

Jäätelökioskien ohjaus- ja neuvontakäynnit

Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuollon projekti 2026



1 JOHDANTO

Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuolto toteutti kevät–kesällä 2026 jäätelökioskeihin kohdistuneen ohjaus- ja neuvontahankkeen. Käynnit toteutettiin kahdeksaan (8) eri jäätelökioskiin Keski-Pohjanmaan alueella. Jäätelökioskeja alueella on 14 kpl. Käynneillä arvioitiin erityisesti kesätyöntekijöiden perehdytystä, omavalvonnan toteutumista, hygieniapassien hallintaa, lämpötilavalvontaa, työvaatetusta, käsihygieniää, tilojen puhtaanapitoa sekä allergeenien hallintaa.

2 TULOKSET

Omavalvonta

Omavalvontaan liittyvät puutteet olivat melko vähäisiä. Kolmessa kohteessa havaittiin, että työntekijä ei tiennyt omavalvontasuunnitelman sijaintia tai suunnitelma ei ollut henkilökunnan saatavilla toimipaikassa. Muissa kohteissa perehdytys ja omavalvonnan tuntemus olivat kunnossa.

Hygieniapassit ja terveydentilaselvitykset

Hygieniapassien osalta ei havaittu puutteita. Yhdessä kohteessa kuitenkin puuttui työntekijän terveydentilaselvitys (salmonellatodistus), vaikka toiminnassa käsiteltiin pakkaamatonta helposti pilaantuvaa elintarviketta.

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonta oli pääosin hyvällä tasolla. Yhdessä kohteessa vastaanottolämpötiloja ei mitattu eikä kirjattu.

Työvaatetus

Kahdessa kohteessa työntekijällä ei ollut asianmukaista päähinettä. Muutoin työvaatetus oli tarkastetuissa kohteissa asianmukainen.

Käsihygienia

Valtaosassa kohteista käsihygienia oli hyvällä tasolla. Yhdessä kohteessa havaittiin kuitenkin merkittäviä puutteita:

- käsiä ei ollut pesty työpäivän aikana
- suojakäsineitä käytettiin jatkuvasti ilman vaihtoa
- käsineillä kosketettiin kasvoja
- käsienpesupisteessä ei ollut lämmintä vettä.

Tilojen ja välineiden puhtaanapito

Työpintojen ja välineiden puhtaus oli kaikissa tarkastetuissa kohteissa hyvä. Kuitenkin siivousvälineiden säilytyksessä havaittiin useita puutteita. Kolmessa kohteessa siivousvälineitä säilytettiin WC-tilassa tai ulkona.

Allergeenien hallinta

Allergeenien hallinta oli useimmissa kohteissa hyvällä tasolla. Kahdessa kohteessa havaittiin puutteita henkilökunnan allergeeniosaamisessa ja kuluttajille annettavissa allergeenitiedoissa. Yhdessä kohteessa havaittiin lisäksi riski, koska tuotteita säilytettiin ilman kansia eikä kaikille erityisruokavaliot tuotteille ollut omia kauhoja.

3 YHTEENVETO

Tulosten perusteella jäätelökioskien elintarviketurvallisuuden taso oli pääosin hyvä. Kaksi kohdetta täytti lähes kaikki tarkastetut vaatimukset. Useimmissa kohteissa havaittiin vain yksittäisiä korjattavia asioita.

Merkittävimmät puutteet havaittiin yhdessä kohteessa, jossa esiintyi useita samanaikaisia puutteita käsihygieniassa, työvaatetuksessa, omavalvonnassa, siivousvälineiden säilytyksessä sekä allergeenien hallinnassa.

Yleisimpiä havaintoja olivat:

- siivousvälineiden epäasianmukainen säilytys
- puutteet allergeenitietojen hallinnassa
- työntekijän puutteellinen tieto omavalvontasuunnitelman sijainnista
- päähineen puuttuminen
- vastaanottolämpötilojen kirjaamisen puutteet.

Tarkastusten perusteella toimijoille annettiin ohjausta ja neuvontaa havaittujen puutteiden korjaamiseksi. Projekti osoitti, että erityisesti kesäkauden työntekijöiden perehdytykseen, allergeeniosaamiseen sekä hygieniakäytäntöihin tulee jatkossakin kiinnittää huomiota

LIITTEET

Liite 1. Jäätelökioskin tarkastuslomake.

Liite 2. Vinkkejä kesätyöntekijälle jäätelökioskill - ohje

LIITE 1. JÄÄTELÖKIOSKIN TARKASTUSLOMAKE

Toimipaikka: _____ Tarkastaja: _____

Toimipaikan edustaja: _____ Tarkastuspäivä: _____

1. Omavalvontasuunnitelma

Tarkastettava asia	Kunnossa	Puutteita
Työntekijä on perehdytetty toimipaikan omavalvontasuunnitelmaan	☐	☐
Työntekijä tietää, missä omavalvontasuunnitelmaa säilytetään	☐	☐

2. Hygieniapassi

Tarkastettava asia	Kunnossa	Puutteita
Työntekijällä on voimassa oleva hygieniapassi (tarvittaessa)	☐	☐

3. Lämpötilojen valvonta

Tarkastettava asia	Kunnossa	Puutteita
Lämpötiloja mitataan ja kirjataan (säilytys ja vastaanotto)	☐	☐
Työntekijä tietää, missä lämpötilakirjauksia säilytetään ja mitkä ovat tuotteiden lämpötila raja-arvot	☐	☐

4. Työvaatteet

Tarkastettava asia	Kunnossa	Puutteita
Käytössä puhtaat ja tarkoituksenmukaiset työvaatteet	☐	☐
Korujen käyttöä vältetään tai korut on peitetty	☐	☐

5. Käsienpesu ja käsihygienia

Tarkastettava asia	Kunnossa	Puutteita
Käsiä pestään	☐	☐
Suojahanskoja vaihdettaessa kädet pestään	☐	☐
Käsienpesupiste varusteltu (nestesaippua, käsipaperi, roskakori)	☐	☐

6. Tilojen ja pintojen puhtaanapito

Tarkastettava asia	Kunnossa	Puutteita
Työpinnat ja välineet puhtaita	☐	☐
Siivousvälineet ovat puhtaita	☐	☐
Siivousvälineet säilytetään asianmukaisesti	☐	☐

7. Allergeenien hallinta

Tarkastettava asia	Kunnossa	Puutteita
Työntekijä tunnistaa keskeiset allergeenit (esim. gluteeni, maito, pähkinät)	☐	☐
Allergeenipitoiset ja allergiavapaat tuotteet säilytetään oikein	☐	☐

Muita kommentteja:

Liite 2. Vinkkejä kesätyöntekijälle jäätelökioskilla

Omavalvontasuunnitelma

Perehdythän toimipaikan omavalvontasuunnitelmaan. Omavalvontasuunnitelmasta löydät työhösi kuuluvat toimintatavat. Noudathan omavalvontasuunnitelman antamia ohjeita ja muistahan missä sitä säilytetään, mikäli haluat tarkistaa sieltä työhösi liittyviä yksityiskohtia.

Hygieniapassi

Mikäli käsittelet työssäsi pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita yli kolmen kuukauden ajan, sinulla tulee olla hygieniapassi. Kolmen kuukauden työaika lasketaan taannehtivasti kaikista hygieniapassin vaativista elintarvikealan töistä. Muun muassa irtojäätelö on helposti pilaantuva elintarvike. Hygieniapassi tentitään Ruokaviraston valtuuttamassa hygieniapassikoulutuksessa.

Lämpötilojen valvonta

Muistathan suorittaa työnantajan sinulle antamat lämpötilojen mittaukset ja kirjaukset. Mittaus ja kirjaus tulee tehdä kylmälaitteista, tarjoilusta ja saapuvien elintarvikkeiden vastaanotosta. Sinun täytyisi myös tietää missä lämpötilakirjauksia säilytetään.

Työvaatteet

Käytäthän työssäsi työnantajasi osoittamia puhtaita työn luonteen mukaisia työvaatteita. Vaatetukseen kuuluu esimerkiksi päähine, työpuku ja jalkineet. Suositellaan välttämään korujen käyttöä. Mikäli et pysty välttämään korujen käyttöä, peitäthän ne suojavaatetuksella.

Käsienpesu

Elintarviketyössä säännöllinen käsienpesu ja käsihygieniasta huolehtiminen on ensiarvoisen tärkeää. Mikäli käytät suojahansikkaita, kädet tulee muistaa pestä hansikkaiden vaihdon yhteydessä. Oikein varustellulta käsienpesupisteeltä löytyy nestesaippuaa, käsipaperia ja roskakori.

Tilojen puhtaanapito

Muistathan huolehtia tilojen ja pintojen säännöllisestä puhtaanapidosta. Pidäthän huolta, että siivousvälineet ovat puhtaita ja järjestyksessä omilla paikoillaan.

Allergeenit

Huomioithan työssäsi allergeenit, esimerkiksi gluteeni ja pähkinät. Parhaiten onnistut pitämällä välineet ja pinnat puhtaina sekä noudattamalla työnantajan ohjeistusta allergeenien hallinnasta. Huomioithan allergiaa aiheuttavien ja allergiavapaiden tuotteiden oikeaoppisesta säilyttämisestä.