

Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Ympäristö- ja terveystarkastaja
Terhi Laine



HÄMEENLINNAN
KAUPUNKI

Tarkastettavia asioita

- Henkilökunnan **perehdytys omavalvontaan** heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
- Omavalvonnan vastuhenkilö ja vastuhenkilön koulutus
- Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden **ohjaus ja koulutus** elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. (esim. hygieniapassittomat)
- Henkilökunnan **opastus ja koulutus** toiminnassa tehtyjen olennaisten muutosten jälkeen.
- Henkilökunnan **perehdytyksen riittävyys** erityisesti tiheään vaihtuvan henkilökunnan sekä suuririskisten toimintojen osalta.
- Omavalvonnan riittävyys ja sopivuus sekä tarvittaessa suunnitelma tarkastetaan soveltaen ohjeen 1.6 liitettä ” Omavalvonnan riittävyys ja sopivuus”.

Miten tarkastetaan

- Haastattelemalla toimijaa, omavalvonnän vastuuhenkilöä
- Keskustelemalla työntekijöiden kanssa, miten sinut on perehdytetty?
- Tarkastamalla omavalvontadokumentteja
- Huomioitava eri henkilöryhmät, kuten vakinaiset, sijaiset, vierailijat
- Perehdytys on suunniteltu ko. yrityksen tarpeisiin
- Yrityksen omavalvonta tunnetaan
- Esim: [Laatutarhaohjeet](#)
- [Puutarhaliitto – Monikieliset tukimateriaalit](#)
- [Hyvän käytännön ohje tuorekasviksia käsitteleville yrityksille](#)

Oivallinen

- **Toiminta on vaatimusten mukaista.**
- Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
- Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö ja hänet on riittävästi koulutettu tehtävään.
- Elintarvikkeita käsittelevät henkilöt on ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla
- Toimija valvoo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.

Hyvä

- **Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.**
- Henkilökunnan perehdyttämisessä omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla on pieniä epäkohtia.
- Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö, mutta hänellä ei ole riittävää koulutusta tehtävään.
- Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden ohjaamisessa ja kouluttamisessa elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla on pieniä puutteita.
- Toimijan valvonnassa, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita, on pieniä puutteita.

Korjattavaa

- **Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.**
- Henkilökuntaa ei ole riittävästi perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
- Omavalvonnalla ei ole nimettyä vastuuhenkilöä.
- Elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä on ohjattu ja koulutettu vain vähän elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
- Toimija ei valvo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.

Huono

- **Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.**
- Henkilöillä on työtehtäviä, joissa väärä toimintatapa vaarantaa elintarviketurvallisuutta.
- Omavalvonnalla ei ole nimettyä vastuuhenkilöä.
- Elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä ei ole ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.
- Toimija ei valvo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.