Ruokahuollon omavalvontasuunnitelma

Jakelukeittiö

Yritys	Esperi Care Oy
Y-tunnus	2017532–6
Yksikön nimi	Hoivakoti Gustav
Osoite	Ansanevantie 1 65280 Vaasa
Yksikön vastuuhenkilö	Marika Kiippa
Puhelinnumero	0504129046
Sähköpostiosoite	marika.kiippa@esperi.fi
Omavalvonnan yhteyshenkilö	Marika Kiippa
Yhteystiedot	0504129046, marika.kiippa@esperi.fi
Toiminnan tyyppi:	Jakelukeittiö
Annoksia/ vrk, asukasmäärä	5 ateriaa päivässä. Asukasmäärä kun yksikkö täynnä: 30.
Kuljetuksesta vastaa	Compass Groupin yhteistyökumppanina toimii Valio Aimo –tukku, jonka kautta ruokalistaan kuuluvat tuotteet sekä Compass Groupin valmistamat ateriat tulevat Esperin yksiköihin
Keittiöhenkilökunnan määrä:	1 henkilö päivittäin, työaika vaihtelee 5–8 h
Paikallisten terveysviranomaisten yhteystiedot	terveysvalvonta@vaasa.fi, 063251111
Päivitetty (pvm)/ kuittaus	30.5.2025

1 Kuvaus yksikön toiminnasta ... 4
2 Omavalvonnan tarkoitus ... 5
3 Elintarvikkeiden vastaanotto ... 5
3.1 Jäähdytettynä toimitetun ruoan vastaanottotarkastus ... 6
3.2 Lämpimänä toimitetun ruoan vastaanottotarkastus ... **Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.**
4 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi ... 6
5 Ruuan valmistus ... 7
5.1 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen ... 7
5.2 Ruuan kypsentäminen ... 7
5.3 Ruoan jäähdyttäminen ... 8
5.4 Ruoan jäädyttäminen ... 8
5.5 Ruoan uudelleen kuumentaminen ... 9
5.6 Ruokahävikki ... 9
5.7 Akryyliamidien vähentäminen ... 9
6 Ruokien tarjoilu ... 9
6.1 Ruoista asiakkaalle annettavat tiedot ... 10
7 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit ... 10
8 Tuotteiden jäljitettävyys ja takaisinveto ... 12
8.1 Jäljitettävyys ... 12
8.2 Takaisinvedot ... 12
9 Pintapuhtaus ja näytteidenottosuunnitelma ... 12
10 Siivous ja astiahuolto ... 13
10.1 Siivous ... 13
10.2 Astiahuolto ... 14
11 Kunnossapito, jätehuolto ja haittaeläintorjunta ... 14
11.1 Kunnossapitosuunnitelma ... 14
11.2 Jätehuolto ja lajittelu ... 14
11.3 Haittaeläintorjunta ... 15
12 Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytysepäilyt ... 15
13 Henkilökunnan toiminta ja hygieniaohjeet ... 15
13.1 Perehdytys ja koulutus ... 15
13.2 Käsihygienia ja työvaatteet ... 16
13.3 Terveydentilan seuranta ... 16
13.4 Hygieniapassit ... 16
14 Dokumentointi ja riskien hallinta ... 17
15 Asiakirjojen säilyttäminen ja vastuuhenkilöt ... 18
15.1 Oiva-järjestelmä ja -raportti ... 19

LIITTEET

Liite 3a	Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset
Liite 3b	Jäähdytettynä toimitetun ruoan vastaanottotarkastukset
Liite 3c	Lämpimänä toimitetun ruoan vastaanottotarkastukset
Liite 4a	Kylmä- ja pakastevarastojen lämpötilan seuranta
Liite 4b	Elintarvikkeiden säilyvyysmerkinnät ja säilytyslämpötilat
Liite 5a	Kypsentämällä valmistettujen ruokien lämpötilan seuranta
Liite 5b	Jäähdytettävien ruokien lämpötilojen seuranta
Liite 5c	Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilaseuranta
Liite 6a	Kuumana- ja kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilaseuranta
Liite 6b	Elintarvikkeista asiakkaille annettavat tiedot, allergeenit ja lihan alkuperämaamerkintä
Liite 9a	Pintahygienianäytteiden kirjaukset
Liite 9b	Pintahygieniatesti Pro Clean ohjeistus
Liite 10a	Keittiön puhdistussuunnitelma
Liite 10b	Keittiön puhdistus, tilakortti
Liite 10c	Keittiön siivouksen seuranta
Liite 10d	Koneellisen astianpesun lämpötilaseuranta
Liite 11a	Keittiön kunnossapitosuunnitelman mukaiset kirjaukset
Liite 11b	Haittaeläinhavainnot ja -torjunta
Liite 12	Ruokamyrkytysepäily, yhteystietolomake
Liite 13a	Hyvä käsihygienia keittiötyössä
Liite 13c	Henkilökunnan perehdytys keittiön omavalvontasuunnitelmaan

1 Kuvaus yksikön toiminnasta

Esperi Hoivakoti Gustav on tarkoitettu ikäihmisten tehostetun palveluasumisen asukkaille. Yksikössä on 30 asukaspaikkaa. Asukkaat ruokailevat pääsääntöisesti yksikön ruokasalissa, mutta myös omissa huoneissaan asukkaan kunnon mukaan.

Asukkaille tarjotaan syötävää viisi kertaa päivässä: Aamiainen, lounas, iltapäiväkahvi, päivällinen ja iltapala. Tarvittaessa tarjotaan myös yöpalaa tai välipaloja. Lounas ja päivällinen valmistetaan ja kuljetetaan Compass Group Oy:n toimesta tiistaisin ja perjantaisin kylmäkuljetuksella. Compass Groupin yhteistyökumppanina toimii Valio Aimo –tukku, jonka kautta ruokalistaan kuuluvat tuotteet sekä Compass Groupin valmistamat ateriat tulevat Esperin yksiköihin. Toimitus sisältää lämmitettävän ruoan lisäksi kaikki ruokalistalla olevat tuotteet, myös esim. maidot, leivät, kahvin, salaattitarvikkeet jne. Lämmitettävät ateriat on pakattu muovisiin C-PET-vuokiin, joissa ateriat kuumennetaan ja tarjotaan. Ateriat tilataan Compass Groupin oman tilausohjelman kautta (aromi), jonne yksiköllä on omat tunnukset. Yksikön vastuulla on päivittää asukkaiden erikoisruokavaliotilaukset. Uuden asukkaan saapuessa yksikköön, asukkaalta ja hänen omaisiltaan kysytään ruokavalio tai edelliseltä hoitavalta hoitotaholta. Talousvesi yksikköön tulee Vaasan vedeltä.

Elintarvikkeita voi tarvittaessa täydentää Kesprosta sopimuksen mukaan. Kespron valikoima löytyy Esperin intranetistä. Yksikönpäälliköllä on Kesproon tunnukset. Tilaukset Kesprolle tehdään ainoastaan verkkokaupan kautta. Tilauksen toimitusaika tilauksesta yleisesti 1–2 päivää yksikön sijainnin mukaan. Keittiössä on yksi työntekijä joka päivä, yhteensä kaksi henkilöä on palkattuna keittiötyöhön. Molemmilla on hygieniapassi. Keittiötyöntekijä hoitaa lounaan ja päivällisen kuumennuksen, esillepanon ja tiskit. Hän myös tekee keittiöön ylläpitosiivousta joka päivä. Lassila & tikanojalta hoitaa alihankintapalveluna koko hoivakodin siivouksen, johon kuuluu myös keittiön siisteys. Hoitohenkilökunta valmistaa aamu- ja iltapalan ja huolehtii sen esille panosta. Myös iltapalatiskit kuuluvat hoitohenkilökunnalle. Keittiössä työskentelevällä henkilökunnalla tulee olla hygieniapassi. Ruokailun jälkeen mahdollisesti ylijäänyt ruoka laitetaan biojätteisiin ja nämä punnitaan ja kirjataan ylös bioflow -sovellukseen.

Omavalvontasuunnitelma ja muut ohjeet löytyvät keittiössä olevasta kaapistosta, sekä yksikön ulkoisilta internetsivuilta. Liitteet ovat löydettävissä Esperin intranetistä.

2 Omavalvonnan tarkoitus

Omavalvonta on laissa määriteltyä toimintaa. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä (omavalvontasuunnitelma), jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella (Elintarvikelaki (297/2021) 15§). Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2022) 22 §). **Omavalvonnan tarkoituksena on, että yritys voi omalla ennakoivalla toiminnallaan estää epäkohtien syntymisen ja tarvittaessa korjata epäkohtia ennalta suunnitellulla, tehokkaalla tavalla.**

Esperillä on kirjallinen omavalvontasuunnitelma sekä valmistus- että jakelukeittiölle. Suunnitelmat on hyväksynyt Esperin laaturyhmä. Omavalvontaa päivitetään kerran vuodessa/ aina kun toimintaan tulee muutoksia. Yksikön vastuuhenkilön tai omavalvonnasta vastaavan henkilön tehtävänä on pitää omavalvontasuunnitelma ajan tasalla ja tallentaa voimassa oleva suunnitelma Essiin, yksikön omiin työtiloihin. Omavalvontasuunnitelma tulee olla myös paperiversiona yksikön henkilöstön käytettävissä. Omavalvonnan toteuttaminen kuuluu koko henkilökunnalle

Elintarviketoimintaa valvoo toimivaltainen valvontaviranomainen, joka on useimmiten kunnan viranomainen (terveystarkastaja). Valvonnan tavoitteena on varmistaa, että elintarvikkeet ovat turvallisia, elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan ja toiminta, tuotteet sekä tuotteista annettavat tiedot täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Valvonnan perusmaksu on 150 € suuruinen vuosittainen maksu, joka koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa olevia elintarvikehuoneistoja (Elintarvikelaki (297/2021) 72§). Oman alueesi valvovan viranomaisen yhteystiedot löydät Ruokaviraston sivuilta: https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ota-yhteytta-elintarvikevalvontaan/

3 Elintarvikkeiden vastaanotto

Elintarvikkeiden vastaanotossa tarkastetaan aistinvaraisesti, että elintarvikkeet ovat tuoreita sekä moitteettomia ulkonäöltään, hajultaan ja pakkausten kunnoltaan. Päiväys- ja pakkausmerkinnät tarkistetaan. Helposti pilaantuvista elintarvikkeista mitataan ja kirjataan lämpötilat jokaisesta toimituserästä tai aina kun herää epäilys tuotteen kelpoisuudesta. Lämpötiloja verrataan elintarvikkeiden sallittuihin kuljetuslämpötiloihin (kts. alla taulukko). Kirjaus vahvistetaan nimikirjaimilla. Tavarantoimittaja on vastuussa elintarvikkeiden kuljetuksenaikaisista lämpötiloista. Keittiö varmistaa omalla toiminnallaan kylmäketjun katkeamattomuuden elintarvikkeiden vastaanottamisen jälkeen. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee siirtää asianmukaisiin säilytyspaikkoihin mahdollisimman pian, 10–15 minuuttia, niiden saapumisen jälkeen.

Tuoteryhmä	**Sallittu lämpötila**
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten maito- ja maitotuotteet, einekset, paloitellut kasvikset jne.	enintään +6°C (*
Pakastetuotteet	-18°C tai kylmempi (*

Mikäli elintarvike on lämpötilaraja-arvojen vastainen tai ei muuten täytä asetettuja laatuvaatimuksia, kirjataan poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet samalle lomakkeelle. Asiasta reklamoidaan elintarvikkeiden toimittajalle toimittajan ohjeistuksen mukaisesti ja tuote palautetaan toimittajalle tai hävitetään. Lisäksi asiasta kirjataan laatupoikkeama Essiin.

- **Kirjataan jokaisesta toimituserästä tai aina kun on epäily tuotteen kelpoisuudesta lämpötilat, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet**
- **Liite 3a Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset**

*Huom! Elintarvikkeiden lämpötila saa lyhytaikaisesti poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta (EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX, I luku, kohta 5). Kansallisesti tämä **lämpötilapoikkeama tulkitaan 3 °C:ksi** (muistio MMMa 318/2021).

3.1 Jäähdytettynä toimitetun ruoan vastaanottotarkastus

Jäähdytettynä toimitetun ruoan vastaanotossa tarkastetaan aistinvaraisesti, että ruoka on tuoretta sekä moitteetonta ulkonäöltään, hajultaan ja pakkausten kunnoltaan. Päiväys- ja pakkausmerkinnät tarkistetaan. Kuljetustoimija on vastuussa elintarvikkeiden kuljetuksenaikaisista lämpötiloista. Keittiö varmistaa omalla toiminnallaan kylmäketjun katkeamattomuuden ruoan vastaanottamisen jälkeen. Jäähdytetty ruoka on helposti pilaantuva elintarvike ja se tulee siirtää asianmukaisiin säilytyspaikkoihin mahdollisimman pian, 10–15 minuuttia, niiden saapumisen jälkeen.

Tuoteryhmä	**Sallittu lämpötila**
Jäähdytettynä toimitettu ruoka	enintään +6°C (*

Jäähdytettynä toimitetun ruoan lämpötilan tulee olla enintään +6°C. Ruoasta mitataan ja kirjataan lämpötilat jokaiselta toimituskerralta.

- **Kirjataan jokaisesta toimituserästä lämpötilat, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet**
- **Liite 3b Jäähdytettynä toimitetun ruoan vastaanottotarkastukset**

Mikäli saapunut ruoka on lämpötilaraja-arvojen vastainen tai ei muuten täytä asetettuja laatuvaatimuksia, asiasta reklamoidaan aterioiden toimittajalle sekä kuljetustoimijalle toimittajien ohjeistuksen mukaisesti. Ateriatoimittajan kanssa arvioidaan, voidaanko elintarvike vielä tarjota vai palautetaanko tai hävitetäänkö tuote. Lisäksi asiasta kirjataan laatupoikkeama Essiin.

*Huom! Elintarvikkeiden lämpötila saa lyhytaikaisesti poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta (EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX, I luku, kohta 5). Kansallisesti tämä **lämpötilapoikkeama tulkitaan 3 °C:ksi** (muistio MMMa 318/2021).

4 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

Elintarvikkeiden varastoinnissa raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytys on järjestettävä siten, että ne eivät ole kosketuksissa toisiinsa, jolloin vältetään ristisaastumisen vaara, esim. erillisillä hyllyillä. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden oikea kiertojärjestys varmistetaan seuraamalla tuotteiden päiväyksiä sekä FIFO-menetelmällä (First In – First Out) eli vanhimmat tuotteet käytetään ensin. Varastoissa ei säilytetä elintarvikkeita tai tuotteita, jotka voivat haitata elintarvikkeiden elintarvikehygieenistä laatua tai varaston puhtaanapitoa. Kuivatavaroille on omat erilliset varastotilat, jotka tulee tarkastaa säännöllisesti tuhoeläinten varalta.

Erityisruokavalioihin liittyvien tuotteiden varastointiin tulee kiinnittää erityistä huomiota. Säilytä allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat raaka-aineet erillään muista aineksista. Sijoita esim. gluteenittomat tuotteet

ylemmälle hyllylle suljetuissa säilytysastioissa, niin tavanomaisten jauhojen tai hiutaleiden pöly ei pääse leijailemaan niihin. Jos raaka-aine siirretään alkuperäisestä pakkauksesta uuteen puhtaaseen astiaan, niin tuoteselosteen tulee siirtyä mukana. Pakasteet säilytetään suljetuissa pusseissa tai astioissa allergeenit selkeästi merkattuina.

Kaikissa kylmälaitteissa on lämpömittarit. Jääkaappien suosituslämpötila on +4°C ja pakastimen vähintään -18°C. Kylmälaitteiden lämpötiloja tarkkaillaan päivittäin. Toimenpiteisiin on ryhdyttävä, mikäli lämpötila jääkaapissa alittaa 0°C (tuote ei saa jäätyä), ylittää + 6°C (tuote ei saa lämmetä yli + 6°C). Mikäli tuotteiden lämpötilat ylittävät /alittavat sallitut lämpötilat, tarkistetaan elintarvikkeen käyttökelpoisuus (tarvittaessa yhteys päivystävään terveystarkastajaan). Lisäksi selvitetään syy lämpötilan muutoksiin, säädetään kaapin lämpötilaa, sulatetaan ja puhdistetaan laite. Mikäli toiminta ei korjaannu, otetaan yhteys laitteen huoltoon. Elintarvikkeiden säilyvyysmerkinnöistä ja säilytyslämpötiloista on lisätietoa: Liite 4b, Elintarvikkeiden säilyvyysmerkinnät ja säilytyslämpötilat.

- **Kirjataan vähintään 1 x vko lämpötilat, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet**
- **Liite 4a Kylmä- ja pakastevarastojen lämpötilan seuranta**

Työntekijöiden omia elintarvikkeita suositellaan säilytettävän ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalitiloissa. Pienissä elintarvikehuoneistoissa voidaan sallia työntekijöiden omien elintarvikkeiden säilyttäminen elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa samoissa säilytystiloissa selkeästi erotettuna esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa. Omien elintarvikkeiden säilyttäminen ei saa kuitenkaan heikentää tai vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuutta.

5 Ruuan valmistus

5.1 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Ruoka-aineet käsitellään erikseen sekä huolehditaan siitä, etteivät esim. vihannekset ja lihatuotteet pääse saastuttamaan muita ruoka-aineita (ristikontaminaation välttäminen). Juurekset, kasvikset, salaatit ja hedelmät pestään ensin hyvin, juoksevan veden alla ja käsitellään käyttötarkoitukseen sopiviksi. Ruoka-aineiden pilkkomisessa käytetään muovisia leikkuualustoja, jotka voidaan pestä astianpesukoneessa puhtauden varmistamiseksi. Työvälineet, käsittelypinnat ja kädet puhdistetaan huolellisesti eri työvaiheiden välillä.

Erityisruokavalioita valmistettaessa **tulee varmistaa, että mahdollisesti allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet (mm. gluteeni) eivät aiheuta kontaminaation vaaraa.** Samassa tilassa tavanomaisten aterioiden kanssa voidaan valmistaa gluteenittomia tuotteita, kun ne valmistetaan ensin ja valmistuksessa käytetään aina puhtaita työvälineitä. Huolehdi myös käsiesi ja työ- tai suojavaatteisesi puhtaudesta. Valmistetut erityisruokavaliot merkitään selkeästi ruokavaliomerkinnöin. Ennen erityisruokavalion tarjoilua tarkistetaan vielä elintarvikkeen sopivuus elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä.

5.2 Ruuan kypsentäminen

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä. Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääasiallisesti riittävällä kuumennuksella, minkä vuoksi tuotteiden riittävä kypsentäminen on tärkeää. Kypsentämällä valmistettavan ruoan sisälämpötilan tulee nousta ruoanvalmistuksen aikana kauttaaltaan vähintään +70°C ja siipikarjanlihan vähintään +75°C.

- **Kirjataan jokaisesta valmistetusta erästä lämpötilat, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimenpiteet**
- **Liite 5a Kypsentämällä valmistettujen ruokien lämpötilan seuranta**

Mikäli lämpötiloissa havaitaan poikkeamia, tehdään korjaavia toimenpiteitä: ruokien kuumennusta jatketaan tai kuumennuslämpötilaa säädetään. Tarvittaessa kutsutaan laitteelle korjaaja.

5.3 Ruoan jäähdyttäminen

Elintarvikkeiden säännölliseen jäähdyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut riittävän tehokkaat laitteet. Kylmäsäilytyslaitteessa/ jääkaapissa voi kuitenkin jäähdyttää pieniä määriä elintarvikkeita edellyttäen, että laitteen teho on riittävä ja samaan aikaan jääkaapissa säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila ei nouse. Nopea jäähdytys varmistaa ruoan turvallisuuden, hyvän säilyvyyden sekä laadun. Liian hitaasti tapahtuvassa jäähdytyksessä mikrobien kasvu kiihtyy (riskialue +6…60°C).

Ruoka tulee jäähdyttää enintään neljässä tunnissa alle +6°C:een tai sen alle. Jokaisesta jäähdytettävästä tuote-erästä mitataan sekä alku- että loppulämpötila. Jäähdytyslämpötilaa tulee seurata siihen asti, kunnes tavoitelämpötila on saavutettu (kuitenkin enintään 4 tuntia). Mikäli jäähdytys poikkeaa tavoiteajasta ja –lämpötilasta, tulee jäähdytetty tuote hävittää. Jäähdytettyyn tuotteeseen merkitään valmistuspäivä, mikäli sitä ei tarjota samana päivänä.

- **Kirjataan jokaisesta jäähdytetystä erästä lämpötilat, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimenpiteet**
- **Liite 5b Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta**

Jäähdytyksessä huomioitavaa:

- Jäähdytä ruoka ilman kantta
- Ruokakerroksen paksuus tulisi jäähdytyksessä olla alle 10 cm, mieluiten vähemmän. Mitä ohuempi ruokakerros on, sen nopeammin se jäähtyy.
- Mikäli ruoka on tiiviisti suljetussa astiassa/ pakkauksessa, astian voi upottaa kylmään veteen.

5.4 Ruoan jäädyttäminen

Jäädytetyllä elintarvikkeella tarkoitetaan muutoin, käytännössä hitaammin, kuin pakastamalla jäädytettyä elintarviketta. Elintarvikkeiden (pieni määrä) jäädyttämiseen voi käyttää tavallista pakastinta. Ruuanvalmistuksen raaka-aineita voidaan jäädyttää ammattikeittiössä vielä niiden viimeisenä käyttöpäivänä, jos ruuanvalmistukseen sisältyy kuumennus. Kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan. Myös keittiössä valmistettua ruokaa, esim. erityisruokavalioannoksia voidaan jäädyttää myöhempää käyttöä varten.

Elintarvikealan toimijat vastaavat jäädyttämiensä elintarvikkeiden säilyvyysajan määrittämisestä ja asiallisesta merkitsemisestä. **Jäädytettyjä ruokia tai niihin käytettäviä raaka-aineita tulisi säilyttää jäädytettyinä enintään kaksi kuukautta jäädytyspäivämäärästä.** Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita ja riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone. **Jos jäädytetään jo aikaisemmin pakattuja elintarvikkeita, näitä tulisi säilyttää jäädytettyinä enintään kaksi kuukautta pakkaukseen merkityn päiväysmerkinnän jälkeen** (Ruokavirasto. Eviran ohje 16049).

- **Itsevalmistetut tuotteet: Merkitään jäädytettävän tuotteeseen tuotteen nimi, tuotetiedot allergeeneineen, valmistuspäivä, jäädytyspäivä,** esim. erityisruokavalioannos, leivottu piirakka.
- **Aikaisemmin pakatut tuotteet: Merkitään jäädytyspäivä,** esim. leivät.

Muista:

- Älä jäädytä vanhentuneita tai heikkolaatuisia elintarvikkeita!
- Tarjolla olleita ruokia ei saa enää jäädyttää myöhempää käyttöä varten.
- Älä jäädytä elintarvikkeita täydessä pakastimessa, koska jäätyminen on silloin hidasta.
- Jäädytä niin, että kylmä ilma pääsee kosketuksiin elintarvikkeen kanssa mahdollisimman monelta puolelta.
- Muista kylmäketju! Älä päästä elintarviketta sulamaan ennen kuin sen on tarkoitus sulaa.
- Älä sulata elintarviketta huoneenlämmössä. Sulattaminen on turvallista tehdä kylmissä tiloissa.

*Huom! Pakastettu elintarvike eli pakaste = elintarvike, joka on jäädytetty pakastamiseksi kutsutulla jäädytysmenetelmällä.

5.5 Ruoan uudelleen kuumentaminen

Elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+6…+60°C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti. Uudelleen kuumennettava ruoka tulee kuumentaa kauttaaltaan yli +70°C ja siipikarjan liha yli +75°C ennen tarjoilua. Kertaalleen uudelleen kuumennettua ruokaa ei saa jäähdyttää, uudelleen kuumentaa eikä tarjota enää toistamiseen vaan se pitää hävittää biojätteenä.

- **Kirjataan päivittäin ruoan lämpötila, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimet**
- **Liite 5c Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilan seuranta**

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.

5.6 Ruokahävikki

Ruokahävikki on elintarvikejätteeksi päätyvää alun perin syömäkelpoista ruokaa. Osa elintarvikejätteestä on ei-syötäviä ruoan osia, joita ei voida ihmisravintona hyödyntää, esim. hedelmien/ kananmunien kuoret sekä kahvinporot.

Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määristä ja käsittelystä. Hävikin seuranta perustuu lakiin (Suomen jätelaki (612/2016) ja EU:n antamaan direktiivin elintarvikkeiden hävikin vähentämisestä. Seuranta koskee syntyvää ruokahävikkiä, sen hyödyntämistä ja hävittämistä.

Ruokahävikin määrää seurataan Esperi -konsernissa Biovaaka Flow - seuranta- ja raportointityökalulla, johon jokaisella yksiköllä on yksikkökohtainen käyttäjätunnus. Ruokahävikki punnitaan yksiköissä joka päivä aterioittain (aamupala, lounas, päivällinen, iltapala). Lisäksi eritellään lautashävikki, tarjoiluhävikki sekä mahdollinen keittiöjäte ja varastointihävikki. Järjestelmästä saadaan viranomaisille ja konsernin käyttöön raportointia, mm. hävikin määrä ja lajit kiloina eriteltynä toimialoittain ja yksiköittäin.

- **Lämpötilat mitataan ja kirjataan aina ennen ruoan lähettämistä sekä aina poikkeamia havaittaessa.**
- **Liite 5d Lähetettävien ruokien lämpötilan seuranta**

5.7 Akryyliamidien vähentäminen

Akryyliamidi on syöpäriskiä lisäävä aine, jota muodostuu lähinnä uunissa tai rasvassa paistettavissa, paljon hiilihydraatteja sisältävissä elintarvikkeissa kuten leivässä, ranskanperunoissa tai konditoriatuotteissa. Akryyliamidin muodostuminen riippuu paistoasteesta, joten käytännössä vähentäminen tapahtuu useimmiten paistamalla ruoka mahdollisimman vaaleaksi. Noudata valmistajan ohjeita, suosi tarvittaessa pitempää paistoaikaa ja vältä voimakasta paistamista, ettei tuotteen pinta tummu liikaa. Huomioi myös leipää paahdettaessa, ettei pinta tummu liikaa.

6 Ruokien tarjoilu

Aterioiden tarjoilu tulee tapahtua mahdollisimman pian kypsennyksen jälkeen. Ateriat tarjoillaan ruokasalissa tai ruokailutilassa, jossa on ruokia varten lämpö- ja kylmäaltaat tai lämpö- ja kylmälevyt. Tarjoiltava ruoka on suositeltavaa olla peitettynä ja suojattuna pisara-, kosketus- ja pölytartunnalta. Ruoan tarjoilussa tulee käyttää

ottimia tai suojakäsineitä. Ruokaa tulee aina arvioida aistinvaraisesti ennen sen tarjoamista asiakkaille, jotta voidaan varmistaa tarjottavan ruoan asianmukainen laatu.

Erityisruokavaliot tulisi valmistaa ja tarjota ensimmäisenä, esim. gluteeniton leipä valmistetaan puhtaalla leikkuulaudalla ja käytetään omaa leviterasiaa. Erityisruokavalioiden tarjoilussa käytetään aina puhtaita ottimia. Ennen erityisruokavalion tarjoilua tarkistetaan vielä elintarvikkeen sopivuus elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä.

Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan +12°C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia. Kuumana tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään +60°C (MMMa 318/2021 23 §)

- **Mitataan ja kirjataan päivittäin lämpötilat, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimenpiteet kaikista kylmänä ja kuumana tarjoiltavista ruoista**
- **Liite 6a Kuumana ja kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilojen seuranta**

Jos helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaattiannoksia, täytettyjä sämpylöitä ja voileipiä, pidetään tarjolla kauemmin kuin 4 tuntia, tulee elintarvikkeet pitää tarjolla suojattuina, esimerkiksi pussitettuina tai vitriineissä. Tarjoilulämpötilojen osalta noudatetaan tällöin elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen mukaisia lämpötiloja, kts. Liite 4b, Elintarvikkeiden säilyvyysmerkinnät ja säilytyslämpötilat.

6.1 Ruoista asiakkaalle annettavat tiedot

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Myös tieto valmistuksessa käytettävän raa'an lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti esim. helposti havaittavassa esitteessä tai taulussa. Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus). Erillistä ilmoitusta ei vaadita, mikäli kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat). Lisätietoja Liite 6b.

7 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

Kaikkia materiaaleja ja tarvikkeita, jotka ovat suoraan tai välillisesti kosketuksissa elintarvikkeisiin, kutsutaan elintarvikekontaktimateriaaleiksi tai lyhyemmin kontaktimateriaaleiksi. Esimerkkinä välillisestä ja suorasta elintarvikekosketuksesta on keksipakkaus, jossa keksit on ensin pakattu läpinäkyvään muoviin (suora elintarvikekosketus) ja vielä sen jälkeen kartonkipakkaukseen (välillinen elintarvikekosketus). (Elintarvikelaki 297/2021 ja Kehysasetus (EY) 1935/2004)



Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, astiat ja ruokailuvälineet, ruoanvalmistusastiat ja -välineet, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeittimet, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön" tai "malja-haarukkatunnus". Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta. Elintarvikkeiden suojaamiseen saa käyttää ainoastaan kontaktimateriaaleiksi hyväksyttyjä materiaaleja.

Muista:

- Älä käytä jätesäkkejä tai roskapusseja elintarvikkeiden suojaukseen.

- Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä > alumiinia voi siirtyä elintarvikkeeseen
- Älä säilytä avatussa säilyketölkissä elintarvikkeita, vaan siirrä ne soveltuvaan säilytysastiaan
- Älä käytä alumiinisia keittoastioita (pois lukien alumiiniset uunipellit, suojaus leivinpaperilla)
- Vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn > käytä nitriilikäsineitä erityisen rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn, esim. rasvainen liha tai kala.

Kontaktimateriaalien mikrobiologinen turvallisuus elintarvikehuoneistossa hallitaan tarkastamalla kontaktimateriaalien puhtautta niitä vastaanotettaessa sekä varmistamalla hyvät hygieniakäytännöt elintarvikehuoneistoissa kontaktimateriaalien säilytyksen ja käytön aikana. Pakkausmateriaalit tulee säilyttää riittävästi erillään saastutuslähteistä kuten jätteistä tai elintarvikkeista (esimerkiksi oma varastotila tai hylly, säilytys suojattuna, ei suorassa lattiakosketuksessa, vain päivän tarve työskentelypisteeseen). Kontaktimateriaalien oikeanlainen puhdistus on tärkeää toistuvasti käytettävissä kontaktimateriaaleissa riittävän hygienian saavuttamiseksi. Tämä tarkoittaa sitä, että käytetään kullekin materiaalille sopivaa puhdistusainetta ja puhdistustapaa sekä oikea-aikaista puhdistusta.

8 Tuotteiden jäljitettävyys ja takaisinveto

8.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Jäljitettävyys tulee pystyä todentamaan yksi askel taaksepäin ja eteenpäin. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat. Esperin elintarvikehankinnat ja ateriahankinnat tehdään sopimustoimittajilta jäljitettävyyden varmistamiseksi. Saapuneiden tuotteiden jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit tai sähköisesti) säilytetään vähintään 1 vuoden ajan. Huom! Säilytäthän myös omavalmistamistasi tuotteista reseptit ja ruokalistat vähintään 2–4 viikkoa.

8.2 Takaisinvedot

Tuotteita voidaan joutua vetämään pois myynnistä, mikäli tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen. Sopimustoimittajat ilmoittavat takaisinvedoista suoraan yksiköihin ja mikäli toimittajilta tulee ilmoitus takaisinvedosta, toimitaan toimittajan ohjeistuksen mukaisesti. Jos keittiössä havaitaan virheellinen tuote, jäljitetään tuotteen toimittaja, otetaan toimittajaan yhteyttä ja toimitaan saatujen ohjeiden mukaan. Virheellisistä tuotteista tehdään poikkeamailmoitus Essiin. Poikkeamat ja palautteet kirjautuvat Laatuporttiin, jossa vastuuhenkilö käsittelee ne.

Mikäli tuote on omavalmistama ja tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen (esim. siinä on ruokamyrkytysbakteereja, vieraita aineita tai esineitä)

- Otetaan ko. tuote pois tarjoilusta/myynnistä
- Otetaan yhteyttä elintarviketurvallisuusyksikköön (kunnan/kaupungin terveystarkastaja) jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.
- Tehdään ilmoitus Ruokavirastoon (takaisinvedot@ruokavirasto.fi)
- Mikäli tuotetta on ehditty toimittaa asiakkaille, otetaan myös heihin yhteys, kerrotaan mikä tuote on kysymyksessä, syy tuotteen takaisinvetoon sekä toimintaohjeet.

9 Pintapuhtaus ja näytteidenottosuunnitelma

Omavalvontaan tulee sisällyttää näytteenottoa ja tutkimuksia. Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (10501/2).

Pintahygienianäytteet
Pintojen puhtautta tulee seurata säännöllisesti ja riittävän tiheästi. Jakelukeittiöissä näytteet otetaan vähintään 2 x vuodessa ja valmistuskeittiöissä valmistettavien aterioiden määrän mukaan ao. taulukon mukaisesti:

	Tarjoilupaikat alle 50 annosta/ vrk	**Tarjoilupaikat 50–500 annosta/ vrk**	**Tarjoilupaikat 500–2000 annosta/ vrk**
Näytteenottotiheys/ vuosi	2	4	8
Näytemäärä/ kerta	5	5	5

Pintahygienianäytteiden ottoon käytetään **Diversey/ Pintahygieniatesti Pro Clean 25 kpl** -pikatestiä. Testi tilataan Wulffilta, tuotenro 89385. **Ohjeet pintahygieniatestin ottamiseen Liite 9b.**

Näytteiden otosta vastaa omavalvonnasta vastaava henkilö. Pintahygienianäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta, **puhtailta ja kuivilta pinnoilta**, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Näytteenottokohdat ovat: leikkuulauta, vihannesleikkurin terä/ leikkuuveitsi,

pöytätaso, puhdas ruokailuastia sekä lämpömittarin piikki. Lisäksi voidaan valita jokin muu kohde, esim. keittiön oven tai kylmäkaapin oven kahva, astianpesukoneen kahva, käsienpesualtaan hana tai käsipaperitelineen suuaukko.

- **Tulokset, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan näytteenotto ohjeistuksen mukaan**
- **Liite 9a Pintahygienianäytteiden seuranta**

Näytteet elintarvikkeista
Palveluntuottajalta jakelukeittiöön tulleista uudelleen kuumennettavista tuotteista ei tarvitse ottaa ruokanäytettä, koska palveluntuottaja vastaa näytteidenotosta. Itsevalmistetuista, helposti pilaantuvista tuotteista, esim. broilerisalaatti, on kuitenkin hyvä ottaa ruokanäyte.

Jään tutkimukset
Jää, joka on kosketuksessa elintarvikkeen kanssa tai jota käytetään elintarvikkeena, tulee valmistaa talousvedelle asetetut laatuvaatimukset täyttävästä vedestä. Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee jään laatu tutkia kerran vuodessa.

Taulukko A. Suositellut mikrobiologiset talousveden ja jään omavalvontatutkimukset suhteessa tuotettujen elintarvikkeiden määrään, tyyppiin ja riskeihin rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa (Ruokavirasto: Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistossa, liite 2)

Ala	**Toiminnassa vähän riskejä** (elintarvikehuoneisto käyttää vesilaitoksen talousvettä; ei tee vedenkäsittelyä	**Toiminta sisältää riskiä lisääviä tekijöitä** (esim. kohteella oma kaivo tai muu vedenottamo, elintarvikehuoneisto käsittelee tai varastoi talousvettä, valmistaa jäätä
Ravintola, leipomo	Ei näytteenottoa	**1 krt/vuosi:** E. coli, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit, (pesäkkeiden lukumäärä 22°C)

10 Siivous ja astiahuolto

10.1 Siivous

Tilojen, laitteiden ja välineiden yleinen aistinvarainen tarkastus tehdään päivittäin, epäkohdat korjataan heti. Keittiön siivousta varten on laadittu **Keittiön puhdistussuunnitelma (Liite 10a)** sekä **Tilakortti (Liite 10b)**, joissa on ohjeistettuna tarkemmin, miten tiloja ja laitteita pidetään puhtaana. Suunnitelmassa on määriteltynä siivoukseen tarvittavat aineet ja välineet, puhdistustiheys sekä tarvittavat suojavarusteet. Keittiön puhdistussuunnitelma ja tilakortti sijoitetaan näkyvälle paikalle keittiöön. Keittiölaitteiden puhdistusta varten on laadittu laitekortit. Lisäksi hyödynnetään laitevalmistajan laitekohtaisia ohjeistuksia.

- **Siivouksen toteuttamisen kirjaus**
- **Liite 10c Keittiön viikkosiivouksen seuranta**

Pesuaineiden ja muiden kemikaalien turvallisuustiedotteet ovat omavalvontakansion liitteenä. Ajantasaiset käyttöturvatiedotteet saa tuotevalmistajan nettisivuilla. Pesuaineet säilytetään aina alkuperäisissä pakkauksissa. Annostelupulloihin merkitään käyttöliuostiedot sisällöstä. Keittiöllä on käytössä omat siivousvälineet. Siivousvälineet puhdistetaan käytön jälkeen sekä säilytetään hygieenisesti siivouskomerossa.

Tilojen siivouksesta vastaa ulkoistettu palveluntuottaja (Lassila & Tikanoja) ja oma henkilökunta yhteistyössä. Siivoukseen liittyvät materiaalit löytyvät Essin Puhtauspalveluiden sivuilta (Essi/ Työn tueksi/ Puhtauspalvelut).

10.2 Astiahuolto

Likaiset astiat pestään mahdollisimman pian käytön jälkeen. Likaisista astioista poistetaan ennen pesua ruoantähteet ja astiat esihuuhdellaan suihkulla, mikäli mahdollista. Astianpesuveden lämpötiloja seurataan päivittäin. Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40°C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C. Astioiden puhtautta seurataan myös silmämääräisesti. Jos koneessa ei ole lämpötilanäyttöä, tulee puhtautta seurata erityisellä tarkkuudella. Astioiden puhtautta voidaan varmentaa lisäksi myös pintapuhtausnäytteillä.

- **Kirjataan 1 x vko astianpesuveden lämpötilat, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimenpiteet**
- **Liite 10d Koneellisen astianpesun lämpötilaseuranta**

Pesuvesi vaihdetaan vähintään kerran päivässä (astianpesukonemallin riippuen). Astianpesukone pestään päivittäin ohjeistuksen mukaisesti.

11 Kunnossapito, jätehuolto ja haittaeläintorjunta

11.1 Kunnossapitosuunnitelma

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Huoneiston tilat ja laitteet käydään perusteellisesti läpi kiinteistön kunnossapidosta vastaavan tahon kanssa vähintään kerran vuodessa. Tilojen ja laitteiden tarkastuksen yhteydessä kirjataan ylös korjausta vaativat kohteet ja laaditaan korjausaikataulu.

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan 2 kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (+100°C) ja sulavan jään (0°C) lämpötilat. Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0°C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (+ 100°C).

- **Kirjataan lämpömittareiden toiminnan tarkastukset ja saadut tulokset**
- **Liite 11a Keittiön kunnossapitosuunnitelman mukaiset kirjaukset**

Pakastealtaat ja -kaapit sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan lämpötilojen seurannan yhteydessä liitteeseen 4, Kylmä ja pakastevarastojen lämpötilan seuranta.

11.2 Jätehuolto ja lajittelu

Esperin valtakunnallinen jätehuoltokumppani jäte- ja kierrätysasioissa Lassila&Tikanoja. Keittiöstä tulevat jätteet lajitellaan ja kierrätetään yksikkö- ja paikkakuntakohtaiset erot huomioiden. Yleisimmät lajiteltavat jakeet:

	Seka-/ energiajäte (poltettava jäte)		Lasi		Pahvi
	Muovi		Metalli		Paperi
	Biojäte		Tietosuojapaperi		

Keittiön jäteastiat puhdistetaan päivittäin neutraalilla pesuaineella sekä desinfioivalla puhdistusaineella viikoittain tai tarpeenmukaisesti. Lisätietoja jätehuollosta ja lajittelusta saa Esperin kiinteistönhuollosta sekä Essi/ Työn tueksi/ Hankinnat/ Jätehuolto

11.3 Haittaeläintorjunta

Keittiötiloissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, lintuja tai elintarviketuholaisia. Jos tuhoeläimiä havaitaan, otetaan yhteyttä yksikön kiinteistönhuoltoon ja siivoukseen sekä kiinteistönomistajaan tuhoeläintorjunnan järjestämiseksi. Tuhoeläimiä ja elintarviketuholaisia ehkäistään kun:

- Huolehditaan säännöllisestä siivouksesta.
- Pidetään elintarvikehuoneisto ja varastot järjestyksessä
- Pidetään elintarvikkeet hyllyillä, ei lattiakosketusta.
- Huolehtimalla varastonkierrosta (FIFO)
- Pitämällä ovet ja ikkunat suljettuina. Mikäli ikkunoita joudutaan pitämään auki, tulee niissä olla hyönteisverkot.
- Huolehtimalla jätehuollosta asianmukaisesti.

- **Mikäli tuhoeläimiä havaitaan, kirjataan havainnot sekä tehdyt toimenpiteet**
- **Liite 11b Tuhoeläinhavainnot ja -torjunta -lomakkeelle**

12 Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytysepäilyt

Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytysepäilyt kirjataan Essin kautta poikkeamiin. Poikkeamat kirjautuvat Laatuporttiin, jossa vastuuhenkilö käsittelee ne.

Ruokamyrkytystä epäiltäessä tulee ottaa yhteys päivystävään terveystarkastajaan ja sopia käytännön toimenpiteistä. Omavalmisteisista ruoista otettu elintarvikenäyte (200 g) toimitetaan tarpeen mukaan tutkittavaksi. Ruokamyrkytysepäilyssä tulee ottaa talteen ilmoittajan yhteystiedot, oireet ja alkamisaika sekä kartoittaa oireileeko joku henkilökunnasta tai näiden lähiomaisista. Tulosta Liite 12 (Ruokamyrkytysepäilykirjaukset), valmiiksi yksikkösi omavalvontakansioon.

- **Kirjaa ilmoittajan yhteystiedot, oireet ja alkamisaika**
- **Liite 12 Ruokamyrkytysepäilykirjaukset, yhteystietolomake**

Jos ateriat on toimittanut ulkopuolinen palveluntuottaja, otetaan yhteys toimijaan ja sovitaan käytännön toiminnasta. Ateriapalveluntuottaja vastaa omalta osaltaan näytteiden ottamisesta ruoanvalmistuksen yhteydessä, näytteiden säilyttämisestä sekä tarvittaessa myös niiden toimittamisesta tutkittaviksi. Ruokamyrkytysepäilyissä tulee ottaa näyte tarjotusta ruoasta myös yksikössä, mikäli sitä on jäljellä.

13 Henkilökunnan toiminta ja hygieniaohjeet

13.1 Perehdytys ja koulutus

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa. Toimijan vastuulla on, että elintarvikkeiden kanssa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan. Henkilöstö tulee perehdyttää

hygieniaopastuksen lisäksi myös keittiön omavalvontasuunnitelmaan ja sen ohjeisiin, mm. lämpötilamittaukset ja kirjaukset. Perehdytys kirjataan lomakkeelle:

- **Liite 13c Henkilökunnan perehdytys keittiön omavalvontasuunnitelmaan**

13.2 Käsihygienia ja työvaatteet

Huolellinen ja säännöllinen käsienpesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys puhtaan ja riittävän suojavaatetuksen lisäksi. Ennen työn aloittamista kädet pestään saippualla ja kuivaamisen jälkeen desinfioidaan kädet käsidesillä. Kädet pestään myös työvaiheesta toiseen siirtyessä. **Lisäohjeita: Liite 13a Hyvä käsihygienia keittiötyössä.**

Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa. Suojakäsineet on tarkoitettu käsiteltävän elintarvikkeen suojaksi, ei vain käsien. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei poista käsienpesun tarvetta. Suojakäsineiden käyttöä ei lähtökohtaisesti vaadita elintarviketyössä (www.ruokavirasto.fi). Joissakin työvaiheissa ja tilanteissa suojakäsineiden käyttö on kuitenkin tarpeen, esim. kun lihaa käsitellään viiltosuojakäsinein tai kun henkilöllä on laastarilla peitetty haava kädessä.

Korut, kellot, kynsilakat sekä rakenne-/geelikynnet ovat kiellettyjä, koska ne vaikeuttavat hyvän käsihygienian toteuttamista. Limakalvoja lävistäviä koruja kasvoissa ja muilla näkyvillä alueilla ei saa käyttää keittiötyössä hygieniariskin ja tapaturmavaaran takia. Työntekijä vastaa mahdollisen muun lävistyksen osalta itse niiden hygieniasta ja turvallisuudesta. Pitkät hiukset pidetään kiinni ruokahuoltoon osallistuttaessa. Keittiöhenkilökunnan tulee käyttää aina päähinettä. Henkilökunta käyttää työssä työnantajan kustantamia työvaatteita. Työ- ja suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltävien elintarvikkeiden saastuminen. Työvaatteet vaihdetaan töihin tullessa sekä töistä lähtiessä. Työasut pestään yksikön pesukoneessa.

13.3 Terveydentilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan **terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta** (tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017). Terveydenhoitaja/lääkäri arvioi terveydentilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden. Henkilökunnan työterveyshuolto (myös tarvittavat salmonellanäytteet) hoidetaan työterveyshuollossa.

Tartuntatautilain mukaan oireettomilta työntekijöiltä ei enää oteta salmonellanäytettä työhön tullessa tai ulkomaanmatkan jälkeen. Kuumeisesta ripulitaudista tartuntatautilain mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, että hänellä ei ole salmonellatartuntaa, kun henkilö työskentelee tehtävissä, joissa valmistaa ruokaa ja/ tai käsittelee pakkaamattomia elintarvikkeita. (Kts. Essi-> Salmonella-ohjeistus)

Terveydentilan selvitys vaaditaan myös:
- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.
- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

13.4 Hygieniapassit

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan **hygieniapassi** (elintarvikelaki 297/2021 19 § 1 mom). Vakituinen henkilökunta on suorittanut lain vaatiman hygieniapassin. Myös lyhyessä työsuhteessa olevat henkilöt opastetaan toimimaan asianmukaisilla työtavoilla. Hygieniapassi on kaksiosainen ja koostuu paperitodistuksesta (A4-kokoinen) sekä

muovisesta kortista eli hygieniapassista. Tieto työntekijän hygieniapassista merkitään Mepco:n pakollisten koulutusten alle.

14 Dokumentointi ja riskien hallinta

Omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaisille, sillä toimijalla on velvollisuus todentaa omavalvonnan noudattaminen.

ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO JA VARASTOINTI	
Aistinvarainen laaduntarkastus tehdään aina elintarvikkeita vastaanotettaessa. Kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita vastaanotettaessa lämpötila mitataan ja kirjataan jokaisesta saapuneesta toimituksesta sekä aina, kun on epäilys kylmäketjun katkeamisesta tai elintarvike on laadultaan epäilyttävä. Jäähdytettynä ja lämpimänä vastaanotetusta valmiista ruoasta mitataan ja kirjataan lämpötilat jokaisesta saapuneesta toimituserästä.	
ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI	
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0... +2°C
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä suolattu mäti	0... +3°C
Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	Alle +4°C
Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet sekä lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	Enintään +6°C
Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, hyönteiset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi sekä kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu +6 celsius -asteesta poikkeavaa säilytyslämpötilaa	Enintään +6°C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut	Enintään +8°C
Pakasteet	-18°C tai kylmempi
Jäähdytettynä toimitettu ruoka	Enintään +6°C
Lämpimänä toimitettu ruoka	Vähintään +60°C
KYLMÄ- JA VARASTOTILAT	
Kylmätilojen ja -laitteiden lämpötilat tarkistetaan päivittäin ja kirjataan vähintään 1 x vko. Lämpötila tarkistetaan digitaalisesta näytöstä tai mitataan keskimmäiseltä hyllyltä.	
RUOANVALMISTUS	
Lämpötilat mitataan ja kirjataan päivittäin jokaisesta valmistetusta ruokaerästä	
Kypsennetyn tuotteen sisälämpötila Siipikarjanlihan sisälämpötila	≥ + 70°C ≥ + 75°C

RUOAN TARJOILU	
Lämpötilat mitataan ja kirjataan päivittäin jokaisesta tarjottavasta ruuasta	
Kuumana tarjottava ruoka Kylmänä tarjottava ruoka	≥+ 60°C korkeintaan 4 h ≤ +6°C (tilapäisesti ≤ +12°C) korkeintaan 4 h
RUOAN JÄÄHDYTTÄMINEN JA UUDELLEEN KUUMENTAMINEN	
Ruoka tulee jäähdyttää ≤ + 6°C:een enintään neljässä tunnissa. Alku- ja loppulämpötila mitataan ja kirjataan jokaisesta jäähdytettävästä erästä.	
Uudelleen kuumennettava ruoka kuumennetaan vähintään ≥ +70°C, siipikarjanliha ≥ +75°C.	
HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS	
* Omavalvontasuunnitelmaan perehdyttäminen ja hygieniaosaaminen * Hygieniaosaamistodistukset eli hygieniapassi ja terveydentilan selvitys	
TILOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS	
Puhtaanapitosuunnitelma	
Kemikaaliluettelo ja käyttöturvatiedotteet	
NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA	
Toimipisteen suositellaan ottavan elintarvikenäytteen kaikista **itse valmistamistaan** ruokalajeista erikseen. Näytteen määrä on n. 200 g/ ruokalaji (esim. kastike, lämmin kasvis, salaatti), joka pakataan muovipussiin tai kertakäyttörasiaan ja säilytetään pakastimessa vähintään 2 vkoa. Näytteeseen merkitään ruokalaji ja näytteenottopäivä.	
Pintahygienianäytteet otetaan toiminnan laajuuden mukaisesti. Näytteenottosuunnitelma on ruokapalvelun omavalvontasuunnitelmassa.	
Jääpalojen tutkimukset 1 x vuosi (jos yksikössä jääpalakone)	
ASTIAHUOLTO	
Lämpötilat tarkistetaan päivittäin ja kirjataan kerran viikossa.	
Esipesu Pesu (lämpötila vähintään +55°C) Huuhtelu	+ 35 - + 40°C + 60 - + 65°C + 85°C

15 Asiakirjojen säilyttäminen ja vastuuhenkilöt

Ruokahuollon asiakirjoja säilytetään keittiössä, erillisessä kansiossa, johon kerätään kaikki aiheeseen liittyvät asiakirjat. Omavalvontasuunnitelma asiakirjoineen on oltava näytettävissä viranomaistarkastuksen yhteydessä. Omavalvonnassa syntyneet asiakirjat arkistoidaan omavalvonnan vastuuhenkilön toimesta Esperi-konsernin arkistointisuunnitelman mukaisesti, lainsäädäntö, esim. Elintarvikelaki, huomioiden.

Ruokahuollon omavalvontasuunnitelma sisältää vähintään seuraavat asiakirjat:

- Siivoussuunnitelma ja keittiön puhtaanapitosuunnitelma + käyttöturvatiedotteet

    - voivat olla erillisinä liitteinä, mutta oltava näytettävissä viranomaistarkastuksissa
- Kooste henkilökunnan hygieniaosaamisesta (hygieniapassikortti/ paperinen todistus) > tieto Mepcossa.
- Kirjaukset henkilökunnan perehdyttämisestä omavalvontasuunnitelmaan
- Tieto henkilökunnan terveydentilan selvityksistä
- Oiva-raportti
- Asiakirjat, joiden perusteella voidaan selvittää jäljitettävyyden kannalta tarpeellinen tieto omavalvontasuunnitelman mukaisesti, esim. lähetyslistat.
- Omavalvonnassa täytettävät seurantalomakkeet, esim. lämpötilakirjaukset, pintahygienianäytetulokset.
- Koneiden, laitteiden ja tilojen huolloista saadut erilliset huoltoraportit.
- Viranomaisten tarkastuspöytäkirjat, näytteenottotodistukset ja näytteiden tutkimustodistukset

15.1 Oiva-järjestelmä ja -raportti

Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkaisujärjestelmä, jota koordinoi Ruokavirasto. Elintarvikevalvontaviranomaiset tarkastavat ja arvioivat yritysten elintarviketurvallisuutta Oiva-arviointiohjeiden avulla. Oiva-arviointiohjeet perustuvat elintarvikelainsäädäntöön. Oivassa arvioidaan hymynaamoin yrityksen elintarviketurvallisuutta, esim. elintarvikehygieniaa ja tuoteturvallisuutta.

Elintarvikealan toimijan on julkistettava Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan. (Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista (12/2021), Elintarvikelaki §16). Viimeisin, alkuperäinen Oiva-raportti tulee olla esillä ravintola-/ ruokailutilassa niin, että se on helposti asiakkaiden luettavissa. Oiva-raportti tulee liittää myös yksikön nettisivuille. Valvontatiedot julkaistaan hymynaamoina Oiva-raporteissa https://www.oivahymy.fi/ -verkkosivulla. Toimijan on itse tulostettava Oiva-raportti. Tuloste voi olla joko värillinen tai mustavalkoinen.