän vastuulla on saamansa ohjeistuksen mukaisesti huolehtia työnantajan hänelle käyttöön antamien henkilönsuojainten ja työvaatteiden oikeanlaisesta

käytöstä. Suojaimet on yleisesti tarkoitettu henkilökohtaisiksi niitä tarvitseville työntekijöille. Jos suojainta jostakin syystä käyttää useampi henkilö, on suojainten hygieenisyydestä huolehdittava erityisen hyvin. (L 738/2002; VNP 1407/1993.)

Työnantajan päätös henkilönsuojainten käyttöönottoon ja käytettävän ajan pituuteen perustuu työpaikalla tehtyyn vaaran arviointiin, jonka perusteella tiettyjen vaarojen ehkäisemiseksi henkilönsuojaimia tulee käyttää. Arvioinnissa huomioidaan myös se, voiko henkilönsuojaimesta aiheutua vaaraa sen käyttäjälle.

Työvaatteet. Työvaatteiden tulee mahdollistaa normaali työn tekeminen erilaisissa asennoissa, sekä käsiä ylös nostaan. Keittiötyön hygieenisyyden ja ruuan turvallisuuden takia keittiötyössä on käytettävä hiukset peittävää huivia tai päähinettä. Työvaatteiden materiaalien ja värien valintaan vaikuttaa työn luonne. Esimerkiksi keittiötyössä vaatteiden valintaan vaikuttaa myös niiden puhtaanapidon helppous, koska vaatteisiin tulee helposti esimerkiksi rasvatahroja ja muita roiskeita. Hygieniasyistä keittiötyössä käytetään usein kumihanskoja, joiden pitäminen saattaa aiheuttaa käsien hautumista. Kumihanskojen alla tulisikin käyttää puuvillaisia alushansikkaita, jolloin käsien iho ei ärsyynny. (Kaukiainen, Nyberg & Sillanpää 2006, 31.)

Jalkineet. Päivittäinen, jopa useita tunteja kestävä jalkojen päällä oleminen, on tyypillistä keittiössä työskenneltäessä. Keittiötyössä työjalkineiden valintaan vaikuttavaa muuttuvat työolosuhteet, joita voivat olla esimerkiksi liukas lattia sekä raskaiden tavaroiden nostaminen. Oikeanlainen työjalkine on tukevan tuntuinen ja kunnollisilla kiinnityksellä jalassa pysyvä. Hyvän työkengän on oltava myös pitäjälleen oikeankokoinen, jotta jalat pystyvät olemaan oikeanlaisessa asennossa. Kengän materiaalien tulee olla kosteutta haihduttava ja hengittävä nahka. Kengän pohjamateriaali ei saa olla liukas tapaturmien välttämiseksi. Pohjan oikeanlainen korkeus on noin 1-2 cm. Oikeanlaisen pohjan tehtävänä on suojata jalkoja lämmöltä, kosteudelta sekä muilta ulkoisilta vammaa aiheuttavilta tekijöiltä. Kengän tulee myös myötäillä askelia ja antaa periksi. Kengän kantaosan materiaalin tulee olla joustava ja korkeuden olisi hyvä olla noin 2-4 cm, jolloin ihmisen paino on jakautunut normaalisti jalkapohjalle. (Kaukiainen, Nyberg & Sillanpää 2006, 32; Työjalkineet [Viitattu 10.10.2011].)

Elintarviketeollisuuden tarpeisiin on tehty tutkimus ”liukkauden torjunta elintarviketeollisuudessa”. Tutkimuksen osana on tehty kysely elintarvikealan ammattilaisille kuudesta eri elintarvikealan yrityksestä, sekä kahdesta ravintola-alan yrityksestä. Kyselyssä selvitettiin työjalkineiden, jalkineiden ominaisuuksien, lattiapintojen sekä puhtaanapito tilanteissa johtuneista tapaturmista tai läheltä piti tilanteista. Kyselyyn vastasi yhteensä 251 henkilöä. Merkittävää tutkimustuloksissa on se, että tapaturmia, jotka ovat aiheutuneet, kompastumisesta, kaatumisesta tai liukastumisesta, on tapahtunut kaikista vastaajista 20 prosentille. Läheltä piti tilanteita on sattunut noin 60 prosentille vastaajista. Sattuneista tapaturmista johtuen vastanneista 62 henkilöä on ollut sairaslomalla. Kyselyyn vastanneiden mukaan suurin syy läheltäpiti tilanteisiin on ollut lattian epäpuhtaus tai lattialla ollut vesi. Jalkineiden ominaisuuksista kysyttäessä hyvän työkengän tärkein ominaisuus oli vastanneiden mielestä käyttömukavuus, seuraavaksi pitävyys ja sitten vedenpitävyys. (Liukkauden torjunta elintarviketeollisuudessa 2009, 15 - 22.)

3.5 Ergonomia

Ergonomia tarkoittaa työpisteen rakenteiden, työvälineiden, kalusteiden ja työmenetelmien kehittämistä ihmisen ominaisuuksien, toimintojen ja kykyjen mukaisiksi. (Ergonomia, [Viitattu 5.9.2011].)

Työturvallisuuslaissa on määritelty, että työssä käytössä olevat työpisteet, sekä työssä käytössä olevat välineet, on mitoitettava huomioiden työntekijän oikeanlaisen työergonomian toteutuminen. Tarpeen mukaan työvälineiden, kuten tasojen, täytyy olla siirreltävässä ja muunneltavissa vastaamaan paremmin työntekijän tarpeita, ettei hänelle koidu työn tekemisestä turhaa kuormitusta tai terveydellistä haittaa. (L 738/2002.)

Keittiön työtehtävistä useita tehdään pöytätasolla. Tärkeää on, että työtaso on säädettävissä työntekijän ja työtehtävän mukaisesti oikeanlaiseksi, jolloin työasento on oikeanlainen selän ja käsien asentoa ajatellen. Myös koneita ja laitteita valittaessa on otettava huomioon niiden oikeanlainen ergonomia, jotta niiden käyttö ja puhtaanapito olisi helpompaa. (Kaukiainen, Nyberg & Sillanpää 2006, 21 – 23.) Ergonomisesti oikein suunniteltu työpiste ottaa huomioon ihmisen ulottuvuudet ja

työtasot ovat säädettäviä ja huomioivat ihmisen voimat ja rajoitukset (RT 94-10443, 2).

3.6 Työhygienia

Työhygienia on työympäristössä tapahtuvaa toimintaa, joka pitää sisällään työympäristön kemiallisten, biologisten sekä fysikaalisten terveydelle vaara aiheuttavien tekijöiden ennakoinnin, tunnistamisen, arvioinnin sekä hallitsemisen (Hanhela & Yrjänheikki 2008,11.) Työhygieniaan työpaikoilla tarkentavat säännökset ja asetukset on laadittu työturvallisuuslain perusteella. Työhygienia on työpaikoilla osa turvallisuuden hallintaa, jota toteutetaan osana työpaikalla muutoin toteutettavaa työturvallisuus sekä työsuojelutoimintaa. (Hanhela & Yrjänheikki 2008, 18 - 22.)

Työturvallisuuslaki määrää, että työpaikan lämpöolosuhteet, melutaso, paino-olot, värinä, säteily sekä muut mahdollista fysikaalista vaaraa tai haittaa aiheuttavat tekijät täytyy saada niin pieniksi, etteivät ne vaaranna työntekijän terveyttä, turvallisuutta tai lisääntymisterveyttä. (L 738/2002.)

Fysikaalinen työhygienia selittää terveydelle haittaa aiheuttavien ja työn tekemistä vaikeuttavien energiamuotojen ilmenemistä. Käytännössä fysikaaliset tekijät työssä ovat sellaisia joiden olemassa olo jollain tavalla haittaa työn tekemistä. Työhön vaikuttavia fysikaalisia haittatekijöitä ovat esimerkiksi melu, lämpötila, värinä tai vääränlainen valaistus. Fysikaalisten haittojen arviointiin on olemassa toimenpide-rajot ja ohjeistuksia mm. henkilönsuojainten käytöstä. (Rantanen & Pääkkönen 2008, 5 – 6.) Kemialliset terveydelle vaara aiheuttavat tekijät ovat pöly, liuotainneet, puhdistusaineet sekä kaasut. Työstä aiheutuvien biologisten vaarojen terveydelle aiheuttamia syntymekanismeja ei kaikkia vielä tunneta. Altistus eläville, mutta infektoituneille mikrobeille voi aiheuttaa mikrobin tyypillisen tartuntataudin. Biologisille altisteille tyypillistä on, että ne sisältävät tai tekevät ihmisen elimistölle tuntemattomia valkuaisaineita, jolloin valkuaisainetta kohtaan saattaa kehittyä allergia. Esimerkiksi terveydenhoitoalalla tyypillinen mikrobialtistus voi tapahtua sairaasta potilasta hoidettaessa tai vaikkapa sairaalajätteitä käsiteltäessä. Yleisesti elintarvikkeiden valmistaminen, jätteiden käsittely, sekä jäteveden puhdistaminen ovat

töitä joissa biologisille altisteille on merkittävä riski altistua. (Hanhela & Yrjänheikki 2008, 26 - 29).

Melu ja valaistus. Meluksi kutsutaan ääntä, joka koetaan häiritsevänä tai on haitallista kuulolle. Kuulolle haitallinen melu on voimakkuudeltaan yli 80 desibeliä. (Liponen 3.3.2011.)

Valtioneuvoston asetuksen 26.1.2006/85 mukaan työntäjä on velvollinen selvittämään onko työntekijällä vaara altistua melulle. Tarvittaessa työntäjän on mitattava melulle altistuminen. Jos työntekijän terveydelle ja turvallisuudelle vaaraa aiheuttavaa melua havaitaan, on työnantajan pyrittävä poistamaan melun aiheuttaja tai vähentämään melua esimerkiksi muuttamalla työmenetelmiä, hankkimalla uusia vähemmän melua aiheuttavia laitteita, huoltamalla laitteita tai järjestämällä työpisteet eritavalla. Työntekijän on myös osattava käyttää laitteita oikein. (A 26.1.2006/85.)

Keittiössä työskennellessä eniten melua aiheutuu astianpesusta. Melun takia astianpesupisteen ei tulisi sijaita keittiössä samassa tilassa muiden keittiön toimintojen kanssa. Astianpesusta aiheutuva melu on noin 85-90dB, jolloin kuulosuojaimia on suositeltavaa käyttää. (Kaukiainen, Nyberg & Sillanpää 2006, 11 - 12.)

Yleisesti keittiötyössä tarvitaan riittävää yleisvaloa, jota voidaan tehostaa kohdevaloilla. Ravintolakeittiössä, sekä asiakastiloissa riittävä valoteho on 300 - 500 luksia. (Raudas & Björn 2007, 26 - 27.) Keittiötyössä oikeanlaisella valaistuksella on merkitystä ruuan laatuun, työn turvallisuuteen, sekä työssä viihtyvyyteen. Vaaleilla sävyillä sisustettu työympäristö edesauttaa valoisuuden saavuttamista. Luonnon valon käyttäminen on syytä suosia niissä tilanteissa, kun se on mahdollista. (Kaukiainen, Nyberg & Sillanpää 2006, 10.)

Kemikaalit. Keittiötyössä käytettävät kemikaalit ovat yleensä siivoukseen liittyviä puhdistusaineita sekä siivousaineita (Raudas & Björn 2007, 27). Keittiöissä käytössä on erilaisia nestemäisiä — ja jauhepuhdistusaineita, joita käytetään erilaisiin pestäviin, puhdistettaviin ja desinfioimista vaativiin puhdistuskohteisiin (Kaukiainen, Nyberg & Sillanpää 2006, 13). Eviran mukaan elintarvikkeiden käsittelyyn

tarkoitetuissa tiloissa käytettävien puhdistus- sekä desinfiointiaineiden tulee olla käyttötarkoitukseltaan oikeanlaisia, eikä niistä saa jäädä jäämiä pinnoille, joissa käsitellään elintarvikkeita. Neutraaleja puhdistusaineita voidaan käyttää päivittäin yleiseen puhtaanapitoon, sekä käsin tehtävään astianpesuun. Rasvaisten kohteiden puhtaanapito taas vaatii voimakkaita emäksisiä tai happamia puhdistusaineita. (Puhdistusaineet [Viitattu 4.10.2011].)

3.7 Kone- ja laiteturvallisuus

Koneita ja laitteita valittaessa on huomioitava niiden oikeanlainen käyttötarkoitus keittiössä. Samalla on myös otettava huomioon niiden puhtaanapidon helppous ja huolto. Laki työturvallisuudesta (738/2002) edellyttää koneiden ja laitteiden olevan käyttötarkoitukseltaan ja työympäristön tekijät huomioon ottaen oikein valittuja. Laissa eräiden teknisten laitteiden vaatimuksenmukaisuudesta (L 1016/2004) koneen valmistajalla on vastuu, että tekninen laite on rakenteellisesti, varusteiltaan, sekä muilta teknisiltä ominaisuuksiltaan käyttöön soveltuva. Teknisen laitteen käytöstä ei saa aiheutuvia vaaraa tai terveydellistä haittaa. Teknisen laitteen myyjän on omalta osaltaan varmistettava laitteen täyttävän sille asetetut turvallisuusvaatimukset. Myytävien laitteiden mukana tulee olla asianmukaiset käyttöohjeet ruotsin, sekä suomenkielellä. (L 1016/2004.) Koneissa ja laitteissa kuuluu olla myös niihin tarkoitettut suojalaitteet ja ohjemerkinnot. Koneiden ja laitteiden sijoittelussa keittiöön tulee huomioida, että käyttäminen ja valvonta on helppoa toteuttaa. Koneiden hallintalaitteiden käyttö ei myöskään saa vaatia turhaa kurkottelua. (Kaukiainen, Nyberg & Sillanpää 2006, 23.)

Metoksen keittiökoneita ja laitteita ostettaessa kauppaan kuuluu myös uuden laitteen käyttökoulutus, jonka yhtenä tarkoituksena on parantaa laitteen käyttöturvallisuutta oikeanlaisen käytön ansioista (Metos koulutus [Viitattu 30.9.2011]).

4 TYÖTURVALLISUUS RESTONOMI (AMK) OPINNOISSA

Tutkittaessa työturvallisuusosaamista restonomi (AMK) -opinnoissa oppimisympäristöissä käytetään tutkimusmenetelmänä laadullista havainnointia. Havainnointia toteutetaan kohdistamalla havainnointi yksityiskohtiin, sekä havainnoimalla yleisesti työturvallisuuden kokonaistilannetta oppimisympäristössä. Laadullinen havainnointi on osallistuvaa havainnointia, koska havainnoija on osa joukkoa, joka toteuttaa havainnoitavaa työturvallisuutta. Osallistuva havainnointi on mahdollista, jos havainnoija on ennalta tutustunut ja perehtynyt havainnoinnin kohteena olevaan asiaan. Oppimisympäristöjen työturvallisuutta ei aikaisemmin ole tutkittu, joten osallistuvalla havainnoinnilla saadaan laajasti erilaista tietoa työturvallisuuden toteutumisesta.

Käytännössä havainnointi toteutetaan videoimalla opiskelijoiden toteuttamaa työturvallisuutta oppimisympäristöissä, sekä kirjaamalla muistiinpanoja tehdyistä havainnoista. Sekä videoimalla, että muistiinpanojen avulla havainnoitavasta kohteesta on mahdollista saada monipuolista tietoa. Videointi myös mahdollistaa lisähavaintojen tekemisen eri näkökulmista myös havainnointitilanteen jälkeen. Havainnointia toteutetaan keittiöllä useampana päivänä keittiön eri toimintoja havainnoiden.

4.1 Havainnointitutkimuksen tavoitteet ja merkitys

Havainnointitutkimuksella selvitetään restonomi (AMK) -opintoihin liittyvän työturvallisuusopetuksen riittävyttä ja sitä, kuinka teoriaopetus ja käytännön työskentely oppimisympäristöissä tukevat toisiaan. Tutkimuksella selvitetään myös, tuleeko käytännön havainnoinnissa ilmi sellaisia asioita, joita teoriaopetuksessa tulisi korostaa enemmän.

Havainnointitutkimuksesta saatujen tulosten avulla restonomi (AMK) -opinnoissa käsiteltäviä työturvallisuusasioita on mahdollista kehittää. Työturvallisuusopetuksen kehittäminen lisää opiskelijoiden työelämävalmiuksia. Opinnoissa oikein opitut työturvallisuusasiat edesauttavat myös opiskelijoiden työelämään siirtymistä ja vähentävät työstä aiheutuvien sairauksien ja työtapaturmien määrää.

4.2 Työturvallisuuden tarkistuslistan tavoitteet ja merkitys

Nykyhetkellä opiskelijoiden työturvallisuuden käytännön osaamisen todentaminen on haastavaa, koska valmista materiaalia todentamiseen ei ole. Opettajien on myös haastavaa seurata opiskelijoiden käytännön osaamista oppimisympäristöissä, koska opiskelijoita on keittiöllä useita yhtä aikaa. Opiskelijoiden ollessa oppimisympäristöissä mm. puhtaanapidon he suorittavat johtovuorossa olevien opiskelijoiden, sekä ravitsemistyöntekijöiden ohjeistuksella. Opettaja on siinä vaiheessa siirtynyt jo muihin opetustehtäviin. Näin ollen opettajan on hankalaa tietää, miten kukin opiskelija suoriutuu kyseisistä tehtävistä.

Työturvallisuuden tarkistuslista laaditaan hyödyntäen havainnointitutkimuksessa ilmi tulleita epäkohtia työturvallisuuden toteuttamisessa oppimisympäristöissä. Tarkistuslistan tavoitteena on olla apuna opiskelijoille ja opettajille seurattaessa opiskelijoiden työturvallisuusosaamisen etenemistä. Tarkistuslista laaditaan käyttäen apuna oppimisympäristössä jo olemassa olevia työturvallisuusohjeita, Ruokapalvelujen turvallisuus -opintojakson opetusmateriaalia sekä muuta työturvallisuuteen liittyvää materiaalia. Tarkistuslistan tavoitteena on, että opiskelijat oppivat tiedostamaan oppimisympäristöissä olevat työturvallisuusriskit ja toimimaan siten, ettei vaaroja aiheudu. Tarkistuslistan avulla opiskelijat oppivat myös tiedostamaan oikeat työtavat ja vastuunsa oman turvallisuutensa lisäksi, myös muiden turvallisuudesta.

4.3 Havainnoinnin toteuttaminen

Havainnointi toteutetaan toimintaympäristöissä opiskelijaravintola Risetissä ja ravintola Kaarinissa. Havainnointi toteutetaan molemmissa oppimisympäristöissä keittiötiloissa, koska oppimisympäristöissä suurin osa päivittäisestä toiminnasta sijoittuu keittiötiloihin. Keittiötiloissa on myös enemmän työturvallisuuteen vaikuttavia vaaranpaikkoja.

Havainnoinnin kohteena on työturvallisuuden toteutuminen oppimisympäristöissä ensimmäisen vuoden restonomiopiskelijoiden (AMK) työskennellessä. Oppimisympäristöissä toimivat myös toisen vuoden restonomiopiskelijat, jotka harjoitte-

levat käytännössä johtamista omalla opintojaksollaan. Työturvallisuuden toteutusta tutkitaan verraten sitä työturvallisuuden opetuksessa käytettävään materiaaliin ja muuhun julkaistuun materiaaliin työturvallisuudesta. Oppimisympäristöissä toimivilta opiskelijoilta on pyydetty suostumus havainnoinnin videoimista varten kirjallisesti erillisellä lomakkeella (Liite 1).

Ravintola Kaarin. Ravintola Kaarin on opiskelija-ravintola, joka toimii SeAMK liiketoiminnan ravitsemisalan yksikössä. Kaarinissa voi nauttia lounasta, sekä vaihtelevasti erilaisia teemoja, restonomiopiskelijoiden ja koulutuskeskus Sedun kauhajoen toimipisteen opiskelijoiden toteuttamana. Kaarinissa on A-oikeudet. (Hautaho 20.9.2011.)

Opiskelijaravintola Riseti. Opiskelijaravintola Risetissä ruokailevat koulun opiskelijat, opettajat ja toisinaan myös koulun ulkopuolisia henkilöitä. Risetissä työskentelee ravitsemistyönjohtaja ja kolme ravitsemistyönohjaajaa, sekä koulutuskeskus Sedun, että SeAMK restonomiopiskelijat opettajiensa johdolla. Risetissä tarjoillaan koulupäivien aikaan aamiainen sekä lounas, johon sisältyy myös salaattibuffet ja leivät. Risetissä on tarjolla myös päiväkahvi. (Viljanmaa 12.9.2011.)

Johtajaopiskelijat. Oppimisympäristöissä johtamassa olevat toisen vuosikurssin restonomi (AMK) -opiskelijat suorittavat Ruokapalvelujen johtamisen opintojaksoa. Ruokapalvelujen johtamisen opintojaksolla opiskelija oppii organisoimaan, suunnittelemaan ja johtamaan konseptin mukaisia ruoka- ja asiakaspalveluja. Opintojaksolla opiskelija pääsee käytännössä harjoittelemaan muun muassa palvelu- ja oppimisympäristöissä johtamistaitoja, työn organisointia, ongelmanratkaisukykyään sekä paineensietokykyä. Opintojaksolla opiskelijan on osattava soveltaa käytännön johtamiseen ruokapalvelujen turvallisuus-, terveellisyys-, elämyksellisyys- ja taloudellisuusteemoihin liittyviä asioita. (Seinäjoen ammattikorkeakoulu, opinto-suunnitelma [Viitattu 6.11.2011].)

4.4 Havainnointi tutkimusmenetelmänä

Havainnointi on menetelmä, jolla tutkitaan toimintaa. Havainnoimalla voidaan tutkia sekä määrällisesti, että laadullisesti. Havainnoimalla kohteesta saadaan moni-

puolisesti tietoa, jolloin havainnoijan on tärkeää tiedostaa mitä hän haluaa havainnoinnilla saavuttaa. Havainnointi tarkoittaa jonkin asian tarkastelemista. Havainnoimalla saadaan selville miten nykytilanteessa toimitaan ja havainnoinnin tuloksia voidaan käyttää tulevaisuudessa kehittämisen runkona. Havainnointimateriaalia tallennetaan usein videoille, jolloin materiaalin tutkiminen myös myöhemmin erilaisista näkökulmista on mahdollista. (Aulanko, Huovinen, Kiikka & Lehtinen 2010,152 – 155.) Vilkan mukaan havainnoinnilla voidaan selvittää tekevätkö ihmiset asioita juuri niin kuin sanovat tekevänsä. Vilka (2006) kertoo havainnoinnin sopivan tutkimusmenetelmäksi etenkin lapsia ja nuoria tutkittaessa. Vilka (2006) tiivistää havainnointitutkimuksella kerätyn materiaalin olevan tulosta havainnoijan ja havainnoinnin kohteen yhteistyöstä. (Vilka 2006, 37 - 41.)

Laadullinen havainnointi. Laadullinen havainnointi on monipuolinen tutkimusmenetelmä, jonka toteuttaminen voidaan soveltaa havainnoitavan kohteen mukaan. Laadullisella havainnoinnilla voidaan tutkia vain jotakin tiettyä yksityiskohtaa tai kokonaisuutta. Havainnointi käytännössä voi olla ns. vapaata havainnointia, jossa havainnoinnin kohdetta seurataan niin kauan, kunnes mitään uutta havainnoitavaa ei enää ole. Vapaa havainnointi voidaan toteuttaa videoimalla havainnoitavaa kohdetta tai pelkästään paikan päällä seuraamalla. Vapaalla havainnoinnilla saadaan suuri tutkimusaineisto, jonka taltioiminen pelkästään muistiinpanoin on haastavaa. Laadullisen havainnoinnin yksi muoto on osallistuva havainnointi, jossa havainnoija on osa havainnoinnin kohteena olevaa joukkoa, jolloin saadaan kattavampi kokonaiskuva havainnoitavan kohderyhmän toiminnasta, kuin siinä tapauksessa, että havainnoija on ulkopuolinen. Osallistuva havainnointi edellyttää, että havainnoija pääsee osaksi havainnoinnin kohteena olevaa yhteisöä. Vilkan (2005) mukaan osallistuva havainnointi sopii tutkimusmenetelmäksi tutkittaessa ihmisen tapaa toimia ja ajatella. Osallistuva havainnointi mahdollistaa myös hiljaisen tiedon saamisen, ilman että asiaa havainnointitilanteessa sanotaan ääneen. Laadullinen havainnointi voidaan toteuttaa myös keskustelemalla havainnoinnin yhteydessä havainnoitavan kanssa. Keskusteleva havainnointi mahdollistaa havainnoijalle asioiden tarkistamisen ja selvittämisen havainnointitilanteessa. Havainnoitavalta voidaan esimerkiksi kysyä perustelua toimintatapoihin, jotka havainnoijan mielestä asian voisi tehdä myös muita tapoja käyttäen. (Aulanko ym. 2010,154; Vilka 2006, 40; Vilka 2005, 120.)

Työn tutkiminen. Työtä tutkittaessa näkökulma, jolla työsuorituksia sekä työtilanteita tutkitaan, muuttuu tutkimuksen tavoitteiden mukaan. Tutkimustilanteesta ja tutkittavan tiedon tarpeesta riippuen työtä voidaan tutkia kiinnittäen huomiota kokonaisuuteen, käyttäjään, taloudellisuuteen tai ympäristöön liittyviin asioihin. Tutkimusmenetelmän valintaan vaikuttaa, minkälaista tietoa tutkittavasta kohteesta tarvitaan. Työtä tutkittaessa, esimerkiksi tutkittaessa tapaa tehdä jokin asia, yksi tarkastelukerta ei riitä riittävien tutkimustuloksien saamiseen. Yleisesti kolme samankaltaista suoritusta on minimimäärä johtopäätösten tekemiseen. Järjestelmäajatteluksi kutsuttu tapa tutkia työtä ajattelee työn kokonaisuutena, johon vaikuttavat esimerkiksi työntekijä, työskentelytila, sekä työhön käytössä oleva aika. Järjestelmäajattelun mukaan työ muuttuu, jos jokin kokonaisuuteen vaikuttava tekijä muuttuu. Esimerkiksi työympäristö vaikuttaa siihen, miten työntekijä viihtyy työssään. Työstä voidaan myös tutkia, onko tapaa tehdä työtä mahdollista saada sujuvammaksi ja onko työn tekemiseen käytetty aika järkevästi mitoitettu. Sekä työn järjeistäminen, että ajankäytön suunnittelu ovat työn tekemiseen liittyviä tutkimuksen aiheita. Havainnointitutkimus antaa tutkittavasta työstä laajasti erilaista tietoa esimerkiksi tapoja tehdä asioita, riskitekijöitä, tietoa työvälineistä, sekä työtilasta. Havainnoinnilla saadaan havainnoitavasta kohteesta monen tyyppistä tietoa, kunhan tarvittava tieto on ennakolta hyvin määritelty. (Aulanko ym. 2010,143 – 151.)

5 TYÖTURVALLISUUSOPETUKSEN NYKYTILA

Työturvallisuuden opetuksen kartoittamisessa on käytetty Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoiden (AMK) opetussuunnitelmaa, sekä opintojakson opetusmateriaalia. Käytännössä työturvallisuuden osaaminen kartoitetaan keittiöllä havainnointitutkimuksen avulla.

5.1 Nykytila-analyysi

Seinäjoen ammattikorkeakoulun liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalalan yksikön restonomiopiskelijat aloittavat työturvallisuuden opiskelun ensimmäisenä opiskeluvuotenaan. Työturvallisuus kuuluu Ruokapalvelujen turvallisuusopintojaksoon, jonka laajuus opiskelijalle on 6 opintopistettä. Opintojakso koostuu 162 tunnista opiskelijan työtä, joka jakautuu 60 kontaktituntiin sekä tenttiin. Opiskelijan itsenäiseksi työskentelyksi on laskettu 102 tuntia. Kurssi toteutetaan luento-opetuksena sekä oppimistehtävillä. Osa kurssin tehtävistä suoritetaan osana palvelujen tuottamisen opintojaksoa, joka tapahtuu oppimisympäristöissä. (Nuotio & Juurakko 2011).

Opintojakson, Ruokapalvelujen turvallisuus, tavoitteena on, että opiskelija osaa työskennellä turvallisesti sekä hygieenisesti ja tietää, miten kehittää työtä ja työympäristöä. Opiskelijalla on opintojakson suoritettuaan tiedossa, miten huolehtia omasta, sekä muiden työkykyisenä pysymisestä. Sisällöltään kurssin työturvallisuusosuus koostuu työsuojelutoiminnan perusteista, ergonomiasta, sekä vaarojen arvioinnista. Kurssilla yksi osio käsittelee puhtaanapitoon liittyviä asioita. Osiossa käsitellään yleisesti puhtaanapitoon liittyviä asioita pesunaineista ja erilaisista siivousmenetelmistä. Puhtaanapidon osioissa käsitellään myös oppimisympäristöissä toteutettavan puhtaanapidon käytänteet. Samassa opintojaksossa käsitellään myös ruuan turvallisuutta hygieeniaan ja omavalvontaan liittyviä aiheita opiskellen. (Nuotio & Juurakko 2011; Juurakko 2011.) Opintojakso Ruokapalvelujen turvallisuus on jaettu osioihin, joista työturvallisuuteen liittyvät kaksi aihepiiriä, työsuojelu ja ergonomia sekä riskin arviointi ja hallinta. Oppimismenetelminä opintojaksolla

ovat luennot ja oppimistehtävät, joista osa toteutetaan käytännössä keittiöllä oppimisympäristöissä.

Taulukko 1. Ruokapalvelujen turvallisuus 6 op sisältö (Nuotio & Juurakko, 2011).

Opintokokonaisuus	Suoritustapa/tehtävät	Käytetty materiaali
Elintarvikehygienian ja mikrobiologian perusteet 2 op	<ul style="list-style-type: none"> • Tentti • Oppimistehtävä 1 • Oppimistehtävä 2 (artikkelilyhennelmä PowerPoint esitys) 	<ul style="list-style-type: none"> • Syyrakki, S. 2011. Hygieniaopas: Elintarvikehygienian perusteet. • Opintojakson aikana ilmoitettu materiaali
Riskinarviointi ja hallinta, Työsuojelu ja ergonomia 4 op	<ul style="list-style-type: none"> • Ryhmätyö työsuojelun ja ergonomian aiheista. • Ryhmätyö oppilaitoksessa ilmenevistä vaaroista. • Koko kurssin koostuva raportti, joka koostuu kolmesta asiasta kokonaisuudesta: Siivousmenetelmien vertailu, ruoka-tuotannon riskinarviointi ja hallinta sekä työsuojelu ja ergonomia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Luentomateriaali • Opettajan osoittamat Internet-lähteet (esim. Työturvallisuuskeskus, Työterveyslaitos) • Lait ja asetukset • Oppilaitoksen pelastussuunnitelma • Opiskelijaravintola Risetin omavalvontasuunnitelma

Opintojaksolla opiskelijat tekevät kaksi ryhmätyötä. Ensimmäisen tehtävän aiheena on työsuojelu ja ergonomia (Liite 2 ja Liite 3.) Toisen tehtävän aiheena on riskinarviointi ja hallinta. Kurssin lopussa opiskelijat laativat kurssilla raportin kolmesta eri aiheesta, joihin jokaiseen on annettu toteuttamisohjeet (Liite 4.) Ensimmäinen raporttiin tuleva tehtävä on otsikoltaan siivousmenetelmien vertailu, toinen on ruokatuotannon riskien hallinta ja kolmannessa tehtävässä käsitellään työsuojelua ja ergonomiaa. Elintarvikehygieniaan liittyvistä asioista opiskelijat suorittavat tentin. Opintomateriaalina ruokapalvelujen turvallisuuskurssilla on aihealueisiin liittyvät lait, luentomateriaalit ja muut opettajien määräämät aiheeseen liittyvät materiaalit.

Opintojakso on toteutettu monipuolisesti erilaisia opetusmenetelmiä, kuten luentoja, ryhmitöitä ja käytännön oppimisympäristössä tehtäviä harjoituksia tehden. Myös opetuksessa käytetty materiaali on laaja sisältäen lakeja ja asetuksia, sekä kirjallista materiaalia opetetuista aihealueista. Materiaalia kurssille on osoitettu suuri määrä, joista opiskelijat etsivät tietoa esimerkiksi ryhmitöihinsä. Työsuojelun ja ergonomia osiossa tehdään ryhmätöä erilaisista työsuojeluun ja ergonomiaan liittyvistä asioista, aiheina esimerkiksi tapaturmat ja niiden ennaltaehkäisy. Tehtäviä tehdään ryhmissä siten, että jokainen ryhmä laatii saamastaan aiheesta PowerPoint -esityksen ja opettaa opiskelemansa asian muulle luokalle. Edellä mainitun kaltainen tehtävien tekotapa on hyvä ja opiskelijoiden tarpeita palveleva. Tehtäviä esiteltäessä muille opiskelijoille saadaan helposti opiskeltua vaativia aiheita. Edellä mainitun kaltaiset tehtävät helpottavat opiskelijoiden itsenäiseksi opiskeluksi jääviä asioita, koska ryhmitöissä opiskeltavat asiat on kerrottu tiivistetysti, esitellen samalla myös keskeisimmät aiheeseen liittyvät tiedon lähteet.

Opiskelijat saavat opintojaksolla erilaista tietoa työturvallisuudesta ja pääsevät käytännössä arvioimaan työturvallisuutta opetuskeittiöillä. Työturvallisuus on kuitenkin aiheena laaja. Eri osa-alueisiin paneutuminen luentojen ja tehtävien muodossa ei välttämättä ole mahdollista. Siksi suuri osa aiheeseen perehtymisestä jää opiskelijan itseohjautuvalle ajalle, johon opiskelijoilla on mahdollisuus tutustua Internetissä toimivan opintoalusta LakeusMoodlen kautta, opettajan osoittamaa materiaalia hyödyntäen. Opintojaksolla tehtävät oppimistehtävät on suunniteltu moninaisiksi, koska tehtäviä tehdään käytännön ympäristössä keittiössä, ryhmätöinä tunneilla, sekä myös itsenäisesti. Opiskelijat osallistuvat opintojensa aikana myös alkusammutus- sekä poistumisharjoituksiin yhdessä muiden koulun opiskelijoiden ja henkilökunnan kanssa.

6 HAVAINNOINNIN TULOKSET

Tutkimuksen havainnointiosuus toteutettiin opiskelijoiden toteuttaessa työturvallisuutta ensimmäisiä kertoja teoriaopetuksen jälkeen. Havainnointipäiviä oli yhteensä kolme. Havainnointia toteutettiin olemalla yksi kokonainen päivä kummassakin oppimisympäristössä, sekä yksi päivä molempia oppimisympäristöjä havainnoiden. Havainnointi tapahtui opiskelijoiden keittiötyöaikojen mukaisesti 8-14 välillä. Havainnointia toteutettiin seuraten oppimisympäristöissä kaikkia keittiön eri toimintoja: Astiahuoltoa, lämpimän ruuan valmistusta, esivalmistelua, annosten kokoamista sekä puhtaanapitoa. Työturvallisuutta havainnoitiin oppimisympäristöissä keittiön päivittäisten toimintojen mukaan. Havainnointitutkimuksen aineistona on sekä videoitua materiaalia, että kirjallisia muistiinpanoja kummastakin oppimisympäristöstä.

Työturvallisuutta havainnoitiin oppimisympäristöissä työturvallisuutta toteuttaneiden opiskelijoiden opiskellessa ruokapalvelujen tuottamista. Ruokapalvelujen tuottamisen opintojen tavoitteena on, että opiskelija osaa tuottaa henkilöstö- ja ravintolapalveluita palvelukonseptin mukaisesti, ruuanvalmistustilanteissa ja asiakaspalvelussa. Opintojaksolla opiskelijan tulee myös osata soveltaa käytäntöön oppimaansa ruokapalvelujen turvallisuus-, terveellisyys-, taloudellisuus- ja elämyksellisyysteemoihin liittyvää osaamistaan.

Päivien alussa toisen vuoden johtajaopiskelijat jakoivat ensimmäisen vuoden opiskelijat pienempiin ryhmiin työtehtävien mukaan. Jokainen johtaja sai vastuulleen 2-4 opiskelijaa. Johtajaopiskelijat jakoivat johdettavilleen työtehtävät. Esimerkiksi opiskelijaravintola Risetissä työtehtävät jaettiin siten, että kokkeina työskenteli kaksi opiskelijaa. Dieetikokkina, astiahuoltajana, tarjoilijana, salaattien tekijänä, leipurina sekä varastonhoitajana kussakin työtehtävässä työskenteli yksi opiskelija.

6.1 Toiminta oppimisympäristöissä

Molemmissa oppimisympäristöissä sekä opiskelijaravintola Risetissä, että ravintola Kaarinissa ruuat valmistetaan itse. Ruoka tarjoillaan asiakkaina oleville koulun opiskelijoille, opettajille, oppilaitoksen henkilökunnalle sekä toisinaan myös ulkopuolisille asiakkaille. Asiakkaille tarjottavaa ruokaa valmistaessaan opiskelijat opivat esivalmistuksen, ruuan valmistamisen, puhtaanapidon, sekä koneiden ja laitteiden käytön. Oppimisympäristöistä johtuvat havainnoidut työturvallisuuteen liittyvät riskit liittyivät ergonomiaan. Useille keittiöllä työskennelleelle opiskelijalle työtasot olivat liian matalia, jolloin vääränlaisessa etukumarassa työasennossa työskenteleminen rasittaa selkää. Muutoin oppimisympäristöistä johtuvia työturvallisuus riskejä ei havainnoinnin aikana havaittu.

Oppimisympäristö työympäristönä. Oppimisympäristöt opiskelijaravintola Riseti sekä ravintola Kaarin ovat ammattikeittiöitä, joissa on ammattikeittiöihin suunnitellut koneet, laitteet, työtasot ja toimintojen sijoittelu. Keittiöiden pöytätasot sekä kaapistot ovat materiaaliltaan teräksiset ja lattia on keittiön lattiamateriaaliksi soveltuvaa sekoitemateriaalia. Keittiöiden laitteisto on nykyaikaista ja toiminnan laajuuteen nähden riittävää. Molempien keittiöiden laitteisiin kuuluu parila, useita uuneja, yleiskone, mikro sekä keittiöiden pienlaitteita, esimerkiksi sähkövatkain. Kaikki keittiöiden laitteet ovat oikein käytettynä turvallisia ja helppokäyttöisiä

Opiskelijaravintola Riseti. Opiskelijaravintola Risetissä käytössä on suurkeittiölaitteita, kuten sekoittava pata, korikuljetinastianpesukone, vihannesleikkuri ja painekeittokaappi. Opiskelijaravintola Risetin keittiö on iso ja tilava. Keittiö on lähekkäin varastotilojen kanssa ja salaattit valmistetaan varastotilojen yhteydessä olevassa työtilassa, erillään keittiön muusta toiminnasta. Risetin keittiössä kaikki toiminnot on ryhmitelty siten, että samankaltaiset toiminnot sijaitsevat samassa paikassa. Esimerkiksi lämpimän ruuan valmistus tapahtuu keskellä keittiötä, jossa sijaitsevat sekoittavat padat, uunit, parila sekä hellat. Astiahuolto on erillään keittiön muusta toiminnasta ja yhteydessä ruokasaliin, koska asiakkaat palauttavat astiansa suoraan astianpesukoreihin. Risetin keittiössä tilaa on paljon ja pöytäpinta-alaa käytössä tarpeeksi. Keittiö on valoisa useiden ikkunoiden tuoman luonnonvalon ja toimivan valaistuksen ansiosta. Meteli tiskinurkasta ei häiritse esimerkiksi

lämpimän ruuan valmistusta, joka sijaitsee keittiön toiminnoista lähimpänä tiskipistettä.

Ravintola Kaarin. Ravintola Kaarinissa on ravintolakeittiöön suunniteltuja laitteita, kuten induktiowokki, kaasuliesi, rasvakeitin, lämpölamput, kuputiskikone ja lämpöhaude. Ravintola Kaarinissa keittiön kaikki toiminnot sijaitsevat samassa tilassa. Erillään on vain kuiva-ainevarasto, johon on erillinen ovi. Kaarinissa lämpimän ruuan valmistus on sijoitettu keskeiselle paikalle keittiöön ja kaikki lämpimän ruuan valmistukseen käytettävät laitteet sijaitsevat lähekkäin. Astiahuolto sijaitsee keittiössä lähelle ravintolasaliin johtavaa ovea, jolloin tiskikoneen aiheuttama meteli saattaa ovesta kuljettaessa kuulua myös saliin. Keittiössä tiskattaessa aiheutuva meteli on ajoittain melko kovaa ja meteli kuuluu koko keittiöön. Keittiö on ajoittain myös melko ahdas, koska annosten kokoaminen tapahtuu pöydällä, joka sijaitsee keskellä lämpimän ruuan valmistukseen käytettäviä laitteita. Esimerkiksi parila ja ruokien annostelupiste sijaitsevat vierekkäin siten, että parilalla paistamassa oleva henkilö ja lämpöhauteen kohdalla annoksia kokoava henkilö ovat ns. selät vastakkain. Lounasajan ollessa kiireimmillään annostelupisteessä on yhtä aikaa useita opiskelijoita työskentelemässä, jolloin työpisteeseen aiheutuu ruuhkaa. Ruuhkaa aiheutuu usein myös astiahuoltopisteeseen, kun tarjoilijat tuovat likaisia astioita pois ravintolasalista. Tiskipisteessä laskutilaa ei ole kovinkaan paljon, jolloin astioita joudutaan usein kasaamaan kiireessä päällekkäin. Ravintola Kaarinissa pöytätilaa työskentelylle on riittävästi, jos vain työvaihe-puhtaanapidosta huolehditaan. Keittiö on valoisa ikkunoiden ja toimivan valaistuksen ansiosta. Keittiössä on ajoittain melko kuuma, koska ilmastointi toimii ajastimella, johon täytyy muistaa laittaa lisää aikaa.

Työpiste. Keittiötä suunniteltaessa tulee huomioida, että työskentely keittiössä on johdonmukaista ja joustavaa. Tavaroiden liiallista kuljettamista pyritään välttämään ja kulkeminen keittiössä pyritään tekemään mahdollisimman sujuvaksi. Haittaa aiheuttavien työtehtävien tekeminen sijoitetaan erikseen muusta keittiön toiminnasta haittojen vähentämiseksi. Toiminnoiltaan samankaltaiset esimerkiksi lämpimän ruuan valmistukseen tarvittavat hellat ja uunit sijoitetaan samaan paikkaan. Työpisteiden järjestämisessä työturvallisuuteen vaikuttavia riskejä aiheutti tavaroiden oikeanlainen asettelu pöydälle ja työpisteen ahtaus. (Kaukiainen, Nyberg, Sil-

lanpää 2006, 25; Lankinen, 11.) Leikkuulaudan sijoittaminen pöydälle mahdollistaa turvallisen työskentelyn. Myös oikeiden apuvälineiden kuten kulhojen ja astioiden valinta ja sijoittelu työpisteeseen aiheutti ajoittain työturvallisuuden vaarantavia tilanteita.

Esimerkiksi kasviksia pilkottaessa kasvikset laitettiin muovilaatikossa pöydälle ja leikkuulauta muovilaatikon viereen. Muovilaatikko vei pöydältä tilaa, jolloin leikkuulaudan reuna jäi pöytäpinnan ulkopuolelle. Leikkuulauta oli epätasapainossa, jolloin veitsellä leikatessa leikkuulauta olisi voinut tipahtaa pöydältä ja veitsi livetä aiheuttaen tapaturman. Työskennellessä työpisteen epäsiisteys ja liialliset tavarat työpisteellä aiheuttivat työturvallisuusriskejä. Eräällä työpisteellä ruuan valmistukseen käytettävät raaka-aineet, sekä ruuanvalmistusastiat oli sijoitettu epäjärjestykseen pöydälle. Raaka-aineiden ja ruuan valmistusastioiden seassa pöydällä oli veitsiä, joiden huomaaminen työpisteen epäjärjestyksen takia oli haastavaa. Huomaamatta jäänyt veitsi olisi voinut aiheuttaa tapaturman.

Havainnoinnin aikana samalla leikkuulaudalla saattoi leikata yhtä aikaa useampi henkilö. Kahden henkilön leikatessa yhtä aikaa samalla työlaudalla, henkilöt vaarantavat toistensa turvallisuuden, koska tilaa leikkaamiseen ei ole tarpeeksi.

Keittiötä suunniteltaessa tulee kiinnittää huomiota keittiön toimintojen oikeanlaiseen järjestelyyn. Tilat ja laitteet tulee sijoittaa keittiöön niin, että työvaiheesta toiseen voidaan siirtyä ilman turhia askelia. (RT 94 - 10043, 4). Edellä mainitulla tavalla tulisi suunnitella myös jokainen työpiste. Eteneminen tulisi olla loogista ja ennakoitua, jolloin turhia työnkeskeytyksiä ja ylimääräistä siirtymistä voidaan välttää.

Ravintola Kaarinissa ruokia annosteltaessa työpiste oli järjestetty niin, että annokset kasattiin erillisellä pöydällä lähes valmiiksi, mutta annoksen viimeistelyyn tarvittavat raaka-aineet oli sijoitettu viereiselle pöydälle, josta jokaiseen annokseen haettiin erikseen koristeet. Annostelupöydän vierellä oli apukärry, johon valmiit annokset nostettiin odottamaan tarjoilijoita. Työpisteen järkevä järjestäminen olisi säästänyt aikaa ja turhia askelia, jos myös viimeistelyyn tarkoitetut raaka-aineet olisi sijoitettu samalle pöydälle muiden annoksen raaka-aineiden kanssa.

6.2 Työvälineiden käyttö

Keittiössä tehtävän työn luonteeseen kuuluu, että käytössä on erilaisia veitsiä, leikkureita sekä yleiskoneita. Erilaisten työvälineiden käytöstä aiheutuvia työtapa-turmia ovat haavat. (Onnettomuuksien ehkäiseminen hotelli-, ravintola- ja catering-alalla [Viitattu 26.10.2011].) Turvallinen keittiössä työskentely edellyttää työvaihe-puhtaanapitoa, jolloin jo käytössä olleet, tarpeettomat työvälineet, siivotaan pois pöydältä ja viedään takaisin oikeille paikoilleen. Työvälineille on oltava asianmu-kaiset säilytyspaikat, jolloin turhan tavaran säilyttämistä pöydillä voidaan vähentää. Työpisteen ollessa turvallinen, pöytä on siisti, eikä siinä ole ylimääräisiä tavaroita, jotka saattaisivat aiheuttaa vaaran esimerkiksi putoamalla. (Kaukiainen, Nyberg, Sillanpää 2006, 25; Lankinen, 11.)

Molemmissa oppimisympäristöissä Risetissa sekä Kaarinissa vihannekset ja kas-vikset pilkotaan itse. Esivalmistelutöihin kuuluu esimerkiksi kasvisten kuorimista ja pilkkomista. Havainnoinnissa kävi ilmi puutteita turvallisten työtapojen hallinnassa ja veitsen käytössä. Työpisteiden välisiivous ja lattialla oleva vesi olivat myös isoimpia havainnoinnissa ilmi tulleita työturvallisuuteen vaikuttavia riskejä.

Veitsen käyttö. Veitsen käyttö aiheutti havainnointia tehdessä eniten työturvalli-suuteen liittyviä vaaratilanteita. Oikeankokoisen veitsen valinta käyttötarkoitukseen nähden sujui pääasiassa hyvin. Veitsen turvallinen käyttö taas aiheutti vaaratilan-teita. Oikeanlaiset leikkaustavat ja työpisteen järjestäminen turvalliseksi ennen leikkaamisen aloittamista olivat puutteellisia. Veitsen käytöstä oppimisympäristöis-sä aiheutui viiltohaavoja. Erilaisten raaka-aineiden leikkaamisen ja leikkaajan sor-mien asento leikattavasta raaka-aineesta kiinni pidettäessä olivat havainnoinnissa ilmenneitä työturvallisuusriskejä.

Veitsien puhdistus tulisi ruokapalvelujen turvallisuuskurssilla esitetyn materiaalin mukaan tehdä siten, että veitset pestään ensin käsin vihreää harjaa käyttäen ja sen jälkeen veitset laitetaan lautasille tarkoitettuun astiakoriin ja tiskataan konees-sa. Ohjeiden mukaan veitsiä ei saa laittaa tiskikoneeseen muiden tiskattavien, esimerkiksi astioiden sekaan. (Juurakko 2011). Veitset kuitenkin pestiin ajoittain koneessa sekaisin muiden astioiden ja ruuanvalmistusvälineiden kanssa, jolloin vaaraa olisi voinut aiheutua.

Veitsen käytöstä aiheutuvia tapaturmia voidaan ehkäistä valitsemalla terävä ja hyvässä kunnossa oleva veitsi, joka on oikeankokoinen käyttötarkoitukseensa nähden. Turvallinen veitsen käyttö tarvitsee tuekseen myös liikkumattoman leikkuulaudan. (Onnettomuuksien ehkäiseminen hotelli-, ravintola- ja catering-alalla [Viitattu 26.10.2011].)

Kone- ja laiteturvallisuus. Koneiden ja laitteiden käytössä noudatettiin turvallisuusohjeita ja esimerkiksi uunin ovi aukaistiin aluksi vain raolleen, jolloin höyry pääsi pois uunista ja vasta sen jälkeen uuni aukaistiin kokonaan. Myös vihannesleikkurin käyttö tehtiin työturvallisuusohjeiden mukaisesti. Leikkuria käytettäessä käytettiin myös apuvälineitä, joiden avulla pilkottava tuote tuettiin raastinterää vasten. Vihannesleikkuria puhdistettaessa toteutettiin työturvallisuusohjeita noudattaen ja leikkurista katkaistiin ensin virta, jonka jälkeen sähköpistoke irrotettiin verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista.

Ruuan valmistusvälineiden käytössä taas ilmeni väärinkäytöksiä. Esimerkiksi raastinrautaa käytettäessä raastinta pidettiin kädessä, eikä tuettuna pöydän pintaa vasten olevalla leikkuulaudalla. Ilmassa pidettäessä raastettavaa raaka-ainetta pitävä käsi saattaa livetä ja raastinraudasta saattaa aiheuttaa vamman.

Ravintola Kaarinissa käytössä oleva induktio wokkipannu voi väärin käytettynä aiheuttaa vakavan tapaturman, esimerkiksi tulipalon. Induktiowokkia käytettäessä työpiste tulisi järjestää valmiiksi ennen paistamisen aloittamista. Wokattavat raaka-aineet ja tarvittavat työvälineet tulisi varata induktiowokin läheisyyteen ennen työn aloittamista. Induktiowokki kuumenee hetkessä päälle laittamisen jälkeen, joten sitä ei tarvitse esilämmittää. Oppimisympäristössä induktiowokki sijoitettiin pöydälle siten, että wokkipannun yläpuolella oli hylly. Wokkipannuun laitettiin öljyä ja pannu kytkettiin päälle. Vasta tämän jälkeen lähdettiin hakemaan wokattavaksi tarkoitettuja kasviksia. Vaarana on, että wokkipannussa oleva öljy kuumenee liikaa ja syttyy palamaan. Tästä syystä vaaraa lisäsi myös wokkipannun yläpuolella oleva hylly. Opettajan antamien ohjeiden mukaan wokkipannu sammutettiin tarvittavien raaka-aineiden ja työvälineiden etsimisen ajaksi, jonka jälkeen induktiowokin käyttöä jatkettiin turvallisesti. Induktiowokin käyttöön keittiöllä ei havaittu olevan näkyvillä ohjeita.

Parilaa käytettiin useasti molemmissa oppimisympäristöissä. Ravintola Kaarinissa parila on ns. tasoparila ja opiskelijaravintola Risetissä ns. kippipannu. Parilaa käytettäessä kaikki paistamiseen tarvittavat välineet kerättiin ensin parilan lähelle, esimerkiksi apukärrylle, jolloin paistamisen aikana parilan vierestä ei tarvinnut poistua. Parilalla paistettaessa käytössä olivat oikeanlaiset paistinlastat. Parilan puhtaanapito toteutettiin ohjeistuksen mukaisesti jäähdyttämällä parila ensin, sitten raappaamalla irtolika pois parilan pinnasta ja viimeisenä huuhtelemalla parila vedellä.

Ravintola Kaarinin laitteisiin kuuluu myös rasvakeitin. Havainnointipäivien aikana rasvakeitintä ei kuitenkaan käytetty. Rasvakeittimen turvalliseen käyttöön ravintola Kaarinin keittiössä on ohjeistus, jossa on kerrottu miten mahdollisiin vaaratilanteisiin tulee varautua. Rasvakeittimen käyttöohjeessa kehoitetaan selvittämään missä sammutuspeite sijaitsee ja varaamaan keittimen vierelle kansi ennen rasvakeittimen käytön aloittamista. Käyttöohjeessa on kerrottu myös, kuinka keitin tulee käytön jälkeen puhdistaa.

6.3 Työhygieniä

Työvaatteet. Oppimisympäristössä työskennelleillä työvaatteet sekä jalkineet olivat asianmukaiset ja keittiötyöhön tarkoitettut. Vaatteet olivat myös materiaaliltaan keittiötyöhön soveltuvia. Henkilökohtaisesta hygieniasta työtä tehdessä huolehdittiin riittävällä käsien pesulla. Koruista, sormuksista tai lävistyksistä ei havainnoitaessa huomattu olevan haittaa hygienialle.

Oikeanlainen keittiövaatetus suojaa työntekijää erilaisilta lämpöolosuhteilta esimerkiksi kylmältä kylmävarastoissa käydessä ja kuumalta käsiteltäessä kuumaa vettä tai rasvaa. Keittiössä työskenneltäessä hiukset tulee hygieniavaatimusten mukaisesti peittää päähineellä. Keittiötyössä jalkineilla ehkäistään liukastumisia, mutta jalkineet myös suojaavat jalkoja erilaisilta ulkoisilta haitoilta, kuten kuumuudelta ja kosteudelta. (Kaukiainen, Nyberg, Sillanpää 2006, 31 - 32.)

Tyypillisimpiä keittiössä työskentelevälle sattuvia työtapaturmia ovat liukastuminen, kompastuminen ja putoaminen. Edellä mainitut tapaturmat aiheuttaa yleensä

lattialla oleva vesi, öljy tai ruuan tärhe. Työtapaturman riskiä lisää työntekijällä olevat vääränlaiset työjalkineet, kiire tai työskentelyä häiritsevät tekijät. (Onnettomuuksien ehkäiseminen hotelli-, ravintola- ja catering-alalla [Viitattu 26.10.2011].)

Melu. Oppimisympäristöissä havainnoinnin aikana melua aiheutui molemmissa oppimisympäristöissä astiahuollosta ja Risetissä myös vihannesleikkuria käytettäessä. Kummassakaan edellä mainituista melua aiheuttavista tilanteista meluhaittoja ehkäiseviä kuulosuojaimia ei käytetty. Oppimisympäristöissä aiheutuva melurasitus on kuitenkin työturvallisuuden kannalta vähäistä, koska oppimisympäristöissä esimerkiksi astiahuollossa työskentelee päivän aikana useampi henkilö ja melulla altistuminen on ajallisesti melko lyhyt jaksoista.

Henkilösuojaimet. Havainnoinnissa ei ilmennyt tilanteita, joissa henkilösuojainten käyttöä olisi laiminlyöty. Uunia puhdistettaessa voimakkaalla puhdistusaineella tarvittavia henkilösuojaimia: hengityssuojainta, hanskoja, suojaessua ja silmien suojaimia käytettiin. Kuumia astioita nostettaessa käytettiin suojana patakintaita. Koneita ja laitteita käytettäessä tarvittavia henkilösuojaimia ja turvallisia käyttöohjeita noudatettiin. Uunia puhdistettaessa vaaraa aiheutui kuitenkin sivulliselle, jolla ei ollut yllään henkilösuojaimia, koska uunin puhdistus ei ollut hänen tehtävänsä. Opiskelijaravintola Risetissä uunin vieressä sijaitsee teline, jossa puhtaat GN-vuoat säilytetään. Uunia puhdistettiin voimakkaalla puhdistusaineella oikeanlaisia suojaimia käyttäen. Uuniin suihkutettiin vettä pesuaineen poishuuhtelun takia, jolloin uunista roiskui ulos vettä ja pesuainetta. Samaan aikaan uunin vieressä olevaan telineeseen tuotiin puhtaita GN- vuokia ja vuokia aseteltiin telineeseen ollen kyykyssä lähelle lattiaa. Uunista roiskuva vesi ja pesuaine olisivat voineet aiheuttaa tapaturman vuokia paikoilleen laittaneelle henkilölle, koska hänellä ei ollut yllään esimerkiksi silmien suojaimia ja roiskunut pesuaine olisi voinut osua juuri silmään.

6.4 Puhtaanapito

Oppimisympäristöissä Risetissä, sekä Kaarinissa puhtaanapito tehdään viimeistään päivän päätteeksi puhdistamalla keittiöiden pöytäpinnat, käytetyt laitteet, lattiat sekä tiskaamalla käytetyt astiat. Puhtaanapitoa havainnoitaessa huomiota he-

rättäneet epäkohdat liittyivät puhdistusaineiden käyttöön ja puhtaanapitotekniikoihin. Puhtaanapitoa kohtaan havainnoinnissa huomattiin ajoittain olevan myös välinpitämätön asenne.

Työvaihepuhtaanapito. Havainnoinnissa ilmeni, että työvaihepuhtaanapito aiheutti vaaraa työturvallisuudelle ja lisäsi ylimääräistä kiirettä lounasruuhkan alkaessa, etenkin ravintola Kaarinin keittiössä. Ylimääräisten ja jo käytössä olleiden tavaroiden vieminen tiskattavaksi ja omille paikoilleen, lisää työpisteessä olevan tilan määrää, jolloin myös työturvallisuus paranee. Ylimääräinen tavara ja epäjärjestys aiheuttavat päivän päätteeksi ylimääräistä työtä, koska kaikki tiskit ovat tiskattavana yhtä aikaa. Työvaihepuhtaanapidolla lisätään ruuan hygieenistä laatua.

Puhdistusaineiden käyttö. Puhdistusaineiden käyttötavat olivat ajoittain moninaisia. Molemmassa oppimisympäristöissä siivousvälineet, sekä puhdistusaineet sijaitsevat siivoushuoneessa, joissa on näkyvillä puhdistusaineiden käyttöturvallisuustiedotteet. Puhdistusaineisiin on olemassa tarkat annosteluohjeet. Aina käytettävän puhdistusaineen määrää käytetyn veden määrään nähden ei mitattu, vaan vesi valutettiin pesuvatiin ja puhdistusainetta annosteltiin pullosta ilman tarkkaa määrää. Puhdistusaineiden annosteluohjeet löytyvät opiskelijoiden opintomateriaalista opiskelijaravintola Risetin puhtaanapitosuunnitelman kanssa. Puhtaanapitosuunnitelma on osa opiskelijaravintola Risetin omavalvontasuunnitelmaa, jossa on lueteltu kaikki puhdistettavat kohteet, käytettävät pesuaineet, pesuaineen annostelu, sekä mitä erityistä huomioitavaa puhdistuksessa on.

Jauhe- sekä nestemäiset pesuaineet ovat yleisimpiä keittiössä käytössä olevia puhdistusaineita, joita käytetään erilaisiin pesu-, puhdistus- ja desinfiointia vaativiin kohteisiin. Puhdistusaineet eroavat toisistaan pH arvolla. pH arvo määrittelee pesuaineen happamuuden, joka samalla vaikuttaa aineen käyttötarkoitukseen. Keittiössä päivittäin käytettävät käsiastianpesuaineet ja pintojen puhdistukseen tarkoitetut pesuaineet ovat happamuudeltaan neutraaleja (pH 6-7) tai heikosti emäksisiä (pH 8-10). Neutraaleista pesuaineista ei aiheudu käyttäjälleen terveydellistä vaaraa, jos pesuaineen annosteluohjetta on noudatettu oikein. Haittavaikutuksena pitkään jatkuneesta käytöstä saattaa kuitenkin olla ihon kuivuminen. Rasvaisiin kohteisiin tarkoitetut pesuaineet ovat vahvasti emäksisiä (pH 10 -11) tai voimakkaasti emäksisiä (pH yli 11). Vahvasti ja voimakkaasti emäksisiä pesuaineita käytetään

tettäessä on käytettävä pesuaineen käyttöturvallisuustiedotteessa kuvattuja henkilönsuojaimia. Paljaalle iholle joutuessaan vahvasti emäksiset pesuaineet saattavat aiheuttaa pahan ihoärsytyksen (Kaukiainen, Nyberg, Sillanpää 2006, 13; Yleistietoa pintahygieniasta [Viitattu 27.10.2011].)

Pöytäpintoja pestessä pesuvesi lastattiin ajoittain lattialle, jolloin lattialla oli paljon vettä. Joillakin kerroilla pöytiä pestessä pesuvesi taas lastattiin erilliseen pesuvätiin. Pöytäpinnat kuuluu myös huuhdella pesuaineella pesun jälkeen, mutta näin ei aina toimittu. Ruokapalvelujen turvallisuuskurssin opintomateriaalin mukaan pöytäpintojen puhdistus tulisi toteuttaa siten, että ensin pöydän pinnalla oleva irtolika poistetaan pöydiltä ikkunakuivainta käyttäen. Neutraali puhdistusaineliuos levitetään pöydälle sinistä harjaa käyttäen. Pesun jälkeen pöytä kuivataan, keräten pesuvesi vätiin tai kuivaten se hygienialiinaan. Pöydät huuhdellaan kostealla hygienialiinalla, jonka jälkeen pinnat kuivataan kuivalla hygienialiinalla. (Juurakko 2011.)

Pesuveden lastaaminen lattialle lisää liukastumisriskiä ja molemmissa keittiöissä veden kulkeutuminen ruokailutilaan on mahdollinen. Pesuveden kulkeutuessa ruokailutilaan liukastumisvaara voi aiheutua myös asiakkaille. Ruokasalin lattia on erilaista materiaalia kuin keittiön, joka lisää liukastumisen vaaraa. Asiakkaiden vaaraa liukastua lisää myös se, ettei heillä välttämättä ole jalassaan sellaisia kenkiä, joiden pohjan on suunniteltu ehkäisevän liukastumista. Ohjeiden mukaan ruokasalin ja keittiön oven eteen tulisi laittaa punainen lattiapyyhe, veden kulkeutumisen estämiseksi. (Juurakko 2011.)

Oppimisympäristöissä huolehditaan päivän edetessä ruuan valmistuksesta aiheutuvasta tiskistä, sekä asiakkaiden ruokailuvälineistä, lautasista sekä laseista. Tiskipisteiden lattialla oli kummassakin keittiössä ajoittain paljon vettä. Molempien keittiöiden tiskipiste sijaitsee matkalla ruokailutilaan, jolloin olisi erityisen tärkeää huolehtia, ettei vettä joutuisi lattialle. Yleisen työturvallisuuden kannalta olisi hyvä, että lattialle kerääntynyt vesi lastattaisiin heti pois, eikä sitä jätettäisi lattialle. Liukastumisesta saattaa aiheutua monenlaisia vammoja. Risetin astiahuoltopisteessä oli ajoittain paljon apukärryjä, jotka veivät tilaa ja hankaloittivat työskentelyä astiahuollossa.

Puhtaanapitoa havainnoitaessa kävi ilmi, ettei kaikkien puhdistettavien kohteiden puhdistustapa ja siihen käytettävä puhdistusaine olleet kaikkien puhtaanapitoa suorittaneiden tiedossa. Esimerkiksi uunia puhdistettaessa puettiin ohjeistuksen mukaiset henkilösuojaimet, joihin kuului hengitys- ja silmäsuojain, suojaessu ja suojahanskat. Uuniin tarkoitettu puhdistusaine valittiin oikein. Uuniin suihkutettiin puhdistusaine uunin ollessa vielä kuuma, jolloin osa puhdistusaineesta höyrystyi. Uunin puhdistuksessa käytettävät puhdistusaineet ovat yleisesti voimakkaasti syövyttäviä ja käyttöturvallisuustiedotteiden mukaan puhdistusaineista aiheutuvien höyryjen hengittämistä tulee välttää. Oppimisympäristöissä olevien ohjeiden mukaan uunin puhdistukseen käytetty pesuaine levitetään noin 60 asteiseen uuniin harjalla. Pesuainetta käytettäessä henkilösuojaimista on käytettävä silmien ja hengityksen suojaimia, muoviesiliinaa sekä suojakäsineitä. Iholle joutunut pesuaine tulee välittömästi huuhdella. (Juurakko 2011.)

6.5 Ergonomia

Oikeanlainen ergonomia toteutui pääasiassa hyvin. Painavat taakat, kuten salaattia ja ruokaa täynnä olevat painavat ja kuumat GN-vuoat, sekä muut painavat taakat, kuljetettiin kärryillä. Painavia taakkoja ei kannettu pitkiä matkoja käsissä.

Keittiötiloissa hyvä ergonomia ei kuitenkaan kaikin puolin toteudu. Työpisteiden korkeus oli molemmissa oppimisympäristöissä useille työtä tehneille, joko liian korkeita tai liian matalia. Esimerkiksi ravintola Kaarinin keittiössä oleva tiskiallas oli muutamille henkilöille liian syvä, jolloin altaassa tiskaaminen tapahtui epäergonomisesti. Työtason korkeutta ei ennen työn aloittaessa yritetty muuttaa oikeankorkeiseksi, vaan työtä tehtiin väärän korkuisella työtasolla. Lyhyiden henkilöiden täytyi myös kurkottaa ylettäkseen sekoittamaan kattilassa ollutta ruokaa, mikä ei ole turvallinen tapa työskennellä. Etummaisilla levyillä olleesta kattilasta tullut vesihöyry olisi saattanut aiheuttaa palovamman.

Liian matala työtaso rasittaa selkää ja hartioita, koska työskentelyasento on vääränlainen. Liian korkealla työtasolla työskenteleminen rasittaa hartioita ja käsivarsia, koska käsiä on kannateltava ylettäkseen työskentelemään. Yleisimpiin työikäisten liikuntaelimiin kohdistuvista ongelmista lukeutuvat erilaiset niskan ja harti-

oiden vaivat. Työskenneltäessä niska eteenpäin taipuneena, niskan lihaksiin kohdistuva jännitys on suurempaa, kuin niskan ollessa pystyasennossa. Käsien asennon ollessa korkea ja kaukana vartalosta on hartioihin kohdistuva jännitys suuri (Kaukiainen, Nyberg, Sillanpää 2006, 16.) Ruuanvalmistukseen liittyvistä käsin tehtävistä töistä, jotka tapahtuvat seisoen esimerkiksi kasvien paloittelu, voidaan kutsua keskiraskaaksi työksi. Keskiraskasta työtä tehdessä työasento on oikeanlainen kun kyynärpää on 16 – 18 cm päässä työskentelytason pinnasta (Aulanko ym. 2010, 46.)

Taakkojen nostaminen. Havainnoinnin aikana raskaita taakkoja nostettiin muutamana kerran ilman apua, jolloin selän ja käsien loukkaantumisvaara oli suuri. Tilanteissa raskasta likaisten ruokailuvälineiden liotusastiaa nostettiin tarkoituksena saada ruokailuvälineet koriin ja tiskikoneeseen pestäväksi. Korissa oli paljon ruokailuvälineitä ja oli huomattavissa, että nostaminen oli hankalaa ja raskasta. Toisessa tapauksessa painavaa roskasäkkiä nostettiin ja oltiin viemässä käsissä kohti ulkona sijaitsevaa roska-astiaa. Korjaavaksi ohjeeksi annettiin laittaa roskasäkki kärrylle ja viedä säkki kärryllä ulos. Raskaita taakkoja nostettaessa vaaran aiheuttaa selän liiallinen kuormittuminen. Virheellisesti suoritettu nosto ja noston aikana aiheutuneet ongelmat voivat aiheuttaa selkään vammaa. Oikeaoppisesti suoritettu nosto on ennakoitu varaamalla ympärille tarpeeksi tilaa. Nostettaessa taakka pyritään tuomaan mahdollisimman lähelle vartaloa varoen selkään kohdistuvaa kierto- liikettä. (Kaukiainen, Nyberg, Sillanpää 2006, 17.)

6.6 Työturvallisuuden tarkistuslista

Havainnoinnissa ilmi tulleiden turvallisuusriskien perusteella opiskelijoiden sekä opettajien käyttöön laaditaan työturvallisuuden tarkistuslista (Liite 5). Työturvallisuuden tarkistuslistassa on käsitelty oppimisympäristöissä haasteita aiheuttaneita työturvallisuus riskejä. Tarkistuslista koostuu työturvallisuuteen liittyvistä teemoista, joista on kirjoitettu lyhyitä teoriakappaleita. Teoriakappaleiden vierellä on kyseisestä teemasta esitetty väittämiä joiden mukaisesti opiskelija arvioi omaa työturvallisuusosaamistaan. Työturvallisuuden tarkistuslistan tarkoituksena on saada

opiskelijoiden sekä opettajien käyttöön yhteinen työväline, jonka avulla työturvallisuuden käytännön osaamista voidaan esimerkiksi arviointikeskusteluissa seurata.

7 JOHTOPÄÄTÖKSET

Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomi (AMK) opintoihin sisältyvän työturvallisuus opetuksen teoriaosuus on monipuolinen ja kattava, koska opiskelijat tekevät tehtäviä ja pohtivat työturvallisuutta useista eri näkökulmista. Käytännön työturvallisuus oppimisympäristöissä ei kuitenkaan kaikilta osin vastaa teoriaopetuksen tasoa. Keittiöympäristöihin siirryttäessä opiskelijan tulisi osata siirtää oppimansa teoria työturvallisuudesta käytäntöön. Keittiöympäristöissä opiskelijoiden kanssa toimivat ravitsemistyöntekijät, johtajaopiskelijat sekä opettaja. Opiskelijoiden itseohjautuvaksi opiskeluksi jää iso osa myös työturvallisuuden asioista. Opiskelijan on osattava hankkia tietoa myös itse ja tiedettävä mistä tieto oppimisympäristöissä on mahdollista löytää. Suurimmat havainnoinnissa ilmi tulleet työturvallisuuteen vaikuttavat riskit olivat työvälineiden käyttö, lattialla oleva vesi, ergonomia sekä puhdistusaineiden käyttö.

Pääasiassa työturvallisuusasiat oppimisympäristöissä ovat hyvin, koska kaikki opiskelijat käyttävät ohjeistuksen mukaisia työvaatteita ja jalkineita. Myös työturvallisen puhtaanapidon edellytykset ovat hyvät, koska oppimisympäristöistä löytyvät kattavat ohjeet eri kohteiden puhtaanapidosta. Koneiden ja laitteiden turvallisuus on myös hyvä, koska kaikki tarvittavat ohjeet ovat nähtävillä ja henkilönsuojaimien käyttö opiskelijoilta sujuu hyvin. Pelkät hyvät ohjeet eivät kuitenkaan riitä siihen, että työskentely on turvallista, vaan ohjeita täytyy myös osata noudattaa. Välillä oppimisympäristöissä oli havaittavissa välinpitämätöntä asennetta esimerkiksi oikeiden puhdistusvälineiden valinnassa. Ajoittain heräsi ajatus, että väriä työvälineitä käyttämällä pääsee hieman helpommalla, koska oikean välineen etsimiseen olisi pitänyt käyttää hieman aikaa.

Johtajaopiskelijoilla on suuri merkitys työturvallisuuden hallinnassa oppimisympäristöissä. Heidän tehtävänä on jakaa keittiöillä työtehtävät ja antaa ohjeita. Jos johtajaopiskelijan omat työturvallisuustaidot eivät ole ajan tasalla tai hän ei tiedä oikeaa toimintatapaa, saattaa hän neuvoa toisia opiskelijoita toimimaan väärin. Näin ollen väärin opittu asia ns. periytyy vuosikurssilta toiselle ja vaarana on, että väärin toteutetut asiat päätyvät opiskelijan mukana myös työelämään, jossa pitkän

aikavälin seurauksena voi olla esimerkiksi vääränlaisesta ergonomiasta johtuvat ammattitaudit.

8 POHDINTA

Tämän työn tavoitteena oli selvittää Seinäjoen ammattikorkeakoulussa toteutettavan restonomi (AMK) -tutkinnon sisältämän työturvallisuus opetuksen nykytilaa ja siirtymistä teoriaopetuksesta opiskelijoiden mukana käytännön työhön oppimisympäristöissä.

Aineistonkeruu menetelmänä käytin osallistuvaa havainnointia, koska opiskelijana minun oli helppo mennä toisten opiskelijoiden joukkoon oppimisympäristöön tekemään havainnointia. Havainnointia taltioitiin videolle, jolloin työturvallisuus käytänteitä pystyttiin tarkistelemaan eri näkökulmista myös havainnointitilanteen jälkeen. Harmittamaan jäi hieman se, että havainnointipäiviä oli melko vähän ja oppimisympäristöissä työturvallisuutta toteuttivat jokaisella havainnointi kerralla samat ensimmäisen vuoden restonomiopiskelijat. Alkuperäisenä tarkoituksena oli käyttää havainnoinnissa videoinnin tukena erillistä havainnointilomaketta, mutta ensimmäisen havainnointipäivän aikana huomasin, ettei työskentely oppimisympäristöissä etene loogisesti eri toimintojen mukaan, vaan kaikki työt liittyvät toisiinsa. Vapaa muistiinpanojen kirjoittaminen havainnoinnin yhteydessä todettiin olevan kattavampi ja helpompi keino kirjoittaa ylös työturvallisuuteen liittyviä huomioita.

Käytännössä työturvallisuuden opetusta oppimisympäristöissä voisi kehittää aktiivisemmaksi. Opiskelijoiden tehdessä käytännön työtä oppimisympäristöissä suurin huomio keskittyy ruuan ajoissa valmiiksi saamiseen. Oppimisympäristöissä tapahtuvassa käytännön työssä pitäisi panostaa vielä enemmän oikeiden työtekniikoiden ja ergonomia osaamisen ohjeistamiseen ja ohjaamiseen. Vääränlaiseen ergonomiaan sekä virheelliseen työvälineiden sekä puhtaanapitotapojen valintaan tulisi reagoida heti alusta alkaen myös käytännön tilanteissa. Opiskelijat voisivat oman työnsä lomassa tarkkailla esimerkiksi toistensa työergonomiaa ja antaa toisilleen parannusehdotuksia. Vääränlaisiin työtekniikoihin pitäisi pystyä puuttumaan myös toisen opiskelijan, koska opettajan on oppimisympäristössä mahdotonta ehtiä seuraamaan kaikkien toimintaa.

Opinnäytetyölle asetetut tavoitteet saavutettiin. Nykytila-analyysillä saatiin selvitettyä työturvallisuuden teoriaopetuksen kattavuus ja havainnointitutkimuksella saa-

tiin selville, kuinka teoriassa opetetut asiat siirtyvät opiskelijoiden mukana käytäntöön.

Työturvallisuuden tarkistuslistaan valittavien työturvallisuuteen liittyvien teemojen valinta oli havainnoinnin tulosten raportoinnin jälkeen helppoa. Jo ensimmäisten havainnointipäivien jälkeen tiesin mitä asioita tarkistuslistassa tulisi käsitellä. Tarkistuslistan uskon olevan apuna sekä opettajille, että opiskelijoille työturvallisuuden kehittämisessä. Toivon tarkistuslistan lisäävän myös opiskelijoiden työturvallisuuteen liittyvää itsenäistä opiskelua ja näin ollen edistävän myös työturvallisuusosaamista.

Työssä olisi voinut selvittää myös millaiseksi opiskelijat itse kokevat työturvallisuuden opetuksen ja onko opetuksessa heidän mielestään kehitettävää. Jatkossa voisi tutkia esimerkiksi opiskelijoiden suhtautumista sekä asennetta työturvallisuuteen sekä ergonomiaan. Oppimisympäristöihin voisi myös laatia ohjeistuksen ergonomisesta työskentelystä esimerkiksi havainnoiden ensin ergonomian toteutumista ja sitten kehittäen ergonomiaa paremmaksi. Minulle juuri tällaisen opinnäytetyön tekeminen oli mielekästä ja työn tekeminen sujui pääosin hyvin. Työturvallisuus on aiheena ajankohtainen jatkuvasti, jonka takia hankkimani tieto aiheesta on varmasti tarpeellista myös tulevaisuudessa.

LÄHTEET

- A 15.5.2003/352. Valtioneuvoston asetus ammattikorkeakouluista.
- A 26.1.2006/85. Valtioneuvoston asetus työntekijöiden suojelemiseksi melusta aiheutuvilta vaaroilta.
- Aulanko, M., Huovinen, M., Kiiikka, K & Lehtinen M-L. 2010. Teemana työ. Helsinki: Otava.
- Ergonomia. Ei päiväystä. [www-sivu]. Työsuojeluhallinto. [Viitattu 5.9.2011]. Saatavana: <http://www.tyosuojelu.fi/fi/ergonomia>
- Hanhela, R & Yrjänheikki. 2008. Työhygieniä muuttuvassa yhteiskunnassa. Teoksessa: A-L. Karhula (toim.) Työhygieniä. Helsinki: Työterveyslaitos. 9 – 38.
- Hauta-aho, A. 13.9.2011. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. [www-sivu]. Seinäjoki: Seinäjoen ammattikorkeakoulu. [Viitattu 4.11.2011]. Saatavana: <http://www.seamk.fi/?Deptid=1438>
- Hauta-aho, A. 20.9.2011. Ravintola Kaarin.[www-sivu]. Seinäjoen ammattikorkeakoulu.[Viitattu 20.10.2011]. Saatavana: <http://www.seamk.fi/?Deptid=2396>
- Juurakko, P. 2011. Käytännön puhdistus oppilaitoksen keittiöllä. Opetusmateriaali: ruokapalvelujen turvallisuus.
- Kailo, T. 13.5.2009. Maakunnallinen korkeakoulu. [www-sivu]. Seinäjoki: Seinäjoen ammattikorkeakoulu. [Viitattu 4.11.2011]. Saatavana: http://www.seamk.fi/Suomeksi/SeAMK_Info/SeAMK_toimii.iw3
- Kanerva, S., Moilanen, A. & Ylä-Outinen, A.2001. Vaali terveyttäsi työskentele terveellisesti keittiössä. 2.korj. p. Helsinki: Työturvallisuuskeskus.
- Kaukiainen, A., Nyberg, M. & Sillanpää, J. 2001. Keittiön ergonomiia – keittiötyö sopivaksi työntekijälle. Helsinki: Työturvallisuuskeskus.
- Kämäräinen, M. 2003. Työsuojelu- lähtökohtia ja peruskäsitteitä. Teoksessa: E. Riikonen., M. Kämäräinen, J. Lappalainen, P. Oksa, R. Pääkkönen,S. Rantanen. K-L. Saarela, J. Sillanpää (toim.) Työsuojelun perusteet. Helsinki: Työterveyslaitos, 8 — 13.
- Kämäräinen, M. 2003. Työsuojelutoiminta työpaikalla. Teoksessa: E. Riikonen., M. Kämäräinen, J. Lappalainen, P. Oksa, R. Pääkkönen,S. Rantanen. K-L. Saarela, J. Sillanpää (toim.) Työsuojelun perusteet. Helsinki: Työterveyslaitos, 14— 37.

L. 1016/2004. Laki eräiden teknisten laitteiden vaatimuksenmukaisuudesta.

L. 23.8.2002/738. Työturvallisuuslaki.

Lankinen, T. Turvallisuuden tarkistuslista. Työterveyslaitos.

Liponen, M. 3.3.2011. Melu. [www-sivu]. Helsinki: Työterveyslaitos. [Viitattu 4.9.2011]. Saatavana: <http://www.ttl.fi/fi/tyoymparisto/melu/Sivut/default.aspx>

Liukkauden torjunta elintarviketeollisuudessa, loppuraportti. 2009. Helsinki: Työterveyslaitos.

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus, työntekijät. 1.4.2010 – 31.3.2013. Palvelualojen ammattiliitto PAM, Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa Ry.

Metos koulutus. Ei päiväystä. [www-sivu]. Metos kitchen intelligence. [Viitattu 5.10.2011]. Saatavana: <http://www.metos.com/page.asp?pageid=4,4&languageid=FI>

Mikkonen, M. 29.6.2011. Työhön liittyvät sairaudet, työperäiset sairaudet ja ammattitaudit – käsitteet tutuksi. [www-sivu]. Työterveyslaitos. [Viitattu 17.9.2011]. Saatavana: http://www.ttl.fi/fi/terveys_ja_tyokyky/ammattitaudit/kasitteita/Sivut/default.aspx

Mitä tapaturmat ovat? Ei päiväystä. [www-sivu]. Euroopan työterveys- ja työturvallisuusvirasto. [Viitattu 17.9.2011]. Saatavana: http://osha.europa.eu/fop/finland/fi/good_practice/tyotaturmien_torjunta/mita_tapaturmat_ovat/

Nuotio, L & Juurakko, P. 2011. Ruokapalvelujen turvallisuus 6 op. Opetusmateriaali.

Oksa, P., Palo, L., Saalo, A., Jolanki, R., Mäkinen, I. & Kauppinen, T. 2011. Ammattitaudit ja ammattitautiepäilyt 2009, työperäisten sairauksien rekisteriin kirjattut uudet tapaukset. Helsinki: Työterveyslaitos.

Onnettomuuksien ehkäiseminen hotelli-, ravintola- ja catering-alalla. Ei päiväystä. [www-sivu]. Euroopan työturvallisuus- ja työterveysvirasto [Viitattu 26.10.2011]. Saatavana: http://osha.europa.eu/fi/sector/horeca/accident_prevention_html

Opetussuunnitelmat ja opintojaksokuvaukset, palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma syksy 2011. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Puhdistusaineet. Päivitetty: 5.10.2011.[www-sivu]. Elintarviketurvallisuusvirasto. [Viitattu 4.10.2011]. Saatavana:

www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/puhdistusaineet/

Rantanen, S & Pääkkönen, R. 2008. Työhygienia ja kemialliset tekijät. Tampere: Työsuojeluhallinto.

Raudas, A & Björn, M. 2007. Työsuojelun yhteistoiminta. Teoksessa: J. Hämäläinen (toim.) Hotellin ja ravintolan työturvallisuus. Työturvallisuuskeskus, Palveluryhmä.

Riskin arviointi. 2003. Tampere: Sosiaali- ja terveysministeriö, työsuojeluosasto.

RT 94-10443. Suurkeittiöt.

Ruokapalvelujen turvallisuus. 2010—2011. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Ei päiväystä. [www-sivu]. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. [viitattu 9.9.2011]. Saatavana: <http://oldops.seamk.fi/fi/2010-2011/koulutusohjelmiakoskevattiedot/?study=KI15BRPT014&type=3&cid=242578>

Seinäjoen ammattikorkeakoulu, opintosuunnitelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma 2011-2012, ruokapalvelujen johtaminen. [www-sivu].Seinäjoen ammattikorkeakoulu [Viitattu 6.11.2011] Saatavana: <http://opsweb.seamk.fi/?lang=fi&code=KI15BRPJ014>

Syrjälä, A. 20.1.2011. Opiskelijamäärät SeAMK:ssa 2007—2010. [www-sivu]. Seinäjoki: Seinäjoen ammattikorkeakoulu. [Viitattu 4.11.2011]. Saatavana: http://www.seamk.fi/Suomeksi/SeAMK_Info/SeAMK_toimii/SeAMK_numeroin.iw3

Työjalkineet. Ei päiväystä. [www-sivu]. Helsinki: Työterveyslaitos. [Viitattu 10.10.2011] Saatavana: <http://www.ttl.fi/fi/ratkaisupankki/Sivut/details.aspx?luokka=Ergonomia&aihealue=Keitti%C3%B6alan%20ergonomiaratkaisut&item=340>

Työsuojelu Suomessa. 2010. Sosiaali- ja terveysministeriön esiteitä 2010:2.

Työsuojelutoiminta työpaikalla. Ei päiväystä. [www-sivu]. Työsuojeluhallinto. [Viitattu 9.9.2011]. Saatavana: <http://www.tyosuojelu.fi/fi/tyosuojelutoiminta>

Viljanmaa, P. Päivitetty: 12.9.2011. Opiskelijaravintola Risetti. [www-sivu]. Seinäjoen ammattikorkeakoulu.[Viitattu 27.10.2011]. Saatavana: <http://www.seamk.fi/?deptid=3090>

Vilka, H. 2005. Tutki ja havainnoi. Helsinki: Tammi.

Vilka, H. 2006. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

VNP 1406/1993. Valtioneuvoston päätös henkilönsuojaimista.

VNP 1407/1993. Valtioneuvoston päätös henkilönsuojainten valinnasta ja käytöstä työssä.

Yleistietoa pintahygieniasta. Ei päiväystä. [www-sivu]. Turku: Farnos Oy. [Viitattu 27.10.2011] Saatavana:
http://www.farnos.fi/index.php?option=com_ratkaisut&task=view&Itemid=67&solmc=25&solsc=28&menetelma=37

LIITTEET

Liite 1. Havainnointitutkimus opinnäytetyötä varten

Liite 2. Ryhmätyö, työsuojelu ja ergonomia

Liite 3. Tehtävä ryhmänä opiskeluun maanantain 12.9. tunneille

Liite 4. Ruokapalvelujen turvallisuus 4 op. Tentin korvaava tehtävä

Liite 5. Työturvallisuuden tarkistuslista

LIITE 1 HAVAINNOINTITUTKIMUS OPINNÄYTETYÖTÄ VARTEN

Teen opinnäytetyötä aiheesta työturvallisuus. Opinnäytetyön tavoitteena on laatia restonomiopiskelijoille työturvallisuusopas ja kehittää restonomikoulutuksen sisältöä työturvallisuuden osalta. Opinnäytetyöhöni kuuluu havainnointitutkimus, jossa kerättyä materiaalia käytän opinnäytetyössäni materiaalina. Havainnointimateriaalia käytän etsiessäni työturvallisuuden opetuksen kehittämistarpeita.

Käytännössä havainnointi tapahtuu opetuskeittiöllä videoiden ja muistiinpanoja tehden normaalin keittiötyöskentelyn taustalla. **Kerättyä havainnointimateriaalia eikä videoilla esiintyvien henkilöiden henkilöllisyyttä julkaista ja kaikkea materiaalia käytetään ainoastaan opinnäytetyön tekemiseen.**

Opinnäytetyön ohjaajana toimii Kirta Nieminen.

Tarvittaessa annan lisätietoja tutkimuksesta

Anniina Korhonen

anniina.korhonen@seamk.fi

Suostumus

Annan suostumukseni, että opetuskeittiöllä videoitua materiaalia, jossa esiinnyn voidaan käyttää materiaalina opinnäytetyössä ja restonomikoulutuksen kehittämisessä.

Päiväys ja allekirjoitus

Nimenselvennys

LIITE 2 RYHMÄTYÖ (3hlöä) / TYÖSUOJELU JA ERGONOMIA / Paula Juurakko

Tutustukaa annettuun aiheeseen laajasti (myös mahdollinen ergonominen näkökulma), vähintään kolmea eri lähdettä käyttäen (muistakaa lähdekritiikki). Käytetyt lähteet tulee laittaa näkyviin esityksen viimeiselle sivulle.

Lähteiden pohjalta tulee laatia n. 10 minuutin mittainen PP-esitys, jossa nousee esiin aiheen oleellimmat ja tärkeimmät seikat, jotka mielestänne koskettavat keittiössä ja asiakaspalvelussa työskenteleviä henkilöitä (työntekijää, esimiestä, ylintä johtoa). Tuokaa esiin myös asiaa koskevaa lainsäädäntöä ja sen asettamia vaatimuksia. PP-esitys tulee palauttaa LakeusMoodleen 30.9 mennessä.

Ryhmätyöt esitellään muulle luokalle viikolla 40. Esitykseen varataan aikaa 10min / ryhmä sekä keskusteluun 5 min. Esityksessä on hyvä tuoda esiin myös esimerkkejä, kokemuksia, tilastoja tai jakaa aiheeseen liittyvää materiaalia.

Aiheisiin liittyviä lähteitä ja linkkejä löydät LakeusMoodlesta, Ruokapalvelujen turvallisuus 6 op / avain: Turvallisuus. Lisäksi kirjastostamme löytyy paljon aiheeseen liittyvää kirjallisuutta.

Ryhmätyöt laaditaan seuraavista aiheista:

1. Perehdyttäminen ja työnopastus
2. Työsuojelutoiminta työpaikalla / työsuojeluvastuu työpaikalla
3. Tapaturmat ja niiden ennaltaehkäisy
4. Kemialliset ympäristötekijät (pesuaineet, tupakointi (aktiivinen/passiivinen), höyryt, pölyt, kaasu)
5. Fysikaaliset työympäristötekijät (melu, lämpöolot, valaistus, ilmastointi, nostot / siirrot)
6. Häätötilanteet ja toimintaohjeet / ensiapuvalmius
7. Työterveyshuolto ja sairauspoissaolot
8. Työpiste ja ergonomia (seisoma / istumatyö)
9. Työyhteisö ja sosiaalinen kuormitus
10. Tyky-toiminta
11. Työhyvinvointi, työn imu ja niiden merkitys työssä jaksamiseen
12. Koneiden ja laitteiden turvallisuus, myös sähköturvallisuus
13. Liikunta ja sen merkitys työkykyyn
14. Uhkaavasti käyttäytyvän henkilön kohtaaminen, fyysisen väkivallan uhka
15. Huumeita ja alkoholia käyttävien henkilöiden kohtaaminen.

LIITE 3 TEHTÄVÄ RYHMÄNÄ OPISKELUUN MAANANTAIN 12.9. TUNNEILLE

Ruokapalvelujen turvallisuus 4/6 op

Riskin arviointi ja hallinta

Paula Juurakko

Pohtikaa neljän hengen ryhmissä, millaisia eri vaaroja oppilaitoksessamme oleva henkilö voi kohdata. Huomioikaa sekä henkilö- että omaisuusvahingot (molemmista nimettävä vähintään 10). Valitkaa listastanne viisi erilaista vaaratilannetta ja laatikaa niille **riskin (=vaaran todennäköisyyden) arviointi** ja **-hallintakeinot**. (Pohtikaa listaamienne riskien merkitystä ja niiden seurauksia.

Miten riskiä voidaan hallita? Miten osaltasi voit vaikuttaa riskien hallintaan?)

Hyödyntäkää työskentelyssä myös korkeakoulujen turvallisuusohjeita ja oman oppilaitoksen pelastussuunnitelmaa, jotka löydätte LakeusMoodlesta.

Erittäin tärkeä linkki riskin arviointiin ja hallintaan on pk-yritysten riskienhallintaan liittyvät sivut. Linkin löydät myös LakeusMoodlesta (Työvälineitä riskin arviointiin ja hallintaan.)

Ryhmätyön tulokset esitetään tiistaina 13.9. klo 8-10

Henkilöriskit

esim. tapaturmat, työkyky ja sairastuminen, henkilöt, osaaminen.

Omaisuusriskit

esim. tulipalot, laiterikot, kuljetusvahingot, tietoriskit, rikollinen toiminta.

LIITE 4 Ruokapalvelujen turvallisuus 4 op. Tentin korvaava tehtävä.

Tehtävä koostuu kolmesta osasta: Siivousmenetelmien vertailusta, Ruokatuotannon riskinarvioinnista ja hallinnasta sekä Työsuojelusta ja ergonomiasta. Koosta tehtävistä yhteinen raportti ja palauta se _____ mennessä LakeusMoodlen palautuskansioon.

Tehtävien raportointipituus on max. 2 sivua / tehtävä. Noudata kirjoittamisessa kirjallisten töiden ohjetta. Liitä työhön myös kansilehti.

Tehtävä tehdään 2-3 hlön ryhmissä, jokainen kuitenkin palauttaa oman raportin Moodleen.

1. Siivousmenetelmien vertailu.

Tehtäväsi on tutustua LakeusMoodlessa olevaan opinnäytetyöhön ja kertoa mitä opinnäytetyöllä on tutkittu, miten tutkimus on toteutettu ja minkälaiset tulokset tutkimuksella on saavutettu. Kertaa myös tunneilla käytyä, keittiön puhdistukseen liittyviä asioita ja aiheeseen liittyvää, jaettua materiaalia.

Pohdi ont:ä, puhdistukseen liittyviä materiaaleja ja Risetin tai Kaarinin käytännön työskentelyä hyödyntäen, mikä merkitys vedettömällä siivouksella (mikro-kuitusiivouksella) on työntekijän, keittiön, ympäristön suojelun ja puhdistuksesta aiheutuneiden kustannusten näkökulmasta. Pohdinnassa omien ajatusten esiintuominen on tehtävän kannalta erittäin tärkeää.

2. Ruokatuotannon riskinarviointi ja hallinta.

Mitä riskejä on olemassa ruoan tuotannon eri vaiheissa (hankinta, varastointi, valmistus, tarjoilu, jäähdytys)? Pohdi jokaista vaihetta ja kerro kyseisen vaiheen kemialliset, fysikaaliset tai mikrobiologiset riskit ja niiden merkitys ruoan laadun kannalta. Miten voit kyseisen ruoan valmistajana hallita olemassa olevat riskit?

3. Työsuojelu ja ergonomia.

Tee keittiön työturvallisuus kartoitus liitteenä olevaa lomaketta apuna käyttäen. Laadi lomakkeen pohjalta 1-2 sivuinen yhteenveto keittiön työsuojeluriskeistä ja vaadittavista toimenpiteistä. Voit tehdä kartoituksen joko Risetin tai Kaarinin keittiöön.

LIITE 5. TYÖTURVALLISUUDEN TARKISTUSLISTA

Mitä on työsuojelu?

- Suomessa työsuojelutoimintaa säätelee työturvallisuuslaki. Työturvallisuuslain mukaan työnantaja on velvollinen huolehtimaan, että työpaikka on työntekijälle turvallinen, eikä aiheuta vaaraa terveydelle.
- Työsuojelu on kokonaisuus jossa on otettava huomioon työympäristön ja työolosuhteiden lisäksi myös työntekijän henkilökohtaiset ominaisuudet. Työpaikoilla työsuojelutoimintaa toteutetaan päivittäin havainnoimalla työympäristön toimintoja ja puuttamalla mahdollisiin epäkohtiin ja puutteisiin.
- Toimiva työsuojelu takaa työntekijälle turvallisen ja terveyttä edistävän työympäristön, jossa riskejä ja vaaroja arvioimalla sekä ennakoimalla pyritään ehkäisemään ja poistamaan työntekijälle työstä aiheutuvia haittoja ja vaaroja.
- Työturvallisuuslaki velvoittaa työnantajaa tarjoamaan työntekijälleen turvallisen työympäristön. Työturvallisuuslaki velvoittaa myös työntekijää toimimaan työntantajalta saamiensa turvallisuusohjeiden mukaisesti. Työnantajan määräämiä ohjeistuksia voivat olla esimerkiksi henkilönsuojainten käyttö.

Mitä on työsuojelu restonomi (AMK) opinnoissa Seinäjoen ammattikorkeakoulussa

- Seinäjoen ammattikorkeakoulussa koulutettavien restonomi (AMK) opiskelijoiden opetussuunnitelman mukaan työturvallisuutta opetetaan osana ruokapalvelujen turvallisuus opintojaksoa ensimmäisenä opiskeluvuotena. Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija tietää miten turvallinen ja terveellinen työympäristö luodaan. Opiskelija oppii myös tiedostamaan oman vastuunsa työkykynsä ylläpitämisessä.

Turvallinen työskentely

- Tyypillisimpiä keittiössä tapahtuvia tapaturmia ovat liukastumiset, kompastumiset ja putoamiset. Tapaturmien riskiä lisäävät kiire, häiriötekijät sekä vääränlaiset työjalkineet.
- Tapaturmia voidaan ehkäistä rauhallisella työskentelyllä ja oikeanlaisella työvaatetuksella ja jalkineilla.

Työpisteen järjestäminen

- Ei turhia tavaroita
- Riittävästi tilaa työskennellä
- Tarvittavien välineiden etsiminen valmiiksi
- Työlaudan turvallinen asettelu työtasolle
- Työpisteen sijainti

Hygienia

- Käsihygienia suojaa sekä työntekijää, että asiakasta
- Suojapähine
- Suojahanskojen käyttäminen ja vaihtaminen tarvittaessa
- Ei sormuksia
- Ei kynsilakkaa
- Ruuan valmistusvälineiden ja puhdistusvälineiden värikoodit

	1	2	3
Työvälineiden valinta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pukeutuminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käsihygienia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suojahanskojen käyttäminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Työpisteen järjestäminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Värikoodit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vastausperusteet:

1 = Osaan toimia annettujen ohjeiden mukaan

2 = Vaatii vielä harjoittelua tai lisäopetusta

3 = En osaa

Ergonomia

- Ergonomia tarkoittaa työpisteen rakenteiden, työvälineiden, kalusteiden ja työmenetelmien kehittämistä ihmisen ominaisuuksien, toimintojen ja kykyjen mukaisiksi.
- Työturvallisuuslaissa on määritelty, että työssä käytössä olevat työpisteet sekä työssä käytössä olevat välineet on mitoitettava huomioiden työntekijän oikeanlaisen työergonomian toteutuminen. Tarpeen mukaan työvälineiden, kuten tasojen täytyy olla siirreltävässä ja muunneltavissa vastaamaan paremmin työntekijän tarpeita, ettei hänelle koidu työn tekemisestä turhaa kuormitusta tai terveydellistä haittaa.

Ergonomiaa keittiössä

- Keittiötyö on fyysistä
- Keittiötyölle tyypillistä toistuvat liikkeet
- Ergonomia täytyy huomioida jo keittiötilaa suunniteltaessa ja laitteita hankittaessa
- Keittiön työtasojen tulisi olla säädettävät

	1	2	3
Oikeankorkuisen työtason valinta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Taakkojen nostaminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apukärryjen käyttö	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Toistotyö turvallisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Työn suunnittelu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apuvälineiden käyttäminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Puhtaanapito

- Elintarvikkeita käsiteltävässä huoneistossa on osana omavalvontasuunniteltavaa laadittava siivoussuunnitelma, josta käy ilmi kaikki huoneistossa puhdistettavat kohteet ja puhdistusohjeet. Jokaisesta puhdistettavasta kohteesta täytyy olla ohje puhdistuksen toteuttamisesta.

Työvaihe puhtaanapito

- Tarpeettomat ruuanvalmistusvälineet pestään ja laitetaan omille paikoilleen
- Hygieniasta huolehtiminen

Puhdistusaineet

- Yleispuhdistusaineet ja käsiastianpesuaineet pH arvoltaan neutraaleja tai heikosti emäksisiä (pH 6-10)
- Rasvan poistoon tarkoitetut puhdistusaineet ovat emäksisiä tai vahvasti emäksisiä (pH 10 - 14)
- Kalkki tai ruostetahroihin käytetään hapanta puhdistusainetta (pH alle 5)
- **Noudata annosteluohjetta!**
- Henkilösuojaimien käyttö tarvittaessa

Puhdistusaineiden turvallisuus

- Pesuaineiden käyttöturvallisuus tiedotteet sijaitsevat siivoushuoneissa Risetissä sekä opetuskeittiökäytävän perällä olevassa siivoushuoneessa.

	1	2	3
Unin puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vihannesleikkurin puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Parilan puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sekoittavan padan puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasvakeittimen puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kaasulieden puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sähkölieden puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mikron puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Painekeittokaapin puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lämpöhauteiden puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lattian puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Patapesukoneen puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiskikoneen puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pöytäpintojen puhdistus, puhdistusaine ja välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lattiakaivojen puhdistus, puhdistusaine ja välineet



Vastausperusteet:

1 = Osaan toimia annettujen ohjeiden mukaan

2 = Vaatii vielä harjoittelua tai lisäopetusta

3 = En osaa

Kone- ja laiteturvallisuus

- Työpaikalla työnantajan on työpaikalla velvollinen huolehtimaan, että työntekijällä on käytössään juuri kyseessä olevaan työhön tarkoitettu turvallinen työväline.
- Koneet ja laitteet tulee asentaa, huoltaa, käyttää ja tarkistaa koneen valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti.
- Jos koneen valmistajan ohjeistus laitteen käytöstä ei ole riittävä, on ohjeita täydennettävä puuttuvilta osin.
- Koneita ja laitteita on huollettava säännöllisesti niiden koko käyttöiän ajan.
- Jos tarvetta työvälineiden tulee sisältää työntekijöiden turvallisuuden edistämiseksi tarvittavat varoitusmerkinnät ja varoituslaitteet.
- Kaikissa käytössä olevissa laitteissa täytyy olla painike/hallintalaite, jolla kone voidaan pysäyttää kokonaan.

	1	2	3
Vihannesleikkurin kasaaminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vihannesleikkurin käyttäminen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koneiden oikea käyttötarkoitus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suojaimet koneita ja laitteita käytettäessä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oppimisympäristöjen päävirtakytkimet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koneiden hätä seis nappien sijainti ja käyttö	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koneiden turvallinen käyttö	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koneiden turvamerkinnot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vastausperusteet:

1 = Olen tutustunut aiheeseen ja osaan toimia annettujen ohjeiden mukaan

2 = Vaatii vielä harjoittelua tai lisäopetusta

3 = En osaa

Veitsen käyttö

- Erilaiset leikkaamiseen tarvittava välineet, kuten veitset ja leikkurit ovat keittiötyössä käytössä päivittäin.
- Terävien leikkureiden sekä veitsien käsittelystä sekä puhdistuksesta aiheutuvat haavat ovat yleisimpiä keittiötyössä aiheutuvia tapaturmia.
- Veitsen käytöstä aiheutuvia tapaturmia voidaan ehkäistä valitsemalla terävä ja hyvässä kunnossa oleva veitsi, joka on oikeankokoinen käyttötarkoitukseensa nähden.
- Turvallinen veitsen käyttö tarvitsee tuekseen myös liikkumattoman leikkuulaudan.

Sipulin leikkaaminen kuutioksi

- Kuori sipuli käyttäen juuresveistä.
- Halkaise sipuli leveys suunnassa.
- Aseta sipuli leikkuulaudalle leikkauspinta alaspäin.
- Tee sipuliin viillot pituus suunnassa niin, että sipulin kanta jää kasaan.
- Leikkaa sipuli kuutioiksi leveys suunnassa.

1	2	3
---	---	---

Oikean kokoisen veitsen valinta

Oikea leikkaustapa raaka-aine huomioiden

Sormien turvallinen asento veitsellä leikattaessa

Veitsen puhdistus

Veitsen teroittaminen

Veitsen turvallinen säilyttäminen

Vastausperusteet:

1 = Olen tutustunut aiheeseen ja osaan toimia annettujen ohjeiden mukaan

2 = Vaatii vielä harjoittelua tai lisäopetusta

3 = En osaa

Tulipalo

Pelasta välittömässä vaarassa olevat.

Sulje ovet estääksesi savun ja palon leviäminen.

Hälytä palokunta soittamalla turvallisesta paikasta numeroon 112.

Sammuta, jos palo on pieni eikä myrkyllistä savua vielä ole.

Varoita niitä, jotka eivät ole välittömässä vaarassa.

Opasta tai järjestä pelastusyksikölle opastus ja esteetön pääsy kohteeseen.

Varmista, että kaikki ovat päässeet turvaan.

Rasvapalo

- Rasvapaloa ei saa koskaan sammuttaa vedellä, vaan se on sammutettava tukahduttamalla.
- Rasvakeittimessä/kattilassa rasvaa kuumennettaessa varaa lähettyville aina kansi tai sammutuspeite

Terveydenhoitajan huone sijaitsee hyvinvointikäytävällä

Puhelinnumero: 040 4850042

1	2	3
---	---	---

Ensiapukaapin sijainti Kaarinissa

Alkusammutusvälineiden käyttö

Alkusammutusvälineiden säilytyspaikka

Hätäpoistumistiet

Ensiapukaapin sijainti Risetissä

Vastausperusteet:

1 = Tiedän missä sijaitsee / miten toimia

2 = Vaatii vielä harjoittelua tai lisäopetusta

3 = En osaa

Ensiapuohjeita

Palovammat

- Pientä palovammaa jäähdytetään viileällä vedellä kunnes kipu häviää.
- Pienen rakkulaisen palovamman voi peittää puhtaalla suojasiteellä tai palovammon hoitoon tarkoitettulla erikoissiteellä.
- Ellei poikkeavaa ilmene, vaihda side kahden - kolmen päivän välein.
- Jos palovamma tulehtuu, mene lääkäriin.

Haavanhoito

- Tyrehdytä mahdollinen verenvuoto.
- Puhdista haavasta lika juoksevan, viileän veden alla.
- Sulje pienen viiltohaavan reunat vastakkain haavateipillä.
- Peitä haava suojasidoksella.
- Hakeudu tarvittaessa hoitoon.
- Tarkista, että tetanus- eli jäykkäkouristusrokote on voimassa.
- Vuotavat, syvät ja likaiset haavat ja vähänkin suuremmat viiltohaavat kuuluvat aina lääkärin hoitoon. Haavan ulkonäöstä ei aina voi päätellä, onko syvemmälle kudokseen syntynyt vaurioita.

Nyrjähdykset

- Kohota raaja.
- Purista tai paina vammakohtaa.
- Jäähdytä kylmällä noin 20 minuuttia.
- Sido vammakohdan ympärille tukeva side.
- Jatka kylmähoitoa ensimmäisen vuorokauden ajan parin tunnin välein.
- Purista tai paina vammakohtaa.
- Jäähdytä kylmällä noin 20 minuuttia.
- Sido vammakohdan ympärille tukeva side.
- Jatka kylmähoitoa ensimmäisen vuorokauden ajan parin tunnin välein.

Teksti: Punainen risti

Lähteet:

Valtioneuvoston asetus työvälaineiden turvallisesta käytöstä ja tarkastamisesta
12.6.2008/ 403

Työturvallisuuslaki 23.8.2002/738

Suomen punainen risti

Opiskelijaravintola Risetin omavalvontasuunnitelma/siivoussuunnitelma

Kaukiainen, A., Nyberg, M. & Sillanpää, J. 2001. Keittiön ergonomiaa – keittiötyö sopivaksi työntekijälle. Helsinki: Työturvallisuuskeskus.

Onnettomuuksien ehkäiseminen hotelli-, ravintola- ja catering-alalla. Euroopan työturvallisuus- ja työterveysvirasto. Saatavana:
http://osha.europa.eu/fi/sector/horeca/accident_prevention_html

Ruokapalvelujen turvallisuus. 2010—2011. Seinäjoen ammattikorkeakoulu.

RT 94-10443. Suurkeittiöt.

Raudas, A & Björn, M. 2007. Työsuojelun yhteistoiminta. Teoksessa: J. Hämäläinen (toim.) Hotellin ja ravintolan työturvallisuus.

Helsingin kaupunki, pelastuslaitos. Malli ravintolan pelastussuunnitelmasta.

Kanerva, S., Moilanen, A. & Ylä-Outinen, A.2001. Vaali terveyttäsi työskentele terveellisesti keittiössä.

Työsuojelutoiminta työpaikalla. Teoksessa: E. Riikonen., M. Kämäräinen, J. Lappalainen, P. Oksa, R. Pääkkönen, S. Rantanen. K-L. Saarela, J. Sillanpää (toim.) Työsuojelun perusteet.

Elintarviketurvallisuusvirasto