

Krikun Ekaterina

**OMAVALVONTASUUNNITELMA G.W.SUNDMANSIN KEITTIÖÖN**

Opinnäytetyö  
Kajaanin ammattikorkeakoulu  
Restonomikoulutus  
Matkailun koulutusohjelma  
Syksy 2014



Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	Koulutusohjelma Matkailun koulutusohjelma
Tekijä(t) Krikun Ekaterina	
Työn nimi Omavalvontasuunnitelma G.W.Sundmansin keittiöön	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot Matkailun ruokapalvelut	Ohjaaja(t) Teija Vainikka  Toimeksiantaja Matti Jämsen/Ravintola G.W.Sundmans
Aika Syksy 2014	Sivumäärä ja liitteet 33+27
<p>Kirjallisen omavalvontasuunnitelman laatiminen ja toteuttaminen on jokaisen elinkeinoharjoittajan lakisääteinen velvollisuus. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää aina tarpeen tullen ja pitää jatkuvasti ajan tasalla. Opinnäytetyön tarkoituksena oli laatia Ravintola G.W.Sundmansin keittiöön omavalvontasuunnitelma. Uusi omavalvontasuunnitelma oli tarpeellinen kesällä 2012 tapahtuneen remontin vuoksi, jolloin keittiön tilat ja laitteet hieman muuttuivat. Keittiön käytössä ollut suunnitelma oli vanhentunut eikä vastannut ravintolan nykyistä toimintaa ja lainsäädäntöä. Tavoitteena oli tehdä tiivis ja käytännöllinen omavalvontasuunnitelma, joka vastaa tämän päivän lainsäädäntöä. Henkilökunnan tavoitteena oli helppokäyttöiset ja selkeät seurantalomakkeet. Myös omana tavoitteenani oli saada työ nopeasti valmiiksi, jotta sen voisi ottaa käyttöön heti keittiöremontin jälkeen.</p> <p>Aloitin tekemään omavalvontasuunnitelmaa perehdyttämällä alan kirjallisuuteen ja lainsäädäntöön. Analysoin ravintolassa tarjoamat ruoat, niiden valmistusohjeet ja -menetelmät, tutustuin myös tulevan keittiön pohjapiirustukseen. Näiden tietojen mukaan tein vaara-analyysin ja kriittisten pisteiden kartoituksen. Käytin apuna myös Elintarviketurvallisuusviraston Eviran ohjeita ja valmiita omavalvontasuunnitelmalleja. Tuloksena syntyi selkeä ja ymmärrettävä omavalvontasuunnitelma, joka vastaa nykyisiä vaatimuksia. Toivon, että uudesta omavalvontasuunnitelmasta on keittiön henkilökunnalle parempi apu omavalvonnan toteuttamisessa. Tekemäni omavalvontasuunnitelmaa jatkossa on helppo muokata toiminnan muuttuessa.</p> <p>Omavalvontasuunnitelma palautettiin toimeksiantajalle sovitussa aikataulussa ja otettiin käyttöön keittiöremontin jälkeen. Opinnäytetyöprosessin edetessä omavalvontasuunnitelmaan on tehty vielä korjauksia ja lisäyksiä, joista on ilmoitettu ravintolan omavalvontavastaavalle. Omavalvontasuunnitelman laatiminen on työläistä, sillä se ei tule koskaan olemaan töysin valmis. Omavalvontasuunnitelmaa tulee säännöllisesti päivittää tarpeen mukaan, ja vähintään silloin, kun toiminnassa tapahtuu muutoksia.</p>	
Kieli	Suomi
Asiasanat	Omavalvonta, omavalvontasuunnitelma
Säilytyspaikka	<input checked="" type="checkbox"/> Verkkokirjasto Theseus <input type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun kirjasto

School Tourism	Degree Programme Hospitality Management
Author(s) Ekaterina Krikun	
Title In-house control plan for Restaurant G.W.Sundmans	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Teija Vainikka
	Commissioned by Matti Jämsen / Restaurant G.W.Sundmans
Date Fall 2014	Total Number of Pages and Appendices 33+27
<p>The purpose of this thesis was to make in-house control plan to the restaurant G.W.Sundmans. A written in-house control plan is statutory for every company in the food industry. It must be developed and updated regularly. The new in-house control system was necessary to the kitchen because of renovations in summer 2012 when restaurant facilities were changed. The aim of this task was to create an understandable and easy to use in-house control plan, which corresponds to the current requirements.</p> <p>The in-house control plan was started by examining the literature, foodstuff law and other in-house control plan patterns. After that, the hazards and critical control points in restaurant food production were analysed. The result of this project is a concise and practical in-house control system, which meets all the relevant requirements. Hopefully the in-house control plan helps the restaurant personnel to anticipate and manage risks associated with the operation and secure the quality of food to the consumer.</p> <p>The new in-house control system was taken to use right after the kitchen renovation at G.W.Sundmans. Some corrections and changes were made in the plan during the thesis writing process. This in-house control plan is simple and as practical as possible and it can be easily updated.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	In-house control, in-house control plan, HACCP
Deposited at	<input checked="" type="checkbox"/> Electronic library Theseus <input type="checkbox"/> Library of Kajaani University of Applied Sciences



## SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 ELINTARVIKETURVALLISUUS	3
2.1 Turvallinen ruoka	3
2.2 Elintarvikkeisiin liittyvät riskit ja niiden ehkäiseminen	4
2.2.1 Mikrobiologiset vaaratekijät	5
2.2.2 Kemialliset vaaratekijät	8
2.2.3 Fysikaaliset vaaratekijät	8
3 ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ JA -VAATIMUKSET	10
3.1 Elintarvikelainsäädäntö	10
3.2 Oma-valvontaa koskevat säädökset	12
3.3 Elintarvikehygieniaa koskevat vaatimukset	14
4 OMAVALVONNAN PERIAATTEET	15
4.1 Elintarvikevalvonnan riskiperusteisuus	15
4.2 Elintarvikehuoneistot	16
4.2.1 Ilmoitetut elintarvikehuoneistot	16
4.2.2 Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos	17
4.2.3 Ei ilmoitettava elintarvikehuoneisto	18
4.3 Oma-valvonnan lakisääteiset vaatimukset	18
5 OMAVALVONTA KÄYTÄNNÖSSÄ	20
5.1 HACCP-järjestelmä	20
5.2 Valvonnan tukijärjestelmä	23
6 ELINTARVIKEVALVONTA	25
6.1 Valvonnan tavoitteet	25
6.2 Oiva	26
7 OMAVALVONTASUUNNITELMAN SISÄLTÖ	28
8 OMAVALVONTASUUNNITELMAN TEKEMINEN	29
8.1 Toimeksiantajan esittely ja nykytilan kuvaus	29
8.2 Kehittämisen tavoitteet	30

8.3 Kuvaus työvaiheista	30
8.4 Dokumentointi	30
8.5 Arviointi	31
9 POHDINTA	32
LÄHTEET	34
LIITTEET	

## 1 JOHDANTO

Jokaisella elikeinoharjoittajalla on velvollisuus huolehtia omavalvonnasta yrityksessään. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeisiin ja niiden käsittelyyn liittyvät terveysriskit ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Jokaisessa elintarvikealan yrityksessä on oltava riskien hallitsemiseksi riittävä omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman on oltava kirjallinen ja sen on pidettävä aina ajan tasalla.

Opinnäytetyöni aiheena on omavalvontasuunnitelman laatiminen Helsingissä sijaitsevaan ravintola G.W.Sundmansiin, jossa suoritin Kajaanin ammattikorkeakoulun opintoihin kuuluvan viiden kuukauden harjoittelun. Ravintolan vanha omavalvontasuunnitelma oli tehty vuosia sitten, ja se ei enää vastannut yrityksen toimintaa. Aihe oli sopiva ja ajankohtainen muun muassa siksi, että ravintolassa tehtiin remontti kesällä 2012 ja sen tilat ja tilojen käyttö muuttuivat remontin yhteydessä.

Harjoitteluni aikana ravintola G.W.Sundmansissa sain koko keittiön omavalvonnan toteuttamisen omalle vastuulleni. Kun kävin ravintolan omavalvontasuunnitelman läpi, huomasin että se oli viimeksi päivitetty vuonna 2008 eikä enää vastannut ravintolan toimintaa. Tiedustelin mahdollisuutta tehdä opinnäytetyöni omavalvontasuunnitelma. Keittiöpäällikkö kertoi, että opinnäytetyön tekeminen onnistuu ja siihen olisi ihan käytännön tarvetta.

Ennen työn aloittamista haastattelin keittiöpäällikköä ja keittiön henkilökuntaa, millaista omavalvontasuunnitelmaa he toivoavat ja mitä kohtia minun täytyy erityisesti ottaa huomioon. Aloitin työni analysoimalla G.W.Sundmansin keittiön toiminnassa ja elintarviketuotannossa esiintyviä riskejä ja mitä toimenpiteitä tarvitaan niiden poistamiseksi tai vähentämiseksi.

Työssä selvitetään, minkälaisia määräyksiä elintarvikelaki antaa ravintolakeittiön omavalvontasuunnitelman laatimisesta, sisällöstä ja seurannasta. Tavoitteena oli tehdä selkeäkäyttöinen, ravintolan tarpeita ja nykyisen lainsäädäntöä vastaava omavalvontasuunnitelma, joka sopii päivittäiseen keittiötyöhön ja vastaa kohdeyrityksen tarpeita. Toimeksiantajan tärkeimpänä tavoitteena oli omavalvontasuunnitelman selkeät ja helppokäyttöiset lomakkeet, jotka olisivat ymmärrettäviä koko keittiön henkilökunnalle.

Omana tavoitteena oli saada omavalvontasuunnitelmaosuus nopeasti valmiiksi, jotta sen voisi ottaa käyttöön heti keittiöremontin jälkeen eli 1 elokuuta 2012.

Opinnäytetyöni on luonteeltaan toiminnallinen opinnäytetyö. Toiminnallinen opinnäytetyö on työelämän kehittämistyö, jossa yhdistyvät opetuksen pohjana oleva teoria ja käytännön toiminnan kehittämistä tai järjestämistä. Toiminnallinen opinnäytetyö on kaksiosainen kokonaisuus, joka tulisi sisältää ammattiteoriaan pohjaavan toiminnallisen osuuden ja opinnäytetyöraportin. (Virtuaali ammattikorkeakoulu 2013, monimuotoinen / toiminnallinen opinnäytetyö.)

Tämä opinnäytetyö koostuu teoreettisesta viitekehyksestä ja opinnäytetyöprosessin dokumentoinnista ja arvioinnista. Teoreettisessa viitekehyksessä käsittelem elintarviketurvallisuutta ja –lainsäädäntöä, omavalvonnan periaatteita, omavalvontajärjestelmä ja viranomaisvalvontaa. Opinnäytetyön liitteenä on ravintola G.W.Sundmansin omavalvontasuunnitelma.

Omavalvontasuunnitelman laatiminen opinnäytetyön aiheena on opettavainen ja hyödyllinen minulle, koska ravintolankeittiössä omavalvontasuunnitelma on jokapäivästä pakollista toimintaa. Omavalvontasuunnitelma auttaa toiminnanharjoittajaa säilyttämään elintarvikkeiden laatu hyvänä asiakkaalle saakka ja ehkäisemään toiminnassaan esiintyviä riskejä.



## 2 ELINTARVIKETURVALLISUUS

Tässä luvussa kerron elintarviketurvallisuudesta ja sen tavoitteista sekä elintarvikkeisiin liittyvistä riskeistä ja niiden ehkäisemisestä.

### 2.1 Turvallinen ruoka

Turvallinen ruoka ei ole pelkästään ravitsemuksen kannalta mahdollisimman täysipainoinen, vaan myös hyvin käsitelty ja säilytetty ruoka. Ennen kuin ruoka päätyy lautaselle, se on käynyt läpi monia käsittelyvaiheita. Kaikissa niissä on mahdollisuus, että jonkin laiminlyönnin johdosta elintarvike joutuu alttiiksi pilaantumiselle. Elintarvikkeen pilaantuminen voi aiheuttaa haittoja, jotka saattavat vaikuttaa ihmisten terveyteen pitkänkin ajan. (Penttilä 1998, 19.) Elintarviketurvallisuudesta on huolehdittava elintarvikkeen koko elinkaaren ajan eli pellolta kuluttajan pöytään (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonta).

Ruoan turvallisuus on osa laadukasta keittiötoimintaa. Ruoan laatu ja turvallisuus muodostuvat osaksi elintarvikeketjua jo alkutuotantovaiheessa. Ruoassa esiintyy erilaisia mikrobeja sekä kemiallisia aineita, jotka saattavat olla ihmisen terveydelle haitallisia. Luontaisesti esiintyviä vaaratekijöitä ovat esimerkiksi erilaiset allergeenit, mikrobien, sienten, äyriäisten ja kasvien tuottamat toksiinit sekä nitraatit. Ruokaan voi joutua vieraita aineita, kuten torjunta-ainejäämiä tai ympäristösaasteita (esim. raskasmetalleja tai dioksiinia). Elintarvikkeisiin lisätään myös tarkoituksella vitamiineja sekä lisäaineita, joiden reaktioita ruuan muiden ainesosien kanssa ei täysin tunneta. Terveydelle haitallisten mikrobien ja kemiallisten reaktiotuotteiden lisääntyminen voi olla myös ruuan valmistuksen aiheuttamaa. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonta.)

Elintarviketurvallisuus varmistetaan koko valvontaketjun hyvällä yhteistyöllä. Yhteisöläinsäädännön mukaan vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on lähtökohtaisesti elintarvikealan toimijalla. Kukin yritys voi seurata esimerkiksi raaka-ainetoimittajiensa tai kuljetusliikkeidensä toiminnan vastuullisuutta ja huolellisuutta tutustumalla niiden omavalvontaan. Kirjallisesti kuvatut suunnitelmat ja talletetut seurantatiedot antavat pohjaa myös mahdollisten ongelmien ratkaisemiseen ja toiminnan kehittämiseen. Ruoan turvallisuuteen ja laatuun ratkaisevasti vaikuttavat myös ruoan hygieeninen käsittely, oikea

välineiden ja laitteiden käyttö sekä henkilökunnan hygieniä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonta.)

Elintarviketurvallisuuden tavoitteena on suojella ihmisiä elintarvikevälikkeisiltä terveysvaaroilta. Valvonnalla lisätään kuluttajan luottamusta elintarvikkeisiin ja yritykseen ja estetään kuluttajan harhaanjohtaminen. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, VASU 2012 – 2016.)

## 2.2 Elintarvikkeisiin liittyvät riskit ja niiden ehkäiseminen

Riskillä tarkoitetaan vaaran toteutumisen mahdollisuutta, todennäköisyyttä ja vakavuutta. Vaara voi olla mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen tekijä, joka saattaa heikentää elintarvikkeiden turvallisuutta ja aiheuttaa ihmiselle terveydellisiä haittoja. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

Vaarallisimmat ovat ne riskit, joille kuluttaja itse ei voi valinnoillaan vaikuttaa, esimerkiksi:

- Ruoan tai juomaveden mukana tulleet mikrobit tai pieneliöt, jotka voivat aiheuttaa tartuntatauteja tai ruokamyrkytyksiä
- Ruoan mukana saadut erilaiset ympäristösaasteet tai kemialliset aineet, kuten dioksiini, metyylielohopea, lisäaineet, torjunta-aineet jne
- Mahdolliset ruoassa olevat luonnolliset haitalliset aineet, kuten palkokasvien lektiinit

(Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

Osa kuluttajista on todella herkkiä tietyille elintarvikkeisiin liittyville riskeille. Riskiryhmiin kuuluvat esimerkiksi sairaat henkilöt, joiden vastustuskyky on heikentynyt sairauden vuoksi, ikääntyneet, raskaana olevat tai imettävät naiset sekä lapset. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

Elintarvikehygieniariskien ehkäisemiseksi tulee:

- Tuntee tuotteisiin liittyvät vaaratekijät
- Käsitellä, säilyttää, kuumentaa ja jäähdyttää elintarvikkeita oikein

- Käyttää elintarviketyöhön sopivia työvaatteita
- Noudattaa hyvää henkilökohtaista hygieniaa
- Ylläpitää työympäristön hygieniaa ja siisteyttä
- Menetellä tartuntatautilainsäädännössä elintarviketyölle asetettujen määräysten mukaisesti

(Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät).

### 2.2.1 Mikrobiologiset vaaratekijät

Mikrobiologisia vaaratekijöitä ovat elintarvikkeita pilaavat sekä elintarvikkeiden ja juomaveden välityksellä tauteja aiheuttavat pieneliöt eli mikrobit (Laukkanen 2009, 8). Mikrobeilla tarkoitetaan yleensä paljaalla silmällä näkymättömiä pieneliöitä, joita ovat bakteerit, virukset, sienet eli homeet ja hiivat sekä loiset eli alkueläimet, heisimadot ja sukkulamadot (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät).

Elintarvikkeet voivat saastua mikrobeilla missä tahansa elintarvikkeketjun vaiheessa. Mikäli mikrobit pääsevät sopivissa olosuhteissa lisääntymään elintarvikkeessa, ne voivat aiheuttaa elintarvikkeiden pilaantumisen ja ruokamyrkytyksen. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

Yleisimpiä ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita ovat:

- *Bacillus cereus*
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringens*
- EHEC-bakteeri
- *Kampylobakteeri*
- *Listeriabakteeri*

- Salmonella
- Shigella
- Stafylococcus aureus
- Yersiniabakteerit
- Vibriot

(Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät).

Virukset, jotka aiheuttavat tauteja elintarvikkeiden välityksellä, ovat lähinnä enterisiä viruksia. Nämä virukset esiintyvät suolistossa ja ovat erittäin kestäviä sekä fyysisille että kemiallisille tekijöille. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

Elintarvikkeet voivat toimia myös virusten välittäjinä. Yleisimpiä virusten välittäjäelintarvikkeita ovat simpukat, osterit, pakastevadelmat ja juomavesi. Veden tai elintarvikkeiden välityksellä levinneiden virustartuntojen syynä on useimmiten ihmisen ulosteperäinen saastutus ja huono hygienia. Marjat ja vihannekset voivat saastua viruksella saastuneen kasteluveden välityksellä. Osterit ja simpukat taas siivilöivät tehokkaasti viruksia itseensä viruksilla saastuneesta vedestä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

”Tärkeimpiä elintarvikkeiden ja veden välityksellä tarttuvia viruksia ovat Norovirus ja Hepatiitti A –virus. Muita enterisiä viruksia ovat Astrovirus, Adenovirus, Rotavirus, Enterovirus, Hepatiitti E –virus.” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

Ruoan tai veden välityksellä tarttuvat loiset eivät lisäänty ruoassa. Näiden elintarvikkeissa olevat rakkulamuodot, kystat ja toukat tuhoutuvat useimmiten pakastuksessa (alle -20 °C:ssa). Loismatojen ja alkueläinten aiheuttamia ruokamyrkytyksiä on vaikea tunnistaa, koska tartunta voi olla oireeton tai taudilla on pitkä itämisaika. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia loisia ovat mm. seuraavat:

- *Cryptosporidium parvum* –alkueläin
- *Giardia duodenalis* –alkueläin
- Toksoplasma gondii –alkueläin
- Leveä heismato (*Diphyllobothrium latum*)
- Ekinokokkiloiset –heismato
- *Anisakis simplex* –sukkulamato
- Trikiinimato –sukkulamato

(Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät).

Mikrobien elinympäristössä tulee olla sopivassa määrin lämpöä, ravintoa, kosteutta, happea ja happamuutta. Mikrobien kasvua voidaan rajoittaa parhaiten vaikuttamalla lämpötilaan. Lämpötila, jossa mikrobit lisääntyvät nopeimmin, on 6-60 °C. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät.)

Eri elintarvikeryhmille on säädetty erilaisia kylmäsäilytyslämpötiloja perustuen elintarvikkeiden ominaisuuksiin:

Sulavan jään lämpötila (0 °C) Tuoreet ja sulatetut kalatuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset

Enintään +7 °C Raaka liha

Enintään + 4 °C Lihavalmisteet ja sisäelimet

Enintään +8 °C Helposti pilaantuva elintarvike, maitopohjaiset tuotteet.

(EY N:o 853/2004, Liite III .)

### 2.2.2 Kemialliset vaaratekijät

Kemialliset vaaratekijät voivat olla elintarvikkeen luonnollisia yhdisteitä, elintarvikkeeseen tarkoituksella lisättyjä lisäaineita tai elintarvikkeeseen vahingossa joutuneita vierasaineita. Elintarvikkeisiin liittyviä kemiallisia vaaratekijöitä voivat olla:

- Elintarvikkeen luontaiset myrkyt
- Homeemyrkyt eli mykotoksiinit
- Lisäaineet
- PAH –yhdisteet
- Ympäristömyrkyt
- Torjunta-ainejäämät
- Eläinlääkejäämät
- Elintarvikkepakkauksesta siirtyneet kemikaalit

(Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät).

### 2.2.3 Fysikaaliset vaaratekijät

Fysikaalisia vaaratekijöitä kutsutaan myös vierasaineeksi (Laukkanen 2009, 8).

Näitä ovat esimerkiksi:

- Pöly, lika, multa
- Kivet, napit, naulat, puun- ja metallinpalaset jne.
- Hiukset, laastarit, tupakan tumpit jne.
- Kuolleet hyönteiset ja muut tuhoeläimet sekä niiden jätökset jne.

- Elintarvikkeen valmistukseen käytettävistä laitteista irronneet osat, pakkausmateriaalin palaset jne.
- Muut elintarvikkeeseen kuulumattomat esineet

(Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät).

Vierasaineiden pääsyä elintarvikkeisiin voidaan estää siten, että pidetään huolta työympäristö puhtaudesta ja laitteiden huollosta, noudatetaan siistejä työtapoja ja ehkäistään tuhoeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät).

### 3 ELINTARVIKELAINSAÄDÄNTÖ JA –VAATIMUKSET

Tässä luvussa kerron elintarvikelainsäädännöstä tämän päivän Suomessa. Elintarvikelainsäädäntö pitää sisällään säädökset omavalvonnasta ja elintarvikehygieenisestä osaamisesta.

#### 3.1 Elintarvikelainsäädäntö

Koko Euroopan yhteisön alueella toimivat elintarvikelainsäädännölle asetetut yhteiset periaatteet ja vaatimukset. Vaatimusten ja periaatteiden toteuttamista ohjataan kussakin jäsenmaassa kansallisilla lailla ja muilla säädöksillä. Suomessa elintarviketurvallisuutta seurataan ja ohjataan elintarvikelain pohjalta annetuilla asetuksilla ja muilla viranomaismääräyksillä. (Laukkanen 2009, 4.)

Suomessa tärkeimmät elintarvikelait ovat:

- EU:n hygienialainsäädäntö
  - Yleinen elintarvikeasetus (EPNAs 178/2002/EY)
  - Yleinen elintarvikehygieniasetus (EPNAs 853/2004/EY)
- Kansallinen lainsäädäntö
  - Elintarvikelaki (23/2006)
  - Laki elintarvikelain muuttamisesta (352/2011)
  - MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/ 2011)
  - Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/ 2011)
- Eviran määräämät ohjeet ja lomakkeet elintarvikealan harjoittajille



- Ulkomyyntiohje
- Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.

”Elintarvikelakia sovelletaan elintarvikkeisiin ja niiden käsittelyolosuhteisiin, elintarvikealan toimijoihin sekä elintarvikevalvontaan kaikissa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa” (Elintarvikelaki 23/2006, 2 §). Suomen elintarvikelaki koskee elintarvikkeiden käsittelyä, myyntiä, tarjoilua ja luovuttamista kuluttajalle yrityksen koosta riippumatta (Laukkanen 2009, 4).

Suomen elintarvikelain (23/2006) tarkoituksena 1 §:n mukaan on:

- Varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu.
- Varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda harhaan.
- Suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta.
- Varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys.
- Turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta.
- Osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä.

EU:n yleisessä elintarvikeasetuksessa (EPNAs 178/2002) säädetään elintarvikelainsäädännön yleisistä periaatteista, elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä sekä Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta (Turun yliopisto LounaFood 2013, Yleinen elintarvikelainsäädäntö). Yleinen elintarvikeasetus (EPNAs 178/2002) luo perustan ihmisen terveyden ja kuluttajien etujen korkeatasoiselle suojelulle sekä säättää toimijan vastuusta huolehtia ja varmistaa, että elintarvikelainsäädännön vaatimukset täytyvät (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeet).

Yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (EPNAs 852/2004) kerrotaan yleisistä hygieniavaatimuksista kuluttajansuojan varmistamiseksi elintarvikkeiden turvallisuuden osalta (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikkeet).

### 3.2 Omavalvontaa koskevat säädökset

”Omavalvonnalla tarkoitetaan elintarvikealan toimijan oma järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset” (Elintarvikelaki 23/2006, määritelmät).

”Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden ja muiden tämän lain 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan.” (Elintarvikelaki 23/2006, 19 §.)

”Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa” (Elintarvikelaki 23/2006, 20 §). Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää kaikki kirjalliset työohjeet, seurantatiedot, lomakkeet ja järjestelyt, joilla elintarviketurvallisuus varmistetaan (Laukkanen 2009, 38).

EU:n hygieniää koskevan direktiivin (93/43/EEC) mukaan omavalvontajärjestelmä tulee suunnitella HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) periaatteita noudattaen. Tämä tarkoittaa, että toiminnanharjoittajan on tunnistettava toiminnassaan ne kohdat, jotka ovat elintarvikehygienian kannalta kriittisiä ja valvottava niin, että terveyshaittoja aiheuttavat vaaratekijät poistetaan tai pienennetään siedettävälle tasolle. (Sprenger 1999, 52.)

Valvontasuunnitelman tulee sisältää mm. elintarvikkeen käsittelyn riskikohdat, niiden valvontamenetelmät, ennaltaehkäisevät toimenpiteet (esim. siivouskäytäntö), kriittisen pisteen tavoitetaso ja poikkeamarajat (Sprenger 1999, 52).

Elintarvikelain muutoksen (352/2011) mukaan elintarvikevalvontaviranomainen ei enää hyväksy omavalvontasuunnitelmaa, mutta voi kuitenkin tarkastaa sen ja puuttua suunnitelman sisältöön, jos omavalvonta ei ole riittävällä tasolla. Tämä elintarvikelain muutos siirsi vastuutta elintarvikkeen turvallisuudesta ja riskienhallinnasta entistä enemmän alan toimijoille. (Elintarvike ja Terveys-lehti 13/2011. 4 – 6.)

Omavalvontasuunnitelman laajuus riippuu yrityksen toiminnan laadusta (Kainuun maakunta –kuntayhtymä 2013, Elintarvikevalvonta). Ympäristöterveydenhuollon ohjeen omavalvontasuunnitelman laatimiseksi mukaan elintarvikehuoneiston toiminnot määrittelevät omavalvontasuunnitelman laatu ja laajuus seuraavaksi:

- Valmistuslaitokset ja leipomot: raaka-aineiden käyttöönottotarkastukset, reseptit ja pakkausmerkinnät sekä yliherkkyyttä aiheuttavien ainesosien ja lisäaineiden käyttö, valmistusprosessien kuvaukset tuotteittain, valmiiden tuotteiden valvonta ja säilyvyyden määrittäminen, ristikontaminaatioiden estäminen, uppopaistorasvan laadunhallinta, pakkaaminen ja pakkausmerkinnät ja tuotteiden kuljetus.
- Myyntipaikat: myynnin lämpötilaseuranta ja kirjaukset, myyntikalusteiden täyttöraajat, myyntipäivämäärien seuranta ja muu elintarvikkeiden myyntikunnon seuranta, myyntiartikkeleiden suojaaminen ristikontaminaatioilta, juuresten ja hedelmien laadun seuranta ja myyntimerkinnät, luomutuotteiden erillään pito ja merkinnät, naudanlihan merkintäjärjestelmän noudattaminen, pakkaamattomien kala- ja lihatuotteiden myyntijärjestelyt ja –merkinnät, ulkopuolisten toimijoiden (konsulentti) toiminta myymälässä. Jos myymälässä on käsittelyä ja valmistusta, lisäksi kuvaus käsittely-, pakkaus- ja valmistushygieniasta, lämpötilaohjeistus ja kirjaamiskäytännöt valmistuksessa, jäähdytyksessä ja pakkaamisessa; myymälässä valmistettujen ja pakattujen elintarvikkeiden säilytys ja myyntiaikojen määrittely sekä pakkausmerkinnät.
- Keittiöt: raaka-aineiden käsittelyn periaatteet ryhmittäin (juurekset, kala, liha, jne.), ruoan valmistukseen käytettävä laitteisto, välineiden käyttö, välineiden erottelu käyttötarkoituksen mukaan, käsittelyperiaatteet (sulattaminen, kypsennys, jäähdytys, jäädytys, uudelleen kuumennus, jäljelle jääneiden ruokien käsittely, tarjoilu), upporasvojen käyttö ja niiden hävitys, selvitys ruokanäytteiden ottamisesta ruokamyrkytystapausten varalle, catering-, pitopalvelu- ja jakelukeittiötoimijoiden tulee selvittää lisäksi kuljetusjärjestelyt.

### 3.3 Elintarvikehygieniää koskevat vaatimukset

”Euroopan parlamentti ja neuvosto korostavat elintarvikehygieniä-asetuksessaan (EPNAs 852/2004/EY), että elintarvikehygieniällä tarkoitetaan kaikkia niitä toimenpiteitä ja edellytyksiä, jotka ovat tarpeen elintarvikkeisiin liittyvien vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi.” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehygieniä.)

Elintarvikehygienian tavoitteena on suojata kuluttaja ja estää elintarvikkeiden aiheuttamaa terveysvaaraa. Haitalliset tekijät voivat olla mikrobiologisia, kemiallisia ja fysikaalisia (vierasaineita). (Laukkanen 2009, 3.)

”Elintarvikehygieeninen osaaminen on elintarvikealan toimijoita ja työntekijöitä koskeva lakisääteinen velvoite. Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään yleisessä elintarvikehygieniä-asetuksessa (EPNAs 852/2004/EY) sekä elintarvikelaissa (23/2006).” (Evira 2013, Elintarvikehygieniä.)

Elintarvikelaki edellyttää, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä henkilöllä tulee olla tehtäviinsä nähden riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen. Elintarviketyöntekijöiden, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee osoittaa elintarvikehygieeninen osaamisensa Eviran mallin mukaisella osaamistodistuksella. (Evira 2013, Elintarvikehygieniä.)

”Elintarvikehygienian tärkeimpänä tavoitteena on suojata kuluttajaa ihmisravinnoksi soveltumattomien elintarvikkeiden aiheuttamilta terveydellisiltä ja taloudellisilta riskeiltä. Elintarvikehygieniällä pyritään estämään elintarvikkeiden ennen aikaista pilaantumista ja siitä sekä valmistajalle että kuluttajalle aiheutuvia taloudellisia tappioita.” (Evira 2013, Elintarvikehygienian tavoitteet.)

## 4 OMAVALVONNAN PERIAATTEET

Seuraavaksi kerron omavalvonnan periaatteista ja omavalvonnan lakisääteisistä vaatimuksista.

### 4.1 Elintarvikevalvonnan riskiperusteisuus

Laissa painotetaan aikaisempaa enemmän riskien huomioon ottamista velvoitteita toimeenpantaessa ja niiden noudattamista valvottaessa. Sen mukaisesti elintarvikevalvontaa tulisi suunnata entistä enemmän sellaisiin kohteisiin, joissa ilmenee elintarviketurvallisuuteen liittyviä riskejä. Vastaavasti valvontaa kevennetään kohteissa, joissa tällaisia riskejä ei ole tai joissa ne ovat vähäisiä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö.)

Yhteisälainsäädännön mukaan vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on lähtökohtaisesti elintarvikealan toimijalla. Toimijoiden toimintaa varmistetaan riskiin perustuvalla viranomaisvalvonnalla. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö.)

Elintarvikevalvonnan riskiperusteisuus merkitsee sitä, että säädösten toimeenpanossa ja niiden noudattamisen valvonnassa on otettava huomioon elintarvikealan toimijan harjoittaman toiminnan luonne ja laajuus sekä elintarvikkeeseen liittyvät muut elintarviketurvallisuuteen ja kuluttajansuojaan vaikuttavat seikat. Riskiperusteisuus ei rajoitu vain elintarvikkeiden mikrobiologisiin tai kemiallisiin varoihin, vaan valvonnassa on otettava huomioon myös riskit, jotka liittyvät kuluttajien taloudellisiin tappioihin tai elintarvikemääräysten noudattamatta jättämiseen. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö.)

Riskiperusteisuuden tarkoituksena on lisätä jouston mahdollisuutta lainsäädäntöä sovellettaessa, ja näin vahvistaa erityisesti pienten yritysten toimintaedellytyksiä. Riskien huomioon ottamiseen perustuva joustavuus valvonnassa tulee kysymykseen kuitenkin vain silloin, kun laissa tai sen nojalla annetuissa säädöksissä oleva säännös ei edellytä sen sanatarkkaa ja ehdotonta noudattamista. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö.)

## 4.2 Elintarvikehuoneistot

”Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa” (Elintarvikelaki 23/2006, määritelmät).

”Elintarvikehuoneiston ilmoitus- ja hyväksymismenettelyä muutettiin 1.9.2011 alkaen elintarvikelain muutoksella 352/2011” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehuoneistot).

Elintarvikehuoneistojen ennakkohyväksynnästä siirryttiin ilmoitusmenettelyyn. Vain eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset pitää edelleen hyväksyttää. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö.)

Elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamisesta tai toiminnan olennaisesta muuttamisesta (ilmoitettu elintarvikehuoneisto) on tehtävä ilmoitus elintarvikelaissa mainittuja poikkeuksia (13 § 6 mom.) lukuun ottamatta asianomaiselle valvontaviranomaiselle. Omavalvontasuunnitelma ei enää hyväksytä, mutta se on esitettävä valvontaviranomaiselle viimeistään ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehuoneistot.)

Laitokseksi hyväksymistä haetaan, jos elintarvikehuoneistossa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä. Silloin hakemuksen yhteydessä valvontaviranomaiselle on esitettävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehuoneistot.)

### 4.2.1 Ilmoitetut elintarvikehuoneistot

Elintarvikelain (23/2006) mukaan 13 § 1 momentin mukaan ”elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta 14 §:ssä säädetyille valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.” Silloin toiminnan aloittaminen ei edellytä valvontaviranomaisen tekemää tarkastusta.

”Elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan kuuluvia elintarvikehuoneistoja ovat esimerkiksi leipomo, kasvispakkaamo, elintarvikemyymälä, ravintola, suurkeittiö, elintarvikekuljetustoiminta, elintarviketerminaali, elintarvikevarasto, liikuva elintarvikehuoneisto ja elintarvikehuoneisto, jossa toimija käsittelee elintarvikkeita ilman, että ne ovat hänen hallussaan (ns. virtuaalihuoneisto)” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014, Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 2 § määritelmät).

Elintarvikehuoneistoa koskevat ilmoitukset käsittelee elintarvikehuoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomainen. Liikkuvaa elintarvikehuoneistoa tai sellaista elintarvikehuoneistoa, jossa toiminnan tarkoituksena on vain kuljettaminen tai säilyttäminen kontissa tai ajoneuvossa, koskevat ilmoitukset käsittelee sen kunnan valvontaviranomainen, jonka alueella toiminta aloitetaan tai jonka alueella elintarvikehuoneiston toiminnasta on aiemmin ilmoitettu. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehuoneistot.)

Toiminnan olennaisella muutoksella tarkoitetaan elintarviketurvallisuuteen liittyvien riskien merkittävää kasvua. Tällainen toiminnan olennainen muutos voi olla esimerkiksi, kun elintarvikemyymälä aloittaa palvelutiskimyynnin tai ruoan valmistuksen. Neliömäärän lisäksi sellaisenaan ei välttämättä ole olennainen muutos ellei elintarvikehuoneistossa aloiteta uusia toimintoja. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehuoneistot.)

#### 4.2.2 Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos

Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos on elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksytty elintarvikehuoneisto, jossa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä.

Laitoksia ovat esimerkiksi teurastamo, meijeri, makkaratehdas, kalasavustamo ja munapakkaamo, ja ne eivät kuulu elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan. Laitoksen hyväksymisen edellytyksenä on, että laitos on elintarvikelainsäädännössä säädettyjen vaatimusten mukainen. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014, Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 2 § määritelmät.)

#### 4.2.3 Ei ilmoitettava elintarvikehuoneisto

Elintarvikelain mukaan ”ilmoitusta ei tarvitse tehdä silloin, kun toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä

- Elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta;
- Toimija on yksityinen henkilö; tai
- Toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena”

(Elintarvikelaki 23/2006, 13 § 6 momentti).

Ilmoitusta ei tarvitse tehdä, jos toiminta on vähäriskistä ja jokin muu edellä mainituista kolmesta ehdosta täyttyy. Ammattimaisesta toiminnasta on kuitenkin aina tehtävä ilmoitus, vaikka toiminta olisikin elintarviketurvallisuuden kannalta vähäriskistä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehuoneistot.)

#### 4.3 Omavalvonnan lakisääteiset vaatimukset

”Omavalvonta on kokonaisuus, joka koostuu yleisen elintarvikeasetuksen 14 artiklan turvallisuusvaatimusten sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklan hygieniavaatimusten toteutumisen edellytyksenä olevasta tukijärjestelmästä, sekä tarvittaessa sen osia varmentavista HACCP-ohjelmista” (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 5 §).

”Elintarvikealan toimijan on perehdyttävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimitettävä omavalvonnan vastuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus” (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 5 §).

”Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa” (MMM:n asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 5 §).



Omaavalvonnalla on oltava toiminnan toimintaan nähden riittävä. Omaavalvonnalla toimivuuden ja riittävyys on toimijan velvollisuus. Omaavalvonnalla perusta on toimintaan liittyvien riskien kartoitus ja arviointi. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehuoneistot.)

Riittävällä omaavalvontasuunnitelmalla toimija antaa selkeän kuvan siitä, että toimija pystyy suunnitelmaa noudattamalla ja toteuttamalla hallitsemaan jatkuvasti toimintansa riskejä ja varmistumaan elintarvikkeiden turvallisuudesta (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikehuoneistot).

Uudistuneen elintarvikelain mukaan uuden elintarvikehuoneiston perustamisen yhteydessä tai toiminnan vaihtuessa omaavalvontasuunnitelma ei enää hyväksytä. Omaavalvonnalla riittävyys ja toimivuus arvioidaan laitoksen hyväksymisen tai elintarvikehuoneiston alkutarkastuksen yhteydessä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö.)

Elintarvikelain (23/2006) 53 §:n mukaan, jos elintarvikehuoneiston omaavalvontasuunnitelman arvioinnissa viranomaisella havaitsee, ettei omaavalvontasuunnitelma ole riittävä, viranomaisella tulee antaa toimijalle neuvoja ja kehoituksia omaavalvonnalla toimivuuden varmistamiseksi.

Ilmoitettava elintarvikehuoneisto voi toimittaa omaavalvontasuunnitelman tarkastettavaksi viranomaiselle ennen alkutarkastusta, mutta toimittaminen ei ole pakollista. Ilmoitettavan elintarvikehuoneiston omaavalvontasuunnitelman on kuitenkin oltava arvioitavissa viimeistään alkutarkastuksen yhteydessä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö.)

Laitoksen omaavalvontasuunnitelma on toimitettava viranomaiselle laitoksen hyväksymishakemuksen liitteenä. Hyväksymisen yhteydessä viranomaisella arvioi, onko laitoksen omaavalvontasuunnitelma riittävä riskien hallitsemiseksi. Jos omaavalvontasuunnitelmassa on vain pieniä puutteita, viranomaisella hyväksyy laitoksen joko ehdoilla tai ehdollisesti. Jos omaavalvontasuunnitelmassa on sellaisia puutteita, että toiminnan riskien ei voida katsoa olevaan hallinnassa, viranomaisella ei voi hyväksyä laitosta eikä laitos voi näin ollen aloittaa toimintaansa. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö.)

## 5 OMAVALVONTA KÄYTÄNNÖSSÄ

Tässä luvussa kerron omavalvontajärjestelmästä. Elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmä sisältää HACCP-järjestelmän ja omavalvonnan tukijärjestelmän. Elintarvikealan toimijoilla tulee olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jonka tulee pitää ajan tasalla, päivittää tarpeen mukaan ja sen toteutumisesta pitää kirjata. Omavalvonalla tulee olla vastuuhenkilö, joka huolehtii omavalvonnan ylläpidosta ja kehittämisestä. Vastuuhenkilön tulee huolehtia siitä, että omavalvontaa toteutetaan, seuranta on säännöllistä ja työntekijät noudattavat säädöksiä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonta.)

### 5.1 HACCP-järjestelmä

HACCP-järjestelmän tarkoituksena on estää mahdollisten terveydelle vaarallisten tuotteiden pääsy kuluttajille. ”Nimi HACCP tulee englanninkielisistä sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points, vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet.” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

HACCP-menettelyä käyttäen tehdään riskienhallinta eli etsitään toiminnasta terveystarpeita sisältäviä kohtia ja valitaan näistä kriittiset hallintapisteet. Kriittiseksi hallintapisteeksi kutsutaan vaihetta, jossa vaara voidaan todeta ja sen eteneminen pysäyttää, johon hallinta voidaan kohdistaa ja joka on oleellisen tärkeä elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle tai poistamiseksi. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

HACCP-menetelmää toteutetaan seitsemän periaatteen mukaisella menettelyllä, jossa käydään läpi kaikkien tuotteiden, tuoteryhmien ja tuotantolinjojen mahdolliset vaarat, vaaran aiheuttajat ja torjuntakeinot (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP).

HACCP-järjestelmän seitsemän periaatetta:

1. Vaarojen arviointi

Arvioinnissa tunnistetaan kaikki mahdolliset vaarat, jotka liittyvät elintarviketuotannon eri vaiheisiin, kuten raaka-aineisiin, pakkaustarvikkeisiin, käsittelyyn, valmistukseen, varastointiin ja jakeluun. Tällaisia vaaroja voivat olla esimerkiksi raaka-aineissa, puolivalmisteissa tai valmiissa tuotteessa esiintyvät kemialliset, biologiset tai fysikaaliset saastuttajat. Vaarojen hallintamiseksi määritetään ennältähkäisevät toimenpiteet, joiden avulla tunnistetut vaarat voidaan välttää tai vähentää hyväksyttävälle tasolle. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

## 2. Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen

Määritetään ne työ- ja tuotantovaiheet, joissa olevia vaaroja voidaan poistaa tai minimoida niiden esiintymistodennäköisyys. Nämä kohdat ovat kriittisiä hallintapisteitä (Critical Control Point, CCP). Kriittinen hallintapiste voi olla mikä tahansa vaihe elintarvikkeen valmistuksessa tai käsittelyssä. Näissä pisteissä voidaan valvonnan avulla poistaa vaara tai minimoida sen esiintymistodennäköisyys. Kriittisten valvontahallintapisteiden esimerkkinä voi olla elintarvikkeen oikea kypsennyslämpötila ja aika, riittävän nopea jäähdytys tai oikeat varastointilämpötilat ja menetelmät. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

## 3. Kriittisten rajojen määrittäminen

Jokaiselle kriittiselle hallintapisteelle tulee asettaa tavoitetasot ja kriittiset rajat. Kriittinen raja on minimi- tai maksimiarvo, jonka puitteissa kriittisessä hallintapisteessä vaaroja voidaan estää, poistaa tai vähentää hyväksyttävälle tasolle. Kriittiset rajat voivat olla biologisten, kemiallisten tai fysikaalisten ominaisuuksien mittaustuloksia tai muita arviointituloksia. Tällaisia ominaisuuksia ovat esimerkiksi lämpötila, kuumennusaika, kosteuspitoisuus, suolapitoisuus, vesipitoisuus, pH-arvo tai aistinvarainen ominaisuus, kuten maku, haju tai ulkonäkö. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

## 4. Seurantakäytäntöjen laatiminen

Laaditaan seurantajärjestelmä varmistamaan, että kriittisten pisteiden hallinta onnistuu. Seuranta kriittisissä hallintapisteissä tulee suorittaa jatkuvasti ja suunnitellusti. Tuloksia verrataan asetettuihin tavoitetasoihin ja kriittisiin rajoihin, jotta voidaan todeta, onko kriittinen hallintapiste hallinnassa vai tuleeeko ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin. Seurantamenetelmien tulee olla nopeita, jotta mahdollisesti tarvittaviin toimenpiteisiin

voidaan ryhtyä ajoissa. Siksi suositetaan nopeita kemiallisia ja fysikaalisia menetelmiä, joiden avulla voidaan usein myös arvioida mikrobiologisia ominaisuuksia, ja lisäksi tehdään aistinvaraisia havaintoja. Mittaus- ja seurantatulokset tallennetaan tunnistettavasti ja jäljitettävästi. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

#### 5. Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen

Määritetään ne korjaavat toimenpiteet, joihin ryhdytään silloin, kun seuranta osoittaa, että kriittinen hallintapiste ei ole hallinnassa. Jokaista valvontapistettä varten suunnitellaan omat sopivat korjaustoimet, joihin ryhdytään, kun kriittisessä hallintapisteessä ei pysytä määritetyissä arvoissa. Toimenpiteiden on oltava sellaisia, että niiden jälkeen voidaan osoittaa, että kriittinen hallintapiste on taas hallinnassa. Esimerkkejä korjaavista toimenpiteistä ovat lämpötilojen korjaus, pH:n säätö, lisäpuhdistustoimet ja laitteiden huolto. Poikkeaman syy selvitetään ja poistetaan, ettei se toistuisi, ja kaikki korjaavat toimenpiteet dokumentoidaan. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

#### 6. Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-ohjelman validointi

Todentamiskäytännön tarkoitus on varmistaa, onko seuranta tehty ohjeiden mukaisesti. Todentamisella tarkastetaan koko HACCP-järjestelmän toimivuus ja riittävyys. Todentaminen sisältää suunnitelmien, ohjeiden ja tallennetun seurantatiedon arviointi jokaisesta kriittisestä hallintapisteestä. Todentaminen voi myös sisältää kemiallisia, fysikaalisia ja mikrobiologisia tutkimuksia tai aistinvaraisia arviointeja. Todentamista tulee tehdä säännöllisesti ja sovitusti ja aina silloin, kun on havaittu vaaran esiintyminen. Todentaminen on dokumentoitava. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

Validoinnilla arvioidaan, onko HACCP –ohjelma laadittu oikein, toteutetaanko sitä ja pystyytäänkö sen avulla takaamaan tuotteiden turvallisuus. Validoinnista on laadittava aina kirjallinen raportti. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

#### 7. HACCP-asiakirjat ja –tallenteet sekä niiden hallinta

HACCP-asiakirjoihin kuuluvat kaikki suunnitelmat ja ohjeet, jotka syntyvät HACCP-ohjelman laatimisessa. Asiakirjoja ovat muun muassa HACCP-ohjelman kustakin tuotteesta tai tuotelinjoista esim. varmistettu vuokaavio, tuotekuvaukset ja yhteenvedo

HACCP-ohjelmasta, HACCP-ohjelman päätöksentekoa tukeva aineisto (esim. kriittisten pisteiden määrittämisen perusteet, perusteet korjaavien toimenpiteiden määrittämiseksi) sekä muut asiakirjat, kuten elintarvikkeiden valmistusta koskevat tiedot. Kaikki kirjaukset ja raportit tulee olla tunnistettavissa ja tehty niin, että niitä voi muuttaa. HACCP-järjestelmässä syntyvät asiakirjat on säilytettävä kaksi vuotta ja vähintään 6 kuukautta yli tuotteen myyntiajan. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, HACCP.)

## 5.2 Valvonnan tukijärjestelmä

”Tukijärjestelmällä (”prerequisite programs”) tarkoitetaan järjestelmää, jolla varmistetaan perusta rehujen ja elintarvikkeiden turvallisuudelle ja lainsäädännön vaatimusten noudattamiselle” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonnan rakenne).

Tukijärjestelmä muodostuu elintarvikehygienian yleisiin periaatteisiin perustuvista ohjelmista:

- Elintarvikehuoneiston sijaintiin, rakenteisiin ja tilojen sijoitteluun, laitteistoihin ja välineisiin sekä tuotantoon ja tuotanto-olosuhteisiin liittyvät käytännöt, kuten esimerkiksi ohjelmat talousveden tutkimisesta, kunnossapidosta, huoneiston puhdistamisesta ja puhtauden tarkkailusta, jätehuollosta ja haittaeläintorjunnasta, henkilökohtaista hygieniaa ja työtapoja koskeva omavalvonta, tuotetietoja ja jäljitettävyyttä koskeva omavalvonta.

(Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonnan rakenne.)

Tukijärjestelmässä myös kannata kuvata vaarojen hallinnan seurantamenettelyt, raja-arvot ja korjaavat toimenpiteet. Lisäksi Euroopan komission ohjeasiakirjassa todetaan, että HACCP-järjestelmä ei tarvitse ottaa ollenkaan käyttöön jos asianmukainen vaarojen hallitseminen on mahdollista tukijärjestelmän avulla. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonnan rakenne.)

Vaarojen arviointi tehdään jokaiselle elintarvikehuoneiston toiminnolle, tuotteelle ja tuoteryhmälle erikseen. Vaarojen arvioinnin perusteella on tarkoitus päästä tilanteeseen, jossa jokaista havaittua vaaraa voidaan tehokkaasti hallita kaikissa työvaiheissa, joissa vaara on havaittu (hallintakeinot). Määritettäessä hallintakeinoja voidaan käyttää apuna esimerkiksi

Eviran päätöksentekopuuta, jonka avulla voidaan arvioida, onko vaarojen hallinta kokonaan tai osittain mahdollista:

- ”Olemassa olevaan tukijärjestelmään sisältyvillä hallintakeinoilla (esim. jäähdettyjen tilojen lämpötilan hallintajärjestelmä, allergeenien hallintajärjestelmä jne.) tai
- Tukijärjestelmää vahvistamalla, eli muuttamalla olemassa olevaa tukijärjestelmää sopivammaksi, luomalla uusia tarvittavia hallintakeinoja tai määrittämällä mitattavia pisteitä ja näiden raja-arvoja tai
- HACCP-järjestelmän mukaisella hallintaprosessilla, kyseessä on tällöin kriittinen hallintapiste eli CCP.”

(Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonnan rakenne.)

Jos vaarojen hallitsemiseksi ei ole mahdollista löytää varsinnaista HACCP-järjestelmän mukaista kriittistä hallintapistettä, jossa olisi jotain konkreettista mitattavaa ja jossa voitaisiin ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin, tällöin vaaranhallintaa tehdään noudattaen hyviä tuotantotapoja ja/tai valitsemalla prosessista paras riskinhallintakohta eli hallintapiste. Tällaisia hallintapisteitä nimetään myös usein GMP-pisteiksi tai CP-pisteiksi (kriittinen piste). (Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje, Yleisosa.)

Myös hallintapisteessä tulee olla työskentelyohje. Hallintapisteen erillinen seuranta ja todentaminen eivät ole välttämättömiä. Varmistuminen siitä, että hallintapisteessä toimitaan ohjeen mukaisesti, onnistuu parhaiten tarkistamalla toimintaa ohjeeseen nähden. Eräiden tärkeiden hallintapisteiden suhteen yrityksellä voi olla yksityiskohtaista seuranta. Jos hallintapisteessä on lämpötilan seuranta, voidaan lämpötilan sijaan seurata myös laitteiston lämpötilaa. (Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje, Yleisosa.)

## 6 ELINTARVIKEVALVONTA

Tässä luvussa kerron nykypäivän elintarvikevalvonnasta Suomessa.

”Elintarvikevalvonta koostuu toimijoiden omavalvonnasta ja viranomaisvalvonnasta. Toimijat ovat vastuussa tuottamiensa, käsittelemiensä, valmistamiensa, pakkaamiensa, kuljettamiensa, maahantuomiensa, varastoimiensa ja kaupan pitämiensä elintarvikkeiden turvallisuudesta ja muusta määräystenmukaisuudesta. Tätä varten toimijalla tulee olla toimintaansa sopiva omavalvontajärjestelmä. Viranomaisvalvonnan tehtävä on pääasiassa varmistaa omavalvonnan toimivuus.” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikevalvonta.)

### 6.1 Valvonnan tavoitteet

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus kuluttajille ja toisaalta elintarvikkeita koskevan lainsäädännön noudattaminen. Elintarvikevalvonnan keinoja ovat tarkastuskäynnit, näytteenotot, henkilöstön terveystarkastukset ja muut yrityksen omavalvontaan liittyvät tarkastukset. Yritysten omavalvonnan ja virallisen elintarvikevalvonnan yhteisenä tavoitteena on elintarvikkeiden hyvä laatu ja turvallisuus. (Laukkanen 2009, 6.)

Elintarvikevalvonnan yleisen suunnittelun ja valvonnan ohjaus kuuluu maa- ja metsätalousministeriölle (Elintarvikelaki 23/2006, 29 §). Elintarviketurvallisuusvirasto Evira toimii maa- ja metsätalousministeriön hallinnon alaisuudessa ja alan keskusvirastona Suomessa (Maa- ja metsätalousministeriö 2012, Elintarvikevalvonta). Käytännön valvonta tapahtuu kunnan toimesta. Kunnat vastaavat elintarvikevalvonnasta aluettain. Kunnallisia elintarvikevalvontaviranomaisia ovat eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja. Aluehallintoviraston tehtävänä on ohjata kuntien suorittamaa elintarvikevalvontaa. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikevalvonta.)

Lisäksi elintarvikelain 34 §:n mukaisesti muita valvontaviranomaisia ovat:

- Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus

- Puolustusvoimat
- Tullilaitos
- Rajaeläinlääkärit.

## 6.2 Oiva

Elintarvikelain (23/2006) 21 §:n mukaan ”elintarvikealan toimijan on julkistettava valvontaviranomaisen antama elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova asiakirja Eviran määräämällä tavalla” (Elintarviketurvalisuusvirasto Evira 2013, Elintarvikelainsäädäntö).

Eviran järjestämän valvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oivahymy otettiin käyttöön koko maassa toukokuussa 2013 (Oivahymy 2013, Tunnethan oivan?).

Oiva-järjestelmän tavoitteena lisätä viranomaistoiminnan avoimuutta sekä tarjota kuluttajille tietoa valintojensa tueksi. Oiva edistää elintarvikehygieniaa ja tuotteiden turvallisuutta ja kannustaa yrityksiä pitämään huolta niistä. Oiva myös antaa toimijoille mahdollisuus kertoa kuluttajille omasta toiminnasta ja sen laadusta. (Oivahymy 2013, Tunnethan oivan?)

”Oiva-tarkastusraporttien julkaiseminen aloitetaan 1.5.2013 internetissä Oivahymy.fi – sivustolla. Oiva-raportin sijoittaminen yrityksen sisäänkäynnin läheisyyteen on aluksi vapaaehtoista, mutta 1.1.2014 alkaen se muuttuu pakolliseksi.” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Julkaisut, Oiva tuo kuluttajan yrityksesi ovelle.)

”Oivan ensimmäisessä vaiheessa mukana ovat kaikki ruokakaupat ja kioskit sekä ravintolat, kahvilat, grillit, pikaruokapaikat, pubit, ruokalot ja suurkeittiöt. Oiva laajenee vaiheittain kaikkiin elintarvike-alan yrityksiin vuoteen 2015 mennessä.” (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Julkaisut, Oiva tuo kuluttajan yrityksesi ovelle.)

Elintarvikevalvonnan valvontatiedot julkaistaan pilotissa Oiva-raportin muodossa. Raporttiin merkitään tietoja perusasioista, kuten hygieenisestä tasosta sekä tuotteiden turvallisuudesta. Tulokset ilmaistaan hymynaama-asteikon avulla. Hymynaamoja on neljä: oivallinen, hyvä, korjattava ja huono. (Oivahymy 2012, Oiva-raportti.)



Oiva-järjestelmä tuottaa julkaistavan Oiva-raportin lisäksi yksityiskohtaisemman tarkastuskertomuksen, jota ei julkaista. Oiva-raportti, tarkastuskertomus ja arvosanat ovat yhdenmukaiset koko Suomessa. Oiva-tarkastukset tekee aina kunnan oma tarkastaja ennalta ilmoittamatta. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Julkaisut. Oiva tuo kuluttajan yrityksesi ovelle.)

Valvontaviranomaisten tekemien tarkastusten sisältö ei muutu. Jokaisella tarkastuksella katsotaan mm. hygieniäkäytäntöjä, elintarvikkeiden lämpötilahallintaa, henkilökunnan toimintatapoja sekä tarvittaessa allergeenien hallintaa. Muut asiakokonaisuudet tarkistetaan valvojan harkinnan mukaan vähintään kerran kolmessa vuodessa. Uusintatarkastus tehdään aina, kun toimija saa jostakin asiasta arvosanan korjattava tai huono. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Julkaisut. Oiva tuo kuluttajan yrityksesi ovelle.)

## 7 OMAVALVONTASUUNNITELMAN SISÄLTÖ

Tässä luvussa käsitellään asioita, joita ravintolakeittiön omavalvontasuunnitelman tulee sisältää.

Elintarvikelain vaatimus omavalvonnasta koskee kaikkia yrityksiä ja muita toimijoita, jotka ovat mukana elintarvikkeiden käsittelyketjussa: valmistus, kauppa, tuonti, vienti, pakkaaminen, varastointi, tarjoilu ja kuljetus. Vaatimus koskee kaikenkokoisia toimijoita yhden hengen torikahvilasta suureen elintarviketehtäseen. (Laukkanen 2009, 38.)

Omavalvontasuunnitelman laajuus riippuu toiminnan laajuudesta ja laadusta, tuotteiden monipuolisuudesta ja niihin liittyvistä riskeistä. Elintarvikealan toimijan tulee laatia kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta, noudattaa sitä ja pitää sen toteuttamisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelma on aina päivitettävä tarpeen mukaan. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013, Omavalvonta.)

Elintarvikelain (23/2006) mukaan toimijan itse laatiman suunnitelman ohella voidaan käyttää valmiita omavalvontasuunnitelman malleja. Omavalvontasuunnitelmasta tulee löytyä ainakin seuraavat asiat:

- Toiminnan vaiheet, joissa elintarvikehygienia voi vaarantua
- Vaiheiden tarkkailumenetelmät ja toimenpiderajat
- Korjaavat toimenpiteet, jos toimenpiderajat ylitetään
- Kirjanpito mittauksista, tutkimuksista ja suoritetuista korjaavista toimenpiteistä
- Vastuunhenkilöt.

(Helsingin kaupungin ympäristökeskus 2012, Omavalvonta.)

Omavalvontasuunnitelma tulee aina sisältää tavaran vastaanottotarkastus, tiedot saapuneista ja lähteneistä tuotteista, oikean valmistus- ja säilytyslämpötilojen valvonta, henkilöstön hygienia, terveydenhoito ja hygieniaosaaminen, jätehuolto- ja siivoussuunnitelma, tuhoeläintorjuntasuunnitelma sekä toimintaohjeet ruokamyrkytyistä epäiltäessä tai sen sattuessa. (Laukkanen 2009, 38.)

## 8 OMAVALVONTASUUNNITELMAN TEKEMINEN

Tässä luvussa esittelen toimeksiantajaa ravintola G.W.Sundmansia, kerron miten omavalvontasuunnitelma laadittiin ja millainen valmiista suunnitelmasta tuli.

### 8.1 Toimeksiantajan esittely ja nykytilan kuvaus

Ravintola G.W. Sundmans sijaitsee Helsingin ydinkeskustassa. Ravintolan nimi tulee kauppalaivan kapteeni, kauppias Gustaf Wilhelm Sundmansista (1777-1835), joka rakennutti talon vuosina 1817 – 1820. Alakerta oli vanhan perinteen mukaan varattu kauppaliikkeille ja yläkerta omistajan asuin- ja edustuskäyttöön. Ravintolatoiminta alkoi rakennuksessa vuosina 1988 – 89 tehdyn peruskorjauksen jälkeen. (Sundmans 2013, G.W.Sundmans.)

Ravintola G.W.Sundmansin toiminta perustuu ruoan valmistukseen ja tarjoiluun. Ravintolassa on yhteensä viisi huonetta, joihin mahtuu noin 120 henkilöä. Ravintolassa on myös viinikellari, auditorio ja kokoustilat, joissa on yhteensä noin 230 asiakaspaikkaa. Ravintolan henkilökuntaan kuuluu viisi vakituista tarjoilijaa ja yhdeksän kokkia sekä lisänä ekstrapäivätyöntekijät ja harjoittelijat.

Ravintola on auki maanantaista lauantaihin. Arkkipäivinä ravintolassa voi nauttia lounasta ja A'la Carte-ruoista ja lauantaina vain A'la Cartesta. Kaikki A'la Carte- ja lounasruoat tarjoillaan lautasannoksina, jotka valmistetaan asiakkaan tilauksien mukaisesti. Ravintolan A'la Carte-lista on koottu aina kauden parhaista ja tuoreimmista raaka-aineista ja muuttuu päivittäin. Lounaslista vaihtuu joka viikko.

Elokuussa 2012 ravintola suljetaan kuukaudeksi keittiöremontin vuoksi. Keittiön laitteet ja koneet ovat suhteellisen uusia, mutta pinnat, seinät ja laittia kaipaavat uudistusta. Myös keittiön tilajärjestys tulee muuttumaan. Hyvällä ergonomisella suunnittelulla keittiötilat laajenevat ja säilytyskaappeja tulee enemmän. Työturvallisuuden ja –mukavuuden lisäksi keittiön uudistaminen tulee parantamaan elintarvikehygieniaa ja raaka-aineiden laatua. Eri elintarvikeryhmille tulee omat kylmäsäilytystilat, mikä auttaa säilyttämään elintarvikkeita oikeassa lämpötilassa ja estää tuotteiden välisen ristikontaminaation.

## 8.2 Kehittämisen tavoitteet

Omavalvontasuunnitelman kehittämisen tavoitteena oli löytää G.W.Sundmansin keittiön kriittiset pisteet ja niiden pohjalta laatia toimiva omavalvontasuunnitelma. Tarkoituksena oli laatia sellainen omavalvontasuunnitelma, joka vastaisi nykyistä lainsäädäntöä, sisältäisi selkeät ja helppokäyttöiset lomakkeet ja jota olisi helppo muokata tarpeen tullen.

## 8.3 Kuvaus työvaiheista

Aloitin tekemään omavalvontasuunnitelman tutustumalla tämän päivän lainsäädäntöön ja alan kirjallisuuteen. Käytin myös paljon apuna Elintarviketurvallisuusviraston Evira nettisivuja ja valmiita omavalvontasuunnitelman ohjeita. Kun teoreettinen tausta oli selvillä, tein G.W.Sundmansin keittiön toiminnasta vaara-analyysin ja kriittisten pisteiden kartoituksen.

Otin yhteyttä keittiöpäällikköön ja pyysin uuden keittiön pohjapiirustuksen, jossa näkyi, miten sen tilat ja laitteet muuttuvat remontin jälkeen (Pohjapiirustus Liite 1). Analysoin myös ravintolassa tarjottavat ruoat ja niiden valmistusohjeet. Näiden tietojen perusteella laadin keittiön kriittiset pisteet ja toimintatavat niiden ehkäisemiseksi.

Kriittisiä pisteitä keittiön toiminnassa olivat sous vide – menetelmällä kypsentäminen, vakuumointi, elintarvikkeiden sulatus sekä liha-, kala- ja maitotaloustuotteiden yhteinen säilytys.

Määrittelemieni kriittisten pisteiden pohjalta aloin tekemään omavalvontasuunnitelmaa.

## 8.4 Dokumentointi

Omavalvontasuunnitelman alussa kerroin yrityksen perustiedoista ja omavalvonnan vastuuhenkilöistä. Sen jälkeen kerroin yrityksen kriittisistä pisteistä ja niiden seuranta- ja ehkäisymenetelmistä. Seuraavaksi kirjasin kohta kohdalta sisällysluettelon mukaisesti

elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksista ruokamyrkytyksiin. Omavalvontasuunnitelma sisältää seuraavat osa-alueet: raaka-aineiden vastaanotto, kylmä- ja varastotilat, ruoan valmistus ja tarjoilu, henkilökunnan hygieniä, astianpesu, puhtaanapito, jätehuolto, tuholaisien torjunta, ruokamyrkytykset, asiakirjojen säilytys ja omavalvontasuunnitelman päivitys. Omavalvontasuunnitelma sisältää myös siivoussuunnitelman ja erilaiset seurantalomakkeet. Omavalvontasuunnitelmaan liittyvät lomakkeet ovat selkeät, ja keittiöpäällikön on helppo tarkastaa niitä täytettyinä. Kaikki kohdat vastaavat tämän päivän lainsäädäntöä ja kyseisen yrityksen toimintaa.

G.W.Sundmansin omavalvontasuunnitelma valmistui elokuussa 2012 ja otettiin heti käyttöön. Opinnäytetyöprosessin edetessä omavalvontasuunnitelmaan on tehty muutoksia, joista on ilmoitettu toimeksiantajalle. Ravintolassa omavalvontasuunnitelma on sekä sähköisessä että paperimuodossa, joten lisäyksiä ja korjauksia suunnitelmaan on helppo tehdä tietokoneen kautta.

## 8.5 Arviointi

Mielestäni olen kohtuullisesti onnistunut omavalvontasuunnitelman laadinnassa. Lopullinen versio oli valmis muutaman vuoden päästä ensimmäisen omavalvontasuunnitelman käyttöönotosta. Opinnäytetyöprosessin etenemisen aikana tein paljon korjauksia ja lisäyksiä omavalvontasuunnitelmaan.

Omavalvontasuunnitelman laatimisen koin todella haastelliseksi, vaikka alussa se vaikutti lyhyeltä prosessilta. Työtä vaikeutti uudistuva laki elintarvikeviranomaistarkastuksesta Oiva, sillä uutta virallista tietoa ja ohjeistusta ei löytänyt helpolla.

Laatimani omavalvontasuunnitelma vastaa ravintolan toimintaa. Suunnitelman tehtäessä olen huomannut kaikki tärkeimmät laitteet, tilat ja ruoanlaittomenettelyt. Olen tehnyt paljon lisäyksiä ja tarkennyksiä siivoussuunnitelmaan ja laatinut uudet seurantalomakkeet.

Mutta vaikka lopullinen omavalvontasuunnitelma on lähellä ravintolan nykypäivästä toimintaa, se ei tule koskaan olemaan täysin valmis. Omavalvontasuunnitelmaa tulee koko ajan parantaa ja päivittää käytännön työssä tapahtuvien muutoksien mukaan.

## 9 POHDINTA

Opinnäytetyöni tärkeimpänä tavoitteena oli laatia ravintola G.W.Sundmansiin toimiva, ajankohtainen ja helppokäyttöinen omavalvontasuunnitelma. Laatimani omavalvontasuunnitelma kattaa koko yrityksen toimintaa ja vastaa nykypäivän lainsäädäntöä, mutta lopullinen versio siitä oli valmis vasta kahden vuoden kuluessa sen tekemisen aloittamisesta.

Ensimmäinen omavalvontasuunnitelma oli palautettu sovitussa aikataulussa ja otettu käyttöön lähes heti keittiöremontin jälkeen. Tiukan aikataulun ja huonon asiantuntemuksen takia ensimmäinen versio ei ollut ollenkaan toimivaa. Ensimmäisessä omavalvontasuunnitelmassa oli paljon vanhentunutta ja puutteellista tietoa, joten jouduin muuttamaan sen sisältöä uusiksi ja poistumaan ylimääräiset seurantalomakkeet.

Työtä vaikeutti koko ajan uudistuva lainsäädäntö ja etenkin uusi elintarvikevalvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oiva. Oiva-raporttien julkaisut aloitettiin toukokuussa 2013, mutta ennen hankkeen alkamista tiedotus Oivasta oli puutteellinen. Oiva-tarkastuksen kriteerit ovat tiukat ja ne pitää huomioida omavalvontasuunnitelman tekemisessä. Seuraavat korjaukset omavalvontasuunnitelmaan tein keväällä 2013 ennen Oiva-hankkeen aloittamista ja lähetin päivitetty versio siitä G.W.Sundmansiin.

Valitettavasti tähän asti en ole saanut mitään palauteita tai kommentteja tekemastani omavalvontasuunnitelmasta. En myöskään löytänyt Oivan sivuilta G.W.Sundmansin tarkastusraporttia, jotta voisin sen perusteella pohtia suunnitelman toimivuutta.

Opinnäytetyöprosessin etenemisen aikana tein vielä muutamia korjauksia omavalvontasuunnitelmaan, mutta viimeisistä muutoksista en ole enää toimeksiantajalle ilmoittanut. En myöskään koe tarpeellisenä lähettää valmis versio ravintolaan, koska en ole tietoinen keittiön nykypäivän tilanteesta. Voi olla että muutamassa vuodessa on vaihtunut henkilökunta ja sen mukaan toimintatavat tai tulleet muita merkittäviä muutoksia ja tekemäni omavalvontasuunnitelma ei ole enää ajan tasolla.

Ravintolan vanhan omavalvontasuunnitelman perusteella on hyvin mahdollista, että nykyistä suunnitelmaa ei päivitetä aina tarpeen tullen. Uskon kuitenkin, että ravintolan erittäin osaava ja ammattitaitoinen henkilökunta osaa pitää omavalvonnan korkealla tasolla, sillä hyvän

maineen säilyttäminen ravintolalle on erittäin tärkeä. Pelkkä ruoan hyvä maku ja oikeat valmistustavat ei riitä ollaksen Suomen parhaiden ravintoloiden joukossa. Myös ruoan turvallisuus ja laatu ovat tärkeitä kuluttajille. Omavalvonta on tärkeä työkalu laadun hallinnassa. Sen avulla ravintola varmistaa ruoan ja keittiön puhtauden, ja näin myös asiakastytyvyyden ja hyvän maineen.

Tietoperustan kirjoittaminen oli työläin osuus. Hasteena koin aiheeseen liittyvän tiedon etsimisen. Käytin paljon elektronisia lähteitä, koska internetistä löytyy enemmän uutta ja päivitettyä tietoa kuin kirjallisuudesta. Aihe on hyvin laaja ja sen hallitseminen vaati monipuolista käsittelyä.

Opinnäytetyöprosessini aikataulu venyi muutamalla vuodella, koska sain vakituisen työpaikan ja aikaa kirjoittamiseen on ollut todella vähän. Olisin toivonnut kuitenkin voivani täysipainosemmin keskittyä työn tekemiseen.

Ajasta huolimatta olen tyytyväinen lopulliseen omavalvontasuunnitelmaan. Se kattaa koko yrityksen toimintaa, vastaa nykypäivän lainsäädäntöä ja on selkeä ja helppokäyttöinen. Opinnäytetyön tekemisen aikana opin paljon uutta omavalvonnasta ja sain laajan kokonaiskuvan tästä aiheesta. Toivon, että tämä omavalvontasuunnitelma auttaa G.W. Sundmansia parantamaan tarjottavien tuotteiden ja palvelun laatua ja säilyttämään ravintolan hyvän maineen. Uskon tästä opinnäytetyöstä olevan hyötyä tulevaisuudessa myös itselleni mahdollisessa esimiestyössä tai jos olen perustamassa omaa yritystä.

Omavalvontasuunnitelmaa voidaan käyttää uusien työntekijöiden ja harjoittelijoiden perehdytykseen. Tulevaisuudessa suunnitelman on helppo muokata, kun tulee tarve muutoksille.

## LÄHTEET

Elintarvikelaki 2006. Finlex- Valtion säädöstietopankin www-sivut. Saatavilla: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060023/> (Luettu 17.11.2013).

Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje. Yleisosa. Saatavilla: [http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP\\_Yleisosa1.pdf/](http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf/) (Luettu 19.11.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Elintarvikkeet. Saatavilla: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/elintarvikkeet/> (Luettu 15.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Elintarvikehuoneistot. Saatavilla: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/> (Luettu 29.09.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Elintarvikehygieniä. Saatavilla: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienia/> (Luettu 01.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Elintarvikehygienian tavoitteet. Saatavilla: [http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienian\\_tavoitteet/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienian_tavoitteet/) (Luettu 01.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Elintarvikeketjun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma 2012-2016. Saatavilla: [http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/esittely\\_toiminta\\_valvonta/valvonta/vasu\\_2012\\_2016.pdf/](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/esittely_toiminta_valvonta/valvonta/vasu_2012_2016.pdf/) (Luettu 28.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Elintarvikelainsäädäntö. Saatavilla: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto/> (Luettu 15.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijät. Saatavilla: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden+riski-+ja+vaaratekijat/> (Luettu 15.09.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. HACCP. Saatavilla: <http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/> (Luettu 1.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Julkaisut. Oiva tuo kuluttajan yrityksesi ovelle. Saatavilla: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=338/> (Luettu 10.11.2013).



Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Omavalvonta. Saatavilla:  
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/>  
 (Luettu 11.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Omavalvonnan rakenne. Saatavilla:  
[http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/omavalvonnan\\_rakenne/](http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/omavalvonnan_rakenne/)  
 (Luettu 11.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013. Valvonta. Saatavilla:  
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/esittely/toiminta/valvonta/valvontajarjestelyt/elintarvikkeet/>  
 (Luettu 01.10.2013).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014. Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 13.1.2014. Saatavilla:  
[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/elintarvikehuoneistoasetuksen\\_soveltamisesta\\_13.1.2014\\_nettiversio.pdf/](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/elintarvikehuoneistoasetuksen_soveltamisesta_13.1.2014_nettiversio.pdf/)  
 (Luettu 10.5.2014).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014. Elintarvikekethun monivuotinen kansallinen valvontasuunnitelma VASU 2012 – 2016. Saatavilla:  
[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/esittely\\_toiminta\\_valvonta/valvonta/vasu\\_2012\\_2016.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/esittely_toiminta_valvonta/valvonta/vasu_2012_2016.pdf)  
 (Luettu 29.8.2014).

EY asetus N:o 853/2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä. Liite III. Saatavilla:  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FI:PDF>  
 (Luettu 28.8.2014).

Helsingin kaupungin ympäristökeskus 2012. Omavalvonta. Saatavilla:  
[http://www.hel.fi/wps/wcm/connect/7bf654804d8f70fc8aeafb5eab090ae1/Omavalvontao\\_hje\\_2011\\_suomi.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=7bf654804d8f70fc8aeafb5eab090ae1](http://www.hel.fi/wps/wcm/connect/7bf654804d8f70fc8aeafb5eab090ae1/Omavalvontao_hje_2011_suomi.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=7bf654804d8f70fc8aeafb5eab090ae1)  
 (Luettu 15.10.2013).

Ijäs, T. 2004. Elintarvikehygieniä ja –lainsäädäntö. Keuruu: Otava.

Kainuun maakunta –kuntayhtymä 2013. Elintarvikevalvonta. Saatavilla:  
<http://maakunta.kainuu.fi/omavalvonta>  
 (Luettu 15.10.2013).

Laukkanen, M. 2009. Elintarvikehygienian perusteet. Helsinki: Sefo-konsultointi.

Maa- ja metsätalousministerion asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011. Finlex- Valtion säädöstietopakin www-sivut. Saatavilla:  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367/>  
 (Luettu 14.10.2013).

Maa- ja metsätalousministeriö 2013. Elintarvikevalvonta. Saatavilla:  
<http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet/elintarvikevalvonta.html/>  
 (Luettu 13.11.2013).

Oivahymy 2013. Tunnethan Oivan?. Saatavilla:  
<http://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/yleista+oivasta/>  
 (Luettu 10.11.2013).

Penttilä, P. 1998. Ruoan riskit. WSOY.

Sprenger, R.A. 1999. Elintarvikehygienian käsikirja. Actimex Oy

Syyrakki, S. 2011. Hygieniaopas. 13.painos. Elintarvike ja terveystieteiden tutkimuskeskus. Pori.

Sundmans 2013. G.W.Sundmans. Saatavilla:

<http://www.sundmans.fi/palvelumme/g-w-sundmans/> (Luettu 20.10.2013).

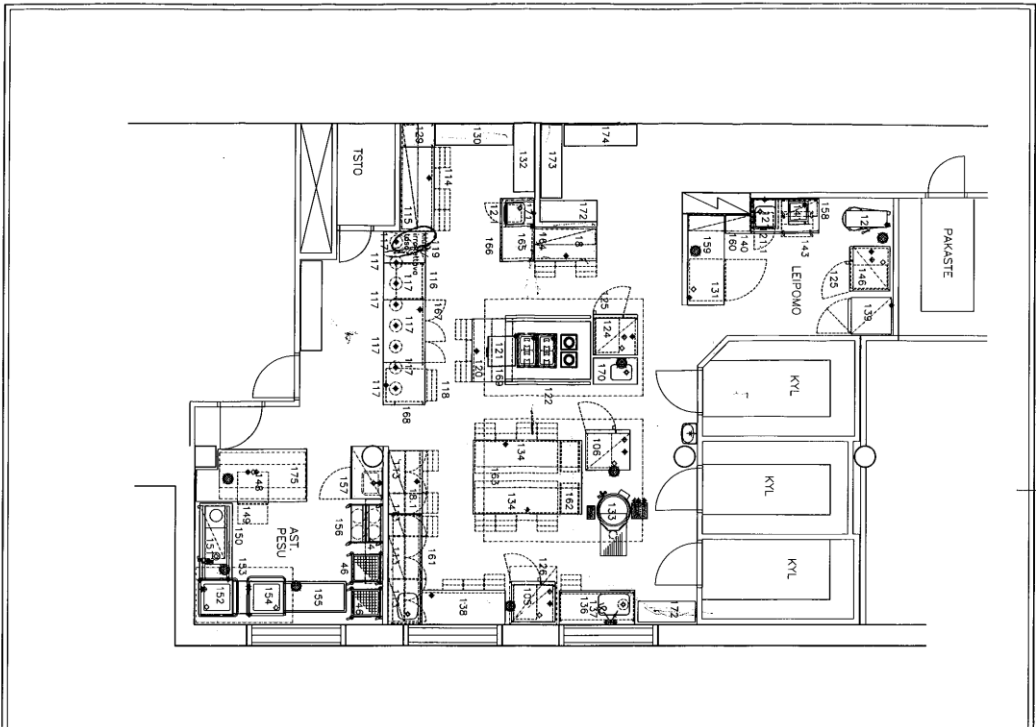
Turun Yliopisto 2013. LounaFood. Yleinen elintarvikelainsäädäntö. Saatavilla:

<http://www.lounafood.net/palvelut/lainsaadanto/Elintarvikelaki.html/> (Luettu 12.11.2013).

Virtuaali ammattikorkeakoulu 2012. Monimuotoinen/toiminnallinen opinnäytetyö.

Saatavilla:

<http://www2.amk.fi/digma.fi/www.amk.fi/opintojaksot/030906/1113558655385/1154602577913/1154670359399/1154756862024.html> (15.11.2013).



UURIT	LAITTEI	MA KALUSTE	LAITTEI	MA KALUSTE	
121	413309	Muutostuonin Mies	148	424600	Asiointipöytä Mies
12	414392	Välialue	149	418204	Pöytä 90x140x75
18	420011	Syväpöytä	150	424413	Pöytä 120x140x75
18,1	420011	Syväpöytä	151	424413	Pöytä 120x140x75
44	411400	Syväpöytä	152	424613	Esipöytä Mies
46	421800	Syväpöytä	153	424613	Esipöytä Mies
100	421817	Yhdistelmätuoli Mies	154	424607	Asiointipöytä Mies
111	420716	Selkätuoli, 40x2-40x2, 100x100	155	424608	Kuusiainen Mies
112	421308	Syväpöytä	156	424608	Kuusiainen Mies
113	415042	Tuoli, Mies, 100x100	157	421502/E	Stuolipöytä Uusi/E
114	420424	Tuoli, Mies, 100x100	158	418547	Tuoli, Mies, 100x100
115	420424	Tuoli, Mies, 100x100	159	418547	Tuoli, Mies, 100x100
116	419121	Syväpöytä	160	418547	Tuoli, Mies, 100x100
117	419121	Syväpöytä	161	420425	Pöytä, Mies, 100x100
118	420425	Syväpöytä	162	420425	Pöytä, Mies, 100x100
119	420425	Syväpöytä	163	420425	Pöytä, Mies, 100x100
120	421302	Kuusiainen	164	420425	Pöytä, Mies, 100x100
121	413309	Muutostuonin Mies	165	420425	Pöytä, Mies, 100x100
121,1	417224	Syväpöytä	166	429814	Pöytä, Mies, 100x100
122	424212	Yhdistelmätuoli Mies	167	429144	Yhdistelmätuoli Mies
123	424212	Yhdistelmätuoli Mies	168	420423	Tuoli, Mies, 100x100
124	424212	Yhdistelmätuoli Mies	169	420423	Tuoli, Mies, 100x100
125	424212	Yhdistelmätuoli Mies	170	420423	Tuoli, Mies, 100x100
126	424212	Yhdistelmätuoli Mies	171	420423	Tuoli, Mies, 100x100
127	424212	Yhdistelmätuoli Mies	172	420423	Tuoli, Mies, 100x100
128	424212	Yhdistelmätuoli Mies	173	420423	Tuoli, Mies, 100x100
129	424212	Yhdistelmätuoli Mies	174	420423	Tuoli, Mies, 100x100
130	424212	Yhdistelmätuoli Mies	175	420423	Tuoli, Mies, 100x100
131	424212	Yhdistelmätuoli Mies	176	420423	Tuoli, Mies, 100x100
132	421314	Yhdistelmätuoli Mies	177	420423	Tuoli, Mies, 100x100
133	421314	Yhdistelmätuoli Mies	178	420423	Tuoli, Mies, 100x100
134	421314	Yhdistelmätuoli Mies	179	420423	Tuoli, Mies, 100x100
135	421314	Yhdistelmätuoli Mies	180	420423	Tuoli, Mies, 100x100
136	421314	Yhdistelmätuoli Mies	181	420423	Tuoli, Mies, 100x100
137	421314	Yhdistelmätuoli Mies	182	420423	Tuoli, Mies, 100x100
138	421314	Yhdistelmätuoli Mies	183	420423	Tuoli, Mies, 100x100
139	421314	Yhdistelmätuoli Mies	184	420423	Tuoli, Mies, 100x100
140	421314	Yhdistelmätuoli Mies	185	420423	Tuoli, Mies, 100x100
141	421314	Yhdistelmätuoli Mies	186	420423	Tuoli, Mies, 100x100
142	421314	Yhdistelmätuoli Mies	187	420423	Tuoli, Mies, 100x100
143	421314	Yhdistelmätuoli Mies	188	420423	Tuoli, Mies, 100x100
144	421314	Yhdistelmätuoli Mies	189	420423	Tuoli, Mies, 100x100
145	421314	Yhdistelmätuoli Mies	190	420423	Tuoli, Mies, 100x100
146	421314	Yhdistelmätuoli Mies	191	420423	Tuoli, Mies, 100x100
147	421314	Yhdistelmätuoli Mies	192	420423	Tuoli, Mies, 100x100
148	421314	Yhdistelmätuoli Mies	193	420423	Tuoli, Mies, 100x100
149	421314	Yhdistelmätuoli Mies	194	420423	Tuoli, Mies, 100x100
150	421314	Yhdistelmätuoli Mies	195	420423	Tuoli, Mies, 100x100
151	421314	Yhdistelmätuoli Mies	196	420423	Tuoli, Mies, 100x100
152	421314	Yhdistelmätuoli Mies	197	420423	Tuoli, Mies, 100x100
153	421314	Yhdistelmätuoli Mies	198	420423	Tuoli, Mies, 100x100
154	421314	Yhdistelmätuoli Mies	199	420423	Tuoli, Mies, 100x100
155	421314	Yhdistelmätuoli Mies	200	420423	Tuoli, Mies, 100x100

**matos**  
 HELSINKI  
 KETTUJOUKOS  
 56509 B

Tarkennettu tila: 23.11.2011  
 Tarkennettu tila: 04.12.2011  
 Tarkennettu tila: 18.04.2011

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**  
**G.W.SUNDMANS KEITTIÖ**

## SISÄLLYS

1 TOIMIPAIKAN YHTEYSTIEDOT JA TOIMINNAN PERUSTIEDOT	3
2 OMAVALVONNAN VASTUUHENKILÖT	5
3 TOIMINNAN KRIITTISET HALLINTAPISTEET	6
3.1 Sous vide –kypsentaminen	6
3.2 Vakumointi	7
3.3 Liha-, kala- ja maitotaloustuotteiden yhteinen säilytystila	7
3.4 Elintarvikkeiden sulatus	8
4 ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTOTARKASTUKSET	9
4.1 Tavarantoimittajat	9
4.2 Vastaanottotarkastus	10
5 KYLMÄ- JA VARASTOTILAT	12
5.1 Säilytystilat	12
5.2 Kylmätilojen lämpötilat ja kirjaaminen	13
6 RUOAN VALMISTUS JA TARJOILU	15
6.1 Elintarvikkeiden esikäsittely	15
6.2 Elintarvikkeiden kypsentaminen ja tarjoilu	16
6.3 Elintarvikkeiden jäädyttäminen, jäädäyttäminen ja uudelleen kuumentaminen	17
6.4 Uppopaistaminen	17
7 HENKILÖKUNNAN HYGIENIA	18
7.1 Työpuku	18
7.2 Hygieeniset työtavat	18
7.3 Terveys- ja salmonellatodistukset	20
7.4 Hygieniaosaaminen	21
8 ASTIANPESU	22
9 PUHTAANAPITO	23
10 JÄTEHUOLTO	24

11 TUHOLAISTEN TORJUNTA	25
12 RUOKAMYRKYTYKSET	26
13 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS JA OMAVALVONTASUUNNITELMAN PÄIVITYS	27
LIITTEET	

## 10 TOIMIPAIKAN YHTEYSTIEDOT JA TOIMINNAN PERUSTIEDOT

Yritys	Ravintola G.W.Sundmans
Y-tunnus	07505095
Osoite	Eteläranta 16, 00130 Helsinki
Puhelinnumero	+358 9 6128 5450
Faksinumero	+358 9 661 331
Sähköpostiosoite	Myyntipalvelu@royalravintolat.com
Ketjun nimi	Royal Ravintolat Oy
Ketjun yhteyshenkilö	
Henkilökunnan määrä	12
Asiakaspaikkamäärä	120
Elintarvikehuoneiston koko m <sup>2</sup>	250
Aukioloajat	Ma-pe 11-14.30 & 17-24, la 18-24

Elintarvikehuoneisto	Ravintola
Toiminnan tyyppi ja toiminta-ajatus	Kokous-, A la Carte- ja lounasruokatoimintaa
Keittiön tyyppi	Valmistuskeittiö
Terveydensuojelulain mukaisen päätöksen päivämäärä	
Lupa ruoan jäädyttämiseen	Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
Ruoanvalmistus	Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
Ruoan jäädytys ja uudelleen lämmittäminen	Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
Ruoan jäädyttäminen	Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
Muualle toimitettava ruoka	Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
Talousvesi vesilaitokselta	Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>
Elintarvikkeiden maahantuonti	Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input checked="" type="checkbox"/>
Yli 10 m <sup>3</sup> pakkasvarasto	Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>



## 11 OMAVALVONNAN VASTUUHENKILÖT

Omavalvonnan vastuuhenkilö toimipaikassa

Nimi	Kalle Tanner
Tehtävänimike	Vuoropäällikkö
Puhelinnumero	0405050528
Sähköpostiosoite	Kalle.tanner@royalravintolat.com

Vastuuhenkilö ja hänen sijaisensa seuraavissa toiminnoissa

Elintarvikkeiden vastaanotto	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Varastointi	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Ruoan valmistus	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Ruoan tarjoilu	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Astianpesu	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Siivous ja puhtaus	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Jätehuolto ja tuholaiset	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Hygieniaopastus ja hygieniaosaamistodistukset	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Terveystodistukset	Kalle Tanner, Pasi Hassinen
Ruokamyrkytysten hoito	Kalle Tanner, Pasi Hassinen

## 12 TOIMINNAN KRIITTISET HALLINTAPISTEET

Tuotannon kriittisiä pisteitä ovat:

- Sous vide- kypsentyminen
- Vakuumointi
- Liha-, kala- ja maitotaloustuotteiden yhteinen säilytystila
- Elintarvikkeiden sulatus

### 12.1 Sous vide –kypsentyminen

Sous vide tarkoittaa kypsennyksiä vakuuissa. Sous vide –tekniikka käytetään lihan, kalan ja muiden erilaisten ruokien kypsennyksiin. Vakuuissa kypsentyminen yleisesti tapahtuu matalassa lämpötilassa (alle 60 °C) pidemmässä kypsennysajassa, joten tämä valmistusmenetelmä vaatii huolellisuutta.

Tuoteturvallisuuden kannalta tärkeää on raaka-aineiden hyvä laatu sekä lämmitysprosessin ja jäädytysprosessin (aika ja lämpötila) hyvä hallinta. Koska tuotteet on pakattu hapettomaan tilaan vakuuun, suurin riski on itiöisten bakteerien riittämätön tuhoaminen.

Sous vide –tuotteet tulee joko tarjoilla välittömästi tai jäädyttää mahdollisimman nopeasti lähelle 0 °C:ta ja varastoinnin pitäisi tapahtua alle 3 °C:n lämpötilassa. Raaka-aineet pakataan tyhjiöpakkaukseen. Käytettävillä pakkausmateriaaleilla tulee olla hyvät barrierominaisuudet kaasun ja vesihöyryn läpäisevyyden estämiseksi. Lisäksi niiden tulee kestää hyvin korkeita lämpötiloja.

Sous vide –prosessi vaatii huolellista raaka-aineiden valintaa ja käsittelyä. Lihan laatu on aina tavarantoimittajan vastuulla ennen kuin pakkaus on avattu. Sous vide –valmistuksessa tulee noudattaa erityisen huolellisesti hyvää keittiötyöskentelyä. Näihin kuuluvat muun muassa

vain tuoreiden raaka-aineiden käyttö, puhtaat työtasot ja –välineet, henkilökunnan hygienia sekä nopea tarjoilu välittömästi kypsennyksen jälkeen tai jäähdytys.

Henkilöiden, joiden vastustuskyky on alentunut esimerkiksi sairauden tai vanhuuden seurauksena taikka raskaana olevien, ei pidä nauttia sous vide –tuotteita.

## 12.2 Vakumointi

Tyhjiöpakkaaminen eli vakumointi lisää elintarvikkeiden säilyvyysaikaa, vähentää kuivumista ja härskiintymistä. Vakumoinnin säilövä vaikutus perustuu ilman poistamiseen pakkauksesta. Yleensä vakuumikone on helppo käytössä, mutta silti vakumointi voi joskus aiheuttaa terveysriskejä.

Jos vakumoinnin aikana vakuumpussi on räjähtänyt tai sen sisältö on valunut pussista, kone on puhdistettava heti ristikontaminaation estämiseksi. Vakuumikone tulee puhdistaa pehmeällä kankaalla tai sienellä, jossa on mietoa saippualiuosta.

Jos vakumoinnin aikana pussi ei saumaudu hyvin, pussiin jää ilmaa, joka voi aiheuttaa bakteerien kasvua. On tärkeää vakumoida tuotteita oikein. Vakuumpussiin ei saa laittaa liikaa tavaraa, pussin avoimeen päähän tulee jäädä tyhjää tilaa riittävästi saumaukselle. Avointa päätä ei saa kastella eikä siihen saa jättää paljon ilmaa. Käytettyjä vakuumpusseja ei saa käyttää uudelleen.

## 12.3 Liha-, kala- ja maitotaloustuotteiden yhteinen säilytystila

G.W.Sundmansin keittiössä maitotaloustuotteet säilytetään lämpimän keittiön kylmäkaapissa. Kylmäkaapin lämpötila vaihtelee +2 - +6 °C:seen. Lämpimän keittiön kaapissa säilytetään muun muassa liha-, kala-, äyriäis- ja maitotuotteet sekä erilaiset kastikkeet ja kypsennetyt kasvikset.

Lämpimän keittiön kylmäkaapin lämpötilaa täytyy seurata jatkuvasti, ettei se nouse yli +6 °C:seen. Kaapissa säilytettävien kalatuotteiden säilytyslämpötila on oltava 0 - +3 °C:ta, joten on tärkeää pitää kaapin lämpötila mahdollisemman alhaisena.

Yhteinen säilytystila voi aiheuttaa myös ristikontaminaation raaka-aineesta toiseen, joten on erittäin tärkeää noudattaa tuoteryhmäkohtaisia säilytysohjeita. Ensinnäkin tuore liha, kala, siipikarjanliha ja maitotuotteet tulee pitää erillään toisistaan. Kypsennetyt ja kypsentämättömät helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee varastoida eri hyllyissä, ettei ne eivät joudu kosketuksiin toistensa kanssa. Suositellaan sijoittaa raat tuotteet kylmälaitteen alahyllyille ja kypsät yläosiin. Jos elintarvikkeet poistetaan niiden omista pakkauksista, tuotteet tulee suojata kelmulla, foliolla tai kannella.

#### 12.4 Elintarvikkeiden sulatus

G.W.Sundmansissa ruoanvalmistuksessa pyritään käyttämään vain tuoreita raaka-aineita, mutta jotkut tuotteet käytetään myös pakastettuna. Elintarvikkeiden väärä sulattaminen voi aiheuttaa terveystarve, joten tuotteiden sulattamiseen tulee kiinnittää erityisesti huomiota. Pakastettu liha tai siipikarjanliha tulee sulattaa erillisissä, kannellisissa astioissa tai omilla pakkauksissaan. Sulatuksen tulee tapahtua enintään +4 °C:n lämpötilassa. Jos sulatus tapahtuu esimerkiksi huonelämmössä, lihan pinnassa alkaa lisääntymään mikrobit jo ennen sisäosan sulamista. Sulatuksen jälkeen sulamisneste kaadetaan pois ja lihat siirretään valmistusastioihin. Tässä vaiheessa tulee välttää sulamisnesteen roiskumista muihin elintarvikkeisiin, työvälineisiin ja työpintoihin. Jos suojaamattoman lihan tai kalastustuotteen sulatuksessa käytetään vettä, sulatus on tehtävä juoksevalla talousvedellä.

## 13 ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTOTARKASTUKSET

## 13.1 Tavarantoimittajat

Tavarantoimittajiksi on valittu luotettavat yritykset, jotka kuljettavat elintarvikkeet omilla kulkuneuvoillaan G.W. Sundmansiin. Maitotuotteet tulee Valiolta, kalatuotteet tuoreina tulee Kalatukku E. Erikssonilta, ulkomaan kalat ja äyriäiset Arvo Kokkoselta ja lihatuotteet Reinin Lihalta.

Toimittaja	Yhteystiedot	Toimituspäivä(t)
Valio	Puh. 0800-0825 Osoite: Meijeritie 6, Helsinki	Ma, To
Kalatukku E.Eriksson Oy	Puh. +358 207 639 303 Osoite: Holkkitie 12 A, Helsinki	Päivittäin
Heino	Puh. +358 200 717 000 Osoite: Vanha Talvitie 6, Helsinki	Ti
Arvo Kokkonen	Puh. +358 9 278 6070 Osoite: Kuussillantie 16, Vantaa	Ma, To
Stadin kala	Puh. +358 9 827 3464 Osoite: Verkkokatu 6, Helsinki	Päivittäin
Reinin Liha	Puh. +358 9 753 8378 Hakaniemen halli	Päivittäin

### 13.2 Vastaanottotarkastus

Tavarantoimittajat kuljettavat elintarvikkeet ja vastaavat raaka-aineiden kuljetustavoista ja – lämpötiloista. Tavarán saavuttua vastaanottaja kuittaa lähetyksen ja tarkistaa, että kuormakirjassa oleva tevaramäärä vastaa tilattuja tuotteita. Vastaanotetuista kylmätuotteista tarkistetaan lämpötilat ennen kuin ne laitetaan kylmäkaappiin. Jos tuotteen lämpötila voi todeta aistinvaraisesti katsomalla, esimerkiksi jos tuore kala tulee jäälaatikoissa, sen lämpötila on todennäköisesti 0 °C, silloin lämpötilan mittaaminen ei ole enää tarpeen. On huolehdittava myös helposti pilaantuvien tavaroiden kylmäketjun katkeamattomuudesta. Ensin kylmiöön laitetaan maitotaloustuotteet sitten pakasteet, lihat, kalat ja vihannekset. Seuraavaksi hoidetaan muut kylmään menevät elintarvikkeet ja viimeiseksi kuiva-ainevarastoon menevät tuotteet. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat seistä huoneenlämmössä korkeintaan 10-15 minuuttia kuorman purkamisen ja tarkastamisen yhteydessä.

Tavarán siirtämisessä säilytystiloihin vastaanottajan on myös huolehdittava tavarán kierrosta. Vanhimmat tuotteet tulee käyttää aina ensin. Uudemmat tuotteet tulee sijoitella vanhojen tuotteiden taakse.

Elintarvikkeiden vastaanotossa tarkistetaan myös seuraavat asiat:

- Tuotteen päiväys on voimassa ja pakkausmerkinnät ovat kunnossa
- Elintarvikkeen aistinvarainen laatu mm. tuotteen tuoreus, ulkonäkö, pakkausten eheys ja puhtaus
- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat ovat sallituissa rajoissa
- Tuotteen säilytys

Jos saapuvissa elintarvikkeissa havaitaan poikkeamia (mm. vioittuneet, huonontuneet, epäilyttävän näköiset sekä vanhentuneet raaka-aineet ja pakkaukset ilman suomen- ja ruotsinkielisiä pakkausmerkintöjä), tuotteita ei oteta vastaan. Poikkeamat kirjataan kuormakirjaan ja viallinen tavara palautetaan tavarantoimittajalle mahdollisimman pian.

Mikäli tämän tyyppiset virheet toistuvat tavarantoimittajalta, asiasta tehdään kirjallinen reklamaatio.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat:

Elintarvikeryhmä	Lain vaatima lämpötila °C	Toimenpideraja °C
Pakasteet	-18	-15
Kypsentämättömät lihavalmisteet	+4	+6
Kala, äyriäiset	0 - +3	+4
Tuoresuolattu, savustettu kala	+6	+8
Maito ja maitotaloustuotteet	+6	+8
Muut helposti pilaantuvat tuotteet (mm. paloittellut kasvikset, idut)	+6	+8

Tuotteiden vastaanoton yhteydessä mitataan lämpötilat kahdesta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta joka kerta, kun kuorma saapuu ravintolaa. Lämpötilat, vastaanottavien tuotteiden toimittajat, heidän yhteystiedot sekä toimituspäivä kirjataan sille tarkoitettuun vastaanottotarkastuslomakkeeseen (LIITE 1).

Jos tuotteiden lämpötilat ovat yli lain vaatimien lämpötilojen ja ovat toimenpiderajan tasolla – tavara palautetaan tavarantoimittajalle.

## 14 KYLMÄ- JA VARASTOTILAT

### 14.1 Säilytystilat

Ravintolan keittiössä on monenlaisia varastotiloja, joiden varastointiolosuhteet määräytyvät tuotteen ominaisuuksien mukaan:

- Pakastin: jäätelöt, pakastetut liha- ja kalatuotteet, teleivät, liemet, pakastemarjat ja – mehut
- Vihanneskylmiö: juurekset, vihannekset, hedelmät, marjat, sienet ja yrtit
- Lämpimän keittiön kaappi: maidot ja maitotaloustuotteet, liha-, kala- ja siipikarjanlihatuotteet, äyriäiset, kastikkeet, kypsennetyt kasvikset, muut esivalmisteet
- Kylmän keittiön kaappi: liha-, kala- ja äyriäistuotteet, kastikkeet, jälkiruoat, muut esivalmisteet
- Kuiva-ainevarasto: jauhot, mehut, öljyt, mausteet, säilykkeet, kastikepohjat, kananmunat, ym. tuotteet jotka eivät tarvitse kylmäsäilytystä

Säilytyskaappien ja kylmiöiden lisäksi keittiössä on juustokaappi, jälkiruokapakastin, pakkasvetolaatikot, jäähdytys- ja pikajäähdytyskaapit sekä kylmän ja lämpimän keittiön vetolaatikot, joissa päivän aikana säilytetään lounaan ja A la Carte- annoksien valmistukseen tarvittavia esivalmisteita.

Kylmän ja lämmen keittiön kaapeissa raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytys järjestetään niin, että ne eivät ole kosketuksissa toistensa kanssa, jotta ristikontaminaatiota ei pääse tapahtumaan. Kypsentämättömät elintarvikkeet sijoitetaan aina kylmiöiden alaosiin ja kypsennetyt tuotteet yläosiin. Sulamassa oleva elintarvike täytyy laittaa erilliseen astiaan, jottei tuote eikä sen sulamisneste ole kosketuksessa muiden elintarvikkeiden kanssa. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa asettaa suoraan lattialle, vaan niiden säilytyksessä on käytettävä puhtaita alustoja.



Jos elintarvike poistetaan omasta pakkauksesta, se pitää suojata kelmulla tai laittaa kannelliseen astiaan, on muistettava myös merkitä sen parasta ennen tai viimeinen käyttöpäiväys. Kaikki esivalmisteet päivätään aina valmistuspäivän mukaan.

Säilytystiloissa on huomioitava varaston kierto. Elintarvikkeet järjestetään päiväysmerkintojen mukaan ja vanhimmat tuotteet käytetään ensin.

#### 14.2 Kylmätilojen lämpötilat ja kirjaaminen

Kaikissa kylmä- ja pakastetiloissa tulee olla lämpömittari tai kylmälaitteen kiinteä mittari, jolla lämpötilat säännöllisesti seurataan. Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan päivittäin ja mielellään työpäivän alussa, jolloin mittari näyttää todellista lämpötilaa. Mittausulokset kirjataan kerran viikossa seurantalomakkeelle (LIITE 2). Jos kylmälaitteen lämpötila nousee yli raja-arvon, täytyy tarkista, ettei säilytystila ole liian täynnä eikä mikään estä ilmakiertoa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 11 §:n mukaan elintarvikkeiden lämpötila voi poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta lyhytaikaisesti enintään kolme astetta. Lyhytaikainen lämpötilapoikeama tarkoittaa korkeintaan 24 tuntia kestävästä poikkeamasta lainsäädännön vaatimasta lämpötilasta.

Jos lämpötila ei ala laskea, elintarvikkeet siirretään toiseen kylmätilaan ja paikalle kutsutaan korjaaja.

Kylmälaitteiden huollon seurantalomakkeeseen kirjataan huolto-, sulatus- ja puhdistustoimenpiteet (LIITE 3).

Kylmätilojen lämpötilat:

Laite	Raja-arvot °C
Pakastin	-18 -15
Jälkiruokapakastin ja	-18 -15

pakkasvetolaatikko	
Lämmin keittiön kaappi	+2 - +6
Kylmän keittiön kaappi	+2 - +6
Vihanneskylmiö	+6 - +8
Juustokaappi	+6 - +8
Kylmän keittiön vetolaatikot	+2 - +6
Lämmin keittiön vetolaatikot	+2 - +6
Amuse vetolaatikko	+2 - +6

## 15 RUOAN VALMISTUS JA TARJOILU

### 15.1 Elintarvikkeiden esikäsittely

Keittiössä ruoanvalmistuksessa ei käytetä puolivalmisteita, vaan kaikki ruoat tehdään alusta asti itse tuoreista ja laadukkaista raaka-aineista. Myös kaikki leivät leivotaan itse. Dieettiruokia ei ravintolassa erikseen valmisteta. Raaka-aineiden esikäsittely tapahtuu keittiön lämpimän ja kylmän puolella olevilla apupöydillä.

Raaka-aineiden käsittelyssä kiinnitetään huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin, työvälineiden oikeaan käyttöön sekä laitteiden ja välineiden puhtauteen. Ristisaastumisen välttämiseksi eri raaka-aineiden käsittelyjen välillä on pestävä kädet, puhdistettava pinnat ja vaihdettava työvälineet. Leikkuulautoja, veitsiä ja muita työvälineitä käytetään aina raaka-ainekohtaisesti ja pestään jokaisen käytön jälkeen huolellisesti. Leikkuulautojen kuntoa seurataan ja huonokuntoiset vaihdetaan uusiin.

Käsiteleissä erilaisia raaka-aineita, kuten raakaa kalaa, lihaa, siipikarjanlihaa, vihanneksia sekä elintarvikkeita, joita ei kuumenneta +75 asteeseen, tulee käyttää kertakäyttökäsineitä. Raaka liha, kala ja siipikarjanliha eivät saa olla kosketuksissa muihin elintarvikkeisiin. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita tulee käsitellä viileissä tiloissa tai mahdollisimman nopeasti, jottei elintarvikkeen lämpötila nouse liikaa käsittelyn aikana.

Käytettäessä ulkomaalaisia marjoja, ne tulee kuumentaa +90 asteeksi vähintään 2 minuutin ajan noroviruksen tuhoamiseksi. Kasvikset tulee pestä huolellisesti taudinaiheuttajista mikrobeista, mullasta, turpeesta ja hiekasta.

Pakastetut raaka-aineet sulatetaan aina kylmässä, enintään +4 °C:n lämpötilassa. Sulatuksen tulee tapahtua erillisissä astioissa tai tuotteen omissa pakkauksissaan. Sulatuksen jälkeen sulamisneste kaadetaan välittömästi viemariin, ettei se pääse saastuttamaan muita tuotteita. Allas, johon sulamisneste on kaadettu, on pestävä ja desinfioitava huolellisesti. Sulatettuja tuotteita ei saa jäädyttää uudelleen.

Käsiteltäviä elintarvikkeita saa pitää huoneenlämmössä korkeintaan 20 minuuttia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita korkeintaan 15 minuuttia.

## 15.2 Elintarvikkeiden kypsentaminen ja tarjoilu

Turvallinen ruoan valmistus edellyttää, että valmistuksen aikana elintarvikkeen sisälämpötila nousee yli  $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$ :ksi. Siipikarjanlihan tulee kuumennettaessa saavuttaa sisäosiltaankin  $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$  lämpötila, jotta lihassa mahdollisesti olevat salmonella- ja kampylobakteerit tuhoutuvat. Kaikki jauhetusta ja paloitellusta lihasta valmistettuja tuotteita tulee kypsentää täysin kypsäksi.

G.W.Sundmansissa liha-, kala- ja siipikarjanlihatuotteita valmistetaan pääosin joko kypsentämällä uunissa tai sous vide –menetelmällä, eli ilmatiivisessä pakkauksessa vesihauteessa. Sous vide –kypsentämiseen käytetään immersiosirkulaattori –laitetta, jonka avulla veden lämpötila pystytään määrittelemään tarkasti ja pitämään samana koko kypsennyksen aikana. Uunissa oleva lämpömittari auttaa saavuttamaan tarvittavan kypsennyslämpötilan. Tästä johtuen, ruokien kypsennyslämpötiloja ei tarvitse merkitä. Kypsennyslämpötiloja tulee kuitenkin seurata päivittäin.

Kypsennyksen jälkeen tuotteet tulee tarjoilla välittömästi. Jos lämpimät ruoat ovat valmistettu etukäteen, ne pidetään lämpimänä oikeissa lämpötiloissa lämpökaapin tai uunin avulla. Kylmät ruoat pidetään kylmiössä tai vetolaatikoissa ennen esillelaittoa. Ruoan koskemista paljain käsin on aina vältettävä.

Tarjoiltavan lämpimän ruoan lämpötila tulee olla vähintään  $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Kylmän ruoan lämpötila saa olla korkeintaan  $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Ravintolassa lämpimät ruoat joko kypsennetään välittömästi ennen tarjoilua tai etukäteen valmistettu ruokaa säilytetään lämpökaapissa tai uunissa oikeassa lämpötilassa. Tästä johtuen, lämpimien ruokien tarjoilun lämpötiloja ei tarvitse kirjata lomakkeisiin. Jos kylmät ruoat valmistetaan /laitetaan esille välittömästi ennen tarjoilua, ei niistä tarvitse merkitä lämpötilaa, koska kaikki komponentit säilytetään aina jääkaapissa tai vetolaatikoissa. Tarjoiltavien ruokien lämpötilat seurataan kuitenkin päivittäin.

### 15.3 Elintarvikkeiden jäähdyttäminen, jäädyttäminen ja uudelleen kuumentaminen

Jäähdytyksen tulee tapahtua jäähdytyskaapissa. Elintarvikkeen tulisi jäähtyä neljässä tunnissa  $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ :seen tai sen alle. Ruokia jäähdytetään mieluummin laakeissa GN-vuoissa ja ruokakerroksen paksuus tulisi olla alle 10 cm. Jäähdytyksen jälkeen elintarvikkeita säilytetään kylmässä korkeintaan 3 vuorokautta.

Jäähdytettyjen elintarvikkeiden jäädyttäminen tapahtuu pikajäähdytyskaapissa, jonka lämpötila voidaan säätää  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  kylmemmäksi. Elintarvikkeen jäädyttämiseen kuuluu enintään 24 tuntia, jonka jälkeen tuotteen on siirryttävä pakastimeen.

Jäähdytettävien ja jäädytettävien ruokien lämpötilat seurataan ja kirjataan seurantalomakkeeseen (LIITE 4). Lämpötilat mitataan ennen ja jälkeen ruoan jäähdyttämistä/jäädyttämistä.

Jos jäähdytettyä elintarvikettä kuumennetaan uudelleen, tuotteen sisälämpötilan tulee olla yli  $70\text{ }^{\circ}\text{C}$  ja siipikarjanlihan yli  $75\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Ruoat kuumennetaan uunissa ja tuotteen lämpötila mitataan uunissa olevan mittarin avulla. Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilat seurataan aina. Kertaalleen kuumennettu ruoka tarjoilun jälkeen on heitettävä pois.

### 15.4 Uppopaistaminen

Keittiössä uppopaistoa käytetään päivittäin ja käytössä on rasvakeitin. Uppopaistorasvaa pidetään kuumana useita tunteja päivässä lounaan ja illan aikana. Uppopaistorasvana käytetään rypsiöljyä.

Uppopaistorasvan lämpötilan tulisi olla noin  $+180\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ . Rasvan laatua on tarkkailtava säännöllisesti lämpötilamittauksin sekä aistinvaraisesti. Rasvan laatua pidetään heikentyneenä, jos se on paksu, tumma, kitkerän makuinen ja hajuinen, se käryää ja vaahtoa. Silloin rasvaa on vaihdettava kokonaan uuteen.

Uppopaistorasvan vaihdot ja rasvakeittimen puhdistukset kirjataan jatkuvasti seurantalomakkeeseen (LIITE 5).

## 16 HENKILÖKUNNAN HYGIENIA

### 16.1 Työpuku

Työvaatteiden tarkoitus on elintarvikkeiden ja niiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen saastumisen estäminen. Elintarviketyöntekijöiden on käytettävä asianmukaisia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita. Työvaatteet tulee vaihtaa riittävän usein. Työpukua saa käyttää ainoastaan työpaikalla. Työasun tulee olla väriltään sellainen, että sen puhtaus on helposti tarkistettavissa.

Elintarviketyöntekijän asustus:

- Työpaita/-takki
- Työhousut
- Umpinaiset ja liukastumista estävät työkengät
- Täysin hiukset peittävä päähine (pitkät ja puolipitkät hiukset tulee olla kiini)
- Esiliina

Ravintolassa keittiön henkilökunnalla kaikilla on samanlaiset työvaatteet: mustat housut, valkoinen takki ja sininen esiliina. Vaatteet pestään pesulassa kaksi kertaa viikossa. Jokaisella työntekijällä on omat työkengät.

### 16.2 Hygieeniset työtavat

Elintarvik käsittelyalalla tulee erittäin huolellisesti suhtautua henkilökohtaiseen puhtauteen. Elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tarttuva tauti, tulehtuneita haavoja, ihontulehduksia, ihovammoja tai ripulia.

Pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on pitkät tai rakennekynnet, kynsilakka, lävistyskorut, sormukset, kellot ja muut korut, koska niiden alle kerääntyy likaa ja bakteereja. Jos kädessä on haava, se täytyy suojata vesitiiviillä laastarilla sekä suojakäsineellä. Kertakäyttökäsineitä tulee käyttää aina, kun käsitellään helposti pilaantuvia, kuumentamattomia sekä pakkaamattomia elintarvikkeita, ja vaihtaa käsineet riittävän usein.

Elintarviketyössä on erittäin tärkeä myös huolellinen käsihygieenia.

Kädet tulee pestä aina:

- Ennen tyhön ryhtymistä
- Työvaiheiden välillä
- WC:ssä käynnin jälkeen
- Tupakoinnin jälkeen
- Yskimisen, aivastamisen ja niistämisen jälkeen
- Jätteiden käsittelyn jälkeen
- Rahojen käsittelyn jälkeen
- Suojakäsineiden käytön jälkeen
- Astianhuoltoa hoidettaessa
- Elektronisten laitteiden käytön jälkeen, esim. kassakone, tietokone, kännykkä

Käsien pesutekniikka:

- Ota käsistä pois kaikki korut
- Kastele kädet lämpimällä vedellä
- Ota nestesaippuaa käsiisi

- Pese molemmat kädet huolellisesti kynärpäitä myöten
- Huuhtelee kädet lämpimän vete alla
- Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöpyyhkeellä
- Sulje hanat pyyhkeellä

Keittiössä on riittävästi käsienpesualtaita, joista löytyy myös nestesaippua, desinfiontiainetta ja kertakäyttöpyyhkeitä.

Käsien ihosta huolehtiminen on tärkeää. Käytä kosteuttavaa käsivoidetta käsien rasvaamiseen 1-2 kertaa päivässä tarpeen mukaan.

Työntekijöiden on myös huolehdittava omasta puhtaudesta, kuten säännöllisestä suihkussa käynnistä ja hiusten puhtaudesta. Elintarviketyöntekijöiden on suositeltavaa käyttää tuoksuksettomia tai mietotuoksuisia deodorantteja.

### 16.3 Terveys- ja salmonellatodistukset

Pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava terveydenhuollon ammattilaisen antama lausunto terveydentilastaan. Todistuksesta tulee ilmetä, että henkilö soveltuu elintarviketyöhön. Alle kuukauden työsuhteessa ei työhöntulotarkastusta välttämättä tarvita, mutta työnantajan on annettava työntekijälle opastusta hygieenisissä työtavoissa.

Salmonellatodistukset vaaditaan työhöntulotarkastuksessa. Salmonellatutkimus pitää uusia, jos työntekijä matkustaa Pohjoismaiden ulkopuolelle vähintään neljäksi vuorokaudeksi. Todistukset jokaiselta työntekijältä tulee löytyä omavalvontakansioista.

**Terveyshoitaja Diacor Helsinki puh. 09 7750800**



#### 16.4 Hygieniaosaaminen

Ravintolan keittiössä työskentelevällä työntekijällä on oltava riittävä osaaminen elintarvikehygieniasta ja voimassa oleva hygieniatodistus. Todistuksia vaaditaan työhöntulotarkastuksessa ja niiden kopiot säilytetään omavalvontakansiossa.

## 17 ASTIANPESU

Ravintolassa astianpesu tapahtuu erillisessä, siihen varatussa tilassa. Puhtaat ja likaiset astiat pidetään erillään toisistaan ristikontaminaation välttämiseksi.

Astiat pestään mahdollisimman nopeasti niiden käytön jälkeen. Pinttyneen lian poistamiseksi astiat tulee huuhdella käytön jälkeen tai laittaa likoamaan veteen. Astiat pestään niille tarkoitetuissa koreissa, joita ei saa ylitäyttää. Pesun jälkeen astioiden annetaan kuivua hyvin ja viedään oikeille paikoille. Aterimet pestään koneessa aina kaksi kertaa, ensin tiheässä astianpesukorissa ja sitten pienissä aterinkoreissa, johon ne lajitellaan aterinpuolet ylöspäin. Astianpesukoneen vedet tulee vaihtaa riittävän usein, vähintään kaksi kertaa päivässä. Työpäivän loppuun pesukone puhdistetaan huolellisesti. Koneen irrotettavat osat, kuten sihdit ja suodattimet pestään käsin harjalla ja pesuaineella. Astianpesukoneen pinta kannattaa myös pitää puhtaana. Pinnan saa helposti pyyhittyä harjalla ja miedolla yleispuhdistusaineella.

Astianpesukoneen suositeltavia lämpötiloja:

- Esihuuhtelu viileällä vedellä +35-40 °C, jotta proteiinit eivät pala kiinni astiaan
- Konepesu +60-65 °C, riittävä lämpötila sulattaa rasvan ja nopeuttaa pesuaineen
- Huuhtelu +80-85 °C asteessa, tuhoaa mikrobeja ja nopeuttaa astioiden kuivimista

Astianpesukoneen lämpötilat seurataan päivittäin ja kirjataan kerran viikossa seurantalomakkeeseen (LIITE 6). Työntekijöiden on myös huolehditava pesutuloksista ja koneen toiminnasta. Jos koneen toiminnassa on vikaa, asiasta on ilmoitettava esimiehelle, joka ottaa tarvittaessa yhteyttä astianpesukoneen korjaajaan.

## 18 PUHTAANAPITO

Jokaisen keittiössä työskentelevän henkilön on huolehdittava oman työpisteen siisteydestä. Lattiaa on pidettava puhtaana ja kuivana työtaturmien välttämiseksi. Siivousvälineet ja –aineet säilytetään niille tarkoitettussa erillisessä tilassa. Siivouskomerossa on hyllytilaa ja moppiteline. Siivouskomeron vieressä on lattiakaivo ja vesipiste. Eri pinnoille ja tiloille käytetään aina omat puhdistusvälineet ja säilytetään ne erillään toisistaan. Siivousvälineiden tulee aina olla puhtaita ja hyväkuntoisia. Siivoamisessa käytetään oikeanlaisia pesuaineita ja pesuaineiden käyttöohjeisiin tulee tutustua ennen käyttöä. Usein käytettäviä pesuaineita, kuten astianpesuaine ja yleispuhdistusaine löytyy keittiön jokaisesta vesipisteestä. Siivousvedet tulee ottaa siivouskomeron hanasta.

Viikoittaisista siivouksista on pidettävä kirjaa. Puhdistussuunnitelmassa on kuvattu siivouksen aikataulut, menetelmät ja siivousvälineet. Lomakkeeseen merkitään milloin siivous on suoritettu (LIITE 7, 8). Päivittaiset keittiösiivoukset ei tarvitse merkitä lomakkeeseen. Puhdistussuunnitelma on noudettava.

## 19 JÄTEHUOLTO

Jätehuollossa eritellään lasi-, pahvi-, bio- ja sekajäte. Jätteet kerätään aina omiin keräyspisteisiin. Jäehuone sijaitsee rakennuksen -1 kerroksessa.

Sisärokkakoreja on keittiössä ja tiskinurkassa. Koreja tyhjenetään vähintään kaksi kertaa päivässä. Työpäivän päätteeksi rokkakorit huuhdellaan ja pestään tarvittaessa harjalla ja pesuaineella.

Ruonlaitossa syntyvä öljyjäte kerätään jätehuoneessa sijaitsevaan säiliöön. Pahvit kerätään rullakkoon ja viedään työpäivän päätyttyä jätehuoneeseen.

Käytetyt liha- ja maitolaatikat ja rullakot kerätään jätehuoneen vieressä sijaitsevaan varastoon, josta tavaratoimittajat hakevat ne pois.

Jätehuollon toimivuudesta vastaa vuoroviikoin:

Matti Jämsen, Ravintola G.W.Sundmans

Janne Sainio, Ravintola Havis

Janne Ant-Wuorinen, Hotelli Haven

## 20 TUHOLAISTEN TORJUNTA

Elintarvikkeille haittaa aiheuttavat tuhoeläimet voivat olla muun muassa hiiret, rotat, karpäset, muurahaiset, torakat tai linnut. Tuholaiset ovat etenkin kuivien tuotteiden ongelma, kuten viljatuotteiden, mausteiden, kuivattujen hedelmien, papujen ja pähkinöiden. Tuholaiset viihtyvät ja lisääntyvät huoneen lämpötilassa.

Tuholaisten tulemista voidaan ehkäistä huolehtimalla siitä, että:

- Noudatetaan oikeaa varastokiertoa eli vanhimmat tuotteet käytetään ensin
- Varastossa on hyvä järjestys ja siisteys
- Kuiva-ainevarastossa on hyvä ilmanvaihto ja lämpötila on alle +18 °C
- Ovet ja ikkunat ovat aina kiinni
- Jätehuolto on järjestetty kunnolla
- Siivoussuunnitelmaa noudatetaan

Jos tuhoeläimiä esiintyy tai havaitaan niiden ulostetta, jälkiä, rikkiäisiä säkkejä, hyönteisiä tai toukkia, niistä on heti ilmoitettava keittiön esimiehelle ja hän ottaa yhteyttä tuholaistorjuntaan erikoistuneeseen henkilöön. Torjunnan jälkeen keittiö siivotaan huolellisesti ja saastuneet elintarvikkeet hävitetään.

Tuhoeläinten havainnoista pidetään kirjaa. Lomakkeeseen tulee kirjata päivämäärä, milloin tuhoeläin havaittu, toimenpiteet ja torjuntamenetelmät (LIITE 9).

**Helsingin ympäristökeskus +358 9 73 121**

## 21 RUOKAMYRKYTYKSET

Ruokamyrkytystapauksissa ilmoitetaan välittömästi terveystarkastajalle. Terveystarkastajan antamia ohjeita on noudatettava. Ruoka, jota asiakas söi tai sen raaka-aineita ei saa hävittää. Epäilystä ruoasta otetaan noin 200 g näytettä, joka pakastetaan tarkempia tutkimuksia varten.

**Yleinen hätänumero 112**

**Murkytystietokeskuksen numero 09 471 977**

Tiedot sairastuneesta ja nautitusta elintarvikkeesta tulee kirjata lomakkeeseen (LIITE 10). Lomake säilytetään omaavontakansiossa ja kopio lomakkeesta annetaan terveystarkastajalle.

## 22 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS JA OMAVALVONTASUUNNITELMAN PÄIVITYS

G.W.Sundmansin omavalvontasuunnitelmaa päivitetään vuosittain, kun toiminnassa tapahtuu muutoksia ja jos läinsäädäntöön tulee korjauksia vaativia muutoksia. Omavalvontasuunnitelman päivityksestä huolehtii G.W.Sundmansin omavalvonnasta vastaava henkilö. Omavalvontasuunnitelma säilytetään sähköisessä muodossa yrityksen toimiston tietokoneella ja ravintolan keittiössä kirjallisena versiona. Omavalvontasuunnitelma säilytetään aina terveystarkastajan ja henkilökunnan nähtävillä.

Tilojen oleellisesta muutoksesta sekä haltijanvaihdoksesta ilmoitetaan aina terveystarkastajalle.

Omavalvonta-asiakirjat tulee säilyttää vähintään vuoden ajan. Asiakirjoista pitää löytyä myös:

- Lämpötilaseurantatiedot
- Laitteiden huoltoraportit
- Omavalvontanäytteiden tulokset
- Viranomaisnäytteiden tulokset
- Reklamaatiot

Lisäksi tulee olla:

- Terveys- ja salmonellatodistukset
- Hygieniaosaamistodistukset

Kuormakirjoja säilytetään vähintään kaksi vuotta.















## PÄIVITTÄINEN SIIVOUS

Vastuuhenkilö\_\_\_\_\_

Vuosi 201\_\_\_\_\_

Kohde	Menetelmä	Aine
Liedet	Pestään harjalla ja pyyhitään kuivaksi	Yleispuhdistusaine
Työpöydät ja tasopinnat	Pestään harjalla työvuorottain, kuivataan liinalla	Yleispuhdistusaine Desinfointiaine
Leikkulaudat	Pestään harjalla käsin aina käytön jälkeen	Astianpesuaine, yleispuhdistusaine
Keittiön lattia	Pestään työvuorottain pitkävartisella harjalla ja kuivataan kuivaimella	Yleispuhdistusaine, lattianpesuaine
Pesualtaat, vesihanat ja altaiden siivilät	Pyyhitään, tarvittaessa pestään harjalla	Yleispuhdistusaine
Jäteastiat	Huuhdellaan ja pestään tarvittaessa harjalla	Yleispuhdistusaine
Rasvakeitin	Pestään harjalla öljynvaihdon yhteydessä	Astianpesuaine
Astianpesukone	Tyhjennetään ja huuhdellaan, pestään harjalla irrotettavat osat	Yleispuhdistusaine

## VIIKOITTAINEN SIIVOUS

Vastuhenkilö\_\_\_\_\_

Vuosi 201\_\_\_\_\_

Kohde	Menetelmä	Aine	Kuittaus
<b>TORSTAI</b>			
Lihakaappi	Tavaroiden järjestely, hyllyjen ja lattian pesu	Yleispuhdistusaine	
Kallankaappi	Tavaroiden järjestely, hyllyjen ja lattian pesu	Yleispuhdistusaine	
Vihanneskaappi	Tavaroiden järjestely, hyllyjen ja lattian pesu	Yleispuhdistusaine	
Jätehuone	Tavaroiden järjestely, lattian pesu. Pesuun käytetään vain siihen tarkoitettuja siivousvälineitä	Yleispuhdistusaine, lattia-aine	
<b>KESKIVIIKKO LÄMMIN</b>			
Hella	Perusteellinen pesu, raspaus ja kiillotus	Yleispuhdistusaine	
Rasvasuodattimet ja huuvut	Pesu ja kiillotus	Yleispuhdistusaine, emäksinen aine	
Kuiva-ainevarasto	Tavaroiden järjestely, hyllyjen ja lattian pesu	Yleispuhdistusaine	
Kaapit	Perusteellinen pesu harjalla sisältä ja ulkoa	Yleispuhdistusaine	
Luukku	Lämpökaapit, winston, salamanteri, lamput. Perusteellinen pesu	Yleispuhdistusaine	

<b>KALLA</b>			
Ikkunat	Ikkunoiden ja ikkunalautojen pesu ja pyyhintä	Yleispuhdistusaine tai ikkunanpesuaine	
Astianpesunurkkaus	Pintojen, seinien ja lattian perusteellinen pesu	Yleispuhdistusaine	
Kaapit	Perusteellinen pesu harjalla sisältä ja ulkoa	Yleispuhdistusaine	
Amuse-pöytä	Järjestely ja perusteellinen pesu	Yleispuhdistusaine	
Kattilahyllyt	Hyllyjen pesu ja järjestely	Yleispuhdistusaine	
<b>PASTRY</b>			
Leipomo	Uunin, kylmäkaapin ja karhun pesu. Perusteellinen hyllyjen ja lattian pesu	Yleispuhdistusaine	
<b>LAUANTAI</b>			
Ramppikäytävä	Perusteellinen pesu harjalla ja kuivaus	Yleispuhdistusaine	
Lattiakaivot	Lattiakaivon ja ritilöiden pesu. Pesuun käytetään vain siihen tarkoitettua harjaa	Emäksinen aine, desinfiointiaine	
Siivouskomero	Tavaroiden järjestely, hyllyjen ja lattian pesu	Yleispuhdistusaine	
Vacuuminikone	Perusteellinen pesu harjalla sisältä ja ulkoa	Yleispuhdistusaine	
Kattilahyllyt	Hyllyjen pesu ja järjestely	Yleispuhdistusaine	
Uunit	Pesu sisältä ja ulkoa	Yleispuhdistusaine	
-1 varastot	Tavaroiden järjestely, hyllyjen ja lattian pesu	Yleispuhdistusaine	





## RUOKAMYRKYTYSEPÄILYN ILMOITUS

## Yrityksen yhteystiedot

<b>Yrityksen nimi</b>	
<b>Osoite</b>	
<b>Puhelinnumero</b>	
<b>Sähköpostiosoite</b>	
<b>Vastuuhenkilö</b>	
<b>Ruokamyrkytysepäilyilmoituksen vastaanottaja</b>	

## Tiedot sairastuneesta ja nautitusta elintarvikkeesta

<b>Sairastuneen nimi, puhelinnumero</b>	
<b>Sairastuneiden lukumäärä</b>	
<b>Milloin epäilty ruokaa on syöty?</b>	
<b>Mitä ruokaa on syöty?</b>	
<b>Oireet?</b>	
<b>Milloin oireet alkoivat?</b>	
<b>Toimeenpiteet? Muuta?</b>	

\* Kopio lomakkeesta annetaan terveystarkastajalle ja lomake säilytetään omavalvontakansiossa