

Kuva: Ari Kankkunen



Tuntoja piippujen juurelta

Varkauden paperitehtaiden tilanne on monijakoinen, sillä tehtailla on henkilöitä, joiden työt jatkuvat normaalisti. Henkilöitä, joiden tehtävät muuttuvat täysin uusiksi, sekä niitä, joiden tulevaisuuden turva on tällä hetkellä kohtuullisen kadoksissa.

Järjestelyt, mitä työntekijöiden osalta on toteutettu, ovat hyvin pitkälti tarkoitushakuisia. Sillä todella pienillä joustoilla olisi irtisanomiset voitu välttää kokonaan.

Mielenilmauksen jälkiseurauksena poliisitutkinta

Toimihenkilöiden osalta työnantaja melkein menettelikin niin, ettei tullut kuin muutama turha irtisanotto ja nekin malliksi, ettei olisi menetelty minkään syrjintä- tai tasa-arvolain, säädöksen tai asetuksen vastaisesti.

Valitettavasti on todettava että toimihenkilöiden irtisanomiset ovat työntekijöiden syytä, sillä jos eriarvoisuudesta ei joutuisi syytteeseen ei varmaan yhtään toimihenkilöä olisi irtisanottu.

On myös ollut aivan normaali käytäntö, että työnantaja on syytöksin ja uhkailuin pyrkinyt vaikuttamaan neuvottelujen lopputulokseen. Eipä siis ole ihme Toimihenkilöunionin poliisille tekemä tutkintapyyntö työnantajan menettelystä maanlaajuisen mielenilmauspäivän johdosta.

Tivoliala johdetaan muualta

Työnantaja on kautta-aikain huhuillut paikallisen sopimisen

perään, mutta ainakin minulla on usko, että tätä tivolia johdetaan aivan jostakin muualta. Ehkä kyse onkin työmarkkinaperiaatteista joita jotkut riemurinnoin ovat valmiita toteuttamaan eri tehdaspaikkakunnilla.

Miten tilanteesta pääsee ulos? Tällä ulkoisella ohjauksella ei mitenkään. Eipä tunnu paljon painavan niin sanottu omistajaohjauskaan, vaikka ministeri Rajamäen mukaan hänellä ja toimitusjohtaja Härmälällä on ollut yhteinen näkemys pyrkimyksestä välttää kovat irtisanomiset.

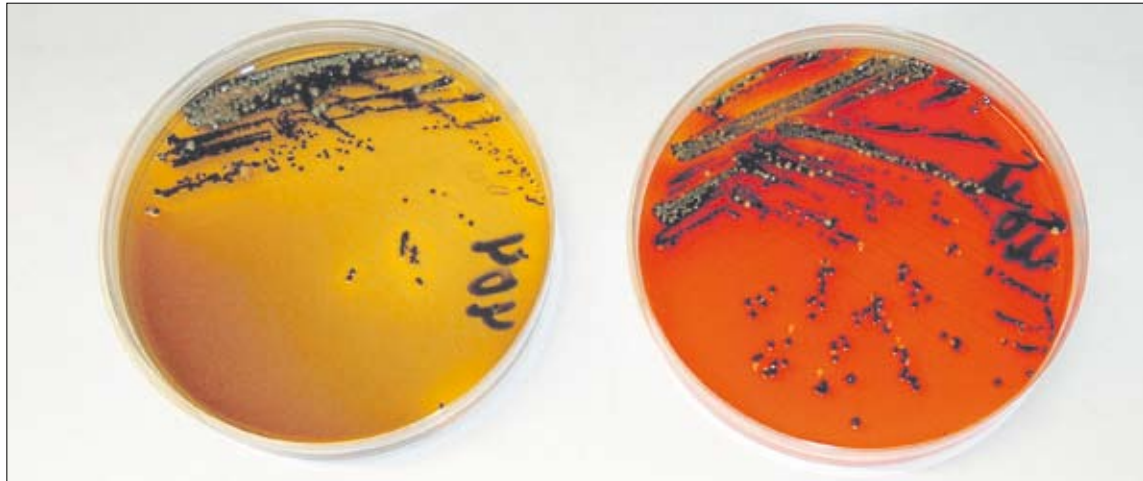
Pyrkimyksiä on tietysti monenlaisia. Joku pyrkii kouluun eikä pääse. Joku toinen pyrkii ja pääsee, mutta ei viitsi mennä. Lieneekö tämä viimeainutun kaltainen pyrkimys ollut herroilla mielessä kun keskustelivat Varkauden tehtaiden työntekijöiden kohtalosta.

Ei kirvestä kaivoon

Eipä tässä kuitenkaan olla heitetty kirvestä vielä kaivoon, vaan tehdään kaikki mahdollinen mikä tehtävissä on ihmisten puolesta jotka ovat menettämässä työpaikkansa. Minä haluan ja jaksan vielä uskoa, että inhimillisuus voittaa. Eihän tässä kuitenkaan ole kyse suuresta henkilömäärästä, vaan ohjatusta halusta näyttää se raadollinen puoli välittämisestä pitkien työsuhteidenkin jälkeen. Toivottavasti ainakaan kovin moni ei nauti olemassa olevasta tilanteesta. Minä en ainakaan.

Kai Pärnänen
Päälähtämismies

Kesäruokaa - turvallisesti



Bakteeriviljelmä laboratoriossa. Jos elintarvikkeiden kylmäketju pääsee katkeamaan, sekä pilaaja-, että ruokamyrkytysbakteerien lisääntyminen nopeutuu.

Elintarvikkeiden säilytyksessä, käsittelyssä ja valmistuksessa on etenkin kesähelteillä ja erityisissä lomaolosuhteissa otettava huomioon elintarvikehygienian tärkeät peruseräatteen.

Ruokamyrkytys- ja pilaajabakteerien lisääntyminen lämpimässä on moninkertaisesti nopeampaa kuin viileässä. Tästä syystä helposti pilaantuvien ruokien ”kylmäketju” ei saa katketa matkalla kaupan kylmätiskistä ruuanlaitto- tai ruokailuun.

Kotikylmälaitteiden lämpötilat on syytä tarkistaa ja säätää:

- jääkaappi +2 - +5 °C
- viileäkaappi +10 - +14 °C
- pakastin -18 °C

Kylmälaulukku jääpattereineen edesauttaa kylmäketjun säilymistä ruokaostoksilla ja matkoilla.

Jos annettuja säilytyslämpötiloja ei esimerkiksi mökkiolosuhteissa voida noudattaa, on helposti pilaantuvat elintarvikkeet syytä kypsennää ja nauttia heti hankintapäivänä tai valita ruuanvalmistukseen ei-pilaantuvia ruoka-aineita, säilykkeitä, kuivaruokia yms.

Lämminruoka on pidettävä kuumana (yli +60 °C) tai jäädytettävä nopeasti jääkaappilämpötilaan. Uudestaan lämmitettävä ruoka kuumennetaan nopeasti tulikuumaiksi. Hygienia ja oikeat lämpötilat ovat tärkeitä, koska jos ruokamyrkytystä aiheuttavat mikrobit pääsevät lisääntymään elintarvikkeessa, ei sen jälkeen edes kuumentaminen poista sairastumisriskiä.

Ruuanvalmistuksen raaka-aineissa saattaa olla tautimikrobeja. Raakaa lihaa ja multaisia juureksia ja tulee käsitellä eri välineillä kuin valmiita ruokia, leikkeleitä, salaatteja yms. Myös käsien pesu pitää muistaa eri työvaiheiden välillä.

Käsihygieniasta on huolehdittava muutoinkin hyvin myös lomaolosuhteissa mökillä, retkeillessä ja matkoilla. Myös lapset tulee totuttaa käsienspesuun varsinkin aina käymäläkäynnin jälkeen ja ennen ateriointia. Mikäli puhdasta pesuvettä ei riittävästi ole saatavilla, voidaan käsien pesua täydentää ja jopa korvata desinfioivilla etanolipitoisilla käsihuuhteilla.

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen kylmäsäilytysohjeita sekä helposti pilaantuvien tuotteiden ”viimeistä käyttöpäivää” tulee noudattaa. Elintarvikkeita, jotka on merkitty ”parasta ennen” -päiväyksellä, voi sen sijaan käyttää

päivämäärän umpeuduttua, jos tuote on edelleen virheetön.

Erityisryhmien, (pienet lapset, naiset raskausaikana, vanhukset sekä potilaat, joiden tartuntatautien vastustuskyky on alentunut) on oltava tarkempia ostosvalinnoissa ja ruuan käsittelyssä kuin muun väestön. Esim. tyhjiöpakattuja kaloja ja homejuustoja ei tule ostaa, jos kylmäketjun ylläpito on epävarmaa, tai viimeinen käyttöpäivä on lähellä.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet

Liha pilaantuu helposti, joten se on säilytettävä aina jääkaapissa. Jauhelihan säilyvyys on huomattavasti huonompi kuin muun lihan. Se on syytä kypsennää jo ostopäivänä. Raaka broileri käsitellään erillään muista elintarvikkeista. Kätet ja työvälineet pestään huolellisesti heti käsittelyn jälkeen. Siipikarjan liha tulee kypsennää aina täysin kypsäksi. Kypsennys on riittävä, kun lihasneste ei enää punerra.

Tuore sekä tyhjiöpakattu kylmäsavu- ja graavisuolattu kala pilaantuvat erityisen helposti, joten ne pitää säilyttää tavanomaista jääkaappilämpötilaa kylmemmässä (0 - +3 °C). Etenkin pitkän myyntiajan omaavat tyhjiöpakattut kalat ja mätä ovat riskielintarvikkeita, jos säilytyslämpötila ylittää + 3 °C tai jos niitä säilytetään pitkään pakkaamisen avaamisen jälkeen. Kalavalmisteet, kuten lämminsavukala ja sillisäilykkeet, säilytetään alle +8 °C tai valmistajan ohjeen mukaan. Itse pyydetty kala on tainnutettava heti pyyntihetkellä, sekä perattava ja joko kypsennettävä tai jäädytettävä mahdollisimman pian pyynnin jälkeen.

Avaamattomat täyssäilykkeet ja iskukuumentetut maitovalmisteet säilyvät avaamattomina huoneenlämmössä, mutta avattuina ne on säilytettävä alle +8 °C.

Sulatetun elintarvikepakasteen säilyvyys on huonompi kuin vastaavan tuoreen. Sulata helposti pilaantuvat elintarvikkeet jääkaapissa ja valmista ne ruuaksi mahdollisimman pian sulamisen jälkeen

Kesän erikoisherkkujen terveystarve

Runsas rasvan ja ruokasuolan saanti ovat merkittävä terveystarve. Lue pakkausmerkinnät ja valitse esim. grillattavaksi vähärasvaisia ja vähäsuolaisia tuotteita. Suosi öljyjä ja pehmeitä rasvoja. Makkarissa, jäätelöissä, juustoissa ja

naposteluherkuissa rasvan määrä vaihtelee ollen pahimmillaan lähes puolet tuotteen kokonaispainosta. Esimerkiksi yksi normaalisuolainen lenkkimakara sisältää kaksinkertaisen määrän ruokasuolaa (10 g) verrattuna vuorokauden saantisuositukseen (5 g).

Pienikokoisissa (läpimitta alle 35 mm) varhaisperunoissa saattaa olla runsaasti epäterveellisiä glykoalkaloideja. Tällaiset perunat maistuvat kitkeriltä.

Hiiligrillissä ja avotulella paistettaessa syntyy karsinogeenisia PAH-yhdisteitä. Yhdisteiden määrään vaikuttaa grillaustapa. Älä aloita grillausta/nuotiolla paistamista ennen kuin hiillos on valmis. Kypsennystavasta riippumatta mustiksi palaneita paistoksia ei tule syödä.

Korvasieni on myrkkysieni, jonka myrkytös liukenee keitinveteen vähintään kahteen kertaan runsaassa vedessä keitettäessä, keittoaika vähintään 5 min. Älä koskaan poimi sieniä, joiden syötävyydestä et ole varma.

Homehtunut ruoka on terveysriski, vaikka näkyvä home poistettaisiin. Homeet viihtyvät hyvin kotihilloissa ja -mehuissa. Homeitöt kestävät kuumennusta ja pakastelämpötiloja, joten muista oikeat säilöntämenetelmät.

Matkailijan turvaohjeet Pohjoismaiden ulkopuolella

Huolehdi hyvin käsien puhtaudesta. Pese ne aina ennen ruokailua. Syö ulkomailla vain vastavalmistettuja, läpikotaisin kypsennettyjä kuumia ruokia. Varsinkin kalan, lihan ja kananmunien tulee olla kunnolla paistettuja tai keitettyjä. On syytä välttää majoneesipitoisia ruokia, salaatteja ja keittämättömiä pakaste- tai muita vihanneksia, kaikkia kylmäruokia, kermaleivonnaisia sekä pakkaamatonta jäätelöä.

Juo ja käytä hampaiden pesuun sekä kahvinkeitinissä vain keitettyä ja/tai pakattua vettä. Vältä kaikkia juomia, joihin on lisätty vesijohdotettua tai jäitä. Myös hedelmien ja vihannesten pesuun tulee käyttää keitettyä tai pullotettua vettä.

Lintuinfluenssan riskimaissa on syytä välttää kosketusta eläviin tai kuolleisiin lintuihin ja niiden ulosteisiin sekä vierailuja siipikarjatilalle tai toreille, joilla myydään eläviä lintuja.

Helena Haajanen
Varkauden kaupunginlääkäri