

Omavalvontasuunnitelma

Laadittu/päivitetty pvm _____

Toimipaikan perustiedot ja toiminnan kuvaus

Toimipaikka:		
Osoite:		
Puhelinnumero: Sähköposti:		
Toimija: Y-tunnus:		
Elintarvikehuoneiston asiakaspaikkamäärä:	Annosmäärä/vrk:	Henkilökunnan määrä:
Elintarvikehuoneiston toiminta:		
<input type="checkbox"/> Ravintolatoiminta <input type="checkbox"/> Grilli- ja pikaruokatoiminta <input type="checkbox"/> Kahvilatoiminta <input type="checkbox"/> Pubitoiminta	<input type="checkbox"/> Suurtalous, keskuskeittiö- ja/tai pitopalvelu <input type="checkbox"/> Suurtalous, laitoskeittiö <input type="checkbox"/> Suurtalous, tarjoilukeittiö	<input type="checkbox"/> Pitopalvelut <input type="checkbox"/> Liikkuva elintarvikehuoneisto, ulkomyynti <input type="checkbox"/> muu, mikä?
Lisätietoja toiminnasta:		
<input type="checkbox"/> Aamupalan valmistus <input type="checkbox"/> Väli- ja/tai iltapalan valmistus <input type="checkbox"/> Lounaan valmistus <input type="checkbox"/> Päivällisen valmistus	<input type="checkbox"/> Sämpylöiden täyttöä / voileipien valmistusta <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden vähittäismyyntiä (tarjoilun lisäksi) <input type="checkbox"/> Pitopalvelu, ruoan myynti muualla tarjottavaksi <input type="checkbox"/> Kotiinkuljetus	<input type="checkbox"/> Yli 10 m ³ pakkasvarasto <input type="checkbox"/> Alkoholin anniskelu <input type="checkbox"/> Tupakan / tupakkatuotteiden myynti <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden valmistus vähittäismyyntiin <input type="checkbox"/> Ensisaapumistoiminta (eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti) <input type="checkbox"/> Muu, mikä?
Kuvaus käsiteltävistä / tarjolla olevista elintarvikkeista:		
Toiminnan laajuus:		
<u>Keskuskeittiötoiminnan</u> listaus toimipaikoista, joihin ruokia lähetetään / kuljetetaan:		
<u>Vähittäismyyntiin valmistettavien elintarvikkeiden</u> luettelo, kuvaukset reseptinhallinnasta, valmistusprosesseista ja pakkausmerkinnöistä:		

Omavalvonnan vastuhenkilö:

Nimi
Tehtävänimike
Puhelinnumero
Sähköpostiosoite

HUOM!

Muutokset toiminnassa ja toimijan vaihtumiset, sekä toiminnan lopettaminen tulee ilmoittaa Pirkkalan ympäristöterveydenhuollolle. Ilmoituslomakkeet löytyvät [Pirtevan sivuilta](#).

Omavalvontasuunnitelman täyttöohje:

Täytä vain ne osiot jotka kuuluvat toimintaanne. Lisäksi voitte ottaa suunnitelmassa olevia ohjeistuksia, sekä tarvittavat lomakkeet suunnitelman toteutuksen kirjauksille.

Toimintaan kuulumattomat osiot tulee poistaa.

Jos täytät suunnitelmapohjan sähköisesti, poista ne osiot joita toiminnassanne ei ole ja päivitä tämän jälkeen sisällysluettelo (Esim. Word 2013; ylävalikko "Viittaukset" ja sieltä kohta sisällysluettelo ja "Päivitä taulukko").

Sisällys

1	Riskien hallinta	5
2	Tavaran hankinta ja vastaanotto	6
2.1	Elintarvikkeet	7
2.2	Kontaktimateriaalit	9
3	Jäljitettävyys ja takaisinvedot	10
3.1	Jäljitettävyys	11
3.2	Takaisinvedot	12
4	Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	13
5	Ruoan valmistus	16
5.1	Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmistus	19
5.2	Jäähdytettävät ruoat	21
5.3	Akryyliamidipitoisuuksien vähentäminen	22
5.4	Uudelleen kuumennettavat ruoat	26
5.5	Elintarvikkeiden jäädäyttäminen/pakastaminen ja sulatus	26
6	Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu	27
6.1	Myynti	28
6.2	Tarjollapito	31
6.2.1	Kuuman ja kylmän ruoan tarjoilu	31
6.2.2	Elintarvikkeiden suojaaminen	32
6.3	Elintarviketietojen antaminen kuluttajille sekä allergioiden ja intoleranssien huomioiminen tarjollapidossa	32
6.3.1	Lihan alkuperämaan ilmoittaminen tarjoilupaikoissa	34
6.4	Elintarvikkeiden luovuttaminen ruoka-apuun	35
7	Elintarvikkeiden kuljetus	35
8	Valitusten käsittely / ruokamyrkytyspäily	37
9	Siivous- ja puhtaanapitosuunnitelmat	38
10	Tilojen, laitteiden ja välineiden puhdistus, sekä huolto	39
10.1	Astiahuolto	39
10.2	Kunnossapitosuunnitelma	41

11	Talousveden hankinta.....	41
12	Jätehuoltosuunnitelma.....	43
13	Tuholaisten torjunta	43
14	Henkilökunnan hygienia	44
14.1	Henkilökunnan terveydentila	44
14.2	Hygieniaosaaminen	46
14.3	Pukeutuminen ja käsihygienia.....	46
15	Näytteenottosuunnitelma	49
15.1	Pintapuhtausnäytteet	49
15.2	Elintarvikenäytteet.....	51
16	Asiakirjojen säilytys	52
17	Omavalvontasuunnitelman päivitys ja seuranta	53
18	Työntekijöiden työhön perehdyttäminen, koulutus ja omavalvonta-ohjelmaan tutustuminen.....	54

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 toimija on 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 Tavarank hankinta 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. Tukku kuormien lämpötiloja tulee seurata.

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

Tuotteet haetaan itse tukusta.

Riskinä on kylmäsäilytettävien tuotteiden lämpeneminen kuljetuksen aikana.

Kylmäketju ei saa katketa kuljetuksen aikana.

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

Tuotteet hankitaan muualta kuin tukusta.

Riskinä on tuotteiden huono jäljitettävyyden 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 pehmenteitä, 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 jätösäkkejä/muovipusseja, voi niiden valmistukseen olla käytetty elintarvikkeille sopimattomia kierrätysmateriaaleja.

Materiaalien elintarvikekelpoisuus 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 +6 °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 jäädyttämättöminä valmistuspaikasta vähittäismyyntiin.
 - Jos eläimistä saatavat elintarvikkeet saapuvat suoraan valmistuslaitoksesta, tulee noudattaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III mukaisia lämpötilavaatimuksia. Lisätiedot ja lämpötilalaukko löytyvät [Ruokaviraston ohjeesta](#)

[ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta](#) (Ruokaviraston ohje 16025),
kohdasta "6 § Kuljetuslämpötilat"

- Kuljetuslaatikot, rullakot, yms. kuljetukseen käytettävät astiat tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa suojattuina ja ne on puhdistettava käyttökertojen välillä.

Kirjaaminen

- Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja/kuljetuslämpötiloja kirjataan _____ 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 ostohetkellä ja säilytettävä omavalvonnan liitteenä.



Malja-haarukkatunnus

3 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

Meidän toimintaamme kuuluvat riskit:

Tuotteiden jäljitettävyyden 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

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

Jäljitettävyuden saavuttamiseksi, tulee löytyä vähintään seuraavat tiedot:

- toimittajan nimi ja osoite, tuote ja sen nimi riittävällä tarkkuudella
- myynti/toimittamisaika.
- tuotteen määrä, erätiedot sekä tuotteen tarkemmat tunnisteen (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/tarjotut 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).

Omavalvontatoimenpiteet

- Meillä jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:
-

Mikäli pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä (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. Pirtevan alueella ilmoitus tehdään elintarvikevalvonnan päivystävälle terveystarkastajalle (virka-aikana), puh. 050 345 7714. Virka-ajan ulkopuolella tiedot voi jättää päivystyspuhelimen vastaajaan tai toimittaa sähköpostitse osoitteeseen ymparistoterveys@pirkkala.fi. Kunnan valvontaviranomainen antaa tarvittaessa lisäohjeet muiden asiaa koskevien ilmoitusten tekoa varten.
- c) **Ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).** Elintarvikealan toimijat ovat vastuussa markkinoilta poistettujen elintarvikkeiden palauttamisesta, korjaamisesta tai hävittämisestä.

Omavalvontatoimenpiteet, korjaavat toimenpiteet ja kirjaaminen

- Toimipaikan tai vastuuhenkilön sähköpostiin on suositeltavaa [tilata Ruokaviraston uutiskirje](#) 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 omavalvonnan kirjanpitoon.

Lisätietoja elintarvikkeiden takaisinvetoihin liittyen löytyy [Ruokaviraston sivuilta](#).

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 säilyvyysaikojen 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.

Omavalvontatoimenpiteet

- Kaikissa kylmälaitteissa tulee olla lämpömittari. Yli 10 kuutiometrin kokoisissa pakkasvarastoissa tulee olla tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä. 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 suojakaasupakatut 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, paloitellut 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".
- Erityisruokavaliovalmisteiden varastointi tulee tapahtua erillään muista elintarvikkeista, suljetuissa pakkauksissa / astioissa ja/tai eri hyllyillä kuin tavanomaiset tuotteet.

Kirjaaminen

- Kylmä- ja pakastelaitteista kirjataan lämpötilat _____ 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

2.1.2019 lämpötila + 4 °C

3.1.2019 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.

Käsienvesupisteen varustelu tulee olla kunnossa, käsiä tulee pestä aina eri työvaiheiden välillä ja suojakäsineitä tulee käyttää tarvittaessa. Henkilökunnalla tulee olla riittävästi työasuja ja suojavaatetusta.

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

Erytysruokavaliot / 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 erityisruokavaliolle, tekemällä ne ajallisesti eri aikaan tavanomaisten tuotteiden kanssa tai eri työskentelypisteessä.

Meidän erityisruokavalioidamme ovat:

Toimenpiteet joilla hallitsemme riskit, on kuvattu kohdassa 5.1 "Elintarvikkeiden esikäsittely 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 esikäsittely 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. [Ruokaviraston nettisivuilta](#).

Toiminnassamme käsiteltäviä erikoiskäsittelyjä vaativia tai rajoituksia sisältäviä elintarvikkeita koskevat ohjeet on liitettyinä 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 homemyrkyä.

Työskentelytapojen fyysiset vaaratekijät.

Fyysiset vaaratekijät voivat saastuttaa elintarvikkeen mekaanisesti. Fyysisiä 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 pääsy elintarvikkeisiin voidaan estää siten, että pidetään huolta työympäristön puhtaudesta ja laitteiden huollosta, käytetään asianmukaisia työasuja, noudatetaan siistejä ja huolellisia työtapoja ja ehkäistään tuhoeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon. Ennen työhön ryhtymistä, tarkastetaan työvälineet 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".

Akryyliamidin muodostuminen

Valmistamme seuraavia perunatuotteita: ranskanperunat, ja muut paloitetut, uppoaistetetut perunatuotteet

Valmistamme tai paistamme raakapakasteista leipä ja/tai konditoriotuotteita

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen EFSA on arvioinut [akryyliamidialtistuksen merkitystä kuluttajien terveyteen](#). Arvion mukaan elintarvikkeissa esiintyvä akryyliamidi saattaa lisätä kuluttajien riskiä sairastua syöpään. Akryyliamidia voi muodostua elintarvikkeisiin niiden valmistuksen yhteydessä, kun tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerataan, paistetaan uunissa tai rasvassa tai paahdetaan korkeissa lämpötiloissa (yli 120 °C).

Akryyliamidin muodostuminen on useimpien tuotteiden osalta selkeästi riippuvainen paistoasteesta. Pääsääntöisesti tummemmiksi paistetuissa tuotteissa on enemmän akryyliamidia kuin vaaleammaksi paistetuissa tuotteissa.

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 mittaamalla valmiin tuotteen lämpötila.
- Ruokien valmistusreseptejä noudatetaan, jotta voidaan olla varmoja ruokien sisältämistä ainesosista ja tarvittaessa pystytään jäljittämään reseptin mukaisesti käytetyt raaka-aineet.

Kirjaaminen

Meillä kirjataan kypsennyslämpötiloja _____ kertaa _____.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli kypsennyslämpötilat eivät ole säädösten mukaisia, jatketaan kuumentamista.
- 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 keittiöitä, joilla uppopaistoa säännöllisesti)

Uppopaistettavia tuotteita ovat:

Uppopaistorasvan suosituslämpötila on +175 °C tai mahdollisimman alhainen ottaen huomioon muut elintarviketurvallisuusvaatimukset. Uppopaistorasvan laatu on heikentynyt, mikäli rasva on paksua, tummaa, kitkerän makuista ja/tai hajuista, se käryää ja vaahtoa.

Uppopaistorasva vaihdetaan _____ kertaa _____

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

Erityisruokavalioiden uppopaistaminen on huomioitu seuraavasti:

Erityisruokavalioiden on oma erillinen rasvakeitin

Muulla tavoin, miten?

Kebab valmistus

- Kebabvarras tulee kypsentää kerralla loppuun ja varmistua kypsennyksen riittävydestä aistinvaraisesti, sekä tarvittaessa mittaamalla lämpötila.
- Kypsennetyn kebablihan jäähdytys tulee tapahtua riittävän nopeasti. Katso kohta 6.2.
- Kypsennetyn kebablihan voi jäähdytyksen jälkeen siirtää kylmäsäilytykseen tai pakastaa/jäädättää.
- Kebablihan säilytykseen ja suojaukseen tulee käyttää elintarvikekelpoista materiaalia.
- Pakastimessa oleva itse kypsennetty kebabliha tulee käyttää kahden kuukauden sisällä jäädystä.
- Kebablihan sulatus tulee tapahtua kylmälaitteessa.
- Kebabliha tulee kuumentaa ennen kuumahauteeseen laittamista tai tarjoilua yli +60 asteiseksi.

Meillä:

- Kebabvarras tulee valmiina pakasteena
- Kebabvarras valmistetaan itse
- Kebablihaa jäähdytetään
- Kebablihaa jäädytetään/pakastetaan
- Kebablihaa toimitetaan muihin toimipaikkoihin, minne?

5.2 Jäähdytettävät ruoat

Omavalvontatoimenpiteet

- 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 _____ kertaa _____.
- Mahdolliset poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.

Korjaavat toimenpiteet

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

5.3 Akryyliamidipitoisuuksien vähentäminen

Akryyliamidiasetus 2017/2158 koskee niitä elintarvikealan toimijoita, jotka valmistavat ja saattavat markkinoille sen soveltamisalaan kuuluvia elintarvikkeita. Näitä tuotteita ovat tärkkelyspitoiset elintarvikkeet, joiden valmistukseen liittyy kuumennuskäsittely (mm. leivät, sämpylät, konditoriatuotteet, kahvi, ranskanperunat, perunalastut, lastenruoat jne.).

Toiminnan laajuus:

- Elintarvikkeiden valmistus ja markkinoille saattaminen osana laajempaa toimintaa eli nk. ketjuyritykset
- Elintarvikkeiden valmistus ja markkinoille saattaminen (teollinen valmistus, laaja jakelu)

Mikäli valitsit jonkun edellisistä, tulee akryyliamidiasetuksen vaatimukset huomioida laajemmin omavalvonnassa, kuin tässä omavalvontapohjassa on esitetty. Lisätietoa löytyy Ruokaviraston internetsivuilta, ja ohjeesta akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen (EU) 2017/mukaisesti.

- Elintarvikkeiden valmistus ja markkinoille saattaminen paikallisesti
 - ateriapalvelut ja laitos- ja suurkeittiöt, jotka valmistavat asetuksen soveltamisalueeseen kuuluvia elintarvikkeita
 - ravintolat, kahvilat, grillit ja muut tarjoilupaikat, jotka valmistavat asetuksen soveltamisalueeseen kuuluvia elintarvikkeita (elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden hankinta ei ole keskitettyä tai käytössä ei ole vakioituja, standardoituja valmistusmenetelmiä)

- vähittäiskaupoissa toimivat paistopisteet tai nk. "in-store" -leipomot (elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden hankinta ei ole keskitettyä tai käytössä ei ole vakioituja, standardoituja valmistusmenetelmiä)
- pienet, paikalliset leipomot ja konditoriat (jonka tuotteet saatetaan markkinoille vain yhden maakunnan tai vastaavan alueella)

Omavalvontatoimenpiteet

Perunatuotteet (ranskanperunat ja muut paloitetut, uppoaistetut perunatuotteet)

- Pyritään käyttämään, saatavuuden ja käyttötarkoitukseen soveltuvuuden mukaan, perunalajikkeita, joiden sokeripitoisuus on pieni. Perunoiden toimittajaa konsultoidaan tarvittaessa tarkoitukseen parhaiten soveltuvista perunalajikkeista.
- Raat kuorimattomat perunat varastoidaan yli 6 °C lämpötilassa.
- Ennen **raakojen perunoiden** paistamista meillä toteutetaan seuraavat toimenpiteet sokeripitoisuuden vähentämiseksi:
 - Pesu ja liotus kylmässä vedessä 30 min–2 h; tämän jälkeen suikaleiden huuhtominen puhtaalla vedellä ennen paistamista.
 - Muutaman minuutin liotus lämpimässä vedessä; suikaleiden huuhtominen puhtaalla vedellä ennen paistamista.
 - Perunoiden kiehauttaminen.
 - Muu mikä

Huom. Edellä mainittuja vaatimuksia sovelletaan vain käytettäessä raakoja perunoita. Perunavalmisteiden osalta on noudatettava valmistajan antamia esikäsittely- ja/tai kypsennysohjeita.

Paistettaessa:

- Käytetään paistoöljyjä ja -rasvoja, jolla voi paistaa mahdollisimman nopeasti ja mahdollisimman pienessä lämpötilassa. Tarvittaessa pyydetään neuvoja tarkoitukseen parhaiten soveltuvista öljyistä ja rasvoista paistoöljyn valmistajalta.

- Paistolämpötila on korkeintaan 175 °C tai mahdollisimman alhaiset ottaen huomion muut elintarviketurvallisuusvaatimukset.
- Huolehditaan paistoöljyn tai -rasvan laadusta.
- Poistetaan irtokappaleet ja muruset päivittäin.
- Vaihdetaan rasva/öljy riittävän usein (ei saa savuta tai vaahdota). Lisää asiasta uppopaistoa koskevassa kappaleessa.
- Perunat paistetaan mahdollisimman vaaleiksi.

Meillä käytetään värioppaita, joissa neuvotaan optimaalinen väri ja pienen akryyliamidipitoisuuden yhdistelmä. Värioppaat ovat valmistavan henkilökunnan helposti nähtävillä.

(Värioppaita voi pyytää puolivalmisteiden valmistajalta tai hankkia maksullisia värioppaita esim. <https://www.pantone.com/munsell-usda-frozen-french-fry-standard> tai hyödyntää muita saatavissa olevia värioppaita esim. Goodfries.eu)

Meillä varmistetaan paistoasteen vaaleus muuten miten:

Leipä ja konditoriotuotteet

Itse valmistetut tuotteet:

- Pidennetään hiivalla nostusaikaa
- Optimoidaan taikinan kosteuspitoisuus
- Käytetään mahdollisimman pientä uunin lämpötilaa ja tarvittaessa pidennetään paistoaikaa.

Jos ylläolevia vaatimuksia ei voida noudattaa valmistukseen tai hygieniaan liittyvien seikkojen vuoksi, perustele miksi näin:

- Vältetään ylipeistamista. Paistetaan siten, että tuotteen lopullinen väri on mahdollisimman vaalea. Voileipien valmistamisessa (esim. erilaiset lämpimät voileivät, pariloidut leivät ja sämpylät,

paahtoleivät, patongit, hampurilaissämpylät jne.) on varmistettava, että ne paahtetaan optimaalisen värisiksi.

- Meillä käytetään värioppaita, joissa neuvotaan optimaalinen väri ja pienen akryyliamidipitoisuuden yhdistelmä. Värioppaat ovat valmistavan henkilökunnan helposti nähtävillä.

Meillä varmistetaan paistoasteen vaaleus muuten, miten:

Puolivalmisteet:

- Noudatetaan valmistajan antamia käyttö/valmistusohjeita
- Vältetään ylipaistamista ja pyritään mahdollisimman vaaleaan paistoasteeseen

Kirjaaminen

Paistoöljyn lämpötilaa seurataan päivittäin.

Seuraamme: Paistolämpötilaa ja -aikaa, paahtoaikaa

Poikkeamat kirjataan.

Korjaavat toimenpiteet

Tarvittaessa säädetään paistoöljyn lämpötilaa.

Paistolämpötilan- ja aikaa säädetään sopivammaksi oikean paistoasteen saavuttamiseksi.

Tarvittaessa päivitetään ohjeita sekä perehdytetään työntekijöitä.

Muuta

Ohjeita ja lainsäädäntöä:

- Euroopan komission asetus (EU) 2017/2158, "akryyliamidiasetus"
- Ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen (EU) 2017/2158 mukaisesti, ohjeen nro 17056/1.
- Euroopan Food Drink Europe -organisaatio on kehittänyt työkalun elintarviketuottajille elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi. Se sisältää neuvoja siitä, miten toimijat voivat vähentää akryyliamidin muodostumista elintarvikkeessa.

5.4 Uudelleen kuumennettavat ruoat

Omavalvontatoimenpiteet

- 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 _____ 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.

5.5 Elintarvikkeiden jäädyttäminen/pakastaminen ja sulatus

Omavalvontatoimenpiteet

- Jäädettävä ruoka on jäähdetty 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.
- Jäädettyn ruoan pakkaukseen merkitään jäädytyspäivä ja ruoan nimi. Eritysruokavalioiden osalta myös allergiaa aiheuttavat ainesosat.

- Ruoan jäädyttämistä varten on laite, jonka lämpötila voidaan säätää -18 °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 °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 lainsäädännön 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 $+12\text{°C}$. 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 tarjoiltavat ruoat tulee säilyttää tarjoilun ajan aina vähintään +60°C:ssa.

Kylmänä ja kuumana tarjoiltavia 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 erityisruokavaliot tuotteiden ja tavanomaisten tuotteiden välillä.

Buffet-pöydissä, kahvilinjastoissa tms. myynnissä/tarjolla olevat elintarvikkeet tulee suojata kuvuin, liinoin tai muilla pisarasuojilla. Erityisruokavaliot tuotteet 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:

Valmiiksi pakattuina

Pakkaamattomina

Huoneenlämmössä säilytettäviä elintarvikkeita:

Valmiiksi pakattuina

Pakkaamattomina

Pakkaamme itse elintarvikkeita.

Näitä ovat: _____

Omavalvontatoimenpiteet 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 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
Kuumana myytävät helposti pilaantuvat elintarvikkeet.	+60 °C

- Lämpötilat kirjataan _____ 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.
- Kuumentamalla valmistetut kokonaiset leipomotuotteet (leipomosta tulleet tai toimipaikassa raakapakasteista paistetut), kuten riisipiirakat, lihapasteijat ja lihapiirakat voidaan myydä huoneenlämmöstä. Huoneenlämmössä myynnissä pidettyjä myymättä jääneitä tuotteita ei valmistuspäivän jälkeen saa jäähdytettynäkään enää myydä.
- Mikäli myyntivitriinin lämpötilaan sovelletaan tarjoilulämpötilaa +6 - +12°C, huolehditaan neljän tunnin myyntiajasta.

Meillä myyntiajan pysyminen korkeintaan neljässä tunnissa varmistetaan seuraavalla tavalla:

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:

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

- Tarjolla pidettävien elintarvikkeiden neljän tunnin aikarajoitusta hallitaan seuraavasti:

Buffet:

Vitriini:

Muu; mikä/miten:

- Tarjoiltavien ruokien lämpötiloja seurataan säännöllisesti mittaamalla.
- Mittaustulokset kirjataan _____ kertaa viikossa seurantalomakkeeseen.
- Poikkeamat lämpötiloissa kirjataan aina seurantalomakkeeseen.
- Kuumentamalla valmistetut kokonaiset leipomotuotteet (leipomosta tulleet tai toimipaikassa raakapakasteista paistetut), kuten riisipiirakat, lihapasteijat ja lihapiirakat voidaan myydä huoneenlämmöstä. Huoneenlämmössä myynnissä pidettyjä myymättä jääneitä tuotteita ei valmistuspäivän jälkeen saa jäädytettynäkään 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:
-

- Erityisruokavalioiden tarjolla pitäminen on järjestetty seuraavasti:
-

6.3 Elintarviketietojen ilmoittaminen 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.**

6.3.1 Lihan alkuperämaan ilmoittaminen tarjoilupaikoissa

- Tarjoilupaikoissa tulee ilmoittaa kirjallisesti naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjan lihan alkuperämaa 1.5.2019 alkaen. Alkuperämaan voi esittää esimerkiksi ruokalistassa tai taulussa. Lihan alkuperämaan ilmoittamisesta säädetään uudessa, kansallisessa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa ([154/2019](#)), joka astuu voimaan 1.5.2019 ja on voimassa kaksi vuotta eli 30.4.2021 asti.
- MMM:n asetuksen mukaan ilmoittamisvelvollisuus koskee tarjoilupaikoissa, kuten ravintoloissa ja grillikioskeissa, aterian ainesosana käytettävää tuoretta, jäähdytettyä ja jäädytettyä lihaa. Myös jauhelihan alkuperämaa pitää ilmoittaa.
- Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata. Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa ilmoitetaan seuraavasti: "alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)". Jos lihan alkuperämaata ei tiedetä maan tarkkuudella, käytetään esimerkiksi ilmaisua "EU" tai "ei-EU". Lihan alkuperämaa voidaan tarjoilupaikassa ilmaista myös Hyvää Suomesta -merkillä, joka kertoo lihan olevan suomalaista.
- Riistan, hevosenlihan ja lihavalmisteiden alkuperää ei tarvitse ilmoittaa
- Vaatimukset eivät koske myöskään aterian raaka-aineena käytettyjä raakaliha- tai lihavalmisteita. Esimerkiksi, jos ravintolaan tulee valmiita, kypsiä naudanjauhelihapihvejä tai marinoituja broilerin rintafileitä, jotka valmistetaan ruoaksi, ei lihan alkuperämaata tarvitse ilmoittaa kuluttajalle. Sitä vastoin, jos ravintolassa marinoidaan tuoreita broilerin rintafileitä, jotka kypsennetään, on lihan alkuperämaa ilmoitettava.
- Tieto lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kuluttajalle kirjallisesti ennen elintarvikkeen ostopäätöstä, jotta kuluttaja voi tehdä tietoisia valintoja. Tietoa ei tarvitse antaa jokaiselle asiakkaalle erikseen, mutta sen on oltava saatavilla ennen ostopäätöstä. Verkkokaupassa kuluttajalle on annettava samat tiedot kuin tarjoilupaikassa.

6.4 Elintarvikkeiden luovuttaminen ruoka-apuun

Meillä luovutetaan ruokaa ruoka-apuna. Toiminta on järjestetty seuraavasti:

Omavalvontatoimenpiteet

- Elintarvikkeita voivat ruoka-apuun luovuttaa kaikki elintarvikealan toimijat. Ruoka-apua voidaan antaa kuluttajille joko hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta tai suoraan elintarvikealan toimijoilta.
- Ruoka-apuun tarkoitettuja elintarvikkeita voidaan pakastaa tai jäädyttää, mutta ei enää viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Jäädytetyt elintarvikkeet suositellaan luovutettaviksi kuluttajille jäädytettynä.
- Jos pakastettavassa tai jäädytettävässä tuotteessa ei ole pakkausmerkintöjä, niihin tulee selkeästi merkitä pakastus- tai jäädytyspäivämäärä.
- Tarkempia ohjeita Ruokaviraston [ruoka-apu ohjeessa](#)

7 Elintarvikkeiden kuljetus

Toimintaamme kuuluu:

- Ruoka- ja/tai cateringkuljetukset (esim. jakelukeittiöihin toimitettavat ruoat ja pitopalvelu)
- Ateriakuljetukset yksityishenkilöille (esim. lounasruoka vanhuksille)
- Kotiinkuljetus (esim. pizza- ja kebabkuljetukset)
- Kuljetukset hoitaa ulkopuolinen toimija: _____

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 +6 °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:
-
- Mikäli ruokia ei jakelupisteessä tarjolla 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.
 - Kontaminaatoriskin välttämiseksi kuljetuslaatikoiden nostamista työpöydille vältetään.
 - Kuormatilan siisteys varmistetaan ennen lastausta.
 - Kylmän ja kuumen ruoan lämpötila mitataan ennen lähettämistä.
 - Lämpötila kirjataan _____ 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 virheellisyydet korjataan ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

8 Valitusten käsittely / ruokamyrkytysepäily

Omavalvontatoimenpiteet

Asiakasvalitukset

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

Ruokamyrkytysepäily

- Ruokamyrkytystä epäiltäessä tehdään välittömästi lain määräämä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Pirtevan alueella ilmoitus tehdään elintarvikevalvonnan päivystävälle terveystarkastajalle (virka-aikana), puh. 050 345 7714. Muuna kuin virka-aikana tiedot voi jättää päivystyspuhelimien vastaajaan tai toimittaa sähköpostitse osoitteeseen ymparistoterveys@pirkkala.fi.
- Otetaan näytteet epäilystä ruoasta / raaka-aineesta (vähintään 200 grammaa/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 siivoukshuoneessa 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 rikkiäiset 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. Huuhteluvien 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 _____ kertaa vuodessa.

Kirjaaminen

- Poikkeamat astianpesukoneen pesu- ja huuhteluvien lämpötiloissa / astioiden aistinvaraisessa puhtaudessa kirjataan seurantalomakkeelle. Lisäksi muut toiminnassa havaitut poikkeamat kirjataan aina.
- Poikkeamien lisäksi astianpesukoneen pesu- ja huuhteluvien lämpötilat kirjataan _____ kertaa kuukaudessa. Mikäli astianpesukoneessa ei ole ulkopuolelta luettavaa lämpötilanäyttöä, ei lämpötilaseurantaa 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 _____ kertaa vuodessa.
- Huoneistossa havaituista tilojen ja laitteiden yms. puutteista ja epäkohdista laaditaan korjaussuunnitelma aikatauluineen.
- Huoneiston tiloissa ja laitteissa todetuista 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 _____ 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:

kunnan verkostosta

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

vesiosuuskunnasta

Vesiosuuskunnan nimi: _____

Vesiosuuskunnan verkostovettä valvotaan säännöllisin tutkimuksin ja sen tulee täyttää STM:n asetuksen (401/2001 tai 461/2000, riippuen toimitettavasta vesimäärästä / käyttäjämäärästä) mukaiset talousvedelle asetettavat vaatimukset. Vesiosuuskunnan veden laatua valvoo vesiosuuskunta, yhteistyössä kunnan terveydensuojeluviranomaisen kanssa.

omasta kaivosta

Kun vesi tulee omasta kaivosta, tulee veden laatu tutkia säännöllisesti ja talousveden tulee täyttää STM:n asetuksen (401/2001) vaatimukset. Vesi tutkitaan vähintään kerran kolmessa vuodessa. Tutkimuksen tiheys riippuu talousveden laadusta, käyttäjämäärästä, tuotettavan veden määrästä ja toiminnan luonteesta. Tarvittaessa terveydensuojeluviranomainen voi määrätä tutkimukset tehtäväksi myös tiheämmin. Talousvedestä tutkitaan vähintään STM:n asetuksen (401/2001) liitteessä II mainitut määritykset.

Omavalvontasuunnitelmaan liitetään yhdessä terveydensuojeluviranomaisen kanssa laadittu omasta kaivosta saatavan talousveden näytteenottosuunnitelma ja tutkimustodistukset säilytetään toimipaikalla.

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: _____

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.

12 Jätehuoltosuunnitelma

Omavalvontatoimenpiteet

- Jätehuoltosuunnitelma on tehty ottaen huomioon paperin, pahvin, biojätteen, lasin ja metallin erilliskeräys kunnallisten jätehuoltomääräysten lajitteluvaihtoehtojen mukaisesti. Jos kiinteistöllä syntyy keräyspahvi-, lasi-, metalli- ja biojätteitä yli 20 kg / 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.

Muuta

13 Tuholaisten torjunta

Omavalvontatoimenpiteet

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 tuholaiistorjuntayritykseen tai desinfektioliikkeeseen.

Meillä on sopimus tuholaiistorjuntayrityksen kanssa säännöllisestä tuhoeläinten torjunnasta.

Dokumentit säilytetään omavalvonnan liitteenä.

Yhteystiedot: _____

Kirjaaminen

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

14 Henkilökunnan hygienia

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

14.1 Henkilökunnan terveydentila

- Pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa. Selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta

vähintään kuukauden. Selvitys vaaditaan ennen palvelussuhteen alkamista tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

- Ulkomaan matkalta palaavien vatsasairaudet on selvitettävä. Vatsataudin aikana ei tule käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.
- Lyhytaikaisia työntekijöitä (alle 1 kk) opastetaan turvallisissa työtavoissa, henkilökohtaisessa hygieniassa ja valistetaan tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aihetta, voivat hakeutua tarkastukseen.
- Lisätietoa aiheesta löytyy tartuntatautilaista (1227/2016) ja -asetuksesta (146/2017) sekä [THL:n ohjeesta 21/2017](#) (toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi).

[Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa](#) ohje
[Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#) - THL

Omavalvontatoimenpiteet:

Meillä on työterveyshuolto.

Yhteystiedot: _____

Meillä hankitaan terveystodistukset muulla tavoin.

Kuvaus millä tavalla: _____

Ulkomaanmatkojen jälkeen salmonellanäytteen vieminen tutkittavaksi on järjestetty seuraavasti:

Mikäli todistukset säilytetään muualla kuin keittiöllä, tulee omavalvonnassa olla lista henkilöistä, päivämääristä ja tuloksista, jolloin terveystodistus ja salmonellatulokset on esitetty.

14.2 Hygieniaosaaminen

- Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla hygieniaosaamistodistus. Lue Ruokaviraston tulkinta, milloin hygieniaosaamistodistus vaaditaan [tästä](#).
- 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. Vastuhenkilö huolehtii henkilökunnan hygieniakoulutuksesta ja valvoo hygieniaa.

Omavalvontatoimenpiteet

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

14.3 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:

- Työasut / suojavaatteet huolletaan seuraavasti:

- 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.

[Ruokaviraston taulukosta](#) saa lisätietoa pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelystä elintarvikehuoneistossa; vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi, riittävä suojavaatetus tai terveydentilan selvitys

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 käsienvesu 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.



15 Näytteenottosuunnitelma

15.1 Pintapuhtausnäytteet

Näytteenottosuunnitelmaan sisällytetään pintapuhtausnäytteenotto silloin, kun käsitellään/valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Ruokaviraston ohjeen (10501/2) mukaan sellaisten elintarvikehuoneistojen, jotka kuuluvat toimintaluokkaan 3 tai 4, tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä alla olevien taulukoiden mukaisesti.

	Toiminta 1	Toiminta 2	Toiminta 3	Toiminta 4
Tarjoilupaikat	Ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä, esim. pienimuotoinen kahvilatoiminta	Vain valmiiksi prosessoitujen helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely	Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä	Riskiryhmille (esim. vanhukset) ruokaa valmistavat elintarvikehuoneistot
Kokoluokka 1 < 50 annosta/vrk tai < 500 annosta/vrk (suurtalous)	Riskiluokka 1 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 1 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 2 Pintapuhtausnäytteet 4-6 kertaa vuodessa tai riittävän tiheästi 5 näytettä kerrallaan	Riskiluokka 3 Pintapuhtausnäytteet 4-6 kertaa vuodessa tai riittävän tiheästi 5 näytettä kerrallaan
Kokoluokka 2 50-500 annosta/vrk tai 500-2000 annosta/vrk (suurtalous)	Riskiluokka 1 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 2 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 3 Pintapuhtausnäytteet 8-12 kertaa vuodessa 5 näytettä kerrallaan	Riskiluokka 4 Pintapuhtausnäytteet 8-12 kertaa vuodessa 5 näytettä kerrallaan
Kokoluokka 3 > 500 annosta/vrk tai > 2000 annosta/vrk (suurtalous)	Riskiluokka 2 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 3 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 4 Pintapuhtausnäytteet 12 kertaa vuodessa 5-10 näytettä kerrallaan	Riskiluokka 5 Pintapuhtausnäytteet 12 kertaa vuodessa 5-10 näytettä kerrallaan

	Toiminta 1	Toiminta 2	Toiminta 3
Myynti/myymälä	Ei kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita (pl. pakattu jäätelö), voi olla pakkaamattomia tuotteita kuten hedelmät, irtokarkit	Kylmäsäilytystä vaativia pakattuja elintarvikkeita	Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä palvelumyynnissä. Rahtitoiminta
Kokoluokka 1 < 200 m ² esim. lähikauppa	Riskiluokka 1 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 1 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 2 Pintapuhtausnäytteet 4-6 kertaa vuodessa tai riittävän tiheästi 5 näytettä kerrallaan
Kokoluokka 2 200-1000 m ² esim. market	Riskiluokka 1 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 2 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 3 Pintapuhtausnäytteet 8-12 kertaa vuodessa 5 näytettä kerrallaan
Kokoluokka 3 > 1000 m ² esim. supermarket	Riskiluokka 2 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 3 Ei näytteenottoa	Riskiluokka 4 Pintapuhtausnäytteet 12 kertaa vuodessa 5-10 näytettä kerrallaan

Omavalvontatoimenpiteet

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

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

Kirjaaminen

- Näytteenottopäivämäärä, näytteenottokohteet 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.

15.2 Elintarvikenäytteet

Mikäli keittiö valmistaa sellaisinaan syötäviä elintarvikkeita, joiden myyntiaika on 5 vrk tai yli, tulee keittiön varmistaa tuotteiden mikrobiologinen laatu viimeisenä käyttöpäivänä. Näytteiden tutkimustiheys riippuu toiminnan laajuudesta. Lisätietoa löytyy Ruokaviraston [‘Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset’ ohjeesta](#). Katso erityisesti liite 8 (valmistus) ja liite 9 (vähittäismyynti ja tarjoilu).

Apua toiminnan ja kokoluokan tulkintaan löytyy [‘Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen’ ohjeesta](#).

Omavalvontatoimenpiteet

- Meillä näytteitä otetaan: _____ kertaa / vuosi

- Näytettä otetaan riittävä määrä puhtaaseen astiaan, esim. pakastusrasiaan. Näyte kuljetetaan mahdollisimman nopeasti laboratorioon tutkittavaksi siten, ettei kylmäketju pääse katkeamaan (kuljetuksessa käytetään kylmälaukkuja). Tarkempia näytteenotto-ohjeita kysytään tarvittaessa laboratoriolta.

- Näytteet tutkitaan:

Laboratorion nimi _____

Yhteystiedot: _____

Kirjaaminen

- Tutkimustodistukset säilytetään omavalvonnan liitteenä.

Korjaavat toimenpiteet

Mikäli mikrobiologinen laatu osoittautuu tutkimustulosten perusteella huonoksi, selvitetään huonoon laatuun mahdollisesti vaikuttaneita syitä (esim. raaka-aineiden laatu ja käsittely, oikeat säilytyslämpötilat, riittävän nopea jäähdytys) ja tarvittaessa tehostetaan työskentelytapoja ja omavalvonnan seurantojen ja kirjauksien tiheyttä (esim. jäähdytyslämpötilojen mittaus), sekä otetaan uusintanäyte.

16 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 terveystai salmonellatodistuksien 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)

17 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)

18 Työntekijöiden työhön perehdyttäminen, koulutus ja omavalvonta-ohjelmaan tutustuminen

Koko henkilökunnan tulee tuntee 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)
