



## **Omavalvontasuunnitelma Vierumäki Sports Oy**

Henna Keijama

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Amk-opinnäytetyö

2022

Restonomi

## Tiivistelmä

**Tekijä(t)**

Henna Keijama

**Tutkinto**

Restonomi

**Raportin/Opinnäytetyön nimi**

Omavalvontasuunnitelma Vierumäki Sports Oy

**Sivu- ja liitesivumäärä**

23 + 2

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön päätavoitteena on tuottaa Vierumäki Sports Oy:lle ravintolamaailma Fennadan omavalvontasuunnitelma ja virallista suunnitelmaa vapaamuotoisempi kuvallinen versio. Kuvallista versiota on tarkoitus käyttää uusien työntekijöiden perehdytyksen tukena. Alatavoitteita ovat kriittisten pisteiden tunnistaminen ja tärkeimpien omavalvontatoimenpiteiden kuvaaminen. Toimeksianto annettiin Vierumäellä syyskuussa 2021.

Opinnäytetyön aiheen rajaaminen tapahtuu suoraan toimeksiantajan tekemän toimeksannon pohjalta. Toiminnallinen osuus sisältää tarkempien raamien mukaan tehdyn virallisen omavalvontasuunnitelman ja kuvallisen version.

Omavalvonnalla tarkoitetaan elintarvikealalla tehtävää hygienian valvontaa ja tuotteiden laadun seurantaa. Osana omavalvontaa on omavalvontasuunnitelma. Jokaisen toimijan on tehtävä omavalvontasuunnitelma, joka koostuu hyvistä hygieniakäytännöistä ja elintarvike-turvallisuusohjeista.

Omavalvonnan tavoitteena on siis pyrkiä kartoittamaan elintarvikehuoneistossa elintarvike-turvallisuuteen liittyvät riskit ja miten riskien syntyminen voidaan minimoida. Riskit voidaan jakaa fysikaalisiin, kemiallisiin ja mikrobiologisiin vaaroihin. Näiden riskien kartoittamisessa voidaan hyödyntää HACCP-järjestelmää.

Ravintolamaailma Fennadassa on käytössä Fredman Chefstein -järjestelmä. Digitaalinen Fredman Chefstein-palvelu on tehty tukemaan keittiön toimintaa. Muokkautuvan käyttöliittymän avulla pystytään digitalisoimaan manuaalisia työvaiheita, kuten hygienian ja ruokahävikin seurannan ammattikeittiöissä.

Työ on produktiivista, jossa lopputuloksena syntyy Vierumäki Sports Oy:n ravintolamaailma Fennadan omavalvontasuunnitelma, sekä kuvallinen versio sen pohjalta. Työn tekeminen alkoiprojektin suunnittelulla ja toteuttamisella. Opinnäytetyön raportin kirjoittaminen alkoi vasta kun tuotteet olivat valmiit helmikuussa 2022.

Valmiit tuotteet esitettiin toimeksiantajalle maaliskuussa 2022 ja opinnäytetyö valmistui lopullisesti huhtikuussa 2022.

**Asiasanat**

Omavalvonta, elintarvikehygieniat, HACCP

## Sisällys

1	Johdanto .....	1
1.1	Opinnäytetyön tavoite ja rajaus .....	1
1.2	Menetelmä ja tietoperusta .....	2
1.3	Vierumäki Sports Oy .....	3
2	Omavalvonta .....	4
2.1	Hygieniä .....	5
2.2	Puhtaanapito .....	6
2.3	Ruoan valmistus .....	7
2.4	Jätehuolto .....	8
2.5	Haittaeläimet .....	9
3	Elintarvikeriskit ja niiden kartoittaminen .....	10
3.1	Fysikaaliset .....	10
3.2	Kemialliset .....	10
3.3	Mikrobiologiset .....	11
4	HACCP-järjestelmä .....	12
5	Fredman Chefstein .....	15
5.1	Tukena päivittäisissä toimissa .....	15
5.2	Digitaalinen seuranta .....	16
6	Omavalvontasuunnitelman laatiminen .....	17
6.1	Suunnittelu .....	17
6.2	Omavalvontasuunnitelman toteutus .....	18
6.2.1	Virallinen omavalvontasuunnitelma .....	19
6.2.2	Kuvallinen tuotos .....	19
6.3	Valmis tuotos .....	20
7	Pohdinta .....	21
7.1	Projektin eteneminen .....	21
7.2	Oma oppiminen .....	22
7.3	Kehitysideoita .....	23
	Lähteet .....	24
	Liitteet .....	27
	Liite 1. Salattu .....	27
	Liite 2. Salattu .....	28

# 1 Johdanto

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön aiheena on omavalvontasuunnitelman laatiminen Vierumäki Sports Oy:lle. Omavalvonnasta säädetään elintarvikelaissa (elintarvikelaki 9.4.2021/297) ja jokaisella ravintolalla on oltava omavalvontasuunnitelma. Näin ollen tekemäni produkti on tärkeä osa Vierumäki Sports Oy:n toimintaa. Produktina valmistuu ravintolamaailman virallinen omavalvontasuunnitelma ja kuvallinen versio työntekijöiden perehdyttämismateriaaliksi, jotka molemmat ovat merkityksellisiä asioita toimeksiantajalleni.

Olen koulutukseltani ravintolakokki, joten haluan opinnäytetyössäni päästä tekemään jotain konkreettista ja työelämäni tulevaisuudessa hyödyttävää. Tästä syystä kiinnostuin aiheesta, joka liittyi Vierumäki Sports Oy:n omavalvontasuunnitelman tekemiseen.

## 1.1 Opinnäytetyön tavoite ja rajaus

Opinnäytetyöni toimeksianto ja päätavoite on tehdä virallinen omavalvontasuunnitelma ja siitä kuvallinen versio. Alatavoitteitani ovat kriittisten pisteiden tunnistaminen ja tärkeimpien omavalvontatoimenpiteiden kuvaaminen.

Opinnäytetyöni aiheen rajaaminen tapahtuu suoraan toimeksiantajan tekemän toimeksannon pohjalta. Sisällytän tekemääni produktiin tarkempien raamien mukaan tehdyn virallisen omavalvontasuunnitelman ja kuvallisen version. Kuvallinen tuotos on toimeksiantajani toive, koska he kokevat virallisen omavalvontasuunnitelman kankeaksi ja vaikealukiseksi, varsinkin uusille työntekijöille. Kuvalliseen omavalvontasuunnitelmaan ei tarvita tekstiä niin paljon, joten toimeksiantajani kokee sen hahmottamisen olevan työntekijöille helpompaa. Tämä auttaa tärkeimpien asioiden ymmärtämistä ja sisäistämistä ja nopeuttaa mahdollisesti perehdyttämistä.

Työni aikataulu määräytyy toimeksiantajani mukaan. Ravintolamaailma on juuri avautunut ja edellinen omavalvontasuunnitelma on pikaisilla muokkauksilla otettu käyttöön. Toimeksiantajani toivoo kuitenkin, että tekisin uuden omavalvontasuunnitelman huolellisesti, joten sovimme takarajaksi tammikuun 2022. Aikataulu sopii hyvin myös omiin opintoihini ja aikatauluihini.

Työni on toiminnallinen ja lopullisena produktina syntyy ravintolamaailma Fennadan virallinen omavalvontasuunnitelma, sekä kuvallinen versio. Tarkoituksena on, että Vierumäki Sports Oy pystyy liittämään tekemäni kuvallisen tuotoksen osaksi virallista omavalvontasuunnitelmaansa. Kuvalliseen omavalvontasuunnitelmaan tulee ravintolamaailman eri pisteille tärkeimpiä ohjeita esimerkiksi hygieniaan ja siivoukseen liittyen.

Hyödynnän produktien tekemisessä toimeksiantajaltani saatuja tietoja ja edellistä omavalvontasuunnitelmaa. Kuvalliseen tuotokseen käytettävät kuvat käyn kuvaamassa itse Vierumäellä ravintolamaailman keittiössä. Kuvitettu ja visuaalinen versio tehdään virallisen omavalvontasuunnitelman lisäksi, jotta ravintolamaailma Fennada voisi hyödyntää sitä työntekijöiden perehdyttämisessä.

## 1.2 Menetelmä ja tietoperusta

Opinnäytetyöni produktien tekemisessä käytän vesiputousmenetelmää. Projektissa on tarkkaan määritellyt tavoitteet ja aikataulu. Lisäksi kyseistä menetelmää käytettäessä kuljetaan tehtävästä toiseen järjestyksessä. Suunnitelmista poiketaan vain, kun on pakko. (Pulkkanen s.a.)

Koen, että vesiputousmalli on projektiini sopivin menetelmä, koska kyseessä on kertaluonteinen isohko projekti. Projektissa on selkeä päämäärä ja tavoitteet. Lisäksi aikataulu on tehty jo alusta asti selväksi kaikille osapuolille. Pysin tekemään selkeät suunnitelmat alusta asti, jotta minimoisin riskit.

Opinnäytetyöni tietoperusta vastaa seuraaviin kysymyksiin:

- Mitä on omavalvonta?
- Mitä tulee ottaa huomioon omavalvontasuunnitelmaa laatiessa?
- Mitä elintarvikeriskeillä tarkoitetaan?

Opinnäytetyössäni kerron omavalvonnasta ja siitä, miten sitä toteutetaan elintarvikehuoneistoissa Suomessa. Kerron omavalvonnan eri osa-alueista, joita ovat muun muassa hygienia, puhtaana pito ja ruoan valmistus. Lisäksi kartoitan eri riskejä elintarvikehygieniassa ja kerron mikä on HACCP-järjestelmä. Tietopohjan lopussa perehdyn Fredman Chefstein-järjestelmään, joka on olennainen osa ravintolamaailma Fennadan omavalvontaa. Valitsin kyseiset aiheet, koska koen niiden tukevan opinnäytetyöni produktien kokoaamista. Koen myös, että tutkimalla aiheita tuen omaa oppimistani opinnäytetyön edetessä.

Lähteet, joita työssäni hyödynnän ovat pääasiassa kotimaisia. Suomessa on oma lainsäädäntönsä omavalvonnalle, joten kansainvälisten lähteiden käyttäminen ei olisi tarkoituksen mukaista. Myös työni aiheen kannalta riittää kotimaisten lähteiden tarkastelu, koska toimeksiantajani toimii Suomessa.

Opinnäytetyöni onnistumisen mittarina voidaan pitää sitä, ovatko valmiit tuotokset toimeksiantajan toiveiden mukaiset ja toimivatko ne osana ravintolamaailman omavalvontaa.

### **1.3 Vierumäki Sports Oy**

Toimeksiantajani Vierumäki Sports Oy on Vierumäellä toimiva yritys, joka on perustettu vuonna 2020. Yritys tuottaa alueella muun muassa ravintola- ja majoituspalveluita (Vierumäki-yhtiöt 2021). Yrityksen uusi ravintolamaailma Fennada avautui lokakuussa 2021.

Ravintolamaailma Fennadassa toimii pääkeittiö, joka valmistaa Puhti-ravintolaan aamiaiset, lounaat ja päivälliset. Ravintola Puhdin pääasialliset asiakkaat ovat opiskelijoita ja urheilijoita. Samasta keittiöstä toimitetaan ruokaa myös alueen elämysravintoloihin kuten savusaunoille ja kodille. Fennadasta löytyy myös keittolounasta tarjoava kahvila Pihkala ja á la carte ravintola V. Ravintola V:n yläkerrassa operoi rento ravintola Jatkoaika Bar. (Vierumäki 2022.)

Ruokaa tarjoillaan aamusta iltaan ja buffettarjoilusta á la carte annoksiin ja elämyksiin. Buffetlounaat ovat raikkaita ja valmistetaan tuoreista ja terveellisistä raaka-aineista. À la carte annoksista löytyy klassikoita ja trendikkäitä uutuuksia. Kahvilasta on helppo ja nopea napata jotain pientä ja ravitsevaa. Asiakaspaikkoja koko Fennadan ravintolamaailmassa on noin 500 kappaletta. (Vierumäki 2022.)

## 2 Omavalvonta

Tässä luvussa kerron omavalvonnasta ja sen eri osa-alueista. Keskityn elintarvikehuoneiston omavalvontaan ja sen tärkeimpiin osa-alueisiin. Osana elintarvikehuoneiston omavalvontaa ovat muun muassa hygienia, puhtaanapito ja jätehuolto.

Omavalvonnalla tarkoitetaan elintarvikealalla tehtävää hygienian valvontaa ja tuotteiden laadun seurantaa. Elintarvikealalla on monia eri toimijoita, kuten ravintoloita, elintarvike-tehtaita ja ruokakauppoja ja niille kaikille omavalvonta on lakisääteinen. Sen sisältö riippuu kuitenkin toimijan koosta, käsiteltävistä elintarvikkeista ja siitä kenelle tuotteet valmistetaan. Omavalvonnan avulla pyritään estämään virheiden ja ongelmien syntymistä. Se on myös työkalu toiminnan kehittämiseen ja taloudellisen tuloksen kasvuun. Omavalvontaa tulee valvoa lakkaamatta ja se on pidettävä ajan tasalla. Omavalvonta on yrityksen kaikkien työntekijöiden vastuulla ja jokaisen työntekijän on saatava sen toteuttamiseen perehdytys. (Ijäs & Salonen 2021, 48–49.)

Jokaisen toimijan on tehtävä omavalvontasuunnitelma, joka koostuu hyvistä hygieniakäytännöistä ja elintarviketurvallisuusohjeista. Esimerkiksi ammattikeittiössä tulee omavalvontasuunnitelmaan sisällyttää muun muassa jätehuollon järjestäminen, puhtaanapito ja henkilökunnan perehdyttäminen. Omavalvontaa tulee pääsääntöisesti dokumentoida kirjallisesti esimerkiksi siivoussuunnitelman muodossa, mutta tämä ei koske pienempiä toimijoita. Heille riittää, että he pystyvät kertomaan asioista suullisesti tarvittaessa. (Koskinen, Kakko & Välikylä 2018, 11–12.)

Suomen johtava omavalvontaa valvova virasto on Ruokavirasto. Ruokavirasto taas ylläpitää Oiva-järjestelmää, joka on tarkoitettu elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamiseen. Niin kutsuttuja Oiva-tarkastuksia tehdään kaikille ravintoloille. Tarkastukset tehdään kunnallisen elintarvikevalvontasuunnitelman mukaisesti. Tarkastuskäynneistä ei ilmoiteta ennakkoon, vaan ne suoritetaan pistokokeina. Oiva-tarkistusten tulokset ovat julkisia ja kuluttajat pystyvät näkemään ne muun muassa Oivahymy-sivustolta. (Ijäs & Salonen 2021, 64–65.)

## 2.1 Hygienia

Hygienian valvonta on osana omavalvontaa. Suomessa on käytössä hygieniapassi, joka on lakisääteinen. Hygieniapassin avulla työntekijä osoittaa osaavansa ja hallitsevansa hygieeniset työskentelytavat. Ruokavirasto hallinnoi hygieniapassitestejä. Hygieniaosaamisen osa-alueita ovat perustiedot mikrobiologiasta ja elintarvikkeiden kontaminaatiosta, ruokamyrkytykset, hygieeniset työtavat, henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito, omavalvonta ja lainsäädäntö. (Ijäs & Salonen 2021, 48, 69.)

Henkilökohtainen hygienia on todella tärkeää elintarvikehuoneistossa toimivalla henkilöllä. Erityisesti käsihygienia on tärkeää, koska suurin osa elintarvikkeisiin päätyvistä mikrobeista kulkeutuu käsien kautta. Näin ollen elintarvikkeita tulisi käsitellä mahdollisimman vähän paljain käsin ja pestä kädet aina ennen ruoan käsittelyä tai siirryttäessä työvaiheesta toiseen. Käsihygienian tukena on oltava hyvin sijoitettuja pesupisteitä riittävä määrä ja suositeltavaa on käyttää niissä automaattisesti toimivia hanoja. Käsienvesupisteellä on oltava saippuan annostelija ja pyyheautomaatti tai kertakäyttöiset paperipyyhkeet. Myös kynsien ja ihon hoito on tärkeää. Kynsien tulee olla lyhyet, puhtaat ja siistit. Lisäksi helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa toimivalla henkilöllä ei saa olla lävistyskoruja tai muita koruja, mikäli niitä ei pysty peittämään suojavaatteilla. Myöskään sormukset eivät ole sallittuja. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 25–26.)

Helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyyn osallistuvalla henkilöllä on oltava myös suojavaatetus. Suojavaatetukseen kuuluvat työpuku, päähine ja kengät. Työpuku on oltava siisti. Myös suojaesiliinaa on hyvä käyttää erityisesti likaavassa työssä esimerkiksi kalan tai lihan käsittelyn yhteydessä. Kalaa käsiteltäessä on myös hyvä käyttää kertakäyttökäsineitä, mutta niidenkin puhtaudesta on muistettava huolehtia. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 25–26.)

Tartuntatautien ja esimerkiksi kihomatojen leviäminen on estettävissä tarkalla ja hyvällä käsihygienialla sekä yleisesti henkilökohtaisen hygienian ylläpidolla. Mikäli elintarvikkeita työkseen käsittelevällä henkilöllä on jokin tauti tai hänellä on esimerkiksi ihoruhjeita tai -tulehduksia, ei henkilö saa olla missään kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa. (Ruokavirasto 2022a.)

## 2.2 Puhtaanapito

Tärkeitä hygienian osia ja osana omavalvontaa ovat puhtaus ja siisteys. Puhdistuksessa käytetään elintarvikealalla vesipesua. Tämän takia esimerkiksi ammattikeittiöissä pintamateriaalien on oltava helposti puhdistettavista materiaaleista tehtyjä. Tällaisia ovat esimerkiksi teräs ja kovamuovi. (Ijäs & Salonen 2021, 42.)

Pinnat pestään lämpimällä vedellä, tarkoituksenmukaisella pesuaineella ja harjalla tai mikroliinalla. Myös paljon kosketuksen alla olevat kohteet tulee putsata hyvin ja usein, kuten ovenkahvat. Erityisen tärkeitä puhdistettavia ovat esimerkiksi leikkuulaudat ja vihannesleikkurit, koska ne ovat suoraan kosketuksissa raaka-aineiden kanssa. (Ijäs & Salonen 2021, 43.)

Siivoamista ja pintojen puhdistamista tehdään työpäivän aikana useita kertoja. Varsinkin pinnat ja astiat pyritään puhdistamaan heti käytön jälkeen, jottei lika ehdi kuivua tai mikrobit ehdi lisääntyä huoneenlämmössä. Erilaiset pesuaineet valitaan elintarvikehuoneistossa pesukohteen mukaisesti, jotta pesuaine on juuri sopiva. Oikeassa annostelussa tulee olla tarkkana ja noudattaa ohjeita. Väärä määrä pesuainetta voi joko olla irrottamatta likaa ollemaan tai jättää pesuainejäämiä pinnoille, joka on vaikeaa huuhdella pois. (Ijäs & Salonen 2021, 43.)

Elintarvikehuoneistossa käytettäviä pesuvälineitä on monia erilaisia. Niitä ovat muun muassa erilaiset harjat, siivousliinat ja lastat. Pesussa käytettävien välineiden on oltava puhtaita ja ehjiä. Käytön jälkeen onkin tärkeää puhdistaa aina välineet ja kuivata ne kunnolla. Myös eri tiloihin on oltava omat siivousvälineet. Esimerkiksi pakkaustilassa ei käytetä samoja välineitä, kuin esivalmistelutilassa. Elintarvikehuoneistossa käytettävät pesuaineet ja -välineet on säilytettävä siivouskomerossa, jossa on tilaa välineille myös kuivua. (Ijäs & Salonen 2021, 44.)

Hyvää hygieniää ja sen ylläpitämistä tulee myös seurata säännöllisesti. Tehtävään kannattaa nimittää vastuuhenkilö, joka tutkii puhtaanapidon riittävyyttä. Omavalvontaan on elintarvikehuoneistossa liitettävä puhdistuksen tarkkailusuunnitelma. Yksi puhdistuksen laadunvalvontaan liittyvä osio on pintahygienianäytteet. Niitä voi tehdä itse tai palvelun voi myös ulkoistaa. Ulkoistettaessa tulokset on tärkeää käydä tarkasti läpi, jotta pystytään tarttumaan mahdollisiin epäkohtiin ja ryhtyä toimenpiteisiin. (Koskinen ym. 2018, 42, 43, 47–48.)

Oiva-arvioinnissa kiinnitetään huomiota pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviin tiloihin. Näissä tiloissa siisteys ja järjestys ovat tärkeitä ja tavaroiden on oltava omilla paikoillaan. Toiminnan kannalta tärkeitä asioita ovat esimerkiksi siivousvälineiden puhtaus ja järjestys. (Koskinen ym. 2018, 42, 43, 47–48.)

Puhtautta mittaavia näytteitä otetaan muun muassa työvälineistä, työtasoilta ja leikkulaudoilta, mutta aina puhdistetuilta, kuivilta pinnoilta. Näytteiden otto on tärkeää, koska mikrobeita ei voi nähdä omin silmin. Näytteenoton tulisi tapahtua kerta toisensa jälkeen mahdollisimman yhdenmukaisesti. (Koskinen ym. 2018, 42, 43, 47–48.)

Puhtauden tason arviointiin ei kuitenkaan aina tarvita näytteiden ottamista. Aistinvaraisen arvioinnin eli näkö- ja hajuaistien avulla pystytään havainnoida ammattikeittiön puhtautta. Esimerkiksi varastoissa ja henkilökunnan tiloissa riittää pelkkä aistinvarainen arviointi. (Koskinen ym. 2018, 42, 43, 47–48.)

### **2.3 Ruoan valmistus**

Ruoan valmistuksen omavalvonta pohjautuu pitkälti raaka-aineiden lämpötilojen seurantaan. Raaka-aineita kypsennettäessä ja kuumennettaessa tuotteen sisälämpötilan tulee olla vähintään 70 astetta. Poikkeuksena kuitenkin on siipikarja, joka kuumennetaan vähintään 75 asteeseen. Tämä johtuu siitä, että 70 asteessa suurin osa mikrobeista kuolee. Siipikarjan kohdalla toimitaan poikkeavasti huomattavan kampylobakteeri- ja salmonellarisikin vuoksi. Mikäli tuotetta ei jostain syystä kuumenneta 70 asteeseen, on siihen liittyvät riskit tunnistettava ja riskien hallinta on suunniteltava. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 49.)

Lämpötila mitataan kuumennettavista tuotteista paikasta, jossa lämpötila on oletettavasti alhaisin. Käytännössä tämä tarkoittaa raaka-aineen keskiosaa tai paksuinta kohtaa. Mittaus toistetaan tarvittaessa. Mittarin on oltava riittävän nopea, jotta sen käyttäminen on sujuvaa nopeatempoisessa työssä. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 47.)

Kypsentämällä tai kuumentamalla valmistettu elintarvike voidaan jäähdyttää varastoimista varten tai se voidaan tarjoilla kylmänä. Jäähdytettävän tuotteen lämpötila pitää laskea 6 asteeseen enintään neljässä tunnissa ja se kannattaa mitata tuotteen keskeltä. Ruoka jäähdytetään erillisessä kylmätilassa tai jäähdytyskaapissa. Käytössä voi olla myös muu asianmukainen jäähdytyslaite. Kylmähauteessa voidaan jäähdyttää pieniä annoksia. Jäähdytettävän elintarvikkeen paksuus saisi olla enintään 10 cm. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 52.)

Erityisruokavalioita noudattavia tuotteita valmistettaessa henkilökunnan tulee olla osaa-  
vaa. Henkilökunnan pitää pystyä kertomaan asiakkaille mahdollisista allergeeneista ja in-  
toleransseja aiheuttavista aineista tarvittaessa. Tietyt allergeenit kuten pähkinät, maito-  
tuotteet ja gluteini tulee aina olla merkittynä asiakkaan nähtävillä. Tärkeintä on kuitenkin  
huolehtia elintarvikehuoneiston keittiössä siitä, että erityisruokavalioihin käytettävät väli-  
neet ja raaka-aineet eivät kontaminoidu. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 57,  
69.)

Elintarvikehuoneistossa on hyvä ottaa keittiössä tehdystä ruoasta ruokanäyte. Näyte tulisi  
olla 200–300 grammaa per erä ja ne tulisi ottaa rasioihin tai astioihin. Otettu näyte laite-  
taan pakkaseen ja säilytetään siellä 2–4 viikkoa. Otettujen näytteiden avulla pystytään sel-  
vittämään mahdollisia tulevia ruokamyrkytyspäilyjä, mikäli huoneistoa epäillään sellaisen  
alkuun panijaksi. Tästä syystä myös ravintolan ruokalista kannattaa säilyttää muutaman  
kuukauden ajan. (Ruokavirasto 2020a.)

## 2.4 Jätehuolto

Oma- ja yhteisvalvonnan yhtenä osana on myös jätehuolto. Jätteiden käsittelyä säätelee jätelaki ja -  
asetus ja ne sisältävät määräyksiä sitä koskien. Kestävän kehityksen edistäminen on jäte-  
lainsäädännön tavoitteena ja sen myötä pyritään hyödyntämään luonnonvaroja järkevästi.  
Lainsäädännöllä pyritään myös torjumaan terveys- ja ympäristöhaittoja. Elintarvikehuo-  
neistoissa jätteet pidetään erillään elintarvikkeista niille varatuissa astioissa. Astioiden olisi  
hyvä olla kannellisia, jos mahdollista. (Koskinen ym. 2018, 50.)

Elintarvikevalmistusprosessissa syntyy bio- ja pakkausjätettä. Biojätteet tulee hävittää  
mahdollisimman nopeasti, mutta ainakin kerran vuorokaudessa. (Ijäs & Salonen 2021,  
60.) Biojäteastiat eivät saa myöskään altistua suoralle auringonvalolle. Lisäksi mikäli bio-  
jäte säilytetään sisätiloissa, sille varatun alueen tulee olla jäähdytetty. Jätetilat tulee suo-  
jata niin, ettei niihin pääse tuhoeläimiä. (Koskinen ym. 2018, 50.)

Tarkemmat jätehuollon määräykset ovat kunnan määrittämiä. Peruseriaate on, että jät-  
teen määrä pyritään minimoimaan. (Ijäs & Salonen 2021, 60.)

## 2.5 Haittaeläimet

Haittaeläimillä tarkoitetaan elintarviketurvallisuutta vaarantavia tuhohyönteisiä, -jyrsijöitä ja -lintuja. Haittaeläimistä voidaan puhua myös tuholaisina. Tuholaistorjunnassa tärkeintä on ongelmien ja riskien ennaltaehkäisy, johon kuuluu esimerkiksi säännölliset tuholaistarkistukset ja asiaan kuuluva puhtaanapito. Tuholaistorjunta pyritään myös ensisijaisesti tekemään myrkyttömin keinoin. (Koskinen ym. 2018, 52–56.)

Jyrsijöitä torjuttaessa ulkotilojen siisteys on avainasemassa. Jyrsijöillä ja muilla tuhoeläimillä ei saa olla pääsyä jäteastioihin. (Koskinen ym. 2018, 52–56.)

Lastausalueella ei tule oleskella tai pesiä lintuja, sillä ne levittävät monia infektioitauteja. Linnut itsessään ovat elintarviketurvallisuusriski ja erityisen ongelmallisen linnuista tekee niiden ulosteet. Ulostet saattavat kantautua helposti elintarviketiloihin. (Koskinen ym. 2018, 52–56.)

Hyönteistorjunnan kulmakivi on lattiakaivojen puhtaanapito. Epäsiistit lattiakaivot aiheuttavat sen, että kiinteistössä voi olla seisovaa vettä, joka houkuttelee hyönteisiä. Muun muassa kärpäset hyötyvät suuresti kosteudesta. (Koskinen ym. 2018, 52–56.) Erityisen ongelmallisissa tapauksissa voidaan käyttää tuholaistorjunnan ammattilaisten palveluita (Ijäs & Salonen 2021, 61).

Lemmikkieläimiä ei lueta haittaeläimiin, mutta ammattikeittiöihin niitä ei tule päästää. On jokaisen ravintolan itse päätettävissä, päästävätkö he lemmikkieläimiä tarjoilutiloihinsa. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 89.)

### 3 Elintarvikeriskit ja niiden kartoittaminen

Omavalvonnan tavoitteena on siis pyrkiä kartoittamaan elintarvikehuoneistossa elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit ja miten riskien syntyminen voidaan minimoida. Seuraavassa kappaleessa kerron mitä erilaisia elintarvikeriskejä on. Riskit voidaan jakaa fyysikaalisiin, kemiallisiin ja mikrobiologisiin vaaroihin (Ruokavirasto 2020b).

#### 3.1 Fysikaaliset

Fysikaalisilla riskeillä tarkoitetaan elintarvikkeisiin kuulumattomia vierasesineitä. Vierasesineet ovat joutuneet elintarvikkeisiin huomaamattomasti kuljetuksen, tuotannon, valmistuksen tai varastoinnin aikana. Osana omavalvontaa on estää vierasesineiden pääsy elintarvikkeisiin. Tästä syystä esimerkiksi korut ovat yleensä kiellettyjä ruokaa valmistavilla henkilöillä, jotta ne eivät putoa elintarvikkeisiin. Myös hiukset tulee suojata tästä syystä. Muita esimerkkejä elintarvikkeisiin kuulumattomista esineistä ovat muun muassa kivet, pakkausmateriaalien palaset tai hyönteiset ja niiden osat. (Ijäs & Salonen 2021, 37.)

Vierasesineet voivat vahingoittaa asiakasta vakavasti, joten niiden kanssa kannattaa olla tarkka. Niiden johdosta esimerkiksi suu tai nielu voi vahingoittua tai hammas murtua. (Ruokatieto s.a.)

#### 3.2 Kemialliset

Kemiallisia riskejä ovat elintarvikkeiden ulkopuolelta tulevat erilaiset myrkyt ja lääkejäämät, mutta myös elintarvikkeissa itsessään esiintyvät myrkyt (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 11). Ruoassa itsessään esiintyviä haitallisia aineita ovat esimerkiksi pavuissa tai muissa palokasveissa esiintyvät lektiinit. Lekiini on myrkyllinen proteiineihin kuuluva aine. Mikäli kyseisiä palkokasveja käsittelee väärin, niin voi lopputuloksena saada vatsavaivoja. (Ruokavirasto 2022b.)

Ulkopuolelta tulevia myrkkyjä ovat esimerkiksi ympäristömyrkyt tai torjunta-ainejäämät. Ympäristömyrkkyjä ovat esimerkiksi kadmium tai lyijy. Ne päätyvät elintarvikkeisiin luonnosta, jonne ne ovat päätyneet teollisuuden ja maatalouden toimesta. (Ijäs & Salonen 2021, 37.)

### 3.3 Mikrobiologiset

Ruokamyrkyksistä noin puolet johtuvat virheellisestä lämpötilojen hallinnasta elintarvikkeiden valmistuksessa, kuljetuksessa tai varastoinnissa. Kylmäketjun katkeaminen tai ruoan säilyttäminen väärässä lämpötilassa luovat otolliset olosuhteet mikrobien lisääntymiselle ja näin ollen mikrobiologisille riskeille. Tästä syystä ristisaastumisen estäminen, raaka-aineiden puhtaudesta huolehtiminen ja elintarvikkeiden riittävä kuumentaminen ovat tärkeitä asioita elintarvikehuoneistossa. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017, 11.)

Tunnettuja ruokamyrkytyksen aiheuttavia bakteereita on ympäri maailmaa noin kaksikymmentä. Taudin aiheuttaneiden bakteereiden yleisyys eri puolilla maailmaa riippuu tavoista valmistaa ruokaa, raaka-aineista, miten puhdasta vesi on ja siitä, miten elintarvikkeita käsitellään. Erilaisille bakteereille altistunut voi sairastua suolistotulehdukseen ja olla oireeton taudinkantaja ja -levittäjä jopa pitkään. (Ruokatieto 2021.)

Mikrobit eivät ole aistein helposti havaittavia, joten raaka-aine saattaa vaikuttaa turvalliselta käyttäältä, vaikka se ei sitä olisikaan. Siksi on tärkeää tutkia raaka-aineet huolella ja mikäli havaitaan esimerkiksi epäilyttävä haju, jättää raaka-aine käyttämättä. (Ruokatieto 2021.)

## 4 HACCP-järjestelmä

Elintarvikeriskien kartoittamisessa voidaan hyödyntää HACCP-järjestelmää, joka on oma-valvonnan osa (Ruokavirasto 2019). HACCP-järjestelmästä ja sen seitsemästä pääperiaatteesta kerron seuraavassa kappaleessa.

HACCP on lyhenne englanninkielisistä sanoista ”hazard analysis and critical control point”. Se on ennaltaehkäisyyn perustuva järjestelmä, joka tähtää turvalliseen ruoan käsittelyyn ja hallintaan. HACCP-järjestelmän avulla pyritään kartoittamaan ongelmakohtia ja ratkaisuja niiden hallintaan. Järjestelmä rohkaisee logiikan ja maalaisjärjen käyttämiseen. Sitä voidaan hyödyntää ruokatuotantoketjun jokaisessa vaiheessa. HACCP:n noudattaminen on yritykselle myös kustannustehokasta, sillä sen avulla pyritään myös vähentämään ravintolassa syntyvää hävikkiä. (Mortimore & Wallace 2015, 1.)

HACCP on kehitetty alun perin 1960-luvulla The Pillsbury Company:n, NASA:n ja USA:n armeijan laboratorioden yhteistyönä. Tuolloin sitä oli tarkoitus käyttää insinööriyössä riskikohtien kartoittamiseen. Tänä päivänä sitä käytetään sovelletusti ammattikeittiöissä seitsemää pääperiaatetta noudattaen. (Mortimore & Wallace 2015, 2.)

Alla olevassa kuvassa (Kuva 1.) on esitettyinä HACCP-järjestelmän seitsemän pääperiaatetta.



Kuva 1. HACCP-järjestelmän pääperiaatteet (mukaillen Ruokavirasto 2019)

Ensimmäisessä pääperiaatteessa tunnistetaan mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaarat, jotka ovat liitoksissa elintarviketuotannon eri vaiheisiin. Eri vaiheita ovat muun muassa käsittely, valmistus ja jakelu. Samalla pohditaan vaarojen vakavuutta ja niiden synty-  
misen todennäköisyyttä. On tärkeää myös määrittää toimenpiteet, joilla vaaroja hallitaan. Vaaran todennäköisyyden ja suuruuden arvioinnin perusteella määritellään, onko vaara merkittävä. (Ruokavirasto 2018a.)

Kriittisten pisteiden määrittämisessä eritellään ne tuotanto- ja käsittelyprosessien paikat, joita pystytään ohjaamaan vaaran poistamiseksi. Näitä kohtia kutsutaan kriittisiksi hallintapisteiksi (CCP, Critical Control Point). Käytännössä mikä tahansa elintarvikkeen valmistuksen tai käsittelyn vaihe voi olla kriittinen hallintapiste. Hallintapiste on kuitenkin sellainen työvaihe, jota on mahdollista valvoa ja valvonnan seurauksena mahdollinen vaara pystytään poistamaan. Kriittiset hallintapisteet löydetään vaarojen arvioinnin tietojen avulla. (Ruokavirasto 2018b.)

Jotta pystytään varmistumaan siitä, että kriittinen hallintapiste on hallussa, pitää jokaiselle pisteelle määritellä kriittiset rajat ja tavoitetasot. Näitä rajoja ja tasoja tulee noudattaa. Ne ovat minimi- tai maksimiarvoja, joiden sisällä hallintapisteiden vaarat pysyvät kurissa tai estyvät täysin. Rajat voivat olla esimerkiksi kemiallisten osioiden mittaustuloksia kuten pH-arvo. (Ruokavirasto 2018c.)

Neljäs pääperiaate liittyy kriittisten pisteiden seurantaan. Avuksi luodaan seurantajärjestelmä ja seuranta toteutetaan kaiken aikaa kriittisissä hallintapisteissä aikaisemmin määriteltujen mittausten avulla. Jotta voidaan seurata, pysytäänkö asetetuissa tavoitetasoissa ja kriittisissä rajoissa, on seuranta tehtävä suunnitellusti. Seuranta kannattaa tehdä tehokkain menetelmin, sillä mittaukset tehdään nopeatempoisen työn lomassa. (Ruokavirasto 2018d.)

Joskus käy kuitenkin niin, että hyvästä seurannasta huolimatta hallintapiste ei olekaan hallinnassa. Silloin tarvitaan korjaavia toimenpiteitä, jotka ovat HACCP-järjestelmän viides pääperiaate. Korjaavat toimenpiteet ovat ennalta suunniteltuja ja hallintapistekohtaisia. Korjaavien toimenpiteiden tulee olla sellaisia, että kriittinen hallintapiste saadaan kerralla takaisin hallintaan. (Ruokavirasto 2018e.)

Kuudennen pääperiaatteen avulla varmistetaan koko HACCP-järjestelmän asianmukaisuus. Validoinnin tarkoitus on selvittää, onko HACCP-ohjelma suunniteltu toimivaksi ja toteutetaanko sitä riittävästi. Lisäksi voidaan tarkistaa mittanäytteiden toimivuus, ottaa erilaisia näytteitä ja tehdä aistinvaraista arviointia. Todentaminen tehdään aikataulutetusti ja aina vaaran ilmaantuessa. (Ruokavirasto 2018f.)

HACCP-järjestelmää suunniteltaessa ja käytettäessä syntyy asiakirjoja, jotka tulee säilyttää 2 vuotta. Kaikki kirjaukset ja talletetut tiedot ovat HACCP-asiakirjoja. Asiakirjat muodostavat viimeisen pääperiaatteen. (Ruokavirasto 2018g.)

Pääperiaatteiden mukainen menettelytapa toteutetaan kaikkien eri kokonaisuuksien kuten tuotteiden ja tuotantolinjojen kanssa. Siitä syntyy HACCP-järjestelmä, jonka mukaan toimitaan. Vaikka prosessin edetessä ei välttämättä löytyisi kriittisiä hallintapisteitä, niin menettelytapa opettaa usein uusia asioita toiminnoista ja syventää jo käytössä olleita prosesseja. Menettelyn avulla esiin nousee monesti myös esimerkiksi hygieniaan tai laitteisiin liittyviä kehittämiskohteita. (Ruokavirasto 2019.)

## 5 Fredman Chefstein

Vierumäen ravintolamaailma Fennadassa on käytössä Fredman Chefstein -järjestelmä. Fredman Chefsteinin on luonut suomalainen perheyrittäjä Fredman. Heillä on yrityksessä usean vuosikymmenen kokemus digitaalisesta keittiöjohtamisesta ja omavalvonnasta ja he haluavat jakaa osaamistaan ammattikeittiöille ympäri maailmaa. Yhtiöllä on suuri ammattilaisverkosto, jonka kanssa yhdessä he pyrkivät tekemään keittiöistä ekologisempia, puhtaampia ja älykkäämpiä. (Fredman s.a.)

Fredman Chefstein on keittiön digitaalinen järjestelmä, joka ilmoittaa tapahtuneista muutoksista, kuten kaappien lämpötiloista ja pitää hävikin kurissa. Chefstein-järjestelmä on siis käytännössä aina ulottuvilla oleva helppokäyttöinen keittiön apulainen, joka mahdollistaa työntekijöille täyden keskittymisen itse ruoan laittoon. (Chefstein 11.1.2021.)

### 5.1 Tukena päivittäisissä toimissa

Fredmanin ajatuksen mukaan täydellinen keittiö on ruokaturvallisuutta edistävä, puhdas, pyrkii minimoimaan ruokahävikkiä, mutta on kuitenkin vastuullinen ja tehokas. Tärkeimmäksi arvokseen yhtiö mainitsee vastuullisuuden. He ovat sitoutuneet kestävän kehityksen periaatteiden noudattamiseen kaikessa toiminnassa. Globaaleja haasteita he pyrkivät ratkaisemaan ennen kaikkea digitaalisella Chefstein-palvelullaan. (Fredman s.a.)

Digitaalinen Fredman Chefstein-palvelu on tehty tukemaan keittiön toimintaa. Muokkautuvan käyttöliittymän avulla pystytään digitalisoimaan manuaalisia työvaiheita, kuten hygienian ja ruokahävikin seurannan ammattikeittiöissä. Mikäli jokin asia vaatii toimenpiteitä, palvelu myös automaattisesti ilmoittaa niistä. (Chefstein s.a.a.)

Palvelun avulla päivittäiset askareet on tehty koko henkilökunnalle helpoksi seurata ja suorittaa. Muun muassa päivittäiset tehtävälistat ja ruokahävikkitiedot ovat esitettyinä selkeästi. Lisäksi kaikkiin ravintolatoiminnan tietoihin pääsee käsiksi milloin tahansa kaikilla verkkoon liitettävillä laitteilla. (Chefstein s.a.a.)

Ruoan turvallisuus on tärkeää ennen kaikkea asiakkaiden kannalta, mutta myös henkilökunnan kannalta. Ruokaturvallisuutta turvaamaan tarvitaan omavalvontasuunnitelma. Chefstein-palvelun avulla omavalvontakin on helpompaa. Palvelun avulla pystytään tallentamaan ja seuraamaan digitaalisesti erilaisia ruokaturvallisuuteen liittyviä vaiheita. (Chefstein s.a.b.)

## 5.2 Digitaalinen seuranta

Ruokien ja raaka-aineiden lämpötilojen mittaaminen on yksinkertaista ja helppoa Fredmanin lämpöantureilla. Niitä voidaan hyödyntää esimerkiksi ruoan jäähtymisen tai tavaroiden vastaanoton yhteydessä. Ripeät toimet on helppo panna käytäntöön, kun tieto tulee reaaliajassa. (Chefstein s.a.b.)

Toimivat hygieniakäytännöt ovat edellytys hyvin suoriutuvalle ammattikeittiölle. Keittiön kriittisillä alueilla Chefstein-palvelu auttaa minimoimaan elintarvikeriskejä ja elintarvikeperäisiä taudinaiheuttajia. Palvelun raporteista on helppo seurata keittiön HACCP-prosessien toimivuutta. (Chefstein s.a.c.)

Erittäin tärkeä osa alue omavalvontaa on nykypäivänä ruokahävikin vähentäminen. Sen myötä pystyy vähentämään kasvihuonepäästöjä ja se tukee ruokaturvallisuutta ammattikeittiössä. Ruokahävikin vähentäminen on vastuullinen teko. (Chefstein s.a.d.)

Chefstein-palvelun avulla pystytään seuraamaan ammattikeittiössä syntyvää ruokahävikiä ja syitä sen syntyyn. Näin pystytään helpommin tarttumaan toimeen ja pyrkiä ehkäisemään hävikin syntymistä. (Chefstein s.a.d.)

## 6 Omavalvontasuunnitelman laatiminen

Työni oli produktityö, jossa lopputuloksena syntyi Vierumäki Sports Oy:n ravintolamaailma Fennadan omavalvontasuunnitelma, sekä kuvallinen versio sen pohjalta. Sain toimeksiannon 14.9.2021 Vierumäellä. Ohjaajakseni ja yhteyshenkilökseni Vierumäen päähän nimettiin Fennadan ravintolamaailman esihenkilö. Seuraavassa kappaleessa kerron miten suunnittelin toimeksiantoni tuotteet, miten toteutin ne ja mikä oli lopputulos.

### 6.1 Suunnittelu

Päivänä, jona sain toimeksiannon, sain myös opastetun kierroksen ympäri Vierumäki Sports Oy:n silloisia ravintoloita. Tuleva ravintolamaailma Fennada ei vielä tuolloin ollut auki, mutta pääsimme käymään rakennustyömaalla. Tutkimme paikkoja ja sain käsityksen siitä mitä kaikkea ravintolamaailmaan oltiin rakentamassa ja mitä toimintoja sinne suunniteltiin.

Yhdessä yhteyshenkilöni kanssa kävimme läpi erilaisia toimintoja, joita heillä oli jo silloin käytössä ja mitä toimintoja tulisi uuteen ravintolamaailmaan. Hän kertoi eri yhteistyökumppaneista, kuten Fredman Chefsteinista. Fredman Pro oli minulle jo ennestään tuttu, mutta Chefstein-versioon pääsin tutustumaan suunnitteluvaiheessa tarkemmin. Yhteyshenkilöltäni sain myös ravintolamaailmalla silloin käytössä olleen omavalvontasuunnitelman.

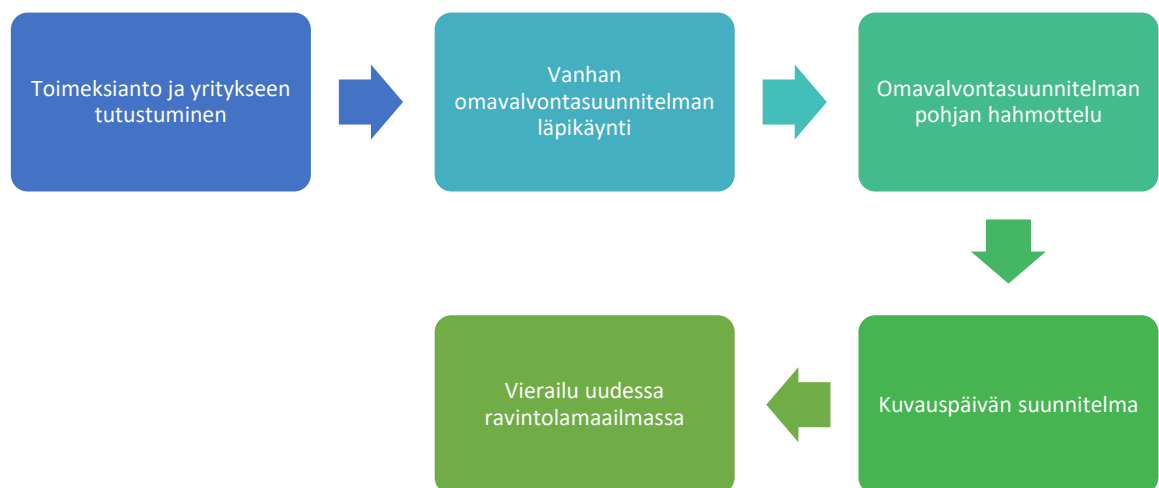
Tässä vaiheessa projektia sovimme myös aikataulusta. Toimeksiantajani halusi, että työ tehdään huolellisesti, joten sovimme työn valmistumisajankohdaksi 31.1.2022. Tällä tavalla sain riittävästi aikaa työn huolelliseen suunnitteluun ja toteuttamiseen. Sovimme myös välipalavereja Vierumäelle ja etäyhteyksin hoidettaviksi. Aikataulu oli melko tiukka, mutta omat opinnot antoivat onneksi melko hyvin periksi.

Ensimmäisen tapaamisen ja aikataulutuksen jälkeen jatkoin projektia lukemalla ja analysoimalla Vierumäki Sports Oy:n ravintoloilla käytössä olleen vanhan omavalvontasuunnitelman. Kävin myös huolellisesti läpi tietoja, jotka sain yhteyshenkilöltäni. Niiden avulla pystyin hahmottelemaan virallisen omavalvontasuunnitelman pohjaa ja kartoittamaan, mitkä alueet liittäisin kuvalliseen versioon. Lopullisen valinnan kuvallisen version osioista tein havainnoituani ravintoloita. Valintojani ohjasi myös oma ammattitaito ja tietoperusta.

Osana suunnittelua pyrin myös päättämään mitä omavalvonnan osioita kuvauspäivänä kuvaisin kuvalliseen omavalvontasuunnitelmaan. Pohdin etukäteen mitkä asiat olisivat tärkeimpiä, jotta kuvauspäivänä voisin suorittaa kuvauksen nopeasti ja jouhevasti suunnitelman mukaisesti. Tein kuvaussuunnitelman Word-asiakirjaan, jonka myöhemmin tulostin mukaan kuvauspäivään.

Hyvänä lisänä suunnitteluvaiheessa oli toinen käyntini Vierumäellä 2.11.2021, jolloin pääsin tutustumaan uuteen juuri avattuun ravintolamaailma Fennadaan. Tutustuin ravintolamaailman eri pisteisiin ja näin muun muassa miten logistiikka ja jätehuolto toimivat. Tämän jälkeen edessä oli itse toteutusvaihe.

Alla olevassa kuvassa (Kuva 2.) kuvaan suunnitteluprosessia ja olen määritellyt sen tärkeimmät vaiheet.



Kuva 2. Suunnitteluprosessi

## 6.2 Omavalvontasuunnitelman toteutus

Toteutusosiossa kuvaan miten tein sekä virallisen omavalvontasuunnitelman, että kuvallisen tuotoksen. Vaikka molemmat sisältävät samoja tietoja omavalvonnasta, niin niiden tekoprosessi erosi hieman toisistaan. Viralliseen omavalvontasuunnitelmaan minulla oli valmis pohja, mutta kuvallisen version kokosin alusta asti itse. Kuvallinen versio on myös vapaamuotoisempi ja pääsin siinä käyttämään enemmän luovuutta.

### 6.2.1 Virallinen omavalvontasuunnitelma

Virallista omavalvontasuunnitelmaa varten käytin Helsingin kaupungin tekemää valmista pohjaa. Siinä oli kattavasti kaikki lakisääteiset osiot. Olin lisäksi käyttänyt pohjaa kouluun liittyvissä töissä ennenkin ja koin sen toimivaksi. Pohjasta pystyi myös helposti poistaa osiot, jotka eivät koskeneet Fennadan ravintolamaailman omavalvontaa.

Liitin pohjaan tietoja, joita olin saanut kerättyä edellisen omavalvontasuunnitelman avulla, sekä vierailujen yhteydessä. Virallinen suunnitelma oli melko nopea tehdä, koska valmis pohja oli helppo täyttää. En liittänyt virallisen omavalvontasuunnitelman loppuun erilaisia lämpötilakaavakkeita, koska Fennadan ravintolamaailmalla on käytössä Fredman Chefstein-järjestelmä, jonne lämpötilat merkataan.

Omavalvontasuunnitelman edellinen päivitys oli syksyiltä 2021. Se oli melko tuore, mutta tehty vanhaan pohjaan liittämällä ja leikkaamalla, joten oli selkeämpää tehdä kokonaan uusi. Uuden ravintolamaailman toiminnot ja yhteistyökumppanit olivat myös muuttuneet hieman, joten ne vaativat päivitystä.

### 6.2.2 Kuvallinen tuotos

Kuvallisen omavalvontasuunnitelman teko alkoi kuvauspäivällä Vierumäellä 29.11.2021. Fennadan ravintolamaailma oli noin kuukausi ennen sitä otettu käyttöön, joten pääsin kuvaamaan keittiöihin niiden ollessa käytössä. Apuna kuvauksissa oli yhteyshenkilöni Vierumäeltä. Olin etukäteen suunnitellut listan kuvattavista asioista ja kuvasimme ne yhdessä läpi. Kuvattavat asiat olin valinnut omavalvonnan tärkeimpien osa-alueiden joukosta. Niitä olivat muun muassa lämpötilaseuranta, ristikontaminaatioiden välttäminen sekä keittiön tukitoiminnot eli jätehuolto ja haittaeläinten torjunta.

Kuvaaminen sujui hyvin. Minulla oli käytössäni järjestelmäkamera, jotta kuvien laatu olisi parempi, kuin puhelimella kuvattaessa. Saimme kuvattua lähes kaikki asiat, jotka olin etukäteen ajatellut kuvaavani. Ainoa, josta olisin halunnut kuvia, mutten saanut, oli kuorman vastaanotto. Kuorman purku oli ehditty tehdä jo ennen paikalle pääsyäni.

Dokumentoinnin jälkeen kokosin kuvista PowerPointin avulla tuotoksen, johon liitin myös omavalvontasuunnitelman tietoja. Toimeksiantajani halusi kuvallisen version omavalvontasuunnitelmasta perehdytyskäyttöön uusia työntekijöitä varten. Toiveena oli, että tuotos olisi helppolukuisempi, kuin virallinen omavalvontasuunnitelma, joten se on visuaalinen ja sisältää paljon kuvia. Tein kuvallisen version suomeksi.

Käytin kuvallisen version kokoamisessa PowerPointia. Valitsin mielestäni toimivan valmiin teeman PowerPointin valikoimasta, jota sitten muokkailin sopivaksi. Tärkeintä oli pitää työ mahdollisimman selkeänä. Kokosin erilaisia taulukoita ja käytin SmartArt-työkalua, jotta sain lisättyä visuaalisuutta. Taulukoiden lämpötilat kokosin virallisen omavalvontasuunnitelman avulla.

Fonttina kuvallisessa työssäni käytin Meiryötä, joka oli mielestäni selkeä ja helppolukuisen. Värimaailma työn läpi pysyi vihreässä ja sinisessä, jotka mielestäni sopivat omavalvontasuunnitelmaan.

### **6.3 Valmis tuotos**

Lopputuloksena syntyi 15 sivuinen virallinen omavalvontasuunnitelma (Liite 1.) ja 32 sivuinen kuvallinen tuotos (Liite 2.). Kuvallisesta tuotoksesta tuli pidempi, koska siihen käytin paljon kuvia ja erilaisia taulukoita.

Virallista omavalvontasuunnitelmaa ohjasi valmis pohja. Se sisältää ravintolamaailman keittiön jokapäiväisiä toimia tukevat toiminnot ja niiden ratkaisut. Omavalvontasuunnitelmassa on muun muassa kerrottu mitä eri allergeenejä sisältäviä tuotteita ravintoloissa on käytössä tai miten lämpötiloja seurataan. Lämpötilojen seurannan yhteydessä on myös toimet, miten poikkeustilanteissa tulee toimia. Lisäksi yksi tärkeä asia on ruokamyrkytyspäilyn yhteydessä vaadittavat toimet ja tahot, joihin tulee olla yhteydessä.

Virallisessa omavalvontasuunnitelmassa on selkeästi numeroituna eri osa-alueet ja yhteistyökumppanit. Suunnitelma on helppo päivittää tarvittaessa ja muokata avoimia tekstilaatikoita tai taulukoita.

Visuaalisessa ja informatiivisessa kuvallisessa versiossa on samat asiat, kuin virallisessa omavalvontasuunnitelmassa, mutta ne ovat esitettyinä kuvin ja taulukoin. Tekstiä on vähemmän ja se on kirjoitettu lyhyesti ja ytimekkäästi. Kuvat ovat havainnollistavia esimerkiksi eri leikkuulaudoista on kuvat, että mitä raaka-aineita milläkin laudalla on tarkoitus käsitellä. Kuvallisessa versiossa on myös taulukoita liitettynä kuvien pariin. Lisäksi Fredman Chesteinin käyttöä on esiteltyä kuvin.

Kuvallinen version on tehty PowerPointilla, joten sitäkin on helppo muokata tarvittaessa. Siihen pystytään myös helposti lisäämään tarvittaessa uusia kuvia tai kokonaan uusia aiheita.

## 7 Pohdinta

Opinnäytetyöni oli toiminnallinen ja eniten aikaa vei itse produktien eli omavalvontasuunnitelmien teko. Sain ne tehtyä kuitenkin melko tehokkaasti. Pyysin palautetta toimeksiantajaltani tasaisin väliajoin ja palautteiden perusteella sain ohjattua toimintaani eteenpäin. Täydensin ja muokkasinkin omavalvontasuunnitelmia aina tarvittaessa. Omavalvontasuunnitelmat oli tärkeää tehdä huolella, koska ne ovat olennainen osa ravintolamaailma Fennadan toimintaa. Näin ollen tekemieni produktien arvo on toimeksiantajalleni suuri.

Tekemäni produktit eli omavalvontasuunnitelmat ovat sellaisenaan välittömästi ravintolamaailma Fennadan käytettävissä. Ne eivät ole kuitenkaan ikuisesti päteviä, sillä omavalvontasuunnitelmaa on päivitettävä tasaisin väliajoin (Ruokavirasto 2021). Tekemäni omavalvontasuunnitelmat ovat helposti muokattavissa ajantasaisiksi.

Perehdyttäminen on myös osa omavalvontaa. Vastuullinen työnantaja perehdyttää työntekijät huolellisesti. Kuvallinen versio palvelee täten työntekijöiden lisäksi myös työnantajaa. Myös työntekijät, jotka eivät puhu äidinkielenään suomea, hyötynevät kuvallisesta versiosta suuresti sen selkeyden vuoksi. Kuvat tukevat perehdyttämistä paremmin, kuin pelkkä lakiteksti.

### 7.1 Projektin eteneminen

Tavoitteena oli tehdä kaksi omavalvontasuunnitelmaa toimeksiantajalleni ja onnistuin siinä tavoitteessa. Toinen on virallinen suunnitelma, joka jokaisessa elintarvikehuoneistossa on lain mukaan oltava. Kuvallinen versio soveltuu mielestäni tarkoitukseensa eli uusien työntekijöiden perehdytyksen tukemiseen. Siitä tuli selkeä, visuaalinen ja informatiivinen. Mielestäni onnistuin tekemään siitä mielekkään luettavan.

Projekti eteni pääosin suunnitelmien mukaisesti. Pysyin aikataulussa omalta osaltani ja sovitut välietapit tukivat työskentelyäni. Aikataulu kuitenkin venyi lopulta kahdella kuukaudella. Tämä johtui toimeksiantajan kokemista haasteista liittyen koronapandemiaan. Suljujen myötä henkilökuntaa lomautettiin tammikuussa, juuri kun työni alkuperäinen valmistuspäivä oli. Pienestä vastoinkäymisestä kuitenkin selvittiin ja sain työni palautettua 31.3.2022.

Prosessi raportin osalta alkoi tammikuussa 2022 kun olin saanut omavalvontasuunnitelmat valmiiksi. Tietopohjan kirjoittaminen oli ensimmäinen asia. Aluksi oli vaikeaa kirjoittaa, mutta kunhan pääsin vauhtiin, niin tekstiä alkoi syntyä. Löysin ajankohtaisia kirjallisia lähteitä, joita pystyin hyödyntämään. Niiden avulla sain vastattua pääkysymyksiini.

Kansainvälisiä lähteitä ei kuitenkaan ollut juurikaan käytettävissäni. Tämä johtuu siitä, että tietopohjani nojaa vahvasti Suomen lainsäädäntöön, joka on luonnollisesti suomenkielinen. Toki jotain EU:n ruokalainsäädännöstä olisi voinut löytyä englanniksi, mutta se ei välttämättä olisi tuonut lisäarvoa työlleni. HACCP-järjestelmä on globaalisti käytössä ja se on kehitetty Yhdysvalloissa. Siitä aiheesta löytyi hyvä ja ajantasainen teos englannin kielellä, jota pystyin käyttämään työssäni.

Raporttia kirjoittaessani tutkin Theseuksesta muita opinnäytetöitä, joissa aiheena oli oma-  
valvonta. Löysin useamman opinnäytetyön, joissa tietopohja oli pääpiirteittäin samanlainen, kuin omassa työssäni. Selkeä eroavaisuus muihin omavalvontasuunnitelman sisältä-  
neisiin opinnäytetöihin oli se, ettei niissä ollut kuvallista versiota. Vertailukohtaa ei näin ol-  
len ollut kuvallisen omavalvontasuunnitelman toteuttamiseen.

## 7.2 Oma oppiminen

Opinnäytetyöni aiheen valinta oli mielestäni onnistunut. Pääsin tekemään jotain konkreet-  
tista ja toiminnallista. Lisäksi aihe liittyi vahvasti ravintola-alaan ja erityisesti keittiötoimin-  
taan, josta minulle on kertynyt kokemusta yli kymmenen vuoden ajalta.

Omavalvontasuunnitelmien tekeminen tuki omaa ammatillista kasvuani. Tulevaisuudessa  
työssäni ruoka-alan ammattilaisena omavalvontasuunnitelmien laatiminen ja ylläpitäminen  
ovat tavallisia työtehtäviä, joten tämä opinnäytetyö oli suoraan sidoksissa työelämään. Li-  
säksi sain hyvää harjoitusta projektin hallinnasta ja itsenäisestä työskentelystä. Omaval-  
vontasuunnitelmien laatiminen vaatii myös ammattikeittiön laajaa tuntemusta ja eri pro-  
sessien ymmärrystä. Nämä prosessit kattavat kaiken ammattikeittiön toiminnan raaka-ai-  
neiden tilaamisesta jätteiden käsittelyyn. Edellä mainituista prosesseista opin lisää teh-  
dessäni opinnäytetyötäni.

Omaa työskentelyäni olisin voinut parantaa tekemällä kirjoitusaikataulun. Minulla oli aika-  
taulu projektin tekemiseen, mutta ei raportin kirjoittamiseen. Huomasin, että loppuvai-  
heessa tuli hieman kiire. Esimerkiksi GANTT-taulukon tekeminen olisi varmasti helpotta-  
nut kirjoittamisprosessia. Tällöin olisin saanut tehtyä selkeästi seurattavat välitavoitteet,  
jotka olisivat varmasti tukeneet kirjoittamista.

Aikataulun tekemistä vaikeutti myös se, ettei minulla ollut kokemusta näin laajan raportin  
kirjoittamisesta itsenäisesti. Koulussa olemme kirjoittaneet laajempiakin raportteja, mutta  
ne ovat olleet aina ryhmätöitä. Näin ollen työn laajuuden ja sen kirjoittamiseen käytettävän  
ajan arviointi oli melko vaikeaa.

### 7.3 Kehitysideoita

Tutkiessani omavalvontasuunnitelmia ja niistä tehtyjä opinnäytetöitä huomasin, ettei kuvallisia tuotoksia oikeastaan ole. Aloin pohtimaan, että voisivatko ne olla tulevaisuuden ratkaisu omavalvonnan toimimiseen. Itse ravintola-alan ammattilaisena voisin hyvin uskoa, että kuvallinen versio tukisi niin perehdytystä, kuin muutakin keittiötoimintaa paremmin. Toki virallinen omavalvontasuunnitelma on laissa määrätty, mutta ehkä kukin ravintola ja ammattikeittiö voisivat pohtia kuvallisen version tekemistä.

Tein kuvallisen version projektissani suomen kielellä. Sen kääntäminen esimerkiksi englanniksi ei kuitenkaan nykypäivänä vaadi paljoa aikaa, eikä vaivaa. Ravintola-ala kansainvälistyy vuosi vuodelta, joten englanniksi käännetty versio toisi lisäarvoa. Se varmasti myös tukisi äidinkielenään muuta kuin suomea puhuvien perehdyttämistä ja sopeutumista uuteen työympäristöön.

Mittarina kuvallisen omavalvontasuunnitelman toimivuudelle perehdytyksen apuna voisi olla esimerkiksi työtyytyväisyyskysely, joka pohjautuisi perehdytyksen laatuun. Näin voitaisiin selvittää miten hyödylliseksi työntekijät ovat kokeneet kuvallisen omavalvontasuunnitelman. Kyselyn tulosten pohjalta kuvallista omavalvontasuunnitelmaa olisi mahdollista muokata käyttäjäystävällisemmäksi ja vastaamaan paremmin tarkoitustaan, mikäli sellaiselle olisi tarvetta.

## Lähteet

Chefstein s.a.a. Keittiön päivittäiset tehtävät, helpotettu. Luettavissa: <https://chefstein.ai/fi/ominaisuus/keittion-tehtavat-helpotettu/>. Luettu: 10.2.2022.

Chefstein s.a.b. Omavalvonta ja ruokaturvallisuus, automatisoitu. Luettavissa: <https://chefstein.ai/fi/ominaisuus/omavalvonta-ruokaturvallisuus-automatisoitu/>. Luettu: 10.2.2022.

Chefstein s.a.c. Keittiön hygienia, päivitetty. Luettavissa: <https://chefstein.ai/fi/ominaisuus/keittion-hygienia/>. Luettu: 10.2.2022.

Chefstein s.a.d. Ruokahävikki, vähennetty. Luettavissa: <https://chefstein.ai/fi/ominaisuus/ruokahavikki-vahennetty/>. Luettu: 10.2.2022.

Chefstein 11.1.2021. Hei hei kynä ja paperi! Tässä tulee Chefstein®. Luettavissa: <https://chefstein.ai/fi/hei-hei-kyna-ja-paperi-tassa-tulee-chefstein/>. Luettu: 27.3.2022.

Elintarvikelaki 9.4.2021/297.

Fredman s.a. Fredman – yhdessä kohti täydellistä keittiötä. Luettavissa: <https://fredmangroup.com/fredmanin-tarina/>. Luettu: 10.2.2022.

Ijäs, T. & Saloniemi, M. 2021. Hallitse elintarvikehygienia. 1. uudistettu painos. Hygienia-konsultointi Saloniemi Oy.

Koskinen, M., Kakko, L. & Välikylä, T. 2018. Keittiöiden siivous- ja hygieniaopas. Suomen Ympäristö- ja Terveysalan Kustannus Oy. Pori.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry 2017. Omavalvonta ravintolassa – Elintarvikkeet. Juvenes Print. Tampere.

Mortimore, S. & Wallace, C. 2015. HACCP a food industry briefing. 2nd edition. John Wiley & Sons, Ltd. West Sussex.

Pulkkänen, A. s.a. Agile, Waterfall, Kanban ja muut: 6 yleistä menetelmää projektityöhön - ja miksi sinun kannattaa valita omasi? Luettavissa: <https://www.agendium.com/projektinhallinta/menetelmat-projektityohon>. Luettu: 31.3.2022.

Ruokatieto s.a. Vierasesineet. Luettavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/elintarvikkeiden-hygieniaa-uhkaavat-tekijat/vieras-esineet>. Luettu: 28.3.2022.

Ruokatieto 2021. Ruokamyrkytysbakteereita. Luettavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytysbakteereita>. Luettu: 28.3.2022.

Ruokavirasto 2018a. HACCP periaate 1. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/haccp-periaate-1/>. Luettu: 29.3.2022.

Ruokavirasto 2018b. HACCP periaate 2. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/haccp-periaate-2/>. Luettu 29.3.2022.

Ruokavirasto 2018c. HACCP periaate 3. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/haccp-periaate-3/>. Luettu: 29.3.2022.

Ruokavirasto 2018d. HACCP periaate 4. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/haccp-periaate-4/>. Luettu: 29.3.2022.

Ruokavirasto 2018e. HACCP periaate 5. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/haccp-periaate-5/>. Luettu: 29.3.2022.

Ruokavirasto 2018f. HACCP periaate 6. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/haccp-periaate-6/>. Luettu: 29.3.2022.

Ruokavirasto 2018g. HACCP periaate 7. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/haccp-periaate-7/>. Luettu: 29.3.2022.

Ruokavirasto 2019. HACCP. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/>. Luettu: 28.3.2022.

Ruokavirasto 2020a. Elintarvikkeiden kypsentäminen. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/hygieniset-tyotavat/elintarvikkeiden-kypsentaminen/>. Luettu: 28.3.2022.

Ruokavirasto 2020b. Omavalvonta. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/>. Luettu: 28.3.2022.

Ruokavirasto 2021. Ravintolatoiminnan aloittaminen - Osa 5, Omavalvonta. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/ravintolan-perustaminen/osa-5-omavalvonta.pdf>. Luettu: 7.4.2022.

Ruokavirasto 2022a. Henkilökohtainen hygienia. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/henkilokohtainen-hygienia/>. Luettu: 28.3.2022.

Ruokavirasto 2022b. Papujen lektiini. Luettavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/elintarvikkeiden-luontaiset-myrkyt/papujen-lektiini/>. Luettu: 28.3.2022.

Vierumäki 2022. Vierumäki ravintolat. Luettavissa: <https://vierumaki.fi/ravintolat>. Luettu: 27.3.2022.

Vierumäki-yhtiöt 2021. Luettavissa: [https://assets.ctfassets.net/52ru8guso1i6/1q8MvwwK6BHWdYR-MqjnPLC/ade0d4bcdfac012663b763a687810e0e/Vierum\\_\\_ki-Yhti\\_\\_t.pdf](https://assets.ctfassets.net/52ru8guso1i6/1q8MvwwK6BHWdYR-MqjnPLC/ade0d4bcdfac012663b763a687810e0e/Vierum__ki-Yhti__t.pdf). Luettu: 10.2.2022.

## **Liitteet**

### **Liite 1. Salattu**

**Liite 2. Salattu**