

# OMAVALVONTASUUNNITELMA

Laadittu/päivitetty pvm 5.6.2018

Toimipaikan perustiedot ja toiminnan kuvaus

<b>Toimipaikka:</b> Toivolan Punasipuli /Ravintola Rosmarin		
<b>Osoite:</b> Reissutie 4 52700 Mäntyharju		
<b>Puhelinnumero:</b> 015-464 840 <b>Sähköposti:</b> info@ravintolarosmarin.com		
<b>Toimija:</b> Toivolan Punasipuli <b>Y-tunnus:</b> 1801397-7		
<b>Elintarvikehuoneiston asiakaspaikkamäärä:</b> 58 + terassi 38	<b>Annosmäärä/vrk:</b> 100-150	<b>Henkilökunnan määrä:</b> 10
<b>Elintarvikehuoneiston toiminta:</b>		
Ravintolatoiminta Kahvilatoiminta Pitopalvelu		
<b>Lisätietoja toiminnasta:</b>  Lounaan valmistus Päivällisen valmistus  Sämpylöiden täyttöä / voileipien valmistusta Pitopalvelu, ruoan myynti muualla tarjottavaksi Kotiinkuljetus  Alkoholin anniskelu		
<b>Toiminnan tyyppi:</b>  Lounas- ja alacarteravintola, pitopalvelua sekä toimitusruokia vanhuksille		

Omavalvonnan vastuhenkilö:

<b>Nimi</b> Sirpa Huoponen
<b>Tehtävänimike</b> Yrittäjä
<b>Puhelinnumero</b> 0400-963 945
<b>Sähköpostiosoite</b> info@ravintolarosmarin.com

## Sisällys:

1	Riskien hallinta .....	3
2	Tavarankäynnin hankinta ja vastaanotto.....	4
2.1	Elintarvikkeet.....	5
2.2	Kontaktimateriaalit.....	6
3	Jäljitettävyys ja takaisinvedot.....	7
3.1	Jäljitettävyys.....	7
3.2	Takaisinvedot.....	8
4	Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi.....	9
5	Ruoan valmistus.....	11
5.1	Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmistus .....	12
	Jäähdytettävät ruoat .....	14
5.2	Uudelleen kuumennettavat ruoat.....	14
5.3	Elintarvikkeiden jäädyttäminen/pakastaminen ja sulatus .....	15
6	Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu .....	16
6.1	Myynti.....	16
6.2	Tarjollapito.....	18
6.2.1	Kuumaa ja kylmää ruokaa tarjoilu .....	18
6.2.2	Elintarvikkeiden suojaaminen .....	18
6.2.3	Elintarvikketietojen antaminen kuluttajille sekä allergioiden ja intoleranssien huomioiminen tarjollapitossa .....	19
7	Elintarvikkeiden kuljetus .....	20
8	Valitusten käsittely / ruokamyrkytysraportointi.....	21
9	Siivous- ja puhtaanapitosuunnitelmat .....	22
10	Tilojen, laitteiden ja välineiden puhdistus, sekä huolto .....	22
10.1	Astiahuolto .....	23
10.2	Kunnossapitosuunnitelma .....	23
11	Talousveden hankinta.....	24
	Jätehuoltosuunnitelma.....	25
12	Tuholaisten torjunta .....	25
13	Henkilökunnan hygienia.....	26
13.1	Henkilökunnan terveydentila .....	26
13.2	Hygieniaosaaminen.....	26
13.3	Pukeutuminen ja käsihygienia .....	27
14	Näytteenottosuunnitelma .....	28
14.1	Pintapuhtausnäytteet.....	28
14.2	Ennakoivat ruokanäytteet .....	29
15	Asiakirjojen säilytys.....	30
16	Omaohjelmointisuunnitelman päivittäminen ja seuranta .....	30
17	Työntekijöiden työhön perehdyttäminen, koulutus ja omaohjelmointisuunnitelmaan tutustuminen.....	31

# 1 Riskien hallinta

**Elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike ja elintarvikehuoneisto sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät elintarvikelain mukaiset vaatimukset. Elintarvikealan toimijaon vastuussa tuottamiensa ja myymiensä elintarvikkeiden turvallisuudesta ja elintarvikemääräysten noudattamisesta.**

- Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät riskit ja terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Omavalvontasuunnitelman tulee perustua riskien hallintaan.
- Omavalvonnassa tulee tunnistaa kaikki mahdolliset vaarat, jotka liittyvät elintarviketuotannon eri vaiheisiin, kuten elintarvikkeen raaka-aineisiin, jalostukseen, käsittelyyn, valmistukseen ja jakeluun. Vaaroja voivat olla esimerkiksi taudinaiheuttajamikrobit, pilaajamikrobit, kemialliset jäämät, mekaaniset vierasesineet, mikrobien ei-toivottu lisääntyminen tai eloonjääminen jossain valmistusvaiheessa tai lopputuotteessa.
- Useimpia riskejä voidaan hallita hygieenisillä työtavoilla ja omavalvonnan tukijärjestelmillä. Toisinaan on syytä asettaa poikkeamarajat, joita on noudatettava, jotta voidaan olla varmoja, että riski on hallinnassa. Tällaisia rajoja ovat esimerkiksi tietty lämpötila ja aika.

**Oleellisimmat ja yleisimmät riskit on kuvattu tämän suunnitelman jokaisen toiminnan osa-alueen alussa.**

**Toimintaamme kuuluvat riskit on rastitettu ja niille löytyy suunnitelmasta toimenpideohje, jolla riski hallitaan.**

## 2 Tavarankäytön ja vastaanotto

**Meidän toimintaamme kuuluvat riskit:**

### **Tuotteet tulevat tukun tms. toimituksena.**

Riskinä kylmäsäilytettävien tuotteiden lämpeneminen, kun vastaanotto viivästyy.

*Kylmäsäilytystä vaativat tuotteet tulee viipymättä siirtää kylmälaitteisiin. Tukkukuormien lämpötiloja tulee seurata.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, löytyvät kohdasta 2.1 "Elintarvikkeet".

### **Tuotteet hankitaan muualta kuin tukusta.**

Riskinä on tuotteiden huono jäljitettävyys tai tuotteiden määrästenvastaisuus. Esim. myyjän yhteystiedot eivät ole tiedossa, tuotteissa ei ole asianmukaisia jäljitettävyyden takaavia merkintöjä, sekä mm. leimaamattomien kananmunien tai tarkastamattoman lihan käyttäminen.

*Elintarvikkeiden tulee aina olla jäljitettävissä. Jäljitettävyyden varmistamiseksi tulee säilyttää riittävät dokumentit (esim. kuitit, lähetyslistat). Tuotteiden hyvästä laadusta ja vaatimustenmukaisuudesta tulee voida varmistua.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, löytyvät kohdasta 2.1 "Elintarvikkeet".

### **Astioiden ja muiden elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien (kontaktimateriaalien) soveltuvuus käyttötarkoitukseen.**

Materiaaleista ja tarvikkeista ei saa tavallisissa tai ennakoitavissa käyttöolosuhteissa siirtyä ainesosia elintarvikkeeseen sellaisia määriä, jotka voisivat vaarantaa ihmisen terveyden, aiheuttaa sopimattomia muutoksia elintarvikkeen koostumukseen tai aiheuttaa elintarvikkeen aistinvaraisten ominaisuuksien heikentymistä. Esim. kertakäyttökäsineet voivat sisältää rasvaliukoisia pehmentejä, eivätkä sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn, alumiinikattiloista voi irrota alumiinia, jos niissä valmistetaan tai säilytetään happamia elintarvikkeita tai jos kattilan yhteydessä käytetään teräksisiä välineitä, avatuista metallisista säilykepurkeista voi irrota elintarvikkeen joukkoon tinaa ja lakkaa, sekä muovipinnoitetuista bisfenoli A:ta. Mikäli elintarvikkeiden suojaamiseen käytetään jätesäkkejä/muovipusseja, voi niiden valmistukseen olla käytetty elintarvikkeille sopimattomia kierrätysmateriaaleja.

*Materiaalien elintarvikkeluokitus ja käyttötarkoitus tulee aina varmistaa.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, löytyvät kohdasta 2.2 "Kontaktimateriaalit".

## 2.1 Elintarvikkeet

### Omavalvontatoimenpiteet

- Kaikki vastaanotettavat tuotteet tarkastetaan (mm. pakkausten kunto ja päiväysmerkinnät). Pakastetut elintarvikkeet ja mikrobiologisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarkastetaan ensin. Raaka-aineiden hygieenisuus tarkastetaan aistinvaraisesti.
- Kuljetuksen jälkeinen lämpötila mitataan helposti pilaantuvista tuotteista tai pakasteista. Lämpötilan mittausta tehdään pakkauksen pinnalta tai pakkausten välistä.
- Itse elintarvikkeita haettaessa tukusta tai kaupasta tarkastetaan tuotteiden päiväysmerkinnät ja pakkausten kunto jo ostotilanteessa. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ja pakasteet laitetaan kylmälaukkuun, jossa mukana pidetään myös irtolämpömittari, jonka lämpötilaa seuraamalla varmistetaan kuljetuksen aikaisesta oikeasta lämpötilasta. Tarvittaessa kylmälaukussa pidetään mukana myös kylmävaraajia.
- Elintarvikkeiden kuljetus- / vastaanottolämpötilat:
  - ❖ *Tukusta toimitettavat / itse noudettavat helposti pilaantuvat kylmäsäilytettävät elintarvikkeet, enintään +6 °C.*
  - ❖ *Pakkaamaton raaka kala tulee kuljettaa hyvin jäätettynä.*
  - ❖ *Helposti pilaantuvat kuumina kuljetettavat elintarvikkeet, vähintään +60 °C.*
  - ❖ *Jäätelö (ja myös muut pakasteet), -15 °C tai kylmempi.*
  - ❖ *Kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet, jotka myydään saman päivän aikana, sekä kokonaiset kalakukot valmistuspäivänä voidaan kuljettaa jäähdyttämättöminä valmistuspaikasta vähittäismyyntiin.*
  - ❖ *Jos eläimistä saatavat elintarvikkeet saapuvat suoraan valmistuslaitoksesta, tulee noudattaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III mukaisia lämpötilavaatimuksia. Lisätiedot ja lämpötilataulukko löytyvät ohjeestailmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Eviran ohje 16025), kohdasta "6 § Kuljetuslämpötilat": [http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran\\_ohje\\_16025\\_4\\_web\\_04\\_09\\_15.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16025_4_web_04_09_15.pdf)*
- Kuljetuslaatikot, rullakot, yms. kuljetukseen käytettävät astiat tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa suojattuina ja ne on puhdistettava käyttökertojen välillä.

### Kirjaaminen

- Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja/kuljetuslämpötiloja kirjataan 1 kertaa kuukaudessa saapuvista/itse kuljetettavista kuormista seurantalomakkeelle.
- Poikkeamat lämpötiloissa kirjataan aina seurantalomakkeeseen. Mahdolliset huomautukset (reklamoinnit) ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet (esim. tavaraerän palautus) kirjataan aina.

### Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli tavaraerät ovat säädösten vastaisia tai eivät muuten täytä asetettuja laatuvaatimuksia, niitä ei tule ottaa vastaan.

### Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

---

## 2.2 Kontaktimateriaalit

### Omavalvontatoimenpiteet

- Toiminnassa huomioidaan, että pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja käytetään oikein ja otetaan huomioon mahdolliset käytön rajoitukset, esim.
- Varmistetaan, että pakkaustarvikkeissa ja muissa elintarvikekontaktimateriaaleissa on joko elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ("elintarvikekäyttöön") tai malja-haarukkatunnus. Näitä ei kuitenkaan välttämättä vaadita tarvikkeilta, jotka on ilmiselvästi tarkoitettu ruokailukäyttöön.
- Kun pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen myyntinimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo), niin tarjoilupaikassa ei tarvitse olla tarvikkeen tai materiaalin elintarvikekäyttöä osoittavaa todistusta, vaan riittää, että se on tarvittaessa saatavissa tukkukaupasta/keskusliikkeeltä.
- Mikäli pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien hankinta tapahtuu suoraan valmistajalta / maahantuojalta tai muulta myyjältä, ovat elintarvikekelpoisuutta osoittavat todistukset pyydettävä os-tohetkellä ja säilytettävä omavalvonnan liitteenä.



Malja-haarukkatunnus

## 3 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

### Meidän toimintaamme kuuluvat riskit:

#### Tuotteiden jäljitettävyden hallinta.

Esim. Asiakkaan ruoka-annoksesta löytyy vierasesine (muovin palanen, lasinsiru, metallin pala), jonka epäillään päätyneen annokseen käytetyn raaka-aineen mukana ja on riski, että kyseisen tuotteen saman tuote-erän muissakin pakkauksissa voi olla samoja haitallisia vierasesineitä. Tulee tarve saada välitettyä tieto valmistajalle. Riskinä on, että tuotteen hankintapaikkaa ei muisteta, eikä hankinnasta ole jäljellä mitään dokumentteja. Tuote on myös voitu siirtää alkuperäisestä pakkauksestaan, eikä saatavilla ole mitään tietoa minkä ajankohdan/erän tuote voisi olla kyseessä.

*Itse valmistettuihin tai alkuperäisistä pakkauksista purettuihin elintarvikkeisiin tulee merkitä päiväystieto tai erätunnus. Lähetyslistat/kuormalistat/kuitit tms. tulee säilyttää, jotta tuotteita voidaan tarvittaessa lähteä jäljittämään taaksepäin tai eteenpäin (elintarvikkeita muualle tarjottavaksi/myytäväksi toimittavat elintarvikehuoneistot).*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, löytyvät kohdasta 3.1 ”Jäljitettävyys”.

#### Tuotteiden takaisinvedon hallinta.

Esim. tukusta tulee tieto/toimija näkee lehdessä takaisinvento ilmoituksen, jonka mukaan tietyllä päiväyksellä tai tietyllä eränumerolla varustettu tuote tulee poistaa käytöstä, koska valmistaja on todennut sen laadussa puutteita ja tuote ei ole turvallinen. Elintarvikehuoneistossa on siirrelty tuotteita pois alkuperäisistä pakkauksistaan ja on riski, että ei tiedetä, onko käytössä juuri kyseistä takaisinvedettävää tuote-erää vai ei.

*Itse valmistettuihin tai alkuperäisistä pakkauksista purettuihin elintarvikkeisiin tulee merkitä päiväystieto tai erätunnus.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, löytyvät kohdasta 3.2 ”Takaisinvedot”.

### 3.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet/lisäaineet ja kenelle hän on edelleen toimittanut valmistamansa tuotteet, mikäli ne eivät mene suoraan lopulliselle kuluttajalle. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankkimis- ja toimittamisajankohdat. Näiden pakollisten tietojen lisäksi suositellaan, että toimijoilla on tietoa hankituista ja myydyistä tavaramääristä ja -eristä.

#### Säilytettävät tiedot

- Jäljitettävyden kannalta tarpeellinen tieto on aina säilytettävä.
- Toimijalta edellytetään, että hän kykenee toimittamaan jäljitettävyystiedot tarvittaessa viranomaisille.

#### Jäljitettävyden saavuttamiseksi, tulee löytyä vähintään seuraavat tiedot:

- toimittajan nimi ja osoite, tuote ja sen nimi riittävällä tarkkuudella
- myynti/toimittamisaika.
- tuotteen määrä, erätiedot sekä tuotteen tarkemmat tunnisteet (esim. pakattu/irtotavara, kasviksen/hedelmän lajike, raaka vai jaloste jne.).

#### Asiakirjat on EU-ohjeen mukaan säilytettävä seuraavasti:

- **Myyntiaika +6 kk:** Helposti pilaantuvat, suoraan lopullisille kuluttajille myytävät/tarkoitettut elintarvikkeet, joiden myyntiaika viimeiseen käyttöpäivään asti on alle 3 kk (esim. pakattu liha) ja tuotteet, joiden ilmoitettu myyntiaika on yli 5 vuotta.
- **Kuusi (6) kuukautta valmistuksesta ja tuotteiden toimittamisesta:** Tuotteet, joilla ei ole myyntiaikaa (hedelmät, kasvikset sekä muut pakkaamattomat tuotteet, esim. liha, kala, salaattit).
- **Viisi (5) vuotta:** Tuotteet, joille ei ilmoiteta myyntiaikaa (sokeri, suola, etikka ym.) ja kaikki muut tuotteet (esim. jauhot, mausteet, juomat, aamiaisviljavalmisteet).

## Omaevalvontatoimenpiteet

- Meillä jäljitettävyyssiedot (lähetylistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

### 1 vuosi

- Mikäli pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen paimäärä (viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys) tai erätunnus.

## 3.2 Takaisinvedot

Jos elintarvikealan toimija katsoo tai sillä on syytä epäillä, että sen maahantuoma, tuottama, jalostama, valmistama tai jakelema elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, sen on käynnistettävä välittömästi menettelyt kyseisen elintarvikkeen poistamiseksi markkinoilta. Jos tuote on jo mahdollisesti ehtinyt kuluttajille, elintarvikealan toimijan on tehokkaalla ja täsmällisellä tavalla ilmoitettava kuluttajille syy poistamiseen tai tarvittaessa varmistettava, että kuluttajille jo toimitetut tuotteet palautetaan, jos muut toimenpiteet eivät ole riittäviä korkeatasoisen terveyden suojelun saavuttamiseksi.

### Toimijan velvollisuutena on:

- a) Poistaa elintarvike markkinoilta (takaisinvento).** Toimijan tulee itse arvioida riski, joka ei-turvallisen elintarvikkeen nauttimisesta aiheutuu.
- b) Ilmoittaa takaisinvedosta valvontaviranomaisille.** Toimijan tulee ilmoittaa takaisinvedosta **heti** toimipaikkansa kunnan valvontaviranomaiselle.
- c) Ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamista-vasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).** Elintarvikealan toimijat ovat vastuussa markkinoilta poistettujen elintarvikkeiden palauttamisesta, korjaamisesta tai hävittämisestä.

### Omaevalvontatoimenpiteet, korjaavat toimenpiteet ja kirjaaminen

- Toimipaikan tai vastuuhenkilön sähköpostiin on suositeltavaa tilata Eviran uutiskirje ([www.evira.fi](http://www.evira.fi)etusivulta "Tilaa uutiset"), jonka kautta tieto takaisinvedoista, esim. valmistettavien ruokien raaka-aineiden osalta, saadaan mahdollisimman nopeasti.
- Takaisinvetotiedotteiden saapuessa esim. tukusta, on keittiön tarkastettava, löytyykö kyseistä takaisinvedettävää tuote-erää toimipaikan käytöstä ja toimittava tiedotteessa annetun palautus / korjaus / hävitys ohjeistuksen mukaisesti.
- Tehdyt takaisinvedot ja niistä seuranneet toimenpiteet tulee aina kirjata seurantalomakkeeseen / liittää omaevalvonnan kirjanpitoon.

Lisätietoja elintarvikkeiden takaisinvetoihin liittyen löytyy Eviran takaisinvento-ohjeesta:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/takaisinvedot/>



## 4 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

### Meidän toimintaamme kuuluvat riskit:

#### Laitteiden (kylmä ja kuuma) lämpötilan hallinta.

Riskinä tuotteiden pilaantuminen väärässä lämpötilassa.

*Lämpötiloja tulee seurata säännöllisesti ja poikkeamiin tulee puuttua.*

#### Ristikontaminaatio.

Tuotteiden sijoittelu siten, että ne eivät pääse saastuttamaan toisiaan (esim. raaka liha ja alemmalla hyllyllä suojaamaton salaatti, kuivavarastossa gluteenittomat tuotteet tavanomaisten seassa).

*Tuotteet tulee sijoittaa omiksi ryhmikseen ja sulkea pakkaukset tai suojata ne esim. kelmulla.*

#### Elintarvikkeiden säilytysolosuhteet.

Elintarvikkeet voivat likaantua, jos niitä säilytetään esim. lattialla. Likaa voi kulkeutua pakkausten mukana myös työskentelytasolle yms. Tuholaiset voivat päästä saastuttamaan elintarvikkeita.

*Elintarvikkeita ja niiden pakkauksia ei tule säilyttää lattialla. Säännöllisestä tuhoeläintorjunnasta tulee huolehtia.*

#### Elintarvikkeiden säilyvyysaika- ja tuotteiden jäljitettävyyden hallinta.

Ei olla selvillä elintarvikkeiden säilyvyysajoista eikä varaston oikeasta kierrosta (ensin tulleet käytetään ensin) ja on riski, että käytetään laadullisesti huonoa tai vanhaa elintarviketta. Varaston kierrosta tulee huolehtia.

*Viimeisen käyttöpäivän ylittäneet elintarvikkeet tulee poistaa päivittäin käytöstä. Itse valmistettuihin tai alkuperäisistä pakkauksista purettuihin elintarvikkeisiin tulee merkitä nimi, sekä päiväystieto tai erätunnus ja tarvittaessa ainesosaluettelo.*

### Oma- ja ulkovalvontatoimenpiteet

- Kaikissa kylmälaitteissa tulee olla lämpömittari. Yli 10 kuutiometrin kokoisissa pakkasvarastoissa tulee olla tallentava lämpötilan seuranta järjestelmä. Lämpömittareiden toiminta varmistetaan riittävän usein (tarkemmat ohjeet kohdassa 10.2 "Kunnossapitosuunnitelma").
- Kaikkien kylmä- ja pakkasvarastojen lämpötiloja seurataan päivittäin. Lainsäädännön mukaiset lämpötilavaatimukset ovat:

Elintarvike	Varastointilämpötila enintään
Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset (esim. katkaravut), sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet (ml. suolaamaton mäti).	Sulavan jään lämpötila (enintään +2°C)
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, kaikki tyhjiö- ja suojakaasuun pakatut jalostetut kalastustuotteet (esim. kylmä- ja lämminsavulohi), suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu suolattu mäti.	0 – +3 °C
Raaka jauheliha ja jauhettu maksa.	+4 °C
Maito, kerma, maitopohjaiset tuotteet joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä (esim. pastöroimattomasta maidosta valmistettu tuorejuusto), idut, paloitetut kasvikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi ja kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu enintään +6 °C poikkeavaa lämpötilavaatimusta (esim. valmisruoat, makkarat, leikkeleet, raaka liha, siipikarjan liha, raakalihavalmisteet ja pitkään säilyvät konditoriatuotteet).	+6 °C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (esim. jogurtit, viilit, piimät ja useimmat juustot).	+8 °C
Pakasteet.	-18 °C tai kylmempi

- Keittiöllä kuumana säilytettävät ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa.

- Tuotteiden oikea kiertonopeus ja -järjestys sekä käyttökelpoisuus tarkastetaan päivittäin.
- Mikäli elintarvikkeita, joissa on viimeinen käyttöpäivä, jäädytetään myöhempää käyttöä varten, tulee niihin merkitä lisäksi jäädytyspäivämäärä. Tuotteet tulee käyttää kahden kuukauden sisällä jäädyttämisestä. Tarkemmat ohjeet elintarvikkeiden jäädyttämisestä on kohdassa 5.4 ”Elintarvikkeiden jäädyttäminen/pakastaminen ja sulatus”.
- Erityisruokavaliolaimisteiden varastointi tulee tapahtua erillään muista elintarvikkeista, suljetuissa pakkauksissa / astioissa ja/tai eri hyllyillä kuin tavanomaiset tuotteet.

### Kirjaaminen

- Kylmä- ja pakastelaitteista kirjataan lämpötilat 1 kertaa viikossa.
- Poikkeamat lämpötiloissa kirjataan aina seurantalomakkeeseen.
- Mahdolliset huomautukset (esim. laiterikot) ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina seurantalomakkeeseen.

### Korjaavat toimenpiteet

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

### Muuta (toiminta poikkeaa edellä olevasta)

\*\*\*\*\*

Esimerkki poikkeamakirjauksista:

*Maitokylmiön lämpötilaseuranta*

2.1.2016 lämpötila + 4 °C

3.1.2016 lämpötila + 8 °C klo 8:10 / + 6°C klo 9:30 → ok.

tai

2.1. lämpötila + 4 °C

3.1. lämpötila + 8 °C klo 8:10 / + 11 °C klo 9:30 → mitattiin elintarvikkeen lämpötila, lämpötila oli +8 °C. Koska elintarvikkeiden lämpötilapoikkeama ei ylitä kolmea astetta, siirrettiin elintarvikkeet toiseen kylmiöön ja tilattiin huolto.

tai

2.1. lämpötila +20 °C, elintarvikkeen lämpötila +15 °C → Helposti pilaantuvat elintarvikkeet hävitettiin jätteisiin.

Edellä esitetyt kirjaukset ovat Oiva-arvioinnin mukaan oivallista toimintaa.

## 5 Ruoan valmistus

### Meidän toimintaamme kuuluvat riskit:

#### Ristisaastuminen.

Riskinä mikrobiologinen saastuminen. Esim. Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita (mm. salaatteja) käsitellään samoilla välineillä tai samoissa työpisteissä raakojen lihojen kanssa tai multaiset juurekset ja vihannekset esikäsitellään huolimattomasti.

*Elintarvikkeiden käsittely tulee tapahtua puhtailla työvälineillä ja huolellisesti.*

Henkilökunnan huono käsihygienia, mm. sormusten käyttö, voi lisätä riskiä elintarvikkeen saastumiseen. Myös riittämätön tai likainen työasu voi lisätä riskiä.

*Käsienpesupisteen varustelu tulee olla kunnossa, käsiä tulee pestä aina eri työvaiheiden välillä ja suojakäsineitä tulee käyttää tarvittaessa. Henkilökunnalla tulee olla riittävästi työasuja ja suojavaate-tusta.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, on kuvattu kohdassa 5.1 ”Elintarvikkeiden esikäsitely ja valmistus”.

#### Erityisruokavaliot / allergeenit.

Riskinä, että tuote pääsee saastumaan valmistuksen yhteydessä. Esim. kala-allergisen ruoka-annokseen käytettäviä raaka-aineita käsitellään samalla parilalla kuin kalaa, gluteeniton tuote paistetaan samassa rasvakeittimessä kuin paneroidut tuotteet.

*Riskiä voidaan vähentää käyttämällä omia työvälineitä erityisruokavalioidille, tekemällä ne ajallisesti eri aikaan tavanomaisten tuotteiden kanssa tai eri työskentelypisteessä.*

Meidän erityisruokavalioidemme ovat: gluteeniton, maidoton

Toimenpiteet joilla hallitsemme riskit, on kuvattu kohdassa 5.1 ”Elintarvikkeiden esikäsitely ja valmistus”.

#### Kypsennys.

Elintarvikkeiden valmistusvaiheeseen liittyvä eräs riski on riittämätön lämpökäsittely eli lämpötila-aikayhdistelmä. Etenkin kaikki paloitetu ja jauhettu liha, sekä siipikarjan liha tulee kypsentää täysin kypsäksi. Huolellinen kypsentäminen tuhoaa pääosan ruokamyrkytysbakteereista.

*Elintarvikkeen lämpötila tulee olla kauttaaltaan vähintään +70 °C ja siipikarjanlihan +75 °C*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, on kuvattu kohdassa 5.1. ”Elintarvikkeiden esikäsitely ja valmistus”.

#### Jäähdytys.

Ruoan riittävän nopea jäähdytys on elintarviketurvallisuuden kannalta oleellinen tekijä. Hidas jäähdytys lisää mahdollisuutta ruokamyrkytysmikrobien lisääntymiselle.

*Jäähdytys tulee aloittaa heti valmistuksen jälkeen. Elintarvikkeen tulee jäähtyä neljässä tunnissa +6 °C:een tai kylmemmäksi.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, on kuvattu kohdassa 5.2 ”Jäähdytettävät ruoat”.

#### Uudelleen kuumennus;

Elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+6 – +60 °C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti ja että elintarvikkeet kuumennetaan kauttaaltaan ennen tarjoilua.

*Ruoka tulee kuumentua kauttaaltaan vähintään +70 °C:een*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, on kuvattu kohdassa 5.3 ”Uudelleen kuumennettavat ruoat”.

## Tiettyjen elintarvikkeiden erikoiskäsittelyt ja käytön rajoitukset.

Elintarvikkeiden riskejä ovat mm. glykoalkaloidit, kuten perunan solaniini ja raakojen tomaattien tomatiini, kasvien nitraatit, korvasienen gyromitriini, papujen lektiini, kanelin kumariini, kasvien ja hedelmien biogeeniset amiinit, hedelmien siemenien ja kivien sekä kassavan syanoglykosidit. Lisäksi ulkomaisissa pakastemarjoissa on toistuvasti esiintynyt ruokamyrkytystä aiheuttavia viruksia.

Toiminnassa tulee huomioida sellaiset elintarvikkeet, jotka vaativat erikoiskäsittelyjä tai joiden käytöllä on rajoituksia. Näiden elintarvikkeiden osalta lisätietoja löytyy mm. Eviran nettisivuilta:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/elintarvikevaarat/>

**Toiminnassamme käsiteltäviä erikoiskäsittelyjä vaativia tai rajoituksia sisältäviä elintarvikkeita koskevat ohjeet on liitettyä omavalvontasuunnitelman liitteeksi.**

Homemyrkyt eli mykotoksiinit ovat homesienten tuottamia terveydelle haitallisia myrkyjä. Aflatoksiini on homemyrkyistä myrkyllisin, ja sen on todettu aiheuttavan syöpää. Esim. hedelmissä, marjoissa ja hilloissa esiintyy syöpää aiheuttavaa homesienten tuottamaa patuliinia.

*Homehtuneita elintarvikkeita ei suositella nautittavaksi, sillä esim. hilloissa ja mehuissa homemyrkyä on homekerroksen lisäksi koko tuotteessa. Elintarvikkeen kuumennus tai prosessointi ei tuhoa homemyrkyjä.*

## Työskentelytapojen fysikaaliset vaaratekijät.

Fysikaaliset vaaratekijät voivat saastuttaa elintarvikkeen mekaanisesti. Fysikaalisia vaaratekijöitä voivat olla elintarvikkeissa esiintyvät paljaalla silmällä nähtävät vierasesineet, joita ovat esimerkiksi pöly, lika, multa, kivet, metallinpalaset, hiukset, laastarit, tupakan tumpit, kuolleet hyönteiset ja muut tuhoeläimet sekä niiden jätökset, elintarvikkeen valmistukseen käytettävistä laitteista irronneet osat, pakkausmateriaalin palaset ja muut elintarvikkeeseen kuulumattomat esineet.

*Vierasesineiden pääsyä elintarvikkeisiin voidaan estää siten, että pidetään huolta työympäristön puhtaudesta ja laitteiden huollosta, käytetään asianmukaisia työasuja, noudatetaan siistejä ja huolellisia työtapoja ja ehkäistään tuhoeläinten pääsyä elintarvikehuoneistoon. Ennen työhön ryhtymistä, tarkastetaan työvälaineet ja käytettävät raaka-aineet.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, on kuvattu kohdassa 5.1 ”Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmistus” ja kohdassa 10 ”Tilojen, laitteiden ja välineiden puhdistus, sekä huolto”.

## 5.1 Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmistus

### Omavalvontatoimenpiteet

- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei tule säilyttää lämpötilavälillä yli +6 °C –alle +60 °C bakteerien nopean lisääntymisen vuoksi. Ruoan valmistuksen työvaiheet tulee tehdä mahdollisimman nopeasti ja käyttämättömät helposti pilaantuvat tuotteet tulee siirtää työvaiheiden välissä kylmiöön.
- Työskentelypisteet ja välineet puhdistetaan huolellisesti eri työvaiheiden välissä.
- Riittävä kypsennys voidaan arvioida aistinvaraisesti (aika-lämpötilayhdistelmää noudatetaan) tai mitaamalla valmiin tuotteen lämpötila.
- Ruokien valmistusreseptejä noudatetaan, jotta voidaan olla varmoja ruokien sisältämistä ainesosista ja tarvittaessa pystytään jäljittämään reseptin mukaisesti käytetyt raaka-aineet.

### Kirjaaminen

x Meillä kirjataan kypsennyslämpötiloja 1 kertaa viikossa.

### Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli kypsennyslämpötilat eivät ole säädösten mukaisia, jatketaan kumentamista.
- Jos havaitaan ristisaastumista, hävitetään saastuneet elintarvike-erät. Esim. sellaisenaan syötävään elintarvikkeeseen on valunut nestettä rikkinäisestä lihapakkauksesta tai veitsellä jolla on käsitelty raakaa lihaa, käsitellään puhdistamatta salaattiaineksia.

## **UPPOPAISTO (koskee niitä keittäitä, joilla uppopaistoa säännöllisesti)**

Uppopaistettavia tuotteita ovat:

### **kypsät perunatuotteet**

---

Uppopaistorasvan suosituslämpötila on +180 °C +/- 5 °C Uppopaistorasvan laatu on heikentynyt, mikäli rasva on paksua, tummaa, kitkerän makuista ja/tai hajuista, se käryää ja vaahtoa.

Uppopaistorasva vaihdetaan 2 kertaa kuukaudessa

Uppopaistorasvan vaihto ei ole säännöllistä. Uppopaistorasvan vaihdosta voidaan pitää kirjaa.

Erytisruokavalioiden uppopaistaminen on huomioitu seuraavasti:

Erytisruokavalioidelle on oma erillinen rasvakeitin

Muulla tavoin, miten?

Huolehditaan ettei rasvakeittimessä kypsennetä esimerkiksi leivitettyjä tuotteita, jolloin rasva ei ole enää gluteenittomalle sopivaa.

---

## **Jäähdytettävät ruoat**

### **Omaohjelmointitoimenpiteet**

- Ruoat jäähdytetään heti valmistuksen jälkeen, laakeissa astioissa, jolloin jäähdytettävä ruokakerros on mahdollisimman ohut (korkeintaan 10 cm).
- Säännöllistä jäähdytystä tehtäessä tulee olla erillinen laitteisto jäähdytystä varten. Pieniä määriä voi satunnaisesti jäähdyttää kylmävesialtaassa tai jääpalapedillä.
- Tuotteen jäähdytyslämpötila mitataan neljän tunnin kuluttua jäähdytyksen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään +6°C.
- Jäähdytyspäivä ja tuotteen nimi merkitään jäähdytetyn elintarvikkeen pakkauksiin, jos tuotetta on tarkoitus säilyttää pidempään.

Meillä jäähdytetään seuraavasti:

### **Käytössämme on jäähdytyskaappi**

**Jäähdytys tapahtuu muulla tavalla. Kuvaus tavasta:**

### **Kirjaaminen**

- Jäähdytettävän ruoan alkulämpötila ja neljän tunnin kuluttua saavutettu loppulämpötila mitataan ja kirjataan ensin tiheästi noin kuukauden ajan useammasta erilaisesta elintarvikkeesta. Mikäli kirjausten perusteella voidaan osoittaa, että jäähdytysmenetelmä on riittävän tehokas ja sen avulla päästään alle +6 asteen lämpötilaan neljässä tunnissa, voidaan kirjauksia harventaa ja tehdä niitä kuukausitasolla.  
Jäähdytettävän ruoan alkulämpötila ja neljän tunnin kuluttua saavutettu loppulämpötila mitataan ja kirjataan \_\_\_\_ kertaa kuukaudessa seurantalomakkeeseen.
- Jäähdytettävän ruoan alkulämpötila ja neljän tunnin kuluttua saavutettu loppulämpötila mitataan aina ja kirjataan **1** kertaa viikossa.
- Mahdolliset poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.

### **Korjaavat toimenpiteet**

- Mikäli tuote ei jäähy neljässä tunnissa +6 asteeseen tai sen alle, erä hylätään, eli tuote hävitetään asianmukaisesti.
- Tarkastetaan laitteen toiminta.

## **5.2 Uudelleen kuumennettavat ruoat**

### **Omaohjelmointitoimenpiteet**

- Ruoan valmistuspäivämäärä tarkistetaan.
- Lämpötilat mitataan ruoasta aina uudelleen kuumennuksen jälkeen. Lämpötilan tulee olla tällöin kauttaaltaan vähintään +70 °C.

### **Kirjaaminen**

- Mikäli toimintaan kuuluu uudelleenkuumennusta, kirjataan lämpötila **4** kertaa kuukaudessa seurantalomakkeeseen. Kirjaus voidaan tehdä samaan lomakkeeseen tarjollapitolämpötilojen kanssa, merkitsemällä ruoan eteen U -kirjain.

### **Korjaavat toimenpiteet**

- Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten mukaisia, jatketaan kuumentamista.

## 5.3 Elintarvikkeiden jäädyttäminen/pakastaminen ja sulatus

### Omavalvontatoimenpiteet

- Jäädytettävä ruoka on jäähdytetty kohdan ”*Jäähdytettävät ruoat*” mukaisesti ennen jäädytystä.
- Raaka-aineet tulee jäädyttää viimeistään viimeisenä käyttöpäivänä. Itse valmistetun ruoan jäädytys tehdään valmistuspäivänä. Vain laadultaan moitteettomia ja jäädytykseen sopivia ruokia ja raaka-aineita jäädytetään. Jäädytys tulee tapahtua siten, että ruoan laatu ei jäädytyksessä huonone.
- Ruokia ei jäädytetä uudelleen sulatuksen jälkeen.
- Jäädytetyn ruoan pakkaukseen merkitään jäädytyspäivä ja ruoan nimi. Eritysruokavalioiden osalta myös allergiaa aiheuttavat ainesosat.
- Ruoan jäädyttämistä varten on laite, jonka lämpötila voidaan säätää  $-18\text{ °C}$  kylmemmäksi. Ruoka jäädytetään niin pienissä erissä, että sen kauttaaltaan jäätymiseen kuluu enintään 24 tuntia.
- Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on  $-18\text{ °C}$  tai kylmempi.
- Jäädytetyt elintarvikkeet käytetään kahden (2) kuukauden kuluessa jäädytyspäivästä.
- Pakastetut ja jäädytetyt ruoat sulatetaan kylmiössä, jolloin elintarvikkeen pintalämpötila ei nouse yli sallitun. Sulatusta ei milloinkaan tehdä huoneen lämpötilassa. Sulatus tehdään kylmiössä riittävän suuressa astiassa siten, etteivät sulamisvedet pääse leviämään ja saastuttamaan muita elintarvikkeita.

### Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat tai jäädyttämisprosessi eivät ole säädösten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.
- Mikäli säilytysaika on ylittynyt, tuotteet hävitetään asianmukaisesti.
- Mikäli on mahdollista, että kontaminaatoriskin omaavien elintarvikkeiden (esim. raaka liha) sulamisvesiä on päässyt muihin pakkaamattomiin elintarvikkeisiin ja kontaminaatoriski on näin ollen mahdollinen, tulee kyseiset tuotteet hävittää asianmukaisesti.

**Muuta** (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

---

## 6 Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu

Meidän toimintaamme kuuluvat riskit:

### **Myyntilämpötilojen ja myyntiajan hallinta.**

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee myydä kylmälaitteista ja niiden lämpötilojen tulee olla lain-säädännön mukaiset. Riskinä tuotteiden pilaantuminen väärässä lämpötilassa.

*Myyntivitriinissä myytävien tuotteiden lämpötila tulee olla +6 astetta. Mikäli tuotteiden myyntiaika on korkeintaan neljä tuntia, voidaan soveltaa kylmänä tarjottavien elintarvikkeiden lämpötilaa +12 °C. Tällöin tulee kuvata millä tavoin tarjollapitoaika hallitaan.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, on kuvattu kohdassa 6.1 ”Myynti”.

### **Tarjoilulämpötilojen ja tarjoiluajan hallinta.**

Riskinä tuotteiden pilaantuminen väärässä lämpötilassa.

*Jos kylmänä tarjottavat ruoat (esim. salaattipöytä) pidetään tarjolla yli +6°C:ssa, kuitenkin enintään +12°C:ssa, saa tarjollapitoaika olla enintään neljä tuntia. Jos kylmänä tarjottavat ruoat pidetään tarjolla enintään +6°C:ssa, voi tarjollapitoaika olla yli neljä tuntia.*

*Kuumana tarjottavat ruoat tulee säilyttää tarjoilun ajan aina vähintään +60°C:ssa.*

*Kylmänä ja kuumana tarjottavia elintarvikkeita saa pitää tarjolla kerran ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, on kuvattu kohdassa 6.2.1 ”Kylmän ruoan tarjoilu”.

### **Tuotteiden erillään pito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa.**

Riskinä tuotteiden saastuminen pisaratartuntana tai ottimien välityksellä ja ristikontaminaatio erityisruokavaliotuotteiden ja tavanomaisten tuotteiden välillä.

*Buffet-pöydissä, kahvilinjastoissa tms. myynnissä/tarjolla olevat elintarvikkeet tulee suojata kuvuin, liinoin tai muilla pisarasuojilla. Erityisruokavaliotuotteet tulee pitää myynnissä/tarjolla selvästi erillään tai hyvin suojattuina, sekä hyvin merkittyinä.*

Toimenpiteet, joilla hallitsemme riskin, on kuvattu kohdassa 6.2.2 ”Elintarvikkeiden suojaaminen”.

## 6.1 Myynti

Meillä on myynnissä:

**Kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita:**

Pakkaamattomina

**Huoneenlämmössä säilytettäviä elintarvikkeita:**

Pakkaamattomina

### **Pakkaamme itse elintarvikkeita.**

Näitä ovat: Erilaiset vitriinituotteet, pullat ja viinerit, pakkaamme ne itse mikäli asiakas haluaa ostaa niitä mukaan.

### **Omaavontatoimenpiteet ja kirjaaminen**

- Myynnissä pidettävien elintarvikkeiden päivämäärät tarkistetaan riittävän usein. Vanhaksi menneet tuotteet poistetaan myynnistä.



- Myyntilaitteiden lämpötiloja tarkkaillaan päivittäin.
- Lainsäädännön mukaiset myyntilämpötilavaatimukset ovat:

Elintarvike	Myyntilämpötila enintään
Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset (esim. katkaravut), sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet (ml. suolaamaton mäti).	Sulavan jään lämpötila (enintään +2°C)
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, kaikki tyhjiö- ja suojaakasupakatut jalostetut kalastustuotteet (esim. kylmä- ja lämminsavulohi), suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu suolattu mäti.	0 – +3 °C
Raaka jauheliha ja jauhettu maksa.	+4 °C
Maito, kerma, maitopohjaiset tuotteet joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vastaavaa käsittelyä (esim. pastöroimattomasta maidosta valmistettu tuorejuusto), idut, paloitetut kasvikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi ja kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu enintään +6 °C poikkeavaa lämpötilavaatimusta (esim. valmisruoat, makkarat, leikkeleet, raaka liha, siipikarjan liha, raakalihavalmisteet ja pitkään säilyvät konditoriatuotteet).	+6 °C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai vastaava käsittely (esim. jogurtit, viilit, piimät ja useimmat juustot).	+8 °C
Pakasteet	–18 °C tai kylmempi
Kuumana myytävät helposti pilaantuvat elintarvikkeet.	+60 °C

- Lämpötilat kirjataan **1** kertaa viikossa seurantalomakkeeseen.
- Mikäli helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myyntikalusteen lämpötila ylittää lainsäädännön vaatimuksen korkeintaan kolmella asteella, voidaan tilannetta seurata lyhytaikaisesti ennen toimenpiteisiin ryhtymistä ja uusintamittauksella varmistaa tilanteen korjaantuminen tai jatkotoimenpiteiden tarve.
- Poikkeamat lämpötiloissa kirjataan aina seurantalomakkeeseen.
- Mikäli myyntivitriinin lämpötilaan sovelletaan tarjoilulämpötilaa +6 - +12°C, huolehditaan neljän tunnin myyntiajasta.

### Korjaavat toimenpiteet

- Laitteen toimivuus tarkastetaan.
- Mikäli helposti pilaantuvien elintarvikkeiden myyntikalusteen lämpötila ylittää lainsäädännön vaatimuksen yli kolmella asteella tai mikäli korkeintaan kolmen asteen poikkeama jatkuu pidempään kuin vuorokauden, tulee elintarvikkeiden lämpötila mitata ja arvioida niiden käyttökelpoisuus. Jos käyttökelpoisuudesta ei voida enää olla varmoja, on tuotteet poistettava myynnistä.
- Mikäli sovelletaan tarjoilulämpötilavaatimusta ja vitriinissä myynnissä olevien elintarvikkeiden lämpötilat ylittävät +12 °C, tulee ne poistaa myynnistä.
- Mikäli kuumana myytävien elintarvikkeiden lämpötila laskee alle +57 °C, ei ruokia tule enää myydä, vaan ne hävitetään jätteisiin.

## 6.2 Tarjollapito

### 6.2.1 Kuuman ja kylmän ruoan tarjoilu

#### Omavalvontatoimenpiteet ja kirjaaminen

- Kuumana tarjoiltavat ruoat pidetään tarjoilun ajan kuumana seuraavasti:

Buffet-linjastossa

---

- Kylmänä tarjoiltavat helposti pilaantuvat ruoat pidetään tarjoilun ajan kylmänä seuraavasti:

Buffet-linjastossa

---

- Tarjolla pidettävien elintarvikkeiden neljän tunnin aikarajoitusta hallitaan seuraavasti:

Buffet: Ruokien kierto on meillä nopeaa, jolloin ruoat eivät jää linjastoon pitkiksi ajoiksi. Mikäli näin olisi, huomioimme sen valmistusvaiheessa käyttämällä esimerkiksi puolikkaita pakkeja.

---

Vitriini:

---

Muu; mikä/miten:

---

- Tarjoiltavien ruokien lämpötiloja seurataan säännöllisesti mittaamalla.
- Mittaustulokset kirjataan **1** kertaa viikossa seurantalomakkeeseen.
- Poikkeamat lämpötiloissa kirjataan aina seurantalomakkeeseen.
- Kuumentamalla valmistetut kokonaiset leipomotuotteet (leipomosta tulleet tai toimipaikassa raaka-pakasteista paistetut), kuten riisipiirakat, lihapasteijat ja lihapiirakat voidaan myydä huoneenlämmössä. Huoneenlämmössä myynnissä pidettyjä myymättä jääneitä tuotteita ei valmistuspäivän jälkeen saa jäähdytettynäkään enää myydä.

#### Korjaavat toimenpiteet

- Laitteen toimivuus tarkastetaan.
- Mikäli kylmänä tarjottavien ruokien ja vitriinissä olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat ylittävät +12 °C, poistetaan ne myynnistä.
- Mikäli kuumana tarjottavien ruokien lämpötila laskee alle +57 °C, ei ruokia enää tarjoilla, vaan ne hävitetään jätteisiin.

### 6.2.2 Elintarvikkeiden suojaaminen

#### Omavalvontatoimenpiteet

- Tarjolla pidettävät pakkaamattomat elintarvikkeet tulee suojata riittävästi.
- Meillä elintarvikkeiden suojana käytetään:

Kelmua tai kupuja

---

- Erityisruokavalioiden tarjolla pitäminen on järjestetty seuraavasti:

Oma hylly esimerkiksi gluteenittomille leipätuotteille

---

### 6.2.3 Elintarviketietojen antaminen kuluttajille sekä allergioiden ja intoleranssien huomioiminen tarjollapidossa

- Tarjoilupaikoissa tarjolla olevista elintarvikkeista tulee ilmoittaa elintarvikkeen nimi, sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet, joita ovat:
  - gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
  - äyriäiset ja äyriäistuotteet
  - kananmuna ja munatuotteet
  - kala ja kalatuotteet
  - maapähkinä ja maapähkinätuotteet
  - soijapapu ja soijapaputuotteet
  - maito ja maitotuotteet (ei laktoosi)
  - pähkinät ja pähkinätuotteet
  - selleri ja sellerituotteet
  - sinappi ja sinappituotteet
  - seesaminsiemenet ja seesaminsiemenuotteet
  - lupiinit ja lupiinituotteet
  - nilviäiset ja nilviäistuotteet
- Lisäksi tulee ilmoittaa ruoan alkuperämaa tai lähtöpaikka, jos ateria on kokonaisuudessaan valmistettu ulkomailla ja vain kuumennetaan tarjoilupaikassa tai jos alkuperämaan ilmoittamatta jättäminen voi muuten johtaa kuluttajaa harhaan.
- Tiedot on oltava keittiöllä kirjallisessa muodossa, henkilökunnan ja viranomaisten saatavilla. Tiedot voidaan kuitenkin antaa asiakkaille suullisesti, jos elintarvikkeiden läheisyydessä olevassa julisteessa tai ruokalistassa ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa henkilökunnalta.

**Ruokien allergeeni- ja alkuperätiedot  
saa kysymällä henkilökunnalta.**

## 7 Elintarvikkeiden kuljetus

Toimintaamme kuuluu:

Ruoka- ja/tai cateringkuljetukset (esim. jakelukeittiöihin toimitettavat ruoat ja pitopalvelu)

Ateriakuljetukset yksityishenkilöille (esim. lounasruoka vanhuksille)

### Omavalvontatoimenpiteet ja kirjaaminen

- Helposti pilaantuva, kuumana lähtevä ruoka valmistetaan juuri ennen kuljetusta. Ruoan lähtölämpötila on niin korkea, että ruoka pysyy koko kuljetuksen (ja tarjoilun) ajan vähintään +60 °C lämpötilassa.
- Kylminä lähtevät helposti pilaantuvat elintarvikkeet säilytetään kylmiössä lähtöhetkeen asti. Kylminä kuljetettavien tuotteiden lämpötilan tulee pääsääntöisesti säilyä enintään +6 °C lämpötilassa jakelupisteeseen saakka. Välittömään tarjoiluun tarkoitettujen kasvissalaattien ja -raasteiden lämpötila saa kuljetuksen aikana nousta enintään +12 °C:een.
- Kuljetukseen käytetty aika lasketaan 4 tunnin enimmäistarjoilu-aikaan.
- Ruoat pakataan seuraavasti, jotta lämpötilat pysyvät kuljetuksen ajan sallituissa rajoissa:

#### Kuumat ja kylmät ruoat lämpölaatikoihin, jolloin lämpötila pysyy haluttuna

- Mikäli ruokia ei jakelupisteessä tarjoilla välittömästi, säilytetään lämpimät ruoat kuljetuslaatikoissa ja kylmät ruoat siirretään kylmälaitteeseen.
- Erityisruokavaliot tulee pakata huolellisesti erilleen muista elintarvikkeista ja merkitä selkeästi.
- Kuljetusastiat säilytetään elintarvikehuoneistossa suojattuina ja ne puhdistetaan aina käyttökertojen välillä.
- Kontaminaation riskin välttämiseksi kuljetuslaatikoiden nostamista työpöydille vältetään.
- Kuormatilan siisteys varmistetaan ennen lastausta.
- Kylmän ja kuuman ruoan lämpötila mitataan ennen lähettämistä.
- Lämpötila kirjataan **7** kertaa viikossa seurantalomakkeeseen.
- Mikäli käytetään ulkopuolista kuljetusyrittäjää, on varmistuttu että ko. yrittäjällä on omaan toimintaan riittävä omavalvontasuunnitelma.
- Pakkaamattomien elintarvikkeiden kuljettamiseen käytettäviin astioihin / laatikoihin merkitään tarvittaessa "Vain elintarvikekäyttöön" tai muu merkintä, joka ilmaisee niiden käyttötarkoituksen.

### Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt, havaitut virheellisuudet korjataan ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

**Muuta** (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

---

## 8 Valitusten käsittely / ruokamyrkytyspäily

### Omavalvontatoimenpiteet

#### Asiakasvalitukset

- Asiakasvalitus voi olla elintarvikkeiden laatuun liittyvä, esim. ruoan paha/oulo maku, suolaisuus tai tarjoiltavan ruoan lämpötila. Lisäksi asiakasvalitus voi kohdistua huoneiston tai henkilökunnan toimintaan, esim. likaiset astiat tai henkilökunnan päänahineen käyttö.
- Asiakasvalitukset käydään läpi yhdessä henkilökunnan kanssa ja toimintaan tehdään tarvittavat muutokset.

#### Ruokamyrkytyspäily

- Ruokamyrkytystä epäiltäessä tehdään välittömästi lain määräämä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.
- Otetaan näytteet epäilystä ruoasta / raaka-aineesta (vähintään 200grammaa/näyte) mahdollista laboratorioon toimittamista varten.
- Näytteet säilytetään kylmässä. Näytteet jäädytetään, mikäli niitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon.

### Kirjaaminen

- Asiakasvalitukset, ruokamyrkytyspäilyt ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seurantalomakkeeseen.

### Korjaavat toimenpiteet

- Selvitetään ruokamyrkytyspäilyn oikeellisuus ja syy yhdessä terveystarkastajan kanssa ja ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin.

## 9 Siivous- ja puhtaanapitosuunnitelmat

Huoneiston ja varusteiden puhtaanapitoa varten tulee olla **erillinen kirjallinen** siivous- ja puhtaanapitosuunnitelma, josta selviää mm.

- Kuinka usein laitteet, työvälineet, pinnat (esim. pöydät ja lattiat) puhdistetaan. Suunnitelmaan tulee liittää ohjeet mahdollisten erikoislaitteiden purkamisesta ja kokoamisesta.
- Mitä työvälineitä ja aineita puhdistukseen käytetään sekä käytettävät laimennussuhteet
- Miten eri pinnoilla ja tiloissa käytettävät puhdistusvälineet säilytetään erillään toisistaan ja miten ne merkitään (esim. värikoodit puhtausasteen mukaan)
- Miten puhdistusvälineitä pestään ja desinfioidaan, jotta ne eivät levittäisi mikrobeja paikasta toiseen
- Miten astioiden pesu on järjestetty ja miten astianpesukoneen päivittäisestä puhdistuksesta huolehditaan

## 10 Tilojen, laitteiden ja välineiden puhdistus, sekä huolto

### Omavalvontatoimenpiteet

- Tilojen, laitteiden ja välineiden yleinen aistinvarainen tarkastus tehdään päivittäin. Riittämättömän puhdistuksen voi aistinvaraisesti havaita näkyvästä liasta tai epämiellyttävästä hajusta.
- Siivouksen ja puhdistuksen tason tarkkailemiseksi otetaan pintapuhtausnäytteitä. Tarkemmat tiedot löytyvät näytteenottosuunnitelmasta.
- Siivousvälineet säilytetään asianmukaisessa siivouskomerossa ja ne puhdistetaan huolellisesti aina käytön jälkeen. Siivousvälineiden kuntoa tarkkaillaan ja huonokuntoiset siivousvälineet poistetaan käytöstä.
- Puhdistusaineita ei varastoida niissä tiloissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.
- Pesuaineiden ja muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet ovat omavalvontasuunnitelman liitteenä.
- Elintarvikehuoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita, kuten käytöstä poistettuja kalusteita, laitteita ja mainosmateriaaleja ei säilytetä elintarvikehuoneistossa, koska ne keräävät pölyä, aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa.

### Kirjaaminen

- Mahdolliset siisteystasoa koskevat huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seurantalomakkeelle.
- Harvemmin puhdistettavien kohteiden (mm. rasvasuodattimet, pakastimet) puhtaanapidot kirjataan seurantalomakkeelle.

## 10.1 Astiahuolto

### Omavalvontatoimenpiteet

- Kuluneet ja rikkinäiset astiat poistetaan käytöstä.
- Koneellisen astianpesun vaiheet:
  1. Tarkista ennen pesua, että kone on puhdas, sihti ja muut osat ovat paikoillaan ja pesunestettä ja huuhteluainetta on riittävästi.
  2. Ennen koneellista pesua astiat esihuuhdellaan irtolian poistamiseksi viileällä +35–40 °C vedellä, jotta proteiinit eivät pesussa pala kiinni astiaan. Erillistä pesuainetta ei tarvita.
  3. Konepesussa pesuveden suosituslämpötila on +60–65°C. Matalampi lämpötila heikentää pesutehoa ja korkeampi polttaa lian kiinni astioihin.
  4. Huuhteluveden suosituslämpötila on vähintään +80°C. Kuumuus tuhoaa mikrobeja ja nopeuttaa astioiden kuivumista. Myös huuhtelukirkaste nopeuttaa astioiden kuivumista.
- Pesutulosta kontrolloidaan aistinvaraisesti (ja pintapuhtausnäyttein).
- Astianpesukone huolletaan huoltavan yrityksen toimesta **1** kertaa vuodessa.

### Kirjaaminen

- Poikkeamat astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötiloissa / astioiden aistinvaraisessa puhtaudessa kirjataan seurantalomakkeelle. Lisäksi muut toiminnassa havaitut poikkeamat kirjataan aina.
- Poikkeamien lisäksi astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilat kirjataan **4** kertaa kuukaudessa. Mikäli astianpesukoneessa ei ole ulkopuolelta luettavaa lämpötilanäyttöä, ei lämpötilaseuranta tarvitse tehdä. Tällöin seurataan astioiden puhtautta aistinvaraisesti.
- Astianpesukoneen huoltava yritys antaa käynnistään erillisen todistuksen huoltokäynnin yhteydessä, joka säilytetään omavalvonnan asiakirjojen säilytysohjeen mukaisesti.

## 10.2 Kunnossapitosuunnitelma

### Omavalvontatoimenpiteet

- Huoneiston tilojen ja laitteiden kunto tarkistetaan säännöllisesti **2** kertaa vuodessa.
- Huoneistossa havaituista tilojen ja laitteiden yms. puutteista ja epäkohdista laaditaan korjaussuunnitelma aikatauluineen.
- Huoneiston tiloissa ja laitteissatodetuista epäkohdista ilmoitetaan kiinteistön kunnossapidosta vastaavalle taholle tai huoltoliikkeelle.
- Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).
- Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan **1** kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100°C) ja sulavan jään (0°C) lämpötilat.

### Kirjaaminen

- Lämpömittareiden toiminnan tarkastukset ja saadut tulokset kirjataan seurantalomakkeeseen.
- Huoltoreportit liitetään omavalvontaan.

# 11 Talousveden hankinta

Käytettävän talousveden tulee täyttää sille asetetut vaatimukset.

## Talousvesi tulee:

### x kunnan verkostosta

Kunnan verkostovettä valvotaan säännöllisin tutkimuksin ja sen tulee täyttää STM:n asetuksen (461/2000) talousvedelle asetettavat vaatimukset. Talousveden laatua valvoo kunnan terveydensuojeluviranomainen säännöllisin tutkimuksin yhteistyössä vesilaitoksen kanssa.

## Omavalvontatoimenpiteet

### Jos vedessä havaitaan väri-, maku- tai hajuvirheitä:

- vettä ei käytetä elintarvikkeeksi / elintarvikkeiden käsittelyyn / muuhun toimintaan
- otetaan yhteyttä veden laadusta vastaavaan tahoon (esim. vesilaitoksen päivystys, vesiosuuskunnan näytteenotosta vastaava henkilö) veden asianmukaisen laadun varmistamiseksi

Yhteystiedot:

Ali Tiimonen

Rantatie 13, 52700 Mäntyharju

040-7000413

Päivystys työajan ulkopuolella: 040 0655 311

Tai mikäli kyseessä on oma kaivo, otetaan vedestä näyte ja veden asianmukainen laatu varmistetaan laboratoriotutkimuksin ja tarvittaessa ryhdytään muihin toimenpiteisiin veden laadun saattamiseksi asianmukaiseksi. Vettä ei käytetä ennen kuin sen asianmukainen laatu on varmistettu.

## Kirjaaminen

- Vedessä havaitut virheet ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seurantalomakkeeseen.

## Muut huomiot, toimintaohjeet, yms.

---



# Jätehuoltosuunnitelma

## Oma- ja valvontatoimenpiteet

- Jätehuoltosuunnitelma on tehty ottaen huomioon paperin, pahvin, biojätteen, lasin ja metallin erilliskeräys kunnallisten jätehuoltomääräysten lajitteluvuokkojen mukaisesti. Jos kiinteistöllä syntyy keräyspahvi-, lasi-, metalli- ja biojätteitä yli 20kg / viikko, tulee niille järjestää erilliskeräily.
- Elintarviketilojen jäteastiat tyhjennetään päivittäin ja astioiden puhdistus tulee huomioida siivoussuunnitelmassa.
- Jätealueen yleinen silmämääräinen tarkastus tehdään päivittäin ja jäteastiat puhdistetaan säännöllisesti.

## Kirjaaminen

- Jätehuollossa tai jätealueella havaitut epäkohdat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seurantalomakkeeseen.

# 12 Tuholaisten torjunta

## Oma- ja valvontatoimenpiteet

Elintarviketuholaisia voidaan ehkäistä huolehtimalla siitä, että

- Elintarvikehuoneistossa on hyvä järjestys ja siisteys.
- Ovet ja ikkunat pidetään kiinni. Mikäli ikkunoita joudutaan pitämään auki, tulee niissä olla hyönteisverkot.
- Pakkauksia pidetään hyllyillä.
- Varastossa olevat elintarvikkeet kiertävät FIFO -periaatteella eli vanhin otetaan ensimmäisenä käyttöön.
- Saapuvat tavarat tarkastetaan.

Tuhoeläimiä todettaessa ryhdytään toimenpiteisiin niiden hävittämiseksi. Tarvittaessa otetaan yhteyttä tuhoeläintorjuntayritykseen tai desinfektioyhtiöön.

## Kirjaaminen

- Havainnot tuholaisista ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet (torjunta-aika, torjunnan tekijä, käytetty torjunta-aine, tuhoeläin jota torjuttu) kirjataan seurantalomakkeelle.

## 13 Henkilökunnan hygienia

Oikeilla hygieenisillä työtavoilla kaikissa elintarvikkeen käsittelyvaiheissa jokainen työntekijä vaikuttaa siihen, ettei kontaminaatiota tapahdu tai elintarvikkeet pilaannu.

### 13.1 Henkilökunnan terveydentila

- Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla todistus siitä, että soveltuu elintarviketyöhön. Todistus tulee olla työsuhteen alkaessa, kun työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden.
- Lyhytaikaisia työntekijöitä (alle 1 kk) opastetaan turvallisissa työtavoissa, henkilökohtaisessa hygieeniassa ja valistetaan tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aihetta, voivat hakeutua tarkastukseen.
- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän henkilön palatessa yli kolmen vuorokauden pituiselta matkalta Pohjoismaiden ulkopuolelta, tulee hänen antaa ulostenäyte salmonellatutkimusta varten.
- Ulkomaan matkalta palaavien vatsasairaudet selvitetään. Vatsataudin aikana ei tule käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

#### **Omaavontatoimenpiteet:**

Meillä on työterveyshuolto:

Etelä-Savon työterveys  
Liiketie 4 52700 Mäntyharju  
0447945392.

### 13.2 Hygieniaosaaminen

- Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla hygieniaosaamistodistus (Linkki Eviran tulkintaan, milloin hygieniaosaamistodistus vaaditaan: [http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elintarvikkeet/valmistus\\_ja\\_myynti/elintarvikehuoneistot/pakkaamattoman\\_helposti\\_pilaantuvan\\_elintarvikkeen\\_kasittely\\_taulukko\\_14.1.2016.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikehuoneistot/pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely_taulukko_14.1.2016.pdf)).
- Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään 3 kk kuluessa työn aloittamisesta. Kolmeen kuukauteen lasketaan taannehtivasti myös aiemmat elintarvikealan työt, joissa hygieniapassia edellytetään.
- Henkilökunnalle annetaan säännöllisesti koulutusta käsi- ym. hygieniasta. Vastuuhenkilö huolehtii henkilökunnan hygieniakoulutuksesta ja valvoo hygieniaa.

#### **Omaavontatoimenpiteet**

Kopio hygieniaosaamistodistuksesta säilytetään omaavontakansiossa tai pidetään kirjanpitoa henkilöistä, joilla on hygieniaosaamistodistus.

### 13.3 Pukeutuminen ja käsihygienia

- Työpukuna käytetään helposti puhdistettavasta materiaalista valmistettua puhdasta asustusta. Työpukuun kuuluvat myös työjalkineet sekä päähine. Työpukua käytetään vain työpaikalla. Työpuvun asianmukaisuutta seurataan.
- Meillä käytetään työasuna / suojavaatteina:

Kokkien työasuja

---

- Työasut / suojavaatteet huolletaan seuraavasti:

Pesetetään säännöllisesti Mikkelin pesulassa

---

- Jos työntekijä käy työpäivän aikana elintarvikehuoneiston ulkopuolella tai ulkona, se tulee järjestää niin, että etenkin käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tästä ei aiheudu elintarvikkeille hygieenistä riskiä. Elintarviketyössä käytettävät vaatteet tulee vaihtaa tai suojata, mikäli ulkona käynti todetaan riskiksi elintarvikehygienialle.
- Käsienpesupisteet on varustettu asianmukaisesti nestesaippualla, kertakäyttöisillä käsipyyhkeillä, sekä roska-astioilla.
- Käsihygieniasta on annettu ohjeistusta henkilökunnalle.
- Muiden henkilöiden kuin elintarvikehuoneiston henkilökunnan pääsyä tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, pyritään välttämään.

Ohjeita henkilökunnan hygieniaan:

- ✓ Jokaisen, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta.
- ✓ Työvaatteiden tarkoitus on käsiteltävien elintarvikkeiden saastumisen estäminen. Jokaisen, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa elintarvikkeiden käsittelyalueella, on käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita. Toimijan velvollisuus on huolehtia, että kaikki elintarviketyöntekijät käyttävät työn luonteen vaatimia asiallisia ja puhtaita työvaatteita, jotka tulee vaihtaa riittävän usein.
- ✓ Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Korujen käyttö voi aiheuttaa elintarvikehygieenisen riskin, koska esim. sormuksen alle voi jäädä kosteutta ja kerääntyä likaa, mikä edesauttaa mikrobien esiintymistä käsissä. Ääritapauksessa koru tai sen osa voi irrota ja joutua elintarvikkeeseen. Jos työntekijä käyttää sormuksia, kynsilakkaa tai rakennekynsiä, on työntekijän käytettävä ehjiä suojakäsineitä, jotka vaihdetaan riittävän usein ja tarvittaessa.
- ✓ Haava tulee suojata asianmukaisesti esim. laastarilla. Jos haava on kädessä, tulee käyttää lisäksi suojakäsineitä. Suojakäsineiden käytöllä estetään bakteerien leviäminen kädessä olevasta haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.
- ✓ Huolellinen ja säännöllinen käsienpesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys asiallisen suojavaatetuksen lisäksi.
- ✓ Kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä.



# 14 Näytteenottosuunnitelma

## 14.1 Pintapuhtausnäytteet

Huoneistoissa, joissa käsitellään ja varastoidaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tai valmistetaan pilaantuvia elintarvikkeita, otetaan säännöllisesti mikrobiologisia pinta- ja puhtausnäytteitä sekä siivouksen tason tarkistamiseksi että laitteistojen kunnon ja toimivuuden seuraamiseksi. **Näytteenottoiheys aerobisille mikro-organismeille (kokonaispesäkeluku) on 3–8 krt / vuosi.**

### Omaevalvontatoimenpiteet

- Meillä näytteitä otetaan: **2** krt / vuosi
- Näytteenotto suoritetaan käyttämällä seuraavaa menetelmää (esim. hygicult, valkuaisainetestti, luminesenssi)

### Hygicult

- Näytteitä otetaan suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (mm. leikkulaudoilta, työvälineistä, astioista, koneista) sekä välillisesti elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (mm. hanat, oven kahvat). Näytteitä voi ottaa myös esim. henkilökunnan käsistä.
- **Näytteitä otetaan kerralla vähintään viidestä (5) eri kohteesta.**
- Näytteet otetaan puhdistuksen jälkeen, kuivilta pinnoilta. Silmin nähden likaisilta pinnoilta on turha ottaa puhtausnäytteitä.

### Kirjaaminen

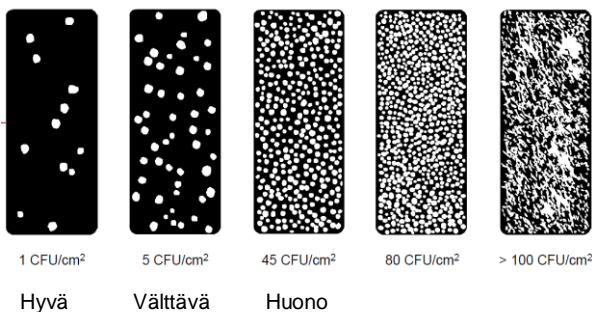
- Näytteenottopäivämäärä, näytteenotkohteet ja saadut tulokset (kasvuston määrä) kirjataan.
- Lisäksi kirjataan huonojen tulosten johdosta tehdyt toimenpiteet.

### Korjaavat toimenpiteet

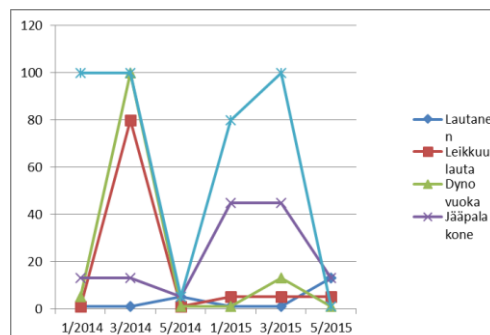
- Mikäli saadut tulokset osoittautuvat raja-arvojen mukaan huonoiksi, suoritetaan uusintänäytteenotto samasta kohteesta normaalin puhdistuksen jälkeen. Jos tulos on edelleen huono, tarkistetaan puhdistustavat ja -tiheydet ja tarvittaessa tehdään niihin muutoksia ja esim. uusitaan puhdistusvälineitä.

\*\*\*\*\*

Esimerkki Hygicultilla otetuista näytteistä ja niiden kirjauksista:



	Tulokset	Tulokset	Tulokset	Tulokset	Tulokset	Tulokset
Näytteenotkohte	1/2014	3/2014	5/2014	1/2015	3/2015	5/2015
Lautanen	1	1	5	1	1	13
Leikkuulauta	1	80	1	5	5	5
Dyno vuoka	5	100	1	1	13	1
Jääpalakone	13	13	5	45	45	13
Kokkiveitsi	100	100	5	80	100	1



Hygieniatason määrittämiseksi tulokset luetaan vertaamalla kasvutiheyttä mallitauluun. On tärkeää kiinnittäähuomio pesäkkeiden lukumäärään, niiden koolla ei ole merkitystä. Mikäli pesäkkeitä on vähän, voidaan laskea myös pesäkkeiden määrä ja kirjata se.

Pintaa voidaan pitää heikosti puhdistettuna, jos sillä on pesäkkeitä vielä siivouksen jälkeen 5 CFU/cm<sup>2</sup>.

## **14.2 Ennakoivat ruokanäytteet**

Kun valmistetaan samaa ruokalajia suurelle määrälle asiakkaita (>30), on valmistetusta ruoasta (ei perunat tai keitetyt lisäkekasvikset) hyvä ottaa näyte (vähintään 200gramman näyte / valmistettu elintarvikeerä), joka pakastetaan ja säilytetään. Näytteenotto helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytysepäilyksen selvittämistä, mikäli kyseistä ruokaa epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi. Myös ruokasalaateista, jotka on valmistettu eri raaka-aineista, voidaan ottaa ja jäädyttää tällainen näyte.

### **Omavalvontatoimenpiteet**

Meillä otetaan ennakoivia ruokanäytteitä säännöllisesti

- Näytteet jäädytetään ja säilytetään.
- Näytteitä säilytetään vähintään kahden viikon ajan, jonka jälkeen näytteet hävitetään asianmukaisesti.

**Muuta** (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

---

## 15 Asiakirjojen säilytys

Seuraavat asiakirjat säilytetään toimipaikassa:

1. Omavalvontasuunnitelma, joka sisältää seuraavat asiakirjat:
  - Siivous- ja puhtaanapitosuunnitelma (+ käyttöturvallisuustiedotteet ja ulkopuolisten siivousliikkeiden kanssa laaditut sopimukset tilojen / laitteiden puhtaanapidosta)
  - Kopiot hygieniaosaamistodistuksista tai terveystodistusten kopiot tai muu ko. tiedot sisältävä kirjanpito
2. Asiakirjat, joiden perusteella voidaan selvittää jäljitettävyyden kannalta tarpeellinen tieto omavalvontasuunnitelman mukaisesti
3. Omavalvonnassa täytettävät seurantalomakkeet kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta
4. Koneiden, laitteiden ja tilojen huolloista saadut erilliset huoltoreportit kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta
5. Elintarvike- ja pintapuhtausnäytteiden tutkimustulokset kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta
6. Viranomaisten tarkastuspöytäkirjat, näytteenottotodistukset ja näytteiden tutkimustodistukset kahden vuoden ajalta.
7. Talousveden tutkimustulokset (jos talousvesi ei tule kunnallisesta vesijohtoverkostosta tai vesiosuuskunnasta)

**Muuta** (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

---

## 16 Omavalvontasuunnitelman päivitys ja seuranta

- Omavalvontasuunnitelma päivitetään, mikäli toiminnassa, olosuhteissa, tuotteissa tai lainsäädännössä tapahtuu muutoksia.
- Omavalvonnasta vastaavan tulee seurata omavalvontasuunnitelman noudattamista ja kirjanpitoa.

**Muuta** (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

---

## 17 Työntekijöiden työhön perehdyttäminen, koulutus ja omavalvontaohjelmaan tutustuminen

Koko henkilökunnan tulee tuntea keittiön omavalvontaohjeistus ja noudattaa toiminnassaan annettuja ohjeita.

### Omavalvontatoimenpiteet

- Uudet työntekijät perehdytetään aina omavalvontasuunnitelmaan ja omavalvontaan, kuin myös koko henkilökunta aina silloin kun omavalvontasuunnitelmaan tehdään muutoksia.

### Kirjaaminen

- Henkilökunnan perehdytyksistä ja koulutuksista pidetään kirjaa.

### Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Perehdytyksessä käytämme laatimaamme perehdytyskansiota, josta löytyy tarpeellista tietoa uudelle työntekijälle.

---