

JÄÄTELÖPROJEKTI 2005

TOTEUTUS

Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta toteutti jäätelöprojektin kesäkuun 2005 aikana. Projektin tavoitteena oli kartoittaa jäätelökioskien olosuhteita. Tarkastuksissa kiinnitettiin huomiota yleiseen siisteyteen sekä omavalvonnan toteutumiseen. Pakastelaitteiden toimintaa tarkastettiin mittaamalla niiden lämpötilat pintalämpömittarilla. Projektissa oli mukana yhteensä 18 jäätelökioskia.

TULOKSET

Omavalvonta ja etenkin siihen kuuluva lämpötilaseuranta toimivat melko hyvin jäätelökioskeissa. Kattava tai joiltakin osin vajavainen omavalvontasuunnitelma oli hieman yli 80 %:ssa jäätelökioskeista. Lisäksi kioskeista lähes 90 % kirjasi pakastelaitteidensa lämpötiloja säännöllisesti. Omavalvonnan osana oleva siivoussuunnitelma löytyi 80 %:sta jäätelökioskeista.

Jäätelökioskien siisteydessä ja puhtaanapidossa oli varsin vähän huomautettavaa. Siivousvälineiden säilytyksessä oli jonkin verran parantamisen varaa, sillä neljä kohdetta sai kehotuksen järjestää uuden säilytyspaikan siivousvälineille. Myös pakastimet olivat enimmäkseen kunnossa. Neljä jäätelökioskia sai huomautuksen paksussa jäässä tai muuten epäsiistissä kunnossa olevasta pakastimesta.

Myyntialtaiden lämpötiloissa oli runsaasti ongelmia: lämpötila oli määräysten vastainen 32 %:ssa myyntialtaita. Monessa myyntialtaassa määräysten mukainen lämpötila ylittyi vain vähän, mutta myös usean asteen ylittymisiä mitattiin. Pakastimien lämpötilat sen sijaan olivat määräysten mukaisia lukuun ottamatta yhtä pakastinta.

Moni yrittäjä oli unohtanut työntekijöidensä terveystodistuksien vaatimisen. Jäätelökioskeista 50 %:ssa oli kaikilla työntekijöillä terveystodistukset. Jäätelökioskeista, joissa kukaan työntekijöistä ei ollut terveystodistuksia, oli lähes 30 %. Lopuissa kioskeissa ainoastaan osalla työntekijöistä oli terveystodistus.

Jäätelökioskeissa työskentelevillä ei täyty hygieniasaamisasetuksen mukainen kolmen kuukauden työssäoloaika vielä ensimmäisenä kesänä. Siitä huolimatta hygieniasaamistodistusta kuitenkin tiedusteltiin projektin aikana. Noin 55 %:ssa jäätelökioskeista joko kaikilla työntekijöillä tai edes osalla oli hygieniasaamistodistukset. Muissa kioskeissa ne puuttuivat kokonaan.

JOHTOPÄÄTÖKSET

Jos jäätelökioskeissa havaittiin epäkohtia ja puutteita omavalvonnassa tai olosuhteissa, yrittäjiä kehoitettiin korjaamaan ne pikaisesti. Omavalvontasuunnitelman puuttuessa kokonaan sen laatimiselle asetettiin määräaika.

Useassa kioskissa oli havaittavissa työntekijöiden vähäinen perehdytys. Ennen työn alkua yrittäjien olisikin hyvä ottaa puheeksi terveystodistuksien lisäksi hygieniasaamistodistukset sellaisten työntekijöiden kanssa, joilta sellainen vaaditaan. Työn alkaessa puolestaan olisi paikallaan pieni opastus omavalvontaan ja siihen, missä sitä koskevat asiakirjat säilytetään.

Lisätietoja: terveystarkastaja Sari Kahila puh. 020 777 3219
ja ympäristöinsinööri puh. Anne Kärnä puh. 020 777 3576