



TYÖERGONOMIAN JA TYÖTURVALLISUUDEN KEHITTÄMINEN ELINTARVIKEALAN YRITYKSISSÄ

Elintarviketeollisuusliitto ETL
Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL

Elintarviketeollisuusliitto ry ja Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ry ovat vuonna 2023 solmimissaan työehtosopimuksissa sitoutuneet parantamaan työergonomiaa ja työturvallisuutta elintarvikealan yrityksissä. Tämän tavoitteen saavuttamiseksi perustettiin työryhmä, jonka tehtävänä oli kartoittaa työergonomiaa ja työturvallisuutta koskevia hyviä käytäntöjä, joiden avulla yrityksissä voidaan parantaa yrityksen tuottavuutta, kilpailukykyä ja työsuhteiden jatkuvuutta.

Työryhmä laati aiheeseen liittyen kyselyn, joka lähetettiin keväällä 2024 elintarvikealan yrityksiin sekä työnantajan että työntekijöiden edustajien vastattavaksi. Lisäksi työryhmä vieraili yrityksessä, jossa työturvallisuutta on kehitetty pitkäjänteisesti ja onnistuneesti. Tässä marraskuussa 2024 valmistuneessa asiakirjassa esitetään työryhmän työn tulokset ja kooste työergonomiaa ja työturvallisuutta koskevista hyvistä käytännöistä.



Työryhmän lähettämään kyselyyn vastasi yhteensä 148 yritysten ja työntekijöiden edustajaa. Seuraavat tulokset tiivistävät tärkeimmät havainnot:

1. Koneella työskentely

- Kun työpaikalle ollaan hankkimassa uutta konetta, on varsin yleistä, että koneen käyttäjien mielipiteet kartoitetaan, ergonomia huomioidaan jo linjaston suunnitteluvaiheessa ja koneen toimittajalta pyydetään koulutus.
- Osa vastaajista kuitenkin kokee, että ergonomia-asioita mietitään liian usein vasta jälkikäteen.
- Kun kone otetaan käyttöön, on tavanomaista, että perehdytyksessä kiinnitetään huomiota ergonomiseen työtapaan. Usein myös työpiste mukautetaan uuden koneen käyttöön sopivaksi ergonomian näkökulmasta, koneen käyttäjien kokemuksia kerätään, ergonomiaan liittyvien päätösten tehokkuutta arvioidaan sekä työfysioterapeutti osallistetaan työtapojen suunnitteluun.

2. Tuotteiden nostaminen ja kantaminen

- Suurin osa vastaajista kertoi, että työntekijät käsittelevät työpaikalla painavia, yli 10 kg:n taakkoja vähintään useita kertoja tunnissa. Taakkojen siirtely on siis yleistä, ja sitä on tarve helpottaa apuvälineitä hyödyntäen. Vaihtelu eri työtehtävien ja vuorojen välillä on kuitenkin suurta.
- Työntekijöitä koulutetaan oikeisiin nostotekniikoihin pääasiassa kokeneempien työntekijöiden antamalla neuvonnalla, asiantuntijoiden pitämillä koulutuksilla sekä materiaalien avulla tapahtuvalla itseopiskelulla.

” Oikeilla toimintatavoilla voidaan parantaa työntekijöiden hyvinvointia, turvallisuutta ja työssä jaksamista. ”

3. Työtavat

- Valtaosa vastaajista kertoi, että ergonomisimmat tavat työsuorituksen tekemiseen on selvitetty työpaikalla työfysioterapeutin tai muun asiantuntijan avulla sekä pitämällä työpaikkaselvitys ajan tasalla.
- Myös työntekijöiden itsearviointi ja -raportointi sekä palautteeseen perustuva jatkuva parantaminen ovat yleisiä käytäntöjä.
- Vain harvalla työpaikalla hyödynnetään teknologiaa (esimerkiksi liikeanalyysijä tai ergonomiohjelmistoja) tai tehdään säännöllisiä ergonomiatarkastuksia.

4. Ergonomia-asioiden käsittely työpaikoilla

- Ergonomia-asioita käsitellään useimmiten työsuojelutoimikunnassa ja vuosittain myös kehityskeskusteluissa sekä työterveyshuollon määräaikaistarkastuksissa.
- Johtoryhmän/hallituksen osalta hajonta on suurempaa. Osassa yrityksiä ergonomia-asioita käsitellään sillä tasolla useita kertoja vuodessa, osassa vuosittain ja osassa harvemmin.

HYVÄT KÄYTÄNNÖT

Vastaajat luettelivat lukuisia työergonomiaan liittyviä hyviä käytäntöjä vastauksissaan. Näistä esille nousivat erityisesti seuraavat:

1. Koneella työskentely

- Asiantuntijat arvioivat koneen työpaikkakäynnillä
- Työterveyshuolto tarkastaa työpisteiden ergonomian
- Esihenkilöt tiedustelevat käyttäjien mielipiteitä
- Eripituiset työntekijät huomioidaan esimerkiksi seuraavilla tavoilla:
 - koneiden riittävät säätömahdollisuudet
 - nostotasot
 - säädettävät korokejakkarat
 - sähköpöydät ja säädettävät työtuolit
 - satulatuolit
 - muut apuvälineet

2. Tuotteiden nostaminen ja kantaminen

- Ergonomia-ohjeiden esilläolo työohjeissa, ilmoitustaululla tai infonäytöillä
- Huolellinen perehdytys oikeisiin nostotekniikoihin
- Työfysioterapeutin opastus
- Säännölliset ergokierrokset
- Organisaation oma turvallisuuskoordinaattori
- Nostoapulaitteet (esimerkiksi nostorobotit)
- Eksoskeletonit
- Sähköiset lavansiirtovaunut, kuljettimet
- Nostettavien taakkojen pienentäminen ja keventäminen
- Työkierto
- Turvallisuuskävelyt

3. Ergonomiset työtavat

- Avoin keskustelu, työntekijöiden kuunteleminen
- Havaintojen järjestelmällinen kerääminen
- Fysioterapeutin johdolla koulutetut työhyvinvointilähetit
- Työpaikkaselvitykset
- (Fysioterapeutin järjestämä) taukojumppa
- Ergonomiakatselmus ennen työpisteen käyttöönottoa
- Alan messuilla käyminen, benchmarkkaus muiden kanssa
- Aiheen pitäminen esillä työyhteisössä
- Työntekijöiden mahdollisuus saada henkilökohtainen fysioterapeuttikäynti
- Säännölliset ergonomiakierrokset

” Jokaisen työpaikalla työskentelevän tulisi osallistua työturvallisten työtapojen kehittämiseen ja sitoutua noudattamaan niitä. ”

YHTEENVETO

Työergonomian ja työturvallisuuden parantaminen elintarvikealan yrityksissä on keskeinen tavoite, joka edellyttää jatkuvaa kehittämistä ja sitoutumista sekä työnantajilta että työntekijöiltä. Oikeilla toimintatavoilla voidaan parantaa työntekijöiden hyvinvointia, turvallisuutta ja työssä jaksamista.

Kyselyn tulokset osoittavat, että ergonomiaan ja työturvallisuuteen kiinnitetään työpaikoilla runsaasti huomiota, mutta kehitystarpeita on edelleen. Esimerkiksi koneiden hankinnassa ja käytössä ergonomian huomioiminen on tärkeää, mutta sen tulisi tapahtua jo suunnitteluvaiheessa eikä vasta jälkikäteen. Tuotteiden nostamiseen ja kantamiseen liittyvät käytännöt, kuten oikeiden nostotekniikoiden koulutus ja apuvälineiden käyttö, ovat ratkaisevia työn fyysisen kuormittavuuden vähentämiseksi.

Edellä esitellyt hyvät käytännöt, kuten ergonomiakoulutusten lisääminen, työfysioterapeuttien asiantuntemuksen hyödyntäminen ja säännöllisten ergonomiatarkastusten toteuttaminen, tarjoavat konkreettisia keinoja parantaa työoloja. Hyviä kokemuksia on saatu esimerkiksi siitä, että työfysioterapeutilla on työpaikalla säännöllinen vastaanotto tiettyinä viikonpäivinä, ja että hän käy uusien työntekijöiden kanssa ergonomia-asioita läpi jo työhöntulotarkastuksessa ja perehdytyksessä. Myös teknologian hyödyntäminen, esimerkiksi eksoskeletonien ja nostorobottien muodossa, voi merkittävästi vähentää fyysistä rasitusta ja parantaa työturvallisuutta.

Eräs yrityksissä käytetty keino henkilökunnan sitouttamiseen on se, että työergonomian ja -turvallisuuden kehittämiseen varataan joka vuosi tietty rahasumma, jonka käyttökohteita henkilökunta saa itse ehdottaa. Ehdotuksia pystytään tällöin myös toteuttamaan, koska siihen on varattu rahaa.

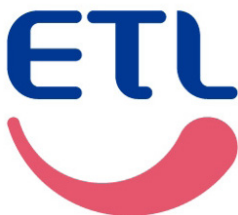
Jokaisen työpaikalla työskentelevän tulisi osallistua työturvallisten työtapojen kehittämiseen ja sitoutua noudattamaan niitä. Tärkeää on muistaa, että vapaa-ajalla tehtävät hyvinvointia lisäävät valinnat, kuten monipuolinen liikunta, riittävästä levosta ja palautumisesta huolehtiminen sekä terveellinen ja monipuolinen ruokavalio tukevat myös työssä jaksamista.

Työturvallisuuskulttuurin kehittäminen edellyttää sekä yrityksen ylimmän johdon tukea ja sitoutumista että sitä, että työntekijät ottavat vastuuta annettujen turvallisuusohjeiden noudattamisesta sekä pitävät huolta omasta jaksamisestaan.

Erilaisia hyviä käytäntöjä on suositeltavaa ottaa ennakoluulottomasti käyttöön ja niiden vaikutuksia seurata säännöllisesti. Ergonomian ja työturvallisuuden tulisi olla jatkuvan kehittämisen kohteena ja työntekijöiden hyvinvointia edistävien toimenpiteiden osa organisaation arkea.

Tavoitteena on, että työturvallisuus elintarvikealan yrityksissä paranee entisestään, mikä edistää tuottavuutta, kilpailukykyä ja työntekijöiden pitkäaikaista työkykyä. Tämä luo vahvan pohjan koko alan kestäväälle kasvulle ja menestykselle tulevaisuudessa.

” Työergonomian ja työturvallisuuden parantaminen elintarvikealan yrityksissä on keskeinen tavoite, joka edellyttää jatkuvaa kehittämistä ja sitoutumista sekä työnantajilta että työntekijöiltä. ”



Elintarviketeollisuusliitto

Pasilankatu 2, 5. krs
00240 Helsinki
Puhelin 09 148 871
www.etl.fi



Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL

Asemamiehenkatu 2, 8. krs
00520 Helsinki
Puhelin 09 4246 1200
www.selry.fi

Kysy lisää työympäristöasioista:

Kai Laaksonen, 0400 924 866,
kai.laaksonen@selry.fi
Jouni Hiltunen, 0400 207 361,
jouni.hiltunen@selry.fi