

HÄRKÄMÄEN OBSERVATORION KERHOTALON

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Päivitetty 5.2.2018



Elintarvikehuoneiston nimi

Härkämäen observatorion kerhotalo

Yrityksen nimi

Warkauden Kassiopeia ry

y-tunnus

1763271-7

Paikan osoite

Härkämäentie 88, 79480 Kangaslampi

Yhteyshenkilö

Veli-Pekka Hentunen

p.

040 701 1625

Omaavunnon vastuhenkilö

Veli-Pekka Hentunen

p.

Kiinteistön huolto

Warkauden Kassiopeia ry

p.

Isännöitsijä

Warkauden Kassiopeia ry

p.

SISÄLLYSLUETTELO

1	Omavalvontasuunnitelman ja asiakirjojen säilyttäminen.....	1
2	Kohteen toiminta.....	1
3	Tilojen ja välineiden soveltuvuus ja kunnossapito.....	1
3.1	Ilmanvaihdon riittävyys ja kunnossapito.....	1
3.2	Siivousvälineiden ja siivousvälineiden riittävyys.....	2
3.3	Laitteiden ja työvälineiden kunnossapito.....	2
4	Tilojen ja välineiden puhtaanapito.....	2
4.1	Astianpesu.....	2
4.2	Haittaeläimet.....	2
4.3	Jätehuolto.....	3
5	Henkilökunta.....	3
5.1	Käsihygienia.....	3
5.2	Suojavaatetus.....	3
5.3	Hygieniosaamistodistukset ja terveydentilan seuranta.....	3
6	Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto.....	4
6.1	Elintarvikkeet haetaan itse.....	4
6.2	Tavarantoimittaja tuo elintarvikkeet.....	4
7	Elintarvikkeiden säilytys.....	5
7.1	Viimeinen käyttöpäivä/parasta ennen-päiväys.....	5
7.2	Kylmälaitteiden lämpötilat.....	5
7.3	Katkarapujen säilytys.....	6
8	Ruuanvalmistus ja tarjoilu.....	6
8.1	Jäähdytys.....	7
8.2	Kuumana säilytettävä ruoka ja uudelleenkuumennus.....	7
8.3	Tarjoilulämpötilat.....	8
8.4	Sushin valmistus ja tarjoilu.....	8
9	Pakkausmerkinnät.....	8
10	Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit.....	8
11	Elintarvikkeiden kuljetus.....	9
12	Erytisruokavaliot ja allergeenit.....	9
13	Jäljitettävyys.....	10
14	Ruokamyrkytykset ja asiakasvalitukset.....	11
15	Näytteenottosuunnitelma.....	11
15.1	Elintarvikenäytteet.....	11
15.2	Pintapuhtausnäytteet.....	11

16	Oiva-raportin esilläpito	12
17	Henkilökunnan perehdytys	12
18	Poikkeamat esitetystä suunnitelmasta	12
	Siivousohjelma	1
	Haittaeläinhavainnot.....	2
	Hygieniaosaamistodistukset ja terveydentilan seuranta	3
	Vastaanottotarkastukset.....	4
	Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta.....	5
	Jäähdytyksen lämpötilaseuranta.....	6
	Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta.....	7
	Uudelleen kuumennettävien ruokien lämpötilaseuranta.....	8
	Tarjoilulämpötilojen seuranta.....	9
	Pintapuhtausnäytteiden tulokset.....	10

1 OMAVALVONTASUUNNITELMAN JA ASIAKIRJOJEN SÄILYTTÄMINEN

Tämä omavalvontasuunnitelma ja tehdyt kirjaukset säilytetään kohteessa, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan mukaisia kirjauksia säilytetään vähintään yhden vuoden ajan. Omavalvontasuunnitelma pidetään ajan tasalla ja se tarkistetaan 1 kertaa vuodessa.

2 KOHTEEN TOIMINTA

Asiakaspaikkojen määrä-
 Henkilökunnan määrä 0 30
 Annosten lukumäärä arkipäivisin 0 /vrk viikonloppuisin 0 /vrk

Taulukko 1. Toiminnan kuvaus

Toiminta	Kyllä	Ei
Valmistetaan ruokaa	x	
Kypsennetään kebabia itse		x
Käytetään valmiskebabia		x
Pilkotaan vihannekset itse	x	
Valmistetaan/tarjoillaan sushia		x
Ruokaa on asiakkaiden itse otettavissa (esim. buffet-pöytä, salaattipöytä)	x	
Säilytetään elintarvikkeita kuumana, esim. lämpöhauteessa keittiössä (kebab, kebabkastike, riisi)	x	
Uudelleen kuumennetaan elintarvikkeita	x	
Jäähdytetään ruokia (esim. kebab, riisi, pasta, kermaperunat)		x
Jäädyytetään elintarvikkeita		x
Valmistetaan leivonnaisia	x	
Kuljetetaan tuotteita asiakkaille		x
Muuta, mitä:		

3 TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS JA KUNNOSSAPITO

Tilat, joissa käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita, soveltuvat riittävyydeltään ja rakenteiltaan elintarvikehuoneistotoimintaan. Tiloja ja rakenteita kunnostetaan säännöllisesti. Elintarvikehuoneiston pinnat ovat ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä.

Toiminnassa huomioidaan seuraavat asiat:

- Ilmanvaihdon riittävyys ja kunnossapito
- Siivousvälineiden ja siivousvälineiden riittävyys
- Laitteiden ja työvälineiden kunnossapito

3.1 Ilmanvaihdon riittävyys ja kunnossapito

Elintarvikehuoneiston ulko-ovet ja ikkunat pidetään suljettuna. Ilmanvaihto on riittävä toimintaan nähden. Huuva ja rasvasuodattimet puhdistetaan säännöllisesti.

3.2 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden riittävyys

Keittiön, ruokasalin ja WC:n siivousvälineitä säilytetään erillään toisistaan. Keittiölle ja muille tiloille on omat siivousvälineensä. Siivousvälineitä säilytetään hygieenisesti ja varrellisia siivousvälineitä säilytetään irti lattiapinnasta, esimerkiksi seinätelineessä.

3.3 Laitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Kylmälaitteita huolletaan säännöllisesti. Pakastimet sulatetaan säännöllisesti. Kylmälaitteiden tiivisteiden kuntoa seurataan säännöllisesti ja tarvittaessa uusitaan.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:	Sulatukset ja puhdistukset
<i>jääkaappi 1</i>	28.12.2017
<i>jääkaappi 2</i>	28.12.2017
<i>pakastin</i>	28.12.2017

4 TILOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAANAPITO

Elintarvikehuoneistossa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Erityisesti tilat, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, siivotaan päivittäin. Siivous suoritetaan siivousohjelman (liite 1) mukaan.

Elintarvikehuoneistossa ei säilytetä sinne kuulumatonta tavaraa. Elintarvikehuoneistosta poistetaan säännöllisesti toimintaan kuulumattomat ja ylimääräiset tavarat.

4.1 Astianpesu

Koneellisessa astianpesussa käytetään seuraavia lämpötiloja:

- esipesu lämpimässä vedessä 30 - 35 °C
- *varsinainen pesu kuumassa vedessä 65 - 75 °C, **astianpesukoneen + ohjelma***
- huuhtelu kuumassa vedessä 85 - 90 °C

Astianpesukone puhdistetaan säännöllisesti. Mikäli astioiden puhtaudessa pesun jälkeen on huomautettavaa, selvitetään ja korjataan syy. Astianpesupaikan siisteydestä ja järjestyksestä huolehditaan jokaisen käynnin yhteydessä. Astiat kuivataan ilmastavasti ja kuivat astiat siirretään niille varattuun paikkaan.

4.2 Haittaeläimet

Tuholaisten esiintymistä kohteessa tarkkaillaan jatkuvasti. Mikäli kohteessa esiintyy haittaeläimiä/tuholaisia (esim. kosisia, kuoriaisia, hiiriä, rottia, lintuja sisätiloissa), viedään kaikki saastuneet elintarvikkeet ulos jätesäiliöön ja tilat siivotaan huolellisesti. Tarvittaessa pinnoille suihkutetaan rautakaupasta tai päivittäistavarakaupasta saatavaa torjunta-ainetta. Torjunta-ainekäsittelyn jälkeen pestään kaikki pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat. Mikäli kiinteistössä esiintyy rottia tai hiiriä, otetaan yhteys viipymättä kiinteistön huoltoon.

Havainnot tuhoeläimistä tulee ilmoittaa kiinteistön huoltoon tai tuholaiistorjuntayritykseen:

Haittaeläinhavainnot ja tehdyt toimenpiteet kirjataan *haittaeläinhavainnot*-lomakkeelle (liite 2).

4.3 Jätehuolto

Jätteet toimitetaan ulos päivittäin ja jätteistä pestään tarvittaessa, kuitenkin vähintään kerran viikossa. Jättesäiliöitä on riittävästi ja ne tyhjenetään riittävän usein.

Käytetty kompostoitava jäte toimitetaan lämpökompostoriin

Kohdekohtaisia tarkennuksia:
<i>Seka-/energiajäte jätteistään, tyhjennys 8 viikon välein, Keski-Savon jätehuolto</i>
<i>Kompostijäte lämpökompostoriin joka päivä, kun jätettä on syntynyt</i>
<i>Kierrätettävät jätteet keräyspisteiden lajitteluun, Kangaslampi kirkonkylä tai Prisma Varkaus</i>

5 HENKILÖKUNTA

Henkilökunta työskentelee elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Henkilökunnan omia eväitä säilytetään erillään muista elintarvikkeista henkilökunnan jääkaapissa (jääkaappi 2). Tupakointi tapahtuu vain siihen tarkoitettuun paikkaan ulkona.

5.1 Käsihygieniä

Kädet pestään aina ennen työhön ryhtymistä ja eri työvaiheiden välillä. Käsienpesupisteet on varustettu *nestemaisella käsiinpesuaineella ja kertakäyttöisillä käsipyyhkeillä*. Henkilöillä, jotka käsittelevät elintarvikkeita, ei ole käsissään haavoja, rakennekynsiä tai koruja tai ne on peitetty suojakäsineillä. Haavoihin pitää laittaa näkyvä värikäs laastari.

<i>Kädet pestään aina:</i>	<i>Pese kätesi oikein ja huolellisesti!</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>ennen kuin ryhdytään työhön</i> • <i>ennen elintarvikkeiden käsittelyä</i> • <i>riskielintarvikkeiden esim. siipikarjan, lihan tai kalan käsittelyn jälkeen</i> • <i>siirryttäessä raakojen elintarvikkeiden käsittelyä jo kypsennettyjen tai kuumentamatta tarjottavien elintarvikkeiden käsittelyyn</i> • <i>WC:ssä käynnin jälkeen</i> • <i>nenän niistämisen tai tupakoinnin jälkeen</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Kastele kädet</i> 2. <i>Ota pesunestettä</i> 3. <i>Pese molemmat kädet, peukalot, kämmenselät, sormien välit, sormenpäät ja kynsien alustat</i> 4. <i>Huuhtelee hyvin, käytä lämmintä vettä</i> 5. <i>Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöpaperilla</i> 6. <i>Sulje hana paperin avulla</i>

5.2 Suojavaatetus

Henkilöillä, jotka työskentelevät keittiössä, on suojavaatetus tai esiliina. Suojavaatetukseen kuuluu esiliina, päähine ja sisäjalkineet. Koruja ei käytetä tai ne on peitetty suojavaatetuksella. Pitkät hiukset pidetään kiinni.

5.3 Hygieniosaamistodistukset ja terveydentilan seuranta

Elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on riittävät tiedot elintarvikehygieniasta. Elintarvikealan toimija varmistaa, että *hygieniosaamistodistus* (hygieniapassi) on henkilöillä, joka on työskennellyt yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä kolme kuukautta tai kauemmin. Omavalvontakansiossa säilytetään kopiot työntekijöiden hygieniä-

osaamistodistuksista. Hygieniosaamistodistuksesta ja sen suorittamisesta saa lisätietoa osoitteesta www.evira.fi.

Elintarviketyöntekijällä on terveydenhuollon ammattilaisen antama selvitys terveydentilastaan, mikäli työsuhteen oletetaan kestävän yli kuukauden. Tavallisesti selvitys sisältää haastattelun tai hygieniapastuksen sekä tarvittaessa salmonellatutkimuksen. Työntekijät hankkivat salmonellatodistuksen aina yli 4 vuorokautta kestäneen Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen matkan jälkeen tai epäiltäessä salmonellatartuntaa. Työntekijät eivät työskentele sairaana.

Työntekijät, joilla on hygieniosaamistodistus ja terveydenhuollon ammattilaisen antama selvitys terveydentilastaan, kirjataan *hygieniosaamistodistukset ja terveydentilan seuranta*-lomakkeelle (liite 3).

Kohdekohtaisia tarkennuksia: Hygieniapassien kopiot kerhotalon lipastossa turvallisuuskansiossa

6 ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO

Elintarvikehuoneistoon vastaanotetaan vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu oikeissa lämpötiloissa. Elintarvikkeita hankitaan tarpeen mukaan tapahtumien yhteydessä.

Taulukko 2. Elintarvikkeiden hankintapaikat

Elintarvikeryhmä	Hankintapaikka	Haetaan (x)	Tuodaan (x)
<i>Lihatuotteet</i>	<i>Sale Kangaslampi, Prisma tai Lidl Varkaus</i>	x	
<i>Kalatuotteet</i>	<i>Sale Kangaslampi, Prisma tai Lidl Varkaus</i>	x	
<i>Maitotaloustuotteet</i>	<i>Sale Kangaslampi, Prisma tai Lidl Varkaus</i>	x	
<i>Leipomotuotteet</i>	<i>Sale Kangaslampi, Prisma tai Lidl Varkaus</i>	x	
<i>Muut elintarvikkeet</i>	<i>Sale Kangaslampi, Prisma tai Lidl Varkaus</i>	x	

6.1 Elintarvikkeet haetaan itse

Elintarvikkeita ostettaessa tarkistetaan

- aistinvarainen laatu
 - esimerkiksi vihannesten tuoreus ja laatu
 - asianmukainen lämpötila aistinvaraisesti
- päiväys- ja pakkausmerkinnät
 - viimeiseen käyttöpäivään tai parasta ennen-päiväykseen on mahdollisimman pitkä aika
 - tuotteissa on suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät
- pakkausten kunto
 - pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
 - säilyketölkkit eivät ole kolhiutuneita tai pullistuneita

Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet *kuljetetaan kylmälaukuissa mahdollisimman nopeasti* kohteeseen. Tuotteet laitetaan välittömästi kylmälaitteisiin.

6.2 Tavarantoimittaja tuo elintarvikkeet

Tällä hetkellä Härkämäen observatoriolle tavarantoimittajat eivät tuo elintarvikkeita.

Elintarvikkeita vastaanotettaessa tuotteista mitataan lämpötilat haun yhteydessä. Lämpötiloja mitataan helposti pilaantuvista elintarvikkeista vaihdellen tuoteryhmää. Lämpötilat kirjataan *vastaanottotarkastukset*-lomakkeelle (liite 4).

Elintarvikkeita vastaanotettaessa tarkastetaan välittömästi:

- *Tuotteen lämpötila*
- *Aistinvarainen laatu*
- *Päiväys- ja pakkausmerkinnät*
- *Pakkausten kunto*

Mikäli joku edellä mainituista seikoista ei ole kunnossa, tuote palautetaan tai tuotetta ei oteta vastaan. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet (mitä tehtiin elintarvikkeelle) kirjataan kuormakirjaan tai *vastaanottotarkastukset*-lomakkeelle (liite 4).

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

7 ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

Kypsät ja raa'at elintarvikkeet pyritään säilyttämään eri kylmälaitteissa. Mikäli kyseisiä tuotteita säilytetään samassa kylmälaitteessa, säilytetään raa'at elintarvikkeet alahyllyillä ja kypsät ylahyllyillä. Kylmävetolaatikostossa säilytetään vain päivittäinen tarve. Laatikostossa oleviin astioihin ei lisätä tuotteita päivän aikana, vaan astiat vaihdetaan puhtaisiin niiden tyhjennyttyä.

Pakastimissa ja kylmiöissä elintarvikkeet sijoitetaan niin, että ilmankierto on riittävä. Pakastinta ei ylitäytetä ja se sulatetaan säännöllisesti. Tuotteet suojataan kuivumisen, likaantumisen, vieraiden hajujen ja makujen estämiseksi. Avatut säilyketölkit tyhjennetään heti avaamisen jälkeen kannellisiin astioihin ja niihin merkitään säilykkeen avauspäivämäärä. Avatussa säilyketölkissä ei säilytetä mitään elintarvikkeita. Elintarvikkeita ei säilytetä lattiapinnoilla.

7.1 Viimeinen käyttöpäivä/parasta ennen -päiväys

Elintarvikkeita ei käytetä viimeisen käyttöpäivän jälkeen.

Elintarvikepakkauksen avaaminen lyhentää elintarvikkeelle annettua säilyvyysaikaa. Jos avattua pakkausta ei käytetä kokonaan pian, siihen tulee merkitä avauspäivämäärä. Elintarvikkeen pakkauskoko suhteutetaan menekkiin. Mikäli menekki on pieni, hankitaan pieniä elintarvikepakkauksia (esim. säilykkeet).

Elintarvikkeet käytetään päiväysmerkintöjen mukaisessa järjestyksessä. Päiväysmerkintöjä tarkkaillaan aina käytäessä paikan päällä ja vanhentuneet tuotteet hävitetään.

Jos elintarvikkeita jäädytetään, niihin merkitään jäädytyspäivämäärä ja tuotteet käytetään 2 kuukauden kuluessa jäädyttämisestä. Kaikkiin itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivämäärä.

7.2 Kylmälaitteiden lämpötilat

Kylmälaitteissa on laitteiden kiinteiden lämpömittareiden lisäksi *erilliset irtolämpömittarit*. Kylmälaitteiden lämpötiloja mitataan viikottain ja kirjataan 1 kertaa viikossa *kylmälaitteiden lämpötilaseuranta*-lomakkeelle (liite 5). Mikäli laitteen lämpötila ei täytä siltä vaadittavaa lämpötilaa, selvitetään ja korjataan syy. Kylmälait-

teessa olleiden tuotteiden käyttökelpoisuus arvioidaan. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet (mitä tehtiin elintarvikkeille) kirjataan *kylmälaitteiden lämpötilaseuranta*-lomakkeelle (liite 5). Tarvittaessa otetaan yhteyttä kiinteistöhuoltoon.

Kylmälaitteiden lämpötilakirjauksista vastaa Veli-Pekka Hentunen

Kiinteistöhuolto: Warkauden Kassiopeia ry p. 040 701 1625

Taulukko 3. Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja

ELINTARVIKE	SÄILYTYSLÄMPÖTILA
Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	Sulavan jään lämpötila (enintään + 2 °C)
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, sekä tyhjiö- tai suojakaasupakattut kalajalosteet	0 - + 3 °C
Sushi	alle + 6 °C
Jauheliha ja jauhettu maksa	alle + 4 °C
Helposti pilaantuvat tuotteet (esim. maito, leikkeleet, einokset, tuore liha)	alle + 6 °C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (esim. juustot, jogurtit, rahkat)	alle + 8 °C
Paloitellut kasvikset	alle + 6 °C
Pakasteet	alle - 18 °C

7.3 Katkarapujen säilytys

Säilytetäänkö ravintolassa katkarapuja: kyllä ei

Katkaravut ovat erityisen helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joten säilytyksessä on tärkeää noudattaa oikeaa säilytyslämpötilaa. Sulatettuja katkarapuja säilytetään korkeintaan + 3 °C lämpötilassa. Katkarapuja sulatetaan vain päivän tarvetta vastaava määrä. Päivän päätteeksi sulatetut ja käyttämättömät katkaravut hävitetään.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

8 RUUANVALMISTUS JA TARJOILU

Tuotteiden aistinvarainen laatu varmistetaan aina ennen käyttöönottoa.

Raakojen ja kypsien tuotteiden sekä vihannesten käsittelyyn on erilliset leikkuulaudat. Leikkuulaudat uusitaan säännöllisesti.

Puinen lihatukki suojataan muovilla käsiteltäessä lihaa. Kaikki vihannekset pestään huolellisesti ennen käyttöä. Salaattivihanneksia pilkotaan vain päivittäinen tarve. Raa'an lihan/broilerin ja kalan käsittelyn jälkeen kaikki käytetyt työvälineet pestään huolellisesti.

Taulukko 4. Valmistus-, kuumennus- ja tarjoilulämpötiloja

Prosessi	Lämpötila °C
Ruoan kypsennyslämpötila	yli + 70
Siipikarjalihan kypsennyslämpötila	yli + 75
Jäähdytys, max. 4 h	yli +60 → alle +6
Kuumana säilytettävä ruoka	yli + 60
Uudelleen kuumennettava ruoka	yli + 70
Kuumana tarjoiltava ruoka, max. 4 h	yli + 60
Kylmänä tarjoiltava ruoka, max. 4 h	alle + 12
Kylmänä tarjoiltava ruoka, yli 4 h	alle + 6

8.1 Jäähdytys

Elintarvikkeiden jäähdytyksen tekevät vain tiloja käyttävät ammattimaiset pitopalvelut. He tekevät kirjaukset omiin seurantalomakkeisiinsa.

Ruokien jäähdyttämiseen käytetään:

- jäähdytyskaappia
- erillistä kylmälaitetta, joka on riittävän tehokas
- kylmähaudetta
- muuta, mitä? _____

Jos jäähdytetään kuumentamalla valmistettua ruokaa, sen lämpötila on laskettava +60 °C:sta +6 °C:seen alle neljässä tunnissa. Asiakkaille tarjolla ollutta ruokaa ei saa jäähdyttää.

Jäähdytyksen onnistuminen varmistetaan mittaamalla ja kirjaamalla aloitus- ja lopetuslämpötilat sekä mittaushetkien kellonajat. Tulokset kirjataan *jäähdytyksen lämpötilaseuranta*-lomakkeelle (liite 6) _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mikäli tuotteen jäähdytysnopeus ei täytä vaatimuksia (max. 4 tuntia), selvitetään ja korjataan syy. Tuotteiden käyttökelpoisuus arvioidaan. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet (mitä tehtiin elintarvikkeille) kirjataan *jäähdytyksen lämpötilaseuranta*-lomakkeelle (liite 6).

Jäähdytettyyn tuotteeseen merkitään valmistuspäivä. Tuotteet säilytetään alle + 6 °C:ssa. Jäähdytetyt ruoat on käytettävä mahdollisimman nopeasti. Jäähdytetyt tuotteet voidaan jäädyyttää. Jäädyytettäessä tuotteisiin tulee merkitä valmistus- ja jäädytyspäivämäärä.

8.2 Kuumana säilytettävä ruoka ja uudelleenkuumennus

Mikäli valmista ruokaa säilytetään ennen tarjolle asettamista lämpökälysteessä, tulee kuumana säilytettävän ruoan lämpötila varmistaa lämpötilamittauksin. Kuumana säilytettävän ruoan lämpötilan tulee olla vähintään + 60 °C. Kuumasäilytyksen ja tarjoiluajan yhteen laskettu aika on enintään neljä tuntia. Lämpötilat kirjataan *kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta*-lomakkeelle (liite 7) tarjoilun yhteydessä.

Jäähdytettyjä elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+6 – +60 °C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti ja elintarvikkeet kuumennetaan kauttaaltaan yli +70 asteiseksi ennen tarjoilua. Uudelleen kuumennettaessa elintarvikkeita lämpötila mitataan ja kirjataan *uudelleen kuumennettävien elintarvikkeiden lämpötilaseuranta*-lomakkeella (liite 8) tarjoilun yhteydessä.

Mikroaaltouunilla kuumennettaessa elintarvikkeen eri osat kuumenevat epätasaisesti eri lämpötiloihin. Siksi myös mikrobit tuhoutuvat eri osista elintarviketta epätasaisesti. Mikroaaltokuumennuksessa useimmilla laitteilla paras kuumennustulos saadaan sekoittamalla (mikäli mahdollista) kuumennettavaa elintarviketta välillä ja jatkamalla tämän jälkeen kuumennusta.

8.3 Tarjoilulämpötilat

Mikäli ravintolassa on tarjolla ruokaa, joka on asiakkaan itse otettavissa, mitataan tarjolla olevien ruokien tarjoilulämpötiloja säännöllisesti. Kuumana tarjolla olevien ruokien lämpötila tulee olla yli + 60 °C ja kylmänä tarjolla olevien enintään + 12 °C. Tällöin ruoat voivat olla tarjolla enintään neljä tuntia. Jos kylmänä tarjolla olevia ruokia pidetään kauemmin kuin neljä tuntia tarjolla, tulee lämpötilan olla alle + 6 °C.

Tarjoilulämpötiloja mitataan kuumana tarjolla olevista sekä kylmänä tarjolla olevista ruuista tarjoilun yhteydessä. Lämpötilat kirjataan *tarjoilulämpötilojen seuranta*-lomakkeelle (liite 9).

Mikäli ruuan lämpötila ei täytä siltä vaadittavaa lämpötilaa, selvitetään ja korjataan syy. Tuotteiden käyttökelpoisuus arvioidaan. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet (mitä tehtiin elintarvikkeille) kirjataan *tarjoilulämpötilojen seuranta*-lomakkeelle (liite 9).

8.4 Sushin valmistus ja tarjoilu

Sushin valmistuksessa huomioidaan hyvä työskentelyhygieniä ja valmistuksessa käytetään vain laadukkaita raaka-aineita. Sushi tarjoillaan neljän tunnin kuluessa sen valmistuksesta. Jos sushia tarjoillaan kauemmin, se jäähdytetään alle + 6 asteeseen heti valmistuksen jälkeen (katso kohta 8.1 Jäähdytys). Sushia valmistetaan vain päivän tuotteeksi.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

Tällaisia tuotteita voivat tarjoilla pitopalvelut, he kirjaavat tiedot itse omiin lomakkeisiin

9 PAKKAUSMERKINNÄT

Irtomyynnissä myytävistä tai tarjolla olevista pakkaamattomista elintarvikkeista kerrotaan tarvittaessa asiakkaalle seuraavat tiedot:

- *Elintarvikkeen nimi*
- *Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet*
- *Alkuperämaa- tai lähtöpaikka*

Mikäli tiedot annetaan suullisesti, elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteella tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydettyä henkilöä. Tietoja säilytetään kirjallisessa muodossa.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

10 PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

Elintarvikkeiden pakkaamiseen käytetään vain elintarvikekäyttöön soveltuvia pakkausmateriaaleja (esim. take away-astiat, pizzalaatikot). Pakkausmateriaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai malja-haarukka tunnus (katso kuva 1). Pakkausmateriaalien valinnassa huomioidaan mahdolliset käyttörajoitukset esim. rasvaisille tai kuumille elintarvikkeille käytetään vain niille soveltuvia materiaaleja.

Alumiinimateriaaleja (esim. kattilat, foliot) ei käytetä happamille elintarvikkeille. Alumiinisten astioiden kanssa ei käytetä teräksisiä työvälineitä.

Pakkausmateriaalit hankitaan

Sale Kangaslampi ja Prisma tai Lidl Varkaus

Elintarvikkeiden käsittelyssä käytetään vain sellaisia suojakäsineitä, jotka soveltuvat elintarvikekäyttöön (pakkauksessa on malja-haarukka –tunnus). Suojakäsineiden käytössä huomioidaan, että rasvaisia elintarvikkeita käsitellään vain suojakäsineillä, jotka soveltuvat myös rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.

Elintarvikekäyttöön tarkoitetut suojakäsineet hankitaan *Prisma Varkaus, Lidl Varkaus*



Kuva 1. Malja-haarukka -symboli, joka kertoo elintarvikekäyttöön soveltuvasta materiaalista.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

11 ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS

Elintarvikkeita kuljetetaan suojattuina ja erillään muista kuljetettavista tuotteista, ettei elintarvikkeiden saastumisvaaraa ole. Kuljetuslaatikoita ei säilytetä lattialla vaan niille on järjestetty asianmukainen säilytyspaikka. Kuljetusvälineet pidetään puhtaina ja ehjinä.

Kuljetuslaatikot säilytetään asianmukaisesti suojattuna sateelta, linnuilta ja haittaeläimiltä. Ensisijainen paikka elintarvikkeiden muovisille kuljetuslaatikoille on keittiössä jääkaapin 1 päällä.

12 ERITYISRUOKAVALIOT JA ALLERGEENIT

Erityisruokavalioita voivat olla esimerkiksi gluteeniton tai laktoositon ruokavalio tai erilaiset allergiaruokavaliot. Erityisruokavalioannokset valmistetaan huolellisesti erillään muista ruuista omilla erillisillä työvälineillä. Tuoteselosteet tulee lukea erityisen huolellisesti. Raaka-aineet säilytetään tiiviisti suljettuina erillään muista tuotteista. Ruokaa valmistettaessa on varmistuttava siitä, että raaka-aineet eivät sisällä kyseiseen erityisruokavalioon sopimattomia ainesosia.

Yleisimmät ruokayliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat:

- *gluteenia sisältävät viljat*
- *äyriäiset ja äyriäistuotteet*
- *kananmunat ja munatuotteet*
- *kalat ja kalatuotteet*
- *maapähkinät ja pähkinätuotteet*
- *soija ja soijatuotteet*

- *maito ja maitotuotteet*
- *pähkinät ja pähkinätuotteet*
- *selleri ja sellerituotteet*
- *sinappi ja sinappituotteet*
- *seesaminsienet ja seesaminsientuotteet*
- *rikkidioksidi ja sulfiitti (yli 10 mg/kg tai 10 mg/l)*

Jos keittiössä valmistetaan erityisruokavalioannoksia, kuvataan toiminta alla oleviin kenttiin.

Mitä erityisruokavalioannoksia keittiössä valmistetaan?

Näitä tuotteita voivat valmistaa vain pitopalvelut, he kirjaavat tiedot itse omiin lomakkeisiin

Miten allergeenien hallinta huomioidaan elintarvikkeiden säilytyksessä?

Tarjottavia gluteenittomia tuotteita ei säilytetä, vaan hankitaan vain yhtä käyttökertaa varten.

Miten allergeenien hallinta huomioidaan valmistuksessa?

Gluteenittomat tuotteet käsitellään eri pinnoilla. Käsitellään eri käsineillä ja välineillä.

Miten allergeenien hallinta huomioidaan tarjoilussa?

Pannaan tarjolle eri kohtaan muista elintarvikkeista.

13 JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikealan toimijan on omavalvonnassaan kuvattava miten elintarvikkeiden ja niiden valmistukseen käytettävien raaka-aineiden jäljitettävyyks on varmistettu. Käytännössä yrityksen on tiedettävä mistä kukin elintarvike tai sen valmistukseen käytetty raaka-aine on hankittu. Jos elintarvikkeita myydään toisille yrityksille, on tiedettävä mitä elintarviketta on myyty millekin yritykselle. Jos elintarvikkeet myydään yksityishenkilöille, ei heidän tietojaan ole tarpeen tietää. Hyvänä muistisääntönä jäljitettävyyttä koskien on ”yksi askel eteen ja taakse”.

Jäljitettävyyks voi perustua mihin tahansa yrityksen hyväksi kokemaan menettelytapaan. Jos toiminta on pienimuotoista, helpoin tapa lienee kaikkien ostokuittien ja muiden ostoasiakirjojen huolellinen säilytys elintarvikehuoneistossa. Sama pätee myytävien elintarvikkeiden läheteisiin.

Elintarvikkeiden jäljitettävyyks perustuu:

Kaupasta saataviin tietoihin.

RUOKAMYRKYTYKSET JA ASIAKASVALITUKSET

Epäiltäessä ruokamyrkytystä on välittömästi otettava yhteys terveydensuojelutarkastajaan (elintarvikelaki 23/2006 § 24).

Taulukko 5.

Ympäristökeskuksen päivystys	0295 016 800
Alueen terveydensuojelutarkastaja	Anne Parkkinen 044 797 5547
Ympäristöterveydenhuollon toimisto	Keski-Savon ympäristötoimi Savonkatu 39 / PL 4 79100 Leppävirta

Terveydensuojelutarkastaja antaa tarkemmat toimintaohjeet. Jos ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltyjä tuotteita on jäljellä, säästetään ne ja säilytetään kylmässä mahdollista terveydensuojelutarkastajan ottamaa näytettä varten. Tuotteet tulee jäädyttää, mikäli niitä joudutaan säilyttämään yli vuorokauden (esim. viikonloppun yli).

14 NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Omaavalvonnan toimivuutta suositellaan varmistettavaksi elintarvikkeiden ja keittiön pintojen säännöllisellä tutkimisella. Toimija vastaa tämän näytteenottosuunnitelman laatimisesta ja toteutuksesta sekä tutkimuksista aiheutuvista kustannuksista.

Näytteiden otosta

vastaa

Veli-Pekka Hentunen

Tutkivan laboratorion nimi ja osoite Euofins Environment Testing Finland Oy

paperiset: Härkämäen observatorion kerhotalossa kansiossa

Tutkimustodistukset säilytetään sähköiset: Veli-Pekka Hentunen

14.1 Elintarvikenäytteet

Näytteitä otetaan itse valmistetuista helposti pilaantuvista elintarvikkeista. Näytemäärän tulee olla vähintään 200 g ja tuote tulee pakata esimerkiksi kuluttajapakkaukseen, kertakäyttöiseen pakasterasiaan tai käyttämättömään muovipussiin. Näytteet tulee kuljettaa laboratorioon kylmälaukussa, jotta tuotteiden mikrobiologinen laatu ei heikenny. Laboratorio ehdottaa sopivat tutkimukset tuotteelle.

Elintarvikenäytteitä otetaan valmistuksen yhteydessä keittiössä toimivan pitopalvelun toimesta.

14.2 Pintapuhtausnäytteet

Tilojen hygieenistä tasoa arvioidaan pintapuhtausnäyttein. Näytteitä otetaan eri pinnoilta ympäri keittiötä, esimerkiksi laitteista, leikkuulaudoilta, työvälaineistä, astioista, kylmälaitteiden kahvoista/ulkopinnoilta sekä myös henkilökunnan käsistä. Näytteet otetaan puhdistuksen jälkeen, ei silmin nähden likaisilta pinnoilta.

Pintapuhtausnäytteitä voidaan ottaa sively- ja kosketusmenetelmillä, ja tähän tarkoitukseen on tarjolla paljon erilaisia kaupallisia valmisteita. Pintahygienian seurantaan soveltuvia menetelmiä ovat muun muassa:

- kosketusmaljat
- petrifilm
- **hygicult**
- luminesenssi
- valkuaisainetestit.

Pintapuhtausnäytteitä otetaan 1 kertaa vuodessa.

Pintapuhtausnäytteitä otetaan seuraavalla menetelmällä: Hygicult-liuskat
 Pintapuhtausnäytteiden tulokset kirjataan *pintapuhtausnäytteiden tulokset-lomakkeelle* (liite 10).

15 OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

Elintarvikelain mukaisesta tarkastuksesta saatu Oiva-raportti laitetaan esille asiakkaiden nähtäville. Härkämäellä ei ole tehty Oiva-raporttia.

16 HENKILÖKUNNAN PEREHDYTYS

Omaavontasuunnitelmaan perehtyneet työntekijät kirjataan alla olevan taulukkoon (taulukko 7).

Taulukko 6. Kirjanpito omaavontasuunnitelmaan perehtyneistä työntekijöistä

PVM	TYÖNTEKIJÄN NIMI	TYÖNTEKIJÄN ALLEKIRJOITUS
5.2.2018	Veli-Pekka Hentunen	
5.2.2018	Jorma Honkanen	
5.2.2018	Harri Vilokki	
5.2.2018	Esa Heikkinen	
5.2.2018	Markku Raappana	
5.2.2018	Reino Koponen	
5.2.2018	Pauli Poikonen	
5.2.2018	Hannu Aartolahti	
5.2.2018	Keijo Ikonen	

17 POIKKEAMAT ESITETYSTÄ SUUNNITELMASTA

Seuraavat asiat poikkeavat esitetystä suunnitelmasta:

SIIVOUSOHJELMA

TILA	PINTA TAI LAITE	PUHDISTUS-TIHEYS	PESUAINE	PESUVÄLINE	VASTUU-HENKILÖ
Keittiö	<i>Työpöydät</i>	<i>käytön jälkeen</i>	<i>yleispesuaine Method</i>	<i>mikrokuitupyyhe</i>	<i>VPH</i>
	<i>Lattia</i>	<i>käytön jälkeen</i>		<i>mikrokuitumoppi</i>	<i>VPH</i>
	<i>Seinät</i>	<i>1 krt/vuosi</i>		<i>mikrokuitumoppi</i>	<i>VPH</i>
	<i>Katto</i>	<i>1 krt/3 vuotta</i>		<i>mikrokuitumoppi</i>	<i>VPH</i>
	<i>Siivousvälinetila ja -välineet</i>	<i>1 krt/vuosi</i>		<i>mikrokuitumoppi ja -pyyhe</i>	<i>VPH</i>
	<i>Kylmälaitteet</i>	<i>1 krt/vuosi</i>		<i>mikrokuitupyyhe</i>	<i>VPH</i>
	<i>Kylmälaitteiden tiivisteet</i>	<i>1 krt/kk</i>		<i>mikrokuitupyyhe</i>	<i>VPH</i>
	<i>Uuni</i>	<i>1 krt/vuosi</i>		<i>mikrokuitupyyhe</i>	<i>VPH</i>
	<i>Liesi</i>	<i>käytön jälkeen</i>		<i>mikrokuitupyyhe</i>	<i>VPH</i>
	<i>Astianpesukone</i>	<i>1 krt/vuosi</i>		<i>mikrokuitupyyhe, astiaharja</i>	<i>VPH</i>
	<i>Huuva ja ras- vasuodattimet</i>	<i>1 krt/kk</i>		<i>mikrokuitupyyhe, astiaharja</i>	<i>VPH</i>
	<i>Varastotilat</i>	<i>1 krt/vuosi</i>		<i>mikrokuitupyyhe</i>	<i>VPH</i>
Muu:					
Muu:					
Muu:					
Asiakastilat	<i>Tarjoilulaitteet (buffet-pöytä)</i>	<i>käytön jälkeen</i>		<i>mikrokuitupyyhe</i>	<i>VPH</i>
	<i>Asiakas wc-tilat</i>	<i>käytön jälkeen</i>	<i>Yleispuhdis- tusaine WC- puhdistusaine</i>	<i>mikrokuitupyyhe harjat</i>	<i>VPH</i>
	<i>Siivousvälinetila ja -välineet</i>	<i>1 krt/vuosi</i>		<i>mikrokuitupyyhe</i>	<i>VPH</i>
Muu:					
Henkilökunnan tilat	<i>Pukuhuone</i>				
	<i>Wc-tila</i>				
	<i>Suihku</i>				
Muu:					

