

*Kestävänkehityksen ja omavalvonnan
toteutuminen oppilaitoksissa ja
työelämässä*

Italia 22.-29.3.2003

Railin työssäoppiminen

"Ceccaronin" puutarhalla Spoletossa



Raili ja rakkaat kasvit.



Fabio Ceccaronin puutarhamyymälä sijaitsee Spoletoissa.



Puutarhamyymälässä myytäviä kasveja ei kasvateta itse, vaan kaikki tulevat muualta.



Ceccaronissa myydään puiden ja pensaiden taimia.



Kasvihuoneen puolelta löytyi paljon erilaisia viherkasveja ja kukkia.





Valikoimissa oli myös eksoottisempia hedelmäpuita.



Kesäkukkien väriloistoa.



Ruukut ovat osa Italialaista puutarhakulttuuria – ja niitähän löytyi!



Tuottaja- ja taimien alkuperätiedot olivat myytävissä taimissa puutteellisia.



Jätettä syntyi valtavasti ja sitä ei lajiteltu.



Biologisia torjuntaeliöitä ei puutarhalla käytetty.



Ceccaroni suosii kasveja, jotka ovat alueelle tyypillisiä.



Harjoittelijan tehtäviin kuului kasvien kastelua, hoito ja järjestelyä sisällä ja ulkona.



Ceccaronin puutarhalla työharjoittelija otetaan hyvin mukaan porukkaan, kielimuurista huolimatta. Vastuuta on riittävästi ja työharjoittelijan työtä arvostetaan.

-Mielenkiintoinen ja avartava kokemus, kannattaa lähteä. Raili kertoo.

Katolinen lastentarha, Spoleto



Luostarin lastentarhassa oli lapsia noin 20 ja 4 nunnaa heitä hoitamassa.
Käytännössä
paikalla oli kerrallaan yksi tai kaksi nunnaa lapsiryhmässä. Nunnat olivat
iäkkäitä, osa arviolta lähellä 70 ikävuotta.



Lapset olivat iältään 2-5- vuotiaita ja toiminta tapahtui yhtenä ryhmänä.



Aamupäivä oli englantilaista aikaa, mikä tarkoitti sitä, että opiskeltiin englantia. Opetus oli aikuisjohtoista. Lapset lauloivat ja leikkivät englanninkielisiä lauluja, joissa opeteltiin värejä, kotieläimiä, aakkosia.



Rukoukset opeteltiin sekä englanniksi, että italiaksi.



Ruokailun jälkeen alkoi italialainen aika, josta vastasivat vanhat nunnat. Lapset lähtivät ulos eli luostarin kiviselle käytävälle. Tämä oli vapaan leikkimisen aikaa. Lapset saivat myös laskea mäkeä muovimäestä, ajella polkupyörillä ja keinua.



Lelut kerättiin yhdessä pois ja seuraavaksi lapset saivat laskea mäkeä luostarin kiviportaita pitkin



Lapsia leikkimässä käytävillä.

Oma-valvontaa Italiassa

Omavalvontaa: Ettoren luento



Eniten ruokamurkytysriskejä Italiassa aiheuttavat: tiramisukakku, mozzarellajuusto, savustettu lohi. Mikrobeista salmonellaa aiheuttaa eniten kuitenkin ruokamyrkytyksiä. Ympäristömyrkyt eli kemialliset riskitekijät ovat suurempi riski kuin mikrobit. Esimerkiksi dioksiinia joutuu teollisuudesta ympäristöön, vesistöön ja sitä kautta elintarvikkeisiin.

Hygieniakoulutusta toteutetaan:

- 1) Toimipaikan omistaja koulutetaan ensin
- 2) Valtuutettu kouluttaja kouluttaa muun henkilökunnan
- 3) Henkilöstölle tehdään vain satunnaisia testejä



Omavalvonnassa puhutaan helposti pilaantuvista elintarvikkeista eli niiden lämpötiloja seurataan tarkasti. Ravintoloissa ei tarvitse ottaa näytteitä laboratorioon tutkittavaksi, ainoastaan epäilyttävissä tapauksissa. Sairaalassa näytteet otetaan sensijaan aina, koska asiakkaat kuuluvat riskiryhmään.

henkilö- ja työhygienia

- päähine
- valkoiset työvaatteet
- käsihygienia
- henkilökohtainen hygienia



Viisi vuotta sitten loppui käytäntö, missä työntekijöiden piti käydä vuosittain pakollisissa tarkastuksissa

Omavalvonta yritysvierailuilla



siivousvälineille ja -aineille tulee olla oma säilytystila. Kuvassa tryffelitehtaan siivousvälineet säilytetään tuotantotiloissa



Tryffelin prosessointi, jossa omavalvonta toteutuu



- vain nuorten ja terveiden puiden oliivit hyväksytään tuotantoon
- poiminta tapahtuu vain käsin ja maahan pudonneita ei käytetä
- poiminta tapahtuu koreihin eikä esim. säkkeihin
- kylmäpuristus tapahtuu alle 24 tuntia poiminnasta

Tutustuminen paikalliseen italialaiseen hotelli- ja ravintola-alan oppilaitokseen



leikkuuveitsien puhtaus varmistetaan UV-säteilytyskoneella, joten se oli todettu OPK:ssä kriittiseksi pisteeksi



käsihygieniaan kiinnitetään huomiota, esimerkiksi hanoissa on kyynärpäällä toimiva hana tai jalkapohjiin



työtasojen puhtaus varmistetaan pesun jälkeen tehtävällä desinfioinnilla

kestävä kehitys



kaikki jätteet laitettiin sekäjätteisiin

Jätteiden lajittelupiste



Jätteiden lajittelupisteitä ei paljon näkynyt ja se oli paljon vähäisempää, mitä Suomessa. Kuitenkin niitä löytyi edes muutama.