

Heidi Ekola ja Arttu Sievinen

**Omavalvontasuunnitelman päivittäminen ja sisäisen  
auditointijärjestelmän luominen liikenneasema  
OnnenLiekkiin**

Opinnäytetyö

Kevät 2015

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalous

Tutkinto-ohjelma: Ravitsemispalvelut

Tekijä: Heidi Ekola ja Arttu Sievinen

Työn nimi: Omavalvontasuunnitelman päivittäminen ja sisäisen auditointijärjestelmän luominen liikenneasema OnnenLiekkiin

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2015

Sivumäärä: 60

Liitteiden lukumäärä: 2

---

Omavalvontasuunnitelma on lain vaatima järjestelmä, jonka avulla toimija pystyy varmistamaan, että kaikki toiminta yrityksessä täyttää elintarvikemääräysten vaatimat kriteerit. Sen päämääräinen tarkoitus on suojata elintarvikkeita kemiallisilta, fysikaalisilta ja biologisilta saastumisilta. Omavalvontasuunnitelma pitää sisällään yrityksen tiedot, laitteistojen määrät, valvottavat kohteet, poikkeustiloissa toimimisen ja liitteinä täytettävät seurantalomakkeet.

Auditoinnin tavoitteena on selvittää kuinka yritys toimii käytännössä, missä onnistutaan, missä pitäisi kehittyä ja suunnitella kehitystoimenpiteitä. Sisäisellä auditoinnilla tarkoitetaan yrityksen itse suorittamaa laaduntarkkailua. Sisäisen auditoinnin lomakkeet tehtiin Oiva elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmän pohjalta. Sisäisen auditoinnin lomakkeet koostuivat tarkastusosasta ja ohjeistusosasta.

Opinnäytetyössä luotiin kaksi eri tuotosta, omavalvontasuunnitelma ja sisäisen auditoinnin järjestelmä. Ensimmäisenä tavoitteena oli luoda kattava, toimiva ja ajan tasalla oleva omavalvontasuunnitelma vastaamaan toimeksiantajan, liikenneasema OnnenLiekin tarpeita. Omavalvontasuunnitelmasta pyrittiin saamaan käytännönläheinen, helposti luettava ja asetusten mukainen. Toisena tavoitteena oli luoda Oiva elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmään pohjautuva sisäinen auditointijärjestelmä keittiön vuorovastaavan työkaluksi yrityksen laadunhallintaan. Auditointijärjestelmästä pyrittiin luomaan helppokäyttöinen, käytännönläheinen ja sovellettavissa oleva.

Opinnäytetyön tuloksena syntyi tavoitteiden mukainen omavalvontasuunnitelma, joka oli helppo siirtää käytännön toteutukseen. Sisäisen auditoinnin lomakkeista tuli toimiva työkalu yrityksen itse suorittamaan sisäiseen laadunvalvontaan ja -hallintaan.

Avainsanat: Omavalvonta, Oiva, Sisäinen auditointi, Ammattikeittiö

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## Thesis abstract

Faculty: Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author/s: Heidi Ekola and Arttu Sievinen

Title of thesis: Updating of the in-house control plan and the creation of a self-auditing system for service station OnnenLiekki

Supervisor(s): Kirta Nieminen

Year: 2015

Number of pages: 60

Number of appendices: 2

---

The in-house control plan system is required by law. The plan helps the entrepreneur to ensure that the company operations meet the requirements of the Food Act. Its main goal is to protect food against chemical, physical and biological contamination. The in-house control plan includes the company's basic information, list of equipment, control points, operating in exceptional conditions and the feedback forms to be filled in.

The goal of the auditing is to study how the company operates in practice, where it succeeds and where it needs to develop. Self-auditing means the self-managing quality control of the company. The self-auditing forms were made based on the reports of the Oiva food control inspection results. The forms consisted of an inspection form and an instruction form.

The thesis work resulted in two different products, an in-house control plan and a self-auditing system. The first objective was to create an encompassing, functional and up-to-date in-house control plan to satisfy the client's needs. The second objective was to create a self-auditing system based on the Oiva food control inspection result reports, to act as a quality control tool for the supervisor of the kitchen. The self-auditing system was made to be easy to use, practical and adaptable.

The result of the thesis was an in-house control plan which was easy to put into practice. The self-auditing forms became a functional tool for the company's self-managing quality control and management.

Keywords: In-house control, Oiva, Self-auditing, Professional kitchen

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Käytetyt termit ja lyhenteet .....	6
1 JOHDANTO .....	7
2 OMAVALVONTA AMMATTIKEITTIÖSSÄ.....	9
2.1 Elintarvikelainsäädäntö .....	9
2.2 Elintarvikevalvonta Suomessa .....	10
2.3 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.....	12
2.4 Omavalvonnan tukijärjestelmät.....	13
2.5 Omavalvontasuunnitelma ja sen rakenne .....	15
3 OIVA-JÄRJESTELMÄ.....	30
3.1 Oiva-hymy.....	30
3.2 Oiva tarkastukset .....	32
4 AUDITOINTI.....	36
4.1 Sisäinen auditointi.....	36
4.2 Auditoinnin suunnittelu ja raportointi .....	39
5 OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN.....	41
5.1 Lähtökohta ja tavoitteet.....	41
5.2 Omavalvontasuunnitelman sisältö ja tulokset .....	42
6 OIVAHYMYYN PERUSTUVA SISÄINEN AUDITOINTI .....	49
6.1 Lähtökohta ja tavoite.....	49
6.2 Sisäisen auditoinnin lomakkeiston sisältö ja tulos.....	50
7 POHDINTA .....	57
LÄHTEET .....	61
LIITTEET.....	64



## Käytetyt termit ja lyhenteet

<b>Omavalvontasuunnitelma</b>	Elintarvikealan toimijan oma järjestelmä, jonka avulla toimija kykenee varmistamaan, että elintarvikehuoneisto ja siellä harjoitettava toiminta ja elintarvikkeet täyttävät elintarvikemääräyksissä annetut vaatimukset.
<b>Helposti pilaantuva elintarvike</b>	Elintarvike, joka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet. Tämän takia elintarvike on säilytettävä matalissa tai korkeissa lämpötiloissa.
<b>Auditointi</b>	Riippumatonta ja järjestelmällistä ulkoista arviointia.
<b>Sisäinen auditointi</b>	Tarkastustyötä, jonka avulla tarkastetaan, että laatuvaatimukset täyttyvät ja että prosessien kehittäminen tapahtuu käytännössä.
<b>Oiva</b>	Eviran koordinoima elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä
<b>Laatu</b>	Toiminnan kyky vastata odotuksiin ja toiveisiin. Kyky tietää, mitä nämä odotukset ovat ja kyky oppia sekä käyttää opittua asiaa toiminnan kehittämiseen. Tarve parantaa suoritustasoa mahdollisimman nopeasti.

# 1 JOHDANTO

Tässä opinnäytetyössä päivitettiin omavalvontasuunnitelma ja luotiin sisäinen auditointijärjestelmä toimeksiantajalle, liikenneasema OnnenLiekille. Liikenneasema OnnenLiekki kuuluu osaksi Veljekset Keskinen Oy:tä ja on yksi Suomen suurimpia liikenneasemia. OnnenLiekki sijaitsee Etelä-Pohjanmaalla, Alavuden kaupungissa, Tuurin kylässä. Liikenneasema tarjoaa polttoainemyynnin lisäksi asiakkailleen lounaspöydän, à la carte -annoksia, pitsoja, grilliannoksia ja virvokkeita. Liikenneaseman kanssa samoissa tiloissa toimivat myös Posti ja Veikkaus. (Liikenneasema OnnenLiekki 2015.) Kesän sesonkiaikana liikenneasema palvelee viikon jokaisena päivänä, muulloin maanantaista lauantaihin. Liikenneasemalla työskentelee vakituisessa työsuhteessa 14 työntekijää, joista 5 työskentelee keittiöllä. Liikenneasema tarjoaa harjoittelupaikan opiskelijoille ja lämpiminä sesonkikuukausina yrityksessä työskentelee yhteensä 7 kesätyöntekijää. (Heiskanen 2015.)

Opinnäytetyön aihe valikoitui toimeksiantajan tarpeiden perusteella. Yrityksen omavalvontasuunnitelma vaati päivittämistä vastatakseen keittiön uudistunutta toimintaa ja lain asettamia velvoitteita. Omavalvontasuunnitelman lisäksi toimeksiantajalle laadittiin sisäinen laaduntarkkailujärjestelmä, joka perustuu Eviran Oiva elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmään.

Tavoitteena on luoda liikenneasema OnnenLiekille kattava ja nykytilaa vastaava omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelmassa huomioidaan kaikki mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset elintarvikeriskit. Omavalvontasuunnitelman tulee olla yrityksen tarpeita ja toimintaa vastaava, sekä helppo siirtää käytännön toteutukseen. Tavoitteena on luoda omavalvonnan tueksi käytännönläheiset seurantalomakkeet, jotka helpottavat kirjaustoimenpiteiden suorittamista.

Opinnäytetyön toisena osana on sisäisen auditoinnin suunnitteleminen ja lomakkeiden laatiminen. Sisäisestä auditoinnista pyritään luomaan työkalu yrityksen itse suorittamaan sisäiseen laadunvalvontaan ja -hallintaan. Sisäisen auditoinnin lomakkeet pyritään suunnittelemaan helppokäyttöiseksi, mutta

kuitenkin riittävän kattaviksi. Tavoitteena on auttaa toimeksiantajaa saavuttamaan sisäisen auditoinnin avulla levein mahdollinen hymynaama Oiva-tarkastuksesta.



## 2 OMAVALVONTA AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Omavalvonnalla tarkoitetaan elintarvikealan toimijan omaa järjestelmää, jonka avulla toimija kykenee varmistamaan, että elintarvikehuoneisto ja siellä harjoitettava toiminta, alkutuotantopaikka ja elintarvikkeet täyttävät elintarvikemääräyksissä niille annetut vaatimukset. (Välikylä & Syyrakki 2013, 48.) Elintarvikelain (L 13.1.2006/23) mukaan elintarvikealan toimijan tulee laatia omavalvontasuunnitelma ja suorittaa sen mukaista omavalvontaa. Omavalvontavelvoite on ollut voimassa jo vuodesta 1995 lähtien. Hyvässä omavalvontasuunnitelmassa mietitään käytännönläheisesti kaikki olennaiset elintarvikeriskit ja niiden valvontakohdat. Riskit voivat olla kemiallisia, fysikaalisia tai mikrobiologisia. (Välikylä & Syyrakki 2013, 48.)

### 2.1 Elintarvikelainsäädäntö

Suomeen säädettiin vuonna 1941 elintarvikelaki ja elintarvikelakiin annettiin asetus vuonna 1952. Nämä olivat voimassa vuoteen 1995 saakka, jolloin Suomi liittyi Euroopan Unioniin. Sinä vuonna voimaan astui elintarvikelaki, hygienialaki ja työsuojelulaki. Seuraavan kerran uusi elintarvikelaki ja -asetus tulivat voimaan 1.3.2006, koska viranomaiset ja elintarvikealan toimijat pitivät kolmea erillistä lakia hankala. Uusi lainsäädäntö pitää sisällään määräyksiä elintarvikkeista, hygieniasta, omavalvonnasta sekä alkutuotannosta. Lakien avulla valvotaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia, hygieenisia ja laadukkaita. (Ijäs & Välimäki 2007, 94.)

Uuden elintarvikelain (L 13.1.2006/23) 1 luvun 2 §:ssä säädetään, että laki koskee koko elintarvikeketjun vaiheita, elintarvikealan toimijoita, elintarvikkeiden käsittelyolosuhteita ja elintarvikevalvontaa:

Tämän lain tarkoituksena 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 jäljitettävyyden. Turvata korkealaatuinen

elintarvikevalvonta; ja osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. (L 13.1.2006/23.)

1.9.2011 Elintarvikelakia (23/2006) muutettiin lailla elintarvikelain muuttamisesta (352/2011). Elintarvikevalvontaa siirrettiin huoneistojen ilmoittamismenettelyyn vanhan ennakkohyväksymismenettelyn sijaan. Pienemmät toimijat vapautettiin ilmoitusmenettelystä. Samalla luovuttiin omavalvontasuunnitelman hyväksyttämistä viranomaisilla. Kunnilta Eviran vastuulle siirrettiin lihan tarkastus pienteurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa. Lakimuutoksessa säädettiin myös valvontatietojen julkistamisesta. Säädöksen toimeksipanoa varten Evira aloitti Oiva-pilottihankkeen. (Elintarvikelainsäädäntö 2014.)

## **2.2 Elintarvikevalvonta Suomessa**

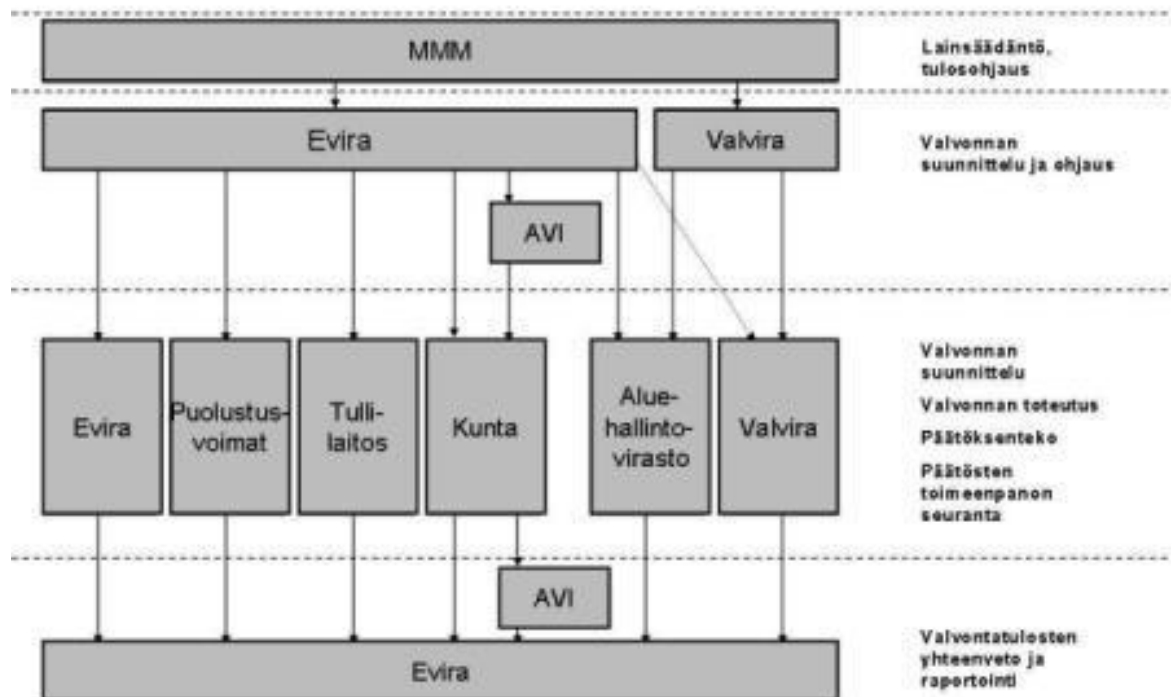
Kun yrityksen toimiva omavalvonta varmistaa hyvän hygienian toteutumisen koko tuotantoketjussa, on se koko elintarvikevalvonnan kivijalka. Elintarvikevalvonnalla tarkoitetaan elintarvikkeiden turvallisuuden varmentamista ja annettujen tietojen oikeellisuutta koskien elintarvikkeiden laatua ja turvallisuutta. Lisäksi elintarvikevalvontaan kuuluvat materiaalit, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. (Elintarvikevalvonta 2011.)

Elintarvikevalvonta koostuu toimijoiden omavalvonnasta ja viranomaisvalvonnasta. Toimijalla on vastuu tuottamiensa, käsittelemiensä, valmistamiensa, pakkaamiensa, kuljettamiensa, maahantuomiensa, varastoimiensa ja kaupan pitämiensä elintarvikkeiden turvallisuudesta ja muusta määräystenmukaisuudesta. (Elintarvikevalvonta 2011.)

Kullakin toimijalla on oltava omavalvontasuunnitelma, joka sopii yrityksen toimintaan. Omavalvonnan toimivuutta valvovat viranomaiset. (Elintarvikevalvonta 2011.)

Kuntien toimesta tapahtuu suurin osa elintarvikevalvonnasta. Kunnilla on yhteistoiminta-alueet, joiden mukaan ne ovat järjestäneet elintarvikevalvontansa. Terveystarkastajat tai muut kunnalliset elintarvikevalvojat lasketaan terveystarvikevalvoiksi ja he suorittavat tarkastukset yrityksissä. Evira vastaa

teurastamoiden ja lihan tarkastuksesta. Kuntien suorittamaa elintarvikevalvontaa ohjaa aluehallintovirasto. Aluehallintoviraston tehtäviin kuuluvat muun muassa kunnallisissa elintarvikeyksiköissä suoritettava elintarvikevalvonnan vaatimustenmukaisuudenarvioinnit. Näillä arvioinneilla voidaan kehittää kunnallista elintarvikevalvontaa ja arvioinneilla kerätään tietoa, kuinka elintarvikeyksiköt täyttävät elintarvikevalvonnan vaatimukset. (Elintarvikevalvonta 2011.)



Kuvio 1. Elintarvikelain mukainen valvonta (Elintarvikevalvonta 2011.)

Evira (Elintarviketurvallisuusvirasto) johtaa ja kehittää koko Suomen laajuisesti elintarvikevalvontaa. EU-jäsenmaista ja kolmansista maista saapuvia muista kuin eläimistä saatavia elintarvikkeita valvoo Tulli. Evira valvoo kolmansista maista saapuvia eläimistä saatavia elintarvikkeita. Puolustusvoimien alueella elintarvikkeiden turvallisuutta ja vaatimustenmukaisuutta valvoo Puolustusvoimat. Kukin yritys vastaa itse tuottamiensa tuotteiden turvallisuudesta. Oman tuotantonsa valvonnan pohjana yritykset käyttävät omavalvontaa. Mikäli kuluttajat

pysyvät valppaina ja ilmoittavat havaitsemistaan puutteista kunnan viranomaisille, voivat kuluttajat parantaa elintarvikkeiden laatua. (Elintarvikevalvonta 2011.)

### 2.3 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran toiminnan tavoitteena on varmistaa valvonnalla sekä tutkimuksilla elintarvikkeiden laatua ja turvallisuutta sekä eläinten ja kasvien terveyttä. Elintarviketurvallisuutta vaarantaviin riskeihin sekä eläinten ja kasvien terveyttä uhkaaviin tauteihin on varauduttava ennalta. Evira on aloittanut toimintansa 1.5.2006. Evira muodostettiin yhdistämällä elintarvikevirasto, eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos ja kasvintuotannon tarkastuskeskus. (Eviran esittely 2015.)

Eviran toiminnan keskipisteenä on elintarvikkeiden turvallisuudesta huolehtiminen ja valvominen, eläinten terveydentilan ja hyvinvoinnin edistäminen sekä kasvin- ja eläintuotannon edellytyksistä huolehtiminen. Evira koostuu kolmesta osastosta, nämä ovat hallinto-, valvonta- sekä tutkimus- ja laboratorio-osastot. Eviran toiminta-ajatuksena on edistää elintarvikeketjun turvallisuutta, laatua ja luotettavuutta luonnosta lautaselle. (Eviran esittely 2015.) Eviran strategisia päämääriä ovat:

1. Elintarviketurvallisuuden, eläinten terveyden ja kasvinterveyden korkea taso säilyy.
2. Eläinten hyvinvointi paranee
3. Korkealaatuisen ruoan tuottamisen edellytykset turvataan ja maa- ja elintarviketalouden tuotantokyky kasvaa.
4. Maa-, metsä- ja elintarviketalous sopeutuvat kestävästi ilmastonmuutokseen.
5. Elintarvikeketjun toiminnan vastuullisuus voidaan todentaa.
6. Turvallisella ravitsemuksella edistetään hyvinvointia (Strategia 2014–2020 2014.)

Evira tekee laajasti yhteistyötä niin kotimaisten kuin myös ulkomaisten tahojen kanssa. Evira toimii Maa- ja metsätalousministeriön (MMM) hallinnonalalla. Eviran kotimaisia yhteistyötahoja ovat muun muassa tutkimuslaitokset, yliopistot, sosiaali- ja terveysministeriö, terveyden- ja hyvinvointilaitos sekä valtiovarainministeriö.

Elintarviketurvallisuusvirasto tekee paljon yhteistyötä myös ulkomaisten tahojen kanssa, kuten ulkomaiset sisarorganisaatiot, EFSA ja EU:n eri elimet. Joulukuussa 2009 WWF myönsi Eviralle Green Office -merkin käyttöoikeuden. Green Office on toimistoille tarkoitettu ympäristöpalvelu, jonka tavoite on luonnonvarojen säästäminen ja kestävien kulutustapojen edistäminen. WWF kannustaa Green Office -järjestelmässä mukana olevia toimistoja olemaan esimerkillisiä ekotehokkaiden ratkaisujen ja ympäristömyönteisten toimintamallien toteuttajia yhteiskunnassamme. (Eviran esittely 2015.)

## **2.4 Omavalvonnan tukijärjestelmät**

Tukijärjestelmällä ("prerequisite programs") tarkoitetaan järjestelmää, jolla varmistetaan rehujen ja elintarvikkeiden turvallisuus ja lainsäädännön vaatimusten noudattaminen. Omavalvonnan tukijärjestelmään on sisällytettävä hallintakeinoja edellä mainittujen vaatimusten toteuttamiseksi. (Omavalvonnan rakenne 2012.) Hallintakeinoja tarvitaan esimerkiksi kylmäsäilytystilojen lämpötilaseurantaan, sekä tuholaiseläinten torjuntaan. Tukijärjestelmässä on hyvä kuvata miten seurataan vaarojen hallintaa, asetetaan raja-arvot ja seurataan niitä, sekä kuvataan mitä ja miten korjaavia toimenpiteitä suoritetaan. (Omavalvonnan rakenne 22.3.2012.)

Tukijärjestelmä on hallintakeino elintarvikkeiden tuotantoprosessiin. Tukijärjestelmä sisältää seurantamenettelyt ja raja-arvot vaarojen hallinnalle. Tukijärjestelmän osa-alueita ovat työntekijät, tuotteet ja työympäristö. Tukijärjestelmän avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus ja lainsäädännön vaatimusten noudattaminen. (Omavalvonnan rakenne 22.3.2012.)

Elintarvikeyrityksen on kyettävä tunnistamaan elintarvikkeen turvallisuuteen liittyvät kriittiset asiat ja osattava soveltaa niihin HACCP -periaatetta, hazard analysis critical control points, eli riskin arviointia ja kriittisiä valvontapisteitä. HACCP -järjestelmä on ensisijaisesti tarkoitettu elintarviketeollisuudelle, mutta sitä voidaan soveltaa joiltain osin myös muihin keittiöihin. HACCP -järjestelmässä on valvonnan pääpaino suunnattu ennaltaehkäisemään elintarvikkeen valmistukseen liittyvät mahdolliset mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset riskit. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 8.) HACCP -järjestelmää voi soveltaa koko elintarvikkeen

käsittelyketjuun, sisältäen muun muassa elintarvikkeen alkutuotannon, teollisen tuotannon, kuljetuksen, varastoinnin, ruoan valmistuksen ja tarjoilun. Riskin arviointi (HA) tarkoittaa kaikkien mahdollisten kriittisten kohtien löytämistä, sekä vakavuuden ja todennäköisyyden arviointia. Euroopan unionin elintarvikehygieniasetuksen N:o 853/2004 mukaan kriittisellä hallintapisteellä (CCP) tarkoitetaan sellaista vaihetta elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa, jossa virhe voi johtaa terveyshaittaan, riski on mitattavissa ja riskikohtaan vaikuttamalla voi vähentää terveyshaittoja. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 8-9.)

HACCP -omavalvonnan seitsemän periaatetta ovat

1. Tunnistetaan jokainen mahdollinen vaara, joka liittyy elintarviketuotannon kaikkiin vaiheisiin, kuten elintarvikkeen raaka-aineisiin, jalostukseen, käsittelyyn, valmistukseen, jakeluun ja kulutukseen. Arvioidaan vaarojen vakavuus ja esiintymisen todennäköisyys. Määritetään ennalta ehkäisevät toimenpiteet, joiden avulla tunnistettuja vaaroja valvotaan.
2. Määritellään ne käsittely- ja tuotantoprosessin kohdat, joita voidaan valvoa jonkun vaaran poistamiseksi tai sen esiintymistodennäköisyyden minimoimiseksi (kriittiset valvontapisteet CCP).
3. Asetetaan kullekin kriittiselle valvontapisteelle tavoitteet ja poikkeamarajat, joita on noudatettava, jotta voidaan olla varmoja, että kriittinen valvontapiste on hallinnassa.
4. Laaditaan monitorointijärjestelmä varmistamaan, että tilanne on hallinnassa. Monitorointia suoritetaan kriittisissä valvontapisteissä jatkuvasti ennalta sovittujen tutkimusten ja/tai havainnointien avulla.
5. Määritetään korjaavat toimenpiteet, joihin ryhdytään silloin, kun monitorointi osoittaa, että kriittinen valvontapiste ei ole hallinnassa.

6. Sovitaan varmistuskäytännöt, joilla varmistetaan koko HACCP -järjestelmän toimivuus. Varmistusmenetelmät sisältävät täydentäviä tutkimuksia ja selvityksiä.
7. Laaditaan kirjanpito, joka käsittelee kaikki HACCP -järjestelmään liittyvät toiminnot ja menettelyt, monitorointi- ja varmistustoimintoihin liittyvät tulokset ja tehdyt korjaavat toimenpiteet. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 8-9.)

Näitä seitsemää pääperiaatetta käytetään apuna, kun käydään läpi tuotteita ja tuoteryhmiä. Tällöin saadaan aikaan toimiva HACCP -järjestelmä. HACCP -järjestelmän avulla yrityksen työntekijöille mahdollistuu parempi tuotetuntemus, sekä työvaiheiden ja -tapojen sekä prosessien ymmärtäminen parantuu. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 8-9.)

## **2.5 Omavalvontasuunnitelma ja sen rakenne**

Jokaisella elintarvikealan toimijalla ja yrittäjällä on lakisääteinen velvollisuus laatia ja toteuttaa kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Kirjallisen tuotoksen laajuus riippuu monista tekijöistä esimerkiksi tuotteisiin ja toimintaan liittyvistä riskeistä, sekä tuotteiden ja toiminnan monipuolisuudesta. Omavalvonnan tulee olla kirjallisena, että kaikilla yrityksen toimijoilla on samanlainen käsitys toimintamalleista ja kukin voi perehtyä omaan työhönsä liittyvään ohjeistukseen. Elintarvikealatoimijan toimintaan liittyviä elintarvikehygieenisistä riskejä voidaan hallita hyvällä omavalvonnan toteuttamisella. Valvontaviranomaiset ovat velvollisia antamaan ohjeita ja oikeutettuja antamaan määräyksiä omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi. (Omavalvontasuunnitelma 2012.)

**Toimipaikan tiedot ja toiminnan kuvaus.** Omavalvontasuunnitelma alkaa osiolla, jossa kuvataan toimipaikan perustiedot ja kuvataan yrityksen toiminta. Yrityksestä kerrotaan yhteystiedot, omavalvonnan vastuhenkilö, työtehtävien vastuhenkilöt, varahenkilöt ja heidän tehtävänimikkeensä. Toiminnan perustiedoista kerrotaan toiminnan tyyppi, henkilöstön määrä, asiakaspaikat ja aukioloajat, kirjataan elintarvikkeille suoritettavat toiminnot, kerrotaan tuovatko he

elintarvikkeita maahan ja kerrotaan mistä talousvesi tulee. Luvussa ilmoitetaan mahdollisesta ulkopuolisen siivousyrityksen käytöstä ja kerrotaan siivousyrityksen nimi. Lukuun listataan kaikki koneet ja laitteet, sekä mainitaan, mikäli yrityksen käytössä on yli 10m<sup>3</sup> pakastin. Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi laatijan nimi ja allekirjoitus, sekä milloin omavalvontasuunnitelma on päivitetty. Luvussa on kerrottava myös paikallisen elintarvikevalvojan nimi ja yhteystiedot. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 24 – 29.)

### **Elintarvikkeiden hankinta, vastaanotto, varastointi ja kylmäsäilytys.**

Elintarvikkeiden hankinnassa käytettyjen hankintapaikkojen ja -toimittajien kanssa on syytä laatia kirjalliset sopimukset, joissa käyvät ilmi tavarantoimittajan velvollisuudet. Sopimuksessa on määriteltävä kuljetusajat ja lämpötilat, jotka on mitoitettu mikrobiologisesti herkimmän tuotteen mukaan. Sopimuksessa tulee määritellä myös kuljetuksen aikana tapahtuva lämpötilaseuranta ja -rekisteröintijärjestelmä, kellonaika, jolloin tuote toimitetaan ja miten tuotteet sijoitetaan toimituspaikkaan. Lopuksi on hyvä selvittää, kuka korvaa taloudelliset tappiot, mikäli tuote ei ole elintarvikemääräysten mukainen. (L 13.1.2006/23.)

Kuljetuksen aikana pakasteiden lämpötila on oltava enintään -18°C ja herkästi pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuslämpötila määritellään mikrobiologisesti herkimmän tuotteen mukaan (+2 °C - +6 °C). Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden kansainvälisiin kuljetuksiin sovelletaan ATP -sopimusta, joka on helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia koskeva yleissopimus. Elintarvikkeiden saapuessa vastaanottajan on syytä tarkistaa tuotteiden lämpötilat ja onko tuotteissa virheitä tai puutteita. Lämpötilat ja poikkeamat on kirjattava ylös ja mikäli on syytä epäillä poikkeavuuden vaarantava elintarvikkeen turvallisuutta, on tuote palautettava. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 32.)

Varastoinnissa on hyvä noudattaa FIFO -periaatetta, eli vanhemmat tuotteet sijoitetaan eteen ja uudemmat taakse. Tuotteet käytetään vanhimmasta uusimpaan. Raat ja kypsät elintarvikkeet tulee säilyttää erillään, jotta ristikontaminaatiolta vältytään. Sama pätee multakasviksiin. Mitään elintarvikkeita tai elintarvikepakkauksia ei säilytetä lattialla. Jokaiselle elintarvikeryhmälle suositellaan käytettäväksi erillisiä kylmäsäilytystiloja. Raan pakkaamattoman



siipikarjan lihan kanssa tulee huomioida, ettei sitä saa varastoida, käsitellä tai myydä siten, että se joutuu kosketuksiin muiden pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa. Elintarvikkeiden säilytystiloissa ei saa säilyttää mitään huoneiston toimintaan kuulumattomia aineita tai tavaroita. (Omavalvonta ammattikeittiössä 2013, 40.)

Kylmäsäilytyslaitteiden ja -varastojen lämpötiloja on seurattava säännöllisesti ja ne on kirjattava ylös. Seuranta voi tapahtua joko manuaalisesti tai automaattisesti. Yli 10m<sup>3</sup> pakastetiloissa on oltava tallentava lämpötilamittari, jotta pakastimen lämpötilaa voidaan seurata. Laitteita on huollettava ja säädettävä säännöllisesti laitteen valmistajan ohjeiden mukaisesti. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen tulee täyttää asetetut normit. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 42.)

Elintarvikkeiden säädösten mukaiset säilytyslämpötilat	
Näistä lämpötiloista sallitaan enintään kolmen (3) asteen poikkeama, jonka kesto on enintään 24 tuntia	Lämpötila enintään
- Kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet	+3°C
- Kaikki tyhjiö- tai suojakaasuunpakatut jalostetut kalatuotteet	
- Suolattu mäti	
- Kalapuolisäilykkeet	+6°C
- Sushi	
- Elävät simpukat	
Liha	
- Jauheliha ja jauhettu maksa	+4°C
- Muut tuore liha ja lihavalmisteet	+6°C
Maitotuotteet	
- Maito ja kerma	+6°C
- Maitopohjaiset tuotteet, joiden käsittelyyn ei sisälly pastörointia	
- Maitopohjaiset tuotteet, jotka on vähintään pastöroitu tai vastaavasti käsitelty	+8°C
Muut elintarvikkeet	
Kuoritut tai paloitellut kasvikset, raasteet ja salaatiit, idut	+6°C
Kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet	+6°C
Pakasteet ja jäätelöt	-18°C

Taulukko 1 Elintarvikkeiden säädösten mukaiset säilytyslämpötilat (Omavalvonta ravintolassa 2013).

Mikäli lämpötilat nousevat liian korkeiksi, on selvitettävä lämpötilan nousun syy ja korjattava se. Sen jälkeen arvioidaan, voidaanko tuotetta enää käyttää, huomioiden tuotteen laatu, senhetkinen lämpötila ja lämpötilapoikkeaman kesto. Mikäli tuotteen laadusta on epäselvyyttä, on tuote hävitettävä. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 44.)

## Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu.

Ruoan valmistus voi tapahtua joko raaka-aineista lähtien, puolivalmisteista tai valmiista aineksista. Esikäsitteilyllä tarkoitetaan raaka-aineiden esim. kasvisten puhdistusta, pesua, huuhtelua tai kuorintaa ennen ruoanvalmistusta. Esivalmistuksella tarkoitetaan raaka-aineiden, esim. kasvisten tai lihan paloittelua, hienonnusta, ruskistusta tai kypsennystä ja jäädytystä, jotka tehdään ennen varsinaista ruoanvalmistusta. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 46.)

Ruoanvalmistuspaikassa tulee olla jäteastia, käsienpesupiste, tarvittaessa vesipiste esimerkiksi kasvisten pesuun, sekä erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten. Kasviksia, raakaa lihaa, kalaa ja siipikarjanlihaa tulee käsitellä omilla välineillään erillään muista elintarvikkeista. Työvaiheiden jälkeen tulee puhdistaa välittömästi käytetyt välineet ja pinnat sekä huolehtia hyvästä käsihygieniasta. Ruoan pilaantumisen ja ruokamyrkytysten ehkäisemiseksi avainasemassa ovat henkilökunnan hygienia, lämpötilaseuranta ja puhtaanapito. Ruoanvalmistusprosessissa on mitattava lämpötiloja ja seurattava aikaa tavaran vastaanotossa, varastoinnissa, esikäsitteilyssä ja -valmistuksessa, ruoan valmistuksessa, jäädytyksessä, kylmä- ja kuumasäilytyksessä sekä kylmänä ja kuumana tarjoillessa. +6 - 60 °C on otollisin lämpötila ruokamyrkytystä ja ruoan pilaantumista aiheuttavien bakteereiden lisääntymiselle elintarvikkeissa, joten elintarvikkeiden säilytystä ja tarjoilua tulee välttää näissä lämpötiloissa. Jokaisesta suuresta valmistuserästä, valmistettaessa samaa ruokaa vähintään noin 30–50 henkilölle, suositellaan otettavaksi mahdollisten valitusten tai ruokamyrkytysten varalta vähintään 200-300 gramman näyte. Näytteisiin tulee merkitä päiväys, sekä sisältö ja näytteitä on säilytettävä pakastettuna kahden viikon ajan. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 46 – 47.)

Useimmat mikrobit tuhoutuvat +70 °C, joten kypsentämällä ja kuumentamalla valmistettavat ruoat tulee kypsentää kauttaaltaan 70 asteiseksi. Siipikarjan liha on kuumennettava kauttaaltaan yli +75 °C, sillä niissä on suuri salmonella ja kampakobakteerin riski. À la carte -annoksissa on usein tuotteita, joiden sisälämpötila jää tätä alhaisemmaksi, mutta elintarvikkeiden pintalämpötila nousee kypsennyksen yhteydessä reilusti yli sata asteiseksi. Paistamalla voidaan vaikuttaa tuotteen turvallisuuteen, sillä varsinkin lihassa ja kalassa mikrobit sijaitsevat pinnassa. Kypsennettävien ruokien lämpötiloja on mitattava päivittäin ja

kirjattava tuloksia ylös kerran viikossa. Siipikarjanlihasta lämpötilat täytyy seurata päivittäin. Kaikki poikkeamat ja suoritettut toimenpiteet kirjataan ylös. Mikäli kypsennettyä ruokaa ei tarjoilla välittömästi, on se säilytettävä vähintään +60 °C lämpötilassa enintään neljän tunnin ajan. Suositeltuun kuumasäilytysajan pituuteen vaikuttaa ruoan laatu. Toiset kestävät paremmin kuumasäilytystä, kuin toiset. Lämpimänä säilytettävän ruoan lämpötilaa on seurattava päivittäin ja kirjattava ylös viikoittain. Kaikki poikkeamat ja suoritettut toimenpiteet kirjataan ylös. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 49 – 51.)

Välilikylän ja Syyrakin (2013, 29 - 30) mukaan elintarvikkeet tulee jäähdyttää +60 asteesta alle +6 asteen lämpötilaan neljän tunnin sisällä. Tästä jäähdytystä pitäisi jatkaa vielä siihen asti, kunnes ruoka on +4 asteista. Mikrobit kasvavat erityisesti +6 - +60 asteen vyöhykkeellä, etenkin suuria ruokamassoja jäähdyttäessä esiintyy mikrobien lisääntymisriskiä. Tästä syystä ei suositella pitkäaikaista lämpösäilytystä, jotta mikrobit eivät pääsisi lisääntymään. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lisäksi esimerkiksi makaroni ja riisi aiheuttavat ruokamyrkytyksiä, kun niitä ei ole jäähdytetty tarpeeksi nopeasti. Omavalvonta ravintolassa (2013, liite 5a) julkaisun mukaan jäähdytystä aloittaessa on hyvä mitata aloituslämpötila ja -aika sekä jäähdytyksen loputtua lämpötila ja lopetusajankohta.

Kuumat ruoat on tarjoiltava vähintään +60 asteisena, kun taas kylmät ruoat vähintään +12 asteisena (Omavalvonta ravintolassa 2013, 54). Suosituksissa sanotaan, että kuuma ruoka tulisi kypsentää +70 asteiseksi ja siipikarja tuotteet yli +75 asteiseksi (Välilikylä & Syyrakki 2013, 29). Ruoat, jotka pilaantuvat helposti saisi pitää tarjolla enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ne on hävitettävä. Huomioon pitää ottaa myös, että eri erien ruokia ei saa sekoittaa keskenään, jotta laatu pysyisi hyvänä. Lämpötiloja pitää seurata päivittäin eri tuotteista. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 54.)

Loisvaaran vuoksi raakana, tai lähes raakana syötävät ja eräät kylmät kalatuotteet on jäädytettävä joko 24 tunnin ajaksi -20 °C tai 15 tunnin ajaksi -35 °C. Tuotetta, jota on kuljetuksen tai prosessoinnin aikana säilytetty -18 asteessa vähintään 96 tuntia ei tarvitse jäädyttää enää erikseen. Tuotteet, jotka lämmitetään kauttaaltaan yli 60 °C, eivät tarvitse jäädytyskäsittelyä. Evira pitää listaa kalalajeista, joita ei tarvitse jäädyttää, näitä ovat muun muassa Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi

sekä Atlantissa viljelty lohi. (Eviran ohje 16023/3 2014, 15-17.) Sulattaessa lihatuotteita tuotteiden on oltava joko omassa pakkauksessaan, tai erillisessä kannellisessa astiassa. Otettaessa tuote sulamaan, on se sulatettava kylmäsäilytystiloissa, joissa on enintään +4 astetta. Sulatusvaiheessa on oltava varovainen sulatusnesteen kanssa, ettei sitä roisku muihin elintarvikkeisiin. Sulatusneste on hävitettävä sulatuksen jälkeen asianmukaisesti ja sulatettu liha siirrettävä valmistusastioihin. (Välikylä & Syyrakki 2013, 25.) Kuumennettaessa uudelleen elintarvikkeita on tärkeää ohittaa vaaravyöhykelämpötila (+ 6 °C - +60 °C) mahdollisimman nopeasti. Uudelleen kuumennettava tuote on kuumennettava kauttaaltaan normaalia tarjoilulämpötilaa kuumemmaksi, yli + 70 °C. Mikroaaltouunilla kuumennettaessa on otettava huomioon tuotteen epätasainen kuumentuminen, tämän voi välttää sekoittamalla tuotetta kuumentamisen aikana. (Välikylä & Syyrakki 2013, 31.)

Mikäli yrityksessä valmistetaan erityisruokavalioksiakkeille soveltuvia tuotteita, on varmistettava, etteivät elintarvikkeet pääse kontaminoimaan toisiaan. Tuotteita valmistettaessa on pidettävä huolta, että käytetään oikeita raaka-aineita, eikä sekaannuksia tapahdu. Raaka-aineet, joita käytetään erityisruokavaliointiin, on pidettävä erillisissä suljetuissa astioissa. Käytetyistä puolivalmisteista ja raaka-aineista on otettava tuoteselosteet talteen ja säilytettävä niin kauan, kuin tuotetta tarjoillaan. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 56.) Kaikkien ruoanvalmistuksessa käytettävien materiaalien (leikkuulaudat, veitset ynnä muut tarvikkeet) on oltava elintarvikekäyttöön soveltuvia. Kontaktimateriaalit eivät saa vaikuttaa elintarvikkeen hajuun, makuun tai koostumukseen. Kontaktimateriaalien turvallisuudesta ja soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön ovat vastuussa tuotteiden valmistajat ja myyjät. Ravintolan vastuulle jää hankkia käyttötarkoituksiin sopivat tarvikkeet ja materiaalit ja pyytää toimittajalta todistus tuotteiden soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 58.)

Muualle toimitettavat kuumat ruoat on säilyttävä vähintään +60 °C jakelupisteelle saakka. Kylmien ruokien osalta sallittu enimmäislämpötila on +6 °C. Kuljetuksen aikana kylmät ja kuumat elintarvikkeet on säilytettävä omassa lämpösäilytys astioissaan tai jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa. Kuljetusastioiden on oltava tarkoituksen mukaisia, helposti puhdistettavissa ja riittävän suojaavia

elintarvikkeille. Kuljetuksesta on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma sekä siihen liittyvä kirjanpito. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 60.) Ulkotarjoilu on riskialttiimpaa kuin tarjoilu sisätiloissa. Turvallisuusvaatimukset ovat kuitenkin samat molempiin. Tärkeimmät huomioitavat asiat ulkotarjoilussa ovat sijainti, olosuhteet ja työskentelytavat. Tarjoilualue tulisi valita niin, etteivät ympäristön pöly ynnä muut haittatekijät vaaranna elintarviketurvallisuuksia. Tarjoiluun käytettävät kalusteet ja laitteet on suojattava tarjoiluajan ulkopuolella ja ellei tämä ole mahdollista, on ne puhdistettava ennen käyttöä. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 63.)

**Siivous, jätehuolto, talousvesi.** Elintarvikehuoneistolla on oltava kirjallinen siivous- ja puhdistussuunnitelma, jossa määritellään puhdistuskohteet, niiden puhdistusmenetelmät ja -aineet. Siivoussuunnitelmassa määritellään myös harvemmin siivottavien kohteiden siivoustiheys. Siivoustiheydet on määriteltävä toimipaikkakohtaisesti, sillä ne vaihtelevat yrityksen toiminnan ja olosuhteiden mukaan. Siivoussuunnitelma on oltava henkilöstön käytössä ja henkilöstö on perehdytettävä sen käyttöön. Siivouksessa käytettävien puhdistusaineiden on oltava soveltuvia elintarvikehuoneiston käyttöön. Pesuaineiden sekä muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet on oltava saatavilla toimitiloissa. Elintarvikehuoneistossa on oltava asianmukainen, erillinen tila siivousvälineiden säilyttämiselle ja huoltamiselle. Mikäli siivouksessa käytetään ostopalveluita, on sopimuksessa määriteltävä työntuloksen seuranta ja palaute. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 64.)

Siivousta ja puhtaanapitoa on valvottava. Päivittäin tarkastetaan aistinvaraisesti tilojen, laitteiden ja välineiden kunto. Astianpesukoneen huuhtelu- ja pesuveden lämpötilat tarkistetaan päivittäin ja kirjataan viikoittain. Aistinvarainen puhtaustarkastus eri kohteista kirjataan viikoittain, mahdolliset puutteet korjataan ja kirjataan ylös. Harvemmin puhdistettavista kohteista tehdään kirjanpitoa kuukausittain. Osasta puhdistuskohteista tehdään kirjanpitoa päivittäin, tällaisia ovat esimerkiksi pöytäpinnat ja käytettävät laitteet. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 65.)

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys yrityksen jätehuollon järjestymisestä. Jätehuollon määräykset vaihtelevat kunnasta ja kuntayhtymästä

riippuen, joten yrityksen on syytä perehtyä oman alueensa määräyksiin lajittelu perusteista ja kierrätyksestä. Jokainen yritys on vastuussa tuottamistaan jätteistä. Mikäli elintarvikejätteitä sisältäviä jäteastioita säilytetään elintarvikehuoneistossa, on ne peitettävä kansilla. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää jätteitä, joista voi aiheutua terveyshaittaa. Elintarvikejätteille on oltava jäähdytetty tila, mikäli niitä säilytetään elintarvikehuoneistossa pidempään kuin yhden päivän ajan. Jätehuolto tulee järjestää niin, ettei jätemateriaali pääse tekemisiin elintarvikkeiden kanssa. Kaikki syntyvät jätteet on lajiteltava ohjeiden mukaan ja säilytettävä asianmukaisissa astioissa. Kerran viikossa kirjataan jätehuollon toimivuus. Kirjaukset tehdään myös jätehuollon mahdollisista epäkohdista ja korjaamista toimenpiteistä. Rasvanerotuskaivojen lietteiden siirtokuljetuksista tehdään asiakirja, joka säilytetään kolmen vuoden ajan. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 67–68.)

Elintarvikealan yrityksissä elintarvikkeiden valmistamiseen, jalostamiseen ja säilyttämiseen käytettävän veden on täytettävä laatuvaatimukset. Talousvettä toimittavat niin suuret kuin pienet laitokset. Laitosten laatuvaatimuksista ja valvonnasta on olemassa tarkoin säädetyt ohjeet. (Sosiaali- ja terveysministeriön asetus 461/2000.):

#### Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella Sosiaali- ja terveysministeriö antaa yleiset määräykset talousveden laatuvaatimuksista sekä tarvittavista tutkimuksista. (A 461/2000.)

Suurten vesilaitosten toimittama talousvesi täyttää yleensä aina asetetut kriteerit. Pientenkin laitosten toimittamaa vettä voidaan käyttää elintarvikealan yrityksessä, mikäli sen laatu on varmistettu. Mikäli paikkakunnalla todetaan laitoksen toimittaman talousveden saastuneen, on ravintolassa toimittava terveystarkastajan antamien ohjeiden mukaan. Talousveden laatua tarkkaillaan päivittäin aistinvaraisesti, esimerkiksi hajun, maun ja värin perusteella. Mikäli talousvesi tulee omasta kaivosta, on vedestä otettava näytteitä terveystarkastajan määrittelemällä tarkastustiheydellä. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 70 - 71.)

**Tuholaistorjunta.** Elintarvikehuoneistossa on valvottava jatkuvasti mahdollisten tuholaisten esiintymistä tai niiden merkkejä. Niitä todettaessa on ryhdyttävä itse toimenpiteisiin, tai kutsuttava tuholaistorjuntayrityksen edustaja paikalle. Yksinkertaisimmissa tapauksissa henkilökunta voi itse hävittää ja torjua mahdolliset tuholaiseläimet, esimerkiksi todettaessa jauhokoisoja yhdessä pakkauksessa riittää usein, kun saastunut elintarvike tai pakkaus hävitetään. Tuholaiseläimiä havaittaessa on tarkastettava kaikki mahdollisesti saastuneet elintarvikkeet ja hävitettävä ne tarvittaessa. Mikäli henkilökunnan toimet eivät riitä poistamaan pieniä tuholaiseläimiä, on ne syytä myrkyttää tuholaistorjunta yrityksen toimesta. Omavalvontasuunnitelmassa on käytävä ilmi tuholaistorjunta yrityksen nimi ja yhteystiedot. Suurimmissa elintarvikehuoneistoissa on tarpeen laatia suunnitelma tuholaiseläinten torjumiseksi ja hävittämiseksi. Mikäli löydetään tuholaisia tai jälkiä niiden esiintymisestä, pitää se kirjata ylös, samoin kuin suoritettut korjaavat toimenpiteet. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 72-72.)

**Elintarvikkeiden maahantuonti.** Kansainvälisiin elintarvikekuljetuksiin, jotka sisältävät helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tai pakasteita sovelletaan ATP-sopimusta. Ensisaapumistoiminnalla tarkoitetaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuontia Euroopan unionista. Ennen tuotteen saapumista Suomeen, on ensisaapumistoimijan ilmoitettava kirjallisesti Eviralle tuotteen saapumisesta, vähintään 14 vuorokautta ennen tuotteen saapumista. Ilmoituksessa on myös selvittävä tuotteen ensisaapumispaikka. Ensisaapumistoimijalla tulee olla riittävä omavalvontasuunnitelma tarvittavineen liitteineen sekä elintarvikkeita koskeva näyteenotto- ja tutkimussuunnitelma. Kuukausittain toimijan on ilmoitettava yhteenvetoilmoitus Eviraan kaikista vastaanottamistaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden lähetyksistä. Niin sanotuista kolmansista maista, eli Euroopan unionin ulkopuolisista maista eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti ei ole luvanvaraista, mutta EU:n ulkorajalla sijaitsevalla hyväksytyllä eläinlääkinnällisellä rajatarkastusasemalla on tuotteille suoritettava eläinlääkinnällinen rajatarkastus. Ensisaapumistoiminnasta ja EU:n ulkopuolelta tulevasta tuonnista on saatavilla yksityiskohtaiset ohjeet Eviralta. Tulli valvoo muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuontia. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 74 - 75.)



**Pintapuhtaus- ja elintarvikenäytteet.** Elintarvikealan toimijan on pohdittava oman toimintansa riskikohdat, joiden turvallisuutta on syytä valvoa näytteitä ottamalla. Terveystarkastajan kanssa voi neuvotella mistä näytteet otetaan, miten ja kuinka usein. Tehtävät tutkimukset ja näytteenottotiheys sekä tutkivan laboratorion tiedot on kirjattava näytteenotto- ja analyysisuunnitelmaan. Vaikka toimija ottaisi itsekin näytteitä, myös terveystarkastaja ottaa valvontanäytteitä kunnallisen valvontasuunnitelman linjauksen mukaisesti. Näiden tarpeeseen ja tiheyteen vaikuttavat yrityksen toiminnan luonne, siitä aiheutuvat riskit ja aiempien näytteiden tulokset. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 76 - 77.)

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa kaikissa toimipaikoissa, joissa käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Näytteet otetaan niiltä pinnoilta, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa, esimerkiksi pöytäpinnat, leikkuulaudat ja veitset. Näytteet otetaan puhdistetuilta pinnoilta ennen töiden alkamista. Näytteitä on otettava vähintään kolme kertaa vuodessa, viisi näytettä kerrallaan. Elintarvikenäytteet on otettava, mikäli valmistetaan ulos myytäviä tuotteita, joiden myyntiaika on viisi päivää tai enemmän. Yritys voi myös halutessaan ottaa elintarvikenäytteitä ruoistaan esimerkiksi laadunvalvontaa varten, tai terveystarkastaja voi määrätä ottamaan näytteitä. Analyysit on teetettävä sellaisessa laboratoriossa, jonka Evira on hyväksynyt. Myös ruokamyrkytyspäilyjen kannalta olisi hyvä ottaa valmistetusta ruoasta päivittäin ruokanäytteet, jotta ruokamyrkytyspäilyn sattuessa elintarvikkeen tutkiminen olisi helpompaa. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 76 – 78, 92.)

**Oluen ja muiden hanatuotteiden valvonta.** Hanatuotteet ovat elintarvike, joihin myös vaikuttavat ulkoiset tekijät. Hanatarjoilussa kriittisiä pisteitä ovat:

1. Liian hidas kiertonopeus. Riittävä kierto pitää mikrobipitoisuuden niin alhaisena, ettei siitä aiheudu laatupoikkeamia.
2. Varastotankkitilan lämpötila.
3. Olutastioiden ja tankkien liittimien vaihdon yhteydessä tuotteeseen voi päästä haitallisia mikrobeja.

4. Mikrobeja voi päästä tuotteeseen mikäli hanalaitteen nokan hygieniasta ja hanalaitteen ympäristöstä ei pidetä huolta.
5. Laitteiden huoltotoimenpiteet, niiden sisältö ja ajoitus. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 80.)

Hana- ja oluttuotteet myydään FIFO-periaatetta noudattaen. Ravintolan on mitoitettava hankinnat hanatuotteiden menekin mukaan. Yrityksen on seurattava, että jokaista hana käytetään päivittäin. Olutvaraston säilytyslämpötila olisi parhaimmillaan +18 °C, mutta sen on oltava kuitenkin aina alle +25 °C. Korkeat lämpötilat edistävät oluttuotteissa mikrobien kasvua ja liian matalat lämpötilat edesauttavat hiilidioksidin imeytymistä tuotteisiin, joka taas aiheuttaa vaahtoamista. Varastotilojen tulee olla suojattu valolta ja pidettävä siistinä. Astiaa tai tankkia vaihdettaessa on huolehdittava hyvästä hygieniasta ja liitinten desinfiomisesta. Anniskeluhanat on puhdistettava ja desinfioitava säännöllisesti. Huoltohenkilöstö kirjaa huoltokäynnit, tehdyt toimenpiteet ja varaston lämpötilan mittaukset. Varaston siivous kirjataan kerran kuussa. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 80 - 81.)

**Henkilökunnan hygienia ja hygieniaosaaminen.** Henkilöt, jotka työskentelevät tehtävissä, joissa tautien leviämisen edellytykset ovat suuria tai seuraamukset vakavia, ovat tartuntalain nojalla velvollisia tekemään terveydentilan selvityksen. Selvityksen pystyy laatimaan lääkäri tai terveydenhuollon ammattihenkilö lääkärin valvonnassa. Tarvittaessa tehdään ulosteen salmonellatutkimus. Salmonellatodistuksia on säilytettävä omavalvontasuunnitelman yhteydessä. Salmonellatodistus on uusittava kahden vuoden välein, tai käydessä Pohjoismaiden ulkopuolella yli neljän päivän ajan. On tärkeää myös että elintarviketyöntekijä käy haastattelussa terveydenhuollon ammattihenkilön kanssa henkilökohtaisen hygienian merkitystä töiden alkaessa. (Syyrakki & Välikylä 2013, 33.)

Tartuntatautien vastustamistyöhön kuuluu tässä laissa tartuntatautien ehkäisy, varhaistoteaminen ja seuranta, epidemian selvittämiseksi tai torjumiseksi tarvittavat toimenpiteet sekä tartuntatautiin sairastuneen tai sairastuneeksi epäillyn tutkimus, hoito ja lääkinnällinen kuntoutus sekä sairaalainfektioiden torjunta. (L 25.7.1986/583.)

Elintarvikelaissa määritellään, että elintarvikealan toimijan tulee huolehtia, että kaikilla elintarvikehuoneistossa työskentelevillä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on todistus elintarvikehygienian osaamisesta (L 30.12.2008/1137).

Elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että tämän lain nojalla ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygienian osaamista osoittava Elintarviketurvallisuusviraston hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. (L 30.12.2008/1137.)

Käsienpesu on erittäin tärkeä osa elintarvikealalla työskentelevien henkilöiden henkilökohtaisessa hygieniassa. Likaisten tai huonosti pestyjen käsien välityksellä siirtyy haitallisia mikrobeja elintarvikkeisiin. Kättä on pestävä riittävästi, vähintään jokaisen työvaiheen välissä ja niiden ollessa likaiset. Kätet tulee pestä huolellisesti lämpimällä vedellä käyttäen mietoa käsienpesuainetta. Käsissä ei saa käyttää sormuksia, kelloja tai muita koruja. Näiden alle kertyy helposti likaa ja kemikaaleja, jotka vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden. Käsissä ei saisi olla haavoja tai ihotulehduksia. Mikäli näitä kuitenkin esiintyy, on käytettävä suojakäsineitä mikrobien leviämisen estämiseksi. (Syyrakki & Välikylä 2013, 37–38.)

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa työskentelevillä henkilöillä tulee olla oikeanlainen työvaatetus. Työvaatetuksella tarkoitetaan yksinomaan työpaikalla käytettäviä suojavaatteita ja päähinettä. Suojaesiliinaa on suositeltavaa käyttää likaisimmissa työtehtävissä. Työvaatteilla ei saa liikkua elintarvikehuoneiston ulkopuolella, mikrobien leviämisen estämiseksi. Työasua saa säilyttää ainoastaan siihen varatussa kaapissa. Suojapäähineiden käyttö on pakollista. Päähineen on estettävä hiusten joutumista elintarvikkeisiin. Pitkät hiukset tulee kiinnittää ja peittää päähineellä. Työskennellessä on käytettävä keittiötyöskentelyyn tarkoitettuja kenkiä, jotka ovat varpaalta umpinaiset ja joissa on remmi nilkan takana. (Syyrakki & Välikylä 2013, 39.)

Säännöllinen suihkussa käynti, puhtaat hiukset ja oikeaoppinen käsienpesu ovat osa henkilökohtaista hygieniaa. Ehostuksen ja tuoksujen tulee olla hillittyjä. Kynnet on pidettävä lyhyinä ja siisteinä, eikä rakennekynsien käyttö ei ole suotavaa. Kynsilakkaa ei tule käyttää, ei edes väritöntä. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa työskennellessä ei tule käyttää minkäänlaisia koruja. Sormukset, korvakorut, kellot ynnä muut korut tulee poistaa. Lävistyskorut tulee poistaa, tai peittää. (Syyrakki & Välikylä 2013, 39–40.)

**Ruokamyrkytys epäilyt ja asiakirjojen säilytys.** Mikäli yrityksessä havaitaan ruokamyrkytys, se ei ole rangaistava tai moitittava tapahtuma, eikä siitä seuraa yritykselle sanktioita viranomaisten taholta. Mikäli ruokamyrkytystä epäillään, on kirjattava kaikki tiedot ylös lomakkeelle, muun muassa sairastuneen yhteystiedot, mitä epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi, milloin tuote on nautittu ja missä. Tartunnan aiheuttajaksi epäillyn elintarvikkeen tarjoilu lopetetaan välittömästi. Elintarvikkeesta otetaan näyte, noin 300 grammaa ja näyte pakastetaan myöhempiä tutkimuksia varten. Ruokamyrkytys epäilystä ilmoitetaan aina välittömästi elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ruokamyrkytystapauksesta tiedotetaan toimipaikalla, sekä muualla, minne epäiltyä ruokaa on toimitettu. (Omavalvonta ravintolassa 2013, 92 - 93.) Välikylän ja Syyrakin (2013, 10) mukaan yleisimmät ruokamyrkytyksen syyt ovat ruoan riittämätön jäähdytys tai kuumentaminen, saastunut raaka-aine, kylmäketjun katkeaminen, liian pitkä lämpösäilytysaika tai tarjoilu-aika sekä huono hygienia (riskikohtien tai henkilökunnan). Ruokamyrkytysten mahdollisuutta voidaan pienentää ja hallita hyvällä omavalvontasuunnitelman noudattamisella ja tarkkailulla.

Omavalvonta on säilytettävä yrityksissä paikassa, jossa se on helposti kaikkien työntekijöiden saatavilla. Omavalvonnan yhteydessä tulee säilyttää kaikki siihen liittyvät asiakirjat. Näitä asiakirjoja ovat

- Elintarvikevalvontaviranomaiselle tehty ilmoitus elintarvikehuoneistosta, sekä tarvittaessa myös toiminnan olennaisesta muutoksesta, keskeyttämisestä tai toimijan vaihtumisesta
- Siivous ja puhdistussuunnitelma
- Selvitys ravitsemisliikkeen jätehuollosta

- Tuholaisten esiintyminen ja torjunta-lomake tai suunnitelma
- Henkilökunnan salmonellatodistukset, työhöntulotarkastus selvitykset ja hygieniaosaamistodistusten kopiot
- Käyttöturvallisuustiedotteet pesuaineista ja muista kemikaaleista
- Elintarvikevalvontaviranomaisen maahantuontia koskeva päätös, tai sen kopio ja kopiot viranomaisille tehdyistä ilmoituksista

Vähintään vuoden ajan on säilytettävä

- Omavalvonnan seurantalomakkeet
- Lämpötilaseurantatallenteet
- Kopio ruokamyrkytys epäilyjä koskevasta ilmoituksesta elintarvikevalvontaviranomaisille
- Laboratoriotutkimusten tulokset ja huoltoasiakirjat
- Terveystarkastajan pöytäkirjat ja kirjalliset kehotukset

(Omavalvonta ravintolassa 2013, 96.)

### **3 OIVA-JÄRJESTELMÄ**

Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikevalvojat tekevät Oivan mukaisia tarkastuksia kuntien valvontasuunnitelmien mukaisesti. (Yleistä Oivasta.) Oivan tarkoituksena on arvioida hymynaamoin yritysten elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi elintarvikehygieniaa ja tuoteturvallisuutta. Oiva hymynaamoja on neljää erilaista, ne annetaan sen perusteella, kuinka hyvin yrityksessä on noudatettu elintarvikelakia. Elintarvikevalvojat ympäri Suomen tekevät tarkastuksia käyttäen samoja Oiva kriteerejä. Tarkastuksista on tullut Oivan myötä kohdennetumpia, nopeampia ja riskiperusteinen tarkastaminen on korostunut. Valvontatiedot ovat julkisia asiakirjoja ja niiden avulla saadaan lisättyä valvonnan läpinäkyvyyttä ja elintarvikevalvonnan tarkastustulokset saadaan kuluttajien käyttöön. Oiva pyrkii kannustamaan yrityksiä pitämään huolta tuotteiden turvallisuudesta ja elintarvikehygieniasta, ja samalla lisätä elintarvikevalvonnan tunnettavuutta ja vaikuttavuutta. (Yleistä Oivasta.)

Evira (Oivan taustaa) kertoo, että Oivaa kokeiltiin alun perin pilottihankkeella 2010–2011. Projektista saatiin pääosin myönteistä palautetta ja saadut kokemukset olivat hyvin lupaavia. Pilottihankkeessa oli osallisena ravintoloita ja elintarvikemyymälöitä Helsingistä, Heinolasta, Keski-Uudeltamaalta, Lappeenrannasta, Jalasjärveltä, Ilmajoelta ja Kurikasta. Oivan nimi syntyi avoimen nimikilpailun avulla 2011. Yhteensä nimiehdotuksia oli tullut yli 600 kappaletta. Oiva ei ole käytössä ainoastaan Suomessa, sillä ravintoloiden ja ruokakauppojen valvontatietoja julkaistaan muun muassa Tanskassa, Belgiassa, Englannissa ja Yhdysvalloissa. Suurimmat vaikutteet suomalainen Oiva hymy on saanut tanskalaiselta Smiley-järjestelmältä.

#### **3.1 Oiva-hymy**

Oiva-raportilla tarkoitetaan julkaistavaa asiakirjaa, joka saadaan tarkastusten yhteydessä. Raportti kertoo havainnoista, jotka on tehty tarkastuksen aikana, esimerkiksi yrityksen hygieenisyydestä ja tuotteiden turvallisuudesta. Oiva-raportti

on pääosin kaksikielinen ja kooltaan yhden A4-arkin kokoinen. Oiva-tarkastuksen tulokset ilmaistaan hymynaama-asteikon avulla. Sitä leveämpi hymy, mitä paremmin yrityksen toiminta vastaa lainsäädäntöä. Oiva-raportit julkaistaan Oiva-sivustolla, mutta myös yritysten on pidettävä Oiva-raportit esillä. Oiva-raportit julkaistaan internetissä sitä mukaan, kun paikalliset elintarvikevalvojat tekevät valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia. Eri yrityksillä on valvontasuunnitelmassa eri tarkastustiheys. (Oiva-raportti.)

Oiva-arvosanoja on neljä: oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono. Tarkastuksen kokonaisarvosana määräytyy sen mukaan, mikä on tarkastettujen kohteiden heikoin arvosana. Vaikka raportissa olisi kaikki yhtä korjattavaa-arvosanaa mukaan laskematta oivallista, tulee raportin kokonaisarvosanaksi korjattavaa. Parhainta hymyä tavoitettaessa on lain noudattaminen oltava säntillistä. Arviointi määräytyy huonoimman arviointikohteen mukaan, koska jo yksikin epäkohta saattaa vaarantaa kuluttajan turvallisuuden. Kuluttaja voi katsoa raportista kaikkia tarkastustuloksia ja tutkia sanallisia arvioita saadakseen yrityksen toiminnasta kokonaiskuvan. (Oiva-arvosanat.)

Oiva-asteikolla arviointi oivallinen tarkoittaa, että toiminta on vaatimusten mukaista. Hyvällä tarkoitetaan, että toiminnassa on pieniä epäkohtia, mutta ne eivät heikennä elintarviketurvallisuutta tai johda kuluttajaa harhaan. Korjattavaa-arvioinnin saa, mikäli toiminnassa on epäkohtia, jotka voivat heikentää elintarviketurvallisuutta tai johtaa kuluttajaa harhaan. Tällaiset epäkohdat on korjattava asetetun määräajan sisällä. Huono-arvostelu tarkoittaa, että toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan. Tällaiset epäkohdat on korjattava välittömästi. (Oiva-arvosanat.)



Kuva 1 Oiva hymynaamat (Oiva-arvosanat).

### 3.2 Oiva tarkastukset

Oiva tarkastukset ovat valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia, joita suorittavat kuntien valvontaviranomaiset. Tarkastuksilla arvioidaan yritysten elintarviketurvallisuutta. Perustuen toiminnan laajuuteen tai riskiperäisyyteen, voidaan osa yrityksistä tarkistaa useamman kerran vuodessa. Suurin osa yrityksistä tarkastetaan kuitenkin vain kerran vuodessa. Oiva-tarkastuksissa pääpaino on riskiperusteisuudessa. Tarkastukset suoritetaan yleensä ennalta ilmoittamatta, koska tarkastuksen tavoitteena on tarkastella yrityksen sen hetkistä tilaa. (Tarkastukset.)

Oiva on yhtenäistänyt tarkastuskäytännöt koko Suomen laajuisesti. Tarkastajien käytössä olevat Oiva-arviointiohjeiden pääotsikot ovat samat, kuin tarkastettavat asiakokonaisuudet. Pääotsikoiden alle on jaoteltu alakohdiksi varsinaiset tarkastettavat asiat. Osa tarkastettavista asioista on korkeampi elintarviketurvallisuusriski, joten ne tarkastetaan jokaisella tarkastuskerralla. Joka kerta tarkastettavia asioita ovat muun muassa elintarvikkeiden lämpötilahallinta, hygieniakäytännöt ja henkilökunnan toimintatavat. Muut kohdat tarkastetaan tarkastajan oman harkinnan mukaan vähintään kolmen vuoden välein, tai jos niissä huomataan epäkohtia tarkastuksen aikana. Mikäli tarkastettu yritys on saanut jostain asiasta arvosanaksi korjattavaa tai huono, tekee kunnan terveystarkastaja yritykseen uusintatarkastuksen. Tällöin tarkastetaan



edelliskerran epäkohdat, sekä jokaisella tarkistuskerralla olevat pakolliset tarkistuskohteet. Aiemmin saatu arvosana pysyy voimassa, kunnes tarkastaja katsoo epäkohdan korjatuksi. Mikäli epäkohtia ei ole korjattu uusintatarkastukseen mennessä, saattaa arvosana huonontua. Uusintatarkastuksen jälkeen julkaistaan uusi Oiva-raportti, jossa mahdolliset muutokset näkyvät. (Tarkastukset.)

Oiva-tarkastuksen pakollisia tarkastuskohteita on yhteensä 15. Näitä ovat: tilojen yleinen siisteys ja puhtaus, työvälineiden ja laitteiden puhtaus, siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus, henkilökunnan työtapojen hygieenisuus, käsihygieniä, työvaatteet, kylmänä säilytettävät elintarvikkeet, kuumana säilytettävät elintarvikkeet, jäähdytys, tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä, tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa, erillään pito ja ristikontaminaatio, sekä Oiva-raportin esilläpito. (Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje 2015.)

Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus -osiossa tarkastellaan elintarvikehuoneiston pintojen, rakenteiden ja tilojen siisteyttä ja puhtautta, painottaen tiloja, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita. Osiossa tarkastetaan myös pukeutumistilat, lastauslaiturien ja käymälöiden yleinen siisteys ja puhtaus, mikäli ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla, tiloissa vallitseva järjestys, puhtaiden pakkausmateriaalien varastotilat, sekä pullonpalautustilojen siisteys ja puhtaus, mikäli ne sijaitsevat elintarvikehuoneiston tiloissa. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus -osiossa tarkastetaan työvälineiden, kuten astioiden, leikkuulautojen, veitsien sekä laitteiden, kuten astianpesukoneen ja uunien puhtaus. Siivousväline-tiloista ja siivousvälineiden puhtaudesta tarkastetaan siivousvälineille varattujen tilojen puhtaus ja järjestys, sekä siivousvälineiden puhtaus ja kunto. (Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje 2015.)

Henkilökunnan työtapojen hygieenisyydessä tarkastetaan henkilökunnan toiminnan hygieenisuus, mikrobiologisen ristikontaminaation estäminen elintarvikkeissa, henkilökunnan omien elintarvikkeiden säilyttäminen ja henkilökunnan tupakointi sisätiloissa. Käsihygieniä tarkastettaessa kiinnitetään huomiota käsienpesuun, suojakäsineiden käyttöön, tulehtuneisiin haavoihin, rakennekynsiin, lävistyskoruihin ja muihin koruihin sekä käsienpesupisteen oikeanlaiseen varusteluun. Työvaatetuksesta tarkastetaan sen oikeaoppisuus

(työpuku, päähine ja jalkineet), sekä korujen ja haavojen peittäminen ja työvaatetuksen käyttö ainoastaan elintarvikehuoneistossa. (Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje 2015.)

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden osalta tarkastetaan varastointi- ja säilytysolosuhteiden lämpötilat, elintarvikkeiden lämpötilat, kylmävarastojen täyttö, omavalvonnan lämpötilakirjaukset, kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja niiden kirjaaminen sekä säilyvyysajat ja niiden todentaminen. Kuumana säilytettävistä elintarvikkeista tarkastetaan lämpötilat, uudelleenkuumennus, lämpötilojen poikkeaminen ja niihin liittyvien korjaavien toimenpiteiden kirjanpito sekä korjaavat toimenpiteet. Jäähdytyksestä tarkastetaan elintarvikkeiden jäähdytyslämpötilat ja jäähdytysaika, jäähdytyslaitteiston ja menetelmän soveltuvuus, lämpötilapoikkeamat ja niiden korjaavien toimintojen kirjanpito. (Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje 2015.)

Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta myynnissä -osiosta tarkastetaan myynti- ja säilyvyysaika, myyntiolosuhteet lämpötiloineen, elintarvikkeiden lämpötilat, myyntikalusteiden täyttö, omavalvonnan lämpötilakirjaukset, lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja niiden kirjanpito. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa -osiossa tarkastetaan tarjoiluajat, tarjoilulämpötilat, omavalvonnan lämpötilakirjaukset, lämpötilapoikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja niiden kirjaaminen. (Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje 2015.)

Erillään pito ja ristikontaminaatio tarkastetaan, kun myymälä tai tarjoilupaikka valmistaa tai myy elintarvikkeita pakkaamattomina palvelutiskistä. Erillään pito ja ristikontaminaatio tarkastetaan myös kun yritys valmistaa tai tarjoaa aterioita. Kohta tarkastetaan myös, mikäli elintarvikehuoneistossa valmistetaan tai pakataan elintarvikkeita. Osioista tarkastetaan Käytännön järjestelyt ja käytännön toiminta, joilla varmistetaan allergeeniturvallisuus, päähuomio asetetaan riskiperusteisesti tärkeisiin työvaiheisiin tai toimintoihin, käytännön toiminta tai tarvittaessa analyysitodistuksin tai omavalvontatutkimuksin. Oiva-raportin esilläpidosta on määrätty, että raportin on oltava elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin välittömässä läheisyydessä sekä tarpeen mukaan internetmyynnin yhteydessä. (Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje 2015.)

Jos yritys on tehnyt elintarvikehuoneistoilmoituksen, tarkastetaan Oiva-tarkastuksessa joka kerta myös omavalvontasuunnitelma sekä tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito. Omavalvontasuunnitelmasta tarkastetaan onko se olemassa, omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tarkastettavuus ja omavalvontaan liittyvän kirjanpidon säilytys ja arkistointi. Omavalvontasuunnitelman on oltava riittävä ottaen huomioon yrityksen toiminnan laajuuden ja luonteen. Suunnitelman mukaisesti tehtävällä omavalvonnalla on kyettävä hallitsemaan toiminnan riskit. Tilojen ja välineiden soveltuvuudesta, riittävydestä ja kunnossapidosta tarkastetaan, että elintarvikehuoneiston kaikki tilat ovat soveltuvia ja riittäviä sellaisinaan siihen mitä, toiminnan luonne ja laajuus edellyttää. Tilojen kunnosta tarkastetaan elintarvikehuoneiston rakenteet, pinnat, sosiaalitulat, jätehuoltotilat, vesipisteet, ilmanvaihto, valaistus, viemäröinti sekä mahdollinen pullonpalautustila. Työvälineiden, kalusteiden ja laitteiden on sovelluttava ja oltava riittäviä yrityksen toimintaan nähden. Tarkastuskohteita ovat muun muassa kaapistot, työskentelytasot, uunit, liedet, leikkurit, astiat, leikkuulaudat, sekä kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden pinnat ja osat. (Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje 2015.)

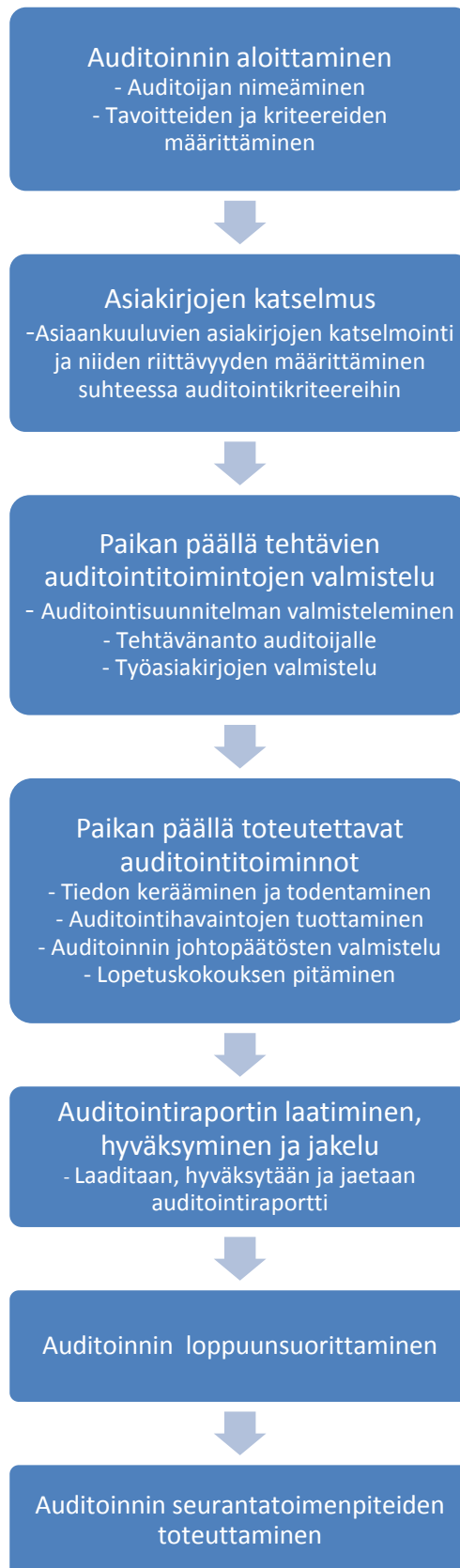
## 4 AUDITOINTI

Auditointi on työkalu laadunkehittämissä. Auditoinnin tavoitteena on selvittää kuinka yritys toimii käytännössä, missä onnistutaan, missä pitäisi kehittyä ja suunnitella kehitystoimenpiteitä. Kun auditointi tehdään hyvin se nostaa toiminnan tehokkuutta. Mikäli yrityksen toimintaa ei valvota säännöllisesti, on toiminta vaarassa heikentyä. Mikäli yrityksen työntekijät huomaavat, ettei yrityksen toiminnan laatua valvota ja kehitetä riittävästi, on riskinä, että työntekijät alkavat oikaista työtehtävissään ja käyttämään vanhentuneita tai virheellisiä työtapoja. Auditointiin sisältyvät seuraavat työvaiheet: suunnittelu, auditointi, raportointi ja seuranta. Auditointeja voidaan tehdä myös epävirallisesti, ilman suuria muodollisuuksia. Auditointi voidaan jakaa karkeasti sisäiseen ja ulkoiseen auditointiin. Sisäisellä auditoinnilla tarkoitetaan yrityksen itse suorittamaa laaduntarkkailua, kun taas ulkoinen auditointi on ulkopuolisen toimijan suorittamaa laaduntarkkailua. Ulkoinen auditointi on virallisempaa ja se pohjautuu usein johonkin tiettyyn laatusertifikaattiin. (Lecklin 2006, 72–73.)

### 4.1 Sisäinen auditointi

Sisäinen auditointi havainnoi kattavasti yrityksen toiminnan nykytilaa, historiaa ja tuloksia. Sisäisen auditoinnin avulla voidaan etsiä parannusmahdollisuuksia ja raportoida niistä kirjallisesti. Auditoinnista on hyötyä vain silloin kun sen suorittaa siihen koulutettu, tai hyvin valmisteltu henkilö. Oikein suoritettuna auditointi on tehokkain kehittämis työkalu. Auditoinnissa esille tulleet asiat tulee ottaa käsiteltäviksi sekä laatia ja toteuttaa suunnitelma niiden korjaamiseksi. (Sisäinen auditointi.) Lecklinin (2006, 75) mukaan sisäinen auditointi olisi hyvä aloittaa toiminnan seuraamisella ja työntekijöiden haastattelulla. Auditoinnin olisi hyvä tarkistaa toiminnan laatu satunnaisotannoilla, jotta saadaan varmistettua yrityksen toimivan vaaditulla tavalla.

Sisäiselle auditoinnille ei ole vain yhtä oikeaa toteutustapaa. Carter (2004) esittää oman käsityksensä tyypillisesti etenevästä auditointiprosessista (Kuva 2)



Kuva 2. Auditointiprosessin kulku (Carter 2004).

Sisäisen auditoinnin suorittajaksi on hyvä valita henkilö, joka hallitsee auditoinnin periaatteet, menettelyt ja tekniikat. Auditoinnin tulee olla selvillä johtamisjärjestelmistä, viiteasiakirjoista ja organisatorisista tilanteista. Henkilön tulee myös tuntea lainsäädäntö ja osata soveltaa sitä kuhunkin tilanteeseen. Auditoinnin suorittajan olisi syytä tuntea laatuun liittyvät tekniikat ja menetelmät sekä prosessit, tuotteet ja palvelut. Auditoinnille on asetettava kriteerit, joiden avulla auditoinnin arvostelu suoritetaan. Kriteerit voidaan määrittellä joko itse, tai ne voidaan tehdä mukailen eri standardeja. (Carter 2004, 102–106.)

Pienissä organisaatioissa katselmus sisäisen auditoinnin asiakirjoista suoritetaan yleensä auditointikohteessa. Mahdolliset poikkeamat kirjataan ylös auditoinnille. Asiakirjojen katselmuksen keskeinen tarkoitus on varmistaa yrityksen toiminnan oikeellisuus ja dokumentoinnin riittävyys. (Carter 2004, 70–71.) Carter (2004, 72–73) kertoo, että yritykselle laaditaan auditointisuunnitelma, jota noudatetaan koko auditoinnin ajan. Suunnitelmassa tulee käydä ilmi auditoinnin kriteerit, tarkastuskohteet, kirjanpito ja suoritustapa.

Auditointi aloitetaan yrityksessä aloituskokouksella, jossa käydään läpi auditoinnin kulku. Tuodaan ilmi auditoinnin suorittaja ja mahdolliset tarkkailijat tai oppaat. Auditoinnin perehtyy suunnitelman mukaisesti yrityksen toimintaan havainnoiden ja tietoa keräten. Auditoinnin päätteeksi auditoinnista laaditaan johtopäätökset ja yhteenvedon auditoinnista. Kaikki havainnot ja mahdolliset suoritteet kirjataan ylös. (Carter 2004, 80.)

Kun auditoinnista on saanut laadittua yhteenvedon ja johtopäätökset auditoinnista, kokoaa hän ne raportiksi. Raportti on laadittava selkeäksi ja helposti ymmärrettäväksi. Siinä on tultava ilmi yhteenveto auditointiprosessista ja mainittava mikäli auditoinnin aikana esiintyi epävarmuustekijöitä, jotka voivat vaikuttaa auditoinnin tuloksiin. Raportissa on varmistettava kaikkien auditointitavoitteiden toteutuminen. Lisäksi tulee kirjata ylös kaikki alueet, joita ei käsitelty, vaikka ne olisivat kuuluneet auditointisuunnitelmaan. Raporttiin on syytä kirjata myös kaikki oleelliset mielipide-erot auditoinnin ja auditoitavan välillä. Auditoinnista riippuen auditointiraportti esitellään yrityksen johdolle ja laitetaan mahdollisesti jakeluun. Auditointi tulee suorittaa loppuun siten, että molemmat osapuolet ovat tyytyväisiä ja yhteisymmärryksessä auditoinnin suorittamisesta.

Yrityksen on syytä suorittaa korjaavat toimenpiteet, mikäli auditointiraportissa niitä ilmeni. Auditointia seurataan ja uusitaan yritykselle sopivin väliajoin. (Carter 2004, 93–94.)

## 4.2 Auditoinnin suunnittelu ja raportointi

Auditointia suunnitellessa auditoija perehdytetään yrityksen toimintaan. Perehdytykseen kuuluvat yrityksen toiminta, organisaatio, viranomais määräykset, tuotestandardit ja aikaisemmat auditointiraportit. Tämän lisäksi auditoijan on hyvä laatia kysymyslista tukemaan auditointia. Ennen auditoinnin alkamista pidetään suunnittelukokous, johon osallistuvat yrityksen johtohenkilöt, tai heidän edustajansa, laatutoiminnasta vastaavat henkilöt ja auditoinnin suorittava henkilö tai henkilöt. Suunnittelukokouksessa yrityksen johto määrittelee strategiset painopisteet yrityksen strategian pohjalta. (Lecklin 2006, 73.)

Suunnittelukokouksessa sovitaan esimerkiksi

- Auditoinnin tavoitteet
- Strategiset painopisteet
- Auditointi tekniikka
- Auditoinnin laajuus
- Suoritusajankohta
- Auditointiryhmän kokoonpano
- Läpikäytävät toiminnot
- Haastateltavat henkilöt
- Raportointi

(Lecklin 2006, 73 - 74.)

Kun auditointi on tapahtunut, niin auditointiryhmä, yrityksen johto ja suunnittelukokouksessa olleet henkilöt, tai heidän edustajansa kokoontuvat käydäkseen yhdessä auditointiraportin läpi. Raportointikokous järjestetään heti auditoinnin jälkeen, tai kun auditoijat ovat analysoineet tulokset ja tehneet

yhteenvedon yrityksen laatutilanteesta. (Lecklin 2006, 75.) Carter (2004, 92) kertoo auditointiraportin olevan tärkeä osa auditoinnin dokumentaatiosta. Tämän takia raportin kopiot on syytä arkistoida huolellisesti. Auditointiraportti on hyvä lähde seuraaville auditoinneille ja tärkeä tiedonlähde johdolle. Auditointiraportissa on arkaluonteisia asioita, joten siinä on käytettävä täsmällisiä ja yksiselitteisiä ilmaisuja.

Raportissa on hyvä käydä läpi

- Auditoinnin tausta
- Auditoinnin suoritustapa
- Yhteenveto laatupoikkeamista
- Muita huomioita
- Johtopäätökset
- Kehittämissuosituksia

(Lecklin 2006, 75 - 76.)

Raportointikokouksen jälkeen sovitaan ajankohta, jolloin tehdään seuranta-arviointi. Seuranta-arvioinnissa tarkastetaan kohdat, joissa havaittiin laatupoikkeamia. Seuranta-arvioinnin tavoitteena on varmistaa, että epäkohdat ovat huomioitu ja niiden kehittämiseen on panostettu. (Lecklin 2006, 76.)



## 5 OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN

### 5.1 Lähtökohta ja tavoitteet

Tässä toiminnallisessa opinnäytetyössä on tarkoituksena luoda ajan tasalle päivitetty omavalvontasuunnitelma vastaamaan toimeksiantajan, liikenneasema OnnenLiekin, yksilöllisiä tarpeita. Omavalvontasuunnitelma laaditaan lakien ja asetusten mukaiseksi ja siitä pyritään tekemään mahdollisimman kattava. Omavalvontasuunnitelmassa käsitellään kaikki ne asiat, jotka ovat oleellisia ravintolan turvallisen, hygieenisen ja lainmukaisen toiminnan kannalta. Toimeksiannon aihe suunnitellaan yhdessä toimeksiantajan edustajan kanssa. Toimeksiantajalla on tarve päivittää omavalvontasuunnitelma, joten opinnäytetyön aiheen valikoituminen oli hyvin yksinkertaista.

Elintarvikelainsäädäntö päivittyy jatkuvasti ja elintarvikealan toimijoiden täytyy pysytellä lainsäädäntöjen ja asetusten muutosten mukana. Elintarvikealan toimijoilta vaaditaan yhä entistä enemmän. Toiminnan seuranta ja valvonta lisääntyvät ja tarkentuvat vuosi vuodelta. Toimiva omavalvontasuunnitelma on eduksi ja avuksi yrityksen toiminnalle. Omavalvontasuunnitelman avulla toimija kykenee ennakoimaan ja varautumaan toiminnan mahdollisiin ongelmakohtiin. Omavalvontasuunnitelmaa ei tarvitse hyväksyttää enää erikseen terveystoimintayksiköillä, vaan se käydään läpi tarkastusten yhteydessä. (Omavalvonta 2011.)

Yrityksen omavalvontasuunnitelma ei ole aivan ajan tasalla sekä siinä on pieniä puutteita ja vanhentunutta tietoa. Omavalvontasuunnitelmaa muokataan vastaamaan uusia lakiasetuksia sekä yrityksen toiminnan muutoksia. Omavalvontasuunnitelma päivitetään käyttäen apuna lakeja, kirjallisuutta sekä alan asiantuntijoiden kommentteja. Yritykselle laaditaan omavalvonnan tueksi uudet seurantalomakkeet, sillä yrityksen käytössä olleet lomakkeet eivät ole riittäviä.

Toimeksiantajan keittiötiloihin perehdytään osallistuvan havainnoinnin avulla. Näin tiedonkeruu on helppoa ja asioihin saa tutustua käytännön kautta.

Toimeksiantajan kanssa kokoustetaan sekä käsitellään ja pohditaan yhdessä toimeksiannon sisältöä. Apua ja tukea omavalvontasuunnitelman laatimiseen saadaan myös paikalliselta terveystarkastajalta, jonka kanssa tehdään melko paljon yhteistyötä. Elintarvikelain kolmannessa luvussa on säädetty elintarvikealantoimijalle velvollisuus omavalvontasuunnitelman laatimiselle:

Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata 19 §:ssä tarkoitetut kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta. Omavalvontasuunnitelmaa ei kuitenkaan edellytetä alkutuotantopaikoilta.

Omavalvontasuunnitelmaan tulee tarvittaessa liittää näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto laboratorioista, joissa omavalvonnassa otettavat näytteet tutkitaan.

Elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla. (13.1.2006/23 Elintarvikelaki.)

## 5.2 Omavalvontasuunnitelman sisältö ja tulokset

Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa tärkeimpänä lähteenä käytettiin Matkailu- ja ravitsemisalalan liiton 2013 julkaisemaa Omavalvonta ravintolassa -teosta. Omavalvontasuunnitelmassa käytettiin julkaisun esittämää rakennetta soveltuvin osin. Suunnitelmasta räätälöitiin yksilöllinen ja siinä käsiteltiin vain ne asiat, jotka olivat toimeksiantajan yritykselle tarpeellisia.

**Toimipaikan perustiedot ja toiminnan kuvaus.** Omavalvontasuunnitelman alussa eriteltiin toimipaikan perustiedot. Näihin kuuluivat muun muassa yrityksen yhteystiedot, toiminnan perustiedot ja omavalvonnan vastuuhenkilöt. Toiminnan perustiedoissa esiteltiin yrityksen toiminnan tyyppi, henkilökunnan määrä, asiakaspaikat, annosmäärät ja keittiön kylmälaitteet. Samassa luvussa nimettiin myös omavalvonnan vastuuhenkilö ja eriteltiin, kenen vastuulla mitkään toiminnan osa-alueet olivat. Tämän luvun lopuksi mainittiin vielä omavalvonnan päivitystiheys ja se, kenen vastuulla se oli. Myös terveystarkastaja kerrottiin yhteystietoineen.

**Tavarantoimittajat, tavarán vastaanotto ja varastointi.** Toinen luku oli toimintaohjeet. Tässä luvussa käsiteltiin tavarantoimittajat, tavarán vastaanotto ja varastointi. Tavarantoimittajat luetteloiin ja ilmoitettiin mitä kukin toimittaja välittää yritykselle. Tavarán vastaanotosta ja varastoinnista käsiteltiin kuorman purkaminen, varastointi ja lämpötilat kylmävarastointiin. Ravintolassa on käytössä FIFO-periaate, joten sekin avattiin yksityiskohtaisesti omavalvontasuunnitelmaan. Suunnitelmassa annettiin myös toimintaohjeet rikkoutuneen tai pilaantuneen tavarán varalle. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa elintarvikehygieniasta (EY N:o 852/2004) todetaan, että elintarvike yrityksessä kaikki varastoidut raaka- ja valmistusaineet tulee säilyttää siten, että ne ovat suojassa saastumiselta ja niiden haitallinen huonontuminen estyy.

**Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu.** Kolmas luku käsitteli ruoan valmistusta, säilytystä ja tarjoilua. Luvussa kerrottiin keittiön toiminnasta ja työtavoista, avaten myös esivalmistus. Ruoan kypsentämisestä ja kuumentamisesta kerrottiin asetetut lämpötila raja-arvot ja kuinka niitä tulisi noudattaa. Ruoan säilyttämisestä kuumana kirjoitettiin säilytysajoista ja -lämpötiloista. Omavalvontasuunnitelmassa ohjeistettiin myös, miten liian kauan tarjolla ollut ruoka tulee hävittää. Ruoan jäädyttämisestä ja kylmänä säilyttämisestä käsiteltiin lämpötilojen raja-arvot ja säilytysajat. Omavalvontasuunnitelmassa käsiteltiin erikseen pakasteet, kylmiöelintarvikkeet ja lounaspöydässä olevat salaattit. Ruoan sulattamisesta ja uudelleen kuumentamisesta kerrottiin sulatusmenetelmät ja kuumennuslämpötilat. Erytisruokavalioiden kohdalta huomioitiin erityinen huolellisuus käsitellessä allergisoivia elintarvikkeita ja ristikontaminaation välttäminen. Luvun lopussa käsiteltiin vielä kontaktimateriaaleja ja reklamaatioita. Yrityksen kaikki kontaktimateriaalit olivat elintarvikekäyttöön soveltuvia, kuten laki määrää. Reklamaatioista kerrottiin, kuinka niiden kanssa toimitaan. Kuka käsittelee reklamaatiot ja minkä ajan sisällä niiden saapumisesta. Luvussa kerrottiin myös, kuinka ruoanvalmistuksen, säilytyksen ja jäädytyksen seuranta tehdään lomakkeiden avulla. Elintarvikelain toisen luvun 7§ säädetään:

Elintarvikkeiden tulee olla kemialliselta, fysikaaliselta ja mikrobiologiselta sekä terveydelliseltä laadultaan, koostumukseltaan ja muilta ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia, eivät aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevista yleisistä

vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikeasetuksen 14 artiklassa ja yleisen elintarvikehygieniasäätöasetuksen 4 artiklassa. (13.1.2006/23 Elintarvikelaki.)

**Siivous ja puhtaanapito.** Neljäntenä lukuna omavalvontasuunnitelmassa oli siivous ja puhtaanapito. Kappaleessa käytiin läpi millaisia siivousmenetelmiä, puhdistusaineita ja -tapoja yrityksessä käytettiin, sekä missä ja miten siivousvälineitä säilytettiin. Luvussa eriteltiin päivittäin, viikoittain ja kuukausittain siivottavat ja puhdistettavat kohteet. Luvussa kerrottiin kuinka siivousta ja puhtaanapitoa seurataan lomakkeiden avulla. Osiossa käsiteltiin myös astianpesukoneen pesu- ja huuhtelulämpötiloja sekä niiden seuranta. Omavalvontasuunnitelman liitteeksi laadittiin keittiölle yksilöllinen siivoussuunnitelma. Tässä kappaleessa oli viittaus siivoussuunnitelmaan, koska siinä eriteltiin asiat tarkemmin kuin tässä tekstissä. Maa- ja metsätalousministeriö on antanut asetuksen elintarvikehuoneiston tiloista toisen luvun kolmannessa pykälässä.

Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. (1367/2011 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.)

**Talousvesi ja jätevesihuolto.** Toimeksiantajan yrityksen todettiin kuuluvan kokonaisuudessaan yleiseen vesi- ja viemäriverkoston piiriin. Tästä johtuen käyttövedestä ei ollut tarpeellista ottaa näytteitä, eikä laatia näytteenottosuunnitelmaa. Myöskään jätevesihuollosta ei tarvinnut laatia seurantalomakkeita, tai eritellä seuranta menetelmiä. Talousveden laadusta on säädetty terveysuojelulaissa:

Talousvedellä tarkoitetaan luonnon kivennäisvettä ja lääkinnällisiin tarkoituksiin käytettävää vettä lukuun ottamatta:

1) kaikkea vettä, joka on tarkoitettu juomavedeksi, ruoan valmistukseen tai muihin kotitaloustarkoituksiin riippumatta siitä, toimitetaanko vesi jakeluverkon kautta, tankeissa, pulloissa tai säiliöissä; sekä

2) kaikkea vettä, jota elintarvikealan yrityksessä käytetään elintarvikkeiden valmistukseen, jalostukseen, säilytykseen ja markkinoille saattamiseen.

Talousvetenä käytettävän veden on oltava terveydelle haitatonta ja muutenkin sanottuun tarkoitukseen soveltuvaa. (19.8.1994/763 Terveydensuojelulaki.)

**Jätehuolto ja tuholaiistorjunta.** Kuudennessa luvussa käsiteltävänä aiheena oli jätehuolto ja tuholaiistorjunta. Luvussa kerrottiin jätehuoltofirman nimi, sekä jätteiden lajitteluohjeet. Jätteiden lajitteluohjeiden jälkeen käsiteltiin lyhyesti aistinvaraista seurantaa jätehuollosta ja sen kirjanpitoa. Omavalvontasuunnitelman yhteyteen on liitettävä selvitys, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet tulee käsitellä (Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 2014). Luvussa kävi ilmi myös, että tuholaiistorjunta oli ulkoistettu eräälle yritykselle. Tekstissä kerrottiin millaisin keinoin yritys ennaltaehkäisee haittaeläimiä ja miten niiden esiintymisestä ja torjunnasta pidetään kirjaa. Omavalvontasuunnitelmaan kirjattiin millaisiin toimenpiteisiin ryhdytään, mikäli tuholaisia, tai niiden merkkejä esiintyy. Evira (Tuhoeläintorjunta 2012) kertoo elintarvikkeille haittaa aiheuttavat tuhoeläimet jaettavan haitta-eläimiin, elintarviketuholaisiin, satunnaisiin vierailijoihin ja sisätilojen tuholaisiin. Kaikkia tuhoeläimiä pidetään haitallisina sairauksien levittämisen vuoksi. Tuhoeläimet myös likaavat ja pilaavat elintarvikkeita ja niiden pakkauksia.

**Näytteenottosuunnitelma.** Näytteenottosuunnitelma luvussa käydään läpi kuinka keittiössä on suunniteltu ja toteutettu näytteidenotot. Luvussa kerrotaan kuka ottaa näytteet, minne ne toimitetaan ja kuinka niistä saatuja tuloksia käsitellään. Mikäli tuloksista löytyy huomauttamista, ovat korjaavat toimenpide-ehdotukset lueteltuna omavalvontasuunnitelmaan. Elintarvikelain viidennessä luvussa 39 §:ssä on säädetty näytteiden tutkimiseen soveltuvista laboratorioista.

Elintarvikemääräyksissä tutkittavaksi edellytetyt omavalvontaan kuuluvat näytteet on tutkittava hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa, viranomaisnäytteitä tutkimaan hyväksytyssä laboratorioissa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa. (13.1.2006/23 Elintarvikelaki.)

**Henkilökunnan hygienia.** Henkilökunnan hygieniasta kerrottiin ensimmäisenä henkilökohtaisesta hygieniasta. Luvussa ilmaistiin kuinka henkilökunnan on huolehdittava omasta hygieniastaan, kuvailtiin työasu ja kerrottiin kuinka toimia sairastuessa. Luvussa käsiteltiin myös terveydentilan osoittamista, kuinka se tapahtuu ja missä. Samassa yhteydessä oli maininta myös salmonellatodistuksista ja hygieniaosaamistodistuksista. Jokaisella työntekijällä tuli olla nämä molemmat asiat kunnossa. Samaan lukuun oli sisällytetty vielä lyhyt maininta henkilökunnan perehdyttämisestä. Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta viidennessä luvussa 17§ säädetään elintarvikealan työntekijöiden henkilökohtaisesta hygieniasta:

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarvikeeturvallisuuden. (1367/2011 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.)

**Ruokamyrkytystapaukset.** Ruokamyrkytysosiossa kerrottiin kuinka yrityksessä toimittiin tilanteissa, joissa epäiltiin ruokamyrkytystä. Omavalvontasuunnitelmassa neuvottiin lomakkeiden täyttämisen, ruokanäytteiden ottamisesta sekä jatkotoimenpiteistä. Kappaleessa kävi ilmi myös se kuka oli vastuussa ruokamyrkytysepäilyjen hoitamisesta. Elintarvikelain kolmannessa luvussa 24 §:ssä on ohjeistettu, kuinka tulee toimia ruokamyrkytysepäilyissä.

Elintarvikealan toimijan on, saatuaan tiedon tuottamansa, jalostamansa tai jakelemansa elintarvikkeen aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai epäillessänsä tuottamansa, jalostamansa tai jakelemansa elintarvikkeen voivan aiheuttaa ruokamyrkytyksen, ilmoitettava siitä välittömästi kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäilty elintarvike tai näyte siitä on säilytettävä niin, että se voidaan tutkia laboratoriossa ruokamyrkytyksen syyn selvittämiseksi. (13.1.2006/23 Elintarvikelaki.)

### **Henkilökunnan perehdytys omavalvontaan ja elintarvikehygieniaan.**

Henkilökunta tulee perehdyttää omavalvontasuunnitelman sisältöön ja suunnitelman toteuttamiseen. Perehdyttäminen on esimiehen vastuulla. Myös työharjoittelijat, kesätyöntekijät ja sijaiset tulee perehdyttää tarpeen mukaan omavalvontasuunnitelmaan. Perehdytyksen apuvälineenä toimii yrityksen yksilöllisiin tarpeisiin räätälöity perehdytyskansio (Heiskanen 2015).

**Asiakirjojen säilyttäminen ja omavalvonnan päivittäminen.** Tässä osiossa kerrottiin omavalvontasuunnitelman päivitystiheydestä ja kuinka päivitys toteutetaan. Myös päivittämisen vastuhenkilö nimettiin. Omavalvontasuunnitelma päivitetään aina, kun toimintatapoihin tai tuotteisiin tulee muutoksia. Omavalvontaluvussa kerrottiin mitä asiakirjoja tulee säilyttää omavalvontasuunnitelman yhteydessä ja kuinka kauan. Omavalvontaan liittyvästä kirjanpidosta on maininta Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen toisen luvun viidennessä pykälässä.

Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi. (1367/2011 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniaasta.)

**Lainsäädäntö.** Lainsäädäntöä käsittelevässä kappaleessa kerrottiin Suomessa voimassa olevat lait, asetukset ja EY säädökset joiden pohjalta omavalvontasuunnitelma laadittiin.

**Liitteet.** Omavalvontasuunnitelmaan laadittiin tarvittavat liitteet. Ensimmäisenä liitteenä omavalvontasuunnitelmassa oli siivoussuunnitelma. Siivoussuunnitelmassa eriteltiin kaikki siivottavat ja puhdistettavat kohteet. Näistä kohteista kerrottiin kuinka usein ne puhdistetaan, millä pesuaineella ja millä menetelmällä. Liitteissä oli myös seurantalomakkeet kaikkiin tarpeellisiin kohteisiin, esimerkiksi ruokien lämpötilaseurantaan, tavarantoimitukseen, siivoamiseen ja ruokamyrkytysraportteihin.

Omavalvontasuunnitelma tuotettiin sähköiseen muotoon, jotta sen muokkaaminen olisi mahdollisimman helppoa. Omavalvontasuunnitelma koostui kansilehdestä, sisällysluettelosta, itse sisällöstä ja liitteistä. Koko omavalvontasuunnitelman sisältö oli helposti luettavassa ja ymmärrettävässä muodossa. Teksti oli selkokielistä ja jäsennelty loogisiin aihealueisiin. Toimeksiantaja sai käyttöönsä suunnitelman lisäksi myös kaikki tarvittavat seurantalomakkeet. Seurantalomakkeiden muokkaaminen tehtiin helpoksi, jotta niiden käyttöönotto olisi sujuvaa ja miellyttävää. Omavalvontasuunnitelma on yrityksen omaan käyttöön suunniteltu asiakirja, joten se ei ole liitteenä tässä opinnäytetyössä.

Omavalvontasuunnitelman toteutumisesta ja päivittämisestä huolehtii keittiön vuorovastaava. Omavalvontasuunnitelman päivitykset ja uudet seurantalomakkeet otettiin yrityksessä käyttöön välittömästi. Kukin työntekijä suorittaa ja kirjaa omavalvontaa aina työvuorollaan. Omavalvonnan ylläpitäminen on asetettu keittiön vuorovastaavan vastuulle. Hän huolehtii kaikki mahdolliset muutokset omavalvontasuunnitelmaan.



## 6 OIVAHYMYYN PERUSTUVA SISÄINEN AUDITOINTI

### 6.1 Lähtökohta ja tavoite

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön toisena osiona on luoda toimeksiantajalle sisäisen auditoinnin lomakkeisto. Sisäisen auditoinnin avulla yritys kykenee seuraamaan toimintaansa ja löytämään toiminnan mahdolliset kehityskohteet. Auditointilomakkeet tulevat keittiön vuorovastaavan työkaluksi. Sisäistä auditointia suorittamalla vuorovastaava voi tarkastella keittiön toimintaa kokonaisuutena ja paneutua tarvittaessa myös pieniin yksityiskohtiin.

Auditointilomakkeita luodessa käytetään apuna Oiva-järjestelmää. Liikenneasema Onnenliekkiin on suoritettu Oiva-tarkastus vuonna 2014. Silloisessa tarkastuksessa ei ilmennyt suuria epäkohtia, mutta jotain pientä korjattavaa löytyi. Kun sisäinen auditointi suoritetaan Oiva-kriteereiden mukaan, on seuraavassa Oiva-tarkastuksessa mahdollista saada levein mahdollinen hymynaama.

Liikenneasema OnnenLiekissä ei ole olemassa materiaalia sisäiseen auditointiin, joten koko sisäisen auditoinnin materiaali luodaan alusta loppuun. OnnenLiekissä ei ole suoritettu aiemmin järjestelmällistä sisäistä auditointia ja tämän takia ensimmäisen auditointi ohjataan. Jatkossa sisäisen auditoinnin tulee suorittamaan keittiön vuorovastaava, jonka vastuualueena on keittiön toiminta.

Oiva-tarkastuskohteet päivitettiin 27.3.2015, joten auditointi suunnitellaan näiden päivitettyjen ohjeiden avulla. Sisäisen auditoinnin kohteiksi valitaan Oiva tarkastuskohteista parhaiten toimeksiantajan tarpeisiin sopivat asiat. Auditointikohteiden lisäksi luodaan arviointiohjeet, jotka helpottavat sisäisen auditoinnin suorittamista.

Sisäinen auditointi valikoitui opinnäytetyön toiseksi osa-alueeksi sen kiinnostavuuden ansiosta. Sisäisestä auditoinnista on yritykselle todella paljon hyötyä, mutta sitä käytetään edelleen melko vähän. Työn tavoitteena oli tukea ja auttaa toimeksiantajaa kehittämään ja arvioimaan omaa toimintaansa.

## 6.2 Sisäisen auditoinnin lomakkeiston sisältö ja tulos

Sisäisen auditoinnin lomakkeiden luomisessa käytettiin apuna Oivan arviointiohjetta (Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015). Lomakkeet laadittiin käyttäen apuna Eviran julkaisemaa Oivan arviointirunkoa. Arviointiohjeiden jokaista kohtaa ei voitu soveltaa liikenneasema OnnenLiekille, vaan ohjeista valittiin parhaiten yrityksen tarpeita vastaavat kohdat. Oiva-tarkastuskohteita on useita ja ne käsittelevät todella laajasti koko yrityksen toimintaa. Laajempia tarkastuskohtia purettiin paloihin, että niiden tarkastaminen helpottuisi.

Sisäisen auditoinnin kaavakkeen ulkoasu noudattelee Oiva-raportin ulkoasua, tosin ulkoasuun tehtiin pieniä esteettisiä muutoksia. Lomakkeisiin poimittiin parhaiten yrityksen tarpeita vastaavat tarkastuskohdat ja ne eriteltiin lomakkeiden vasempaan reunaan. Jokainen arviointikohde arvioidaan Oiva-hymynaamoja apuna käyttäen. Arvioinnin vaihtoehtoina olivat oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono. Sisäisen auditoinnin suorittaja arvioi jokaisen tarkastettavan kohteen tilan ja rastittaa sitä vastaavan hymynaaman. Tarkastuskohteiden perään on mahdollista kirjoittaa omia huomioita, esimerkiksi mitä pitäisi parantaa. (Liite 1.)

Sisäisen auditoinnin suorittajan avuksi luotiin ohjeet tarkastuskohteista. Ohjeissa käy ilmi mitä kyseisestä kohteesta tarkastetaan. Ohjeissa käydään läpi jokainen tarkastuskohde ja avataan mitä kaikkea kohde pitää sisällään. Sisäisen auditoinnin ohjeet tukevat ja helpottavat auditoinnin suorittamista. (Liite 2.)

**Omaevalvontasuunnitelma.** Sisäisen auditoinnin lomakkeissa tarkastetaan ensimmäisenä omaevalvontasuunnitelma. Omaevalvontasuunnitelmasta tarkastetaan omaevalvontasuunnitelma, päiväysten tarkistettavuus, kirjanpidon arkistointi, omaevalvonnan riittävyys, kirjaustiheys, omaevalvontasuunnitelman mukainen näytteiden otto ja toimenpidekohteet. Omaevalvontasuunnitelmasta tarkastetaan milloin suunnitelma on päivitetty ja tarkastettu viimeksi sekä onko omaevalvontasuunnitelman yhteyteen arkistoitu kaikki tarvittavat asiakirjat. Omaevalvonnan riittävydestä katsotaan onko omaevalvontasuunnitelman lomakkeita kirjattu riittävän usein. Näytteidenotosta tarkastetaan, että näytteet otetaan riittävän usein, näytteenottosuunnitelma on ajan tasalla ja näytteiden

tulokset ovat saatavilla. Toimenpide-kohdassa tarkastetaan onko elintarviketurvallisuus huomioitu joka alueella.

**Oiva-raportin esilläpito.** Tässä kohdassa tarkastetaan, että Oiva-raportti on sijoitettu oikein ja se on asiakkaiden kannalta helposti havaittavissa. Evira tarkastaa Oiva-raportin sijainnin ja sen havaittavuuden tarkastusten yhteydessä (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015).

**Tilojen ja laitteiden kunto.** Tämä osio on jaettu keittiökalusteiden kuntoon, keittiön rakenteelliseen kuntoon, kylmätilojen kuntoon, varastojen kuntoon, työvälineiden kuntoon ja työlaitteiden kuntoon. Keittiökalusteiden kunnosta tarkastetaan ovatko ne ehjiä ja käyttökelpoisia. Keittiön rakenteellisesta kunnosta katsotaan ovatko keittiön seinät, lattiat ja katot kunnossa. Kylmätilojen kohdalta tarkastetaan seinien, kattojen, lattioiden ja hyllyjen kunto sekä mittareiden toimivuus. Varastotiloista katsotaan ovatko seinät, lattiat, katto ja hyllyt kunnossa. Työvälineiden on oltava ehjiä, niitä on oltava riittävästi ja välineiden tulee olla asianmukaisia. Työlaitteiden on oltava kunnossa ja niiden on sovellettava toiminnan luonteeseen.

Tarkastuksessa arvioidaan rakenteiden ja tilojen kunto, tämä pitää sisällään seinät, lattiat ja katon jotka sijaitsevat elintarvikkeiden käsittely-, myynti-, varastointi- ja vastaanottotiloissa. Oivallinen hymyn saamiseksi tilojen pitää olla kunnossa, mutta pientä kuluneisuutta sallitaan. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvike-huoneistoille 2015.)

**Tilojen siisteys ja puhtaus.** Tilojen siisteys ja puhtaus on jaettu keittiötilojen, kylmätilojen, varastojen, pukutilojen ja siivouskaapin siisteyteen ja puhtauteen. Keittiötiloista katsotaan yleisesti koko keittiön siisteyttä: tasot, laitteet ja astianhuolto. Kylmätilojen kohdalla huomiota kiinnitetään hyllyihin, lattioihin ja seiniin sekä kattoon. Varastojen puhtaudessa tutkitaan tilojen lattioiden, seinien ja hyllyjen siisteyttä. Pukutiloissa katsotaan yleistä järjestystä ja puhtautta, sekä kiinnitetään huomiota kenkien sijaintiin. Siivouskaapin tulee olla siisti ja puhdas bakteerien leviämisen välttämiseksi. Siivouskaapin ulko- ja sisäpinnat tulee olla puhtaat, harjojen ja lastojen ei saa olla lattialla ja kaapin tulee olla hyvässä järjestyksessä.

Tarkastuksessa käydään läpi rakenteiden ja tilojen siisteys sekä puhtaus. Erityisesti huoneet, joissa pakkaamattomia elintarvikkeita käsitellään. Lisäksi henkilökunnan pukeutumistilojen, lastauslaiturin ja käymälöiden puhtaus tarkistetaan. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Työvälineiden ja -laitteiden puhtaus.** Työvälineiden puhtaus on jaettu keittiö- ja siivousvälineiden puhtauteen. Kaikkien välineiden tulee olla moitteettomassa kunnossa. Tätä arvioidessa voidaan tehdä joko aistinvarainen tai näytteenotolla suoritettava arviointi. Kuitenkin arvioinnin ulkopuolelle jätetään normaalin työpäivän aiheuttamat jäljet. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Tuhoeläintorjunta.** Tuhoeläinten kohdalla tarkastetaan näkykö keittiössä tuhoeläimiä tai niiden jätöksiä tai muita merkkejä. Samalla otetaan myös selvää onko tuhoeläimistä ollut aiemmin havaintoja. Tarkastetaan, että omavalvontasuunnitelmasta löytyy tuholaistorjuntasuunnitelma ja tuholaistorjujan yhteystiedot. Lisäksi tarkastetaan, että avustajakoirat pääsevät vain asiakastiloihin eivätkä keittiötiloihin. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Jätehuolto.** Jätehuollon osalta tarkastellaan jäteastioiden puhtautta, jätteiden säilytystä sekä jätehuoltotilojen siisteyttä ja puhtautta. Jäteastioiden tulee olla siistejä ulko- ja sisäpuolelta. Jätteet tulee säilyttää asianmukaisissa astioissa ja jätteet tulee lajitella. Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelytiloista.

Tarkastetaan, että jätehuoltotilojen siisteys ja järjestys ovat hyvässä kunnossa, sekä että jäteastioita puhdistetaan myös niiden likaantuessa. Pilaantuneiden elintarvikkeiden ja muiden jätteiden pitää olla tarpeeksi erillään elintarvikkeista ja että ne siirretään vähintään kerran päivässä jätehuoltotiloihin (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Vesipisteiden kunto ja puhtaus.** Vesipisteiden tulee olla hyvässä kunnossa ja puhtaita. Käsienpesupisteistä on löydettävä tarpeelliset välineet, kuten saippua ja käsipyyhkeet. Tarkastetaan vesipisteiden siisteys ja kunto (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015).

**Henkilökunnan työtavat ja toiminta.** Henkilökunnan työtavat ja toiminta on laaja osio. Siinä tarkastellaan henkilökunnan perehdytystä, työtapojen hygieenisyyttä, työvaatteiden siisteyttä, käsihygieniää, henkilökunnan terveydentilaa ja hygieniosaamisen todentamista. Henkilökunnan perehdyttämisestä tarkastetaan onko koko henkilökunta perehdytetty työpisteeseensä ja opetettu käyttämään tarvitsemiaan koneita ja laitteita. Työtapojen hygieenisyydestä tarkastetaan onko henkilökunnan työtavoissa puutteita hygieenisyyden näkökulmasta, kuten tupakoinnin, poikkeamin kirjaamisen, poikkeamien korjaavien toimenpiteiden suorittamisen tai omien elintarvikkeiden säilyttämisen osalta.

Työvaatteista tarkastetaan, että ne ovat työtehtävään soveltuvat kaikilta osin, myös päähineiden ja jalkineiden. Henkilökunnalla ei saa myöskään olla lävistyksiä, koruja tai suojaamattomia haavoja. Käsihygienian osalta tarkastetaan käsienpesupisteen varustelu, osaako henkilökunta pestä kätensä oikein, onko kertakäyttökäsineitä saatavilla ja käytetäänkö niitä. Henkilökunnan terveydentilan tulee olla moitteetonta. Henkilökunta ei saa työskennellä sairaana ja jokaisella on oltava voimassa oleva salmonellatodistus. Henkilökunnan hygieniosaaminen tulee kyetä varmentamaan. Tämän takia kaikilta työntekijöiltä vaaditaan todistus hygieniosaamisesta. Kopiot todistuksista tulee säilyttää omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Tässä kohdassa tarkastetaan kuinka henkilökunta toimii hygieenisesti, kuinka he säilyttävät omat elintarvikkeensa ja toimivat niin, ettei ristikontaminaatiota pääse tapahtumaan. Samalla katsastetaan hyvän käsihygienian toteutuminen, käsienpesupisteiden varustelu ja että henkilökunta käyttää suojakäsineitä käsitellessään pakkaamattomia elintarvikkeita. Henkilökunnan pitää myös omata tarvittava suojavaatetus, joka sisältää työpuvun, päähineen ja keittiöön tarkoitetut jalkineet. Heille ei myöskään saa olla haavoja käsissään, koruja tai lävistyksiä. Henkilökunnan pitää myös pystyä todentamaan hygieniosaamisensa ja terveydentilansa. Näistä todistuksista pitää löytyä kopiot omavalvontasuunnitelmasta. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Vastaanottotarkastus ja varastointi.** Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa tulee mitata lämpötilat kuorman saapuessa ja lämpötilat on kirjattava ylös. Myös

mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee kirjata. Varastoinnista tarkastetaan tilojen asianmukaisuus, poikkeamien kirjaukset, korjaavat toimenpiteet ja niiden kirjaaminen.

Tarkastetaan, että vastaanottotarkastuksen yhteydessä on mitattu lämpötilat kylmäsäilytettävistä elintarvikkeista sekä pakasteista niiden saapessa yritykseen. Samalla käydään läpi myös varastojen lämpötilamittaukset ja niiden tulokset. Mahdollisista poikkeamista pitää löytyä myös kirjanpito sekä korjaavista toimenpiteistä. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Kuuma- ja kylmäsäilytys.** Kuumasäilytyksestä tarkastetaan mitataanko kuumien elintarvikkeiden lämpötilat, kirjataanko ne ylös ja suoritetaanko mahdolliset korjaavat toimenpiteet kirjauksineen. Kylmäsäilytyksestä tarkastetaan kylmätilojen lämpötila, FIFO:n noudattaminen, tarpeelliset kirjaukset ja käydäänkö linjastossa tarjolla olevista kylmätuotteista mittaamassa lämpötiloja.

**Ruoan jäähdytys ja uudelleenlämmitys.** Ruoan jäähdytyksestä tarkastetaan onko elintarvikkeiden jäähdytysajat ja -lämpötilat kirjattu ylös ja kirjataanko poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet ylös. Ruoan uudelleen lämmityksestä tarkastetaan onko lämpötilat mitattu uudelleen kuumennettavista elintarvikkeista. Tarkastetaan, että tuotteiden jäähdytysaika sekä ennen ja jälkeen jäähdytystä lämpötilat ja että ne on kirjattu ylös. Uudelleenlämmityksessä tarkastetaan, että tuote on lämmitetty riittävän kuumaksi. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Ristikontaminaatio, allergeenit ja intoleranssit.** Ristikontaminaation kohdalta tarkastetaan, ettei ristikontaminaatiota pääse tapahtumaan varastoinnin tai elintarvikkeiden käsittelyn aikana. Samalla myös tarkastetaan onko kylmäsäilytystiloissa merkitty oikein kypsät ja raat tuotteet. Allergeenien ja intoleranssien kohdalla tarkastetaan oikeaoppinen varastointi, onko käytetyissä elintarvikkeissa vain reseptiikkaan kuuluvia allergeeneja ja intoleranssiaineita ja käyttääkö henkilökunta erillisiä työvälineitä ja oikeaoppista työtapaa käsitellessään allergeeniruokia.

Tarkastetaan kypsien ja raakojen tuotteiden sijoittelu varastossa ja että niissä on oikeat merkinnät. Samalla tarkastetaan, että tuotteet eivät pääse

ristikontaminoimaan allergeeneja keskenään. Tuotteiden valmistuksessa käytetään puhtaita työvälaineitä sekä noudatetaan reseptiikkaa. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elin-tarvikehuoneistoille 2015.)

**Tuotteiden myyntiajan hallinta.** Tässä osiossa tarkastetaan venyvätkö elintarvikkeiden tarjoiluajat ja onko pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarjolla vain kerran. Tarkastetaan että tuotteita ei pidetä tarjolla yli 4 tuntia ja että ne hävitetään sen jälkeen. Tuotteet, jotka ovat olleet jo kerran tarjolla, hävitetään eikä jäädytetä. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Elintarvikkeiden jäljitettävyys.** Elintarvikkeiden jäljitettävyys on jaettu elintarvikkeiden- ja elintarvikekontaktimateriaalien jäljitettävyteen. Elintarvikkeiden jäljitettävydestä tarkastetaan kyetäänkö elintarvikkeet jäljittämään, säilytetäänkö kuormakirjat ja ovatko käytettävien tuotteiden tuoteselosteet, tai niiden kopiot säilytettynä. Elintarvikekontaktimateriaalien jäljitettävydestä tarkistetaan onko yrityksessä käytössä olevat pakkausmateriaalit jäljitettävissä. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

**Elintarvikekontaktimateriaalit.** Tässä osiossa tarkastetaan elintarvikekontaktimateriaalien elintarvikekäyttökelpoisuus ja oikea käyttö. Kelpoisuuden osalta tarkastetaan onko niissä merkintä ”elintarvikekäyttöön”, malja-haarukkatunnus tai saako myyntinimikkeestä selville pakkausmateriaalin käyttötarkoituksen esimerkiksi leipäpussi, juustokalvo. Oikeasta käytöstä tarkastetaan onko työntekijöillä tieto, kuinka pakkausmateriaaleja käytetään ja mitkä ovat niiden mahdolliset rajoitukset. (Oiva arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille 2015.)

Sisäiselle auditoinnille kehitettiin kahdet eri lomakkeet. Toisissa on arviointikohteet ja toisissa arviointiohjeet. Arviointikohteet on valittu Eviran Oiva-järjestelmän arviointikohteista. Oivasta valittiin parhaiten yrityksen toimintaa ja tarpeita vastaavat kohdat auditoitaviksi. Sisäisen auditoinnin ohjeet on kirjoitettu kysymysmuotoon. Jokaisen arviointikohteen alla on tarkennettu arvioitavia seikkoja kysymysten avulla, esimerkiksi: kirjataanko omavalvontasuunnitelman lomakkeita riittävän usein. Auditointilomakkeiden käyttö vaatii käyttäjältä hyvää

tietotaitoa omavalvonnasta ja elintarvikehygieniasta. Sisäisen auditoinnin suorittajan tulee olla hyvin perehtynyt Oiva-järjestelmään saadakseen parhaan mahdollisen hyödyn ja todenmukaisen tuloksen auditoinnista.



## 7 POHDINTA

Työn aihe valikoitui toimeksiantajan tarpeesta päivittää omavalvontasuunnitelman ajan tasalle nykyisen omavalvontasuunnitelman sisällöllisten puutteiden vuoksi. Sisäisen auditointijärjestelmän valikoituminen työn toiseksi osaksi johtui toimeksiantajan halusta parantaa Oiva-tarkastuksen tulosta. 2014 suoritettussa Oiva-tarkastuksessa toimeksiantaja ei saanut parasta mahdollista tulosta, joten tätä lähdettiin kehittämään sisäisen auditoinnin avulla. Sisäisen auditointijärjestelmän laatimisen työvälineenä käytettiin Oiva elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmää.

Opinnäytetyöprosessi aloitettiin keräämällä tietoa omavalvontasuunnitelmasta ja sen vaaditusta sisällöstä. Tärkeimpinä tiedonlähteinä toimivat Evira, Maran julkaisut ja elintarvikelaki. Tarvittavan tietotaidon kerääntyä voitiin aloittaa omavalvontasuunnitelman työstäminen. Omavalvontasuunnitelma laadittiin tiiviissä yhteistyössä toimeksiantajan edustajan kanssa. Omavalvontasuunnitelman ollessa loppuvaiheessa oltiin yhteydessä paikalliseen terveystarkastajaan, jolla suunnitelma luetutettiin ja muokattiin hänen antamiensa ehdotusten mukaisesti. Omavalvontasuunnitelmaan laadittiin kaikki tarvittavat liitteet, esimerkiksi ruokien lämpötilaseurantaan ja ruokamyrkytystapausten varalle.

Omavalvontasuunnitelman sisältö vastaa lain asettamia vaatimuksia ja käsittelee keittiön toiminnan kattavasti jokaiselta osa-alueelta. Omavalvontasuunnitelma luotiin helposti päivitettävään ja ylläpidettävään muotoon. Jatkossa omavalvontasuunnitelmaa olisi hyvä päivittää vuosittain tai toiminnan muuttuessa ja uusien säädösten tai ohjeistusten tullessa. Omavalvontasuunnitelma on tehty niin, että toimeksiantaja voi ottaa sen käyttöönsä välittömästi. Toimeksiantajan henkilökunta tulisi perehdyttää uuteen omavalvontasuunnitelmaan, jotta omavalvontasuunnitelman siirtäminen käytäntöön sujuisi mahdollisimman tehokkaasti. Omavalvontasuunnitelmaan olisi voitu laatia lisäksi taulukko keittiön toiminnan kriittisistä pisteistä, mutta rajallisen ajan takia tätä ei ehditty tehdä.

Sisäistä auditointia lähdettiin työstämään Oivan arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille -julkaisun pohjalta. Tarkastuslistalta valittiin auditoitaviksi parhaiten toimeksiantajan toimintaan soveltuvat tarkastuskohteet. Sisäisestä

auditoinnista etsittiin tietoa kirjallisuudesta ja internetistä. Auditointilomakkeessa auditoinnin suorittaja arvioi jokaisen tarkastuskohteen erikseen, merkiten tulokseksi joko oivallinen, hyvä, korjattavaa tai huono. Auditointilomakkeen ohelle laadittiin ohjeet sisäisen auditoinnin suorittamiseksi. Ohjeissa kerrotaan mihin kussakin tarkastuskohteessa kiinnitetään huomiota. Sisäisen auditoinnin lomakkeet luotiin keittiön vuorovastaavan työvälineeksi laaduntarkkailuun ja -hallintaan. Sisäisen auditoinnin suorittajan tulee olla hyvin perehtynyt elintarvikehygieniaan, elintarvikelakiin ja Oiva järjestelmään saadakseen parhaan mahdollisen hyödyn auditoinnista.

Auditointilomakkeista tuli käyttäjäkokemuksen mukaan helppolukuisia ja -käyttöisiä. Luodun sisäisen auditointijärjestelmän avulla toimeksiantaja kykenee tarkkailemaan keittiön toiminnan laatua ja havaitsemaan toiminnan mahdollisia epäkohtia. Epäkohtiin puuttumalla ja ne korjaamalla yrityksellä on edellytys saada Oiva tarkastuksesta paras mahdollinen arvosana. Sisäisen auditoinnin siirtäminen käytäntöön on helppoa, sillä opinnäytetyöprosessin loppupuolella toimeksiantajalla käytiin suorittamassa koeauditointi keittiön vuorovastaavan kanssa. Auditointia tulisi suorittaa säännöllisin väliajoin, että siitä muodostuisi rutiininomainen toimenpide. Sisäisen auditoinnin lomakkeita voidaan jatkokehittää vastaamaan erilaisten yritysten tarpeita. Lomakkeita on myös syytä pitää ajan tasalla Oivan muuttuessa ja päivittyessä. Lomakkeet ovat sovellettavissa myös monien muiden ammattikeittiöiden käyttöön.

Koko opinnäytetyöprosessin ajan toimittiin tiiviissä yhteistyössä toimeksiantajan kanssa. Tietoa keittiön toimintatavoista ja käytänteistä saatiin suorittamalla osallistuvaa havainnointia toimeksiantajan tiloissa. Opinnäytetyöprosessin loppupuolella käytiin ohjaamassa koeauditointi, jonka tarkoituksena oli varmistaa auditointilomakkeiden soveltuminen käytäntöön. Ohjatun sisäisen auditoinnin suoritti keittiön vuorovastaava. Lomakkeet osoittautuivat oikein toimiviksi ja hyväksi työkaluksi sisäiseen laaduntarkkailuun. Toimeksiantaja oli mukana omavalvontasuunnitelman päivittämisessä alusta loppuun saakka. Laadittu omavalvontasuunnitelma voitiin ottaa sen valmistuttua suoraan käyttöön, eikä mitään muutoksia ollut tarvetta tehdä.

Opinnäytetyön prosessin aikana kohdattiin erilaisia haasteita, jotka kuitenkin saatiin selvitettyä. Toimeksiantajan omavalvontasuunnitelma ei ollut ajan tasalla, joten päivittäminen ei ollut mahdollista, vaan koko suunnitelma uusittiin alusta loppuun saakka. Omavalvonnasta löytyi paljon aineistoa ja suunnitelman luominen oli melko helppoa. Sisäinen auditointi oli aiheena melko vieras, ja kirjallisuuden löytäminen sisäisestä auditoinnista oli melko haastavaa. Opinnäytetyöprosessin aikana Oiva arviointikohteet uudistuivat, mutta niiden ohjeistusta ei päivitetty samaan aikaan. Tästä johtuen sisäisen auditoinnin lomakkeiden laatimisen kanssa kohdattiin isohkoja vaikeuksia. Asian tiimoilta oltiin yhteydessä paikalliseen terveystarkastajaan, mutta hänkään ei osannut kertoa uudesta ohjeistuksesta. Ongelma ratkaistiin yhdistämällä soveltaen uutta ja vanhaa Oiva tietoa. Toimeksiantajaa on ohjeistettu sisäisen auditoinnin päivittämisessä ja ylläpitämisessä, jotta auditoinnista saataisiin paras mahdollinen hyöty.

Jatkotoimenpiteitä voitaisiin suorittaa laajentamalla sisäistä auditointia myös salin puolelle. OnnenLiekin saliin voitaisiin kehittää oma sisäisen auditoinnin järjestelmä tukemaan toimintaa ja laadunvalvontaa. Myös salin omavalvontasuunnitelman päivittäminen voisi olla ajankohtaista. Nyt laaditut omavalvontasuunnitelma ja sisäinen auditointi vaativat jatkuvaa päivittämistä. Lait ja asetukset muuttuvat ja päivittyvät jatkuvasti, joten omavalvontasuunnitelmaa ja auditointia tulee päivittää aina muutosten tullessa voimaan. Jatkotutkimusta voitaisiin suorittaa sisäisen auditoinnin osalta. Tutkimuksessa voitaisiin tutkia miten sisäisen auditoinnin käyttäminen vaikuttaa tuleviin Oiva-tarkastuksiin ja voitaisiinko auditointia tehostaa entisestään. Auditointia laadittaessa oli tarkoituksena pyytää paikallista terveystarkastajaa suorittamaan toimeksiantajalle Oiva-tarkastus, jotta sisäisen auditoinnin mahdolliset tulokset oltaisiin nähty heti. Rajallisen ajan takia Oiva-tarkastusta ei ehditty suorittaa ennen opinnäytetyön valmistumista.

Opinnäytetyöprosessi oli erittäin mielenkiintoinen. Työn aikana opittiin todella paljon käsitellyistä aihealueista, etenkin Oiva kriteerit tulivat sangen tutuiksi. Kokonaisuudessaan työ oli sopivan haastava, joten mielenkiinto pysyi yllä koko prosessin ajan. Oli hyvä myös oppia lisää sisäisestä auditoinnista, joka oli aiheena hieman vieraampi. Opinnäytetyön tekeminen kasvatti omaa ammattitaitoa ja

osaamista. Tämän opinnäytetyön jälkeen tarkkailemme työtapoja entistä kriittisemmin ja uusia näkökulmia hyödyntäen.

## LÄHTEET

A 1367/2011 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.

A 461/2000. Sosiaali- ja terveysministeriön asetu talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista.

A EY N:o 852/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta.

Carter, N. 2004. Auditointi ja ISO 19011. Helsinki: Suomen standardisoimisliitto

Elintarvikelainsäädäntö, elintarvikelakia on muutettu. 30.6.2014. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 31.3.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto/>

Elintarvikevalvonta. 9.6.2011. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 10.3.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/esittely/toiminta/valvonta/valvontajarjestelyt/elintarvikkeet/>

Eviran esittely. 30.6.2015. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 10.3.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/esittely/>

Eviran ohje 16023/3: Kalastustuotteiden valvonta. 20.1.2014. [pdf – tiedosto]. Helsinki: Evira. [Viitattu 16.3.2015]. Saatavana: [http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/aitokset/eviran\\_ohje\\_16023\\_3.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ ja_ohjeet/elintarvikkeet/aitokset/eviran_ohje_16023_3.pdf)

Heiskanen, M. 2015. Vuoropäällikkö. Veljekset Keskinen Oy, liikenneasema OnnenLiekki. Haastattelu 6.5.2015.

Ijäs, T. & Välimäki, M.-L. 2007. Tunne hygieniosaaminen. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.

L 13.1.2006/23 Elintarvikelaki.

L 19.8.1994/763 Terveysturvallisuuslaki.

L 25.7.1986/583 Tartuntatautilaki

L 30.12.2008/1137 Elintarvikelaki.

- Lecklin, O. 2006. Laatu yrityksen menestystekijänä. Helsinki: Talentum media Oy.
- Liikenneasema OnnenLiekki. 2015. [Verkkosivu]. Tuuri: Veljekset Keskinen Oy. [Viitattu 12.5.2015]. Saatavana: <http://www.tuuri.fi/ravintolat-ja-kahvilat/onnenliekki>
- Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. 13.1.2014. [pdf - tiedosto]. Helsinki: Evira. [Viitattu 22.4.2015]. Saatavana: [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)
- Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. 27.3.2015. [pdf –tiedosto]. Helsinki: Evira. [Viitattu 22.4.2015]. Saatavana: [https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/oiva\\_arviointiohjeet\\_ilmoitetut\\_27.3.2015.pdf](https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/oiva_arviointiohjeet_ilmoitetut_27.3.2015.pdf)
- Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje. 12.1.2015. [pdf – tiedosto]. Helsinki: Evira. [Viitattu 15.3.2015]. Saatavana: [https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/oiva\\_arviointiohjeet\\_ilmoitetut\\_1.1.2015.pdf](https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/oiva_arviointiohjeet_ilmoitetut_1.1.2015.pdf)
- Oiva-arvosanat. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 14.3.2015]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-arvosanat/>
- Oivan taustaa. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 14.3.2015]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oivan+taustaa/>
- Oiva-raportti. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 14.3.2015]. Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-raportti/>
- Omavalvonnin rakenne. 22.3.2012. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 9.3.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/omavalvonnin+rakenne/>
- Omavalvonta ravintolassa: elintarvikkeet. 2013. Vantaa: Hansaprint Oy. Matkailu- ja ravintolapalvelut ry.
- Omavalvonta. 2011. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 22.4.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto/omavalvonta>
- Omavalvontasuunnitelma. 19.6.2012. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 9.3.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma/>

Sisäinen auditointi. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Sertifiointi.com. [Viitattu 8.4.2015].  
Saatavana: <http://sertifiointi.com/sisainen-auditointi/>

Strategia 2014-2020. 7.2.2014. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 10.3.2015].  
Saatavana: [www.evira.fi/strategia](http://www.evira.fi/strategia)

Tarkastukset. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 14.3.2015].  
Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/tarkastukset/>

Tuhoeläintorjunta. 2012. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 21.4.2015].  
Saatavana:  
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/tuhoelaintorjunta/>

Välilikylä, S. & Syyrakki, S. 2013. Hygienia opas: Elintarvike hygienian perusteet.  
Sastamala: Vammalan Kirjapaino Oy.

Yleistä Oivasta. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Helsinki: Evira. [Viitattu 14.3.2015].  
Saatavana: <https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/yleista+oivasta/>

## **LIITTEET**

Liite 1. Sisäisen auditoinnin lomake

Liite 2. Auditointiohjeet



## LIITE 1 Sisäisen auditoinnin lomake

<b>SISÄINEN AUDITOINTI: ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI JA TARJOILU</b>					
Tarkastuksen suorittaja:		Tarkastuksen pvm:			
Toimipaikan nimi ja osoite:					
<b>1. OMAVALVONTA:</b>					<b>HUOMIOT</b>
Omavalvontasuunnitelma					
>Päiväysten tarkistettavuus					
>Kirjanpidon säilytys(arkistointi)					
Omavalvonnan riittävyys					
>Kirjaustiheys					
>Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteiden otto					
>Toimenpidekohteet					
Oiva-raportin esilläpito					
Keittiökalusteiden kunto					
Keittiön rakenteellinen kunto					
Kylmätilojen kunto					
Varastojen kunto					
Työvälineiden kunto					
Työlaitteiden kunto					
<b>2. KUNNOSSAPITO JA PUHTAUS</b>					<b>HUOMIOT</b>
Keittiötilojen siisteys ja puhtaus					
Kylmätilojen siisteys ja puhtaus					
Varastojen siisteys ja puhtaus					
Pukutilojen siisteys					
Siivouskaapin puhtaus					
Työvälineiden puhtaus					
>Keittiö työvälineet					
>Siivoustyövälineet					
Työlaitteiden puhtaus					
Tuhoeläintorjunta					
Jäteastioiden puhtaus					

Jätteiden säilytys					
Jätehuoltotilojen puhtaus ja siisteys					
Vesipisteiden kunto ja puhtaus					
<b>3.HENKILÖKUNNAN TYÖTAVAT JA TOIMINTA</b>	😊	😊	😐	😞	<b>HUOMIOT</b>
Henkilökunnan perehdytys					
Työtapojen hygieenisuus					
Työvaatteiden siisteys ja kunto					
Oikeaoppinen käsihygienia					
Henkilökunnan terveyden tila					
Hygieniaoosaaminen todentaminen					
<b>4. ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY</b>	😊	😊	😐	😞	<b>HUOMIOT</b>
Vastaanotto tarkastukset					
Varastosäilytys					
Kylmäsäilytys					
Kuumäsäilytys					
Ruoan jäähdytys					
Ruoan uudelleen lämmitys					
Ristikontaminaatio					
Elintarvikkeiden jäljitettävyys					
Tuotteiden myyntiajan hallinta					
Allergeenit ja intoleranssit					
Elintarvikekontaktimateriaalien jäljitettävyys					
Elintarvikekontaktimateriaalien elintarvikekelpoisuus					
Elintarvikekontaktimateriaalien oikein käyttö					

## LIITE 2 Auditointiohjeet

### SISÄISEN AUDITOINNIN OHJEET

#### 1. OIVAHYMY MITTARI



**OIVALLINEN:** Toiminta on vaatimusten mukaista



**HYVÄ:** Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan



**KORJATTAVAA:** Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa



**HUONO:** Toiminnassa on epäkohtia, vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat korjattava välittömästi

#### 2. OMAVALVONTA

Tarkistetaan omavalvontasuunnitelmasta:

- Päivämäärät jolloin suunnitelmaa on päivitetty ja tarkastettu
- Omavalvontasuunnitelma pitää sisällään kaikki tarvittavat asiakirjat

Omavalvonnan riittävyys:

- Kirjataan omavalvontasuunnitelman lomakkeita tarpeeksi usein

Näytteenotot:

- Otetaan näytteet tarpeeksi usein
- Onko näytteenottosuunnitelma ajan tasalla
- Ovatko näytteiden tulokset saatavilla

Toimenpiteet

- Huomioidaanko elintarviketurvallisuus joka alueella

Oiva-raportin esilläpito

- Onko Oiva-raportti kuluttajalle helposti havaittavissa
- Onko esillä oleva Oiva-raportti usein

Keittiökalusteiden kunto:

- Ovatko keittiökalusteet kunnossa ja ehjiä

Keittiön rakenteellinen kunto

- Ovatko seinät, lattiat ja katto kunnossa

#### Kylmätilojen kunto

- Ovatko seinät, lattiat ja katto kunnossa
- Hyllyjen ja mittarien kunto

#### Varastojen kunto

- Ovat seinät, lattiat ja katto kunnossa
- Hyllyjen kunto

#### Työvälineiden kunto

- Ovatko työvälineet ehjiä
- Onko niitä tarpeeksi
- Ovatko ne asianmukaisia

#### Työlaitteiden kunto

- Ovatko työlaitteet kunnossa
- Ovatko ne soveltuvia toimintaan nähden

### 3. KUNNOSSAPITO JA PUHTAUS

#### Keittiötilojen siisteys ja puhtaus

- Ovatko keittiötilat, astianhuoltopiste ja työtasot

#### Kylmätilojen siisteys ja puhtaus

- Ovatko Kylmätilojen seinät, lattiat ja hyllyt puhtaat

#### Varastojen siisteys ja puhtaus

- Ovatko varastojen seinät, lattiat ja hyllyt puhtaat

#### Pukutilojen siisteys

- Ovatko pukutilat siistit
- Säilytetäänkö kenkiä lattialla

#### Siivouskaapin puhtaus

- Onko siivouskaapin pinnat puhtaat sisältä ja ulkoa
- Ovatko harjat lattialla
- Onko siivouskaappi järjestyksessä

#### Työvälineiden puhtaus

- Ovatko työvälineet puhtaat

#### Keittiövälineiden puhtaus

- Ovatko keittiövälineet puhtaat

#### Sivousvälineiden puhtaus

- Ovatko siivousvälineet puhtaat

#### Työkalujen puhtaus

- Ovatko työkalut ja niiden osat puhtaat

#### Tuhoeläintorjunta

- Onko keittiössä tuhoeläimiä
- Onko keittiössä havaittu jälkiä tai merkkejä tuhoeläimistä

#### Jäteastioiden puhtaus

- Ovatko jäteastiat sisältä ja ulkoa puhtaat

#### Jätteiden säilytys

- Säilytetäänkö jätteet asianmukaisissa astioissa
- Onko jätteet lajiteltu oikein
- Säilytetäänkö pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet tarpeeksi erillään elintarvikkeiden käsittelystä

#### Jätehuoltotilojen siisteys ja puhtaus

- Onko jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys hyvä

#### Vesipisteiden kunto ja puhtaus

- Ovatko vesipisteet kunnossa
- Onko vesipisteet puhtaita

## 4. HENKILÖKUNNAN TYÖTAVAT JA TOIMINTA

#### Henkilökunnan perehdytys

- Onko henkilökunta perehdytetty työpaikkaansa
- Onko koulutettu käyttämään ravintolan laitteita

#### Työtapojen hygieenisuus

- Onko henkilökunnan työtavoissa hygieenisia puutteita
- Tupakoivatko henkilökunta
- Missä henkilökunta säilyttää omia elintarvikkeitaan
- Kirjaavatko työntekijät poikkeamat ylös valvontalomakkeisiin
- Tekevätkö he poikkeamien korjaavat toimenpiteet



#### Työvaatteiden siisteys ja kunto

- Käyttääkö henkilökunta koruja, kelloja, lävistyksiä tai liian voimakasta ehostusta
- Onko työvaatetus työtehtäviin sopiva, ehjä ja puhdas
- Ovatko jalkineet määräysten mukainen ja niitä käytetään vain ravintolan sisällä
- Käyttävätkö henkilökunta asianmukaista päähinettä
- Onko mahdolliset haavat suojattu

#### Oikeaoppinen käsihygienia

- Onko käsienpesu pisteellä varusteltu hyvin
- Osaako henkilökunta pestä kätensä oikeaoppisesti
- Onko kertakäyttöisiä kumihanskoja saatavilla ja ovatko ne oikean kokoisia
- Käyttääkö henkilökunta suojakäsineitä käsitellessään elintarvikkeita

#### Henkilökunnan terveydentila

- Tuleeko henkilökunta töihin kipeänä
- Onko henkilökunnalla voimassa olevat salmonellatodistukset (esim. ulkomaanmatkan jälkeen)

#### Hygieniaosaamisen todentaminen

- Onko kaikilla henkilökunnan jäsenillä todistus hygieniaosaamisesta
- Onko hygieniaosaamistodistuksien kopiot liitteenä omavalvontasuunnitelmassa

### 5. ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY

#### Vastaanotto tarkastukset

- Mitataanko lämpötilat kun kuorma saapuu ja kirjataanko ne ylös asianmukaisiin lomakkeisiin
- Kirjataanko vastaanottotarkastuksessa havaitut poikkeamat ylös
- Kirjataanko havaituista poikkeamista myös korjaavat toimenpiteet ylös

#### Varastosäilytys

- Ovatko varastojen säilytystilat asianmukaiset
- Kirjataanko varastoissa havaitut poikkeamat ylös
- Tehdäänkö korjaavat toimenpiteet ja kirjataanko ne ylös

#### Kylmäsäilytys

- Onko kylmäsäilytys varastot tarpeeksi kylmiä
- Täytetäänkö ne oikein noudattaen FIFO:a
- Kirjataanko lämpötilat ylös