



SAVONIA

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Case JP-Kalamatkat

TEKIJÄ: Arja Soininen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma/Tutkinto-ohjelma Matkailun koulutusohjelma			
Työn tekijä(t) Arja Reetta Soininen			
Työn nimi Omavalvontasuunnitelma Case JP-Kalamatkat			
Päiväys	16.12.2016	Sivumäärä/Liitteet	32/58
Ohjaaja(t) Mari Vartiainen			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) JP-Kalamatkat			
Tiivistelmä			
<p>Työni tarkoitus on omavalvontasuunnitelman laatiminen kalastusmatkailu yritykselle. Tässä opinnäytetyössä kehitetään yrityksen laadunvalvontaa. Tämän opinnäytetyön toiminnallisena tehtävänä on perehdyttää matkailu- ja kalastusalan kohdeyritys omavalvontaan ja sen lainsäädäntöön. Opinnäytetyön aikana Suomen lainsäädäntö elintarviketurvallisuudesta ja omavalvonnasta on ollut muutoksen alla. Lakia on päivitetty ja yhdenmukaistettu Euroopan Unionin käytänteiden standardoimiseksi. Opinnäytetyön aiheenvalinta on täten ajankohtainen ja yhteistyö yrityksen tarpeisiin perustuva.</p> <p>Työtä tarkastellaan kvalitatiivisen analyysin kautta. Analyysi tarkoittaa monimutkaisen ongelman pilkkomista erillisiin osiin. Teorianä käytetään Takalan kehitystoiminnan johtamisen systeemiajattelumallia yrityksen lineaarisista ja epälineaarista käytännöistä. Toiminnallisena tehtävänä perehdytetään yhteistyö yrityksen vastuuhenkilöt omavalvonnan käytäntöön ja järjestelmä tulee yrityksen asiakaspalvelun ja toiminnan työkaluksi.</p> <p>Omavalvonta on elintarviketurvallisuutta, kylmäketjujen säilyttämistä, hyvää hygieniää, lämpötilojen seurantaa ja miten näitä kuuluu valvoa yrityksen toiminnassa. Laissa ja asetuksissa kuvasin ensin yleisellä tasolla, mitä täytyy ottaa huomioon omavalvonnassa ja toisessa osiossa tarkastelin näitä pienen yrityksen näkökulmasta. Mallinsin lineaarisista ja epälineaarista mallinnusta käyttäen yrityksen palvelutapahtumat. Mallinnus auttoi pilkkomaan palvelutapahtumat ja siihen vaikuttavat osat selkeästi määriteltäviksi osa-alueiksi. Näitä voidaan tarkastella osana omavalvontajärjestelmää tai yritystoiminnan palvelutapahtumina. Omavalvontajärjestelmä toimii keinona tehdä asiat näkyviksi. Yrittäjän näkökulmasta on tehdä tuottavaa yritystoimintaa, joten tyytyväinen asiakas on haluttu lopputulos. Omavalvontamalli edellyttää tiedon jatkuvaa ylläpitoa yrityksessä, mihin tämän opinnäytetyön tuoma aineisto antaa hyvät lähtökohdat.</p>			
Avainsanat Omavalvontasuunnitelma, Elintarvikehygieniä, Elintarviketurvallisuus, Elintarvikevalvonta,			
Hygieniä, Laatu, Kalastusmatkailu, Matkailukalastus			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hospitality Management			
Author(s) Arja Reetta Soininen			
Title of Thesis The Self Monitoring-plan Case JP-Kalamatkat			
Date	16.12.2016	Pages/Appendices	32/58
Supervisor(s) Mari Vartiainen			
Client Organisation /Partners JP-Kalamatkat			
<p>Abstract</p> <p>The research task of this thesis is to make the target company of fishing and travelling branch familiar with the system of self-monitoring and its legislation. During the writing process of this thesis, the Finnish legislation of food safety and control was changed. The law has now been updated and harmonized in the European Union code of standard practices. This choice of topic is thus relevant and based on the needs of the cooperating company.</p> <p>This thesis uses qualitative analysis to review a company and its work. Analysis means the complex problem of splitting into separate parts. Business is evaluated daily. Bringing the business to a success point and keeping it in break-even status, I analyzed the linear and non-linear methods of management development theory by Petri Takala. This research work contains an analysis of tourism business based on these linear and non-linear methods. The work includes task-familiarization with the cooperation of the company personnel so that monitoring the practice and the system of self-monitoring becomes part of a company's customer service and operations tool.</p> <p>Self-monitoring includes food safety, cold chain maintenance, good hygiene, temperature monitoring and how these tasks are included in the company's operations. The law and regulations that I described first at a general level, are what must be considered in self-control. In the other sections I reviewed these on a small company perspective modeling linear and non-linear methods using the enterprise services transactions. Modeling helped to cut the service-events and parts that are clearly defined sub-areas. These can be viewed as part of the own-control system or a business service event. The monitoring system works to make things transparent. The entrepreneur's point of view is to make business productive, so a satisfied customer is the desired outcome. The self-monitoring system requires that collected data be maintained by company personnel. The study material of this research will provide a good starting point for this work.</p>			
<p>Keywords Self monitoring systems, Food safety and control systems, Food hygiene, Food control, Quality,</p>			
Fishing and traveling, Tourism and traveling			

ESIPUHE

Haluan kiittää yhteistyöyrityksen JP-Kalamatkojen edustajia Jukka-Pekka ja Irmeli Soinista yhteistyöstä ja siitä, että sain tutustua yrityksen käytäntöihin. Tämä opinnäytetyökokonaisuus on vaatinut teiltä aikaa ja kärsivällisyyttä. Kiitos! Haluan myös osoittaa erityiskiitokset avusta opinnäytetyön kirjoitusvaiheessa avustamisesta Anja Soiniselle, Anneli Paavilaiselle, Kirsi Taskiselle ja Kirsti Tervolle. Lisäksi haluan kiittää Jodi Whitehead Parkinsonia ja Patricia Soine Zellea englanninkielisen tiivistelmän tarkistamisessa. Ilman teitä en olisi saanut tätä valmiiksi. Ystävät ja sukulaiset teidän tukenne on ollut valtavan tärkeä.

Kuopiossa 26.11.2016

Arja Soininen

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	TYÖN TAUSTA JA TARKOITUS	7
2.1	Toimintamahdollisuuksien kehittämisen mallin etsintä	7
2.2	Keskeisiä käsitteitä sekä systeemiteorian pohdintaa	7
3	OMAVALVONTAAN LIITTYVÄÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ.....	9
4	ELINTARVIKEHUONEISTO	11
5	ELINTARVIKEHYGIENIA	13
5.1	Kuljetuslämpötila-asetukset	13
5.2	Säilytys- ja myyntilämpötilat	14
5.3	Ruokien valmistus ja tarjoilu	15
5.3.1	Valmiiden tuotteiden sisälämpötilat	16
5.3.2	Tuotteiden jäähdytys.....	17
5.3.3	Tuotteiden uudelleen kuumennus.....	17
5.3.4	Tuotteiden tarjoilu.....	17
6	OMAVALVONNAN TOIMINTAMALLI JP-KALAMATKOILLE	18
7	HACCP-ARVIOINTI	21
7.1	Kalojen käsittelyä.....	22
8	ERITYISRUOKAVALIOT	23
8.1	Maito allergia.....	23
8.2	Vähälaktoosiset ja laktoosittomat elintarvikkeet	23
8.3	Keliakia	24
8.4	Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet.....	24
9	OIVA-JÄRJESTELMÄ JA VIRANOMAISVALVONTA	25
10	PEREHDYTYS	28
11	POHDINTAA.....	30
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	32
	LIITE 1. OMAVALVONTASUUNNITELMA JP-KALAMATKAT.....	36

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aiheena on omavalvontasuunnitelma JP-Kalamatkoille. Aihe on ajankohtainen, koska elintarvike- ja omavalvontalainsäädäntö on opinnäytetyötä tehdessä ollut päivityksen alla. JP-Kalamatkat on pieni kalastusmatkailualan perheyrittäjä Kuopion Soisalon saarella. Yritys vuokraa myös mökkejä ohjelmopalveluiden ohella. Asiakkaita ovat sekä yritykset että suomalaiset ja ulkomaalaiset yksityiset henkilöt. Yritys on järjestänyt vuosien varrella myös moottorikelkkasafareja Vesileppiksessä Leppävirralla. JP-Kalamatkat aloitti vuonna 1998 pelkästään kalastusmatkailun ohjelmopalveluja tarjoavana yrityksenä, mutta se on vuosien saatossa laajentanut toimintaansa mm. mökkien vuokraukseen sekä muuhun ohjelmopalvelutoimintaan. (Soininen 2015.) Tästä syystä yrityksestä pitäisi siis puhua matkailukalastusyrityksenä. Tarkoituksena on tehdä toiminnallinen opinnäytetyö. Toivon myös, että valmistamani omavalvontasuunnitelma yritykselle tulee käyttöön. Tätä tarkoitusta varten yrityksessä järjestetään perehdytys, jossa yrittäjät ohjataan noudattamaan käytäntöjä.

JP-Kalamatkoilla asiakkaille tarjotaan kalatuotteita alle 5000 kg vuodessa. Ohjelmopalvelujen yhteydessä keittiössä valmistetaan ruokaa asiakkaille, ja ateriat kuuluvat olennaisena osana ohjelmopalveluihin sekä yrityksen tuotepaketteihin. Tämän vuoksi JP-Kalamatkat on mielestäni myös elintarvikelain piirissä ja omavalvontasuunnitelma kuuluu olennaisena osana yrityksen toimintaan. Vaikka yritystä on määritelty alkutuotantokriteereillä ja toiminta on viranomaisten mukaan pienimuotoista, toimintansa monipuolisuuden vuoksi omavalvontasysteemi on tarpeellinen ja lakiin perustuva. (Soininen 2015.) Annoin omavalvontasuunnitelman tarkastettavaksi suurtalouskeittiön palveluesimiehelle, ja hänen kanssaan käytiin kohta kohdalta läpi JP-Kalamatkoille tuleva suunnitelma. Tein suunnitelmaan esille nousseet muutokset ja korjaukset tapaamisen jälkeen.

Omavalvonta on yrityksessä yhdenlainen systeemi, jolla valvotaan tuotteen ja palvelun laatua. Tämä tarkoittaa käytännössä, että jokainen prosessin osa-alue pyritään pitämään tiettyjen standardien rajoissa ja näistä osa-alueista pidetään kirjaa erillisellä lomakejärjestelmällä. JP-Kalamatkoilla omavalvonnassa tarkkaillaan raaka-aineiden säilytystä, lämpötiloja, kuljetuslämpötiloja, ruoanvalmistuslämpötiloja sekä tarjoilulämpötiloja. Valmiita ruokia ei uudelleen lämmitetä asiakkaiden käyttöön, koska yrityksestä puuttuu jäädytyskaappi. Lisäksi huomioidaan raaka-aineiden puhtaus, tuoreus ja ruoan valmistuspisteet. Tähän kuuluu olennaisesti hygieniasta huolehtiminen, käsien ja välineiden puhtaus sekä pesu eri työvaiheiden välillä. Eri raaka-aineille on varattu omat kylmiöt. Kalalle on oma jääkaappinsa, jonka säilytyslämpötila on alhaisempi kuin kasvien ja maitotuotteiden. Kuiva-aineille on erilliset säilytystilansa. Tuorekala käsitellään kahden tunnin sisällä kalastuksesta. Kaupasta ostettavien raaka-aineiden varalle kuljetusautossa on varusteena erikseen kylmälaukut pakasteiden, maitotuotteiden ja kylminä säilytettävien raaka-aineiden vuoksi. Näillä menetelmillä pyritään säilyttämään kylmäketju rikkoutumattomana aina ruoanvalmistukseen ja tarjoiluun asti.

Rakennan työni perehtymällä ensin kirjallisuuteen ja suomalaiseen lainsäädäntöön omavalvonnasta. Tämän jälkeen esitän käytännön esimerkkejä JP-Kalamatkoista ja tarkastelen käytäntöjä yrityksen näkökulmasta. Opinnäytetyössä käytetään Petri Takalan systeemiteoreettista ajattelumallia. Näitä havainnollistetaan kaavioilla ja kuvilla käytännön tilanteista (ks. Takala 2014).

2 TYÖN TAUSTA JA TARKOITUS

Työni tarkoitus on omavalvontasuunnitelman laatiminen kalastusmatkailu yritykselle. Työn toiminnallisena tehtävänä on perehdyttää yrittäjät käyttämään omavalvontaa. Valitsimme keväällä 2015 Tutkimus- ja kehittämismenetelmä -kurssin opiskelijaryhmän kanssa JP-Kalamatkat kohdeyritykseksi. Tässä opinnäytetyössä kehitetään yrityksen laadunvalvonnan käytännön toimintaa. Tutkimus- ja menetelmäkurssin kvalitatiivisen osuuden aikana teimme yrityksestä eri näkökulmista analyysyjä, kun tutustuimme yrityksen toimintaan ja palveluihin. Tarkastelen yritystoimintaa systeemimalli-ajattelun pohjalta. Omavalvontasuunnitelma on yhdenlainen systeemi, jolla seurataan elintarvikkeiden laatua.

2.1 Toimintamahdollisuuksien kehittämisen mallin etsintä

Yritykseen perehtymisen yhteydessä pohdittiin yritystoimintaa ja sen sisäisiä toimintamahdollisuuksia. Tämä johti ajatukseen pohtia yrityksen toimintoja eri systeemien valossa. Löysin Petri Takalan (2014) teorian systeemijattelumallista ja sovelsin sitä JP-Kalamatkojen toimintaan. Takala puhuu johtamisen teoriassaan lineaarisesta ja epälineaarista systeemistä. Mielestäni nämä kuvaavat hyvin myös matkailualan yrityksen toimintaa, jossa lineaarinen systeemimalli-ajattelu sopii esimerkiksi keittiöön ja ruokatuotantoon. Toisaalla epälineaarinen systeemimalli kuvastaa ohjelmapalveluiden, markkinoinnin, myynnin ja taloudenhallinnan sekä henkilökunnan johtamisen ja viestinnän systeemejä, jotka tukevat ja täydentävät yrityksen toimintaa. Tutustuessamme JP-Kalamatkojen toimintaan havaitsimme myös, ettei yrityksellä ole keittiöpuolelle omavalvontasuunnitelmaa, joten siitä nousi myös tämän työn tavoitte tehdä JP-Kalamatkoille sellainen.

2.2 Keskeisiä käsitteitä sekä systeemiteorian pohdintaa

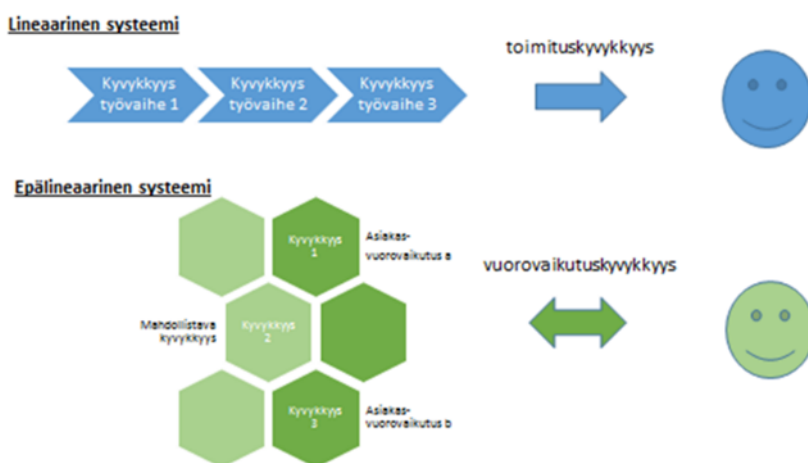
Keskeisin havainto yrityksen toimintaan sekä perheen historiaan perehtymisen aikana oli se, ettei yrityksen nykytilassa voida puhua enää pelkästä kalastusmatkailuyrityksestä vaan yrityksen palvelutarjonnan laajentumisen jälkeen pitäisi puhua enemmänkin matkailukalastusyrityksestä (Eronen 2015). Sen vuoksi aukaisen myös tähän molemmat käsitteet.

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen tutkimus (2011) määrittelee kalastusmatkailua, vapaa-aikaa ja matkailua tutkimuksessaan ” Kalastusmatkailun aluetaloudelliset vaikutukset: esimerkkinä Iijoen valuma-alueen kunnat”. Raportissa määritellään keskeiset käsitteet kalastuksen, vapaa-ajan, matkailun ja virkistyksen keskinäisistä suhteista. Lähtökohtana tarkastelussa on se, että ihmisen käytettävissä oleva aika jaetaan työhön ja vapaa-aikaan. Vapaa-aika jää jäljelle siis työntöön, nukkumisen, syömisen yms. pakollisten toimintojen tai velvollisuuksien jälkeen. On korostettava, että tänä päivänä työn ja vapaa-ajan raja on hämärtynyt eivätkä käsitteet ole siten täysin yksiselitteisiä. (Kauppila ym. 2011.)

Matkailu käsitteenä sisältää sekä vapaa-ajan että työmatkailun (liike- ja asiointimatkailu sekä kokous- ja kongressimatkailu). Paljon siteeratun Jafarin (1977) yleismääritelmän mukaan matkailu on ihmisten liikkumista ja toimintaa tavanomaisen, päivittäisen asuin- ja työympäristön ulkopuolella.

Matkailu on väestöä palvelevaa yritys- ja organisaatiotoimintaa sekä näiden vaikutusten muodostama kokonaisuus. Kalastusmatkailuun soveltaen tutkimus voi siis kohdistua kalastusmatkailijoihin, kalastusmatkailuelinkeinoon ja kalastusmatkailun vaikutuksiin. Nämä jaetaan ympäristöllisiin, sosiaalisiin, kulttuurillisiin ja taloudellisiin vaikutuksiin. (Kauppila ym. 2011.)

Petri Takalan (2014) kirjoittama teoria organisaation johtamisen systeemeistä kuvaa hyvin kalastusmatkailuyrityksen eri käytännön johtamiseen liittyviä toimintoja. Yrityksessä laitetaan ruokaa. Tähän sopii Takalan lineaarinen systeemimalli, jossa toiminto on suoraviivaista. Tarjouksen tullessa selvitetään ruokailuun liittyvät toiveet, niiden pohjalta suunnitellaan ruokalistat, käydään kaupassa ostamassa raaka-aineet, valmistetaan ruoka ja tarjoillaan ne ohjelman mukaisesti asiakkaille. (Soininen 2015; Takala 2014.) Yrityksen toimintoja kuvataan kuviossa 1. Lineaarinen ja epälineaarinen systeemi.



KUVIO 1. Lineaarinen ja Epälineaarinen systeemi (Petri Takala 2014.)

Ruokailu on osa ohjelmalvelua, joten lineaarisen osan täytyy soveltua yhteen muun kokonaisuuden kanssa. Lisäksi raaka-aineet ja ruokailupalvelut menevät eri verotuksen mukaisesti. Yrityksen omavalvonnalla pyritään ylläpitämään ja seuraamaan tuoteturvallisuutta. Varsinkin ruokatuotannossa tämä on erityisen tärkeä osa-alue. Petri Takala puhuu kyvykkyydestä, minä puhuisin taidoista ja osaamisesta ja näiden yhdistämisestä palvelukokonaisuuteen.

3 OMAVALVONTAAN LIITTYVÄÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 elintarvikkeiden alkutuotanto on kalastustuotteiden osalta määritelty siten, että alkutuotannolla tarkoitetaan elävien kalastustuotteiden pyyntiä, viljelyä ja keräämistä sekä niiden markkinoille saattamista. Kalastustuotteisiin kuuluvat kalat, ravut ja nahkiaiset. (Evira 2015.) Alla olevassa kuviossa 2. esitetään kalankäsittelyn vaiheita.



KUVIO 2. Kalan matka järvestä ruokapöytään

Elintarvikkeiden alkutuotantoon ei kuulu tuotteiden jatkojalostus. Alkutuotantoon eivät kuulu näin ollen kalojen perkaus ja fileointi maissa, vaan ne ovat elintarvikehuoneiston alaista toimintaa. Taulukossa 1. Alkutuotanto kalastuksessa kuvataan, mitä vaiheita kalan alkukäsittely tarkoittaa käytännössä.

TAULUKKO 1. Alkutuotanto kalastuksessa

Alkutuotanto kalastuksessa
• Kalan teurastus
• Verenlasku
• Kalastusaluksella tai jäällä tehty pään, sisälmysten ja evien poistaminen
• Jäähdyttäminen ja kääriminen
• Peratun tai perkaamattoman kalan kuljetus alkutuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäähän olevaan elintarvikehuoneistoon.

Kalan perkaaminen jäällä tapahtuvan kalastuksen välittömässä yhteydessä katsotaan vastaavan kalan perkaamista aluksella. Kalastustuotteet on viipymättä jäähdytettävä sulavan jään lämpötilaan joko aluksella tai välittömästi purkamisen jälkeen rannassa. Pienimuotoisessa kalastuksessa (enintään 5000 kg vuodessa) kala voidaan lyhytaikaisesti (enintään 12 tuntia) säilyttää suojatussa tilassa jätettynä, ennen sen toimittamista ensimmäiseen määränpäähän olevaan elintarvikehuoneistoon tai suoraan kuluttajalle. (Evira 2015.)

Kalastaja, ravustaja, kalan- tai ravunviljelijä voi alkutuotannon toimijana toimittaa ilman rajoitusta alkutuotannon tuotteita kala-alan laitoksiin, tukkuliikkeisiin ja vähittäiskauppaan. Alkutuotannon toimija voi ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta tai laitoshyväksyntää luovuttaa enintään 5000 kg alkutuotannon tuotteita vuodessa suoraan lopulliselle kuluttajalle. (Valtioneuvoston asetus 2011.)

Alkutuotannosta tulee tehdä alkutuotantoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, ellei valvontaviranomainen ole saanut tätä tietoa toiselta viranomaiselta. Elintarvikealan toimijan, joka kuljettaa alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta, on tehtävä vastaava ilmoitus kuljetustoiminnastaan, ellei kuljetustoiminnasta ole ilmoitettu kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle muusta toiminnasta (esimerkiksi elintarvikehuoneistotoiminnasta) tehdyn ilmoituksen yhteydessä. Kalastajan, ravustajan, kalan- tai ravunviljelijän ei tarvitse tehdä erikseen ilmoitusta itse tuottamiensa alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta. Alkutuotannon toimijan on laadittava kirjallinen kuvaus omavalvonnasta. Kuitenkaan omavalvonnan kirjallista kuvausta ei vaadita, jos alkutuotannon toimija ainoastaan luovuttaa alle 5000 kg tuotteita vuodessa lopulliselle kuluttajalle. (Evira 2015.)

4 ELINTARVIKEHUONEISTO

Kalaa voidaan käsitellä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, kuten vähittäismyymälässä ja tarjoilu-paikassa, joista tuotteet luovutetaan suoraan lopullisille kuluttajille. Torimyynti, muu ulkomyynti ja myynti liikkuvista elintarvikehuoneistoista ovat rinnastettavissa toimittamiseen lopulliselle kulutta-jalle. Toimijan ei tarvitse olla alkutuottaja, vaikka käsittelisi kalaa ilman laitoshyväksyntää, jos toi-minta kuuluu vähittäiskaupan piiriin. Toimija voi siis ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa esimerkiksi savustaa kalaa ja myydä sitä toreilla. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaan vähittäiskaupasta voidaan toimittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita toiseen vä-hittäiskaupan piiriin kuuluvaan elintarvikehuoneistoon silloin kuin toiminta on vähäistä, paikallista ja rajoitettua. Vähäinen, paikallinen ja rajoitettu eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen vä-hittäiskaupasta toisiin elintarvikehuoneistoihin on mahdollista ainoastaan silloin, kun kyseinen elin-tarvikehuoneisto toimittaa päätoimenaan elintarvikkeita suoraan lopulliselle kuluttajalle. (Evira 2015.)

Elintarvikelain 23/2006 13. §:n (8.4.2011/352) mukaan ilmoitusta elintarvikehuoneistosta ei tarvitse tehdä, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä; elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta, toimija on yksityinen henkilö tai toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena. Ammattimaiseksi toimin-naksi tai elinkeinon harjoittamiseksi ei katsota esimerkiksi koulujen myyjäisiä tai yksityishenkilöiden kotonaan valmistamien elintarvikkeiden myyntiä, joka ei ole jatkuvaa eikä säännöllistä. Myytävien elintarvikkeiden määrän tulisi olla vähäinen. Eviran näkemyksen mukaan vähäriskisenä toimintana ei voi pitää esimerkiksi seuraavien elintarvikkeiden valmistusta tai myyntiä: kalan graavaus, kalan kyl-mäsavustus, mädin suolaus, sushiannosten valmistus ja tyhjiöpakattujen tuotteiden valmistus. Näi-hin elintarvikkeisiin liittyy erityisiä vaatimuksia käsittelyn ja valmistuksen suhteen. Vähäriskisenä toi-mintana voidaan kuitenkin pitää kalan lämminsavustamista ja tarjoilua urheiluseuran järjestämässä tapahtumassa, kalakeiton valmistusta ja tarjoilua kyläjuhlissa ja kalapiirakoiden myyntiä koulun myy-jäisissä. (Evira 2015.)

Suomen elintarvikelain 13.1.2006/23 pykälän 10 (30.12.2008/1137) mukaan elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tai alkutuotantopai-kassa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet, elintarvikehuoneistot ja alkutuotantopaikat myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Elintarvikehuoneistoa ja alkutuotantopaikkaa ei saa käyttää asu-miseen tai muuhun tarkoitukseen niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa. Lisäksi elintarvike-huoneistossa on oltava toimintaan nähden tarvittavat työtilat. (Elintarvikelaki 2006.)

Elintarvikelain 11. §:n (8.4.2011/352) mukaan elintarvikkeita on käsiteltävä, säilytettävä ja kuljetettava niin, ettei elintarvikkeiden hyvää hygieenistä laatua vaaranneta. Lisäksi maa- ja metsätalousministeriön asetuksella säädetään elintarvikkeiden käsittelystä, säilytyksestä, kuljetus-, myynti- ja tarjoilutilojen lämpötiloista sekä elintarvikkeiden lämpötiloista. (Elintarvikelaki 2006.)

Elintarvikelain 19. ja 20. §:n mukaan määritellään yrityksen omavalvontaa ja omavalvontasuunnitelmaa. "Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden ja muiden tämän lain 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan." (Elintarvikelaki 2006.) Lain mukaan alkutuotantopaikan on ylläpidettävä tässä pykälässä tarkoitetun omavalvonnan toteuttamiseksi merkinnät seurannasta ja säilytettävä kansion tietoja vuoden verran.

Elintarvikelain 20. §:ssä todetaan, ettei omavalvontasuunnitelmaa edellytetä alkutuotantopaikoilta. Yrittäjäpariskunnalle kalastusmatkailu on sivuelinkeino. Pääasiallinen elinkeino on maatila ja maitokarjatuotanto, joka on alkutuotantoa. Kalastusmatkailuun painottuva yritystoiminta puolestaan on sivuelinkeino. Vuosittainen toiminta on niin pienimuotoista, että siihen sovelletaan määritelmää vähäisestä toiminnasta. Ohjelmapalvelujen myynti on kausiluontoista. Ohjelmapalvelujen sisältö sovitaan eri ryhmien kanssa aina erikseen asiakkaiden tarpeiden mukaisesti. Ruokailu vähimmillään on huomioonotettu tervetuliaiskahvien merkeissä. Omavalvontasysteemi kuuluu siis tärkeänä osana myös pienen yrityksen toimintaan, vaikka se määriteltäisiinkin pienimuotoiseksi ja vuositason palveluvolumi ei saavuttaisikaan elintarvikelain (6/2006) mukaisia vähimmäisrajoja.

5 ELINTARVIKEHYGIENIA

Hatakka, Pakkala, Siivonen ja Turjan (2004) mukaan elintarvikehygienialla varmistetaan, ettei tuotteeseen pääse vieraita aineita tai haitallisia mikrobeja eivätkä mikrobit pääse lisääntymään liikaa. Hyvää hygieniää tarvitaan elintarvikkeiden tuotannossa, valmistuksessa, käsittelyssä, pakkaamisessa, kuljettamisessa ja varastoinnissa. Elintarvikkeiden hygieniariskeihin vaikuttavat mm. raaka-aineet ja niiden varastointi, henkilöstö, työtavat ja työympäristö. Mitä vähemmän tuotteeseen tai raaka-aineeseen pääsee likaa ja mikrobeja, sitä turvallisempi tuote on. Tuotteiden laatu alkaa raaka-aineista. Raaka-aineiden tulee olla ensiluokkaisia. Säilytyksen on tapahduttava oikeissa lämpötiloissa. Luonnosta saadut raaka-aineet kuten kalat, juurekset ja liha sisältävät kypsentämättöminä paljon mikrobeja. (Hatakka ym. 2004.)

Raaka-aineiden käsittelyssä huolehditaan siitä, etteivät puhtaat ja likaiset elintarvikkeet pääse risti-kontaminoitumaan eli saastuttamaan toisiaan. Esimerkiksi multaisia raaka-aineita säilytetään eri paikassa ja niiden käsittely on eri paikassa tai eri aikana kuin valmiiden tuotteiden. Suurin osa raaka-aineiden mikrobeista kuolee säilöntä- ja valmistusprosesseissa. Tätä ennen ne ovat mahdollisesti ehtineet tuottaa elintarvikkeelle huomattavaa vahinkoa. Keskeistä elintarviketurvallisuudessa on se, että elintarvikehygieniä ei pääse vaarantumaan missään vaiheessa. Tämän vuoksi elintarvikkeiden varastointi-, valmistus- ym. käsittelytilat on suunniteltava, rakennettava, varusteltava ja hoidettava niin, ettei niistä aiheudu elintarvikkeeseen terveydellisiä epäkohtia. (Hatakka ym. 2004; Elintarvikelaki 2006.) Raaka-aineiden turvallisuutta voidaan seurata myös silmämääräisesti ja tunnustelemalla. Viimeiset myyntipäivä- ja käyttöpäivämerkinnät tuotteissa eivät ole ainoa tapa valvoa tuotteen turvallisuutta. Kauppojen laadunvalvonnassa silmämääräinen laadun tarkkailu ja tuotteen fyysinen ko-keileminen ovat tärkeitä. (ks. Yle 2016.) Samoin keittiössä ruoanvalmistuksen yhteydessä raaka-aineiden tunnusteleminen on osa laadunvalvontaa.

Elintarvikkeiden säilytyksessä, varastoinnissa ja ruoan valmistuksessa on erityisesti määritelty säilytyslämpötilat raaka-aineille sekä valmiille ruoille. Tarjoilu yli neljä tuntia kestävästä ruokatarjoilusta ajalle vaatii erillisen lämpölevyn tai kuumavesihauteen. Alle neljä tuntia kestävästä ruokatarjoilusta aikana on hyvä seurata tarjottavien ruokien esillä oloa ja ulkonäköä. (Maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehuoneistoasetus 2011.)

5.1 Kuljetuslämpötila-asetukset

Helposti pilaantuvissa tuotteissa on otettava huomioon, että lämpötilaraja-arvot ovat vaatimuksia eivätkä suosituksia. Kylmiöissä ja pakastimissa on omat mittarinsa. Maa ja metsätalousministeriön elintarvikehuoneistoasetuksessa (1367/2011) ovat 6. §:ssa Kuljetuslämpötilat ja 7. §:ssä Säilytys- ja myyntilämpötilat. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ohjeistavat työntekijöitä, viranomaisia ja kuluttajia valvomaan elintarvikkeiden säilytys- ja kuljetuslämpötiloja seuraavasti. (MMM 2011.)

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäädytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. (MMM 2011.)

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia. Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7. §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita ja kalakukkoja lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C. (MMM 2011.)

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä toimituksessa kuormatila tai muu kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilan seurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilan seurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta tai elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa. (MMM 2011.)

5.2 Säilytys- ja myyntilämpötilat

Tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyssä lämpötilassa. Myös sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä sulavan jään lämpötilassa. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä enintään 4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa. Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin 1. momentissa mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5. momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 °C:ssa. (MMM, 2011). Alla olevassa taulukossa 2. havainnollistetaan sama asia. (MMM 2011.)

TAULUKKO 2. Tuotteiden säilytys- ja kuljetuslämpötilat

Tuote	Säilytys ja myynti
■ Jauheliha ja jauhettu maksa	alle + 4 °C
■ Tuoreet kalastustuotteet	0 - 3 °C
■ Raaka kala valmisteet	0 - 3 °C
■ Suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet	0 - 3 °C
■ Suolattu mäti	0 - 3 °C

<ul style="list-style-type: none"> ■ Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, jotka on pastöroitu tai käsitelty muulla vastaavalla tavalla (esim. juustot) 	enintään + 8 °C
<ul style="list-style-type: none"> ■ Muu helposti pilaantuva elintarvike (esim. maito, kerma, voi, kypsät lihatuotteet, paloitellut kasvikset sekä salaattit, juurekset, vihannekset, hedelmät ja marjat) 	enintään + 6 °C
POIKKEUS: Kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet (esim. piirakat ja pizzat)	huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuumana kuljetettavat ja tarjoiltavat tai myytävät, helposti pilaantuvat elintarvikkeet 	vähintään + 60 °C

(MMM 2011.)

Lämpötilan ollessa liian korkea tai liian matala on välittömästi selvitettävä syy ja korjattava tilanne. MMM:n elintarvikehuoneistoasetuksen (28/2009) mukaan helposti pilaantuvat elintarvikkeet kuljetaan kylmäkuljetuksissa niin, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan +6 °C.

TAULUKKO 3. Kuljetuksissa noudatettavat lämpötilavaatimukset

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa on noudatettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 lämpötilavaatimuksia	
▪	raaka kala 0 - +3 °C
▪	sisäelimet enintään +3 °C
▪	siipikarjanliha enintään +4 °C
▪	raakalihavalmisteet enintään +4 °C
▪	munatuotteet enintään +4 °C

(MMM 2011.)

5.3 Ruokien valmistus ja tarjoilu

Taulukossa 4 on keittiöhenkilökunnan turvallisen ruoanvalmistuksen muistilista.

TAULUKKO 4. Ruoanlaittajan muistilista

Valmista tuotteet tuoreista raaka-aineista.

Älä käytä huonosti puhdistettuja kasviksia. (esim. porkkana, peruna, purjo, salaatti)

Valmista tuotteet hygieenisesti.

Käytä vain puhtaita työskentelyvälineitä. Pidä pöytäpinnat puhtaina. Käsien pesu työvaiheiden välillä.

Käytä tarvittaessa kertakäyttökäsitteitä raaka-aineiden käsittelyssä. (esim. raaka-aineiden sekoitus, kylmien ruokien käsittely ja raa'an broilerin käsittely).

Puhdista työpiste aina raaka-aineiden käsittelyn jälkeen.

Käsittele liha, broileri ja kala erillään muista raaka-aineista (värilliset laudat, erilliset työpisteet).

Desinfioi välineet, työlaudat ja työympäristö raa'an lihan ja broilerin käsittelyn jälkeen.

Esipese desinfioivalla pesuaineella ja astianpesukoneessa (fairy).

Käsittele raakaa ja kypsää lihaa eri työskentelyvälineillä ja puhdista välineet ja kädet välillä.

Valmista sulaneet pakasteet välittömästi ruoaksi.

Ehkäise mikrobien lisääntyminen ja estä niiden siirtyminen paikasta, raaka-aineista ja työvälineistä toiseen (ristikontaminaatio).

Kiinnitä erityistä huomiota erityisruokavaliotuotteiden valmistusprosessiin, näin vältät haitallisten tai vaarallisten ainesosien ristitartunnan. Tarkasta huolellisesti kaikkien käyttämiesi seosten koostumus, jotta et tietämättäsi käytä kyseiseen ruokavaliioon sopimattomia aineita. (esim. gluteeni, tomaatti, laktoosi ja maitoproteiini)

Toimi työpisteissä järjestelmällisesti ja siivoa aina omat jälkesi työvaiheen päätyttyä.

Mittaa suolapitoisuus erillisellä suolapitoisuusmittarilla. Sallittu suolapitoisuus valmiissa ruoassa on 0,6 mg/l suolaa. Muista kalibroida ruoanvalmistuksessa ja varastoinnissa käytettävät mittarit säännöllisesti. (Taskinen 2016; MMM 2011.) Taulukossa 5. on määritetty valmiiden tuotteiden sisälämpötilat.

5.3.1 Valmiiden tuotteiden sisälämpötilat

TAULUKKO 5. Kypsennettyjen raaka-aineiden sisälämpötilat

Jauheliha ja palaliha	▪	+ 70 °C
Siipikarja; broileri	▪	+ 75 °C
Porsaanliha	▪	+ 69 °C
Naudan- ja lampaanliha	▪	+63°C
Muut raaka-aineet	▪	+ 70 °C

(MMM 2011.)

Mittaa aina kypsennettyjen tuotteiden sisälämpötila ja kirjaa satunnaisesti valittujen ruokien lämpötilat vähintään kerran viikossa (Liite 2: Kuumana pidettävän ruoan lämpötilaseuranta). Mittaa ja kirjaa aina siipikarjaa valmistettaessa yhden erän lämpötila. Fileepihvit ja paistit voi jättää sisältä punertaviksi, kun ulkopinta kuumennetaan riittävästi. Valmista kylmänä tarjoiltavat tuotteet mahdollisimman

nopeasti ja kylmistä raaka-aineista. Vältä elintarvikkeiden ja valmistettujen tuotteiden säilyttämistä kriittisissä lämpötiloissa. Kriittinen lämpötila-alue: +6 - +60 °C. (Taskinen 2016; MMM 2011.)

5.3.2 Tuotteiden jäähdytys

Jäähdytä valmistetut ruoat jäähdytyskaapissa, enintään neljässä tunnissa +6 °C:een. Muista, että ruoan paksuus jäähdytettäessä ei saa olla yli 10 cm, jotta ruoka jäähtyy tasaisesti. Säilytä jäähdytetyt tuotteet huolellisesti pakattuina. Seuraa jäähtymisaikoja ja kirjaa jäähdytysajat kerran kuukaudessa omavalvonnan seurantalomakkeelle. Siirrä jäähdytetyt tuotteet niille tarkoitettuihin jääkaappeihin. (Taskinen 2016; MMM 2011.)

5.3.3 Tuotteiden uudelleen kuumennus

Varmista, että tuote on lämmennyt kauttaaltaan yli +70 °C:n. Mittaa tuotteiden lämpötila aina mahdollisimman keskeltä tuotetta. JP-Kalamatkoilla asiakkaille ei tarjoilla uudelleen kuumennettuja ruokia, koska yrityksellä ei ole ruokien jäähdytyskaappeja. Kaikki ruoat valmistetaan ja tarjoillaan vain kerran ja korjataan sen jälkeen pois. (Taskinen 2016; MMM 2011.)

5.3.4 Tuotteiden tarjoilu

Tuo kylmät tuotteet tarjolle kylminä, alle +6-asteisina. Tarjoilun aikana kylmien tuotteiden lämpötila saa nousta maksimissaan +12 °C:een. Kylmien tuotteiden tarjoilu-aika on enintään neljä tuntia, ja niitä ei saa tarjoilun jälkeen laittaa uudelleen asiakkaille. Tarjoile kuumat tuotteet kuumina, yli + 60-asteisina (lämpölevyt, kuumavesihaude, tuikut). Jos tarjoilutapana käytetään noutopöytää, seuraa, mittaa ja kirjaa lämpötilat riittävän usein sekä kuumana että kylmänä tarjoiltavista ruoista. Täydennä tarjoiluastioita aina käyttämättömistä astioista. Vaihda ottimia säännöllisesti. Ruokia ei pidä säilyttää kuumana yli neljää tuntia. Pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia ruokia saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä (komposti). Mittaa ja kirjaa lämpötilat säännöllisesti. Jos ruokien lämpötila käy tarjoilun aikana lämpötila-alueella +12-+60 °C, tuote on hävitettävä. (Taskinen 2016; MMM 2011.)

6 OMAVALVONNAN TOIMINTAMALLI JP-KALAMATKOILLE

Asiakaspalveluun ja asiakkaan kokemukseen vaikuttaa kokonaisuus. Omavalvonnan tavoitteena on estää virheitä ja ongelmia ennen kuin niitä pääsee edes syntymään. Omavalvonnan avulla voidaan myös kehittää yrityksen toimintaa ja parantaa taloudellista tulosta. Omavalvonta systeemi siis tukee yrityksen toimintaa ja vaikuttaa koko palveluketjuun sen eri vaiheissa. Elintarvikkeiden ja materiaalien oikeanlainen käsittely ja käyttö vähentävät hävikkiä, säästävät raaka-aineita ja muita materiaaleja. Hyvin järjestettyä omavalvontaa voidaan käyttää osana koko asiakaspalveluprosessia. Se luo uskottavuutta ja luotettavuutta. Nämä ovat elintärkeitä asiakaspalvelutyössä. (Ijäs ja Välimäki 2007.)

Kuvio 3 esittää asiakaspalvelutapahtumaa ja taustatoimintoja, jotka vaikuttavat asiakaspalvelun onnistumiseen ja asiakastyytyvyyteen.



KUVIO 3. Asiakaspalveluun ja asiakkaan kokemukseen vaikuttaa kokonaisuus. Mukailtu Takalan (2014) epälineaarista mallista.

1. Ennen asiakkaan saapumista yritykseen tulee yhteydenotto, sitä seuraavat neuvottelut ja varaus sekä tilaus. Eri toiminnot rakentuvat kokonaisuuden ympärille, ja näitä eri osa-alueita pitäisi pystyä tehokkaasti hallitsemaan ja johtamaan.
2. Yrityksen sisäinen viestintä ja tiedonkulkua ovat tärkeässä asemassa, kun sisäisiä toimijoita on paljon.
3. Jokainen ohjelmapalvelu, vuokraus tai tilaisuus vaatii paljon taustatyötä, esim. siivous-, korjaus- tai huoltotoimenpiteitä, lisäksi hankitaan raaka-aineet, valmistetaan ruoat ja varmistetaan välineiden helppo saatavuus. Nämä eivät näy asiakkaalle muuten kuin siisteinä tiloina, tuoreina ja laadukkaina raaka-aineina sekä toimivina laitteina.

4. Henkilökunnan käytös, ystävällisyys, avuliaisuus ja palvelualttius, ongelmien ratkomiskyky ja muut seikat vaikuttavat asiakkaan viihtyvyyteen ja kokemukseen yrityksestä.
5. JP-Kalamatkat -toiminimen kirjanpito ja taloushallinto pidetään erillisenä yrittäjien omista varoista, ja se on haasteellista. Lisäksi Irmeli Soininen hoitaa maitokarjan ja maitotuotannon toimet erillisenä osanaan. Aikataulujen sopiminen kahden eri yrityksen välillä rytmittää yrittäjien arkipäivää. Lisäksi se tuo uuden ulottuvuuden taloushallintoon.
6. Yritys osallistuu useiden eri yhteistyötahojen kanssa markkinoinnin projekteihin. Myynnistä vastaavat sesonkiaikoina paikalliset ohjelmanpalvelujen myyjät sekä matkanjärjestäjät esim. hotelleissa. Suurin osa tilauksista tulee yhteydenottona suoraan yrittäjille sähköpostin ja puhelimen välityksellä. Osa yhteydenottopyynnöistä ohjataan eteenpäin sidosryhmille, kuten tulkeille, ja neuvottelut hoidetaan heidän kauttaan. (Soininen 2015.)

Yrittäjällä on velvollisuus laatia omavalvontasuunnitelma ja toteuttaa seuranta osana yritystoimintaa. Ruokailut järjestetään vain osana ohjelmanpalveluja. Rakennusteknisistä syistä toiminnan kehittäminen suurtalouskeittiöksi on mahdotonta ilman suuria investointeja tilojen rakenteellisiin muutoksiin. Asiakaspalvelun kokonaisuuteen kuuluu paljon asiakkaalle näkymätöntä työtä. Se sisältää mm. tilojen ylläpitosiivousta, laitteiden korjausta tarpeen vaatiessa, lämpötilojen seuranta; muutokset lämpötiloissa antavat ensimmäiset varoitukset huoltoa vaativista laitteista. Henkilökunnan tarve pitää selvittää, tulkkien hankinta esim. venäläisasiakkaiden varalle sesonkiaikoina. Raaka-aineiden hankinta sisältää tuoreen kalan kalastuksen ja kalan käsittelemisen ennen asiakasryhmän saapumista sekä kaupasta ostettavien raaka-aineiden hankinnan. Laadun varmistamiseksi yrityksessä pyritään tarjoamaan mahdollisimman tuoreista aineksista valmistetut ruoat. Muuna aikana yrityksessä turvautaan pakastimesta otettuihin raaka-aineisiin. Näitä voi olla mm. marjat ja sienet, joita on kerätty vuodenaikojen mukaisesti talteen. Lähi- ja luomuruoka on osa kotimaisuutta ja kotiseutua. JP-Kalamatkojen keittiö ei ole ammattikeittiö ja toiminta on niin pientä, ettei sopimuksia tukkujen ja tavarantoimittajien kanssa ole tehty. Yrityksen hankinnoissa suositaan paikallisia raaka-aineita ja yhteistyötä yritysten ja muiden sidosryhmien kanssa.

JP-Kalamatkoilla erityisruokavaliot ovat tärkeä osa jokapäiväistä toimintaa. Pääasiassa ruoat valmistetaan aina vähälaktoosisiksi tai laktoosittomiksi. Tilanteen mukaan myös maidottomat ja gluteenittomat ruoat ovat osa tarjoilua. Yrityksessä huomioidaan mm. kala-, pähkinä-, gluteeni-, tomaatti-, omena- ja monet muut allergiat aina tilanteen mukaan. Yleisimpien allergioiden varalle on varauduttu etukäteen periaatteella varmuuden vuoksi, vaikka asiakasryhmä ei olisi allergioistaan etukäteen varoittanutkaan. Ruoka-aine allergiatuntemus on osa ammattitaitoa ja kertoo laadusta. Se on myös osa suomalaista korkealuokkaista ruoka- ja tuotetuntemusta. Perehdyin tarkemmin erilaisiin ruoka-aine allergioihin luvussa 8. Erityisruokavaliot. Rajaen tarkastelun ruoka-aineallergioihin sekä kahteen yleisempään puutostilaan. Näitä ovat laktaasi entsyymin puutos ja keliaki, jossa gluteeni aiheuttaa imeytymishäiriön.

Tilojen kuvausta

JP-Kalamatkoilla tiloina käytetään kahta eri keittiötä. Tämä ratkaisu on otettu käyttöön mm. sen vuoksi, että yrityksen ohjelmapalveluja tarjoava mökki "Kalakeidas" on ollut laajennuksen alaisena. Uuteen osaan on rakennettu huomattavasti suuremmat tilat, mm. olohuone, varustevalasto, kaksi WC:tä alakertaan sekä keittiö ja suihku, josta löytyy myös pyykinpesukone ja lisää varastotilaa. Yläkerrassa on neljä makuuhuonetta ja aulassa ylimääräinen WC yöpyjiä varten. Vanhan puolen keittiötä käytetään mm. kalankäsittelytilana tai muina aikoina leipomiseen. Uuden puolen keittiössä valmistetaan ruoat, joiden tarjoilu tapahtuu tuvassa seisovan pöydän ääressä. Muita tarjoilupaikkoja ovat ulkoterassin katos sekä kota. Varsinkin kesällä ja auringon paistaessa lämpötilojen ja ruokien seuraaminen ulkona on tärkeää. Tätä varten ruokia ei pidetä esillä kovin pitkään ja lämpötiloja seurataan mm. lämpötilamittarin avulla. Ruokia ei aseteta suoraan auringonpaisteeseen ja juomat sekä helposti pilaantuvat tuotteet pidetään viileässä tarjoilukaapissa. Ulkona tapahtuvan tarjoilun tärkeä osa on muistaa seurata mm. auringonpaistetta ja siirtää tarjottavat ruoat varjoon.

JP-Kalamatkoilla asiakkaille ei tarjoilla uudelleen kuumennettuja ruokia, koska yrityksellä ei ole ruokien jäähdytyskaappeja. Kaikki ruoat valmistetaan ja tarjoillaan vain kerran ja korjataan sen jälkeen pois. Osa tähteeksi jäävästä ruoasta syödään itse, osa menee kompostiin. Loput ruoista menee hävikiin ja roskiin. Hävikin seuraamista ei yrityksessä ole. Ruokien valmistus ja tarjoilu ovat osa ohjelmapalveluja. Valmiita tuotteita ei myydä ulos yrityksestä eikä niitä kuljeteta jälleenmyyntiin. Sama koskee kalan matkaa järvestä ruokapöytään.

Asiakasmajoituksen laajennuksessa uudelle puolelle tehtyyn portaikkoon on sijoitettu komero, jonne on sijoitettu pakastimia vakumoitujen kalafileiden, marjojen ja pakastimeen laitettavien raaka-ainesten säilyttämiseen. Kaloille on oma pakastimensa ja muille pakasteille kaksi muuta erillistä pakastinta. Molemmista keittiöissä on jääkaappi ja vanhan puolen keittiössä vielä jääkaappipakastin-yhdistelmä. Molemmista keittiöistä löytyy myös astianpesukoneet, mikro, liesi ja hella. Uudella puolella keittiössä on kaksi vesipistettä ja vanhalla puolella yksi. Kaikki yrityksen mökit kuuluvat kunnalliseen vesijärjestelmään. Keidas lämpiää takkojen ja maalämmön avulla. Siivousvälineille on oma kaappinsa vessoja vastapäätä käytävässä. Tilassa säilytetään myös haalarit ja osa kypäristä, fleecettä, kenkiä ja muita varusteita. Lisäksi kengille, sukille ja lisävarusteille on varattu oma tilansa ulkoeteisessä. Käytävän päässä on oma vesipisteensä varusteiden pesemiseen. Tätä käytetään siivouksessa vedenotto-pisteenä, jotta pesuvedet ja -aineet eivät sekoittuisi keittiön puhdistuksessa käytettäviin pesuaineisiin. Uuden puolen keittiön takana on suihkutila, josta löytyy myös pyykinpesukone mökin liinavaatteiden ja varusteiden pesemiseen.

Mökissä on sisällä vesivessat, ja säiliö tyhjennetään noin kaksi tai kolme kertaa vuodessa tai tarpeen vaatiessa. Tyhjennystarve vaihtelee vuosittain, koska asiakasmäärät ja ryhmien koot vaihtelevat vuosittain. Katso liite 1. JP-Kalamatkojen omavalvontasuunnitelma.

7 HACCP-ARVIOINTI

Omavalvonta perustuu elintarvikelain mukaan HACCP-periaatteeseen eli riskien arviointiin ja niiden kontrollointiin eri hallintapisteiden avulla. GHP eli hyvät hygieniakäytännöt ovat erityisen tärkeä osa omavalvontaa. HA (Hazard Analysis) tarkoittaa vaaratekijöiden tunnistamista ja riskien suuruuden arviointia. CCP:ssa (Critical Control Points) määritellään kriittiset hallintapisteet. Toiminnassa voi olla työvaiheita, joissa vaaraa voidaan poistaa tai oleellisesti vähentää. Nämä ovat kriittisiä hallintapisteitä. (Ijäs ja Välimäki 2007; Tampereen kaupunki 2010.) Elintarviketurvallisuusviraston ohjeistuksessa elintarvikehuoneistoille mainitaan pienistä tai vähäriskisistä yrityksistä, että toimijan ei tarvitse tehdä kirjallista esitystä vaarojen arvioinnista. Tähän riittää, että yrittäjä on tietoinen toimintaansa liittyvistä vaaroista. Omavalvontakirjanpitoon riittää pienissä ja vähäriskisissä yrityksissä, että ainoastaan korjaavista ja poikkeamista pidetään kirjanpitoa. Ongelmatapauksissa on yritykselle eduksi, että seurantakirjanpidon avulla pystytään osoittamaan toiminnan täyttäneen tuotteiden varastoinnissa ja valmistuksessa sille asetetut vaatimukset. (Evira 2015.)



KUVIO 5. Ruoanvalmistusprosessi lineaarisena mallina. Mukailtu Takalan Linearisesta mallista (2014).

Lineaarinen eli suoramalli kuvaa ruokien valmistusta ja tarjoilua. Tähän kuuluu raaka-aineiden hankinta, mikä tapahtuu yrityksessä kaupassa käyntinä pari päivää ennen asiakkaiden saapumista. Osa raaka-aineista ostetaan myös samana päivänä, jolloin asiakkaat saapuvat. Tällaisiin ostoksiin kuuluvat usein maitotuotteet tai jotain viime hetken tarvelistalla olevaa. Kylmäketjun säilymisen varmistamiseksi ja ruokien lämpötilojen pysymiseksi sallituissa rajoissa ruokien kuljettamiseen käytetään kylmälaukkuja. Kylmälaukussa on kylmäkallet, jotka tulevat suoraan pakastimesta mukaan. Ratkaisu on yksinkertainen ja toimiva. Tämä vähentää merkittävästi raaka-aineiden lämpenemistä kuljetuksen aikana. Kylmälaukussa on usein mittari, josta näkee laukun sisälämpötilan. Näin saadaan kuljetettua pakasteet, maitotuotteet ja muut arat raaka-aineet kaupasta mökille.

Ruoanvalmistuksesta vastaa JP-Kalamatkoilla emäntä Irmeli. Hänellä on päävastuu keittiöstä ja sen toiminnoista. Isompien ryhmien osallistuessa ohjelmanpalveluun keittiössä tarvitaan apuvoimia. Yleensä avuksi pyydetään tuttuja työntekijöitä, jotka jo tuntevat keittiön tavat, laitteet ja käytännöt. Harjoittelijoiden perehdyttäminen kuuluu vastuuhenkilön tehtäviin. Ruoanvalmistuksesta on tarkemmin kerrottu luvussa 5.1 Ruokien valmistaminen ja tarjoilu.

Ruokien tarjoilussa täytyy muistaa erityisruokavaliot. Tätä varten esimerkiksi gluteenittomat ruoat laitetaan sivupöydälle ja ne merkitään erikseen. Sama koskee kaikkia erityisruokavaliotuotteita. Asiakkaita tiedotetaan jatkuvasti ruokailun yhteydessä erityisruokavalion mukaan tehdyistä ruoista. Tiedonkulku on tärkeää niin henkilökunnan kuin asiakkaiden turvallisuuden takaamiseksi. Valmiiden

ruokien asettelu tarjoilun yhteydessä on osa turvallisuuden varmistamista. Yrityksessä ei ole kuuma-vesihauteita, mutta tätä puutetta on ratkaistu mm. käyttämällä haudutuspatoja tai tuikkuja lämmönlähteenä.

7.1 Kalojen käsittelyä

JP-Kalamatkoilla kalojen jatkokäsittely tehdään vanhan puolen keittiössä. Alla olevissa kuvissa on nähtävissä kalan fileointi, vakuumpakkaus ja kalaerän pyynti- ja käsittelypäivämäärän merkitseminen. Valmiit kalapakkaukset menevät joko pakkastimeen tai kalajääkaappiin. Kalajääkaappiin menevät kalat valmistetaan ruoaksi parin päivän sisällä. Kalanmäti pakastetaan aina ennen ruoaksi valmistamista.



KUVA 1. Käsineet ja suojautuminen (Soininen 2016-03-05.)



KUVA 2. Kalan fileointi (Soininen 2016-03-05.)



KUVA 3. Vakuumpakkaus (Soininen 2016-03-05.)



KUVA 4. Päivämäärämerkinnät ja selite (Soininen 2016-03-05.)

Yrityksessä käytetään pääosin itse kalastettuja kaloja raaka-aineina. Talvella kalojen verenlasku ja suolistus tehdään jäällä ja kesällä heti rantautumisen jälkeen. Ohjelmapalveluun osallistuvat asiakkaat saavat kalastamansa kalat lämminsavustettuna mukaan.

8 ERITYISRUOKAVALIOT

Erityisryhmille tarkoitetut elintarvikkeet soveltuvat erityisen koostumuksensa takia henkilöille, jotka kärsivät esim. ruoansulatus- tai aineenvaihdintahäiriöistä. ERE-asetuksen myötä, direktiivin (2009/39/EY) nojalla tehdyt kansalliset ilmoitukset erityisistä elintarvikkeista poistuvat. Näitä olivat Suomessa esimerkiksi laktoosittomat maitotuotteet, korkeasta kolesterolitasosta kärsivien erityiset tuotteet yms. Näiden osalta tullaan noudattamaan elintarvikkeista annettua horisontaalista lainsäädäntöä merkinnöistä, ravitsemuksellisesta täydentämisestä ja väitteistä. ERE-asetuksella kumottiin erityisruokavaliovalmistedirektiivi (2009/39/EY) ja sen muutoksen myötä termi ”erityisruokavaliovalmiste” jäi lainsäädännön historiaan. Osa aikaisemmin erityisruokavaliovalmisteiksi katsotuista elintarvikkeista siirtyi 2016-07-20 lähtien säädeltäviksi muulla lainsäädännöllä. Tällaisia elintarvikeryhmiä ovat esimerkiksi urheiluvalmisteet, gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet, laktoosittomat ja vähälaktoosiset elintarvikkeet, painonhallintaan tarkoitetut ateriankorvikkeet sekä pikkulapsille tarkoitetut maitojuomat. Niiden tulee 2016-07-20 lähtien täyttää elintarviketietoasetuksen (EU N:o 1169/2011), väiteasetuksen (EY N:o 1924/2006) ja elintarvikkeesta riippuen täydentämisasetuksen (EY N:o 1925/2006) tai ravintolisäasetuksen vaatimukset. Käytännössä tämä voi vaatia pakkausmerkintä- ja koostumusmuutoksia. (MMM 2016; Euroopan unioni 2009; Evira 2016.)

8.1 Maitoallergia

Lehmänmaitoallergiaa esiintyy yleensä alle kaksivuotiailla pikkulapsilla, mutta se häviää yleensä viimeistään kouluikään mennessä. Aikuisilla maitoallergia on harvinainen. Maitoallergikot ovat yleensä herkistyneet useammalle kuin yhdelle lehmänmaidon valkuaisaineelle. (Evira 2015; Urho 2001.) Kokemus keittiössä työskentelemisestä ja asiakasryhmien vaihtelevaisuus ovat opettaneet, että suomalaiset ovat laktoosiherkkiä. Maitoallergikot ovat harvinaisempia, mutta eivät niin harvinaisia kuin Elintarviketurvallisuusviraston ja Maito ja terveys ry:n lähteet antavat olettaa.

8.2 Vähälaktoosiset ja laktoosittomat elintarvikkeet

Vähälaktoosiset ja laktoosittomat elintarvikkeet on tarkoitettu henkilöille, joille laktoosi eli maitosokeri aiheuttaa vatsaoireita. Laktoosia on luonnostaan vain maidossa. Sitä on myös elintarvikkeissa, joiden valmistukseen on käytetty maitoa tai maitovalmisteita. Vähälaktoosisien maitovalmisteiden laktoosi on pilkottu glukoosiksi ja galaktoosiksi, jotka aiheuttavat vähälaktoosisien maitovalmisteiden makeuden. Laktoosittomista maitovalmisteista osa maidon laktoosisista poistetaan kokonaan ja loput pilkotaan entsyymaattisesta. (Evira 2015.)

On muistettava, että maitoallergia ja laktoosi-intoleranssi eivät tarkoita samaa. Maitoallergiassa on herkistytty maidon proteiineja kohtaan ja laktoosi-intoleranssissa elimistö ei pysty pilkkomaan maidon sokeria, laktoosia. Maitoallerginen ei siis voi käyttää laktoosi-intolerantille sopivia vähälaktoosisia tai laktoosittomia maitotuotteita. (Evira 2015.)

TAULUKKO 6. Laktoosi-intoleranssi ja maitoallergia ero (Urho 2001.)

Laktoosi-intoleranssi	Maitoallergia
Oireet aiheuttaa maidon sokeri eli laktoosi	Oireet aiheuttaa maidon proteiini
Oireet johtuvat entsyymien (laktaasin) niukkuudesta	Oireet johtuvat immunologisesta vasta-ainereaktiosta
Aikuisilla yleisempi kuin lapsilla	Esiintyy pikkulapsilla, aikuisilla harvinainen
Taipumus periytyy	Taipumus periytyy
Tavallisimmat oireet ovat vatsan kurina, ilma-vaivat ja ripuli	Tavallisimmat oireet ovat ihottuma, oksentelu ja ripuli
Hoito: Laktoosia sisältävien elintarvikkeiden rajoittaminen	Hoito: Kaikkia maitoa ja sen proteiineja sisältävien elintarvikkeiden välttäminen

8.3 Keliakia

Keliakia on sairaus, jossa vehnän, ohran ja rukiin sisältämä valkuaisaine, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehduksen ja suolinukan vaurion. Tällöin ravintoaineiden imeytyminen häiriintyy. Keliakian tarkkaa syntymekanismia ei vielä tunneta, mutta sen puhkeamiseen tarvitaan tietty perinnöllinen alttius. (Keliakialiitto 2008; Evira 2011.)

8.4 Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet

Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet ovat elintarvikkeita, jotka koostumuksensa ansioista soveltuvat gluteeni-intoleranteille henkilöille eli keliakikoille. Keliakia on elinikäinen sairaus, jossa vehnässä, rukiissa ja ohrassa esiintyvä proteiini, gluteeni aiheuttaa ohutsuolen suolinukan vaurion ja sitä kautta häiriön ravintoaineiden imeytymisessä. Keliakian ainoa hoito on elinikäinen, ehdoton keliakiaruokavalio, jolloin ruokavaliosta poistetaan gluteenia sisältävät viljat (Evira 2011.)

9 OIVA-JÄRJESTELMÄ JA VIRANOMAISVALVONTA

Valvontatietojen julkaiseminen tuo läpinäkyväksi elintarviketurvallisuuden ja valvonnan avoimuutta, yhdenmukaisuutta ja vaikutusta. OIVA-järjestelmä perustuu EU:n valvontaasetukseen 882/2004, sen 7. artiklaan, jonka mukaan yleisöllä on oikeus tutustua toimivaltaisen viranomaisen valvontatoimiin ja niiden tehokkuutta koskeviin tietoihin. (Evira 2016.) EU:n valvonta-asetus luotiin yhdenmukaistamaan eri käytäntöjä maiden välillä (Food Standards Agency 2008). Valvonta luo yleisen työkalun viranomaisille elintarviketurvallisuuden saralla. Euroopan 2020 strategian mukaan ruoantuotannon laaduntarkkailu varmistaa turvallisen ruokatuotannon ja samalla edistää kilpailukykyä toimijoiden kesken kaikilla osa-alueilla. Tätä tarkoitusta varten komissio panostaa terminologian yhtenäistämiseen ja yritykset, jotka noudattavat uutta terminologiaa, palkitaan, vain pienet yritykset ovat vapautettuja koodista. Komission uuden käytännön tarkoitus on vähentää hallinnollista taakkaa ja muokata pienyritysten tarpeisiin. (European comission 2013.)

Elintarvikelain 52. §:ssä (22.12.2009/1495) säädetään, mitä tietoja viranomaisten on ilmoitettava Elintarviketurvallisuusviraston ja aluehallintoviraston ylläpitämiin rekistereihin. Yhdenmukaisuusperiaatteen vuoksi tiedot on toimitettava rekistereihin Elintarviketurvallisuusviraston määräämällä tavalla. Oiva-järjestelmän laajentumisen vuoksi vanha määräys 1/2013 kumottiin, ja nyt vuoden alussa on annettu uusi 1/2016 käytännön ohje ja määräys viranomaistoimintaan. (Evira 2016.)

Ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon tehtävä ensimmäinen tarkastus on valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, joka kuuluu valvontatietojen julkistamisen piiriin. Valvontatietojen julkistaminen koskee valvontasuunnitelman mukaisten tarkastusten tuloksia ja niiden perusteella tehtäviä uusintatarkastuksia. Vuoden 2016 alusta lähtien myös valvontasuunnitelman mukaiset asiakirja- ja projektitarkastusten tulokset julkistetaan. Tarkastuksella arvioidaan valvontakohteen toimintaa tarkastushetkellä. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen valvomissa kohteissa Oiva-raportti julkistetaan jokaisen tarkastuksen jälkeen. Teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa laitoksissa Oiva-raportti julkistetaan pääsääntöisesti kerran kuukaudessa, mutta esimerkiksi osa-aikaisesti toimivissa laitoksissa raportti voidaan julkistaa tätä harvemmin. (Evira 2016.)

Elintarvikevalvontaa on kehitetty entistä riskiperusteisemmaksi sekä korostettu epäkohtien korjaamisen seuranta ja toimijan vastuuta epäkohtien korjaamisessa. Riskiperusteisen elintarvikevalvonnan kehittämisen tarkoituksena on kohdentaa valvontaresurssit sellaisiin elintarvikehuoneistoihin ja toimintoihin, joissa elintarviketurvallisuuden (mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset) ja kuluttajan harhaanjohtamisen riskit ovat suuret. Tällä tavalla valvonta ja tarkastukset tulevat vaikuttavammiksi ja tehokkaammiksi. Toimijan ensisijaista vastuuta elintarvikkeiden turvallisuudesta korostetaan. Viranomaisvalvonta todentaa elintarvikkeesta annettavat tiedot, käsittelymenetelmät ja olosuhteet ja varmistaa, että elintarvikealan yrittäjän toiminta vastaa elintarvikemääräyksiä. (Evira 2016.)

Oiva-järjestelmän pohjana toimivat elintarvikevalvonnan valvontalomakkeet, joihin on koottu elintarvikesäännöksiin liittyvät asiat. Valvontalomakkeita on kaksi: ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen

valvontalomake (IEH01) ja hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen valvontalomake (HEH01). Lomakkeet ovat myös elintarvikevalvonnan tiedonkeruun pohjana. Osa lomakkeella olevista asioista on sellaisia, että niiden arvosanat eivät vaikuta Oiva-raportin arvosaan, mutta joita seurataan ja joista kerätään valvontatietoa. Näitä asioita valvotaan normaalisti, ja havainnot, arvosanat ja mahdolliset toimenpiteet kirjataan tarkastuskertomukseen. (Evira 2016.)

Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen valvontalomaketta (IEH) käytetään, kun tarkastetaan:

- elintarvikkeiden teollista valmistusta (vilja-ala, kasvisala, yhdistelmäelintarvikkeet, juomien valmistus, pakkaamotoiminta, ravintolisät, erityisille ryhmille tarkoitetut elintarvikkeet jne.)
- elintarvikkeiden vähittäismyyntiä ja sen yhteydessä tapahtuvaa elintarvikkeiden valmistusta
- elintarvikkeiden tarjoilua
- elintarvikkeiden kuljetustoimintaa ja varastointia
- vientiä ja tuontia
- vähäriskistä toimintaa (eli MMM asetuksen 1258/2011 4. ja 5. §:n mukaista toimintaa. (Evira 2016.)

Hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen valvontalomaketta (HEH) käytetään, kun tarkastetaan maito-, liha-, kala- ja muna-alan laitoksia ja varastolaitoksia. Hyväksytyjen elintarvikehuoneiston Oiva-raportti koskee kaikkia niitä eri laitostyyppisiä, jotka toimivat samalla hyväksymisnumerolla, esimerkiksi teurastamo ja sen yhteydessä oleva leikkaamo saavat yhteisen Oiva-raportin. (Evira 2016.) Taulukossa 7. on muistilista yrittäjälle, minkälainen tila on soveltuva elintarvikehuoneistoksi.

TAULUKKO 7. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Huomioitavaa:
Tilojen ja välineiden soveltuvuutta ja riittävyttä tarkastettaessa otetaan huomioon toiminnan luonne ja laajuus.
Arvostelussa voidaan ottaa huomioon, etteivät esim. vanhoihin kiinteistöihin aiemman lainsäädännön voimassaoloaikana perustetut myynti- tai tarjoilupaikat välttämättä täytä kaikkia nykyä lainsäädännön vaatimuksia. Edellä mainittu ei saa kuitenkaan heikentää elintarvikeeturvallisuutta.
Jätehuollon ja lastauslaitureiden soveltuvuus ja riittävyys arvioidaan tämän ohjeen perustella vain, jos se on elintarvikehuoneiston vastuulla.
Kuljetusvälineiden riittävyys ja soveltuvuus.
Tarkastettavat asiat:
Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen (seinät, lattiat, katto) ja tilojen soveltuvuus ja riittävyys (keittiö, elintarvikkeiden käsittelytila, asiakas-, myynti-, varasto-, vastaanottotilat) erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita.
Siivousvälineiden soveltuvuus ja riittävyys (sisältää myös siivousvälineiden soveltuvuuden ja riittävyyden arvioinnin).

Pukeutumistilojen, käymälöiden, jätehuoltotilojen ja lastauslaitureiden soveltuvuus ja riittävyys, jos ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla. Edellä mainitut tilat voivat sijaita erillään elintarvikehuoneistosta, esim. kauppakeskuksissa voivat pukeutumistilat olla erillään elintarvikehuoneiston tiloista.

Vesipisteiden soveltuvuus ja riittävyys.

Astianpesutilojen soveltuvuus ja riittävyys.

Veden laatu perustuen vesinäytteiden analyysituloksiin ja mahdollisiin terveydensuojeluviranomaisen antamiin korjauskehotuksiin. (Arvioidaan silloin, kun toimijalla on oma vesilähde käytössä, kuten kaivo, tai toimija käyttää omaa vedenkäsittelylaitteistoa (esimerkiksi vedensuodatin edellyttäen, että omavaltanäytteiden tarve on todettu).

Ilmanvaihdon, valaistuksen ja viemärijärjestelmän soveltuvuus ja riittävyys.

(Evira 2014.)

10 PEREHDYTYS

Osana opinnäytetyön toiminnallista osuutta prosessiin kuului perehdyttää yrittäjät yrityksen uuteen omavalvontasuunnitelmaan. Tämä toteutettiin yrittäjien aikataulujen ehdoilla. Perehdytyksen ensimmäisessä osassa käytiin läpi liite 1. Omavalvontasuunnitelma JP-Kalamatkat osuus. Tässä vaiheessa Irmeli Soininen luki kokonaisuuden läpi. Hän esitti kysymyksiä ja kommentteja merkintojen tekemisestä eri lomakkeisiin ja merkintöjen ajankohdista. Kävimme yhdessä läpi myös tiloja, varastoja ja palvelukokonaisuutta sekä eri vaiheita, milloin merkinnät tehdään liitteinä oleviin lomakkeisiin. Sovimme myös, että omavalvontakansio tullaan säilyttämään uuden puolen keittiössä. Tällöin se on helposti saatavilla.

Puhtaanapitosuunnitelma on esitetty tässä yleisellä tasolla, mutta opinnäytetyön edetessä ehdotin keväällä mökeille lisättävää siivous- ja korjauslomaketta. Irmeli Soininen tarttui ajatukseen, ja näin ollen mökeille on tulossa omat siivousvihkonsa. Rajasin aiheen tarkastelun tässä työssä Keitaan toimintaan ja tiloihin, koska sinne keskittyy ohjelmalvelujen toiminta. Puhtaanapitosuunnitelmassa on mainittu näytteidenottosuunnitelma. Tämä tarkoittaa kasvatusalustalla otettavan testin tekemistä pari kertaa vuodessa. Muun muassa Orion Diagnostica valmistaa homeiden ja mikrobiologisten aineiden kasvatusalustoja. Niitä käytetään omavalvonnassa pintojen puhtauden seurannassa. Hygicult-testejä on helppo käyttää, tulokset ovat helposti tulkittavissa ja soveltuvat yrityksen omavalvonnan osaksi. Testejä ei tarvitse lähettää erikseen laboratorioon, ja testin tulokset merkataan omavalvontakansioon. (Orion Diagnostica 2016.)

Toinen vaihe perehdytyksestä sisälsi lämpötilojen mittauksen harjoittelun. Tätä toteutettiin ruoanvalmistuksen yhteydessä. Harjoitteluruokana oli uuniliha ja kasvikset. Mittarilukema lihan sisälämpötilasta nousi 100 asteeseen. Todettiin siinä vaiheessa, että ruoka oli ainakin kypsää. Astianpesukoneen lämpötilojen seuranta on osa omavalvontaa. Astiat täytyy esipestä altaassa ennen koneeseen laittamista, jotta ne puhdistuvat kunnolla. Pesulämpötila astianpesukoneessa on 66 - 68 astetta ja huuhteluveden lämpötila 86 - 88 astetta. Vanhan puolen keittiössä oleva toinen astianpesukoneen ohjelma kestää yleensä kaksi (2) tuntia, ja sitä käytetään pääasiassa pienten ryhmien ja omassa käytössä olleiden astioiden pesemiseen. Uuden puolen pieni ammattikeittiöön tarkoitettu pesukone on käytössä silloin, kun astiat täytyy saada nopeasti takaisin kiertoa seuraavaa kattausta varten.

Perehdytyksen aikana havaitsin kaksi toisistaan eroavaa suhtautumistapaa omavalvontaan ja sen käytännön toteutukseen. Irmeli Soinisen suhtautuminen koko prosessiin on ollut positiivinen ja auttavainen niin tiedonkeruun ja tarkistamisten kuin myös varsinaisen perehdytyksen aikana. Jukka-Pekka Soiniselle omavalvontasuunnitelma käsittää arkistoinnin, ja käytännön toteutus jää ajatustasolle. Suurin haaste oli selittää, että omavalvontakansiolle täytyy löytyä oma paikka keittiöstä, jotta sen käyttö ja saatavuus tarvittaessa on mahdollista. Perehdyttämistä tehtäessä Irmeli halusi tietää, mistä puhtaustestauksen hiiva ja mikrobiologisen mittauksen testejä saa. Löysin näitä testereitä Orion Diagnostican valmistamana ja lisäsin puuttuvan tiedon perehdyttämisosioon sekä omavalvontasuunnitelmaan. Irmelillä on kokemusta lämpötilojen seurannasta maitokarjatilan hoidon vuoksi. Perehdytys oli tämän takia hyvin sujuvaa. JP-Kalamatkojen omavalvontasuunnitelmassa kerrotaan

erilaisista yleisimmistä ruoka-aineallergioista ja käsitellään mm. erityisruokavaliot tuotteita. Asiaan on perehdytty mm. sen vuoksi, että yrityksessä työskentelee ajoittain eri alojen harjoittelijoita, joiden taustatiedot vaihtelevat suuresti. Perusasiat allergioista tulevat näin tutuksi jo harjoittelun ensimmäisenä päivänä.

11 POHDINTAA

Lähestyin omavalvontaa teoreettisesta ja analyttisestä näkökulmasta. Aihe on ajankohtainen, koska elintarvike- ja omavalvontalainsäädäntö on opinnäytetyötä tehdessä ollut muutoksen alla. Osa työssä käytettävistä termeistä tulee vanhasta lainsäädännöstä esim. "erikoisruokavaliovalmiste". Omavalvontaan on lisätty myös suolapitoisuuksien mittaaminen, mikä puuttui ennen 2016-07-22 olleista ohjeista ja määräyksistä. Havaitsin muutoksen, kun tarkastutin omavalvontaohjeita Kirsi Taskisella, joka on Espoon kaupungin palveluksessa palveluesimiehenä suurtalouskeittiössä.

Kehittämiskohteina tämän opinnäytetyön valmistumisen jälkeen näen tarkennusten kirjoittamisen uusista ohjeista myös omavalvontaan. Mietin näihin muutoksiin tutustuessani, miten yhden lain muutos voi tarkoittaa hallinnon keventämistä, kun tämä muuttuva laki korvataan kolmella erillisellä. Euroopan komission tarkoituksena on ollut ottaa enemmän pienyrityksiä huomioon ja helpottaa hallinnollista taakkaa. Tämä näkyy lainsäädännössä yhdenmukaistamisena, kun ennen on noudatettu kansallisten lainsäädäntöjen keskeisiä ohjeita. Lainsäädäntöön tutustuminen niin Suomen kuin myös EU:n tasolla herättää kysymyksiä ja tulkinnan moninaisesta kirjosta säännösten noudattamisesta. Toisaalta on hyvä, että näitä päivitetään ja selkeytetään.

JP-Kalamatkoille omavalvontaa tehdessäni mietin usein, mihin kategoriaan ja millä perusteella sijoitaisin yrityksen. Sitä on tulkittu niin sivuelinkeinona kuin myös vähäisen toiminnan kriteerien mukaan. Kysymyksenä nousee edelleen, että miten näitä mitataan. Käytetäänkö mittareina vuosittaisia työtunteja vai ohjelmanpalvelun aikana saaliiksi saatuja kalamääriä? Palveluvolumi ei tietenkään ole niin suuri kuin joka päivä auki olevalla saman alan yrityksellä. Toimintaa ei voida verrata pitopalveluyritykseen tai ravintolaan. Siitä huolimatta omavalvonta on tärkeä systeemi laadun takaamiseksi ja valvomiseksi niin yrityksen sisäisenä kehittäjänä kuin myös viranomaislähtöisesti ja kuluttajia palvevana. Sisällytin pienin osion OIVA-järjestelmästä ja viranomaisvalvonnasta ja siinä käytetyistä lomakkeista opinnäytetyöhön. Loppujen lopuksi kaikilla on sama päämäärä: palvella kuluttajaa avoimesti ja laadukkaasti sekä kehittää yrityksen sisäisiä käytänteitä.

Erikoisruokavalioista ja allergioista ei voi koskaan puhua liikaa. Sisällytin niistä oman osion sekä omavalvontasuunnitelmaan että opinnäytetyöhön. Ruoanvalmistukseen kuuluu olennaisesti terveellinen ruoka ja allergikolle terveellinen tarkoittaa allergisoivan ainesosan välttämistä. Jollekin allegiolle sellaisten ainesosien saanti ruoasta, joille he ovat allergisia, voi aiheuttaa ikävän tuntuista oireita, kun toisen kohdalla anafylaktinen shokki on täysin mahdollinen reaktio. Ruoka-ainesluetteloiden päivittäminen ja erikoisruokavaliomerkinnot sekä allergisoivien ainesosien korostaminen kaupasta saatavissa tuotteissa on ehdottomasti hyvä asia. Suurimmat vaikutukset tulevat näkymään näiden horisontaalisesti kolmeen eri lakiin perustuvista merkintätavoista teollisuuden pakkausmerkinnöissä. Tämä koskee kuitenkin myös pieniä yrityksiä, ja ruokien ainesosaluetteloiden täytyy olla saatavilla ja nähtävissä. Henkilökunnan täytyy osata kertoa asiakkaille, mitä ainesosia he ovat käyttäneet ruokaa valmistaessaan, joten tiedonkulun merkitys kasvaa entisestään.

Tästä päästään opinnäytetyössä käytettyyn teorianmalliin lineaarisesta ja epälineaarista mallista. Yrityksen sisäinen ja ulkoinen tiedonkulku nousee asiakaspalvelussa tärkeälle sijalle. Ohjelmopalvelu on eri kokonaisuuksien summa, jossa pienet osat täydentyvät osaksi palvelua. Sujuvan palvelun ja asiakaskokemuksen perustana on viestintä. Asiakaspalvelun kokonaisuuteen kuuluu paljon asiakkaalle näkymätöntä työtä. Suoraviivaiset toiminnot täytyy pystyä ajoittamaan aikataulun mukaisesti osaksi palvelukokonaisuutta, aikataulutuksen eri työvaiheiden suunnittelussa, valmistelussa ja toteutuksessa täytyy olla saumatonta kuitenkin unohtamatta, että jokainen asiakasryhmä on erilainen erilaisine tarpeineen.

Opinnäytetyöprosessin aikana on joutunut pohtimaan, mitä kirjoittaa työhön. Työn rajausta ja ylimääräisen tiedon karsiminen on ollut vaativa prosessi. Toisaalta yrityksen esittelyssä ja sen toimintojen, käytäntöjen ja tilojen kuvauksessa on pitänyt ottaa huomioon yrityksen sisäisten asioiden näkökulma. Kaikkea ei voi kirjoittaa, kun osa tiedoista kuuluu liikesalaisuuksien alaisuuteen. Tarkoituksena on ollut tuoda esille perehtyneisyys omavalvonta- ja elintarvikelakiin sekä tutustua virainomaisvalvontaan.

Opinnäytetyön sisältö on muuttunut ja elänyt koko prosessin ajan. Aluksi suunnitelmissa oli järjestää haastatteluja Elintarviketurvallisuusviraston virkailijoiden kanssa opinnäytetyön laintulkinnan ja lain soveltamisen ymmärtämiseksi. Viime talven sairastelut hidastivat työskentelyä ja syventävän harjoittelun sijoittuminen kesään katkaisi koko prosessin moneksi kuukaudeksi. Toisaalta tauko oli myös hyväksi. Työn ääreen palasi uusin näkökulmin, ja lainsäädännön muuttuminen viime kesän aikana loi työhön vielä uuden tason, johon tutustuminen on ollut mielenkiintoista.

Pohjana omavalvontasuunnitelmalle olen käyttänyt elintarvikelakia ja Tampereen kaupungin ohjeita omavalvontasuunnitelmalle. Koko työ on rakentunut näiden ja monen muun sama-aiheisen lähteen ympärille, ja olen pyrkinyt soveltamaan vaatimukset JP-Kalamatkoille sopiviksi. Aiheen käytännön tuntemusta ja kirjoittamisprosessia on helpottanut myös merkonomitutkimuksen aikana suorittamani työharjoittelu Blue Service Partnersilla Hanna-kodin keittiössä Vuosaarella. Tämä harjoittelu loi peruslähtökohdat ammattikorkeakouluopintoihin ja tämän työn valmistumiseen. Opinnäytetyöprosessi on syventänyt käytännön osaamista ja ymmärrystä laadullisen valvonnan ja yrityksen käytäntöjen kehittämiseksi.

Elintarviketurvallisuus on kansainvälisesti tärkeä tutkimuksen ja tieteen haara. Tarkemmin elintarviketurvallisuuteen ja eri menetelmiin sekä näkökulmiin voi tutustua ResearchGate.net-sivuston kautta, jossa laittaa hakusanaksi "food safety and control". Syventävä harjoittelu Samarassa etelä-Venäjällä toi opinnäytetyöhön käytännön toiminnan näkökulman. Tämä johtui siitä, että lämpötila alueella oli kaksi kuukautta yli +30 astetta ja pakotti miettimään suolattomia keinoja ruoan säilymisen, valmistamisen ja kuljetuksen varmistamiseksi.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

ELINTARVIKELAKI. 2006. Suomen lainsäädäntö. [Verkkoaineisto] 13. 1 2006. [Viitattu: 2015-11-15.]
Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=omavalvontasuunnitelma.%20%20>

ERONEN, Diana. 2015. JP-Kalamatkat matkailuohjelmopalvelujen kehittäminen: Laadullisen kenttätöön menetelmin. Kuopio : Savonia Ammattikorkeakoulu, 29. 04 2015. [Viitattu 2016-03-15.]

EUROOPAN UNIONI. 2009. EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON DIREKTIIVI 2009/39/EY erityisravinnoksi tarkoitetuista elintarvikkeista. 20. 05 2009. Euroopan unionin virallinen lehti. [Viitattu 2016-05-28.]

EUROOPAN COMMISSION 2013. Proposal for a REGULATION OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL. Brussel : European Comission, 2013. 2013/0140 (COD). [Viitattu 2016-05-28.]

EVIRA. 2016. Vanhat erityisruokavaliovalmisteet. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto. [Viitattu 2016-11-22.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/erityisruokavaliovalmisteet/vanhat-erityisruokavaliovalmisteet/gluteenittomat-ja-erittain-vahagluteeniset-elintarvikkeet/gluteeni-ja-keliakia/>

EVIRA. 2016. Elintarviketietojen Oiva-julkistamisjärjestelmä. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto Ohjeversio 10504/1. [Viitattu 2015-11-06.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/elintarvikevalvontatietojen-oiva-julkaisujarjestelma.pdf>

EVIRA. 2015. Elintarvikehuoneiston omavalvonta. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto [Viitattu 2016-02-02.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa myös PDF-muodossa: https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/omavalvontaohjeistusta_toimijoille.pdf

EVIRA. 2015a. Kalastusalusten valvonta. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto. [Viitattu 2016-03-04.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa myös PDF-muodossa: https://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/eviran_ohje_16036_2_170214.pdf

EVIRA. 2015a. Erityisruokavaliovalmisteet. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto [Viitattu 2016-03-04.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikeryhmat/erityisruokavaliovalmisteet/>

EVIRA. 2015a. Maito. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto [Viitattu 2016-03-04.][Verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/yleisimmat-ruoka-allergian-aiheuttajat/maito/>

EVIRA. 2015b. Vähälaktoosiset ja laktoosittomat elintarvikkeet. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto [Viitattu 2016-03-04.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/erityisruokavaliovalmisteet/vanhat-erityisruokavaliovalmisteet/vahalaktoosiset-ja-laktoosittomat-elintarvikkeet/>

EVIRA. 2015b. Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto. [Viitattu 2016-03-04.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/erityisruokavaliovalmisteet/vanhat-erityisruokavaliovalmisteet/gluteenittomat-ja-erittain-vahagluteeniset-elintarvikkeet/gluteeni-ja-keliakia/>

EVIRA. 2015d. Lainsäädännön vaatimukset gluteenittomille ja erittäin vähägluteenisille elintarvikkeille. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto. [Viitattu 2016-03-04.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/erityisruokavaliovalmisteet/vanhat-erityisruokavaliovalmisteet/gluteenittomat-ja-erittain-vahagluteeniset-elintarvikkeet/gluteenittomia-ja-erittain-vahagluteenisia-elintarvikkeita-koskeva-lainsaadanto/>

EVIRA. 2014. OIVA-arviointi ohjeet ja Oiva yleisohje. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto, 2014. [2016-11-05.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa myös PDF-muodossa: http://mmm.fi/documents/1410837/1801550/Oiva_arviointiohjeet_ilmoitetut_1.1.2015.pdf/dcf13b44-c686-4656-900e-31ff8b3bba9f

EVIRA. 2011. Gluteeni ja keliakia. Helsinki : Elintarviketurvallisuusvirasto. [Viitattu 2016-03-04.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/erityisruokavaliovalmisteet/vanhat-erityisruokavaliovalmisteet/gluteenittomat-ja-erittain-vahagluteeniset-elintarvikkeet/gluteeni-ja-keliakia/>

FOOD STANDARDS AGENCY. 2008. Regulation (EC) No 882/2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules. London : Food Standards Agency, Revision 2. 2008. [viewed 28 May 2016.] [Online]. Available from: <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/enforcement/enfe08010qanda.pdf>

HATAKKA, Maija, PAKKALA, Pekka, SIIVONEN, Päivi & TURJA, Marianne. 2004. Elintarvikehygieniä, Hygieniaosaaminen ja omavalvonta. 1. Porvoo : WS Bookwell Oy, 2004.

HIRSJÄRVI, Sirkka, REMES, Pirkko ja SAJAVAARA, Paula 2009. Tutki ja kirjoita. 15. painos. Helsinki: Tammi.

IJÄS, Tuija & VÄLIMÄKI, Maija-Liisa. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. 2. painos. Keuruu : Otavan Kirjapaino Oy, 2007.

KAUPPILA, Pekka, KARJALAINEN, Timo .P, HARJU, Kai. & ARVIO, Anni. 2011. Kalastusmatkailun aluetaloudelliset vaikutukset: esimerkkinä Iijoen valuma-alueen kunnat. Helsinki : Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos. Helsinki. [Viitattu 2015-11-26.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa myös PDF-muodossa:

http://www.rktl.fi/www/uploads/pdf/uudet%20julkaisut/tutkimuksia_ja_selvityksia_12_2011.pdf%20

KELIAKIALIITTO. 2008a. Keliakia sairautena. Tampere. [Viitattu 2015-11-06.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: https://www.keliakialiitto.fi/liitto/keliakia/keliakia_sairautena/

KELIAKIALIITTO. 2008b. Keliakian oireet. Tampere. [Viitattu 2015-11-06.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: https://www.keliakialiitto.fi/liitto/keliakia/keliakia_sairautena/oireet/

KOVANEN, Terhi. 2015. JP-Kalamatkat matkailukalastus ohjelmapalvelujen kehittäminen: Laadullisen kenttätöön menetelmin. Kuopio : Savonia Ammattikorkeakoulu, 2015. [Viitattu 2016-03-15.]

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ. 2016a. Erityisruokavaliovalmisteet. MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. 2011. 1367/2011. Helsinki.[Viitattu 2016-02-02.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ. 2016b. Erityisryhmille tarkoitetut elintarvikkeet (ERE). [Viitattu 2016-11-22.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <http://mmm.fi/erityisille-ryhmille-tarkeitetut-elintarvikkeet>

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ. 2010. Maa- ja metsätalousministeriön asetus erityisruokavaliovalmisteista. Helsinki. 19. 02 2010. 121/2010. [Viitattu 2016-03-7.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2010/20100121?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=erityisruokavaliovalmisteista>

SAVONIA RAPORTOINTIOHJE 2013. OHJE RAPORTOINTIPOHJAN KÄYTTÄMISEEN JA VIITTEIDEN MERKITSEMISEEN 2013. [Verkkoaineisto]. Sijainti: Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulun Moodle [verkko-oppimisympäristö]. Thesis – opinnäytetyö -kurssi.

ORION DIAGNOSTICA. 2016. Hygicult-testit. [Viitattu 2016-11-22.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <http://www.oriondiagnostica.fi/tuotteet/hygicult/hygicult-testit/#>

SOININEN, Arja. 2016. Käsineet ja suojautuminen. [Valokuva] Sijainti: Kuopio: Tekijän valokuva-albumi Kalankäsittely JP-Kalamatkat kevät 2016.

SOININEN, Arja. 2016. Kalan filerointi. [Valokuva] Sijainti: Kuopio: Tekijän valokuva-albumi Kalankäsittely JP-Kalamatkat kevät 2016.

SOININEN, Arja. 2016. Vakuumpakkaus. [Valokuva] Sijainti: Kuopio: Tekijän valokuva-albumi Kalankäsittely JP-Kalamatkat kevät 2016.

SOININEN, Arja. 2016. Päivämäärämerkinnät ja selite. [Valokuva] Sijainti: Kuopio: Tekijän valokuva-albumi Kalankäsittely JP-Kalamatkat kevät 2016.

SOININEN, Arja. 2015. JP-Kalamatkat matkailukalastus ohjelmapalvelujen kehittäminen: Laadullisen kenttätöön menetelmin. Kuopio : Savonia Ammattikorkeakoulu, 29. 04 2015. [Viitattu 2016-03-15.]

SOININEN, Irmeli. 2015-04-17. Yrittäjä. [Haastattelu] Kuopio: JP-Kalamatkat

TAKALA Petri. 2014. Kehitystoiminnan johtaminen systeemiajattelun näkökulmasta. Gofore.com IT-Johtaminen. Gofore, 9. 12 2014. [Viitattu:2015-03-28.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <http://gofore.com/it-johtaminen/kehitystoiminnan-johtaminen-systeemiajattelun-nakokulmasta/>

TAMPEREEN KAUPUNKI. 2010. Tampereen kaupungin elintarvikevalvonnan omavalvontaohje. Tampere : Tampereen kaupunki kirjaamo. [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <http://www.tampere.fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/omavalvonta.html>

TASKINEN, Kirsi. 2016-11-06. Palveluesimies. [Haastattelu] Espoo: Espoon kaupungin suurtalouskeittiö Mankkaa.

URHO, Ulla-Maija. 2001. Laktoosi ja laktoosi-intoleranssi, tietoa maidosta ja terveydestä. Helsinki : Maito ja Terveys ry, 2001. [Viitattu 2016-03-07.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa myös PDF-muodossa: <http://www.maitojaterveys.fi/media/aineiston-esikatselu/laktoosi.pdf>

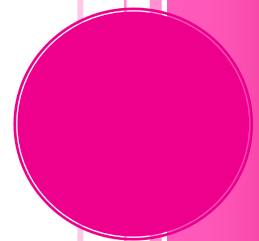
VALTIONEUVOSTON ASETUS 1258/2011. 2011. Helsinki. [Viitattu 2016-02-05.] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111258>

YLE UUTISET. 2016. Julkaisussa: Yksi pilaantunut tuote saattaa pilata muutkin – ruoan myyntikunto todetaan käsin ja silmin. : Yleisradio, 4. 11 2016. [Viitattu 2016-11-22] [Verkkoaineisto]. Saatavissa: <http://yle.fi/uutiset/3-9270997>

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Tämä sisältää opinnäytetyönä tehdyn omavalvontasuunnitelman. Suunnitelmassa käydään kohdittain läpi keittiön laaduntarkkailua sekä turvallisen ja hygieenisen ruoan varastointia, valmistusta, kuljetusta, tarjoilemista ja säilytystä koskevaa lainsäädäntöä. Suunnitelmassa on otettu huomioon mm. siivous, hygienia ja lämpötilat. Erikoisruokavaliot ja allergiat ovat osa keittiön ja ruoanvalmistuksen ammattitaitoa. Pelkkä puhtaus ei riitä.

Arja Soininen



Yrityksen esittely

JP-Kalamatkat on pieni kalastusmatkailualan perheyrittäjä Soisalon saarella. Yritys vuokraa myös mökkejä ohjelmapalveluiden ohella. Pääosin asiakkaita ovat yritykset sekä suomalaiset ja ulkomalaiset yksityishenkilöt. JP-Kalamatkat aloitti vuonna 1998 pelkäämään kalastusmatkailun ohjelmapalveluja tarjoavana yrityksenä, mutta se on vuosien saatossa laajentanut toimintaansa mm. mökkien vuokraukseen sekä muuhun ohjelmapalvelutoimintaan. Yritys on järjestänyt vuosien varrella myös moottorikelkkasafareja Vesileppiksessä Leppävirralla. (Soininen, I. 2015.) JP-Kalamatkoilla asiakkaille tarjotaan kalatuotteita alle 5000 kg vuodessa. Kuitenkin ohjelmapalvelujen yhteydessä keittiössä valmistetaan ruokaa asiakkaille, ja ateriat kuuluvat olennaisena osana ohjelmapalveluihin sekä yrityksen tuotepaketteihin.

Elintarvikehygieniä

Elintarvikehygienialla varmistetaan, ettei tuotteeseen pääse vieraita aineita tai haitallisia mikrobeja, eivätkä ne pääse lisääntymään liikaa. Hyvää hygieniää tarvitaan elintarvikkeiden tuotannossa, valmistuksessa, käsittelyssä, pakkaamisessa, kuljettamisessa ja varastoinnissa. Elintarvikkeiden hygieniariskeihin vaikuttavat mm. raaka-aineet, säilytys, henkilöstö, työtavat ja työympäristö. Mitä vähemmän tuotteeseen tai raaka-aineeseen pääsee likaa ja mikrobeja, sitä turvallisempi tuote on. Tuotteiden laatu alkaa raaka-aineista. Raaka-aineiden tulee olla ensiluokkaisia ja niiden säilytyksen tulee tapahtua oikeissa lämpötiloissa. Luonnosta saadut raaka-aineet, kuten kala, juurekset ja liha sisältävät kypsentämättöminä paljon mikrobeja. (Hatakka, 2004)

Raaka-aineiden käsittelyssä huolehditaan siitä, ettei puhtaat ja likaiset elintarvikkeet pääse ristikon-taminoitumaan eli saastuttamaan toisiaan. Esimerkiksi multaisia raaka-aineita säilytetään eri paikassa ja niiden käsittely on eri paikassa tai eri aikana kuin valmiiden tuotteiden. Suurin osa raaka-aineiden mikrobeista kuolee säilöntä- ja valmistusprosesseissa, kuitenkin ennen tätä ne ovat mahdollisesti ehtineet tuottaa elintarvikkeelle huomattavaa vahinkoa. Keskeistä elintarviketurvallisuudessa on se, että elintarvikehygieniä ei pääse vaarantumaan missään vaiheessa. Tämän vuoksi elintarvikkeiden varastointi-, valmistus- ym. käsittelytilat on suunniteltava, rakennettava, varusteltava ja hoidettava niin, ettei niistä aiheudu elintarvikkeeseen terveydellisiä epäkohtia.

Elintarvikkeiden säilytys

Elintarvikkeiden säilytyksessä, varastoinnissa ja ruoan valmistuksessa on erityisesti määritelty säilytyslämpötilat raaka-aineille sekä valmiille ruoille. Tarjoilu yli neljä tuntia kestävä ruokatarjoilu ajalle vaatii erillisen lämpölevyn tai kuumavesihauteen. Alle neljä tuntia kestävä ruokatarjoilu aikana on hyvä huomioida ja seurata tarjottavien ruokien esillä oloa ja ulkonäköä. (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 2011).

Kylmäsäilytys-, kaupanpito- ja kuljetuslämpötilat

Seuraa säilytyslämpötiloja päivittäin. Helposti pilaantuviissa tuotteissa on otettava huomioon, että lämpötilaraja-arvot ovat vaatimuksia eivätkä suosituksia. Kylmiöissä ja pakastimissa on omat mittarinsa. MMM:n elintarvikehuoneistoasetus sisältää (1367/2011) 6. §:ssä kuljetuslämpötilat ja 7. §:ssä säilytys- ja myyntilämpötilat. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ohjeistavat työntekijöitä, viranomaisia ja kuluttajia valvomaan elintarvikkeiden säilytys- ja kuljetuslämpötiloja seuraavasti. (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 2011)

6 § Kuljetuslämpötilat

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäädytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäädytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 2011)

Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia. Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita ja kalakukkoja lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C. (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 2011)

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä toimituksissa kuormatila tai muu kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta tai elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa. (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 2011)

7 § Säilytys- ja myyntilämpötilat

Tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädetyssä lämpötilassa. Myös sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä sulavan jään lämpötilassa. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojaakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä enintään 4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa. Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin 1 momentissa mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 °C:ssa. (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 2011).

Tuote	Säilytys ja kaupanpito
■ Jauheliha	alle + 4 °C
■ Tuoreet kalastustuotteet	+ 0 - 3 °C
■ Kalaraakavalmisteet	+ 0 - 3 °C
■ Suojakaasu- ja tyhjiöpakatut ja- lostetut kalastustuotteet	+ 0 - 3 °C
■ Suolattu mäti	+ 0 - 3 °C
■ Helposti pilaantuvat <u>maitopohjai- set tuotteet</u> , jotka pastöroitu tai käsitelty muulla vastaavalla tavalla	enintään + 8 °C
■ Muu helposti pilaantuva elintar- vike (esim. maito, kerma, kypsät liha- tuotteet, paloitetut kasvikset: sa- laatit, juurekset, vihannekset sekä hedelmät)	enintään + 6 °C
POIKKEUS: Kuumentamalla valmistetut, hel- posti pilaantuvat leipomotuotteet (piirakat, pitsat jne.)	huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan (myymättä jääneet on hävi- tettävä!)
■ Kuumana kuljetettavat/tarjoilta- vat/ myytävät, helposti pilaantuvat elin- tarvikkeet	vähintään + 60 °C

Jos lämpötila on liian korkea tai liian matala, on välittömästi selvítettävä syy ja korjattava tilanne. Tee merkinnät korjaavista toimenpiteistä. MMM:n elintarvikehuoneistoasetus 28/2009: elintarvikkeiden kuljetuslämpötilat. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet kuljetetaan kylmäkuljetuksissa niin, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan +6 °C

**Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa on noudatettava Euroopan parla-
mentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 lämpötilavaatimuksia**

- raaka kala 0 - +3 °C
- sisäelimet enintään +3 °C
- siipikarjanliha enintään +4 °C
- raakalihavalmisteet enintään +4 °C

- munatuotteet enintään +4 °C

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila vähintään

- +60 °C. Kylmänä tarjottava ruoka tulee kuljettaa laitteessa, jonka lämpötila ei saa ylittää +6 °C.
- Kuljetettava ruoka tulee pakata kuljetuslaatikoihin juuri ennen kuljetusta.
- Lämpötilat tulee mitata ennen kuljetusta ja tarjoilua ja verrata lämpötilavaatimuksiin.
- Tarjoilupaikassa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia ruokia saa pitää tarjolla enintään 4 tuntia.
- Kuljetuslaatikot on pidettävä puhtaana ja pestävä käytön jälkeen.

Pakastimet

- **Huolehdi pakasteiden oikeasta lämpötilasta, vähintään -18 °C. Kirjaa säilytyslämpötilat päivittäin.**
- Suojaa pakasteet tiiviisti kullekin tuotteelle sopivaan pakkausmateriaaliin, esim. kalalle happea ja hajuja läpäisemätön pakkaus jne.
- Jäädytä omavalmistettut tuotteet erillisessä jäädytyslaitteessa.
- Muista merkitä pakkauksen päälle päivämäärä ja tuotteen nimi.
- Säilytä omavalmistettuja ja jäädytettyjä tuotteita maksimissaan 1 kuukausi.
- Vältä pakastimen turhaa avaamista.
- Sulata ja puhdista pakastin säännöllisin väliajoin.
- Sulata pakasteet ja jäädytetyt tuotteet kylmiölämpötiloissa.

Ruokien valmistus ja tarjoilu

- Valmista tuotteet tuoreista raaka-aineista.
- Älä käytä huonosti puhdistettuja kasviksia (esim. porkkana, salaatti, persilja).
- Valmista tuotteet hygieenisesti.
- Käytä vain puhtaita työskentelyvälineitä.
- Pidä pöytäpinnat puhtaina.
- Käytä tarvittaessa kertakäyttökäsineitä raaka-aineiden käsittelyssä (esim. raaka-aineiden sekoitus, kylmien ruokien käsittely ja nostelu, raa'an broilerin käsittely).
- Puhdista työpiste raaka-aineiden esikäsittelyn jälkeen.
- Käsittele liha, broileri ja kala erillään muista raaka-aineista (värilaudat.)
- Desinfioi välineet, työlaudat ja työympäristö raa'an lihan ja broilerin käsittelyn jälkeen.
- Esipese keltaisella harjalla ja desinfioivalla pesuaineella, pese astianpesukoneessa.
- Käsittele raakaa ja kypsää lihaa eri työskentelyvälineillä tai puhdista välineet ja myös kädet välillä.

- (ks. henkilökohtainen hygienia).
- Valmista sulaneet pakasteet välittömästi ruoaksi.
- Ehkäise mikrobien lisääntyminen ja estä niiden siirtyminen paikasta, raaka-aineista ja työvälineistä toiseen (ristikontaminaatio).
- Kiinnitä erityistä huomiota erityisruokavaliotuotteiden valmistusprosessiin, jotta vältät haitallisten tai vaarallisten ainesosien ristitartunnan. Tarkasta huolellisesti kaikkien käyttämiesi seosten koostumus, jotta et tietämättäsi käytä kyseiseen ruokavalioon sopimattomia aineita.
- Toimi työpisteissä järjestelmällisesti ja siivoa aina omat jälkesi työvaiheen päätyttyä.

Valmiiden tuotteiden sisälämpötilat

Kypsennettyjen raaka-aineiden sisälämpötilat

Jauheliha ja palaliha	▪	+ 70 °C
Siipikarja; broileri	▪	+ 75 °C
Porsaanliha	▪	+ 69 °C
Naudan- ja lampaanliha	▪	+63°C
Muut raaka-aineet	▪	+ 70 °C

Mittaa aina kypsennettyjen tuotteiden sisälämpötila ja kirjaa satunnaisesti valittujen ruokien lämpötilat vähintään kerran viikossa (Liite 2: KUUMANA PIDETTÄVÄN RUOAN LÄMPÖTILASEURANTA). Mittaa ja kirjaa aina siipikarjaa valmistettaessa yhden erän lämpötila. Fileepihvit ja paistit voi jättää sisältä punertaviksi, kun ulkopinta kuumennetaan riittävästi. Puhdista ja desinfioi mittari. Valmista kylmänä tarjoiltavat tuotteet mahdollisimman nopeasti ja mahdollisimman kylmistä raaka-aineista. Tuotteet tulee jäädyttää alle +6 °C:een neljässä tunnissa ennen tarjoilua. Vältä elintarvikkeiden ja valmistettujen tuotteiden säilyttämistä kriittisissä lämpötiloissa. Kriittinen lämpötila-alue: +6 - +60 °C. Suolapitoisuuden mittaaminen erillisellä suolapitoisuus mittarilla. Sallittu suolapitoisuus valmiissa ruoassa on 0,6 mg suolaa. (Taskinen, 2016.)

Tuotteiden jäädytys

Jäädytä valmistetut tuotteet jäädytyskaapissa, enintään neljässä tunnissa +6 °C:een.

Ruoan paksuus jäädytettäessä ei saa olla yli 10 cm. Säilytä jäädytetyt tuotteet huolellisesti pakattuina. Seuraa jäähtymisaikoja ja kirjaa jäädytysajat kerran kuukaudessa omavalvonnan seurantalomakkeelle. Siirrä jäädytetyt tuotteet niille tarkoitettuihin jääkaappeihin.

Tuotteiden uudelleen kuumennus

Varmista, että tuote on lämmennyt kauttaaltaan yli +70 °C. Mittaa tuotteiden lämpötila aina mahdollisimman keskeltä tuotetta. JP-Kalamatkoilla asiakkaille ei tarjoilla uudelleen kuumennettuja ruokia, koska yrityksellä ei ole ruokien jäähdytyskaappeja. Kaikki ruoat valmistetaan ja tarjoillaan vain kerran ja korjataan sen jälkeen pois.

Tuotteiden tarjoilu

- Tuo kylmät tuotteet tarjolle kylminä, alle +6-asteisina. Tarjoilun aikana tuotteiden lämpötila saa nousta maksimissaan +12 °C:een. Kylmien tuotteiden tarjoilu-aika on enintään neljä tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.
- Tarjoile kuumat tuotteet kuumina, yli + 60-asteisina (lämpölevyt).
- Jos tarjoilutapana käytetään noutopöytää, seuraa, mittaa ja kirjaa lämpötilat riittävän usein sekä kuumana että kylmänä tarjoiltavista ruuista.
- Täydennä tarjoiluastioita aina käyttämättömistä astioista. Vaihda ottimia säännöllisesti.
- Ruokia ei pidä säilyttää kuumana yli neljää tuntia. Pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia ruokia saa pitää tarjolla enintään 4 tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä (komposti).
- Mittaa ja kirjaa lämpötilat säännöllisesti.
- **Jos ruokien lämpötila käy tarjoilun aikana lämpötila-alueella +12-+60 °C, tuote on hävitettävä.**

Asiakasvalitukset ja poikkeamat

Ruokamyrkytystä epäiltäessä tarkistetaan, onko kyseistä tuotetta tai raaka-ainetta edelleen jäljellä valmistuskeittiössä. Epäilty tuote tai mahdollinen viallinen raaka-aine poistetaan välittömästi käytöstä ja lähetetään laboratorioon tutkittavaksi. Ruokamyrkytys-epäilytapauksista on tehtävä ilmoitus terveysviranomaisille. Kaikki asiakasvalitusta koskevat toimenpiteet on kirjattava ja raportit on säilytettävä omavalvontakansiossa.

Puhtaanapito- ja siivoussuunnitelma

Työvälineiden ja valmistusastioiden puhdistus

- Tarkkaile pesutulosta. Esipese astiat ennen koneeseen laittamista.
- Tarkasta ja kirjaa kerran viikossa astianpesukoneen lämpötilat:
- pesulämpötila + 60 - 70 °C.
- huuhtelu + 80 - 90 °C. Suorita astioille ja pinnoille puhtaustesti näytteidenottosuunnitelman mukaisesti tai tarvittaessa useammin ja kirjaa tulokset.

Keittiön ylläpitopuhdistus

- Puhdista keittiön pinnat ja laitteet sekä niiden ympäristö käytön jälkeen huolellisesti asianmukaisilla välineillä ja aineilla.
- Pese teräksiset pöytäpinnat ja aputasot pesuaineella ja harjalla. Huuhtelee ja kuivaa lastalla. Vältä siivouspyyhkeen käyttöä.
- Pese pesualtaat ja vesihanat pesuaineella ja harjalla.
- Puhdista uunit ohjeen mukaan.
- Pese ja tyhjennä pesukone päivittäin. Pese suihkuputket, siivilät ja koneen sisäpinnat. Huomioi kaikki uurteet ja tasot alapintoineen. Pese esihuuhteluallas. Puhdista ympäristö jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Huomioi erityisesti pöytien alustat, keittiön nurkat, liesien ja uunien aluset, jottei niihin jäisi likaa ja kosteutta mikrobien kasvualustaksi.
- Käytä laitteiden, koneiden, pintojen, tilojen ja varastojen puhdistuksessa puhtaanapitosuunnitelman mukaisia menetelmiä, värikoodattuja välineitä ja puhdistusaineita.
- Huolehdi keittiön yleispuhtaudesta ja järjestyksestä!

Ohjeet keittiössä työskenteleville

- Käytä asianmukaista ja puhdasta keittiötyövaatetusta ja jalkineita ja suojakäsineitä ruoanlaitossa. Käytä päähinettä ja pidä pitkät hiukset kiinni.
- Ota korut ja kello pois työskennellessäsi keittiössä. Myös kasvoissa olevat lävistykset on poistettava. Kielilävistysten käyttö on ehdottomasti kielletty.

Pese kädet riittävän usein saippualla:

- ainakin ennen töiden aloittamista
- työvaiheiden välillä
- siirryttäessä raaka-aineesta toiseen
- siirryttäessä raaka-ainesta kypsään raaka-aineeseen
- aina palatessasi, jos poistut välillä keittiötiloista
- Muista käsien desinfiointi, jos olet käsitellyt raakaa lihaa, broileria, raakaa kalaa, multaisia kasviksia tai muita riskialttiita elintarvikkeita.
- Huolehdi kynsien ja kynsien alusten puhtaudesta. Pidä kynnet lyhyiksi leikattuina. Älä käytä kynsilakkaa.
- Käytä kertakäyttökäsineitä, jos käsissä on ihottumaa tai haavoja tai käsittelet kylmänä tarjottavia ruokia.
- Älä maistele ruokia sormin, äläkä koske niihin tarpeettomasti käsin, vaan käsittele työvälineillä, aina kun se on mahdollista.
- Vältä epähygieenisiä tottumuksia (ihon ja näppyliöiden koskettelu, nenän kaivaminen).
- Älä yski tai aivastele ruokaan päin.
- Älä tule sairaana keittiöön.
- Huolehdi henkilökohtaisesta hygieniasta.
- Elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla voimassa oleva hygieniapassi. Huolehdi, että salmonellatodistus on ajan tasalla. Jos keittiöissä työskentelevä henkilö tekee Pohjoismaiden

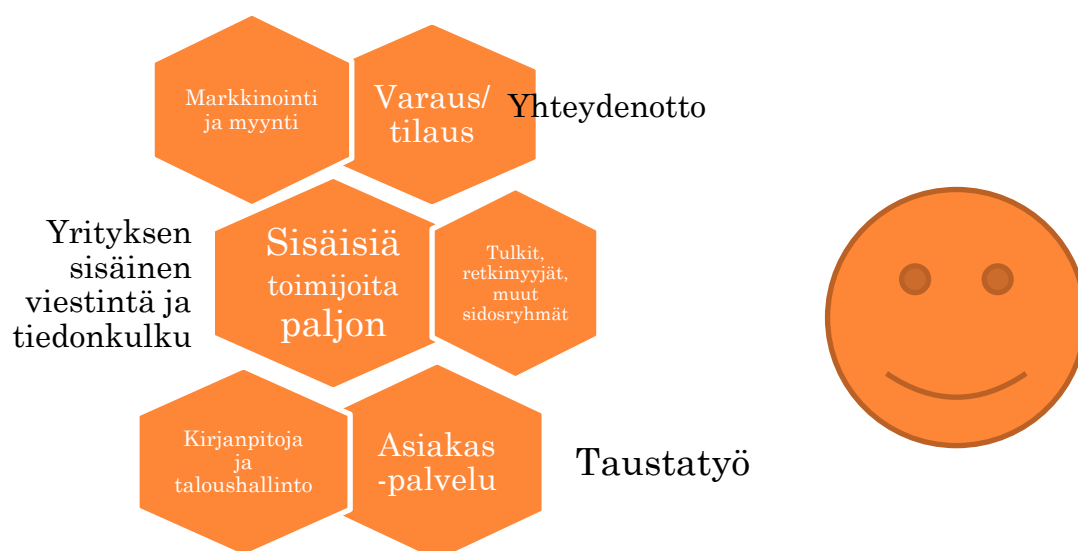
ulkopuolelle yli 4 vuorokautta kestävä matkan tai jos muuten esiintyy oireita (ripulia ja kuumilua) tai perheenjäsenellä on tartunta, salmonellatodistus on uusittava.

Omaavonnan kirjaaminen

- Suorita mittaukset ja valvontatoimenpiteet päivittäin tai omaavontasuunnitelmassa mainittujen ohjeiden mukaisesti.
- Kirjaa mittaustulokset ja huomiot niille tarkoitettuihin seurantalomakkeisiin.
- Omaavontalomakkeita on säilytettävä vähintään 1 vuosi.
- Puhtaanapitosuunnitelmassa on mainittu näytteidenottosuunnitelma. Tämä tarkoittaa kasvatusalustalla otettavan testin tekemistä pari kertaa vuodessa. Muun muassa Orion Diagnostica valmistaa näitä homeiden ja mikrobiologisten aineiden kasvatusalustoja. Niitä käytetään omaavonnassa pintojen puhtauden seurannassa. Hygicult-testejä on helppo käyttää, tulokset ovat helposti tulkittavissa ja soveltuvat yrityksen omaavonnan osaksi. Testejä ei tarvitse lähettää erikseen laboratorioon ja testin tulokset merkataan omaavontakansioon. (ORION DIAGNOSTICA, 2016.)

Kalamatkojen palvelukokonaisuus

Asiakaspalveluun ja asiakkaan kokemukseen vaikuttaa kokonaisuus. Omaavonnan tavoitteena on estää virheitä ja ongelmia, ennen kuin niitä pääsee edes syntymään. Omaavonnan avulla voidaan myös kehittää yrityksen toimintaa ja parantaa taloudellista tulosta. Omaavonnan systeemi siis tukee yrityksen toimintaa ja vaikuttaa koko palveluketjuun sen eri vaiheissa. Elintarvikkeiden ja materiaalien oikeanlainen käsittely ja käyttö vähentävät hävikkiä, säästävät raaka-aineita ja muita materiaaleja. Hyvin järjestettyä omaavontaa voidaan käyttää osana koko asiakaspalvelu prosessia. Se luo uskottavuutta ja luotettavuutta. Nämä ovat elintärkeitä asiakaspalvelu työssä. (Ijäs, 2007)

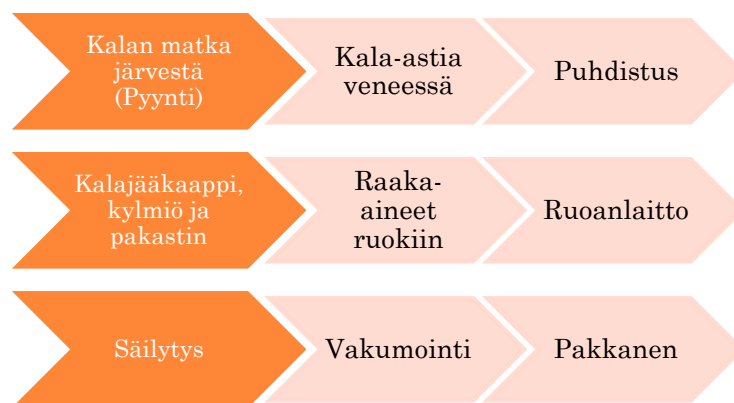


Kuva 4. Asiakaspalveluun ja asiakkaan kokemukseen vaikuttaa kokonaisuus. Mukailtu Takalan (2014) epälineaarista mallista.

7. Ennen asiakkaan saapumista yritykseen tulee yhteydenotto, sitä seuraavat neuvottelut ja varaus sekä tilaus. Eri toiminnot rakentuvat kokonaisuuden ympärille, ja näitä eri osa-alueita pitäisi pystyä tehokkaasti hallitsemaan ja johtamaan.
8. Yrityksen sisäinen viestintä ja tiedonkulku ovat tärkeässä asemassa, kun sisäisiä toimijoita on paljon.
9. Jokainen ohjelmanpalvelu, vuokraus tai tilaisuus vaatii paljon taustatyötä esim. siivous-, korjaus- tai huoltotoimenpiteitä, lisäksi raaka-aineiden hankinnat, ruokien valmistus ja välineiden helppo saatavuus. Nämä eivät näy asiakkaalle muuten kuin siisteinä tiloina, tuoreina ja laadukkaina raaka-aineina sekä toimivina laitteina.
10. Henkilökunnan käytös: ystävällisyys, avuliaisuus ja palvelualttius, ongelmien ratkomiskyky ja muut seikat, vaikuttavat asiakkaan viihtyvyyteen ja kokemukseen yrityksestä. (Soininen, 2015.)
11. Kirjanpito ja taloushallinto. JP-Kalamatkat on toiminimi. Kirjanpidon pitäminen erillisenä yrittäjien omista varoista on haasteellista. Lisäksi Irmeli Soininen hoitaa maitokarjan ja maitotuotannon toimet erillisenä osana. Aikataulujen sopiminen kahden eri yrityksen välillä rytmittää yrittäjien arkipäivää. Tämä tuo uuden ulottuvuuden taloushallintoon. (Soininen, 2015.)
12. Markkinointi ja myynti. Yritys osallistuu useiden eri yhteistyötahojen kanssa markkinoinnin projekteihin. Myynnistä vastaavat sesonkiaikoina paikalliset ohjelmanpalvelujen myyjät sekä matkanjärjestäjät esim. hotelleissa. Suurin osa tilauksista tulee yhteydenottona suoraan yrittäjille sähköpostin ja puhelimen välityksellä. Osa yhteydenottopyynnöistä ohjataan eteenpäin sidosryhmille, kuten tulkeille, ja neuvottelut hoidetaan heidän kauttaan. (Soininen, 2015.)

Yrittäjällä tai alalla toimivalla yrityksellä on lakisääteinen velvollisuus järjestää omavalvontasuunnitelma. Perheyritys, kuten JP-Kalamatkat, määrittellään tämän mukaan alkutuotantoyritykseksi, jossa keittiö ja ruokailut järjestetään vain osana ohjelmanpalveluja. Rakennusteknisistä syistä toiminnan kehittäminen suurtalouškeittiöksi on mahdotonta ilman suuria investointeja tilojen rakenteellisiin muutoksiin.

JP-Kalamatkoilla erityisruokavaliot ovat tärkeä osa jokapäiväistä toimintaa. Pääasiassa ruoat valmistetaan aina vähälaktoosisiksi tai laktoosittomiksi. Tilanteen mukaan myös maidottomat ja gluteenittomat ruoat ovat osa tarjoilua. Yrityksessä huomioidaan mm. kala-, pähkinä-, gluteeni-, tomaatti-, omena- ja monet muut allergiat aina tilanteen mukaan. Yleisimpien allergioiden varalle on varauduttu etukäteen periaatteella varmuuden vuoksi, vaikka asiakasryhmä ei olisi allergioistaan etukäteen varoittanutkaan. Ruoka-aineallergiatuntemus on osa ammattitaitoa ja kertoo laadusta. Se on myös osa suomalaista korkealuokkaista ruoka- ja tuotetuntemusta.



Kuva 5. Kalan matka järvestä ruokapöytään.

JP-Kalamatkoilla tiloina käytetään kahta eri keittiötä. Tämä ratkaisu on otettu käyttöön mm. sen vuoksi, että yrityksen ohjelmalveluja tarjoava mökki "Kalakeidas" on ollut laajennuksen alaisena. Uuteen osaan on rakennettu reippaasti isommat tilat, mm. olohuone, varustevarasto, 2 WC:tä alakertaan sekä keittiö ja suihku, josta löytyy myös pyykinpesukone ja lisää varastotilaa. Yläkerrassa on neljä makuuhuonetta ja aulassa ylimääräinen WC yöpyjiä varten. Vanhan puolen keittiötä käytetään talvisaikaan mm. kalankäsittelytilana tai leipomiseen. Uuden puolen keittiössä valmistetaan ruoat, joiden tarjoilu tapahtuu tuvassa seisovan pöydän ääressä. Muita tarjoilupaikkoja ovat ulkoterassi ja kota. Varsinkin kesällä ja auringon paistaessa lämpötilojen ja ruokien seuraaminen ulkona on tärkeää. Tätä varten ruokia ei pidetä esillä kovin pitkään ja lämpötiloja seurataan mm. lämpötilamittarin avulla. Ruokia ei aseteta suoraan auringon paisteeseen ja juomat ja helposti pilaantuvat tuotteet pidetään viileässä tarjoilukaapissa.

JP-Kalamatkoilla asiakkaille ei tarjoilla uudelleen kuumennettuja ruokia, koska yrityksellä ei ole ruokien jäähdytyskaappeja. Kaikki ruoat valmistetaan ja tarjoillaan vain kerran ja korjataan sen jälkeen pois. Osa tähteeksi jäävästä ruoasta syödään itse, osa menee kompostiin. Loput ruoista menee hävikkiin ja roskiin. Hävikin seuraamista ei yrityksessä ole, eikä toiminta ole ammattimaista keittiötoimintaa. Ruokien valmistus ja tarjoilu ovat osa ohjelmalveluja. Valmiita tuotteita ei myydä ulos yrityksestä eikä niitä kuljeteta jälleenmyyntiin. Sama koskee kalan matkaa järvestä ruokapöytään.

Uuden puolen portaikossa on komero, jonne on sijoitettu pakastimia vakumoitujen kalafileiden, marjojen ja pakkaseen laitettavien raaka-aineiden säilyttämiseen. Kaloille on oma pakastimensa ja muille pakasteille kaksi muuta erillistä pakastinta. Molemmissa keittiöissä on jääkaappi ja vanhan puolen keittiössä vielä pakastin. Molemmista keittiöistä löytyy myös astianpesukoneet, mikro, liesi ja hella. Uudella puolella on kaksi vesipistettä ja vanhalla puolella yksi. Kaikki yrityksen mökit kuuluvat kunnalliseen vesijärjestelmään. Keidas lämpiää takkojen ja maalämmön avulla. Siivousvälineille on oma kaappinsa vessoja vastapäätä käytävässä. Tilassa säilytetään myös haalarit ja osa kypäristä, fleecijä, kenkiä ja muita varusteita. Lisäksi kengille, sukille ja lisävarusteille on varattu oma tilansa ulkoeteisestä. Käytävän päässä on myös oma vesipisteensä varusteiden pesemiseen. Tätä käytetään myös siivouksessa vedenottopisteenä, jotta pesuvedet ja aineet eivät sekoittuisi keittiön puhdistuksessa käytettäviin aineisiin. Uuden puolen keittiön takana on suihkutila, josta löytyy myös pyykinpesukone mökin liinavaatteiden ja pyyhkeiden pesemiseen. Mökissä on sisällä vesivessat ja säiliö

tyhjennetään n. kaksi tai kolme kertaa vuodessa tai tarpeen vaatiessa (jäteveden tyhjennysuunnitelma ja tarve).

Erityisruokavaliot

Erityisruokavaliiovalmisteet ovat elintarvikkeita, jotka erityisen koostumuksensa takia soveltuvat ilmoitettuihin ravitsemuksellisiin tarkoituksiin. Ne soveltuvat henkilöille, jotka voivat näitä hyödyntää erityisen fysiologisen tilansa takia, kuten esim. ruoansulatus- tai aineenvaihdintahäiriöistä kärsivät. Erityisruokavaliiovalmisteiden keskeinen lainsäädäntö on uudistumassa. Kunnes uutta lainsäädäntöä aletaan soveltaa, sovelletaan edelleen sitä komission direktiiviä 2009/39/EY erityisruokavaliiovalmisteista, joka on pantu täytäntöön kansallisella asetuksella 121/2010 sekä tarkemmin erityisvalmiste-kohtaisilla säädöksillä. (Maa- ja metsätalousministeriö, 2016) (Finlex, 2010) (Euroopan unioni, 2009)

Erityisruokavaliiovalmisteisiin kuuluvat mm. lastenruoat, gluteenittomat, vähälaktoosiset ja laktoositomat elintarvikkeet. Lisäksi erityisruokavaliiovalmisteita ovat kliiniset ravintovalmisteet sekä eräät laihduttajille ja urheilijoille tarkoitetut elintarvikkeet. (EVIRA, 2015)

Vähälaktoosiset ja laktoositomat elintarvikkeet

Vähälaktoosiset ja laktoositomat elintarvikkeet on tarkoitettu henkilöille, joille laktoosi eli maitosokeri aiheuttaa vatsaoireita. Laktoosia on luonnostaan vain maidossa. Sitä on myös elintarvikkeissa, joiden valmistukseen on käytetty maitoa tai maitovalmisteita. Vähälaktoosisten maitovalmisteiden laktoosi on pilkottu glukoosiksi ja galaktoosiksi, jotka aiheuttavat vähälaktoosisten maitovalmisteiden makeuden. Laktoositomista maitovalmisteista osa maidon laktoosista poistetaan kokonaan ja loput pilkotaan entsyymaattisesta. (Evira, 2015)

Maito

Lehmänmaitoallergiaa esiintyy yleensä alle kaksivuotiailla pikkulapsilla, mutta se häviää yleensä viimeistään kouluikään mennessä. Aikuisilla maitoallergia on harvinainen. Maitoallergikot ovat yleensä herkistyneet useammalle kuin yhdelle lehmänmaidon valkuaisaineelle. (Evira, 2015) Pikkulasten suolisto ei ole vielä kyllin kehittynyt käsittelemään muuta kuin äidinmaidon proteiineja. Lehmänmaidon proteiini pääsee sellaisenaan imeytymään suolistosta ja aiheuttaa allergian puhkeamisen niille lapsille, joilla on perinnöllinen taipumus siihen. (Urho, 2001)

Maitoallergian tavallisia oireita ovat atooppinen ihottuma tai nokkosihottuma, oksentelu, ripuli ja koliikki. Allergia saattaa ilmetä myös nuhana, hengitysvaikeuksina tai suoliston verenvuotona. Allergisuus lehmänmaidolle ei ole yleistä. Pikkulapsista arviolta noin 2 - 3 % on allergisia lehmänmaidolle. Useimmilla allergia paranee jo ennen kolmen vuoden ikää, mutta voi joillakin lapsilla jatkua useita vuosia. (Urho, 2001)

Aikuisilla maitoyliherkillä on usein erilaisia suolisto-oireita, mutta myös iho- ja hengitystieoireet ovat mahdollisia. Oireiden voimakkuus vaihtelee henkilöstä toiseen lievistä mahan turvotuksesta ja ilma-vaivoista jatkuvaan ripuliin ja mahakipuun. Havaintojen mukaan oireet tulevat usein viivästyneinä, jopa parin vuorokauden jälkeen, joten oireita on vaikea yhdistää juuri maitoon. Oireiden yhdistämisestä maitoon vaikeuttaa entisestään se, että sama maitomäärä voi aiheuttaa eristeiset oireet eri päivinä. (Urho, 2001) Lehmänmaidon proteiineista 80 % on kaseiinia ja 20 % heraproteiineja (esim. α -laktalbumiini ja β -laktoglobuliini). Maidon lämpökäsittely (kuten pastörointi) muuttaa heraproteiineja. Jotkut heraproteiinille allergiset voivat nauttia pastöroitua maitotuotteita. Vuohenmaidossa ja lampaanmaidossa on samoja proteiineja kuin lehmänmaidossa, joten monet lehmänmaitoallergiset eivät voi käyttää niitä. Äidinmaidossa voi olla pieniä määriä lehmänmaidon proteiineja, mutta se soveltuu yleensä maitoallergisille. (Evira, 2015)

Maidon ja maitotuotteiden (kuten jogurtti, piimä, viili, jäätelö, juusto, maitojauhe) lisäksi lehmänmaidon proteiineja voi olla monissa elintarvikkeissa kuten leivonnaisissa, makeisissa ja erilaisissa valmisruoissa. Esimerkiksi kasvirasvavalmisteissa ja margariineissa voi olla maitoproteiinia. Tavalliset äidinmaidonkorvikkeet sisältävät maidon proteiineja. Maitoallergisille lapsille annetaan rintamaidon ohella tai sijasta valmistetta, joka sisältää soijaproteiinia, pilkottua maitoproteiineja tai aminohappoja. Myös pikkulasten velleissä, puuroissa, liha-kasvissoseissa ja jogurtti- ja rahkasoseissa voi olla maitoa tai maitojauhetta. Viinin valmistuksessa voidaan myös käyttää maitoperäistä kaseiinia. (Evira, 2015)

Maito tuotteena

Maidon sopivuus laktoosi-intolerantin ruokavalioon riippuu sen laktoosipitoisuudesta. Myös maidon muut ominaisuudet, kuten kuiva-ainepitoisuus, sakeus, rasvapitoisuus ja elävä bakteerikanta vaikuttavat intoleranssioireiden voimakkuuteen. Oireet tulevat voimakkaimpina, kun maitoa nautitaan suuri annos kerralla tyhjään vatsaan. Laktoosin sieto on paras, kun maito nautitaan pieninä annoksina muun ruoan yhteydessä. Maitojauheen laktoosipitoisuus on vesilisäyksen jälkeen sama kuin maidonkin. Maitojauhetta käytetään elintarviketeollisuudessa monen tuotteen valmistusaineena, mutta laktoosin määrä voi olla häviävän pieni kerralla käytetyssä annoksessa. Tuotteessa on maitosokeria, jos tuoteselosteessa lukee maito, maitojauhe, hera, herajauhe tai laktoosi. (Urho, 2001)

Hapanmaitovalmisteet

Intolerantti sietää hapanmaitovalmisteita (piimä, jogurtti, viili, rahka) paremmin kuin maitoa. Niissä on laktoosia 20–60 % vähemmän kuin maidossa, koska hapatuksessa käytetyt maitohappobakteerit muuttavat osan laktoosista maitohapoksi. Jogurtti näyttää sopivan intolerantille paremmin kuin muut maitovalmisteet. Jogurtin valmistuksessa käytetyt maitohappobakteerit tuottavat laktaasientsyymiä, joka hajottaa laktoosia jo jogurtissa. Bakteerien entsyymiaktiivisuus näyttää säilyvän vielä suolistosakin, missä se edistää laktoosin hajoamista. Jogurtin kuumentaminen hapattamisen jälkeen eli jälkipastörointi tuhoaa bakteerien entsyymisaktiivisuuden, mutta tästä huolimatta sopii laktoosi-intolerantille paremmin kuin vastaava määrä maitoa. Jälkipastöroitu jogurtti säilyy hyvin, mutta ei helpota kokonaan laktoosivaivoja. Jälkipastöroinnista mainitaan jogurtin pakkauksessa. (Urho, 2001)

Juustot

Kypsytetyt juustot ovat laktoosittomia. Juustonvalmistuksessa pääosa maidon laktoosista poistuu heran mukana. Juustoon jäänyt pieni laktoosimäärä muuttuu käymistietä edelleen maitohapoksi ja muiksi yhdisteiksi. Kypsytetyt juustot ovat laktoosi-intolerantille tärkeä kalsiumin lähde. Kalsiumin tarpeen tyydyttämiseksi on syötävä 60–100 g juustoa päivässä eli 7–10 keskikokoista viipaletta, ellei muita maitovalmisteita käytetä. Kypsytetyjä juustoja ovat esim. edam, emmental, kovat tai puolikovat kermajuustot ja homejuustot. Useimmat sulatejuustot ovat laktoosittomia, koska niiden valmistukseen käytetään kypsytetyjä juustoja. Tuorejuustot (munajuustot, raejuusto, juustolevitteet) sisältävät laktoosia 1,5–3,2 %. (Urho, 2001)

Rasvat

Ravintorasvat sisältävät hyvin vähän laktoosia. Voissa ja voikasviöljyseoksessa on laktoosia vain 0,7–1,0 %. Siis jos levittää leivälle 5 g voita, siinä on vain 0,04 g laktoosia. Käytännössä se merkitsee laktoosittomuutta. (Urho, 2001)

Laktoosittomat ja vähälaktoosiset valmisteet

Laktoosihydrolysoidut maitovalmisteet on kehitetty erityisesti laktoosi-intoleranttien tarpeita varten. Laktoosi on hajotettu tuotteeseen lisätyn laktaasientsyymin avulla glukoosiksi ja galaktoosiksi. Maito, jonka laktoosi on hydrolysoitu, eli vähälaktoosinen maito, sisältää laktoosia alle 1 g/dl eli viidesosan tavallisen maidon laktoosimäärästä. Huoneenlämmössä säilytetyn vähälaktoosisen UHT-maidon laktoosipitoisuus voi laskea lähelle nollaa grammaa. Laktoositonta maitoa saadaan erottamalla laktoosi kromatografisesti. Tuote on kaupan laktoosittoman maitojuoman nimellä. Ruoanvalmistukseen ja leivontaan tarkoitettussa vähälaktoosisessa maitojauheessa on laktoosia 10 g/100 g. Vähälaktoosisen kermajäätelön laktoosipitoisuus on 0,5 g/dl. Saatavilla on myös vähälaktoosista vispikermaa, kuohukermää, rahkaa, raejuustoa, kermaviiliä, viiliä, jogurttia ja jälkiruokakastikkeita. Kuluttajilta saadun palautteen mukaan vähälaktoosisissa valmisteissa olevat pienet laktoosimäärät eivät aiheuta oireita. (Urho, 2001)

Maitoallergian hoito

Maitoallergiaa hoidetaan poistamalla lapsen ruokavaliosta kaikki maito ja maitoa sisältävät elintarvikkeet noin kahden vuoden ikään asti. Koska äidinmaidon korvikkeet valmistetaan lehmän maidosta, allergisille lapsille annetaan niiden sijasta muuta lääkärin ohjeen mukaista maidonkorviketta. Maitoallergisen lapsen ruokavaliossa maito voidaan korvata kaseiinista tai heraproteiinista tehdyillä korvikkeilla, jossa proteiinit on valmiiksi pilkottu lapselle sopivaan muotoon. Perinteisesti lehmänmaidon sijasta on käytetty soijasta valmistettua korviketta. Monet maitoallergiset lapset herkistyvät myös soijalle. (Urho, 2001)

Useimmiten uuden valmisteen kokeilu on tehtävä sairaalassa, jotta voidaan hoitaa mahdolliset voimakkaat allergiaoireet. Vältettäviä ruoka-aineita ovat maito, maitojauhe, jogurtti, piimä, viili, juustot, kerma ja hyvin herkästi oireita saavilla myös voi ja margariini. Vähälaktoosiset maitovalmisteet sisältävät maidon proteiinia, joten ne eivät sovi maitoallergiselle. Vuohenmaidosta on harvoin apua lehmänmaitoallergiassa. (Urho, 2001)

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät tarkistamalla voi välttää maitoa ja sen proteiinia sisältäviä elintarvikkeita. Lapsi ei voi syödä elintarviketta, jos valmistusaineluettelossa esiintyvät maito, maitojauhe, hera, heraproteiini, kaseiini tai kaseinaatti. (Urho, 2001)

Lehmänmaitoallergiaan liittyy usein muita allergioita. Siksi maitoallergisen lapsen ruokavaliosta yleensä poistetaan myös yleisesti allergiaa aiheuttavat ruoka-aineet: muna, herne, papu, mansikka, tomaatti, sitrushedelmät (appelsiini, mandariini, greippi, sitruuna), selleri, pähkinät, manteli, suklaa, kaakao, hunaja, äyriäiset ja mäti. Kouluikään mennessä lapset yleensä sietävät näitä ruoka-aineita jo normaalisti. (Urho, 2001)

Maitoallergia ja laktoosi-intoleranssi

On muistettava, että maitoallergia ja laktoosi-intoleranssi eivät tarkoita samaa. Maitoallergiassa on herkistytty maidon proteiineja kohtaan ja laktoosi-intoleranssissa elimistö ei pysty pilkkomaan maidon sokeria laktoosia. Maitoallerginen ei siis voi käyttää laktoosi-intolerantille sopivia vähälaktoosisia tai laktoosittomia maitotuotteita. (Evira, 2015)

Laktoosi-intoleranssi	Maitoallergia
Oireet aiheuttaa maidon sokeri eli laktoosi	Oireet aiheuttaa maidon proteiini
Oireet johtuvat entsyymien (laktaasin) niukkuudesta	Oireet johtuvat immunologisesta vastainereaktiosta
Aikuisilla yleisempi kuin lapsilla	Esiintyy pikkulapsilla, aikuisilla harvainen
Taipumus periytyy	Taipumus periytyy
Tavallisimmat oireet ovat vatsan kurina, ilmavaivat ja ripuli	Tavallisimmat oireet ovat ihottuma, oksentelu ja ripuli
Hoito: Laktoosia sisältävien elintarvikkeiden rajoittaminen	Hoito: Kaikkine maitoa ja sen proteiinia sisältävien elintarvikkeiden välttäminen

Kuva 6. Laktoosi-intoleranssin ja maitoallergian ero. (Ulla-Maija Urho, 2001.)

Keliakia

Keliakia on sairaus, jossa vehnän, ohran ja rukiin sisältämä valkuaisaine, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehduksen ja suolinukan vaurion. Tällöin ravintoaineiden imeytyminen häiriintyy. Keliakian tarkkaa syntymekanismia ei vielä tunneta, mutta sen puhkeamiseen tarvitaan tietty

perinnöllinen alttius ja gluteeni. Lisäksi taudin puhkeamiseen vaikuttaa mahdollisesti vielä jokin muu tekijä, jota ei vielä tunneta. (Keliakialiitto, 2008) (Evira, 2011)

Ihokeliakia (dermatitis herpetiformis) on keliakian iholla esiintyvä ilmentymä. Ihokeliakiassa iholle nousee pienirakkulainen, voimakkaasti kutiseva ihottuma. Tämän ihottuman mieliala-alueita ovat polvet, kyynärpäät, pakarot, hiuspohja ja hartioiden alueet. Ihottuma koostuu punoittavista läiskistä ja näpyistä sekä pienistä rakkuloista. Raavittaessa rakkulat rikkoutuvat helposti, jonka jälkeen ne paranevat rupeutumalla. Keliakia voi alkaa missä iässä tahansa, lapsena, työikäisenä tai vasta myöhemmällä iällä. Nykyisin suurin osa keliakikoista diagnosoidaan aikuisiässä. Keliakian ainoa hoito on elinikäinen gluteeniton ruokavaliohoito. (Keliakialiitto, 2008) (Evira, 2011)

Keliakian oireet

Keliakiaan liittyvät oireet ovat monenlaisia ja hyvin yksilöllisiä. Tyypillisiä oireita ovat erilaiset suolistotautit, kuten vatsakipu, ripuli ja löysät ulosteet, vatsan turvotus, suoliston kouristukset ja ilmavaivat. Oireita voivat olla myös pahoinvointi, ruokahaluttomuus ja oksentelu sekä anemia ja väsymys. (Keliakialiitto, 2008) (Evira, 2011)

Keliakia voi ilmetä myös iholla kutiavana, pienirakkulaisena ihottumana, jolloin on kyse ihokeliakiasta (dermatitis herpetiformis). Sen mieliala-alueita ovat kyynärpäät, polvet, hiuspohja ja pakarot. Lapsella kasvun hidastuminen voi olla oire keliakiasta. Keliakia voi olla myös oireeton tai ilmetä muilla kuin tyypillisillä, suolistoperäisillä oireilla. Tällöin oireiden yhdistäminen ruokavalioon ja keliakiaan voi olla ongelmallista. (Keliakialiitto, 2008) (Evira, 2011)

Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet

Gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet soveltuvakoostumuksensa ansiosta t gluteeni-intoleranteille henkilöille eli keliakikoille. Keliakia on elinikäinen sairaus, jossa vehnässä, ruuissa ja ohrassa esiintyvä proteiini, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen suolinukan vaurion ja sitä kautta häiriön ravintoaineiden imeytymisessä. Keliakian ainoa hoito on elinikäinen, ehdoton keliakiaruokavalio, jolloin ruokavaliosta poistetaan gluteenia sisältävät viljat. (Evira, 2015)

Gluteenittomia ja erittäin vähägluteenisia elintarvikkeita koskeva lainsäädäntö

Gluteeni-intoleranteille henkilöille soveltuvien elintarvikkeiden koostumuksesta ja merkinnöistä säädetään Komission asetuksella (EY) N:o 41/2009. Asetuksen perustana on kansainvälinen Codex Alimentarius -standardi (Codex Stan 118-1979). Asetus on kaikilta osin velvoittava, ja sitä sovelletaan kaikissa Euroopan unionin jäsenvaltioissa. Asetuksen mukaan markkinoilla saa olla elintarvikkeita, jotka on nimetty seuraavasti:

Gluteeniton

- o Jos gluteenipitoisuus ei ylitä 20:tä mg/kg kuluttajille myyntivalmiissa elintarvikkeessa

Erittäin vähägluteeninen

- Jos gluteenipitoisuus ei ylitä 100:aa mg/kg kuluttajille myyntivalmiissa elintarvikkeessa
Gluteeniton-merkintä on mahdollista liittää sekä erityisruokavaliovalmisteisiin että tavanomaisiin elintarvikkeisiin, jotka täyttävät asetuksen ehdot. Erittäin vähägluteeninen -merkintä sen sijaan on mahdollista liittää ainoastaan erityisruokavaliovalmisteisiin. (Evira, 2015)

Erytisruokavaliovalmisteen merkitsemisessä, esillepanossa ja mainonnassa voidaan käyttää nimitystä "gluteeniton", mikäli elintarvike sisältää gluteenia enintään 20 mg/kg kuluttajalle myyntivalmiissa elintarvikkeessa. Tällaiset tuotteet voivat sisältää erilaisina yhdistelminä ainesosia, jotka korvaavat vehnän, rukiin, ohran tai kauran: esimerkiksi maissia, riisiä, tattaria, hirssiä.

Ainesosia, jotka on erityisesti käsitelty gluteenin vähentämiseksi: esimerkiksi vehnätärkkelystä, joka on erikoiskäsitelty gluteenin määrän vähentämiseksi hyvin vähäiseksi.

Kauraa, joka on erityisesti tuotettu, valmistettu ja/tai käsitelty siten, että vältetään vehnän, rukiin, ohran tai niiden risteytettyjen lajikkeiden kontaminaatio gluteenipitoisuus ei saa ylittää 20:tä mg/kg. Muita gluteenittomia raaka-aineita: (esimerkiksi perunaa, porkkanaa, siemeniä, maitovalmisteita.) Nimityksen "gluteeniton" on oltava elintarvikkeen myyntinimen läheisyydessä. (Evira, 2015)

Erytisruokavaliovalmisteen merkitsemisessä, esillepanossa ja mainonnassa voidaan käyttää nimitystä "erittäin vähägluteeninen", mikäli elintarvike sisältää gluteenia enintään 100 mg/kg kuluttajalle myyntivalmiissa elintarvikkeessa. Tällaiset tuotteet voivat sisältää erilaisina yhdistelminä ainesosia, jotka on erityisesti käsitelty gluteenin vähentämiseksi: (esimerkiksi vehnätärkkelystä, joka on erikoiskäsitelty gluteenin määrän vähentämiseksi.) Nimityksen "erittäin vähägluteeninen" on oltava elintarvikkeen myyntinimen läheisyydessä. (Evira, 2015)

Tavanomaisen elintarvikkeen merkitsemisessä, esillepanossa ja mainonnassa voidaan käyttää nimitystä "gluteeniton", mikäli elintarvike sisältää gluteenia enintään 20 mg/kg kuluttajalle myyntivalmiissa elintarvikkeessa. Tavanomaisten elintarvikkeiden merkintöjä suunniteltaessa on kuitenkin otettava huomioon, että merkinnöissä ei saa ilmoittaa elintarvikkeella olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia, joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista elintarvikkeista (EPNa (EU) N:o 1169/2011 7 artikla). Näin ollen "gluteeniton" merkintää ei voida liittää esimerkiksi maitoon, muniin, käsittelemättömään lihaan tai kalaan, kasviksiin, hedelmiin tai marjoihin. Sen sijaan "gluteeniton" merkintä voitaisiin liittää esimerkiksi valmisruokiin, keitto- ja kastikeaineisiin jne. (Evira, 2015)

