

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Liike

KAITVILA RAVINTOLA SAMMATA OY

Osoite

Brabantse 42 52300 RISTINA

Puhelinnumero

0504499322

Vastuhenkilö

TRYYÖ VIRPI

Omavalvontaohjeistusta voidaan käyttää sovellettuna ottaen huomioon yrityksen toimintatapa ja -laajuus. Toimijan tulee muokata ohjetta vastaamaan yrityksen toimintaa ja päivittää ohje tarvittaessa.

	1. Toiminnan kuvaus
	2. Tavarantoimituksen vastaanottotarkastukset
	3. Kylmä- ja pakastekalusteet sekä -varastot
	4. Ruoan valmistus, tarjoilu ja kuljetus
	4.1 Kuumentamalla valmistettavat ruoat
	4.2 Kuumina ja kylminä pidettävät ruoat
	4.3 Jäähdytettävät ja/tai jäädytettävät ruoat
	4.4 Uudelleen kuumennettavat ruoat
	4.5 Ruoan kuljetus
	5. Elintarvikkeiden tilapäinen myynti, valmistus ja tarjoilu muualla kuin suurtaloudessa
	6. Valitusten käsittely
	7. Siivoussuunnitelma
	8. Jätehuoltosuunnitelma
	9. Tuholaisten torjunta
	10. Henkilökunnan hygienia
	11. Henkilökunnan koulutus
	12. Elintarvikkeiden tuonti Euroopan yhteisön alueelta
	13. Asiakirjojen säilytys
	14. Omavalvontasuunnitelman päivitys ja seuranta

Mikkelissä 15.11.2016

Tarkastaja
puhelinnumero
sähköpostiosoite

Virpi Tryyö

toimijan allekirjoitus

1. TOIMINNAN KUVAUS

Kahvila Ravintola Saimaan tarkoituksena on tuottaa asiakkaille laadukasta lounasruokaa, listaruokia, hampurilaisaterioita sekä kahvila tuotteita sekä pizzoja. Ruuat valmistetaan alusta pitäen itse ja valmisruokia vältetään.

Kahvila tuotteita leivotaan itse sekä osa tuotteista tulee Haapasen koti leipomosta, Suosimme lähiruokaa.

Kaikessa toiminnassa kunnitammme erityistä huomiota ruuan laatuun sekä kierto-
nopenteen ja terveyllisyyteen.

Toiminnon läpinäkyvyys asiakkaille näkyy päivittäis toiminnassa esim. salaattipöytä koostaan omiin raaka-
aine astoihin, jota asiakas saa vaurta oman salaattiansioksi.

Kahvila Ravintola tuottaa myös vanhuksille ateriapalvelua. Ateriapalvelussa pidämme tärkeänä asiakkaan valinnan vapautta, vaihtelua, laadunkkunta.

Ruoka pakataan niin että eri ruokalajit ovat erillään. Ateriapalvelussa sekä ravintolan toiminnassa pyrimme huomiomaan laajasti erikoisruokavaiht.

2. TAVARAN VASTAANOTTOTARKASTUKSET

Vastuuhenkilö(t) Marja Luusa, Virpi Trygg
Haikarainen

Valvontatoimenpiteet

- Kaikki tuotteet tarkastetaan (kunto, määrä, päiväysmerkinnät); pakastetut elintarvikkeet ja mikrobiologisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet ensin. Raaka-aineiden hygieenisuus tarkastetaan.
- Kuljetuksen jälkeinen pintalämpötila mitataan vähintään kahdesta mikrobiologisesti helposti pilaantuvasta tuotteesta tai pakasteesta kerran viikossa ja aina, jos herää epäily elintarvikkeen laadusta.
- Kaupalliset asiakirjat tallennetaan. Asiakirjat säilytetään vähintään yhden vuoden ajan.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli tavaraerät ovat määräysten vastaisia tai eivät muuten täytä laatuvaatimuksia, niitä ei oteta vastaan.

Kirjaaminen

- Lämpötilat kirjataan 1 kerta/viikko ja aina poikkeamia todettaessa (liite 2). Saatua mittauksia verrataan liitteen 1 mukaisiin lämpötiloihin. Mahdolliset poikkeamat ja huomautukset, ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Muita huomioita

Jos reklamaatioita → yhteys tavaran
toimittajaan, puh. numerot toimiston
seinällä

Varastossa erillinen kansio jossa
Seuranta lomakkeet,
LÄMPÖTILAT MITATAAN TIISTAINA tai
tarvittaessa

3. KYLMÄ- JA PAKASTEKALUSTEET SEKÄ -VARASTOT

Vastuhenkilö(t) Marja Linnä, Virpi, Jenna Tūrikainen

Valvontatoimenpiteet

- Kaikissa yli 10 m³ pakastevarastoissa tulee olla lämpötilan mittaus- ja tallennuslaitteet. Muissa kylmälaitteissa tulee olla lämpötilan mittauslaite.
- Kaikkien kylmä- ja pakkasvarastojen lämpötiloja seurataan päivittäin.
- Tuotteiden oikea kiertonopeus ja -järjestys sekä kauppakelpoisuus tarkastetaan päivittäin.
- Elintarvikkeet tulee säilyttää suojattuna ja riittävän erillään toisistaan (raa'at ja kypsät tuotteet)

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole oikeat, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus. Tarvittaessa otetaan yhteys terveystarkastajaan.

Kirjaaminen

- Lämpötilat kirjataan 1 kertaa/viikko ja aina poikkeamia havaittaessa (liite 3). Lämpötiloja verrataan liitteen 1 mukaisiin lämpötiloihin. Mahdolliset poikkeamat sekä huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Muita huomioita

Seuranta lomakkeet varaston kannossa

X

4. RUOAN VALMISTUS, TARJOILU JA KULJETUS

4.1 Kuumentamalla valmistettavat ruoat

Vastuhenkilö(t) Maja Lissa Haikarainen

Valvontatoimenpiteet

- Kuumentamalla tehdyt tuotteet kypsennetään riittävästi. Tuotteen lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehovasta ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.
- Lämpötilat mitataan satunnaisesti valitusta erästä vähintään kerran viikossa. Kuumennettaessa siipikarjan lihaa lämpötila mitataan yhdestä erästä päivässä.
- Liite 1: elintarvikkeiden myynti- ja säilytyslämpötilat

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole oikeat, selvitetään ja korjataan syyt.

4.2 Kuumina ja kylminä pidettävät ruoat

X

Vastuhenkilö(t) Maja Lissa Haikarainen

Valvontatoimenpiteet

- Kuumana pidettävät ruoat säilytetään lämpökaluksissa siten, että tuotteen lämpötila on yli +60 °C. Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella.
- Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:seen. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä. Lämpötiloja tulee seurata päivittäin.
- Jokaisesta valmistuserästä suositellaan otettavaksi mahdollisten valitusten varalta noin 200 g näyte, jota säilytetään jäädytettynä kolme viikkoa.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole oikeat, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Kirjaaminen

- Kuumana ja kylminä pidettävien ruokien lämpötilat kirjataan kerran viikossa (liite 4). Lämpötiloja verrataan liitteen 1 mukaisiin lämpötiloihin.
- Mahdolliset poikkeamat sekä huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

4.3 Jäähdytettävät ja/tai jäädytettävät ruoat

Vastuhenkilö(t)

Maana Liisa Hankarainen

Valvontatoimenpiteet

- Mikäli ruokia ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen tai säilytetä kuumana, on ne välittömästi jäähdytettävä. Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että ruoka jäähdytetään enintään neljässä tunnissa enintään +6 °C:seen. Tuote säilytetään jäähdytyksen jälkeen enintään +6 °C lämpötilassa.
- Jäähdytyslämpötilaa seurataan pistokokein vähintään kerran viikossa.
- Mikäli tuote jäädytetään, se tulee tehdä valmistuspäivänä.
- Tuotteisiin merkitään valmistuspäivä, ellei sitä tarjota samana päivänä.

Korjaavat toimenpiteet

- Jäähdytyksen ollessa riittämätön, syyt selvitetään (mm. liian suuret erät, väärä jäähdytystapa) ja havaitut virheellisydet korjataan.

Kirjaaminen

- Jäähdytyksen lämpötilat kirjataan 1 kertaa/viikko (liite 5) ja niitä verrataan liitteen 1 raja-arvoihin. Mahdolliset poikkeamat sekä huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole oikeat, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Kirjaaminen

- Kuumana ja kylminä pidettävien ruokien lämpötilat kirjataan kerran viikossa (liite 4). Lämpötiloja verrataan liitteen 1 mukaisiin lämpötiloihin.
- Mahdolliset poikkeamat sekä huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

4.3 Jäähdytettävät ja/tai jäädytettävät ruoat

Vastuhenkilö(t) Maja Liisa Haikarainen

Valvontatoimenpiteet

- Mikäli ruokia ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen tai säilytetä kuumana, on ne välittömästi jäähdytettävä. Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että ruoka jäähdytetään enintään neljässä tunnissa enintään +6 °C:seen. Tuote säilytetään jäähdytyksen jälkeen enintään +6 °C lämpötilassa.
- Jäähdytyslämpötilaa seurataan pistokokein vähintään kerran viikossa.
- Mikäli tuote jäädytetään, se tulee tehdä valmistuspäivänä.
- Tuotteisiin merkitään valmistuspäivä, ellei sitä tarjota samana päivänä.

Korjaavat toimenpiteet

- Jäähdytyksen ollessa riittämätön, syyt selvitetään (mm. liian suuret erät, väärä jäähdytystapa) ja havaitut virheellisuudet korjataan.

Kirjaaminen

- Jäähdytyksen lämpötilat kirjataan 1 kertaa/viikko (liite 5) ja niitä verrataan liitteen 1 raja-arvoihin. Mahdolliset poikkeamat sekä huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

4.4 Uudelleen kuumennettavat ruoat

Vastuhenkilö(t)

Marja Liisa Haikarainen

Valvontatoimenpiteet

- Valmistuspäivämäärä tarkistetaan.
- Lämpötilat mitataan jokaisesta erästä uudelleen kuumennuksen jälkeen. Lämpötilan tulee olla tällöin kauttaaltaan vähintään +70 °C. Kiehuvaksi asti uudelleen-kuumennettavista eristä ei ole tarpeen mitata lämpötilaa. Mikäli ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja, lämpötila tulee kuitenkin mitata.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole oikeat, selvitetään ja korjataan syyt.

Kirjaaminen

- Lämpötilat kirjataan 1 kertaa/viikko (liite 6) ja niitä verrataan liitteen 1 raja-arvoihin. Mahdolliset poikkeamat sekä huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjalmin.

Muita huomioita

Ruokien lämpötila seuranta lomake
varaston kansiossa
ruokien lämpötila mitataan PERJANTAINA

4.5 Ruoan kuljetus

Vastuhenkilö(t) Manja Lusa Haikarainen

Valvontatoimenpiteet

- Kuumana kuljetettava ruoka tulee valmistaa ja pakata kuljetusastioihin juuri ennen kuljetusta. Ruoka tulee säilyä kuljetuksen ajan ja olla tarjoiluhetkellä vähintään +60 °C.
- Kylmänä kuljetettava ruoka tulee säilyttää alle +6 °C:ssa tarjoiluhetkeen asti. Ruoka tulee pakata kuljetusastioihin juuri ennen kuljetusta.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole oikeat, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Kirjaaminen

- Lämpötilat mitataan ja kirjataan aina ennen ruoan lähettämistä ja ennen ruoan tarjolle laittoa sekä aina poikkeamia havaittaessa (liite 7). Lämpötiloja verrataan liitteen 1 mukaisiin lämpötiloihin. Mahdolliset poikkeamat sekä huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Muita huomioita

Ruoan kuljetuksesta huolehtii Nina's Erikois-Taksi palvelut tai Palmu-Syrjä hoivapalvelut. Heidän tehtävänä on huolehtia ruoka-kuljetuksen lämpötilojen oikeellisuudesta.

5. ELINTARVIKKEIDEN TILAPÄINEN MYYNTI, VALMISTUS JA TARJOILU MUUALLA KUIN SUURTALOUDESSA

Vastuuhenkilö(t) _____

Valvontatoimenpiteet

- Toimijan on tiedotettava elintarvikkeen myynnistä tai muusta käsittelystä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa Mikkelin Seudun Ympäristöpalveluille Kirjalliset lomakkeet löytyvät Mikkelin kaupungin internet sivuilta.
- Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan elintarvikelaissa mitä tahansa siirrettävää tai väliaikaista elintarvikkeiden myynti- ja käsittelypaikkaa tai -laitteistoa, joka on koottavissa, purettavissa oleva tai paikasta toiseen siirrettävä. Tällöin toimijan on noudatettava Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ulkomyyntiohjeita kts. www.evira.fi.
- Tuotteet tulee säilyttää kuljetuksen, myynnin ja tarjoilun ajan vaatimusten mukaisissa lämpötiloissa. Tuotteiden lämpötilat tulee mitata kuljetuksen alussa, säilytyslaitteessaan sekä myynti- tai tarjoilulaitteessa. Tuotteet tulee suojata pölyltä ja muilta tuotteiden laatua heikentäviltä tekijöiltä asianmukaisin suojalaittein.
- Tuotteiden käsittelyssä on noudatettava omavalvontasuunnitelman kohdassa (Ruoan valmistus, tarjoilu ja kuljetus) annettuja ohjeita ja määräyksiä.

Kirjaaminen

- Lämpötilojen mittaustulokset kirjataan vähintään kerran päivässä.

Muita huomioita

Kaikki ruuat valmistetaan ravintolan
keittiössä.

6. VALITUSTEN KÄSITTELY

Vastuhenkilö(t) Virgin, Maria Niisa

Valvontatoimenpiteet

- Ruokamyrkytystä epäiltäessä tehdään lain määräämä ilmoitus välittömästi kunnan terveydensuojeluviranomaiselle. Jo yksittäinenkin tapaus tulee ilmoittaa.
- Ruokamyrkytystä epäiltäessä tai epäiltäessä tuotteen laatua, otetaan näyte (vähintään 200 g/ruoka), jota säilytetään niin, että se voidaan tutkia laboratorioissa ruokamyrkytyksen syyn tai tuotteen laadun selvittämiseksi.
- Todetusta tai epäilystä terveystahasta tehdään ilmoitus terveystarkastajalle.

Korjaavat toimenpiteet

- Selvitetään valituksen oikeellisuus ja syy sekä ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin

Kirjaaminen

- Mahdollisiin terveystahoihin liittyvät asiakasvalitukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Muita huomioita

7. SIIVOUS JA ASTIANPESU

Vastuhenkilö(t) Jenna Türikäinen, Ristka Immonen

Valvontatoimenpiteet

- Huoneiston ja varusteiden puhtaanapitoa varten on oltava erillinen kirjallinen siivoussuunnitelma. Siivoussuunnitelmassa tulee huomioida mm. elintarvikehuoneiston tilojen/kalusteiden (mm. keittiö ja keittiön kalusteet, varastot, asiakastila, käymälät, siivoukserot, sosiaalitalat, siivousvälineet) siivoustiheys, käytettävät pesuaineet sekä eri kohteisiin käytettävät siivousvälineet ja niiden erottaminen toisistaan. Pesuaineiden ja muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet tulee olla siivoussuunnitelman liitteenä.
- Tilojen, laitteiden ja välineiden yleinen aistinvarainen tarkastus tehdään päivittäin.
- Astianpesukoneen huolto ja lämpötilat
 - Astianpesukoneen huoltava yritys merkitsee seurantalomakkeeseen jokaisen huoltokäynnin yhteydessä merkintänsä tai kohteessa säilytetään astianpesukoneen erilliset huoltoreportit.
 - Astianpesukoneen huollosta vastaa: Marko Aspegren p. toimistossa
 - Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C. Jos lämpötilamittaus ei ole mahdollista koneen ominaisuuksien vuoksi, tulisi pesutulosta kontrolloida mikrobiologisin näyttein tai muilla soveliailla menetelmillä.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli siivouksessa havaitaan toistuvasti puutteita, tulee kirjallinen siivoussuunnitelma tarkastaa ja tarvittaessa korjata. Mikäli siivouksesta vastaa ulkopuolinen siivooja, niin havaituista puutteista tulee ilmoittaa siivousliikkeelle.
- Mikäli astianpesukoneen lämpötilat eivät ole oikeat, selvitetään ja korjataan syyt. Tarvittaessa pyydetään korjaaja paikalle.

8. JÄTEHUOLTO

Vastuhenkilö(t) Marya Liisa Haikarainen

Valvontatoimenpiteet

- Suurtaloudessa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

biojäte

pahvi

paperi

lasi

metalli

sekajäte

muu, mikä _____

- Jäteastioiden tyhjentämisestä vastaa: Jokainen työntekijä
vuoron päätteeksi

- Jättilojen puhtaudesta vastaa: Taloyhtiön kiinteistö-
huolto

- Suurtaloudessa seurataan, että jätteet lajitellaan oikein, huoneiston jäteastiat tyhjenetään päivittäin, jäteastiat ovat puhtaat ja ehjät.
- Kiinteistön jätehuollon toimivuutta seurataan (mm. jäteastiat liian täysiä, jäteastiat rikkiäisiä).

Korjaavat toimenpiteet

- Jätehuollossa havaituista puutteista ilmoitetaan vastuuhenkilölle.

Kirjaaminen

- Kiinteistön jätehuollossa esiintyvät ongelmat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina (liite 10).
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

9. TUHOLAISTEN TORJUNTA

Vastuhenkilö(t) Kaikki työntekijät

Valvontatoimenpiteet

- Tuholaisten esiintymistä tai niiden merkkejä seurataan jatkuvasti ja niitä todettaessa ryhdytään itse toimenpiteisiin tai kutsutaan tuholaistorjuntayrityksen edustaja paikalle.
- Tarvittaessa laaditaan erillinen tuholaistorjuntasuunnitelma, joka liitetään oma-valvontasuunnitelmaan.

Kirjaaminen

- Havainnot tuholaisista ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

10. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA

Vastuuhenkilö(t) Virpi Trnaga

Valvontatoimenpiteet

- Työhöntulotarkastusten ja muiden terveydentilaa koskevien tutkimusten tekemisestä huolehditaan.
- Henkilökunnan tulee saada koulutusta käsi- ym. hygieniasta.
- Huolehditaan, että työhöntulotarkastukset tehdään henkilöille, joiden työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden ja jotka joutuvat käsittelemään helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja niiden käsittelypintoja paljain käsin. Kopio terveydentilaa koskevasta selvityksestä tulee säilyttää työpaikalla tai työterveyshuollossa.
- Lyhytaikaisia työntekijöitä on opastettava hygieenisissä ja turvallisissa työtavoissa, henkilökohtaisessa hygieniassa ja valistettava tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aiheutta, voivat hakeutua tarkastukseen.
- Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän henkilön palatessa vähintään neljän vuorokauden pituiselta matkalta Pohjoismaiden ulkopuolelta on jätettävä ulostenäyte salmonellatutkimusta varten. Kopio salmonellatodistuksesta tulee säilyttää työpaikalla tai työterveyshuollossa.
- Vatsatautia sairastavat henkilöt eivät saa osallistua elintarvikkeiden käsittelyyn ja ulkomaan matkalta palaavien vatsasairaudet tulee selvittää.
- Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös muita pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista saattaa aiheutua elintarvikehygieenisiiä riskejä.
- Työasun asianmukaisuutta seurataan.
- Liite 13: tietoa elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniavaatimuksista

Kirjaaminen

- Työhöntulotarkastuksista ja muista terveydentilaa koskevista selvityksistä pidetään kirjaa (liite 11).

11. HENKILÖKUNNAN KOULUTUS

Elintarvikehygieeninen osaaminen

- Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU) sekä 1.3.2006 voimaantulleessa elintarvikelaissa (23/2006). Elintarvikealan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä koulutetaan ja ohjataan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Lisäksi toimijan on varmistuttava siitä, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniosaamistodistus.
- Elintarvikehygieeninen osaaminen osoitetaan Elintarviketurvallisuusviraston mallin mukaisella hygieniosaamistodistuksella. Osaamistodistus myönnetään hakijan nimellä ja se on henkilökohtainen.
- Elintarvikehuoneiston koko henkilökunnan tulee saada koulutusta.

Kirjaaminen

- Kopio hygieniosaamistodistuksesta tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa.
- Henkilökunnan koulutuksesta pidetään kirjaa (liite 12).

Muuta huomioitavaa

Hygieniosaamispasnit toimiston
lupa kansiossa.

13. Asiakirjojen säilytys

Seuraavat asiakirjat on säilytettävä elintarvikehuoneistossa ja niiden tulee olla tarkastettavissa:

1. Hyväksytty omavalvontasuunnitelma, joka sisältää kirjallisen siivoussuunnitelman ja tarvittaessa erillisen jätehuolto- ja tuholaiistorjuntasuunnitelman.
2. Asiakirjat, joiden perusteella voidaan selvittää elintarvikkeitten erätunnus ja toimituspaikka. Asiakirjat on säilytettävä vähintään yhden vuoden ajan.
3. Lämpötilamittauksien tulokset on säilytettävä yhden vuoden ajalta.
4. Valitukset ja niistä seuranneet toimenpiteet yhden vuoden ajalta.
5. Kopio terveydentilaa koskevasta selvityksestä tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa tai työterveyshuollossa.
6. Kopio salmonellatodistuksesta tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa tai työterveyshuollossa.
7. Kopio hygieniaoosaamistodistuksesta.
8. Viranomaisten tarkastuskertomukset ja elintarvikenäytteiden tutkimustulokset.

14. Omavalvontasuunnitelman päivitys ja seuranta

- Omavalvonnan vastuhenkilö(ide)n tulee oma-aloitteisesti pitää omavalvontasuunnitelma ajan tasalla jos toiminnassa, olosuhteissa tai tuotteissa tapahtuu muutoksia.
- Omavalvonnan vastuhenkilö(ide)n tulee tehdä kerran vuodessa katselmus, jossa tarkistetaan omavalvontaohjelman noudattaminen ja kirjanpito. Katselmuksesta tehdään erillinen raportti, joka säilytetään omavalvontasuunnitelman liitteenä kolmen vuoden ajan.

