

OMAVALVONTASUUNNITELMA LÄHIÖPUBIIN

Omavalvontasuunnitelman uusiminen ja kehittäminen Pub
Nattarin Yläbaariin

Marja Muurimäki

Opinnäytetyö
Toukokuu 2010
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma
Tampereen ammattikorkeakoulu

TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU
Tampere University of Applied Sciences

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

MUURIMÄKI MARJA

Omavalvontasuunnitelma lähiöpubiin – Omavalvontasuunnitelman uusiminen ja kehittäminen Pub Nattarin Yläbaariin

Opinnäytetyö 58 s.
Toukokuu 2010

Työn tarkoituksena oli laatia uusi omavalvontasuunnitelma Pub Nattarin Yläbaariin. Omavalvonta on ollut lakisääteistä vuodesta 1995 lähtien, jolloin Suomen liittyttyä Euroopan unioniin elintarvikehygieniadirektiivin määräys omavalvonnasta sisällytettiin lainsäädäntöön. Laki edellyttää, että omavalvontasuunnitelma tulee löytyä kirjallisena omavalvontasuunnitelmana, jossa elinkeinonharjoittaja on selvittänyt tuotteidensa käsittelyyn liittyvät riskikohdat ja sen, miten ne saadaan mahdollisimman pieniksi.

Pub Nattarin vanha omavalvontasuunnitelma laadittiin vuonna 2005, omistajien ostaessa kyseisen liiketilan. Vanha omavalvontasuunnitelma tehtiin ilman asiaan kunnolla perehtymistä, eikä sen päivittämisestä huolehdittu. Ravintolaan oli aika tehdä kunnollinen omavalvontasuunnitelma, joka vastaa elintarvikelain asettamia määräyksiä. Omavalvontasuunnitelman laatimisen apuna käytettiin valmiita mallipohjia, vanhaa omavalvontasuunnitelmaa sekä ravintolan liikeideaa. Omavalvonnan tavoitteet ja eri vaiheet käytiin läpi yhdessä ravintolan omistajan kanssa ja niiden pohjalta laadittiin kokonaan uusi kirjallinen omavalvontasuunnitelma.

Omavalvontasuunnitelma oli tarkoitus laatia selkeäksi ja yhtenäiseksi, joka oli helppo omaksua osaksi ravintolan jokapäiväistä toimintaa. Uuteen omavalvontasuunnitelmaan tuli miettiä kokonaan uudestaan riskienhallinta ja niiden ehkäisy. Lisäksi omavalvontasuunnitelmaan lisättiin useita siihen olennaisesti kuuluvia kohtia. Pub-tyyppisessä ravintolassa niistä tärkeimpänä lisättiin alkoholijuomien omavalvonta.

Uusi omavalvontasuunnitelma on Kangasalan terveystieteiden tarkastama ja hyväksymä. Omavalvontasuunnitelma otetaan käyttöön Pub Nattarin Yläbaarissa kesäkuun alusta 2010. Ravintolan vastuhenkilö on vastuussa siitä, että omavalvontasuunnitelma tulee tutuksi koko ravintolan henkilökunnalle. Omavalvontasuunnitelman avulla kaikilla ravintolassa työskentelevillä on mahdollista olla yhtenäinen käsitys ravintolan oikeista toimintatavoista sekä työhönsä liittyvistä ohjeista. Kirjallista omavalvontasuunnitelmaa voi käyttää apuvälineenä suunniteltaessa tuotteiden ja toiminnan kehittämistä. Omavalvontasuunnitelman toimivuutta tulee arvioida määräajoin ja se tulee päivittää vuosittain tai aina kun tilanne sitä vaatii.

Avainsanat: omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, HACCP, riskien hallinta, lähiöpub

ABSTRACT

Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

MUURIMÄKI MARJA

HACCP for pub – HACCP's renewal and developing for Pub Nattarin Yläbaari

Bachelor's thesis 58 pages
May 2010

The purpose of this thesis was to develop a new HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) for Pub Nattarin Yläbaari. HACCP has been statutory since 1995, when Finland joined the European Union. Then directive on food hygiene control of HACCP was included in legislation. The law requires that HACCP will be found in written form where the trader has explained the risks of handling the products and how they possibilities of their minimization.

Pub Nattari's old HACCP was established in 2005, when the current owners bought the commercial space. HACCP had to be completed quickly and it was created without a proper exploration. It was time to create the new decent HACCP, which corresponds to the food legislation. Preparing HACCP there was used ready templates, the old HACCP and the restaurants business idea. According to objectives and different phases of HACCP which were analyzed together with the owner of the restaurant was created the new HACCP.

From the new HACCP is intended to establish a clear and coherent HACCP, which would be easy to integrate into the restaurant's everyday activities. Risk management and prevention have been completely redefined for the new HACCP. In addition a number of essential points have been added to the HACCP, for example waste management and information of storing documents. For the pub-type restaurant the most important part was alcoholic beverages HACCP.

A new HACCP is checked and approved by the health authority of Kangasala. HACCP will be introduced to the Pub Nattarin Yläbaari at the beginning of June 2010. The restaurant supervisor is responsible for ensuring that the restaurant staff will familiarize themselves with HACCP and will receive the same idea about how restaurant works. HACCP can also be used as a tool for designing products and the developing some activities. The function of HACCP should be evaluated periodically and it should be updated annually or whenever the situation requires.

Keywords: HACCP, risk management, pub

SISÄLLYSLUETTELO

1	JOHDANTO.....	5
2	LAINSÄÄDÄNTÖ.....	7
3	VIRANOMAISVALVONTA.....	12
3.1	Tulli.....	14
3.2	Elintarvikevalvonta kuntatasolla	14
3.3	Ministeriöt	16
3.4	Evira	16
4	OMAVALVONTA LÄHIÖPUBISSA.....	18
5	NYKYTILANNE LÄHIÖPUBISSA	21
6	UUSI OMAVALVONTASUUNNITELMA.....	24
7	PÄÄTÄNTÄ	26
	LÄHTEET.....	27
	LIITTEET.....	29

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön aihe käsittelee omavalvontaa ja uuden omavalvontasuunnitelman tekemistä lähiöpubiin. Aiheen valinta perustui siihen, että omavalvonta on keskeinen osa elintarvikealan yritysten toimintaa. Ravintola-alalla työskennellessä on hyödyllistä tietää omavalvonnasta ja omavalvontasuunnitelman tekemisestä. Omavalvonta on ollut lakisääteistä jo vuodesta 1995 lähtien, jolloin Suomen liittyttyä Euroopan unioniin elintarvikehygieniadirektiivin määräys omavalvonnasta sisällytettiin lainsäädäntöön.

Elintarvikelain tarkoituksena on suojata elintarvikkeiden turvallisuus, hygieenisuus ja hyvä laatu. Lain avulla varmistetaan, että kuluttajalle annetaan oikeaa tietoa elintarvikkeista sekä estetään terveydelliset haitat ja taloudelliset tappiot. Elintarvikelaki edellyttää, että omavalvonta tulee löytyä kirjallisena omavalvontasuunnitelmana, jota päivitetään aina, kun olosuhteet niin vaativat. Omavalvontasuunnitelmassa elinkeinonharjoittaja selvittää tuotteidensa käsittelyyn liittyvät riskikohdat ja sen, miten ne saadaan mahdollisimman pieneksi.

Opinnäytetyössä käsitellään lainsäädäntöä niiden elintarvikelain pääkohtien osalta, joihin omavalvonta pitkälti perustuu. Omavalvonnan toteutumisen valvomisesta vastaavat erilaiset valvontaviranomaiset. Elintarvikevalvontaan kuuluu monia eri yhteistyötahoja. Elintarvikevalvonnan keskusviranomaisena toimii Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira), joka suorittaa valvontaa valtakunnallisesti. Elintarviketurvallisuusvirasto toimii maa- ja metsätalousministeriön alaisuudessa. Läänien alueilla elintarvikevalvonta kuuluu lääninhallituksille ja kunnissa terveydensuojeluviranomaisille.

Uuden omavalvontasuunnitelman laadin Kangasalalla sijaitsevaan Pub Nattarin Yläbaariin. Pubeissa omavalvontaan kuuluu keskeisenä osana alkoholijuomien

omavalvonta. Alkoholilainsäädännön valtakunnallisesta valvonnasta vastaa sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus (STTV), joka toimii sosiaali- ja terveysministeriön hallinnon alla. Alkoholijuomien omavalvonnan tarkoituksena on varmistaa, että anniskelussa noudatetaan alkoholilakia. Tämän avulla pyritään estämään alaikäisten alkoholin saanti sekä aikuisten alkoholin liiallisesta käytöstä aiheutuvat haitat sekä häiriöt.

Pub Nattarin Yläbaari on Nattarin liikekeskuksessa sijaitseva pub-tyyppinen ravintola. Ravintolassa on 70 asiakaspaikkaa sekä 30 asiakaspaikkainen terassi. Ravintolalla on A-oikeudet, ja alkoholijuomien lisäksi ravintolassa myydään ruokaa joko paikanpäällä nautittavaksi tai noudettavaksi mukaan. Asiakaskunta koostuu pääasiassa Kangasalalla asuvista paikallisista, jotka tulevat viettämään aikaansa lähiöpubiin. Ravintolalla on kaksi omistajaa, jotka myös työskentelevät kokoaikaisesti ravintolassa. Omistajien lisäksi ravintolassa työskentelee kaksi työntekijää.

Elintarvikealan toimijan on huolehdittava siitä, että jokainen työntekijä perehdytetään omavalvontajärjestelmään ja sen toteuttamiseen. Henkilöstöä tulee opastaa työskentelemään niin, että omavalvontasuunnitelma on osana jokapäiväistä työntekoa. Toimijan on myös huolehdittava työntekijöidensä riittävästä hygieniasaamisesta. Jokaisella työntekijällä, joka on tekemisissä elintarvikkeiden kanssa, on oltava hygieniasaamistodistus.

Pub Nattarin Yläbaarin omavalvontasuunnitelmaa päivitetään ja osaksi uusitaan. Tavoitteena on saada ajan tasalla oleva, hyödyllinen, yhtenäinen ja toimiva omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelmaan lisätään alkoholijuomien omavalvonta, tupakointi sekä muita omavalvontasuunnitelmaan oleellisesti kuuluvia kohtia, kuten omavalvonnan tarkoitus, näytteenotto ja jätehuolto. Uusi omavalvontasuunnitelma on terveystarvomaisten tarkastama ja hyväksymä. Uudistettu omavalvontasuunnitelma on liitteenä työn lopussa (Liite1).

2 LAINSÄÄDÄNTÖ

”Omavalvonta perustuu Euroopan unionin hygieniadirektiiviin (93/43/EEC) ja kansallisesti terveydensuojelulakiin, elintarvikelakiin ja hygienialakiin” (Suomen hotelli- ja ravintolaliitto 2006). Nämä lait tulivat voimaan sen jälkeen, kun Suomi liittyi Euroopan unioniin vuonna 1995. Tällöin lainsäädäntö yhtenäistettiin EY-säädöksiä vastaavaksi. Näitä lakeja on uudistettu muutama otteeseen, kun vuonna 2002 säädetty EY:n yleinen elintarvikeasetus ja vuonna 2004 säädetty EY:n uudet hygienia- ja elintarvikevalvontasäädökset sitä edellyttivät. Uusimman elintarvikelain säätämisen tavoitteena oli selkeyttää kansallista lainsäädäntöä. Tämä uusi elintarvikelaki- ja asetukset tuli voimaan 1.3.2006. (Iljäs & Välimäki 2007, 94-95.)

Uusi elintarvikelaki kumosi osan terveydensuojelulaista, hygienialain sekä vanhemman elintarvikelain. Elintarvikelaki sisältää perusvaatimukset elintarvikkeista, niistä annettavista tiedoista sekä elintarvikehuoneistoista ja alkutuotantopaikoista. Lisäksi laki sisältää elintarvikealan toimijoita koskevia velvoitteita sekä viranomaisvalvontaa koskevia säädöksiä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2006 a.)

Lain tarkoituksena on suojata elintarvikkeiden turvallisuus, hygieenisuus sekä hyvä laatu. Lain avulla varmistetaan, että kuluttajalle annetaan oikeaa tietoa ja estetään terveydelliset haitat sekä taloudelliset tappiot. Lain avulla pyritään myös parantamaan elintarvikealalla toimivien yritysten toimintaedellytyksiä sekä turvaamaan valvonnan taso ja elintarvikkeiden jäljitettävyys. (Iljäs & Välimäki 2007, 95.)

Laissa on säädetty yleistä elintarvikehygieniaa eli elintarvikkeen työympäristön puhtautta aina valmistuksen, käsittelyn, tarjoilun sekä myynnin aikana. Tässä lainsäädännössä on määriteltynä elintarvikehuoneiston yleiset vaatimukset sekä selvitys elintarvikehuoneistojen hyväksynnästä, omavalvonnasta ja

ruokamyrkytyksen selvittämisestä. Myös elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista ja hygieenisestä osaamisesta on määräykset elintarvikelaissa. (Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja 2004, 112.)

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan tilaa, jossa ollaan tekemisissä elintarvikkeiden kanssa. Elintarvikehuoneistoksi voidaan katsoa myös ajoneuvo, tai elintarvikehuoneisto voi olla ulkotilassa. Elintarvikehuoneistoa koskevat yleiset hygieeniset vaatimukset. Elintarvikkeita käsiteltäessä ja säilytettäessä on meneteltävä siten, että tartuntatautien leviäminen sekä muiden terveyshaittojen syntyminen estyy. Elintarvikehuoneistoissa käytettävien materiaalien ja koneiden sekä laitteiden on oltava hygieenisinä, helposti puhdistettavia ja sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin haitallisia aineita. Elintarvikehuoneistosta on tehtävä ilmoitus kunnan terveydensuojeluviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista. (Hatakka ym. 2004, 113.)

Elintarvikkeiden käsittelyssä käytettävää talousvettä tulee valvoa ja sen tulee täyttää annetut laatuvaatimukset. Vuonna 2001 lainsäädäntöön lisättiin säädökset hygieenisestä osaamisesta. Kaikilla elintarvikehuoneistoissa työskentelevillä on oltava riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen. Elinkeinonharjoittajan on vastattava siitä, että jokainen työntekijä on suorittanut elintarvikehygieenistä osaamista mittaavan testin sekä että työntekijöitä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniää koskevissa asioissa. (Hatakka ym. 2004, 116.)

Elintarvikelaki koskee myös elintarviketta, elinkeinonharjoittajan oikeuksia ja velvollisuuksia sekä valvontaviranomaisten valvonnan suorittamista. Elintarvikelaissa on säädetty elintarvikkeen valmistusaineiden ja lisäaineiden ominaisuuksista ja valvonnasta sekä pakkausmerkinnöistä. Pakkauksissa sekä elintarvikkeiden muissa mainoksissa olevien tietojen tulee olla riittäviä ja totuudenmukaisia. Elintarvikelaki kieltää ihmisravinnoksi sopimattoman tuotteen valmistuksen, maahantuonnin ja -viennin, tarjoilun sekä myynnin. Tällaisiksi elintarvikkeiksi katsotaan tuotteet, jotka voivat aiheuttaa kuluttajalle myrkytyksen tai muun terveydellisen haitan. Laki kieltää myös elintarvikkeet,

jotka virheellisen valmistustavan, vieraan hajun, maun tai muun vastaavan syyn takia eivät ole riittävän laadukkaita. Jos tällaiset elintarvikkeet päätyvät myyntiin, ne on sieltä välittömästi poistettava. (Hatakka ym. 2004, 117.)

Elintarvikelaissa on säädökset eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta, jonka tarkoituksena on taata eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieeninen laatu. Lain tarkoitus on myös estää tartuntojen leviäminen eläimistä elintarvikkeiden välityksellä ihmisiin. Lakia sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuotantoprosessiin aina niiden kuljetukseen asti ennen vähittäismyyntiä. Nämä asiat koskevat lähinnä teurastamoita, lihanjalostuslaitoksia, meijereitä, kalankäsittelylaitoksia sekä kananmunapakkaamoita. Laissa on tarkat määräykset näiden laitoksien rakenteellisista ja hygieenisistä vaatimuksista sekä olosuhteiden ja tuotteiden valvonnasta. (Hatakka ym. 2004, 117.)

Elintarvikelaki edellyttää, että omavalvonta tulee löytyä kirjallisena omavalvontasuunnitelmana. Omavalvonta perustuu HACCP- järjestelmään. HACCP lyhenne tulee englanninkielisistä sanoista Hazard Analysis Critical Control Points. Hazard Analysis tarkoittaa riskien arviointia ja Critical Control Points kriittisten valvontapisteiden löytämistä. (Pönkä 1996, 11; Honkakumpu 1995, 40.)

HACCP- menetelmän tavoitteena on, että löydetään elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyvät riskikohdat ja pystytään määrittämään ennaltaehkäisy. HACCP- järjestelmän avulla elinkeinonharjoittaja suunnittelee ja toteuttaa omavalvontaa. (Aittoniemi 1995, 5.)

HACCP- järjestelmä perustuu seitsemään pääperiaatteeseen:

1. Vaaratekijöiden tunnistaminen ja ennaltaehkäiseminen

Tunnistetaan vaarat, jotka liittyvät elintarvikkeiden elinkaaren eri vaiheisiin. Vaarat voivat liittyä esimerkiksi raaka-aineisiin, käsittelyyn, valmistukseen, myyntiin, tarjoiluun, pakkausmateriaaleihin, pakkaamiseen, säilytykseen ja jakeluun. Arvioidaan vaarojen vakavuus

ja todennäköisyys sekä määritetään toimet, joiden avulla tunnistetut vaarat voidaan välttää. (Iljäs & Välimäki 2002, 75-76; Iljäs & Välimäki 2007, 74-77.)

2. Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen

Määritellään sellaiset hallintapisteet elintarvikkeiden käsittelyssä ja tuotannossa, jotka ovat ratkaisevia tuotteen laadun takaamiseksi. Hallintapiste voi olla mikä tahansa vaihe elintarvikkeen käsittelyssä. Valvonnan avulla pisteiden vaaratekijät voidaan poistaa tai ainakin vähentää niiden todennäköisyyttä huomattavasti. (Iljäs & Välimäki 2002, 75-76; Iljäs & Välimäki 2007, 74-77.)

3. Kriittisten raja- arvojen määrittäminen

Kriittisille hallintapisteille asetetaan tavoitetasot ja kriittiset raja- arvot, joita on noudatettava. Kriittiset rajat ovat minimi- tai maksimiarvoja, ja nämä rajat ovat tavallisesti erilaisia mittaustuloksia tai muita arviointituloksia. (Iljäs & Välimäki 2002, 75-76; Iljäs & Välimäki 2007, 74-77.)

4. Kriittisten pisteiden seurannan suunnitteleminen

Kriittisten pisteiden seurannan on oltava jatkuvaa ja säännöllistä. Siinä seurataan ennalta sovittujen mittausten ja havainnointien tuloksia. Menetelmien tulee olla riittävän nopeita, ja tulokset on saatava nopeasti, koska mittaukset tehdään useimmiten työn yhteydessä. (Iljäs & Välimäki 2002, 75-76; Iljäs & Välimäki 2007, 74-77.)

5. Tulosten kirjaaminen

Kaikki mittaukset ja havainnoinnit tulee kirjata ylös eli dokumentoida. (Iljäs & Välimäki 2002, 75-76; Iljäs & Välimäki 2007, 74-77.)

6. Korjaavien toimintojen määrittäminen

Jokaiselle hallintapisteelle suunnitellaan sopivat korjausmenetelmät, joihin ryhdytään jos ja kun poiketaan määrätystä arvoista. Tilanne tulee korjata, ennen kuin poikkeama aiheuttaa vaaraa. Lisäksi selvitetään,

miten poikkeama voidaan myöhemmin estää. Esimerkkejä korjaavista toimenpiteistä ovat muun muassa lämpötilojen korjaus, pH:n säätö, lisäpuhdistustoimet sekä laitteiden toimivuuden huolto. (Iljäs & Välimäki 2002, 75-76; Iljäs & Välimäki 2007, 74-77.)

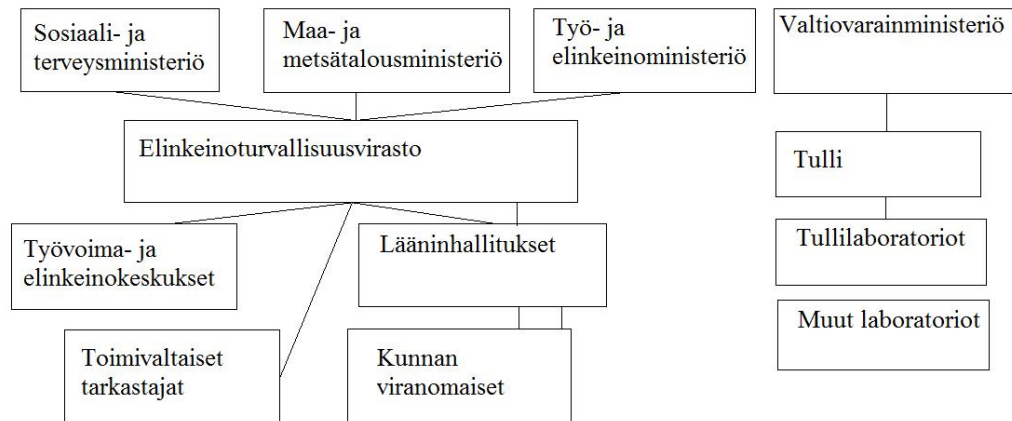
7. Toimivuuden varmistaminen ja kirjanpidon laatiminen

Varmistetaan HACCP- järjestelmän toimivuus riittävällä seurannalla. Järjestelmää arvioivat itse yritys sekä ulkopuoliset tahot, kuten asiakkaat ja viranomaiset. Arviointien pohjalta mietitään, miten järjestelmää voidaan kehittää. Järjestelmästä laaditaan kirjanpito. HACCP- järjestelmässä syntyvät tallenteet tulee säilyttää vähintään yli vuoden tuotteiden myyntiajasta. HACCP- asiakirjoja ovat kaikki suunnitelmat ja ohjeet, joita on käytetty HACCP- järjestelmää laadittaessa tai toteutettaessa. (Iljäs & Välimäki 2002, 75-76; Iljäs & Välimäki 2007, 74-77.)

3 VIRANOMAISVALVONTA

Viranomaiset valvovat elintarvikelainsäädännön toteutumista, mutta päävastuu valvonnasta on elintarvikealan toimijoilla. Virallinen valvonta kohdistuu elintarvikealan toimijoihin, elintarvikeyrityksiin, elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheisiin, elintarvikkeiden markkinoille saattamiseen sekä muuhun luovuttamiseen, tuontiin ja tilapäiseen myyntiin. Omavalvonnan tulee olla hyvin hoidettu, koska valvontatoimenpiteistä peritään elintarvikealan toimijoilta maksu. Maksua on mahdollisuus saada pienemmäksi, mikäli omavalvonta toimii hyvin eikä viranomaisten tarvitse antaa ohjeita omavalvonnan toteuttamisesta. (Iljäs & Välimäki 2007, 95-96.)

Elintarvikelainsäädännön valvominen on jakautunut usealle eri tasolle (Kuvio1). Ylimpänä lakien ja säädösten valvontaa johtavat ministeriöt. Maa- ja metsätalousministeriön hallinnon alla toimii Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira). Elintarviketurvallisuusvirasto toimii keskusviranomaisena ja suorittaa valvontaa valtakunnallisesti. Läänien alueilla elintarvikevalvonta kuuluu lääninhallitukselle ja kunnissa terveydensuojeluviranomaiselle eli ympäristölautakunnalle tai terveyslautakunnalle. Nämä puolestaan jakavat käytännön tehtävät sekä päätösvallan elintarvikevalvonnan virkamiehille. Virkamiehiä ovat muun muassa terveystarkastajat, elintarviketarkastajat ja laboratoriohenkilöstö. (Peltomäki 2008, 13.)



KUVIO 1. Elintarvikevalvonnan yhteistyötahot (Iljäs & Välimäki 2007, 96)

Vuosittein elintarviketurvallisuusvirasto laatii valvontaviranomaisille valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman. Ohjelmassa ovat määriteltyinä tarkastusten sisältö, valvontakohteiden riskien arviointiperusteet, tarkastustiheydet, näytteenoton tarpeellisuus sekä valvonnan toteutumisen arviointimenetelmät. Näiden ohjeiden avulla suunnitellaan paikallista valvontaa. (Iljäs & Välimäki 2007, 96.)

Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus (STTV) on vastuussa alkoholilainsäädännön valtakunnallisesta valvonnasta. Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus toimii sosiaali- ja terveysministeriön hallinnon alla. Tuotevalvontakeskuksen tehtäviin kuuluu alkoholin tuotevalvonta, jolla varmistetaan alkoholin turvallisuus ja laillisuus. Tuotevalvontakeskus vastaa alkoholilupa-asioista sekä alkoholin omavalvonnan ohjauksesta ja valvonnasta. Lisäksi tuotevalvontakeskus vastaa alkoholimainonnan valvomisesta yhdessä lääninhallituksen kanssa. (Peltomäki 2008, 13.)

3.1 Tulli

Euroopan unionin ulkopuolisista maista tuotujen elintarvikkeiden valvonta kuuluu tullin tehtäviin. Tulli edistää kansainvälisen tavarakaupan sujuvuutta ja varmistaa säännösten noudattamista pistokokein. Suurin osa valvonnasta koostuu kasvisten laadunvalvonnasta. Tulli valvoo myös Euroopan unionin alueelta tulevia tuotteita. Näissä tutkimukset kohdistetaan tuontieriin riskianalyyysien perusteella. Riskianalyyysissä on kartoitettu tuontierän toimittajan luotettavuus aikaisempien kokemusten perusteella. (Iljäs & Välimäki 2007, 97.)

Tullilaboratorio on tullilaitoksen asiantuntijayksikkö, jonka toimialueena on koko maa. Tullilaboratorio huolehtii sekä tuonnin ja viennin valvontaan liittyvistä tutkimuksista. Tullilaboratorio toimii ensisijaisesti tullin tehtävissä, mutta tekee yhteistyötä myös ministeriöiden, muiden viranomaisten, elinkeinonharjoittajien sekä koti- ja ulkomaisten sidosryhmien kanssa. (Suomen tulli 2010.)

3.2 Elintarvikevalvonta kuntatasolla

Lääninhallitukset suunnittelevat, valvovat, ohjaavat sekä neuvovat elintarvikevalvontaa omien lääniensä alueella. Lääninhallitukset myös arvioivat omien kuntiensa elintarvikevalvontasuunnitelmat. (Iljäs & Välimäki 2007, 96.) Paikallinen elintarvikevalvonta toteutetaan kunnissa, joissa tehdään vuosittain kirjallinen elintarvikevalvontasuunnitelma. Kunnan tehtävänä elintarvikevalvonnassa on neuvoa elintarvikealan toimijoita ja kuluttajia ja tiedottaa elintarvikelain soveltamisalaan kuuluvissa asioissa. Lisäksi niiden tulee valvoa, että elintarvikkeet, niistä annettavat tiedot, niiden käsittelymenetelmät ja olosuhteet ovat määräysten mukaiset sekä katsoa, että elintarvikealan toimijoiden toiminta vastaa elintarvikemääräyksiä. (Kangasalan kunta 2010.)

Kunnan elintarvikevalvontaa toteutetaan siten, että elintarvikehuoneistot hyväksytään ennen toiminnan aloittamista, toimijoiden omavalvontasuunnitelma

hyväksytään ja kunnan valvontaviranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaiset tarkastukset tehdään elintarvikehuoneistoihin. Kuntien elintarvikealan toimijat saavat etukäteen tietää heidän toimintaansa kohdistuvasta valvonnan määrästä ja sen sisällöstä. Tämän avulla pyritään siihen, että toiminta eri kuntien välillä yhdenmukaistuu. (Iljäs & Välimäki 2007, 96-97.)

Kuntatasolla elintarvikevalvonta jakaantuu eri organisaatioiden välille (Kuvio 2). Paikallisena valvontaviranomaisena toimii kunnan määräämä lautakunta. Yleisimmin viranomaisena toimii terveys- tai ympäristölautakunta. Sen alaisuudessa toimii virasto, jossa esimerkiksi terveystarkastajat suorittavat käytännön elintarvikevalvontaa eri valvontakohteissa. Valvontakohteina ovat kunnassa toimivat ravitsemusliikkeet. Valvontaa varten tarvittavat näytteet tutkitaan laboratoriossa. Kaikissa kunnissa ei ole omaa laboratoriota, joten kunnat voivat lähettää näytteet tutkittavaksi mihin tahansa laboratorioon. (Hatakka ym. 2004, 120.)



KUVIO 2. Elintarvikevalvonnan organisaatio kuntatasolla (Hatakka ym. 2004, 120)

3.3 Ministeriöt

Elintarvikevalvonta on jakautunut keskushallinnossa pääasiassa kolmen ministeriön, sosiaali- ja terveysministeriön, maa- ja metsätalousministeriön sekä työ- ja elinkeinoministeriön kesken (Kivipuro 2005, 10). Työ ja elinkeinoministeriö muodostettiin kauppaa- ja teollisuusministeriöstä, työministeriöstä ja sisäasiainministeriön alueiden kehittämistehtävien yksiköistä vuoden 2008 alussa (Työ- ja elinkeinoministeriö 2010).

Maa- ja metsätalousministeriö vastaa elintarvikesäädännöstä ja valvonnan yleisestä ohjauksesta. Ministeriön jaostoissa ja elintarvikeneuvottelukunnassa valmistellaan elintarvikealan lainsäädäntöä ja EU-kantoja. Valmistelu tapahtuu yhdessä muiden viranomaisten sekä sidosryhmien kanssa. Maa- ja metsätalousministeriö myös koordinoi elintarvikealan asioita kansainvälisissä toimielimissä ja organisaatioissa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2010.)

Sosiaali- ja terveysministeriö vastaa alkoholipolitiikan ohjauksesta ja kehittämisestä. Valvira on sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto, joka vastaa alkoholilain ohjauksesta ja valvonnasta. Valvira valvoo alkoholin valmistusta, tukkumyyntiä sekä valtakunnallista mainontaa. Alkoholijuomien vähittäismyyntiä ja anniskelua valvovat aluehallintovirastot. Alko Oy kuuluu sosiaali- ja terveysministeriön hallinnonalaan, jonka tehtävänä on huolehtia sille yksinoikeudeksi säädetyn alkoholijuomien vähittäismyyntin harjoittamisesta. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2009.)

3.4 Evira

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira toimii johtavana valvontavirastona, johon on yhdistetty aikaisemmin itsenäisinä toimineet Elintarvikevirasto (EVI), Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos (EELA) sekä Kasvintuotannon tarkastuskeskus (KTTK) (Iljäs & Välimäki 2007, 95). Evira on aloittanut toimintansa toukokuussa vuonna 2006. Eviran toiminnan päämääränä on

varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu, edistää eläinten terveyttä ja hyvinvointia sekä huolehtia kasvin- ja eläintuotannon edellytyksistä ja kasvinterveydestä. (Elintarviketurvallisuusvirasto 2006 a.)

Elintarviketurvallisuusvirasto toimii maa- ja metsätalousministeriön hallinnon alla. Eviran tehtäviin kuuluu valvonnan johtaminen, ohjaus ja kehittäminen. Evira valvoo elintarvikkeita niiden koko elinkaaren ajan aina siementarkastuksesta tuoteturvallisuusvalvontaan asti. (Valtiovarainministeriö 2009.) Evira jakaantuu kolmeen osastoon, joita ovat hallintopalvelu, tutkimus- ja analytiikka sekä valvonta. Eviran yhteistyökumppaneita tarkastus- ja valvontatyössä ovat TE-keskukset, läänit ja kunnat. (Elintarviketurvallisuusvirasto 2006 b.)

4 OMAVALVONTA LÄHIÖPUBISSA

Omavalvonta ravitsemisliikkeessä tarkoittaa sitä, että elinkeinonharjoittaja varmistaa tuotteensa laadun ja turvallisuuden säilymisen koko tuotteen elinkaaren ajan aina tuotteiden hankinnasta tarjoiluun ja jätehuoltoon asti (Pönkä 1996, 6). Omavalvonnalla pyritään siihen, että toimija tuntee toimintaansa liittyvät riskit ja ehkäisee niitä (Suomen hotelli- ja ravintolaliitto 2006). Omavalvonta tuli pakolliseksi Suomessa 1.1.1995. Siihen asti valvontaa suoritti viranomainen. Omavalvonnan myötä viranomaisvalvonnan tarve on vähentynyt ja valvonnan laatu parantunut. (Pönkä 1996, 6.)

Laki edellyttää, että omavalvonta tulee olla kirjallisena omavalvontasuunnitelmana (Peltomäki 2008, 7). Omavalvontasuunnitelmassa elinkeinonharjoittaja selvittää tuotteidensa käsittelyyn liittyvät riskikohdat ja sen, miten ne saadaan mahdollisimman pieniksi. Kirjallisena tulee olla myös selvitys siitä, miten omavalvonnan toimivuutta valvotaan. Suunnitelmaan tulee tehdä muutoksia aina, kun olosuhteet niin vaativat. (Honkakumpu 1995, 40.)

Omavalvontasuunnitelman runko on pääkohdiltaan kaikille yrityksille samanlainen. Suunnitelman alkuun laaditaan lyhyt kuvaus yrityksestä, jossa selvitetään elintarvikehuoneiston tilat asiakaspaikkoineen sekä keittiötoiminnan laatu. Elintarvikehuoneiston toiminnan laajuus määrittää omavalvontasuunnitelman sisällön ja sen laajuuden. Omavalvontasuunnitelmassa tulee selvittää ainakin seuraavat pääkohdat:

- tavarán vastaanotto
- elintarvikkeiden säilytys
- lämpötilavalvonta
- ruoanvalmistus
- hygienia
 - henkilökunnan hygienia

- tuholaistorjunta
- jätehuolto
- talousvesi
- siivoussuunnitelma
- astiahuolto
- asiakasvalitukset
- asiakirjojen säilytys
- tupakointi
- alkoholijuomien omavalvonta (Kivipuro 2005, 17-18.)

Omavalvonta on tehokas keino varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu. Sen on tarkoitus olla yrityksen liikeideaan sopiva niin, että se on luonteva osa yrityksen jokapäiväistä toimintaa. (Iljäs & Välimäki 2007, 72.) Pubeissa omavalvontaan kuuluu oleellisena osana myös alkoholijuomien omavalvonta. Omavalvonta on tärkeä osa etenkin hanatuotteiden laadun varmistamiseksi. (Holi 1997, 24.) Alkoholijuomien omavalvonta on osana ravintolan muuta omavalvontaa. Se on ravintolan itse suorittamaa anniskelun suunnittelua ja valvontaa. (Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto 2009.)

Alkoholijuomien omavalvonnan tarkoituksena on varmistaa, että anniskelussa noudatetaan alkoholilakia. Tämän avulla pyritään estämään alaikäisten alkoholin saanti sekä aikuisten liiallisen alkoholin käytön aiheuttavat haitat ja häiriöt. Omavalvonnan avulla vähennetään riskiä epäkohtien syntymiseen sekä lisätään asiakkaiden ja henkilökunnan viihtyvyyttä sekä turvallisuutta. Hyvin suunniteltuun alkoholijuomien anniskelun omavalvontaan kuuluu selkeät ohjeet toiminnasta häiriötilanteissa. (Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto 2009.)

Ravintola on vastuussa myymästään alkoholijuoman laadusta. Alkoholijuoman laadun säilymiseen vaikuttavat juoman varastointi, säilytys sekä anniskelupaikan ja varaston hygieniat. Virheellinen säilytys tai riittämätön hygienia voivat pilata alkoholijuoman laadun niin, että siitä voi seurata terveydellisiä haittoja. Ohjausta alkoholijuomien omavalvontaan saa sosiaali- ja

terveydenhuollon tuotevalvontakeskukselta, joka valvoo omavalvonnan suorittamista alkoholijuomien osalta. (Ruotsalainen 2006, 12.)

Omavalvontaa edellytetään myös oluen anniskelussa. Erityisen tärkeää omavalvonta on hanaoluen anniskelussa, koska siinä laadun huonontumisen ja tuotteen pilaantumisen riski on suuri. Hanaoluen laatu alkaa muuttua heti sen jälkeen, kun astia on avattu. Avattu olutastia voi säilyä oikein säilytettynä riittävän hyvälaatuisena korkeintaan viikon. Tämän vuoksi on erityisen tärkeää, että ravintola mitoittaa hana-astioiden koon oikein. Myyntivolyymi voi estää mahdolliset oluen laatuvirheet, jos avattu astia myydään päivässä. (Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus 1997, 6.)

Suurimman ongelman hanaoluen omavalvonnassa aiheuttaa oluen liian hidaskiertonopeus. Hanalaittejärjestelmässä on aina jonkin verran bakteereja, ja jos oluen kiertonopeus on liian hidasta, bakteerit ehtivät huonontaa tuotteen laadun. Jokaista hanaa tulisi käyttää joka päivä. Varastoinnissa ongelmia saattaa aiheuttaa liian alhainen tai liian korkea varastointilämpötila sekä varastotilan epähygieniaisyys. Lämpötilan tulee olla noin +15 astetta, mutta varaston lämpötila ei saa ylittää +25 astetta. (Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus 1997, 6-8.)

Hanalaitteen omistaja tai sen vuokrannut yritys huolehtii järjestelmän puhtaanapidosta ja pesuista (Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus 1997, 9). Hanojen pesuvälit ovat 3-4 viikkoa, ongelmapaikoissa kaksi viikkoa. Yhden hanan puhdistus kestää vähintään puoli tuntia. (Iisalo 1996, 33.) Ravintola voi vaikuttaa laadun säilymiseen huolehtimalla liittimen ja hanalaitteen nokan puhdistuksesta. Hanalaitteen nokat puhdistetaan päivän päätteeksi ja hanat voi upottaa yön ajaksi vesiastiaan, joka estää ötoköiden pääsyn hanaan yön aikana. (Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus 1997, 10.)

5 NYKYTILANNE LÄHIÖPUBISSA

Pub Nattarin Yläbaari on Kangasalan Nattarin liikekeskuksessa sijaitseva pub-tyyppinen ravintola. Ravintola on ollut tämän hetkisillä omistajilla 4,5 vuotta, vuodesta 2005 lähtien. Ravintolassa on 70 asiakaspaikkaa sekä 30 asiakaspaikkainen terassi. Asiakaskunta koostuu lähinnä Kangasalalla asuvista, jotka tulevat viettämään aikaansa lähiöpubiin. Ravintolassa on A-oikeudet. Alkoholijuomien lisäksi ravintolassa on tarjolla pub-tyyppistä ruokaa kuten siipiannoksia ja toasteja. Ruoka-annoksia voi nauttia joko paikanpäällä tai ottaa mukaan.

Ravintolalla on kaksi omistajaa, jotka työskentelevät ravintolassa kokoaikaisesti. Omistajien lisäksi ravintolassa on kaksi työntekijää. Pääsääntöisesti ravintolassa työskennellään yksin, yksi työntekijä on aamuvuorossa ja yksi iltavuorossa. Kiireaikoina kuten lauantai-iltana ravintolassa työskentelee kaksi työntekijää. Ravintola on avoinna joka päivä, maanantaista torstaihin 11-23, perjantaisin 11-02, lauantaisin 9-02 ja sunnuntaisin 9-23. Keittiö suljetaan 15 minuuttia ennen valomerkkiä.

Tavarantoimittajat toimittavat raaka-aineita ravintolaan kerran viikossa, sekä tarpeen mukaan vastuhenkilöt noutavat itse tuotteita tukusta. Tavarointa säilytetään niille tarkoitetuissa kylmäsäilytystiloissa ja varastoissa. Varastoinnissa noudatetaan first in – first out -menetelmää, eli vanhemmat tuotteet käytetään ensin. Säilytystiloja ravintolan keittiössä on seuraavanlaisesti: kaksi jääkaappia, jotka ovat tarkoitettu kanansiipien säilytykseen. Yksi jääkaappi, jossa säilytetään maitoa, hedelmiä ja kasviksia. Kylmävetolaatikosto, jossa säilytetään valmiiksi pilkottuja kurkkuja ja porkkanoita sekä dippejä. Kaksi pakastinta, joissa säilytetään valmiita pakkastuotteita kuten mozzarellatikkuja ja sipulirenkaita. Näiden lisäksi salin puolella on yksi jääkaappi ja yksi vetolaatikosta juomien kylmäsäilytystä varten.

Astianpesukoneita ravintolassa on kaksi, toinen salin puolella lasien pesua varten ja toinen keittiön tiskinurkassa, jossa pestään muut ravintolan tiskit. Ruoanvalmistusta varten ravintolan keittiöstä löytyy neljä rasvakeitintä, pieni uuni sekä mikro. Kaksi rasvakeitintä on tarkoitettu siipien paistoon, niistä saa myös tarpeen mukaan tehtyä gluteenittomia tuotteita. Ravintolan ruokalistalla on siipiannoksia, criss cuts- vohveliperunoita, sipulirenkaita, mozzarellatikkuja, jalapenopoppersseja, makkaraperunoita sekä toasteja. Siipiannoksiin sisältyy porkkana- ja kurkkutikkuja ja näiden lisäksi ravintolassa on sinihomejuusto- ja valkosipulidippejä. Kaikkia ruoka-annoksia on saatavilla ravintolassa paikanpäällä nautittavaksi sekä noudettavaksi mukaan.

Lähes kaikki tuotteet tulevat ravintolaan valmiina pakkastuotteina. Tuoretuotteina ravintolaan tulee kurkkua, porkkanaa ja hedelmiä, kuten sitruunaa juomien tekoa varten. Näiden lisäksi maito, kermaviili, majoneesi, sinihomejuusto, valkosipuli, kanansiivet, makkara ja toasteja varten käytettävät kinkku ja juusto tulevat tuoreina. Kaikki muut tuotteet ovat pakkastuotteita. Ravintolassa ei valmisteta erikseen dieettituotteita. Tuotevalikoimassa on laktoositon, vähälaktoosinen, maidoton, munaton ja gluteeniton tuote. Nämä tuotteet ovat valmistustuotteita, ja kaikista tuotteista on olemassa tuoteseloste, josta voi tarkistaa, mitä tuotteet sisältävät.

Kaikki ravintolan ruoka-annokset valmistetaan vasta tilauksesta. Valmiiksi esivalmisteltuina tuotteina ravintolassa on porkkana- ja kurkkutikkuja. Näiden lisäksi sinihomejuusto- ja valkosipulidippi valmistetaan itse. Sinihomejuustodippi on kermaviilipohjainen ja valkosipulidippi majoneesipohjainen. Valkosipulidippiä varten tulee valmista majoneesia. Nämä tuotteet säilytetään kylmävetoalaatikostossa, ja niihin on merkittynä valmistuspäivämäärä.

Pub Nattarin Yläbaarissa päätuotteena ovat juomatuotteet, ja ruoka-annoksia myydään oheistuotteina. Ruoka-annoksia menee kausittain, välillä melko vähän ja välillä taas enemmän. Tämän vuoksi on oltava erityisen tarkkana tuotteiden säilyvyyden ja päivämäärien kanssa. Lisäksi haastetta tuottaa tuotteiden oikean määrän tilaaminen, jotta suurilta hävikeiltä vältyttäisiin. Tämän vuoksi ravintolan tuotteista suurin osa on pakkastuotteita, jotka säilyvät pidempään.

Aikaisemmin ravintolan tiloissa ei ollut laillista keittiötilaa. Tämän hetkisten omistajien ostettua ravintolan he rakensivat ravintolaan lainmukaisen keittiön. Keittiö rakennettiin elintarvikehuoneiston yleisiä vaatimuksia noudattaen ja siitä tehtiin ilmoitus kunnan terveysuojeluviranomaisille ennen toiminnan aloittamista. Ravintolassa työskentelevä työntekijä hoitaa salin puolen ja tekee myös ruoka-annokset. Tämän vuoksi on kiinnitettävä erityistä huomiota hygieenisyyden säilymiseen. Käsihygieniä on yksi tärkeimmistä henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluvista asioista. Tämän vuoksi työntekijöiden on oltava tarkkana huolellisesta käsienpesusta, kun he siirtyvät salin puolelta keittiöön. Jokainen työntekijä on suorittanut hygieniapassin, ja heitä on koulutettu valmistamaan ravintolassa myytävät ruoka-annokset.

Pub Nattarin Yläbaarin vanha omavalvontasuunnitelma on tehty silloin, kun ravintolan keittiötoiminta on avattu eli vuonna 2005. Omavalvontasuunnitelma täytyi valmistua nopeasti, ja se tehtiin ilman asiaan parempaa perehtymistä. Toiminnan lähdettyä kunnolla käyntiin monet asiat eivät menneetkään niin kuin alussa suunniteltiin ja omavalvontasuunnitelman päivittäminen helposti unohtui. Omavalvontasuunnitelman huomattiin olevan joiltain osin hieman puutteellinen, ja se oli aika päivittää tämän hetkiseen tilanteeseen sopivaksi.

6 UUSI OMAVALVONTASUUNNITELMA

Pub Nattarin Yläbaariin laadittiin uusi omavalvontasuunnitelma. Uusi omavalvontasuunnitelma on Kangasalan terveystarkastajan tarkastama ja hyväksymä. Omavalvontasuunnitelma otetaan käyttöön Pub Nattarin Yläbaarissa kesäkuun alusta 2010. Ravintolan vastuhenkilö on vastuussa siitä, että uusi omavalvontasuunnitelma tulee tutuksi ravintolan henkilökunnalle ja se omaksutaan osaksi ravintolan jokapäiväistä toimintaa.

Omavalvontasuunnitelman avulla kaikilla ravintolassa työskentelevillä on yhtenäinen käsitys ravintolan oikeista toimintatavoista ja työhönsä liittyvistä ohjeista. Kirjallinen suunnitelma toimii myös apuvälineenä suunniteltaessa tuotteiden ja toiminnan kehittämistä. (Elintarviketurvallisuusvirasto 2006.) Omavalvontasuunnitelman toimivuutta tulee arvioida määräajoin ja täten varmistaa sen ajan tasalla pysyminen. Omavalvontasuunnitelma on päivitettävä vuosittain tai aina kun toiminnassa tai tiloissa tapahtuu muutoksia. (Tampereen kaupunki 2010.)

Uuden omavalvontasuunnitelman laatimisen lähtökohtana oli se, että suunnitelmasta tulee yhtenäinen, helposti luettava kirjallinen tuotos, joka vastaa elintarvikelain säädösten asettamia määräyksiä. Omavalvontasuunnitelmaan tuli miettiä kokonaan uudestaan riskienhallinta ja valita kriittiset valvontapisteeet. Pub tyyppiseen ravintolaan yhdeksi kriittiseksi valvontapisteeksi katsottiin alkoholijuomien anniskelun. Alkoholijuomien anniskelun omavalvonta oli jäänyt puutteelliseksi vanhassa omavalvontasuunnitelmassa, joten uuteen omavalvontasuunnitelmaan laadittiin kokonaan uudestaan alkoholijuomien omavalvonta sekä siihen liittyen erikseen oluen omavalvonta.

Omavalvontasuunnitelma koetaan helposti koskemaan ainoastaan ruokatuotteita, ja esimerkiksi oluen omavalvonta saattaa helposti unohtua. Etenkin hanatuotteiden omavalvonnalla on suuri merkitys tuotteen laadun säilymiseksi. Pub Nattarin Yläbaarin yhdeksi kriittiseksi valvontapisteeksi

valittiinkin hanatuotteet, sillä hanatuotteiden laadun huonontumisen ja tuotteen pilaantumisen riski on suuri. Yleisimmin ongelman aiheuttaa oluen liian hidas kiertonopeus. Laatuun vaikuttavat myös oluen säilytyslämpötila, varastointitilan hygieenisuus sekä oluttankkien suuttimien puhtaus.

Ruokatuotteiden osalta yksi merkittävimmistä kriittisistä valvontapisteistä on ruokien oikea sisälämpötila. Ravintolan yksi suosituimmista ruoista on kanansiivet ja niiden sisälämpötilan on oltava vähintään +75 astetta. Ravintolassa käytetään paljon valmiita pakkastuotteita, ja tuotteiden hankinnan yhteydessä yhdeksi kriittiseksi valvontapisteeksi katsottiinkin pakkastuotteet. Niiden osalta on tärkeää, että ne on kuljetuksen aikana säilytetty riittävän kylmässä ja kylmäketjun tulee säilyä koko tavaroiden purkamisen ajan aina tuotteiden pääsyyn niille osoitettuihin kylmäsäilytystiloihin asti.

Alkoholituotteiden omavalvonnan lisäksi uuteen omavalvontasuunnitelmaan lisättiin useita kohtia kuten näytteenotto, talousvesi, jätehuolto ja asiakirjojen säilytys. Lisäksi omavalvontasuunnitelman alkuun kirjattiin omavalvonnan tavoitteista. Näiden lisäksi monia kohtia kuten elintarvikkeiden hankintaa ja vastaanottotarkistusta, elintarvikkeiden säilytystä sekä ruoan valmistusta tarkennettiin ja päivitettiin. Vanhan omavalvontasuunnitelman siivoussuunnitelman katsottiin olevan ajan tasalla, ja se on hyväksi todettu, joten sitä ei lähdetty uusimaan eikä sen kummemmin muokkaamaan. Uusi omavalvontasuunnitelma on koneella kirjoitettu kokonaan uudestaan yhtenäiseksi kirjalliseksi versioksi.

7 PÄÄTÄNTÄ

Opinnäytetyössä päästiin hyvin opinnäytetyön tavoitteisiin. Pub Nattarin Yläbaariin laadittiin uusi omavalvontasuunnitelma, joka vastasi alkuun asetettuja tavoitteita. Opinnäytetyöhön olisi voinut lisätä osion, jossa olisi tutkinut uuden omavalvontasuunnitelman käyttöönottoa ja sen toimivuutta Pub Nattarin Yläbaarissa. Tällöin opinnäytetyön työstäminen olisi pitänyt ajoittaa siten, että syksyllä olisi laatinut uuden omavalvontasuunnitelman ja vuodenvaihteen jälkeen alkanut tutkimaan uuden omavalvontasuunnitelman toimivuutta ja keväällä arvioinut tuloksia.

Työstin opinnäytetyötä koulun ja töiden ohella, joten aikani ei olisi riittänyt omavalvontasuunnitelman toimivuuden arvioimiseen. Tämän vuoksi ajoitinkin opinnäytetyöprojektin siten, että sekä syys- ja kevätlukukaudella työstin opinnäytetyötä ja uutta omavalvontasuunnitelmaa, jotka valmistuivat vasta keväällä ja tämän vuoksi omavalvontasuunnitelman toimivuutta ei ole arvioitu. Mielestäni opinnäytetyön onnistumisen kannalta on tärkeää, että jokainen asettaa itselleen sopivat tavoitteet työtä aloittaessa ja aikatauluttaa työn etenemisen niiden mukaan.

Opinnäytetyö oli hyvin työelämälähtöinen ja koin siitä olevan oikeasti hyötyä kyseiselle yritykselle. Juurikin tämä asia sai minua motivoitumaan työtä tehdessä. Projektin alkuvaiheessa asetin itselleni hyvinkin realistiset tavoitteet työstä ja niihin pääsin mielestäni erittäin hyvin. Koin onnistuneeni tekemään hyvän omavalvontasuunnitelman, jota voin mahdollisesti käyttää pohjana myös myöhemmin työelämässäni.

LÄHTEET

Aittoniemi, V.-M. 1995. Omavalvonta. Uutiset 95 (9) 5.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2006. a Evira pähkinankuoressa. Luettu 5.1.2010. http://evira.fi/portal/fi/evira/organisaatio/evira_pahkinankuoressa/.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2006. b Organisaatio. Luettu 2.4.2010. <http://www.evira.fi/portal/fi/evira/organisaatio/>.

Hatakka, M. Pakkala, P. Siivonen, P. & Turja, M. 2004. Elintarvikehygienian hygieniaosaaminen ja omavalvonta. 1. painos. Helsinki: WSOY

Holi, P. 1997. Ravintola vastaa hanaoluen laadusta. Vitriini (5) 24.

Honkakumpu, I. 1995. Omavalvonta merkitsee vastuunottamista. Vitriini 95 (4) 40.

Ilijäs, T. & Välimäki, M.-L. 2002. Elintarvikehygienian ja -lainsäädäntö. 1. painos. Keuruu: Otava.

Ilijäs, T. & Välimäki, M.-L. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. 2. painos. Keuruu: Otava.

Iisalo, S. 1996. Uudet oluet jalostavat juomatapoja. Kuluttaja 96 (4) 33.

Kangasalan kunta. 2010. Elintarvikevalvonta. Luettu 5.1.2010. http://www.kangasala.fi/sosiaali_ja_terveys/terveyspalvelut/ymparistoterveyden_huolto/elintarvikevalvonta/.

Kivipuro, A.-L. 2005. Omavalvonnan pakosta sen ihanuuteen. Hotelli- ja ravintola- alan koulutusohjelma. Tampere: Pirkanmaan ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Maa- ja metsätalousministeriö. 2010. Elintarvikkeet. Luettu 8.3.2010. <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet.html>.

Peltomäki, S. 2008. Omavalvonta toimivaksi. Hotelli- ja ravintola- alan koulutusohjelma. Tampere: Pirkanmaan ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Pönkä, A. 1996. Omavalvonta ja hygienia ravitsemisliikkeessä. 1. painos. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Ruotsalainen, A. 2006. Liikeideasta olutravintolaksi. Tampere: Pirkanmaan ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus 1997. Oluen omavalvonta ravintolassa. Helsinki.

Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto. 2009. Alkoholijuomien anniskelun omavalvontaopas. Luettu 6.4.2010.

http://www.valvira.fi/files/omavalvontaohje_ravintolat.pdf.

Sosiaali- ja terveysministeriö. 2009. Vastuutahot alkoholipolitiikan valvonnassa. Päivitetty 22.12.2009. Luettu 6.4.2010.

<http://www.stm.fi/hyvinvointi/paihdehaitat/alkoholipolitiikka/vastuutahot>.

Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto. 2006. Omavalvonta ravintolassa. Helsinki: Töölön kirjapaino Oy. Shr:n omavalvontaohjekansio.

Suomen tulli. 2010. Tullilaboratorion tehtävät. Päivitetty 4.5.2009. Luettu 8.3.2010.

http://www.tulli.fi/fi/yhteystiedot_ja_palaute/tullilaboratorio/tehtavat/index.jsp.

Tampereen kaupunki 2010. Omavalvonta. Päivitetty 23.3.2010. Luettu 2.4.2010.

http://www.tampere.fi/terveyspalvelut/ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/omavalvonta.html#Omavalvontasuunnitelman_hyvaksyminen.

Työ- ja elinkeinoministeriö. 2010. Työ- ja elinkeinoministeriö. Päivitetty 25.1.2010. Luettu 8.3.2010. <http://www.tem.fi/index.phtml?s=2072>.

Valtiovarainministeriö. 2009. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Päivitetty 10.7.2009. Luettu 6.4.2010.

http://www.valtiolle.fi/valtiolle/fi/02_tutustu_tyonantajiin/evira/index.jsp.

LIITTEET

Liite 1: Pub Nattarin Yläbaarin omavalvontasuunnitelma

LIITE 1: Pub Nattarin Yläbaarin omavalvontasuunnitelma

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Pub Nattarin Yläbaari
Holvastintie 6
36240 Kangasala
www.kirsi.raittila@gmail.com
03 364 26 30
Kirsi Visuri

SISÄLLYSLUETTELO

1	OMAVALVONNAN TAVOITTEET	31
2	TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT	32
2.1	Ravitsemisliikkeen yhteystiedot	32
2.2	Vastuualueet	32
3	TOIMINNAN KUVAUS	34
3.1	Aukioloajat	34
4	ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTOTARKISTUS	35
4.1	Valvontatoimenpiteet	35
5	ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI JA LÄMPÖTILASEURANTA	36
5.1	Kylmäsäilytystilojen lämpötilaseuranta	36
6	RUOAN VALMISTUS	37
7	HENKILÖKUNNAN HYGIENIA	38
8	NÄYTTEENOTTO	39
9	TALOUSVESI	40
10	ASTIAHUOLTO	41
11	JÄTEHUOLTO	42
12	TUHOLAISTORJUNTA	43
13	RUOKAMYRKYTYKSEN JA RUOKAMYRKYTYSEPÄILYN TARKASTUS	44
14	ASIAKASPALAUTTEET	45
15	ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS	46
16	TUPAKOINTI	47
17	ALKOHOLIJUOMIEN OMAVALVONTA	48
17.1	Oluen omavalvonta	49
18	SIIVOUSSUUNNITELMA	51
	LIITTEET	53

1 Viikoittain / kuukausittain suoritettavat siivoukset

2 Riskiselvitys ja kriittisten valvontapisteiden valinta

3 Lämpötilojen seurantalomake

1 OMAVALVONNAN TAVOITTEET

Omavalvonta on toimintaa, jolla pyritään säilyttämään ravintolassa säilytettävien, käsiteltävien sekä valmistettujen elintarvikkeiden laatu hyvänä ja kilpailukykyisenä aina asiakkaalle asti. Omavalvonnan toteuttaminen perustuu elintarvike- sekä terveydensuojelulain säädöksiin.

Elintarvikelaki velvoittaa elintarvikealan toimijoita valvomaan tuotteidensa laatua ja pitämään kirjaa valvonnan toteuttamisesta. Lain tavoitteena on saada valvonta osaksi ravintoloiden jokapäiväistä toimintaa, ja näin varmistamaan tuotteiden laadun säilyminen. Viranomaiset valvovat, että ravintoiloissa on käytössä hyväksytty omavalvontasuunnitelma.

Omavalvonta tulee löytyä ravintoloista kirjallisena omavalvontasuunnitelmana, joka toimii muistin virkistäjänä ja ohjeena omavalvonnan toteuttamisesta. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla:

- tavarán vastaanotto
- elintarvikkeiden säilytys
- lämpötilavalvonta
- ruoanvalmistus
- hygienia
 - henkilökunnan hygienia
 - tuholaistorjunta
 - jätehuolto
 - talousvesi
 - siivoussuunnitelma
- astiahuolto
- asiakasvalitukset
- asiakirjojen säilytys
- tupakointi
- alkoholijuomien omavalvonta

Omavalvontasuunnitelman noudattaminen on lakisääteistä.

2 TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT

2.1 Ravitsemisliikkeen yhteystiedot

Yritys	Tmi Pub Nattarin Yläbaari
Toiminnanharjoittaja	Kirsi Visuri
Y-tunnus	1988916-1
Ravitsemisliikkeen nimi	Pub Nattarin Yläbaari
Osoite	Holvastintie 6 36240 Kangasala
Puhelinnumerot	03 3642630 040 5370469 0407723380

2.2 Vastuualueet

Omavalvonnan yhteyshenkilö:

Nimi	Kirsi Visuri
Tehtävänimike	Vastaava hoitaja/ keittiöpäällikkö
Puhelinnumero	040 5370469
Sähköpostiosoite	kikka.raittila@gmail.com

Omavalvontaan liittyvien toimintojen vastuuhenkilöt:

Hankinnat	Kirsi Visuri / Rami Visuri
Elintarvikkeiden vastaanotto	Kirsi Visuri / Rami Visuri / vuorossa olevat työntekijät
Omavalvonnan koulutus	Kirsi Visuri
Ruoanvalmistus ja -tarjoilu	Vuorossa olevat työntekijät
Astiahuolto	Vuorossa olevat työntekijät
Puhtaanapito	Vuorossa olevat työntekijät
Jätehuolto ja tuholaistorjunta	Kirsi Visuri
Hygieniosaamistodistukset	Kirsi Visuri
Terveystodistukset	Kirsi Visuri

Alkoholivastaava	Kirsi Visuri
Alkoholivaravastaavat	Rami Visuri

Ruokamyrkytysepäilyt	Kirsi Visuri
Asiakaspalautteet	Kirsi Visuri

Terveystarkastaja:

Nimi:	Maija- Liisa Rantala
Työpaikka	Kangasalan terveyskeskus
Puhelin	03 385 11 11
	050 330 22 16

3 TOIMINNAN KUVAUS

Pub Nattarin Yläbaari on Nattarin liikekeskuksessa sijaitseva pub-tyyppinen ravintola. Ravintolassa on 70 asiakaspaikkaa sekä 30 asiakaspaikkainen terassi. Ravintolalla on A-oikeudet ja alkoholijuomien lisäksi ravintolassa myydään ruokaa joko paikanpäällä nautittavaksi tai noudettavaksi mukaan. Asiakaskunta koostuu pääasiassa Kangasalalla asuvista paikallisista, jotka tulevat viettämään aikaansa lähiöpubiin. Ravintolalla on kaksi omistajaa, jotka myös työskentelevät kokoaikaisesti ravintolassa. Omistajien lisäksi ravintolassa työskentelee kaksi työntekijää.

Ravintolassa on kolme jääkaappia, kaksi pakastinta sekä vetolaatikosto, jossa on yhdeksän laatikkoa elintarvikkeiden sekä juomien kylmäsäilytystä varten. Ravintolan keittiön yhteydessä toimii tiskauspiste. Keittiössä sijaitsee myös osa kylmäsäilytyslaitteista sekä varastotilaa.

3.1 Aukioloajat

Ravintola on avoinna viikon jokaisena päivänä:

Ma – To 11-23

Pe 11-02

La 09-02

Su 09-23

Keittiö suljetaan 15 minuuttia ennen valomerkkiä.

4 ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTOTARKISTUS

Elintarvikkeiden hankinnassa käytetään ennalta sovittuja ja luotettavia tavarantoimittajia. Kesko ja Hartwall toimittavat tavaraa ravintolaan joka keskiviikko. Tarvittaessa ravintolan vastuuhenkilöt noutavat tavaraa itse Keskon tukusta. Näiden tavarantoimittajien lisäksi tavaraa noudetaan Ravintola Hookista, sieltä tavara haetaan aina itse.

Raaka-aineiden kuljetuksista vastaa osittain kuljetusyritys ja osa tuotteista noudetaan itse. Itse noudettaessa varmistetaan ja huolehditaan tuotteiden lämpötiloista, puhtaista ja asianmukaisista kuljetuslaatikoista sekä kylmäpeitteistä. Kuljetuslaatikoiden puhtaus tarkistetaan aina ennen ja jälkeen kuljetuksen ja ne säilytetään niille varatussa tilassa. Kuljetuksen kestosta dokumentoidaan tarvittaessa.

4.1 Valvontatoimenpiteet

Elintarvikkeet tarkastetaan aina heti kuorman saapuessa. Tuotteiden laatu käydään läpi aistinvaraisesti huomioiden lämpötilat, päiväysmerkinnät sekä pakkausten yleisen kunnan ja puhtauden. Tarkistetaan myös, että elintarvikkeiden määrä ja laatu vastaavat tilausta. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötilojen mittaustulokset on kirjattava ylös kerran viikossa ja aina poikkeamia todettaessa. Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan ylös päiväys, tuote, valmistaja, tavarantoimittaja, lämpötila sekä mahdollinen havaittu virhe ja palautus tai tehty ilmoitus. Pakastetut ja helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarkastetaan aina ensin ja siirretään mahdollisimman pikaisesti kylmäsäilytystiloihin.

5 ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI JA LÄMPÖTILASEURANTA

Elintarvikkeet säilytetään niille osoitetuissa kylmäsäilytystiloissa ja varastoissa. Tuotteita sijoitettaessa oikeille varastopaikoille noudatetaan first in – first out -menetelmää, eli uudet tuotteet varastoidaan taaemmaksi ja ensin tulleet tuotteet käytetään ensin.

Pakkastuotteita säilytetään pakastimessa, jonka lämpötila on vähintään -18 astetta. Liha ja lihavalmisteita säilytetään kylmiössä, jonka lämpötila on enintään +6 astetta, maitoa ja kermaa kylmiössä, jonka lämpötila on enintään +6 astetta ja muita pastöroituja maitotuotteita kylmiössä, jonka lämpötila on enintään +8 astetta.

Koko varastoinnin ajan huolehditaan tuotteiden laadun säilymisestä. Varastosta poistetaan pilaantuneet ja päiväykseltään vanhentuneet tuotteet sekä tyhjt pakkaukset. Huolehditaan muutenkin varastotilojen yleisestä siisteydestä ja järjestyksestä.

5.1 Kylmäsäilytystilojen lämpötilaseuranta

Kylmäsäilytystilojen lämpötilat kirjataan päivittäin ylös. Näin pystytään seuraamaan riittävän alhaisten lämpötilojen säilyminen ja reagoimaan tarvittaessa mahdollisimman nopeasti. Kutakin laitetta varten on lämpötilaseurantakaavake, johon merkataan ylös laite, päivämäärä, lämpötila ja mahdolliset huomautukset. Mitattuja lämpötiloja verrataan säädösten normeihin ja suosituksiin.

Mikäli lämpötilojen raja-arvo ylitetään, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus ottaen huomioon sen laatu, lämpötila ja lämpötilapoikkeaman kesto. Jos tuotteen laadusta on vähänkin epäilystä, tuote on hävitettävä. Tarvittaessa otetaan yhteys terveystarkastajaan.

6 RUOAN VALMISTUS

Raa'at ja kypsät tuotteet käsitellään kokoajan erillään ja salaattitarvikkeille on olemassa oma pesuallas, joka on sijoitettuna erillään muista tuotteista. Raailla ja kypsillä tuotteilla on omat työvälit, joita säilytetään erillään. Koko ruoanvalmistuksen ja tuotteiden käsittelemisen ajan huolehditaan riittävästä käsien pesemisestä sekä työhanskojen vaihtamisesta.

Valmistettavien ruokien lämpötiloja seurataan kypsennyksessä, siipikarjan on oltava vähintään +75 astetta ja muiden +70 astetta. Kaikki ruoat tarjoillaan asiakkaille ns. suoraan pannulta, ja salaattit että muut ruoat tehdään valmiiksi vasta tilauksesta. Ravintolassa ei ole käytössä noutopöytä, eikä kerran tarjolla olleita tuotteita tarjoilla enää uudelleen. Ravintolassa on käytössä take away - palvelu. Tuotteet valmistetaan ravintolassa, ja asiakas noutaa ne paikan päältä.

Kun tuotteita jäädytetään, tuote menee suoraan kylmiöstä pakastimeen ja sulatettaessa tuote nostetaan kylmiöön, ei huoneenlämpöön. Tuotteet jäädytetään ja sulatetaan tarpeeksi pienissä erissä, ne säilytetään niille sopivissa pakkauksissa ja pakkauksiin merkataan tarvittaessa päivämäärät. Ravintolassa ei ole jäähdytettäviä ruokia, eikä ruokia kuumenneta uudelleen.

Ravintola ei valmista erikseen dieettituotteita. Tuotevalikoimassa on laktoositon, vähälaktoosinen, maidoton, munaton ja gluteeniton tuote. Nämä tuotteet ovat valmistustuotteita. Kaikista tarjolla olevista tuotteista on olemassa yhteenvetona tuoteseloste, josta on helppo ja nopea tarkistaa, mitä tuotteet sisältävät. Kaikki työntekijät ovat tietoisia, mitä tuotteita he myyvät ja mitä tuotteet sisältävät, ja voivat kertoa niistä ammattitaitoisesti asiakkaille.

7 HENKILÖKUNNAN HYGIENIA

Henkilökunta perehdytetään työhön ja varmistetaan, että jokainen omalta osaltaan taitaa ja tietää omavalvonnan perusteet. Henkilökunnalta varmistetaan riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen sekä heitä koulutetaan tarvittaessa. Työskentelytapojen hygieenisyyttä seurataan jatkuvasti.

Ravintolan työterveyshuoltona toimii Kangasalan työterveyshuolto. Uudet työntekijät käyvät työhöntulotarkastuksessa.

8 NÄYTTEENOTTO

Ravintolan henkilökunta ei ota näytteitä itse. Viranomaiset huolehtivat näytteenotosta tarkastuksen yhteydessä.

9 TALOUSVESI

Vesi on Kangasalan kaupungin vesijohtovettä. Mikäli veden laadussa, maussa, hajussa tai värissä havaitaan puutteita, otetaan yhteyttä terveystarkastajaan.

10 ASTIAHUOLTO

Astianpesu tapahtuu koneellisesti. Astianpesukoneen pesuveden lämpötilat kirjataan ylös päivittäin. Pesuveden lämpötilan tulee olla +60- +70 astetta ja huuhteluveden +80- +90 astetta. Astioiden puhtautta seurataan aistinvaraisesti ja puhtaus varmistetaan riittävällä esipesulla. Astianpesukoneen pesuvesi vaihdetaan vähintään kerran päivässä.

Astianpesukoneen huolto

Tmi Kalle Numme 040 5443108

H plus Himanka 050 4009272

11 JÄTEHUOLTO

Ravintolassa lajitellaan sekajäte, biojäte, pahvit, lasi, metallitölkit sekä palautuspullot ja –tölkit.

Baarin puolella sijaitsee yksi sekajäteroskapussi ja keittiössä sekajäte, biojäte sekä muut roskien keräysastiat. Roskikset vaihdetaan aina kun ne tulevat täyteen tai vähintään kerran päivässä. Roskiksia vaihdettaessa ja tyhjennettäessä huolehditaan erityisen hyvin omasta hygieniasta. Kädet pestään huolellisesti roskiksien tyhjennyksen jälkeen.

Jäteastiat sijaitsevat ravintolan ulkopuolella, ravintolan välittömässä läheisyydessä. Jätehuollosta vastaa kiinteistö Oy Nattarin lähipalvelukeskus ja Nattarin huolto.

12 TUHOLAISTORJUNTA

Tuhoeläinten esiintymistä ennaltaehkäistään toteuttamalla omavalvontasuunnitelman mukaista valvontaa ja hygieenistä puhtaanapitoa. Tuholaisten mahdollista esiintymistä tai niiden merkkejä seurataan jatkuvasti. Jos niitä on havaittavissa, ryhdytään heti toimenpiteisiin ja kutsutaan torjuntayrityksen edustaja paikalle. Tuholaisten jälkien toteaminen ja tehdyt toimenpiteet kirjataan ylös.

Kesäaikana käytetään esimerkiksi karpäspaperia tai ns. itikkaverhoja. Ovia pidetään tarpeen mukaan kiinni, etteivät itikat pyri sisälle. Mahdollisia muurahaisia torjutaan esimerkiksi Raid Aerosoleilla.

Tuholaistorjunnasta vastaa Finpestcontrol 010 8503320

13 RUOKAMYRKYTYS JA RUOKAMYRKYTYSEPÄILY

Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäilty elintarvike säilytetään niin, että se voidaan tutkia laboratoriossa ruokamyrkytyksen syyn selvittämiseksi. Mahdollisesta ruokamyrkytyksestä tai ruokamyrkytysepäilystä ilmoitetaan välittömästi kunnan terveydensuojeluviranomaisille.

Terveystarkastaja Maija- Liisa Rantala

14 ASIAKASPALAUTTEET

Ravintolassa on olemassa asiakaspalautelaatikko. Kaikki asiakaspalautteet käsitellään yhdessä henkilökunnan kanssa. Asiakaspalautteiden kautta pyritään kehittämään sekä tuotteiden että asiakaspalvelun laatua. Asiakaspalautteet arkistoidaan.

15 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Omavalvontasuunnitelmaa säilytetään ravintolassa kaikkien työntekijöiden nähtävillä. Seuraavat asiakirjat säilytetään pysyvästi, kunnes ne korvataan uusilla:

- terveydensuojeluviranomaisen ravitsemisliikettä koskeva hyväksymispäätös tai sen kopio
- siivous- ja puhdistussuunnitelma
- selvitys ravitsemisliikkeen jätehuollosta
- tuholaisten esiintyminen ja torjunta- suunnitelma
- henkilökunnan salmonellatodistukset
- henkilökunnan työhöntulotarkastus selvitykset
- hygieniosaamistodistusten kopiot
- käyttöturvallisuustiedotteet pesuaineista ja kemikaaleista
- terveydensuojeluviranomaisen maahantuontia koskeva päätös tai sen kopio ja kopiot viranomaisille tehdyistä ilmoituksista.

Seuraavia asiakirjoja säilytetään vähintään vuoden ajan:

- omavalvonnan seurantalomakkeet
- lämpötilaseurantalomakkeet
- kirjalliset asiakaspalautteet
- kopio ruokamyrkytyspäilyä koskevasta ilmoituksesta terveydensuojeluviranomaisille
- laboratoriotutkimusten tulokset
- terveystarkastajan pöytäkirjat ja kirjalliset kehotukset
- huoltoasiakirjat.

Kaupalliset asiakirjat säilytetään kirjanpitolain edellyttämän ajan.

16 TUPAKOINTI

Ravintola on ollut 1.6.2007 lähtien savuton. Tupakointi järjestetään terassille ympärivuotisesti huolehtien, ettei tupakansavu pääse kulkeutumaan avoimesta ovesta tai ikkunasta ravintolan sisätiloihin. Asiakas voi viedä alkoholijuomaa terassille päivittäin aamu yhdeksän ja ilta kahdentoista välisenä aikana. Muina aikoina terassille ei anniskella. Käytännössä ravintolan ollessa avoinna 02 asti, asiakkaat jättävät alkoholijuomansa sisälle asioidessaan tupakalla kello 00-02 välisenä aikana.

Asiakkaita informoidaan asiasta sekä suullisesti että kyltein. Asiakas, joka tupakoi sisällä, ohjataan ystävällisesti siirtymään terassille. Jos asiakas ei tottele ja hän vastustelee, soitetaan paikalle poliisi. Jokaiseen terassin pöytään on sijoitettu tuhkakupit. Näiden lisäksi terassilla on yksi suurempi, itsestään sammuva tuhkakuppi.

17 ALKOHOLIJUOMIEN OMAVALVONTA

Alkoholijuomien anniskelun omavalvontasuunnitelma Pub Nattarin Yläbaariin.

Omavalvonnan vastuhenkilöt:

Kirsi Visuri

Rami Visuri

Jokaisella työntekijällä on anniskeluvastaavan tehtävään soveltuva koulutus tai riittävä työkokemus.

Ikärajat

Alkoholijuomaa ei saa anniskella alle 18-vuotiaalle. Työntekijän on aina tarkistettava alkoholijuomaa ostavan asiakkaan ikä, mikäli ei ole varma, että asiakas on täyttänyt 18 vuotta. Nuori on velvollinen todistamaan ikänsä viranomaisten antamasta kuvallisesta henkilökortista, passista tai ajokortista. Mikäli nuoren henkilön ikää ei voida varmistaa, hänelle ei myydä alkoholijuomaa.

Päihtyneet ja häiritsevästi käyttäytyvät

Alkoholijuomaa ei anniskella selvästi päihtyneelle tai häiritsevästi käyttäytyvälle asiakkaalle. Työntekijät voivat tunnistaa selvästi päihtyneen henkilön horjumisesta, sammaltavasta tai kovaäänisestä puheesta sekä epävarmoista ja hapanoivista liikkeistä.

Liika-anniskelu

Ravintolassa käytetään viinamittoja, joilla juomiin mitataan alkoholiannos. Alkoholijuomaa saa anniskella asiakkaalle vain yhden annoksen kerrallaan. Anniskellusta alkoholijuomasta on annettava asiakkaalle kuitti. Alkoholijuomaa ei saa anniskella velaksi.

Järjestyshäiriöt

Häiritsevästi käyttäytyvä asiakas poistetaan ravintolasta ja tarpeen tullen paikalle soitetaan poliisi. Järjestyshäiriöiden välttämiseksi selvästi päihtyneelle tai häiritsevästi käyttäytyvälle asiakkaalle ei anniskella alkoholijuomia.

Anniskelualueiden tehokas valvonta

Kiireisinä päivinä ravintolassa on enemmän henkilökuntaa töissä kuin hiljaisina aikoina. Näin pystytään kontrolloimaan, ettei anniskeltua alkoholijuomaa kulkeudu anniskelualueen ulkopuolelle.

17.1 Oluen omavalvonta

Kriittiset pisteet hanaoluen tarjoilussa ovat oluen liian hidas kiertonopeus, varastotankkitilan lämpötila, olutastioiden ja tankkien liittimien vaihdon yhteydessä olueen voi päästä haitallisia mikrobeja sekä mikrobeja voi päästä olueen, jos hanalaitteen nokan hygieniasta ei pidetä huolta.

Oluen kiertonopeuden varmistamiseksi hanaoluen menekkiä seurataan ja sen pohjalta hankinnat mitoitetaan oikein. Lisäksi varmistetaan, että jokaista hanaa käytetään päivittäin ja mahdollisimman tasapuolisesti. Olutvaraston lämpötilan tulee olla noin +18 astetta, kuitenkin aina alle +25 astetta.

Olutvaraston siisteydestä pidetään hyvää huolta. Varasto siivotaan perusteellisemmin kerran kuukaudessa ja viikoittain tehdään peruspuhdistus. Olutastiaa vaihdettaessa huolehditaan, että liittintä ei lasketa lattialle eikä muulle pinnalle, joka ei ole täysin puhdas. Olutastioiden liittimet ja hanat pestään kerran viikossa. Lisäksi päivittäin puhdistetaan hanalaitteen nokka, tyhjennetään ja pestään tippa- astiat sekä puhdistetaan tarjoilualue. Hanoiin laitetaan yön ajaksi muovitulpat.

Pullo-olutta myydään vanhimmasta päästä ja seurataan parasta ennen merkintää. Tarjoilulasien puhtaudesta huolehditaan ja ne kuivataan ilmavassa tilassa suu alaspäin. Lasit myös jäähdytetään ennen tarjoilua.

Lisäksi huolehditaan myös post mix –laitteiden puhtaudesta. Huoltohenkilökunta merkkää ylös puhdistuskäynnit, varaston lämpötilan sekä tehdyt toimenpiteet. Varaston siivous merkataan ylös kerran kuukaudessa sekä aina poikkeamia huomattaessa.

18 SIIVOUSSUUNNITELMA

SALI

Päivittäin suoritettavat siivoukset:

- pöytien sekä työtasojen puhdistus
- lattian lakaisu ja pesu
- saniteettitilojen pintojen sekä lattian pesu
- astianpesukoneen pesu
- roskien tyhjennys, myös tuhkakuppi
- kesän aikana terrassin pöydät pyyhitään sekä lattia lakaistaan tai suihkutetaan tarvittaessa.

Viikoittain/ kuukausittain suoritettavat siivoukset:

- imurointi (sohvat, tiskin takaosa, tuolit, matot)
- ikkunoiden, peilien, taulujen ja ovien puhdistus
- pölyjen pyyhintä
- jääkaapin ja kylmäkaapin puhdistus
- kahvinkeitin pesu
- saniteettitilojen ovien, kaakeleiden ja pöntön alaosien puhdistus
- jääpalakoneen puhdistus
- astianpesukoneen puhdistus ohjelman mukaisesti
- viinahyllyn puhdistus
- limsapistoolin puhdistus.

Tiistaisin siivotaan varastot. Lattiat lakaistaan ja pestään sekä tavarat laitetaan järjestykseen.

KEITTIÖ

Päivittäin suoritettavat siivoukset:

- pöytien ja työtasojen puhdistus
- tiskialtaan puhdistus
- altaiden puhdistus
- astianpesukoneen puhdistus
- roskien tyhjennys
- lattian pesu harjalla ja juoksevalla vedellä
- keittiölaitteiden aistinvarainen puhdistus.

Viikoittain/ kuukausittain suoritettavat siivoukset:

- katon sekä seinien puhdistus
- ikkunoiden pesu
- astianpesukoneen peruspuhdistus
- rasvakeittimien rasvojen vaihto vähintään kerran viikossa, tarvittaessa useammin
- rasvakeittimien pesu
- kylmiöiden ja pakastimen puhdistus
- pakkasen sulatus tarvittaessa
- lattiakaivon puhdistus
- parilan puhdistus
- lieden puhdistus
- rasvan suodattimien pesu kerran kuukaudessa
- ilmanvaihtokanavien puhdistus kerran vuodessa (dokumentoidaan).

Kaikille pinnoille on osoitettuna omat pesuaineet ja pesuvälineet. Rasvat hankitaan Kespro Oy:stä, jonne ne myös käytön jälkeen palautetaan.

RISKISELVITYS JA KRIITTISTEN VALVONTAPISTEIDEN VALINTA

Liite 2

TAVARAN VASTAANOTTO

Vastuuhenkilö: Esimies / vuorossa oleva työntekijä

Kriittinen piste	Vaara	Seuranta	Raja-arvo	Toimenpide	Vastuuhenkilö
Elintarvikkeet	Mikrobiologinen	Tavaran saapuessa aistinvarainen	Päiväys, Elintarvikkeiden ja pakkausten ulkonäkö	Tavaran siirtäminen varastoihin	Esimies / työvuorossa oleva työntekijä
Pakasteet	Liian korkea tuotelämpötila	Aistinvarainen	-18 astetta	Tavaran siirtäminen pakastimeen, yhteys esimieheen ja tavarantoimittajaan	Työvuorossa oleva
Maito ja kerma	Liian korkea tuotelämpötila	Aistinvarainen	+8 astetta	Tavaran siirtäminen kylmään, yhteys esimieheen ja tavarantoimittajaan	Työvuorossa oleva
Siipikarja	Liian korkea tuotelämpötila, Rikkinäiset pakkaukset	Aistinvarainen	+6 astetta	Tavaran siirtäminen kylmään, yhteys esimieheen ja tavarantoimittajaan	Työvuorossa oleva

TUOTTEEN VALMISTUS JA MYYNTI

Vastuuhenkilö: Esimies / vuorossa oleva työntekijä

Kriittinen piste	Vaara	Seuranta	Raja-arvo	Toimenpide	Vastuuhenkilö
Ruoanvalmistus	Liian alhainen sisälämpötila	Valmiin tuotteen sisälämpötilan mittaus pistokokein	Vähintään +70 astetta, siipikarja +75 astetta	Tuotteen lisälämmitys	Työvuorossa oleva työntekijä
Alkoholin myynti	Anniskelu alaikäiselle, liian päihtyneelle	Tarkastetaan nuorien asiakkaiden ikä, ei anniskella liian päihtyneelle	Ikäraja K18	Jos nuori asiakas ei todista ikäänsä, hänelle ei anniskella, liian päihtyneelle ei myydä alkoholijuomaa	Työvuorossa oleva
Hanatuotteet	Hanatuotteiden liian hidas kiertonopeus	Seurataan hanatuotteiden menekkiä	Jokaisen hanan säännöllinen käyttö	Käytetään kaikkia hanoja tasapuolisesti, oikeankokoiset oluttynnyrit	Työvuorossa oleva

HYGIENIA

Vastuuhenkilö: Esimies / vuorossa oleva työntekijä

Kriittinen piste	Vaara	Seuranta	Raja-arvo	Toimenpide	Vastuuhenkilö
Henkilökunta	Henkilökohtainen hygienia, työntekijöiden terveys, elintarvikkeiden hygieeninen käsittely	Päivittäinen hygienian ja terveyden seuraaminen	Hyvä hygieninen taso	Sairastumisesta ilmoitetaan esimiehelle	Esimes / työvuorossa oleva työntekijä
Astiat ja astianpesukone	Liian alhaiset / korkeat lämpötilat	Aistinvarainen seuranta, lämpötilojen kirjaaminen	Pesuvesi 60-70 astetta, huuhteluvesi 80-90 astetta	Tutkitaan pesuaineannostelu ja lämpötilat, ilmoitetaan esimiehelle ja huoltoon	Työvuorossa oleva
Yleinen siisteys	Ruoan mikrobiologinen saastuminen	Päivittäinen siisteyden seuranta	Määritelmä hyvästä hygieenian tasosta	Laadittua siivoussuunnitelmaa noudatetaan	Työvuorossa oleva

