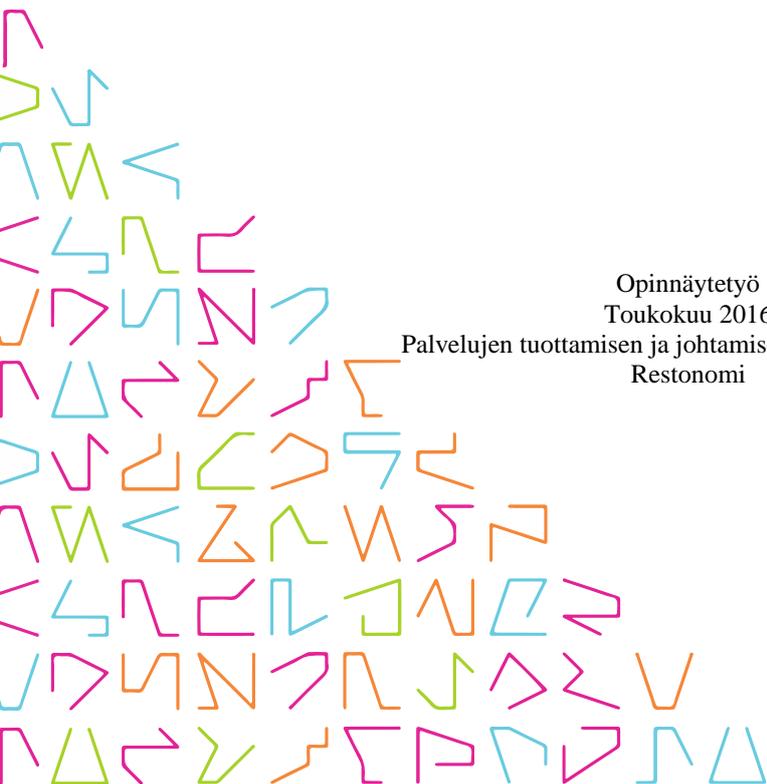


# OMAVALVONNAN UUDISTUMINEN

Omavalvontasuunnitelma Osuusravintola  
Oksaan

Tiina-Riitta Tamminen

Opinnäytetyö  
Toukokuu 2016  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma  
Restonomi



## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

TIINA-RIITTA TAMMINEN:  
Omavalvonnan uudistuminen  
Omavalvontasuunnitelma Osuusravintola Oksaan

Opinnäytetyö 130 sivua, joista liitteitä 89 sivua  
Toukokuu 2016

---

Pirkanmaan Osuuskauppa avasi tammikuussa 2016 Prisma Kalevaan uuden Osuusravintola Oksan. Ravintola toimii ruokatorina, joka kokoaa alleen kattavan ja monipuolisen valikoiman eri ruokatuotekonsepteja. Uuteen ravintolaan oli tarve tehdä omavalvontasuunnitelma sekä perehdyttää henkilökunta siihen. Omavalvonnan teoriaan perehtyessä esille nousivat omavalvonnan uudistuminen ja kehittyminen. Opinnäytetyön tavoitteena oli perehtyä omavalvonnan kehittämiseen sekä selvittää omavalvonnan haasteita ja mahdollisia tulevaisuuden näkymiä. Tarkoituksena työssä oli laatia ajantasainen ja toimiva omavalvontasuunnitelma Osuusravintola Oksaan sekä perehdyttää henkilökunta siihen.

Työssä selvitettiin miksi omavalvontaa tehdään ja kuinka sen toteuttamista ravintoloissa seurataan. Keskeisenä osana työssä käsiteltiin omavalvontaan liittyvien lakien uudistumista sekä tekniikan kehittymisen ja digitalisoitumisen vaikutusta omavalvontaan. Mahdollisia tulevaisuuden näkymiä omavalvontaan liittyen selvitettiin tehtyjen tutkimusten avulla sekä haastateltiin elintarvikeviranomaista ja Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöpäällikköä. Myös perehdytys nousi käytännön toteutuksen kautta osaksi työtä. Omavalvonnan perehdytys henkilökunnalle on ensisijaisen tärkeää, jotta omavalvonnan toteutus saadaan käytännön työssä toimimaan.

Omavalvontasuunnitelma Osuusravintola Oksaan laadittiin Matkailu- ja Ravintolapalveluiden MaRan ravintola-alalle tekemää hyväkäytännön ohjetta sekä elintarviketurvallisuusvirasto Eviran antamia ohjeita apuna käyttäen. Omavalvonnan uudistuminen ja kehittyminen näkyivät selkeästi työn käytännön toteutuksessa Osuusravintola Oksaan. Tuotetietoja koskevan 1.4.2015 uudistuneen lain myötä omavalvontasuunnitelmaa laatiessa Osuusravintola Oksaan tärkeäksi osaksi nousivat tuotetiedot sekä allergeenit. Tekniikan kehittyminen näkyi myös uudessa ravintolassa, jossa omavalvonnan lämpötila-kirjauksissa käyttöön otettiin sähköinen järjestelmä.

---

Asiasanat: omavalvonta, perehdyttäminen, ravintola

**ABSTRACT**

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Service Management

TAMMINEN, TIINA-RIITTA:  
Reforming In-house Control  
In-house Control Plan for the Osuusravintola Oksa

Bachelor's thesis 130 pages, appendices 89 pages  
May 2015

---

Pirkanmaan Osuuskauppa opened a new restaurant, Osuusravintola Oksa, in January 2016 in Prisma Kaleva. The restaurant works as a food court, which includes a very comprehensive and versatile selection of different food product concepts. The new restaurant needed an in-house control plan and an induction of the staff. During the familiarization with the in-house control theory, development and reforming of the in-house control arose. The goal this Bachelor's thesis was the familiarization with the in-house control development and to sort out the challenges of the in-house control and possible future outlook. The purpose of this Bachelor's thesis was to make an updated and a workable in-house control plan for the Osuusravintola Oksa and the induction of the staff.

In this thesis, the reason for in-house control was explained and how they follow up it in restaurants. The focus in this thesis was on processing the reforming of laws and the influence of the technical development and new digital world included in in-house control. Possible future outlook of in-house control was clarified with the help of existing research and through interviews with food authority and the chef of Pirkanmaan Osuuskauppa. During the practical achievement, also induction became part of the work. The induction of the staff into the in-house control is of primary importance so that the implementation of the in-house control can be used in practical work.

The in-house control plan for Osuusravintola Oksa was compiled with the help of the instructions by the food authority Evira and Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara. The reforming and development of the in-house control plan was clearly seen in the implementation of practical work in Osuusravintola Oksa. Product information and allergy information became an important part of the in-house plan because of the reformed law of 1 April in 2015 regarding product information. Technical development was also seen in the new restaurant, where a digital system of temperature registration was included in the in-house control plan.

---

Key words: in-house control, induction, restaurant

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO .....	5
2	OMAVALVONTA RAVINTOLASSA .....	7
2.1	Omavalvonnan tavoite ja tarkoitus .....	7
2.2	Elintarvikelainsäädännöstä .....	9
2.3	Elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä .....	10
3	OMAVALVONNAN KEHITTYMINEN .....	12
3.1	Omavalvonnan ja lainsäädännön uudistuminen .....	12
3.2	Tekniikan kehittymisen vaikutus omavalvontaan.....	14
3.3	Omavalvontaa tukevat sähköiset järjestelmät.....	17
3.4	Tuotetiedot ja allergeenit.....	20
3.5	Omavalvonnan haasteet.....	21
3.6	Omavalvonta ja tulevaisuuden ennakointi .....	22
4	HENKILÖKUNNAN PEREHDYTYKSEN OMAVALVONTAAN .....	26
4.1	Henkilökunnan perehdyttäminen .....	26
4.2	Omavalvonnan perehdytys .....	29
5	OMAVALVONTASUUNNITELMA OSUUSRAVINTOLA OKSAAN.....	30
5.1	Osuusravintola Oksan esittely .....	30
5.2	Omavalvontasuunnitelman tekeminen ravintolaan.....	30
5.3	Toteutus .....	32
6	POHDINTA .....	35
	LÄHTEET .....	38
	LIITTEET.....	42
	Liite 1. Omavalvontasuunnitelma Osuusravintola Oksaan .....	42

## 1 JOHDANTO

Opinnäytetyön aihe käsittelee ravintolan omavalvontaa. Työn tavoitteena on selvittää kuinka ravintoloiden omavalvonta on uudistunut ja kehittynyt vuosien varrella sekä mitä tulevaisuus mahdollisesti tuo tullessaan omavalvonnan kohdalla. Tällä hetkellä omavalvonnassa hyödynnetään paljon tekniikkaa, joka helpottaa ja nopeuttaa omavalvonnan toteuttamista. Myös kuluttajien kiinnostus tuotteiden tietojen kohtaan on kasvanut, mikä on vaikuttanut siihen, että tuotteiden tiedot tulee olla nykyään näkyvästi esillä. Elintarvikelain jatkuvan uudistumisen sekä tekniikan kehittymisen myötä on tärkeää, että ravintola-alan toimijat seuraavat ja ovat mukana kehityksessä jatkuvasti.

Työn tarkoituksena oli laatia omavalvontasuunnitelma Pirkanmaan Osuuskaupan Osuusravintola Oksa Kalevaan sekä perehdyttää henkilökunta siihen. Osuusravintola Oksa on Pirkanmaan Osuuskaupan Prisma Kalevaan tammikuussa 2016 avaama uusi ravintola. Omavalvontasuunnitelman laadittiin yhteistyössä Pirkanmaan Osuuskaupan ravintolamaailmoiden keittiöpäällikön kanssa. Apuna omavalvontasuunnitelmaa laatiessa käytettiin Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRan ravintola-alalle tekemää hyvän käytännön ohjetta sekä elintarviketurvallisuusvirasto Eviran antamia ohjeita. Omavalvontasuunnitelmaa tehdessä esille nousivat tuotetietojen ja allergeenien tiedottamisen tärkeys sekä uudistunut lainsäädäntö. Osuusravintola Oksassa omavalvonnan toteutuksessa käyttöön otettiin sähköinen järjestelmä, joka herätti mielenkiintoni omavalvonnan kehittymistä kohtaan. Tärkeä osa omavalvontaa on henkilökunnan perehdytys omavalvontasuunnitelmaan, joka tässä tapauksessa oli tarpeen tehdä koko henkilökunnalle.

Työssä lähdetään liikkeelle omavalvonnan tarkoituksesta ja tavoitteesta eli siitä minkä takia omavalvontaa tehdään. Työssä käsitellään omavalvontaa ohjaavia lakeja ja säädöksiä sekä sitä kuinka omavalvonnan toteutumista ravintoloissa seurataan. Työssä käydään lävitse lakien ja säädösten uudistumista sekä omavalvonnan kehitystä. Omavalvonnan kehittymisen kohdalla esiin nousi teknologian jatkuva kehittyminen sekä digitalisoituminen. Nykyisin markkinoilla on omavalvontaa tukevia laitteita ja koneita sekä omavalvonnan toteutuksessa käytettäviä sähköisiä järjestelmiä. Myös käytännön osuutta tehdessä esille nousi omavalvonnan sähköinen järjestelmä, joka otettiin Osuus-

ravintola Oksassa käyttöön. Tärkeänä osana työssä oli omavalvonnan haasteet sekä tulevaisuuden näkymät. Omavalvonnan haasteita sekä mahdollisia tulevaisuuden näkymiä selvitin tehtyjen tutkimusten avulla sekä haastattelin elintarvikeviranomaista ja Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöpäällikköä.

Omavalvontasuunnitelman perehdyttäminen henkilökunnalle on tärkeää, jotta omavalvonta saadaan käytännössä toimimaan. Perehdyttämisen osalta työssä käsitellään henkilökunnan perehdyttämistä sekä omavalvonnan perehdyttämistä.

## 2 OMAVALVONTA RAVINTOLASSA

### 2.1 Omavalvonnan tavoite ja tarkoitus

Vuodesta 1995 alkaen jokaiselle elintarvikealan toimijalle on ollut pakollista omavalvonnan suunnittelu ja sen toteutus. Siitä lähtien lainsäädäntö on edellyttänyt elintarvikeyrityksiltä kirjallisen omavalvontasuunnitelman, jota yritys noudattaa ja toteuttaa. Omavalvonta on jokaisen elintarvikeyrityksen oma järjestelmä, jolla yritys pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta vastaavat niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. (Evira 2012.)

Ravintolassa omavalvonnan tavoitteena on tuottaa turvallisia ja hyvälaatuisia tuotteita asiakkaille. Tämä toteutetaan laadukkaan elintarvikehygienian aikaansaamisella ja sen ylläpitämisellä. Elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus voidaan varmistaa elintarvikehygienian, oikeiden tuotantotapojen ja lainsäädännön noudattamisen avulla alkutuotannosta kulutukseen asti. Tämän osoittaakseen yrityksen tulee laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja toimia sen mukaisesti. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara Ry 2011, 1.)

Tavoitteeseen päästäkseen yrityksen tulee tuntea toimintaansa liittyvät terveysriskit ja estää ne ennen kuin ne pääsevät syntymään. Kun riskit on tunnistettu, on yrityksen sovellettava niihin HACCP -periaatetta (Hazard Analysis Critical Control Points: riskien arviointi, kriittiset valvontapisteet). Omavalvonnan tulisi olla luonteva osa yrityksen jokapäiväistä toimintaa, sillä valvonta ja vastuu ovat siellä missä toiminta tapahtuu. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara Ry 2011, 1.)

Suomessa ravintolan omavalvontasuunnitelmaa tehdessä voi apuna käyttää Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRan tekemää hyvän käytännön ohjetta ravintola-alalle. EU:n asetuksissa määrätään jäsenvaltioita kannustamaan elintarvikealoja laatimaan hyvien käytäntöjen ohjeita alakohtaisesti. Hyvän käytännön ohjeissa sovelletaan HACCP-

periaatteita ja hygieniaa koskevia asioita alalle sopiviksi. Eviran arviointiryhmä on arvioinut MaRan hyvän käytännön ohjeen ja todennut sen täyttävän hyvän käytännön ohjeen vaatimukset. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara Ry 2011, 1-3.)

Elintarvikelain mukaan omavalvonta perustuu HACCP -periaatteeseen. HA (Hazard Analysis) tarkoittaa vaaratekijöiden tunnistamista ja riskien suuruuden arviointia. CCP (Critical Control Points) tarkoittaa kriittisten hallintapisteiden määrittelyä. HACCP jakautuu seitsemään pääperiaatteeseen (kuvio 1), joiden mukaan yrityksen tulisi omavalvontaa laatiessaan ja toteuttaessaan toimia. (Ijäs & Välimäki 2007, 73–77.)



KUVIO 1. HACCP-järjestelmän seitsemän pääperiaatetta

Ravintolan omavalvontasuunnitelmaa laatiessa tulee toimijan määritellä yrityksen toiminnan ja toimintojen riskikohdat, joissa voi esiintyä hygieenisii tai muita vaaratilanteita. Kun mahdolliset riskitekijät ja vaaratilanteet ovat tiedossa, tulee määritellä menetel-

mät, joilla niitä valvotaan yksinkertaisesti ja tehokkaasti. Riskitekijöille tulee laatia valvontaan toimenpiderajat. Jos toimenpideraja ylittyy, tulee olla ohjeistus kuinka toimitaan eli korjaavat toimenpiteet ja niistä merkintä. On myös mietittävä kuinka omavalvontajärjestelmän toimivuus ja riittävyys varmistetaan. Kaikki omavalvontaan liittyvät asiakirjat ja tallenteet tulee säilyttää. Tällaisia asiakirjoja ovat mm. tuotekuvaukset, seuranta- ja mittausohjeet, raaka-aineita ja tuotteita koskevat tiedot ja hyväksymiskriteerit. On sovittava kenen vastuulla on asiakirjojen ja tallenteiden päivitys sekä miten mahdolliset uudet versiot otetaan käyttöön. (Ijäs & Välimäki 2007, 77; Välikylä 2012, 6.)

## **2.2 Elintarvikelainsäädännöstä**

Suomessa elintarvikelaki (23/2006) edellyttää, että jokaisen elintarvikehuoneistona toimivan yrityksen on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Elintarvikelainsäädännön vaatimus omavalvontasuunnitelmasta perustuu Euroopan unionin elintarvikehygieniasetukseen N:o 852/2004. Tämän asetuksen mukaan elintarvikehuoneistona toimivan yrityksen on tunnistettava elintarvikkeen turvallisuuden kannalta kriittiset kohdat ja sovellettava niihin HACCP -periaatetta. (Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara Ry 2011, 1-2.)

Elintarvikehuoneisto on tila, jossa valmistetaan, myydään tai varastoidaan elintarvikkeita. Elintarvikehuoneistoja ovat ravitsemisliikkeet, elintarvikemyymälät, elintarvikkeiden tuotantolaitokset ja ajoneuvot, joilla kuljetetaan elintarvikkeita ammattimaisesti. Aikaisemmin elintarvikelainsäädäntö vaati elintarvikehuoneistolta viranomaisen hyväksymää omavalvontasuunnitelmaa ennen toiminnan aloittamista. Lain (352/2011) mukaan nykyään riittää kirjallinen ilmoitus kunnan terveystoimikunnalle viimeistään neljää viikkoa aikaisemmin elintarvikehuoneiston avaamisesta tai olennaisesta muuttumisesta. (Välimäki 2012, 6.)

Elintarvikelaissa (23/2006) määrätään, että elintarviketoimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikelain (23/2006) mukaan toimijan on tunnistettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn

liittyvät terveysvaarat sekä kriittiset kohdat toiminnassaan elintarviketurvallisuuteen liittyen.

Elintarvikelain tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja muu määräysten mukaisuus. Lainsäädännön avulla halutaan estää kuluttajalle aiheutuvat mahdolliset terveydelliset haitat ja taloudelliset tappiot sekä varmistaa, että kuluttaja saa oikeaa tietoa hankkimastaan tuotteesta. Elintarvikealan toimijoilta tämä vaatii huolellisuutta, vastuuta, hygieniasaamista, omavalvontaa, jäljitettävyyttä, kirjanpitoa ja asiakirjojen säilytystä annettujen ohjeiden mukaisesti. (Ijäs & Välimäki 2007, 97 – 98.)

### **2.3 Elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on johtava valvontavirasto, joka toimii maa- ja metsätalousministeriön alaisuudessa. Eviran toiminnan tavoite on valvomalla ja tutkimalla varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu sekä eläinten ja kasvien terveys. Viranomaiset valvovat elintarvikehuoneistojen omavalvonnan toimivuutta ja riittävyttä. Viranomaisen valvoo kuinka elintarvikelainsäädäntö toteutuu tarkastettavassa elintarvikehuoneistossa sekä antaa neuvoja ja ohjausta kuinka tulisi lainsäädännön mukaan toimia. Päävastuu valvonnasta on kuitenkin elintarvikealan toimijalla itsellä. (Ijäs & Välimäki 2007, 95.)

Oiva on elintarviketurvallisuusvirasto Eviran koordinoima elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä. Oivassa elintarvikevalvontaviranomaiset arvioivat yritysten elintarviketurvallisuutta ja tuovat valvontatulokset kuluttajien tietoon. Kun viranomaisen on tehnyt yritykseen Oiva-tarkastuksen, yrityksen Oiva-raportti julkaistaan Internetissä Oivahymy.fi sivustolla. Ravintolan Oiva-raportin tulee olla näkyvässä myös yrityksen sisäänkäynnin yhteydessä. Oiva tarkastukset lähtivät käyntiin vuonna 2013 ja tarkoituksena olisi sen laajeneminen kaikkiin elintarvikealan yrityksiin vuoden 2016 aikana. Ravintoloiden ja ruokakauppojen valvontatietoja julkaistaan myös useassa muussa maassa mm. Tanskassa, Belgiassa, Englannissa ja Yhdysvalloissa. Suurimmat vaikutteensa suomalainen Oiva onkin ottanut Tanskalaisesta Smileystä. (Oivahymy b.)

Oiva arvioi yrityksen elintarviketurvallisuutta neljän erilaisen hymiön avulla; oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono. Hymiöiden tarkemmat kuvaukset löytyvät kuvasta 1. Parhaimpaan tulokseen eli oivalliseen hymiöön yritys pääsee noudattaessaan elintarvikelainsäädäntöä. Tarkastuksessa yritys saa hymynaamoja elintarviketurvallisuuteen liittyvistä eri osa-alueista, joita ovat mm. puhtaanapito, henkilökunnan hygienia, elintarvikkeiden säilytys, palvelumyynti- ja itsepalvelulinjasto, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja Oiva-raportin esilläpito. Lopullinen tulos määräytyy yrityksen huonoimman hymynaaman mukaan, sillä jos jossakin osa-alueessa havaitaan epäkohtia niin silloin elintarviketurvallisuus voi heikentyä tai vaarantua. (Oivahymy a.)



KUVIO 2. Oiva-arvosteluasteikko (Tunturi-Lapin Ympäristöterveydenhuolto)

### 3 OMAVALVONNAN KEHITTYMINEN

#### 3.1 Omavalvonnan ja lainsäädännön uudistuminen

Omavalvonta on muuttunut ja uudistunut vuosien varrella paljon. Eniten omavalvonnan muutoksiin on vaikuttanut lainsäädännön uudistuminen sekä koko ajan kehittyvä tekniikka, jota on pystytty hyödyntämään omavalvonnan toteuttamisessa. Vanhimmat elintarvikkeisiin liittyvät lainsäädännöt ovat vuonna 1879 annettu säädös terveydenhoidosta sekä vuonna 1885 annettu säädös virvoitusjuomista. Vuonna 1941 säädettiin elintarvikelaki ja ensimmäinen elintarvikelakiin liittyvä asetus annettiin vuonna 1952. Iso muutos tuli vuonna 1995, kun Suomi liittyi Euroopan Unioniin, jolloin lainsäädäntö yhtenäistettiin EY-säädöksiä vastaavaksi. Tällöin astuivat voimaan hygienialaki, elintarvikelaki ja terveydensuojelulaki. Uusi elintarvikelaki ja –asetus tulivat voimaan vuonna 2006 ja nämä lait ovat nykyään voimassa. Muutoksia elintarvikelakiin on tehty tämän jälkeenkin runsaasti. (Ijäs & Välimäki 2007, 94; Välimäki 2012, 6.)

Vuonna 2012 elintarvikelakiin tulleet muutokset näkyvät omavalvonnan riskiperusteisuuden korostamisessa sekä toimijan vastuun selkeytymisessä ja korostumisessa. Omavalvonnan kansallista sääntelyä on vähennetty, jolloin toimijan tulee miettiä valvonnan painopisteet oman toiminnan riskien kannalta. 1.9.2011 lähtien omavalvontasuunnitelmaa ei ole enää tarvinnut hyväksyttää viranomaisella ennen toiminnan aloittamista. Nykyisin viranomainen arvioi omavalvontasuunnitelman ensimmäisen tarkastuskäynnin yhteydessä, joka tehdään yleensä noin puolen vuoden kuluttua avaamisesta. Omavalvonnan valvonta on myös muuttunut siten, että käynneillänsä viranomaisen tarkastus kohdistuu enemmän omavalvonnan toteuttamiseen kuin omavalvontasuunnitelmaan. (Vaarala 2011, 4, 21; Välimäki 2012, 6-7.)

Suuri muutos on ollut myös Oiva eli valvontatulosten julkaiseminen vuodesta 2013 lähtien. Oiva-tarkastuksessa elintarvikeviranomainen tarkastaa yrityksen elintarviketurvallisuutta. Oiva-tarkastuksen jälkeen yrityksen valvontatulokset eli Oiva-raportti julkaistaan Oivahymy.fi sivustolle, jossa se on kuluttajien nähtävissä. Vuodesta 2014 lähtien

Oiva-raportti on tullut laittaa myös yrityksen sisäänkäynnin yhteyteen. Oivalla pyritään kannustamaan yrityksiä huolehtimaan elintarvikehygieniastaan sekä tuotteidensa turvallisuudesta. Tavoitteena on Oivan laajeneminen kaikkiin elintarvikealan yrityksiin vuoden 2016 aikana. (Oivahymy c.)

Viimeisin omavalvontaan vaikuttanut säädös on maa- ja metsätalousministeriön tekemä asetus (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle. Tämä asetus astui voimaan 1.4.2015. Asetus koskee elintarvikkeiden tuotetietoja, joita tulee antaa aiempaa enemmän kuluttajalle. Kuluttajalle ilmoitettavat tuotetiedot elintarvikkeista tulee olla kirjallisesti tai suullisesti saatavilla. Elintarvikkeen tuotetietoihin sisältyy myös lista ruoka-allergioita ja allergeeneja aiheuttavia ruoka-aineita, jotka tulee kuluttajalle ilmoittaa. (Evira 2015b.)

Tällä hetkellä alan toimijat sekä ammattikeittiöt ovat sisäistäneet hyvin elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit sekä elintarvikehygieniaosaamisvaatimus työntekijöiltä on otettu vakavasti. Tällä hetkellä pienten valmistuskeittiöiden määrä on vähentynyt ja ammattikeittiöiden halutaan nykyisin olevan teknologialla hyvin varustettuja, suuria tuotantoyksiköitä. Osa pienistä valmistuskeittiöistä onkin muutettu palvelukeittiöiksi, joihin ruoka kuljetetaan jäädytettynä. Palvelukeittiöiden tehtävänä ovat ruuan kuumennus sekä pienet ruuanvalmistustehtävät kuten perunalisäkkeen keittäminen. Kuitenkin ammattikeittiöihin kuuluvat myös ravintolat, joissa vielä perusraaka-aineet esikäsitellään ja valmistetaan itse. (Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja 2004, 112; Blomquist 2010, 19–20.)

Omavalvonnan toteuttaminen on muuttunut tekniikan kehittymisen myötä paljon. On kehitelty uusia laitteita tai laitteisiin uusia ominaisuuksia ja toimintoja, jotka edesauttavat ja helpottavat omavalvonnan toteuttamista. Nykyteknologian avulla omavalvontaa voidaan toteuttaa mm. automatisoitujen laitteiden avulla. Kylmälaitteisiin voidaan asentaa lämpötilanseurantajärjestelmä, joka seuraa ja tallentaa laitteiden lämpötiloja. Järjestelmä tekee myös hälytyksen, jos lämpötilan raja-arvo menee ylitse. Nykyisin ruoanvalmistuslaitteisiin pystytään ohjelmoimaan kaikille eri ruoille halutut kypsennyslämpötilat ja – menetelmät. Laitteet myös tallentavat halutut tiedot ruoan valmistukseen, kyp-

sennykseen ja kuljetukseen liittyen. Tietotekniikan hyödyntäminen ja kirjausten sähköistyminen nopeuttavat ja helpottavat tietojen käsittelyä. Nykyään työntekijöiden tulee osata käyttää toiminnoiltaan hyvin erilaisia ja laaja-alaisia koneita, laitteita sekä järjestelmiä. Koneisiin, laitteisiin ja järjestelmiin tulee perehtyä hyvin, jotta niistä saa tarkoituksen mukaisen hyödyn irti. (Metos 2013, 15; Verkasalo 2015.)

### **3.2 Tekniikan kehittymisen vaikutus omavalvontaan**

Ammattikeittiöiden koneet ja laitteet kehittyvät ominaisuuksiltaan, toiminnoiltaan ja teknologialtaan jatkuvasti. Tekniikka on viety pitkälle elintarvikkeiden alkutuotannossa, kuljetuksessa, varastoinnissa, omavalvontaympäristöissä ja toiminnan ohjauksessa sekä ammattikeittiöiden eri tuotannon vaiheissa (Blomquist 2010, 24). Nykyään koneisiin ja laitteisiin on kehitetty ominaisuuksia ja toimintoja, jotka helpottavat ja nopeuttavat myös omavalvonnan tekemistä. Ruoanvalmistusprosessista on mahdollista kerätä nykyaikaisten valmistuslaitteiden avulla tietoa tuotantoprosessin omavalvonnasta sekä jäljitettävyydestä. Tietoja pystyy keräämään ruoan valmistusajankohdasta, tuotteen sisälämpötilasta, valmistuslaitteen lämpötilasta, valmistajasta sekä jakelureitistä. (Taskinen 2008, 2.) Nykyaikaisissa ruoanvalmistuslaitteissa mm. uuneissa ja padoissa on valmiiksi ohjeet sekä toiminnot erilaisten ruokien valmistukseen. Laitteisiin saa myös lisättyä ravintolan omien ruokien valmistusohjeet sekä -toiminnot. Ruoanvalmistuslaitteista mm. uunit ilmoittavat itse, kun ovat huollon tai pesun tarpeessa sekä sen minkä tasoista pesua tarvitsevat. Uuniin lisätään tarpeelliset pesuaineet sekä valitaan tarpeen mukainen pesuohjelma ja tämän jälkeen uuni hoitaa pesun kokonaan itse.

Keittiön patoihin on saatu teknologian kehittymisen myötä monia hyödyllisiä toimintoja lisää. Padoissa on nykyään jäähdystoiminto, jonka avulla ruoan pystyy jäädyttämään tehokkaasti samassa astiassa, missä se on valmistettukin. Patojen ohjaustekniikan ja ruoan lämpötilan näytön ansiosta pystytään kypsennystä nopeuttamaan sekä keittotulosta parantamaan. Padan ohjaustekniikan avulla kypsennysaikaa pystytään lyhentämään 10 - 30 prosenttia. Kun haluttu kypsennyslämpötila on saavutettu, pata säätää automaattisesti lämmitystehoa pienemmälle ja vastaavasti kylmiä tuotteita lisätessä nostaa läm-

mitystehoa automaattisesti. Padoissa on myös vaakatoiminto, jonka avulla reseptin mukaiset raaka-ainemäärät pystytään punnitsemaan suoraan pataan eikä erillistä mittaamista ja raskaiden raaka-ainemassojen siirtoa tarvitse tehdä. (Dieta 2012; Motiva 2015.)

Kuvassa 1 on Metoksen Proveno kombipata. Tässä Metoksen padassa on monia ammattikeittiön työtä sekä omavalvontaa helpottavia ominaisuuksia. Padassa on monitoimijastin, jonka avulla pystyy ohjelmoimaan ruoan aloitus-, kypsennys ja sekoitusajan. EasyRun -ohjelmoinnin avulla pystyy ohjelmoimaan täysautomaattisen tuotantoprosessin, jossa minkäänlaista valvontaa ei tarvita. Pata pystyy ohjelmoimaan esimerkiksi siten, että se säilyttää ruoan kylmänä yön yli ja lämmittää sen automaattisesti aamuksi. Automaattisen jäähdytys toiminnon avulla työntekijän ei tarvitse kuin valita ruoan tavoitelämpötila ja käynnistää jäähdytys. Padassa on ruoanlämpötilaohjaus, jonka avulla tiedetään ruoan todellinen lämpötila koko ruoanvalmistuksen tai jäähdytyksen ajan. Pata reagoi automaattisesti ruoan lämpötilan vaihteluihin, joten työntekijän ei tarvitse seurata ja säätää lämpötilaa. Lämpötilatietoja pystyy hyödyntämään omavalvonnassa ja lämpötilat voidaan rekisteröidä automaattisesti koko ruoanvalmistusprosessin ajalta. Pata voidaan liittää langattomaan Metos TempNet- seurantajärjestelmään, joka kerää automaattisesti lämpötilatiedot omavalvontaan. (Metos 2013, 65–68.)



KUVA 1. Metoksen Proveno Climatic 300E kombipata (Metos 2016a)

Kuvassa 2 on Metoksen täysautomaattinen yhdistelmäuuni SelfCooking Center. Uuni minimoi ominaisuuksiensa avulla energian-, veden-, tilan- ja ajan kulutuksen määrän. Uunin suorituskyvyn avulla pystytään minimoimaan hävikin määrää, vähentämään raaka-aineiden kulutusta sekä takaamaan tasainen ja korkealaatuinen ruoka. Uunin sensorit tunnistavat ruoan koon ja uunin täyttömäärän. Työntekijän jatkuva valvominen ja ruoan lämpötilan säätäminen jäävät pois, sillä uunin herkkä automatiikka valvoo, säätää ja optimoi kypsennysprosessia koko ajan kypsennettävän ruoan mukaan. Ruoan kypsennysnopeus on 30 % suurempi kuin aiemmin. Uunissa on älykäs CareControl – puhdistusjärjestelmä, joka takaa hygieenisen puhdistuksen ja varmistaa, että tehdyn investoinnin arvo säilyy mahdollisimman pitkään. Uuni määrittelee itse likaisuutensa perusteella, minkälaista pesuprosessia vaaditaan ja kuinka paljon puhdistusainetta tarvitaan. Tietojen siirtäminen, kuten uusien reseptien, ohjelmistopäivitysten ja HACCP -tietojen tallennus uuniin on helppoa USB -portin kautta. Uunin kymmenen edeltävän päivän HACCP -tiedot ovat siirrettävissä USB – tikun avulla omavalvontajärjestelmään. (Metos 2013, 95–97, 101, 103.)



KUVA 2. Metoksen SelfCooking Center MSCC 5Senses 102 (Metos 2016c)

### 3.3 Omavalvontaa tukevat sähköiset järjestelmät

Nykyään ravintoloiden omavalvonnassa voi käyttää sähköistä järjestelmää. Sähköisen järjestelmän avulla omavalvontasuunnitelmaan liittyvä tieto sekä lämpötila- ja tarkastuskirjaukset on mahdollista tallettaa yhteen tietokantaan, josta niitä pääsee seuraamaan reaaliaikaisesti. Aikaisemmin käytettyjen paperiversioiden sijasta käsin tehtävät kirjaukset voidaan tehdä jonkin ohjelmiston sekä tietotekniikan laitteen, esimerkiksi automatisoidun tiedonmittauslaitteen, käsipäätteen tai älypuhelimien avulla. (Verkasalo 2016.)

Omavalvonnan lämpötilatietojen keräämisen apuna voidaan käyttää tallentavia mittareita eli loggereita sekä käsikäyttöisiä tiedonkeruu- ja lukulaitteita. Loggerit ohjelmoidaan tietokoneen avulla keräämään tietoa yleensä kylmälaitteiden, esimerkiksi pakastimen lämpötilasta. Loggereiden keräämää tietoa voidaan siirtää, tallentaa ja viedä toisiin sovelluksiin loggerin ominaisuuksista riippuen. Ominaisuuksiltaan loggereita on markkinoilla paljon erilaisia. Kaikissa loggereissa toimintaperiaate on kuitenkin sama eli tiedon kerääminen halutusta tilasta. Ohjelmiston avulla voidaan loggereihin asettaa haluttu tiedonkeruun aika- ja määräväli. Loggereihin asennetaan myös halutut hälytysrajat. Esimerkiksi laitteen lämpötilan raja-arvon mennessä yli loggeri hälyttää liian korkeasta lämpötilasta. Loggerit ovat käteviä laitteiden ja ruoan kuljetuksen lämpötilojen seurannassa. Kuvassa 3 on Teknocalorin USB – loggeri, joka soveltuu kiinteistöjen, varastotilojen ja erilaisten kuljetusten lämpötilavalvontaan. Loggerissa on itsessään USB – liitäntä suoraan tietokoneeseen, joten erillistä tietojen purkulaitetta ei tarvita. (Pietiko Oy; Taskinen 2008, 15.)



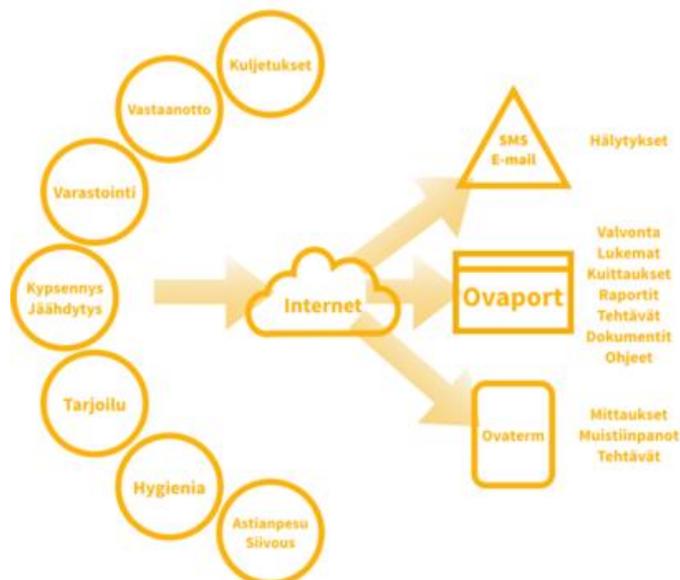
KUVA 3. USB – loggeri (Teknocalor)

Erilaisilla käsipäätteillä tiedonkeruu- ja lukulaitteilla voidaan myös kerätä ja tallentaa lämpötilatietoa (kuva 4). Käsipäätteitä käytetään omavalvonnassa ruokien sekä raaka-aineiden lämpötilaseurannassa, kuten vastaanottotarkastuksissa sekä ruoanvalmistuksen ja tarjoilun aikana tehdyissä tarkastuksissa. Käsipäätteen lämpötila-anturi asetetaan mittaamaan kohteeseen ja tiedonsiirto-ohjelmalla varustettu käsipääte siirtää automaattisesti tiedot Internetin kautta haluttuun omavalvontajärjestelmään. Järjestelmän avulla omavalvonnan kirjaukset tallentuvat pilvipalveluun tai tietopankkiin Internet-selaimen välityksellä. Tallennettuja tietoja pystyy seuraamaan ja tarkastelemaan reaaliaikaisesti Internet-selaimella kuka tahansa, jolla on oikeudet siihen. Tämä helpottaa esimiesten omavalvonnan toteutumisen seurantaan sekä valvontaviranomaisen tarkastuskäyntiä ravintolassa. Valvontaviranomainen voi jo ennen ravintolan tarkastuskäyntiään omilla oikeuksillaan käydä tarkastelemassa miten ravintolassa omavalvontaa kirjataan ja kuinka kirjausten tekeminen toteutuu. Mahdollisesti järjestelmä voi sisältää myös palvelun, joka sisältää hälytykset. Hälytyksien avulla muistutetaan tekemään käsin tehtävät omavalvonta kirjaukset sekä virhetilanteissa hälytys ilmoittaa tehtävistä korjaavista toimenpiteistä. (Ova b, Taskinen 2008, 15.)



KUVA 4. Metoksen käsipääte (Metos 2016b)

Nykyään markkinoilla on myös kokonaisvaltaisia digitaalisia omavalvontajärjestelmiä. Tällaisilla kokonaisvaltaisilla ratkaisulla voidaan kattaa kaikki omavalvonnan vaiheet kuljetuksista, tavarantoimituksen vastaanoton, varastoinnin ja valmistusprosessien kautta tarjoiluun. Käytännössä järjestelmän avulla voidaan valvoa ja mitata laitteiden lämpötiloja, kuiva-  
varastojen ja työtilojen lämpötiloja sekä kosteuksia, pikajäähdytyksen kestoja, tavarantoimituksen vastaanottoa, kypsennyslämpötiloja, astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja, tarjoilulämpötiloja, pintahygieniaa ja yleistä siisteyttä. (Ova a.) OVA – omavalvontajärjestelmän tiedonkeruuympäristö on kuvattuna kuviossa 2. Alussa palvelun myyjä ja asiakas perehtyvät yhdessä käyttökohteeseen ja käyttötarpeisiin eli tekevät tarvekartoituksen yritykselle. Asiakkaalle rakennetaan hänen tarpeisiinsa sopiva ratkaisu. Tämän jälkeen laitteet asennetaan yritykseen käyttöön otettaviksi. Palvelun tarjoajilla on yleensä saatavilla järjestelmäänsä koulutuspalveluita sekä tuki-, huolto- ja takuupalveluita. Palveluun kuuluu yleensä myös mittalaitteiden vaadittujen standardien mukainen kalibrointi eli tarkkuuden varmistaminen. (Ova d.) Lisäpalveluna palveluntarjoajalla on monesti asiakkaille saatavilla omavalvontasuunnitelman laadinta, sen ylläpito sekä päivitystoimenpiteet tarvittaessa (Ova a).



KUVIO 3. OVA – omavalvontajärjestelmän tiedonkeruuympäristö (Ova a)

Keskeinen osa omavalvontajärjestelmää on verkkopalvelu, joka on Internet-selaimella toimiva ohjelmisto. Ohjelmistoon rakennetaan käyttäjälähtöisesti tiedonkeruuympäristö (kuvio 2), johon halutut tiedot tallentuvat ja josta niitä pääsee tarkastelemaan sekä keräämään niistä halutessaan raportteja. Asennettujen raja-arvojen ylittyessä hälytykset sekä niiden määrä näkyvät myös käyttöliittymässä, mutta ne voidaan lähettää myös puhelimeen tai sähköpostiin. Tiedot järjestelmään kerätään mittauslähettimien, tiedonkeruupäätteiden ja käsimittausantureiden avulla. Mittauslähettimillä pystytään mittaamaan ilman lämpötilaa ja kosteutta sekä nesteiden ja kiinteiden aineiden lämpötilaa. Mittauslähettimien tiedot kerätään tiedonkeruutukiasemien avulla ohjelmistoon. Tiedonkeruupäätteiden ja käsimittausantureiden avulla voidaan tehdä monenlaisia mittauksia ja kerätä tietoa mistä tahansa, mihin ei esimerkiksi kiinteästi asennettuja lähettimiä ja antureita ole mahdollista asentaa. (Ova c.) Laitteiden lämpötilojen automatisoitu valvontajärjestelmä kerää suuren määrän arvokasta tietoa, jonka pohjalta omaa toimintaa on helppo seurata ja kehittää. Automatisoimalla mittauksen ja valvonnan säästää myös runsaasti aikaa sekä muutos-, poikkeus- ja vikatilanteissa hälytysjärjestelmä mahdollistaa nopean reagoimisen ongelmatilanteisiin. (Ova a.)

### **3.4 Tuotetiedot ja allergeenit**

Uusimpana 1.4.2015 voimaan tulleen omavalvontaa koskevana lakina on tullut maa- ja metsätalousministeriön asetus (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle. Asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle edellyttää tarjoilu ja myyntipaikkoja ilmoittamaan pakkaamattomista elintarvikkeista aiempaa enemmän tietoa kuluttajalle. Pakkaamattomista elintarvikkeista on kuluttajalle ilmoitettava tuotteen nimi, ainesosat, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ruoka-aineet, tarvittaessa alkuperämaa ja tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet. Tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista tulee esittää kuluttajalle ensisijaisesti kirjallisesti elintarvikkeiden läheisyydessä esim. esitteessä tai taulussa. Tiedot voi kuitenkin antaa myös suullisesti, mutta tällöin elintarvikkeiden lä-

heisyydessä tulee olla ilmoitus siitä, mistä asiakas voi elintarviketietoja tiedustella. (Evira 2015b.)

Tärkeänä osana pakkaamattomien elintarvikkeiden tuotetietojen antamisessa kuluttajalle on noussut ruoka-allergioista ja allergian aiheuttajista eli allergeeneistä ilmoittaminen. Allergisoivia elintarvikkeita, joista kuluttajalle tulee ilmoittaa ovat gluteenia sisältävät viljat, äyriäiset, munat, kalat maapähkinät, soijapavut, maito, pähkinät ja mantelit, selleri, sinappi, seesamsiemenet, rikkidioksidi ja sulfiitit, lupiinit sekä nilviäiset. Tiedot pakkaamattomien elintarvikkeiden allergioita ja intoleransseja aiheuttavista tuotteista tulee ilmoittaa kuluttajalle kirjallisesti tai suullisesti. Allergeenit tulee tunnistaa jokaisessa elintarvikeketjun vaiheessa ja varautua virhetilanteisiin. On huolehdittava, että allergisoivat elintarvikkeet eivät pääse kontaminoitumaan muiden raaka-aineiden kanssa missään vaiheessa. Ravintolassa työntekijöiden tulee tietää kuinka allergeeneja sisältäviä tuotteita tulee käsitellä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti. Ravintolassa ruoka-aineallergioiden kannalta on välttämätöntä huolehtia, että ajantasaiset tuotetiedot löytyvät jokaisesta ravintolan käyttämästä elintarvikkeesta. (Evira 2015a.)

### **3.5 Omavalvonnan haasteet**

Jatkuvista muutos- ja uudistuskohteista johtuen ammattikeittiö on työntekijälle vaativa ympäristö. Hygienian ja omavalvonnan säännökset muuttuvat jatkuvasti, käytettävät raaka-aineet ja laitteet uudistuvat sekä asiakkaiden toiveet vaihtelevat mielihalujen mukaan. (Mauno & Lipre 2008, 8.) Kokoajan kehittyvä teknologia on tuonut ja tuo varmasti jatkossakin alalle uusia ja hienoja, työtä ja omavalvontaa helpottavia laitteita. Jotta laitteista saadaan mahdollisimman suuri hyöty, tulee työntekijät kouluttaa laitteisiin kunnolla. Kuten yhteiskunnassammekin niin myös ammattikeittiöissä vallitsee jatkuva kiire. Tämä jatkuva kiire voi helposti johtaa omavalvonnan menetelmissä, kuten raaka-aineiden tarkastuksessa, lämpötilojen mittauksissa, työhygieniassa ja työtavoissa hetkelisen katkoksen kautta virheisiin. Tällaisten virheiden seurauksena myös elintarviketurvallisuuden riskit kasvavat. (Peura-Kapanen & Järvinen 2006, 5-8; Blomquist 2010, 1.)

Ammattikeittiöiden kiinnostus omavalvonnassa käytettäviä sähköisiä järjestelmiä kohtaan on kasvanut, mutta niiden hankinnassa on omat haasteensa. Uusien laitteiden sekä järjestelmien hankintaa ammattikeittiöissä voi hidastaa niiden kalleus, tiedon sekä muiden resurssien, kuten ajan ja osaamisen puute. Vaikka omavalvonnan merkitys alalla on kasvanut valtavasti, joissain tapauksissa vieläkin voi syynä olla myös omavalvonnan ”merkityksen vähäisyys”. Omavalvonnan sähköistymiseen ei välttämättä haluta investoida tai sen rinnalla voi olla myös muita kehittämishankkeita, joiden välillä joudutaan priorisoimaan. Päättäjille voi olla myös vaikea perustella tai konkreettisesti osoittaa sähköisten järjestelmien tuomia hyötyjä. Järjestelmien hankintaa voi osaksi hidastaa ammattikeittiöissä työntekijöiden ja esimiesten tietoteknisen osaamisen tason vaihtelevuus. Siirtyminen sähköisiin järjestelmiin vaatii toimintatapojen muutosta. Järjestelmien opettelu ja omaksuminen vaativat ajallisia ja ohjauksellisia resursseja, joiden järjestäminen voi olla välillä hankalaa. Pienten yritysten kiinnostus sähköisiä järjestelmiä kohtaan on vähäistä. Sähköisten järjestelmien hankinnoille pienissä yrityksissä ei ole välttämättä taloudellista mahdollisuutta, kiinnostusta eikä aikaa. (Taskinen 2008, 20–21.)

### **3.6 Omavalvonta ja tulevaisuuden ennakointi**

Tulevaisuuden ennakoiminen ei ole ennustamista, vaan tulevaisuuden mahdollisuuksien avointa tarkastelua eli tarkastelua siitä, mitä voi tapahtua (Blomquist 2010, 6). Blomquistin (2010, 5) mukaan lähes jokaisen, myös ammattikeittiötyöntekijän ja –tuotannosta vastaavien henkilöiden arkipäivää ovat lyhyen aikavälin tulevaisuuden ennakointi sekä valmistautuminen tulevaisuuteen. Ruokaturvallisuutta tulisi ennakoida laaja-alaisesti. Ennen vuotta 2020 meistä riippumattomat tapahtumat, kuten ilmaston muutoksen seurauksena yleistyneet ympäristökatastrofit, hirmumyrskyt, tulvat, kuivuus, vesipuula, energiapula sekä ennalta arvaamattomat pandemiat, tautiepidemiat ja terrorismi saattavat lisääntyä. Taloudellisen hyödyn maksimointi voi myös johtaa ikäviin seuraamuksiin ruokaturvallisuuden tulevaisuudessa. Yhteiskunnan toiminnot tulevat olemaan entistä riippuvaisempia sähköisistä viestintäkanavista sekä niiden toimivuudesta. (Blomquist 2010, 2.)

Tulevaisuuden ruokaturvallisuus on yksi ammattikeittiöiden toiminnan merkittävä osa-alue, sillä erilaiset ammattikeittiöiden ruokapalvelut koskettavat lähes joka toista suomalaista. Asiakkaalle, palvelun ostajalle ja loppukäyttäjälle tulisi pystyä aukottomasti todentamaan ruoan raaka-ainehankinnat, -kuljetus, -varastointi, -saatavuus, -alkuperä, -jäljitettävyyden sekä tuotantotapa ja ruoan valmistusprosessit. Hygieenisen laadun lisäksi ammattikeittiöiden haasteena tulevat olemaan aterioiden jäljitettävyyden, raaka-aineen alkuperän, tuotantotapojen ja energiasisältöjen ilmoittaminen. Tulevaisuudessa asiakkaat tulevat olemaan nykyistä vaativampia ja hyvän hinta-laatusuhteen lisäksi yhä useampi asiakas edellyttää myös turvallisia, eettisesti oikein tuotettuja ja terveellisiä ruokapalveluita. Teknologian myötä kehittyneet tehokkaat ja nopeasti reagoivat omavalvonnan menetelmät vievät ruokaturvallisuuden tulevaisuutta oikeaan suuntaan. Kuitenkin kiire sekä resurssien pieneneminen saattavat johtaa ruokaturvallisuutta ei toivottuun tilaan. Ruokaturvallisuuden kannalta oman toiminnan lisäksi tulisi ymmärtää laajempia kokonaisuuksia toiminnassa siitä miten asiat liittyvät toisiinsa. Ruokaturvallisuuden eteen tehdään valtavasti töitä ja se on avainasia myös kotimaiselle elintarviketeollisuudelle sekä viennille. Tulevaisuudessa tulisi kaikkien alan toimijoiden kyetä hyvään yhteistyöhön. (Blomquist 2010, 1-2, 19–20.)

Erityisesti seurattaviin riskiryhmiin omavalvonnan toimivuuden ja ruoan turvallisuuden kannalta kuuluvat lapset, sairaat, raskaana olevat ja vanhukset. Tulevaisuudessa vanhusväestön määrä kasvaa. Vanhusväestön määrän kasvu aiheuttaa ateriakuljetusten piirissä olevien määrien lisääntymistä ruokatuotannossa. Lämpötilavaatimukset kuljetuksissa asettavat kuljetuskalustolle erityisvaatimuksia. Kuljetuskalustoihin on merkittävä tekstillä, että ne ovat tarkoitettu vain elintarvikukuljetuksiin. (Blomquist 2010, 21.)

Kiss-Herttuan (2015) opinnäytetyössään tekemässä tutkimuksessa tulevaisuuden osamistarpeista monitoimikeittiössä esille nousi monikulttuurisuus. Monikulttuurisuus koettiin tutkimuksessa käytettyjen haastateltavien mielestä tulevaisuuden haasteena, mutta myös mahdollisuutena. Kielimuuri koettiin suurimmaksi huolenaiheeksi haastateltavien keskuudessa, sillä jos kielitaito ei riitä puolin ja toisin, voi se johtaa ymmärrysvirheiden kautta monenlaisiin ongelmiin ja vaaratekijöihin. (Kiss-Herttua 2015, 43.)

Oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen haastateltiin Tampereen kaupungin elintarvikevalvontaviranomaista sekä Pirkanmaan Osuuskaupan ravintoloiden keittiöpäällikköä. Haastattelussa kysyttiin tietävätkö he, onko elintarvikelainsäädäntöön tulossa muutoksia tai uusia lakeja. Keittiöpäällikkö ei ollut tietoinen ja elintarvikeviranomaisen uskoi muutoksia lainsäädäntöön tulevan jatkuvasti. Kysyttäessä minkälaisia muutoksia ja uudistuksia he uskovat tai tietävät ravintoloiden oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen tapahtuvan, ei elintarvikeviranomaisen osannut vastata. Keittiöpäällikkö uskoi, että koko ajan elintarvikevalvonta menee tarkemmaksi ja kaiken oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyvän toiminnan menevän pikkuhiljaa sähköiseen muotoon. Hän uskoi myös, että tulevaisuudessa ravintoloiden annoksien yhteydessä tulee olla tarkemmin esillä annoksen ravintosisällöt yms. (Pajarinen, keittiöpäällikkö 2016; Sahlstedt, elintarvikevalvonta, ympäristöinsinööri 2016.)

Haastattelussa kysyttiin, ovatko sähköiset järjestelmät ja digitalisoituminen lisääntyneet heidän mielestään ravintoloiden oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen. Elintarvikeviranomaisen mielestä sähköistyminen ja digitalisoituminen eivät ole lisääntyneet merkittävästi, vaan ilmeisesti perinteiset käytännöt koetaan käytännössä ja työntekijöiden vaihtuvuuden takia helpommiksi. Keittiöpäällikön mielestä sähköistyminen ja digitalisoituminen ovat lisääntyneet. Sähköisiin järjestelmiin liittyen kysyttiin vastaajilta toimivatko ne ravintoloiden oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen heidän mielestään hyvin. Elintarvikeviranomaisen mielestä sähköiset järjestelmät toimivat harvoin ravintoloiden oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen hyvin. Hänen mielestään esimerkiksi erilaisten lämpötilojen seuranta- ja hallintajärjestelmien tuottamaa dataa ei välttämättä hyödynnetä lainkaan, koska henkilökuntaa ei ole perehdytetty järjestelmään. Hän myös mainitsi, että ravintoloilla ei ole yhtä kattavaa oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen kuin esimerkiksi kaupan puolella. Keittiöpäälliköltä kysyttäessä, hänen mielestään sähköiset järjestelmät toimivat oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen, kunhan puitteet siihen ovat kunnossa. Hänen mielestään sähköistyminen helpottaa omaa sekä viranomaisten seuranta- ja hallintajärjestelmien toimintaa oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen. Haastattelussa kysyttiin, uskovatko he sähköisten järjestelmien lisääntyvän ravintoloiden oma- ja tulevaisuuden ennakkointiin liittyen. Elintarvikeviranomaisen uskoi, että esim. lämpötilakirjauksia tehdään jatkossa enemmän kannettavalle tietokoneelle tai sähköisiin järjestelmiin. Hän uskoi myös, että reseptikkaan ja allergeenien jäljitettävyyteen liittyen

käyttöön otetaan entistä enemmän avuksi sähköisiä tilaus- ja tuotantojärjestelmiä. Keittiöpäällikkö uskoi, että pikkuhiljaa kaikki siirtyvät käyttämään sähköisiä järjestelmiä omavalvonnassa, koska se on järkevämpää. (Pajarinen, keittiöpäällikkö 2016; Sahlstedt, elintarvikevalvonta, ympäristöinsinööri 2016.)

Viimeisenä haastattelussa kysyttiin, millä tavalla vastaajat uskovat omavalvonnan kehittyvän tulevaisuudessa. Elintarvikeviranomaisen uskoi, ettei ravintoloiden omavalvonnalla tule olemaan mitään yhtenäistä suuntaa. Ravintoloita pyörittävät niin ravintola-alan ammattilaiset kuin lähes kielitaidottomat täysin muulta alalta työkokemuksensa hankkineet toimijat. Todennäköisesti ravintoloiden omavalvonnassa keskitytään samoihin asioihin kuin tälläkin hetkellä eli esim. kylmäketjun hallintaan ja hygieniaan. Jonkin verran ilmassa on ollut sertifiointien hyödyntäminen valvonnassa, mutta toteutuessaan se koskisi todennäköisesti vain hyvin pientä osaa ravintoloita. Keittiöpäällikkö puolestaan uskoi, että omavalvonta tulee menemään tarkemmaksi koko ajan ja sitä kautta ravintoloiden toiminta turvallisemmaksi. Hänen mielestään riskien hallinta sekä toimiminen kehittyvät ja sitä kautta elintarviketurvallisuus riskit vähenevät. Elintarvikkeen omavalvonta on pitkä ketju ja lähtee jo siitä, kun tuote tai elintarvike valmistetaan tuotantopaikassa ja kuljetetaan ravintolaan. Keittiöpäällikkö korosti sitä, että tuotteella on mahdolliset elintarviketurvallisuus riskinsä alkuketjusta asti ravintolaan saakka. Ketju on pitkä ja jos jossain kohtaa tuotteen elintarviketurvallisuus vaarantuu, on tuote pilalla. (Pajarinen, keittiöpäällikkö 2016; Sahlstedt, elintarvikevalvonta, ympäristöinsinööri 2016.)

## 4 HENKILÖKUNNAN PEREHDYTYKS OMAVALVONTAAN

### 4.1 Henkilökunnan perehdyttäminen

Uuden työn aloittaminen ja uuden työntekijän perehdyttäminen on strateginen prosessi. Prosessissa uusi työntekijä tuodaan mukaan organisaatioon ja sen toimintaan tarjoamalla tarvittavia tietoja, koulutusta, mentorointia ja valmennusta koko organisaatioon siirtymisen ajan. (The iPlex 2016.) Kuviossa 2 on kulkukaava, jonka mukaan työn aloittamisen ja perehdyttämisen olisi hyvä edetä.



KUVIO 4. Työn aloittamisen ja perehdyttämisen kulkukaava (The iPlex 2016, muokattu)

Perehdyttämisellä tarkoitetaan kaikkia niitä toimenpiteitä, joiden avulla perehdytettävä oppii tuntemaan työpaikkansa ja oman työnsä. Yritykseen ja työyhteisöön perehdyttä-

misen osalta työntekijän tulisi oppia tuntemaan oma työpaikkansa, sen toiminta-ajatus, liike- tai palveluidea, yrityksen tavat, työpaikkansa ihmiset, työtoverinsa ja asiakkaat. Työhön perehdyttämisen eli työnopastuksen kohdalla työntekijän tulisi oppia omaan työhönsä liittyvät odotukset sekä omat työtehtävänsä. Perehdyttäminen hyvin hoidettuna vie aikaa, mutta aika joka siihen käytetään, tulee jossakin vaiheessa monin verroin takaisin. Perehdyttämisen tavoitteena on saada työntekijä työskentelemään mahdollisimman nopeasti itsenäisesti. Mitä nopeammin perehdytettävä oppii uudet asiat, sitä nopeammin hän pystyy työskentelemään itsenäisesti. Perehdyttämisen avulla pyritään sitouttamaan perehdytettävä työyhteisöön sekä luomaan hänelle myönteinen asennoituminen työyhteisöä ja työtä kohtaan. Hyvin tehty perehdyttäminen on tärkeä osa yrityksen menestymistä, sillä se luo perustan työn tekemiselle sekä hyvälle yhteistyölle. (Työturvallisuuskeskus 2000, 4-5.)

Perehdyttämiseen yrityksen tulisi valmistautua jo ennen kuin uusi työntekijä aloittaa työnsä työpaikalla. Esimiehen tulee valita perehdyttäjä, joka vastaa uuden työntekijän opastamisesta. Perehdyttäjän valitsemisessa esimiehen tulee huomioida mahdollisen perehdyttäjän tiedot, taidot, asenteet sekä valmiudet perehdyttämiseen. Esimiehen tulee miettiä vastuunjako perehdyttäjän kanssa, mikä on esimiehen ja mikä perehdyttäjän osuus perehdytyksessä. Yrityksen olisi hyvä laatia perehdyttämissuunnitelma. Perehdyttämissuunnitelmaa lähtiessä tekemään on yrityksen aluksi mietittävä perehdyttämisen tavoitteet eli mitä työntekijän tulee osata perehdyttämisen jälkeen. Sekä mikä on yrityksen tarve ja mitkä ovat käytettävissä olevat resurssit. Toisena lähtökohtana on yksilön perehdyttämistarpeen selvittäminen eli minkälaista perehdytystä ja mihin asioihin työntekijä perehdytystä tarvitsee. On huomioitava onko kyseessä esim. koko henkilöstö vai uusi työntekijä. (Työturvallisuuskeskus 2000, 7; Eräsalo 2011, 64 – 65.)

Perehdyttämisen sisältö voidaan jakaa eri osa-alueisiin, joiden mukaan perehdyttämisessä edetään. Tällaisia osa-alueita voivat olla esimerkiksi perehdytys rekrytointivaiheessa, työsuhteen solmimisvaihe, työntekijän aloittamisvaihe, yleisperehdytys, työnopastus ja seuranta. Ilmoitusta avoimesta työpaikasta voidaan pitää lähtölaukauksena perehdytykselle. Rekrytointivaiheessa annetaan yleistä tietoa yrityksestä, sen arvoista ja toiminta-periaatteista. Työsuhteen solmimisvaiheessa työntekijän kanssa tehdään työsopimus

sekä sovitaan työstä ja työn alkamisesta. Työntekijän aloittamisvaiheessa työntekijälle kerrotaan tarkemmin yrityksestä ja organisaatiosta, esitellään hänet muille työntekijöille, annetaan hänelle kaikki tarpeellinen, mitä hän töihin tullessaan tarvitsee sekä käydään läpi hänen kanssaan perehdyttämisen sisältö. Aloittamisvaiheen jälkeen alkaa työntekijän yleisperehdytys. Yleisperehdytyksessä yrityksellä olisi hyvä olla oman yrityksen pohjalta rakennettu runko, jossa käydään kaikki oleellinen työhön ja yritykseen liittyen läpi uuden työntekijän kanssa. Tämän jälkeen työntekijä pääsee tekemään töitä konkreettisesti, työnopastus apunaan. Työnopastuksessa työntekijälle selvitetään työtehtävät yksityiskohtaisesti ja harjoitellaan niitä riittävästi. Seuranta on tärkeä osa perehdyttämistä ja sitä tulee suorittaa jokaisessa perehdyttämisen vaiheessa. Loppu seuranta sovitaan yleensä niin, että työntekijä on ollut jo jonkin aikaa töissä, kuitenkin viimeistään siinä vaiheessa, kun työntekijän koeaika on loppumassa. Seurannassa tärkeintä on kysyä työntekijältä onko hänellä kysyttävää jostakin tai onko jokin asia jäänyt hänelle epäselväksi. Myös palautteen anto ja vastaanottaminen työntekijältä perehdyttäjälle ovat tärkeä osa seurantaa. Loppu seurannassa on lisäksi hyvä kysyä tarkemmin kuinka työntekijällä on työssään mennyt, kaipaako työntekijä jossakin lisää opastusta tai koulutusta ja mitä mieltä hän on ollut perehdyttämisestä. (Eräsalo 2011, 64 – 65.)

Oheismateriaalin eli perehdytyskansion kokoaminen osaksi perehdytystä varmistaa, että kaikki tarvittava tulee kerrottua perehdytettävälle. Perehdytyskansio ei poista henkilökohtaisen perehdytyksen tarvetta, vaan on tukemassa perehdytysprosessia. Materiaalin avulla perehdytettävä voi itse kerrata oppimiaan asioita, palata myöhemmin perehdytetyyn asiaan ja tarkistaa kansioista mahdollisesti unohtamiaan tai tarkennusta vaativia asioita. Myös perustiedot yrityksestä mm. omistajat, päälliköt ja muut vastuuhenkilöt sekä palkanmaksupäivien, lomatietojen ja muun tärkeän informaation olisi hyvä löytyä kansioista. Jos mahdollista, niin sanottu ”hiljainen tieto” kannattaa kerätä kansioon, sillä usein rutiininomainen tieto voi olla sellaista mitä ei lue missään, mutta on tärkeä opettaa uudelle työntekijälle. Tärkeää on huolehtia, että kaikki tieto mitä perehdytyskansioista löytyy, on ajan tasalla. Jonkin tiedon tai ohjeistuksen muuttuessa, on se päivitettävä myös perehdytyskansioon. (Ranne 2010, 18.)

## 4.2 Omavalvonnan perehdytys

Muun perehdytyksen ohella ravintola-alalla tulee paneutua erityisesti elintarviketurvallisuuksiin ja hygieniaan liittyviin asioihin. Työntekijällä tulee olla hygieniaosaamistodistus eli hygieniapassi voidakseen työskennellä ravintolassa. Työntekijän tulee pitää huolta henkilökohtaisesta hygieniastaan sekä ymmärtää hygienian merkitys työssään. Ravintola-alalla, etenkin kiireessä perehdyttäminen voi olla todella haastavaa ja vaikeaa. Suunniteltaessa perehdytystä mahdolliset ruuhkapäivät, -viikot ja vuorokauden ajat tulee ottaa huomioon. (Ranne 2010, 20.)

Omavalvonta on osa yrityksen jokapäiväistä toimintaa ammattikeittiössä, joten vastuu ja valvonta ovat yrityksen jokaisella työntekijällä. Näin ollen yrityksen omavalvonnan koulutus ja opastus eli omavalvonnan perehdytys jokaiselle työntekijälle kuuluu omavalvontasuunnitelmaan. On tärkeää, että henkilökunta ymmärtää, minkä takia omavalvontaa tehdään ja kuinka tärkeä osa se on yrityksen jokapäiväisessä toiminnassa. (Ijäs & Välimäki 2007, 72.)

Omavalvontaa perehdytettäessä koko henkilöstölle on hyvä pitää yhteinen koulutustilaisuus, jossa käydään yhdessä omavalvontasuunnitelma läpi ja sen jälkeen käydään konkreettisesti toimipaikassa läpi, miten omavalvontaa toteutetaan. Uuden työntekijän tullessa yritykseen, on selvitettävä työntekijän perehdyttämistarve ja perehdytettävä hänet sen mukaan. Yrityksen omavalvontasuunnitelmaan uusi työntekijä tulee perehdyttää aina. Vaikka omavalvonnan tekeminen olisi uudelle työntekijälle tuttua, on hyvä käydä läpi oman yrityksen omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan tekeminen. Yritykset tekevät omavalvontasuunnitelman oman tarpeidensa ja toimintansa mukaan, joten eri yrityksillä on hyvin erilaisia omavalvontasuunnitelmia ja näin ollen myös omavalvontaa toteutetaan erilaisilla yrityksen toiminnasta riippuen. Perehdytetään sitten koko henkilöstöä tai uutta työntekijää on perehdytyksen seuranta hyvin tärkeää. Henkilökunta on se, joka omavalvontaa toteuttaa, joten on tärkeää kysyä heiltä, miten omavalvonnan toteutus on onnistunut ja onko jotakin mitä omavalvonnassa heidän mielestään tarvitsisi kehittää. On hyvä kysyä myös, kuinka perehdytys on koettu ja tarvittaisiinko vielä jossakin lisää koulutusta tai opastusta. (Ijäs & Välimäki 2007, 72.)

## **5 OMAVALVONTASUUNNITELMA OSUUSRAVINTOLA OKSAAN**

### **5.1 Osuusravintola Oksan esittely**

Käytännön toteutuksen opinnäytetyössäni tein Pirkanmaan Osuuskaupan tammikuussa 2016 avaamaan uuteen Osuusravintola Oksaan. Laadin Osuusravintola Oksaan omavalvontasuunnitelman (liite 1) sekä perehdytin henkilökunnan omavalvontaan.

Ravintola toimii Prisma Kalevan yhteydessä ja on toinen Pirkanmaalle aukeava Osuusravintola Oksa. Ensimmäinen Osuusravintola Oksa aukaistiin Prisma Kangasalalle tammikuussa 2015. Osuusravintola Oksa toimii ruokatorina, joka kokoaa alleen eri ruokatuotekonsepteja. Tavoitteena on kattava ja monipuolinen ruokavalikoima saman katon alta. Kalevan Osuusravintola Oksasta löytyy kahvila, salaattibuffet, keitto- ja yksi lämminruokalounas, manse grill, pizza-, pasta- ja nuudelivalikoima sekä mukaan ostettavien tuotteiden myyntipiste. Lisäksi aamuisin Oksassa on tarjolla puurobaari sekä sunnuntai aamupäivisin omistajan brunssi. Asiakkaat Osuusravintola Oksassa koostuvat pääosin kaupankäynnin yhteydessä käyvistä asiakkaista ja Prisma keskuksen henkilökunnasta. Asiakaspaikkoja Osuusravintola Oksasta löytyy noin 180 kappaletta.

### **5.2 Omavalvontasuunnitelman tekeminen ravintolaan**

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa on tehnyt HACCP- periaatetta soveltaen hyvän käytännön ohjeistuksen ravintoloille. Elintarviketurvallisuus virasto Evira on arvioinut ja hyväksynyt MaRan tekemän hyvän käytännön ohjeistuksen ravintoloille. MaRan tekemä hyvän käytännön ohjeistus sisältää omavalvontaan liittyvän säädöstaustan, yleisohjeistuksen sekä lomakepohjat. Ravintolat voivat käyttää tätä hyväkäytännön ohjeistusta apunaan omavalvontasuunnitelmaa laatiessaan täydentämällä ohjetta kirjaamalla siihen oman toimintansa erityispiirteitä. Hyvän käytännön ohjeistuksesta löytyy toimintaohjeet ravintoloiden elintarviketurvallisuuden seurannasta, siivous- ja jätahuolto-

nitelmasta, talousvedestä, tuholaiсторjunnasta, elintarvikkeiden maahantuonnista, näytteenotosta sekä hanatuotteiden valvonnasta. (Evira 2016.)

Omaavontasuunnitelman sisältö vaihtelee ravintoloiden toiminnan mukaan. Kaikkien ravintoloiden omaavontasuunnitelmasta tulisi löytyä toimipaikan, liikeidean ja muiden lähtökohtien kuvaus. Omaavontasuunnitelmassa tulee olla tunnistettuna ravintolan toiminnan vaiheet, joissa voi esiintyä hygieenisii tai muita vaaratilanteita, esimerkiksi elintarvikkeiden vastaanotto. Nämä toiminnan vaiheet ovat ravintolan kriittisiä hallintapisteitä, jotka ravintolan tulee oman toimintansa kohdalla tunnistaa sekä arvioida niiden riskien suuruutta. Näiden toiminnan vaiheiden riskikohtien kohdalla ravintolalla tulee olla tarkkailumenetelmät sekä toimenpiderajat, joita seurataan, esimerkiksi lämpötilat. Omaavontasuunnitelmassa tulee olla selvitys siitä, kuinka toimitaan, jos toimenpiderajat ylitetään. Kaikista ravintolan omaavontaan liittyvistä mittauksista, tutkimuksista, selvityksistä, suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaisille tulee pitää kirjaa. (Ijäs & Välimäki 2007, 73–77; Sundman 2014, 9.)

Omaavontasuunnitelmassa tulee olla toimintaohjeet riskikohtien kuten elintarvikkeiden vastaanoton, valmistuksen, myynnin, jäähdtyksen, tarjoilun ja kuljetuksen osalta. Ohjeissa tulee ilmetä mitä kirjataan, minne kirjataan ja kuinka usein kirjataan. Ohjeistus tulee olla myös valitusten käsittelystä mm. ruokamyrkytysepäilyjen selvittämisestä. Jokaisen työntekijän tulee käydä työt aloittaessaan terveystarkastuksessa sekä työntekijöillä tulee olla voimassa oleva salmonellatodistus sekä hygieniapassi. Näistä on oltava seurantajärjestelmä omaavontasuunnitelmassa. Myös henkilökunnan koulutuksesta tulee olla seurantajärjestelmä. Omaavontasuunnitelmassa tulee olla siivous- ja jätehuoltosuunnitelma. Jätehuoltosuunnitelmassa on oltava selvitys myös siitä, kuinka toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään. Omaavonnassa on oltava kirjallisena elintarvikkeiden jäljitettävyydestä sekä takaisin vetosuunnitelma. Jos ravintolassa otetaan näytteitä, tulee olla näytteenotto ja tutkimussuunnitelma sekä tieto laboratorion, jossa näytteet tutkitaan. Omaavontasuunnitelmasta tulee löytyä asiakirjat sekä omaavonnassa käytettävät lomakkeet. Ravintolan tulee nimetä omaavonnan vastuuhenkilö, joka tulee olla merkittynä myös omaavontasuunnitelmaan. Omaavontasuunnitelmaa

tulee päivittää ja se on pidettävä ajantasaisena. (Helsingin kaupungin ympäristökeskus 2012, 2-3; Sundman 2014, 9.)

### 5.3 Toteutus

Omavalvontasuunnitelman (liite 1) Osuusravintola Oksaan laadin yhdessä Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöpäällikön kanssa. Päävastuu omavalvontasuunnitelman ja siihen liittyvien seurantalomakkeiden sekä viikkosiivouslistojen tekemisessä oli minulla. Pidimme tasaisin väliajoin keittiöpäällikön kanssa palavereita, joissa päivitimme tilannetta ja sovimme kuinka työn kanssa edetään. Palaveria pidimme myös ravintolapäällikön, ravintolasiivouksen esimiehen sekä omavalvonnan sähköisen järjestelmän, siivoussuunnitelman ja siivousaineita sekä -välineitä toimittavan yhteistyökumppanin Diverseyn kanssa. Kun omavalvontasuunnitelma oli omasta mielestäni valmis, kävimme sen vielä keittiöpäällikön kanssa yhdessä tarkasti läpi ja teimme tarvittavat korjaukset siihen.

Ennen kun aloin laatimaan omavalvontasuunnitelmaa Osuusravintola Oksaan, tutustuin ravintolan omavalvontasuunnitelman tekemisen eri osa-alueisiin teoriassa. Teoriaan tutustumisen jälkeen aloin laatia omavalvontasuunnitelmaa ja pohjana käytin Osuusravintola Oksa Kangasalan omavalvontasuunnitelmaa. Käytin paljon apuna omavalvontasuunnitelmaa laatiessani Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRan laatimaa hyvän käytännön ohjetta ravintola-alalle sekä elintarviketurvallisuusvirasto Eviran antamia ohjeita elintarviketurvallisuuteen liittyen.

Kun omavalvontasuunnitelma oli valmis, perehdytin työntekijät siihen. Laadin ennen perehdytystä ravintolan omavalvontasuunnitelman pohjalta diaesityksen. Diaesityksen avulla kävin koko omavalvontasuunnitelman eri osa-alueet työntekijöiden kanssa läpi. Perehdytys pidettiin kaikille työntekijöille samaan aikaan Kalevan Prisman kokous- ja koulutustilassa. Pitämäni perehdytystilaisuuden lisäksi jokaisen työntekijän tuli lukea laatimani omavalvontasuunnitelma Osuusravintola Oksa Kalevaan. Perehdytystilaisuuden ilmapiirin pyrin pitämään mahdollisimman avoimena ja keskustelevana. Kehotin

työntekijöitä kyselemään ja kertomaan omia kokemuksiaan kaikesta, mitä asioiden tiimoilta mieleen tuli.

Kävin diaesityksen avulla omavalvontasuunnitelman eri osa-alueet läpi. Esityksen alussa kysyin työntekijöiltä miksi omavalvontaa tehdään ja kenen vastuulla sen tekeminen on. Tässä kohtaa työntekijät osasivat hyvin vastata kysymyksiin ja tämän jälkeen kävin vielä läpi kysymysten vastaukset. Kävin työntekijöiden kanssa läpi, mitkä asiat omavalvontasuunnitelmaan tulee kirjata ja mitkä ovat Osuusravintola Oksa Kalevan kriittiset valvontapisteet. Tämän jälkeen kävimme kriittiset valvontapisteet yksitellen tarkemmin läpi. Osuusravintola Oksan kriittisiä valvontapisteitä ovat kylmä- ja pakastetuotteiden vastaanotto ja varastointi, elintarvikkeiden käsittely, ruoanvalmistus, ruokavalmisteiden jäähdytys ja uudelleen kuumennus, lämpötilojen seuranta, ruoanvalmistus- ja käsittelytilojen yleinen puhtaustaso, henkilökunnan henkilökohtainen hygienia, tuotetiedot ja allergeenit sekä valvonnan toimivuus. Kävimme läpi myös tuotteiden myyntikelpoisuuden ja asiakasvalitukset, ruokamyrkytykset, siivoussuunnitelman, astiahuollon, pinta-  
puhtausnäytteet, tuholaiistorjunnan ja jätehuollon, toimintasuunnitelman takaisinvetotilanteessa, viikkosiivouslistat sekä paperille ja sähköisesti tehtävät omavalvontakirjaukset. Ennen kuin lähdin käsittelemään ruokamyrkytyksiä, annoin työntekijöille tehtäväksi miettiä, kuinka he toimisivat, jos saisivat asiakkaalta yhteydenoton ruokamyrkytyspäilystä. Työntekijät saivat miettiä vierustoverinsa kanssa kuinka toimia ja lopuksi he saivat halutessaan kertoa, miten olisivat tai olivat toimineet kyseisen tilanteen sattuessa. Tämän jälkeen kävimme yhdessä läpi, miten tulisi toimia. Samalla tavalla tein myös takaisinvetotilanteen kohdalla, jossa työntekijät saivat ensin miettiä parin kanssa kuinka toimia, jos tavarantoimittajalta tulisi takaisin veto tiedote. Tämän jälkeen kävimme asian vielä yhdessä läpi. Lopuksi kertasimme kaikki Osuusravintola Oksassa tehtävät omavalvontakirjaukset ja tätä ennen työntekijät saivat ensin itse kertoa mitä omavalvontakirjauksia Osuusravintola Oksassa tulee tehdä ja mistä kaikesta. Valitettavasti perehdytys-tilaisuuteen ei saatu vielä tablettia käyttöön, joilla omavalvonnan lämpötilakirjaukset tehdään, mutta pääsin onneksi Internet-linkin avulla näyttämään henkilökunnalle, minkä näköinen sähköinen seurantalomake on ja miten omavalvonnan kirjausten merkitseminen käytännössä tapahtuu.

Pyrin perehdytyksessäni siihen, että työntekijät ymmärtäisivät mahdollisimman käytännönläheisesti, kuinka omavalvontaa Osuusravintola Oksassa toteutetaan. Työntekijöille tekemissäni kysymyksissä työntekijät olivat aktiivisesti mukana ja yhdessä vastauksia läpi käydessä, työntekijät kertoivat esimerkkejä, mitä heidän omalle kohdalle oli kyseisen asian tiimoilta tapahtunut. Lopuksi kehotin heitä kysymään keittiöpäälliköltä tai ravintolapäälliköltä, jos jotakin kysyttävää perehdytyksentilaisuuden jälkeen omavalvontaan liittyen tulee. Pyysin heitä myös seuraamaan, kuinka omavalvonnan toteutus onnistuu ja jos huomaavat puutteita, korjattavaa tai kehitettävää niin tiedottaisivat niistä keittiö- tai ravintolapäällikköä, jotta asia voitaisiin mahdollisesti korjata. Sovimme myös, että seuraavassa henkilökunnan palaverissa he kävisivät yhdessä läpi, kuinka omavalvonnan toteutus on onnistunut ja olisiko siinä mahdollisesti jotakin kehitettävää.

Jälkeenpäin kyselin ravintolapäälliköltä, kuinka omavalvonnan toteuttaminen on lähtenyt ravintolassa käyntiin. Uuden ravintolassa auetessa on kiirettä ollut ja asiat sekä tavarat ovat vielä hakeneet paikkaansa. Hän kertoi omavalvonnan kuitenkin lähteneen hyvin käyntiin. Omavalvonnan sähköiseen järjestelmään lämpötilojen merkkaukseen he olivat valinneet työntekijöistä kaksi halukasta, joiden vastuulla on merkata tabletille omavalvonnan lämpötilat. Tämän he olivat todenneet toimivammaksi kuin sen, että kaikki työntekijät merkkaisivat lämpötiloja tabletille. Kun lämpötilojen merkkkaus on jonkun vastuulla, tulee se paremmin tehdyksi. Keittiöpäällikkö kertoi, että ravintolassa oli käynyt elintarvikeviranomaisen ja tehnyt Oiva-tarkastuksen. Osuusravintola Oksa Kaleva oli saanut oivallisen eli parhaan mahdollisen hymiön tulokseksi, mistä he ovat todella ylpeitä.

## 6 POHDINTA

Omavalvonnan, kuten varmasti myös jokaisen ravintolan tavoitteena on tuottaa asiakkailleen hyvä laatuista sekä turvallisia tuotteita. Näin ollen omavalvonta ja sen toimivuus ovat tärkeä osa ravintoloiden jokapäiväistä toimintaa. Ravintoloiden omavalvonta nousee koko ajan näkyvämmäksi myös kuluttajille. Eniten se näkyy elintarviketurvallisuuksivirasto Eviran koordinoimassa elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä Oivassa. Kun Oiva-tarkastus on tehty ravintolaan, on tarkastusraportti näkyvässä kuluttajille internetissä sekä yrityksen sisäänkäynnin yhteydessä. Myös viimeimpänä 1.4.2015 elintarvikkeita koskevana säädöksenä on tullut asetus, jonka mukaan kuluttajalle on annettava aiempaa enemmän tietoa elintarvikkeesta. Ravintoloiden tulee pystyä antamaan kuluttajalle kaikista tuotteistaan tuotetiedot joko suullisesti tai kirjallisesti. Tärkeäksi osaksi tuotetietojen ilmoittamisessa on noussut lista ruoka-allergioista ja allergeeneja aiheuttavista ruoka-aineista, jotka tulee kuluttajalle pystyä ilmoittamaan.

Koko ajan kehittyvä teknologia ja digitalisoituminen ovat vaikuttaneet myös omavalvontaan. Ruoanvalmistuslaitteissa ja koneissa on nykyään ominaisuuksia sekä toimintoja, jotka helpottavat ja nopeuttavat omavalvonnan toteuttamista. Nykyään markkinoilla on myös kokonaisvaltaisia digitaalisia omavalvontajärjestelmiä, jotka pystytään rakentamaan yrityksen tarpeita vastaavaksi. Järjestelmän avulla pystytään seuraamaan ja mittaamaan pintahygieniaa, yleistä siisteyttä sekä lämpötiloja niin laitteista kuin ruoista. Myös erilaiset koulutukset sekä omavalvontasuunnitelman laadinta ja päivitys kuuluvat monesti palvelun tarjontaan. Automatisoidut lämpötilamittaukset vähentävät henkilökunnan työtä sekä varmistavat sen, että lämpötiloja seurataan halutuvin välein. Asetettujen lämpötila raja-arvojen ylittyessä järjestelmä ilmoittaa virheestä, mikä auttaa reagoimaan mahdollisimman nopeasti esim. rikkimenneen laitteen kanssa. Digitaalisten järjestelmien avulla päästään eroon käsin tehtävistä paperisista kirjauksista. Sähköisiä kirjauksia ja omavalvonnan toteutumista on myös helppo seurata ja tarkastella järjestelmän avulla.

Alalle ominainen jatkuva muutos ja kiire asettavat omat haasteensa toimijoille ja työntekijöille sekä vaikuttavat myös osaltansa omavalvontaan. Kiireessä hygieniaan ja omavalvontaan liittyen saattaa tulla laiminlyöntejä, jotka voivat johtaa tilanteisiin, joissa elintarviketurvallisuuden riskit kasvavat. Jatkuvasti uudistuvat lait sekä uusien laitteiden ja sähköisten järjestelmien käyttö asettaa omat haasteensa alan toimijoille. Työntekijöiden tulee olla perillä uudistuneista säännöksistä ja siitä kuinka ne vaikuttavat käytännössä heidän työhönsä. Uudet laitteet sekä järjestelmät helpottavat ja nopeuttavat omavalvontaa, mutta asettavat omat haasteensa työntekijöille. Työntekijöiden tulee osata käyttää laitteita ja järjestelmiä, jotta niistä saadaan irti mahdollisimman suuri hyöty. Työntekijöille uusista laeista tiedottaminen ja niiden vaikutuksesta toimintaan sekä uusien laitteiden ja järjestelmien perehdyttäminen on todella tärkeää.

Tulevaisuuden ruokaturvallisuus on yksi merkittävä osa alue ammattikeittiöiden toiminnassa, sillä ammattikeittiöiden erilaiset ruokapalvelut koskettavat lähes joka toista suomalaista. Jokaisen alalla työskentelevän arkipäivää on lyhyen aikavälin tulevaisuuden ennakointi sekä siihen valmistautuminen. Tulevaisuudessa ruokaturvallisuuden kannalta oman toiminnan lisäksi tulisi ymmärtää toiminta kokonaisuutena eri toimijoiden välillä ja kyetä hyvään yhteistyöhön muiden toimijoiden kanssa. Blomquistin (2010) mukaan ruokaturvallisuutta tulisi ennakoida mahdollisimman laaja-alaisesti, sillä ennen vuotta 2020 meistä riippumattomat tapahtumat, kuten ympäristökatastrofit, hirmumyrskyt, tulvat, kuivuus, vesipula, energiapula sekä ennalta arvaamattomat pandemiat, tautiepidemiat ja terrorismi saattavat lisääntyä. Tulevaisuudessa ammattikeittiöiden haasteena hygieenisen laadun lisäksi tulevat olemaan aterioiden jäljitettävyyden, raaka-aineen alkuperän, tuotantotapojen ja energiasisältöjen ilmoittaminen. Tulevaisuudessa asiakkaat tulevat siis olemaan entistä vaativampia tuotteiden tietojen suhteen. Vaikka teknologian kehittymisen myötä omavalvontaa helpottavat ja reagointia nopeuttavat laitteet ovat vieneet ruokaturvallisuuden tulevaisuutta oikeaan suuntaan, voivat jatkuva kiire sekä resurssien väheneminen johtaa ruokaturvallisuutta ei-toivottuun tilaan. Myös vanhusväestön määrän lisääntyminen laitoksissa sekä monikulttuurisuus vaikuttavat omalta osaltaan omavalvonnan tulevaisuuteen. Vanhusväestön määrän kasvu vaikuttaa ateriakuljetusten lisääntymiseen tulevaisuudessa. Elintarvikkeiden kuljetus asettaa kuljetuskalustolle erityisvaatimukset, eikä niitä saa käyttää mihinkään muuhun.

Monikulttuurisuus koettiin tulevaisuuden haasteena, mutta myös mahdollisuutena Hajnalkan (2015) opinnäytetyössä tekemässä tutkimuksessa tulevaisuuden osaamistarpeista monitoimikeittiössä. Haastateltavien huolenaiheena oli kielimuuri ja sen kautta mahdollisesti syntyvät väärinymmärrykset sekä virheet.

Opinnäytetyöni käytännön osuutta tehdessäni päällimmäiseksi asioiksi nousivat uusi tuotetietoja koskeva laki, allergeenien huomioiminen omavalvontasuunnitelmassa, sähköisen järjestelmän seurantalomakkeen laadinta ymmärrettävään muotoon sekä henkilökunnan perehdyttämisen tärkeys. Näin ollen koin teoriapohjan työssäni tukevan todella hyvin käytännön toteutuksessa tarvitsemaani tietoa. Omavalvontasuunnitelmaa työssäni haasteena oli välillä uuden ravintolan perustaminen haasteet. Työtä tehdessäni tuli paljon muutoksia ravintolan tuotteistukseen ja moni asia oli auki ja muuttui vielä ravintolan aukeamisen viime metreillä. Yhteistyö kuitenkin sujui hyvin keittiöpäällikön kanssa ja hän tiedotti minulle nopeasti tulleista muutoksista. Tein ravintolaan myös viikkosiivouslistat, joissa jaoin ravintolassa tehtävät siivoustyöt työvuorokorttien mukaan. Siivoustöiden jakaminen työvuorokorteille oli haastavaa, koska kyseessä oli uusi ravintola ja käytännössä ei vielä tiedetty kuinka työvuorot toimivat ja miten kenelläkin työvuorossa olevalla olisi aikaa siivoustehtäville. Pitämässäni perehdytystilanteessa kehotin työntekijöitä informoimaan esimiehiään, jos jokin asia ei toimisi omavalvonnan kohdalla käytännössä. Toivon, että sitä kautta toimintaa kehitetään tarvittaessa. Perehdytyksessä työntekijät olivat aktiivisesti mukana ja olin itse perehdytystilaisuuden onnistumiseen todella tyytyväinen.

Jälkeenpäin oli mukava kuulla, että omavalvonnan toteutus oli lähtenyt hyvin käyntiin, vaikka uuden ravintolan auetessa kiirettä olikin pitänyt. Oli myös mielestäni hyvä, että lämpötilojen kirjauksiin sähköiseen järjestelmään oli nimetty vastuuhenkilöt. Tämä mielestäni kertoi siitä, että ravintolassa oli mietitty ja kehitetty toimintaa siihen, mikä olisi heille käytännössä toimivin ratkaisu. Oli mahtavaa kuulla, että ravintola oli saanut oivallisen hymiön Oiva-tarkastuksesta, vaikka sitä tietenkin lähdettiinkin hakemaan jo omavalvontasuunnitelmaa laatiessa.

## LÄHTEET

- Blomquist, U. 2010. Ruokaturvallisuuden tulevaisuuden haasteet ammattikeittiöissä 2020. Ruokaturvallisuus on alan toimijoiden yhteinen tehtävä? Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.
- Dieta. 2012. Maailman helpoin pata. Luettu 13.1.2012.  
<https://www.dieta.fi/files/Premier%20MX%20pata.pdf>
- Elintarvikelaki 13.1.2006/23.
- Eräsalo, U. 2011. Käytännön henkilöstöjohtaminen majoitus- ja ravintola-alalla. 2.painos. Helsinki: Restamark.
- Evira. 2012. Omavalvonta. Päivitetty 28.5.2012. Luettu 29.5.2015.  
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/>
- Evira. 2015a. Elintarvikealan toimijan, valvontaviranomaisten ja kuluttajan vastuu. Päivitetty 1.4.2015. Luettu 13.1.2016.
- Evira. 2015b. Merkinnät pakollisiksi myös pakkaamattomille elintarvikkeille. Päivitetty 4.12.2015. Luettu 13.1.2016.  
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/?bid=4211>
- Evira. 2016. Eviran arvioimat hyvän käytännön ohjeet. Päivitetty 17.2.2016. Luettu 23.3.2016.  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/hyvan+kaytannon+ohjeet/eviran+arvioimat+hyvan+kaytannon+ohjeet/>
- Hatakka, M., Pakkala, P., Siivonen, P. & Turja, M. 2004. Elintarvikehygienia. Hygieniaosaaminen ja omavalvonta. Helsinki: WSOY.
- Helsingin kaupungin ympäristökeskus. 2012. Omavalvonta. Luettu 23.3.2016.  
<http://www.hel.fi/static/ymk/esitteet/omavalvontaohje.pdf>
- Ijäs, T. & Välimäki, M. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. 2.painos. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.
- Kiss-Herttua, H. 2015. Osaamistarpeet tulevaisuuden monitoimikeittiössä. Matkailualan koulutusohjelma. Lapin ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.
- Kylmäketju.fi. Tuotteiden asettamat vaatimukset. Luettu 12.6.2015.  
<http://kylmaketju.fi/toimintaketju/tuotteiden-asettamat-vaatimukset/tuotteiden-asettamat-vaatimukset/>
- Laki elintarvikelain muuttamisesta. 8.4.2011/352.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle. 16.10.2014/834.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara Ry. 2011. Omavalvonta ravintolassa: elintarvikkeet. Helsinki: Restamark.

Mauno, S. & Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY

Metos. 2013. Ammattikeittiökuvasto. Luettu 17.3.2016.  
[http://www.metos.fi/pdf/catalogs/Metos\\_Suomi\\_2013.pdf](http://www.metos.fi/pdf/catalogs/Metos_Suomi_2013.pdf)

Metos. 2016a. Kombipata Metos Proveno Climatic 300E. Luettu 17.3.2016.  
[http://www.metos.com/page.asp?pageid=prods&languageid=FI&groupid=735&prodid=4222757&title=Kombipata%20Metos%20Proveno%20Climatic%20300E&#.Vup7D\\_mLTIV](http://www.metos.com/page.asp?pageid=prods&languageid=FI&groupid=735&prodid=4222757&title=Kombipata%20Metos%20Proveno%20Climatic%20300E&#.Vup7D_mLTIV)

Metos. 2016b. Käsipäätte HACCP TempNet Handy Aromi. Luettu 18.3.2016.  
<http://www.metos.com/page.asp?pageid=prods&languageid=FI&groupid=619&prodid=4007086&title=K%C3%A4sip%C3%A4te%20HACCP%20TempNet%20Handy%20Aromi&#.VuuxLPmLTIU>

Metos. 2016c. SelfCooking Center Metos MSCC 5Senses 102. Luettu 17.3.2016.  
[http://www.metos.fi/page.asp?pageid=prods&languageid=FI&groupid=612&prodid=4242074&title=SelfCooking%20Center%20Metos%20MSCC%205Senses%20102&#.Vuply\\_mLTIV](http://www.metos.fi/page.asp?pageid=prods&languageid=FI&groupid=612&prodid=4242074&title=SelfCooking%20Center%20Metos%20MSCC%205Senses%20102&#.Vuply_mLTIV)

Motiva. 2015. Padat. 29.7.2015. Luettu 8.1.2016.  
[http://www.motiva.fi/julkinen\\_sektori/ammattikeittiot/laitteiden\\_energiatehokas\\_kaytto/padat](http://www.motiva.fi/julkinen_sektori/ammattikeittiot/laitteiden_energiatehokas_kaytto/padat)

Oivahymy. a. Oiva-arvosanat. Luettu 11.6.2015.  
<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-arvosanat/>

Oivahymy. b. Oivan taustaa. Luettu 11.6.2015.  
<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oivan+taustaa/>

Oivahymy. c. Oiva-valvontatietojen julkaiseminen. Luettu 10.6.2015.  
<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/>

Ova. a. Keittiöt. Luettu 20.1.2016. <https://www.ova.fi/kayttokohteet/keittiot/>

Ova. b. Mittauslähettimet. Luettu 18.3.2016.  
[https://www.ova.fi/ova\\_palvelu/mittauslahettimet/](https://www.ova.fi/ova_palvelu/mittauslahettimet/)

Ova. c. Ova-palvelu. Luettu 20.1.2016. [https://www.ova.fi/ova\\_palvelu/](https://www.ova.fi/ova_palvelu/)

Ova. d. Palvelut. Luettu 20.1.2016. [https://www.ova.fi/ova\\_palvelu/palvelut/](https://www.ova.fi/ova_palvelu/palvelut/)

Pajarinen, H. Keittiöpäällikkö. 2016. Haastattelu 17.2.2016. Haastattelija Tamminen, T. Tampere.

Peura-Kapanen, L. & Järvinen, R. 2006. Kuluttajien käsityksiä riskeistä, niiden hallinnasta ja sähköisestä vakuuttamisesta. Julkaisuja 7/2006. Kuluttajatutkimuskeskus.

Pietiko Oy. Tallentavat mittarit. Luettu 9.1.2016.  
[http://www.pietiko.fi/dataloggerit/esitteet/thermochron\\_ds1921g\\_ds1922t\\_ds1923\\_ds1922L\\_dataloggeri\\_esite\\_pietiko\\_fin.pdf](http://www.pietiko.fi/dataloggerit/esitteet/thermochron_ds1921g_ds1922t_ds1923_ds1922L_dataloggeri_esite_pietiko_fin.pdf)

Ranne S. 2010. Perehdyttäminen Oy Nord Wine Finland LTD:ssä. Tietojenkäsittelyn koulutusohjelma. Turun ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Sahlstedt, T. Elintarvikevalvonta, ympäristöinsinööri. 2016. Haastattelu 29.3.2016. Haastattelija Tamminen, T. Tampere.

Sundman M. 2014. Omavalvontasuunnitelman perehdyttäminen henkilökunnalle, case Kuopio Amarillo. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Savonia-ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

The iPlex. 2016. On-boarding and Induction. Luettu 2.3.2016.  
<http://www.theiplex.com/global/what-we-do/onboarding>

Taskinen T. 2008. Sähköisten järjestelmien hyödyntäminen ammattikeittiöiden omavalvonnassa. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Tutkimuksia ja raportteja.

Tunturi-Lapin Ympäristöterveydenhuolto. Oivahymy-valvontatietojen julkaiseminen. Luettu 10.2.2016. <http://www.tunturilapinyth.fi/fi/elintarvikevalvonta/oivahymy--valvontatietojen-julkaiseminen.php>

Työturvallisuuskeskus. 2000. Perehdyttäminen palvelualoilla. 2. painos. Oy Edita Ab.

Vaarala A. 2011. Omavalvonta. Elintarvikelain muutos –seminaari 13.9.2011. Elintarvikehygienian yksikkö Evira.  
[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/tapahtumat/vaarala\\_muutosseminaari13092011.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/tapahtumat/vaarala_muutosseminaari13092011.pdf)

Verkasalo M. 2015. Internet parantamaan elintarviketurvallisuutta. 6.11.2015. Luettu 8.1.2016. <https://www.ioliving.com/fi/internet-parantamaan-elintarviketurvallisuutta/>

Verkasalo M. 2016. Metos-IoLiving Gastro 2016 messuilla. 16.3.2016. Luettu 13.4.2016. <https://www.ioliving.com/fi/metos-ioliving-gastro-2016-messuilla/>

Välilikylä T. 2012. Hygieniaopas. Pori: Vammalan kirjapaino Oy.

Välimäki M. 2012. Hyvät käytännöt ravitsemis- ja puhtauspalveluissa. Tampere: Tammerprint Oy.

**LIITTEET**

Liite 1. Omavalvontasuunnitelma Osuusravintola Oksaan

# OMAVALVONTA- SUUNNITELMA

Osuusravintola Oksa  
Kaleva

Pirkanmaan Osuuskauppa  
Osuusravintola Oksa  
Sammonkatu 75  
Tampere  
010 76 7

Heidi Pajarinen ja Tiina Tamminen  
Tammikuu 2016

(jatkuu)

## SISÄLTÖ

- 1 Ravintolan tiedot, alueen terveystarkastajan tiedot ja yhteistyölaboratorion perustiedot
- 2 Omavalvonnan tavoitteet
  - 2.1 Vastuualueidenjako
  - 2.2 Ravintolan esittely
  - 2.3 Tuoteryhmät
  - 2.4 Omavalvonnan sisältö
  - 2.5 Asiakirjat
  - 2.6 Asiakaspaidat ja aukioloajat
  - 2.7 Henkilökunta
  - 2.8 Laiteluettelo
- 3 Tavarin vastaanotto ja valvonta
  - 3.1 Tavarin toimitus
  - 3.2 Tavarin vastaanotto
  - 3.3 Tilat
  - 3.4 Kuorman purkaminen ja päivämäärät
  - 3.5 Lähetyslista ja lämpötilavalvonta
  - 3.6 Elintarvikkeiden säilytys
  - 3.7 Elintarvikkeiden kulkukaavio
  - 3.8 HACCP
- 4 Ruuanvalmistus
  - 4.1 Vastuuhenkilöt
  - 4.2 Raaka-aineiden säilyttäminen
  - 4.3 Ruoan valmistus Osuusravintola Oksassa
  - 4.4 Esivalmistelu
  - 4.5 Lämpösäilytys
  - 4.6 Jäähdytys
  - 4.7 Uudelleen kuumennus

- 5 Tuotetiedot ja allergeenit
  - 5.1 Tuotetiedot
  - 5.2 Allergeenit ja erityisruokavaliot
- 6 Tuotteiden pakkausmerkinnät ja myyntikelpoisuus
  - 6.1 Laatu
  - 6.2 Pakkausmerkinnät ja pakkausmateriaalit
  - 6.3 Tuotteiden myyntikelpoisuus ja asiakasvalitukset
  - 6.4 Hintamerkinnät
  - 6.5 Ruokamyrkytykset
- 7 Siivous ja hygienia
  - 7.1 Siivoussuunnitelma
  - 7.2 Astiahuolto
  - 7.3 Pintapuhtausnäytteet
  - 7.4 Henkilökunnan työskentely ja hygienia
  - 7.5 Tuholaistorjunta
  - 7.6 Jätehuolto
- 8 Yleisohje toiminnasta takaisinvetotilanteessa
  - 8.1 Takaisinvento keskusliikkeen toimittamien ja tavarantoi-  
mittajan suoraan toimittamien tuotteiden osalta

Liite 1. Ilmoitus ruokamyrkytysepäilystä

Liite 2. Pintapuhtausnäytteet

Liite 3. Sol siivoussopimus ja jätteiden keräyksestä sopimus  
(ei näkyvissä opinnäytetyössä)

Liite 4. Sol siivouksen seuranta

Liite 5. Sol jätteiden keräyksen seuranta

Liite 6. Viikkosiivouslistat

Liite 7. Lämpötilaseurantalomakkeet

Liite 8. Omaoivannonan perehdytys

Liite 9. Työntekijöiden työhöntulotarkastus

Liite 10. Työntekijöiden hygieniaosaamistodistukset (hygieniapassit)

Liite 11. Työntekijöiden salmonellatodistukset

Liite 12. Työntekijöiden allergeenikoulutukset

Liite 13. Ympäristövastaavan tarkastuslomake (ei näkyvissä opinnäytetyössä)

Liite 14. Pohjapiirustus (ei näkyvissä opinnäytetyössä)

Liite 15. Makeiden ja suolaisten tuotteiden seuranta-kaavake

Liite 16. Vedetön siivous (ei näkyvissä opinnäytetyössä)

Liite 17. Työvuorokortit (ei näkyvissä opinnäytetyössä)

Liite 18. Elintarvikehuoneisto ilmoitus (ei näkyvissä opinnäytetyössä)

Liite 19. Siivoussuunnitelma (ei näkyvissä opinnäytetyössä)

*1 Ravintolan tiedot, alueen terveystarkastajan tiedot ja yhteistyölaboratorion perustiedot*

<b>Yritys / Toiminnanharjoittaja</b>	<b>Pirkanmaan Osuuskauppa</b>
<b>Ravitsemisliikkeen nimi</b>	<b>Osuusravintola Oksa</b>
<b>Osoite:</b>	<b>Sammonkatu 75, 33540 Tampere</b>
<b>Y-tunnus</b>	<b>0536307-0</b>
<b>Puhelinnumero:</b>	<b>010767 0286</b>
<b>Sähköposti:</b>	<b>prismakale- va.ravintolamaailma@sok.fi</b>
<b>Ravintolapäällikkö:</b>	<b>Arto Nikumatti</b>
<b>Puhelin:</b>	<b>010 767 2578</b>
<b>Sähköposti:</b>	<b>ravintolapaallik- ko.ravintolamaailmaprismakaleva@sok.fi</b>
<b>Palvelupäällikkö:</b>	<b>Tiina Tamminen Juulia Pihlajamäki</b>
<b>Sähköposti:</b>	<b>prismakale- va.ravintolamaailma@sok.fi</b>
<b>Osuuskaupan nimi ja konttoriosoite:</b>	<b>Pirkanmaan Osuuskauppa Lempääläntie 21, 33820 Tampere</b>
<b>Toimialajohtaja:</b>	<b>Mikko Polso</b>
<b>Puhelin:</b>	<b>010 767 0079</b>
<b>Sähköposti:</b>	<b>mikko.polso@sok.fi</b>
<b>Ryhmäpäällikkö:</b>	<b>Mikko Mäki</b>
<b>Puhelin:</b>	<b>010 767 0220 / mikko.s.maki@sok.fi</b>

6 (88)

<b>Asiakaspaikkojen lkm sisällä:</b>	<b>180</b>
<b>Asiakaspaikkojen lkm ulkoterrassilla:</b>	<b>Ei terassia</b>
<b>Paikallinen elintarvikevalvonta:</b>	
<b>Alueen terveystarkastaja:</b>	
<b>Puhelin:</b>	<b>03-56564400</b> <b>Päivystys Ma-ke 9.30-11 0503276325</b>
<b>Osoite:</b>	<b>Frenckellinaukio 2 B, 33200 Tampere</b>
<b>Sähköposti:</b>	<b>elintarvikevalvonta@tampere.fi.</b>
<b>Elintarvikelaboratorio:</b>	<b>Eurofins Scientific Finland Oy</b>
<b>Puhelin:</b>	<b>0405297164</b>
<b>Osoite:</b>	<b>Sarankulmankatu 12, 33900 Tampere</b>
<b>Sähköposti:</b>	<b>info@eurofins.fi</b>

<b>Toiminnan tyyppi</b>	<b>Ruokaravintola</b>
<b>Elintarvikkeiden esikäsittely</b>	<b>on</b>
<b>Ruoan esivalmistelu</b>	<b>on</b>
<b>Ruoan valmistus</b>	<b>on</b>
<b>Ruoan jäädytys ja uudelleen lämmittäminen</b>	<b>on</b>
<b>Ruoan jäädyttäminen</b>	<b>on</b>
<b>Lupa ruoan jäädyttämiseen</b>	<b>on</b> <input type="checkbox"/> <b>ei</b> <input type="checkbox"/>
<b>Muualle toimitettava ruoka</b>	<b>ei</b>

Muotoiltu taulukko

<b>Pitopalvelu</b>	<b>ei</b>
<b>Vastaanottava keittiö</b>	<b>ei</b>
<b>Elintarvikkeiden maahantuonti</b>	<b>ei</b>
<b>Talousvesi omasta kaivosta</b>	<b>kyllä</b> <input type="checkbox"/> <b>ei</b> <input type="checkbox"/>
<b>Ulkopuolisen siivousyrityksen käyttö</b>	<b>kyllä</b>
<b>Siivousyrityksen nimi</b>	<b>Sol</b>

## 2 Omavalvonnan tavoitteet

Omavalvonta on osa päivittäistä toimintaa Oksa Ravintolassa. Omavalvontasuunnitelma on osa ravintolamme laadun varmistussuunnitelmaa ja hygienian vastuullinen toteuttaminen on myös oleellinen osa ammattitaitoamme.

Omavalvonnan tavoitteina ovat asiakkaan hyvinvointi ja tyytyväisyys.

Asiakastytyväisyyden kasvaminen parantaa ravintolamme kilpailukykyä ja tehostaa toimintaamme: laatuvirheet ja hävikki vähenevät, kustannukset laskevat ja tuoteturvallisuus paranee.

Omavalvonta on siten hyvää asiakaspalvelua.

Omavalvonnassa on seuraavat osa alueet:

- ruokatuotannon kriittiset kohdat hygienian kannalta
- valvonnan kuvaus (valvontatoimenpiteet, korjaavat toimenpiteet, kirjaaminen), kriittisissä pisteissä ja valvonnan vastuuhenkilöt valvontapisteittäin
- siivousohjelma, jätehuolto-ohjeet, tuholaistorjuntaohje

Tämä omavalvonta koskee Osuusravintola Oksan ravintolamaailmaa, joka koostuu alleen eri ruokatuotekonsepteja. Ravintolamaailmasta löytyy kahvila, puu-

robaari, salaattibuffet, keitto- ja lämminruokalounas, manse grill, pizza-, pasta- ja wokvalikoima, omistajan brunssi sekä mukaan ostettavien tuotteiden myyntipiste.

Elintarvikelain (23/2006) mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava oikeat ja riittävät tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta ja hänen tulee tuntea elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Omavalvontavelvoite koskee niitä yrityksiä, jotka käsittelevät elintarvikkeita. Omavalvonnan tarkoitus on varmistaa, että yrityksen valmistamat, varastoimat tai myymät elintarvikkeet ovat turvallisia ja lainsäädännössä asetettujen vaatimusten mukaisia. Tarkoituksena on järjestelmällinen elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyvien vaarojen ennaltaehkäisy toiminnanharjoittajan omasta toimesta. Omavalvonnan pääperiaate on ehkäistä virheet, ennen kuin ne edes pääsevät syntymään. Elintarvikelaki velvoittaa ravintoloita valvomaan tuotteiden laatua ja myös dokumentoimaan kirjallisesti valvonnan toteutumisen. Lain tavoitteena on, että tuotteiden omavalvontaan määritellään valvottavat kohteet, valvontatiheys, valvontatavat, tulosten dokumentointitavat sekä toimintaohjeistus poikkeustilanteiden varalle. Kirjanpidon tulee sisältää sen todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteutumisesta, mittauksista, tutkimuksista, selvityksistä sekä suoritetuista/suoritettavista korjauksista ja ilmoituksista viranomaisille.

Osuusravintola Oksan omavalvonnan dokumentoinnissa käytetään apuna Diverseyn sähköistä järjestelmää. Omavalvonnan lämpötilamittauksia kirjataan käsipäänteen (tabletin) avulla sähköiseen muotoon. Osuusravintola Oksassa elintarvikkeiden lämpötilamittaukset tehdään infrapunalämpömittarilla, jossa on puikkoanturi.

Ravintolassamme kriittiset valvontapisteet ovat kylmä- ja pakastetuotteiden vastaanotto ja varastointi, elintarvikkeiden käsittely, ruoan valmistus, ruokavalmisteiden jäähdytys ja uudelleen kuumennus, lämpötilojen seuranta, ruoanvalmistus- ja käsittelytilojen yleinen puhtaustaso, henkilökuntamme henkilökohtainen hygienia ja valvonnan toimivuus.

Oma valvonnan suoritusvelvollisuus on kaikilla toimipaikassa työskentelevillä ja valvontavastuu sen suorittamisesta on kaikilla toimipaikan esimiehillä tai esimiesasemaan rinnastettavilla henkilöillä. Viime kädessä oma valvonnan asianmukaisesta suorittamisesta toimipaikassa on aina vastuussa toimipaikan liike-toimintaa harjoittava taho eli Pirkanmaan Osuuskauppa.

Oma valvontasuunnitelmaan tulee kirjata seuraavat asiat:

- Tavaranto vastaanotto
- Elintarvikkeiden säilytys
- Lämpötilavalvonta
- Ruuanvalmistus
- Astiahuolto
- Tuotetiedot ja allergeenit
- Tuotteiden päiväykset ja myyntikelpoisuus
  - Laatu
  - Pakkausmerkinnät
  - Hintamerkinnät
  - Päiväykset
- Asiakaspalautteet
- Hygienia
  - Siivoussuunnitelma
  - Henkilökunnanhygienia
  - Tuholaistorjunta

- Jätehuolto
- Hygieniakoulutus
- Toimintasuunnitelma takaisinvetotilanteessa

Omavalvontasuunnitelma edellyttää edellä mainittujen kohteiden valvonnan dokumentointia joko kirjallisesti tai sähköisesti. Valvontalomakkeet, tutkimustulokset ja terveystarkastajien lausunnot tulee säilyttää omavalvontakansiossa liitteenä. Omavalvontasuunnitelman noudattaminen on lakisääteistä.

### 2.1 Vastuualueidenjako

Yksiköiden päälliköt vastaavat omavalvonnan noudattamisesta ja opastavat henkilökuntaa omavalvontaan liittyvissä asioissa tarvittaessa.

#### Omavalvonnan vastuhenkilö toimipaikassa

Nimi	Heidi Pajarinen
Tehtävänimike	Keittiöpäällikkö
Puhelinnumero	010 7670575
Sähköpostiosoite	heidi.pajarinen@sok.fi

#### Työtehtävien vastuhenkilöt ja varahenkilöt; tehtävänimike

Työtehtävä	Vastuhenkilö
Elintarvikkeiden vastaanotto	Kuormanpurun tekevä työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
Varastointi	Kuormanpurun tekevä työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
Ruoanvalmistus	Työvuorossa ruoanvalmistusta tekevä työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö

11 (88)

kuumat ruoat	Kuumia ruokia valmistava työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
kylmät ruoat	Kylmiä ruokia valmistava työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
Ruoan tarjoilu	Ruoan tarjolle laittava työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
kuumat ruoat	Kuumien ruokien tarjolle laittava työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
kylmät ruoat	Kylmien ruokien tarjolle laittava työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
Astianpesu	Astianpesusta huolehtiva työntekijä, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
Siivous ja puhtaus	Vuorossa olevat työntekijät, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö sekä SOL sopimuskohteistaan
Jätehuolto	Vuorossa olevat työntekijät, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö sekä SOL ravintolan jäteastioiden tyhjennyksestä
Tuholaistorjunta	Työntekijät, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö sekä Rentokil Finland Oy
Hygieniaopastus ja hygieniaosaamistodistukset	Työntekijät, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
Terveystodistukset	Työntekijät, vuorovastaavat ja ravintolan päällikkö
Asiakaspalautteet	Työntekijät, vuorovastaavat, ravintolan päällikkö ja keittiöpäällikkö
Ruokamyrkytykset	Työntekijät, vuorovastaavat, ravintolan päällikkö ja keittiöpäällikkö sekä terveysviranomaiset
Huoneisto: rakenteet, tilat	Ravintolapäällikkö, Pirkanmaan Osuuskaupan kiinteistöhuolto

Erityistoiminnot (esim. ensisääpumis- paikka, ruoan merkinnät, allergiat)	Työntekijät, vuorovastaavat, ravintolan päällikkö ja keittiöpäällikkö
Koulutus	Ravintolapäällikkö, vuorovastaavat, Pirkanmaan Osuuskauppa ja Terveysviranomaiset
Terveydenhuolto	Finla Työterveys

## 2.2 Ravintolan esittely

Osuusravintola Oksa sijaitsee Prisma Kalevan kiinteistössä tuottaen monipuolisia makuelämyksiä. Ravintolamaailma toimii ruokatorina joka kokoaa alleen eri ruokatuotekonsepteja. Saman katon alta löytyy kattava ruokavalikoima, josta asiakas voi valita mieleisensä vaihtoehdot ja maksaa lopuksi ostoksensa kas-salle. Ravintolan valikoimasta löytyy valmiita tuotteita, asiakkaan odottaessa valmistettavia tuotteita ja tuotteita jotka asiakas noutaa niiden valmistuttua, kon-septista riippuen. Ravintolan eri ruokatuotteita ovat kahvilan makea ja suolainen kahvileipävalikoima, erikoiskahvit sekä jäätelövalikoima. Arkiaamuisin tarjolla on puurobaari, jossa on tarjolla joka päivä vaihtuva luomupuuro. Isompaan nälkään ravintolan konsepteista löytyvät manse grill, salaattibufee, keitto- sekä lämmin-ruokalounas, pizza-, pasta- ja wokvalikoima sekä omistajan brunssi, jotka ovat myös mukaan ostettavissa. Asiakkaalla on myös mahdollisuus tehdä ostoksia mukaan ostettavien tuotteiden myyntipisteeltä.

Kahvilan valikoimasta löytyy laaja kahvi- ja juomavalikoima niin kylmänä, kuin kuumanakin. Suolaista ja makeaa syötävää sekä herkullisia omatekemiä piira-koita myös gluteenittomana, ottaen huomioon kuitenkin sen, että samassa yksi-kössä valmistetaan myös gluteenia sisältäviä tuotteita. Manse Grillistä saa hy-vää ja laadukasta grilli- ja kotiruokaa. Salaatti buffetista asiakas saa kerättyä

itselleen mieluisan salaatti annoksen haluamistaan komponenteista. Salaatti buffetin yhteydessä tarjolla on myös itse valmistettu joka päivä vaihtuva lounas-keitto. Ravintolan valikoimasta löytyy myös Artesan pizza. Asiakas tilaa pizzan menulla olevista pizza vaihtoehtoista ja halutessaan asiakas voi täydentää pizaansa lisätäyte vaihtoehtoilla. Pasta- ja wokannokset valmistetaan asiakkaan tilauksesta valikoimasta valittuja komponentteja ja kastiketta käyttäen. Sunnuntaisin ravintolassa on tarjolla omistajan brunssi. Ravintolasta löytyy lisäksi monipuolinen valikoima syötävää ja juotavaa mukaan ostettavaksi.

Yksi ravintola, tuhat makua!

### 2.3 *Tuoteryhmät*

- Kylmät ja kuumat juotavat.
- Itse leivotut suolaiset ja makeat kahvileivät
- Itse paistetut kahvileivät
- Leipomon tuore tuotteet
- Gluteeniton valikoima
- Jäätelövalikoima
- Puurobaari
- Manse Grill, grilli- ja kotiruokaa
- Salaattibuffet
- Keittolounas
- Artesan pizza
- Wok- ja pasta
- Mukaan ostettavat tuotteet
- Omistajan brunssi

#### 2.4 *Omavalvonnan sisältö*

- Lämpötilan valvonta tavaran vastaanotossa
- Vastaanottotarkastus ja reklamointi
- Kylmä ja pakastetilojen lämpötilanvalvonta
- Raaka-pakasteiden paistaminen
- Sämpylöiden ja voileipien täyttäminen
- Ruoanvalmistus
- Tuotetiedot ja allergeenit
- Tuotteiden myyntikelpoisuus ja asiakasvalitukset
- Toiminta takaisin veto tilanteissa
- Astiahuolto
- Siivoustyön, jätehuollon ja tuholaiseläintorjunnan valvonta
- Henkilökunnan hygienian valvonta

#### 2.5 *Asiakirjat*

Omavalvonta-asiakirjat on säilytettävä paikassa, jossa ne ovat sekä henkilökunnan, että terveysturvaviranomaisen nähtävillä ja tarkastettavissa.

Omavalvonta-asiakirjoja ovat:

- Omavalvontasuunnitelma
- Seurannan, mittauksien ja näytteenoton tulokset
- Esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet
- Asiakasvalitukset/Reklamaatiot
- Ruokamyrkytysepäilyilmoitukset
- Hygieniaosaamistodistukset
- Salmonellatodistukset

15 (88)

- Huoneiston hyväksymisasiakirjat (päätös elintarvikehuoneiston hyväksymisestä)
- Huoneiston pohjapiirustukset
- Jäljitettävyyssiasiakirjat (Säilytetään OK:n konttorilla)

#### 2.6 *Asiakaspaikat ja aukioloajat*

- n. 180 asiakaspaikkaa
- Aukioloajat:

##### **Kahvila:**

Ma-pe 8–21.00  
La 8–21.00  
Su 10–18.00

##### **Salaattibuffet:**

Ma - pe 10 - 19.00  
La 10 – 19.00

##### **Manse Grill:**

Ma – pe 10.30 – 20.30  
La 10.30 - 20.30  
Su 11 – 17.30

##### **Pizza:**

Ma – pe 10.30 – 20.30  
La 10.30 - 20.30  
Su 11 – 17.30

**Pasta/Wok:**

Ma – pe 10.30 – 20.30

La 10.30 - 20.30

Su 11 – 17.30

*2.7 Henkilökunta*

Ravintolapäällikkö Arto Nikumatti

Palvelupäälliköt Tiina Tamminen

Juulia Pihlajamäki

Henkilökunta Vuorossa noin **7**, yhteensä **30** hlöä.*2.8 Laiteluettelo*

<b>Laitteet</b>	
Jääkaapit	kpl
Pakastekaapit ja -arkut	kpl
Yli 10 m <sup>3</sup> pakkasvarasto	kyllä <input type="checkbox"/> kpl ei <input type="checkbox"/>
Muut pakaste- ja kylmähuoneet. Mainitse käyttötarkoitus (esim. vihanneskylmiö) ja lisää rivejä tarvittaessa	1. 2. 3.
Pikajäähdytys- ja pakastuslaitteet	kpl
Jäähile ja -palakoneet	kpl
Astianpesukoneet	kpl
Uunit	kpl

17 (88)

Liedet	kpl
Padat	kpl
Paistinpannut	kpl
Rasvakeittimet	kpl
Parilat	kpl
Yleiskoneet	kpl
Vihannesleikkurit ja kutterit	kpl
Kahvinkeittimet	kpl
Muut laitteet	
– vetolaatikostot	kpl
– vitriinit	kpl
–	kpl
–	kpl
–	kpl
–	kpl
–	kpl

### 3 Tavarantoimitus ja valvonta

#### 3.1 Tavarantoimitus

Ravintola Oksan tavarantoimitajat ovat:

Tavarantoimitajat	Tuotteet
Meira Nova Oy	Tuore tavara, maitotaloustuotteet, kuiva-aineet, pakasteet, astiat, lihat, raaka pakasteet, pakkausmateriaalit, kertakäyttöastiat

18 (88)

Fazer	Leipäkuoret, leipäpöydän leivät, pullatuotteet
Rikainen Oy	Tuoretavara tarvittaessa
Ilona	Gluteenittomat leipomotuotteet
MBakery	Leipomotuotteet
Liisan leipomo	Leipomotuotteet
Tapola	Mustamakkara ja puolukkakastike
Maka Sushi	Sushi tuotteet
Munkkimiehet	Leipomotuotteet
Sokos Herkku	Herkku Hetki tuotteet
Raikastamo	Kylmät juomat
Labetto	Jäätelökastikkeet ja -koristeet
Mokkamestarit	Kahvit ja teet
Koff	PostMix
Mattila	Lihajalosteita ja leikkeleit
Royal Bakery	Leipomotuotteet

Vastaavat henkilöt: Ravintolapäällikkö ja palvelupäälliköt

Kuormapäivät: ma, ti, ke, to, pe, la, (su)

### 3.2 Tavarantoimitus

Osuusravintola Oksassa käytetään SOK:n ja Pirkanmaan Osuuskaupan kanssa sovittuja tavarantoimittajia. Elintarvikkeita vastaanottaessa tulee suorittavassa vuorossa olevan työntekijän suorittaa aistinvarainen tarkastus, jolloin huomioidaan, että raaka-aineet ovat tuoreita, ulkonäöllisesti moitteettomia sekä hajultaan ja pakkaukseltaan kunnossa. Huomioitavia kohteita ovat myös kunnossa olevat päiväys- ja pakkausmerkinnät ja että elintarvikkeiden lämpötilat ovat sallituissa raja-arvoissa. Kuljetuksen jälkeinen lämpötila mitataan jokaisesta kuormasta kuljetusliikkeittäin/tavarantoimittajittain, kahdesta (kylmä- ja pakastekulje-

tuksen vaativasta) helposti pilaantuvista tuotteista. Oma- ja ulkovalvontaan kirjataan lämpötilamittaus jokaisen kuljetusliikkeen/tavarantoimittajan kohdalta kerran viikossa. Lämpötilan mittaus tehdään avaamattoman pakkauksen pinnalta tai pakkauksien välistä. Tuoretuotteisiin tulee merkitä saapumispäivämäärä. Vastaanottotarkastus tulee merkata lomakkeeseen nimikirjaimin.

Lämpötilan valvonta tehdään tavarantoimittajan vastaanotossa olevien raja-arvojen mukaisesti. Lämpötilojen raja-arvot on huomioitu oma- ja ulkovalvonnan seurantalomakkeissa. Lämpötila poikkeuksia havaittaessa tehtävä selvitys mistä johtuu ja mitä toimenpiteitä tehdään. Lämpötila poikkeuksia havaittaessa on tuote hävitettävä. Jos, tuotteessa on vikaa, reklamaatio tehdään välittömästi tavarantoimittajalle ja yhdessä tavarantoimittajan kanssa selvitetään mitä kyseiselle erälle tehdään. Palautetaanko toimittajalle vai hävitetäänkö. Poikkeukset ja toimenpiteet tulee aina kirjata oma- ja ulkovalvontaan.

### 3.3 Tilat

Elintarvikkeet tulee ottaa vastaan siihen soveltuvassa tilassa, jossa helposti pilaantuvat elintarvikkeet eivät seiso huoneenlämmössä yli 15 minuuttia purkamisen ja tarkastamisen yhteydessä eivätkä ne saa seistä ulkona kattamattomassa tilassa kauempaa, kuin kuorman purkaminen vaatii. Kuormanpurkajien ei tarvitse tulla ruoanvalmistustiloihin. Ravintola Oksaan saapuvat kuormat tulevat osuusravintola Oksan pakaste-, kylmä- ja kuivavarastotiloihin. Kuorman purkaminen tapahtuu Osuusravintola Oksan tiloissa.

### 3.4 Kuorman purkaminen ja päivämäärät

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat seisoa huoneenlämmössä maksimissaan 15min kuorman purkamisen ja tarkastamisen yhteydessä. Kuorman purkaminen aloitetaan pakasteista ja edetään kylmäsäilytystä vaativiin elintarvik-

keisiin. Viimeisenä puretaan teolliset elintarvikkeet. Kylmätilat tulee olla siistit ja järjestyksessä ennen ja jälkeen kuorman purkamisen, jolloin FIFO-periaatteen noudattaminen helpottuu. FIFO:n huomioon ottaminen vaatii myös päivämäärien tarkastuksen uusista ja vanhoista elintarvikkeista. Mikäli elintarvikkeista löytyy vioittuneita, huonontuneita, epäilyttävän näköisiä, vanhentuneita raaka-aineita tai ilman suomen- ja ruotsinkielisiä pakkausmerkintöjä olevia tuotteita tulee ne poistaa tai palauttaa tavaran toimittajalle. Elintarvikkeet (esim. tuoreet vihannekset), joissa ei ole valmiiksi päiväysmerkintöjä tulee pakkaukseen merkata elintarvikkeen saapumispäivämäärä. Raaka-aineista kertyvää hävikin määrää tulee valvoa tilauksia tehdessä ja tilauksen purun yhteydessä. Kuormanpurkan tulee kuitata omalla allekirjoituksellaan, että kuormakirjassa mainitut tuotteet ovat tulleet yksikköön ja, että puutteista on reklamoitu.

### 3.5 Lähetylista ja lämpötilavalvonta

Suorittavassa vuorossa oleva työntekijä purkaa kuorman, tarkistaa mukana tulleen lähetylistan verraten sitä saapuviin raaka-aineisiin. Kaikki poikkeamat tulee ilmoittaa vuorovastaavalle ja merkata lähetylistaan. Kuorman purkaja on välittömästi yhteydessä tavarantoimittajiin, jolloin virheet saadaan korjattua. Kuormakirjat tarkastetaan, tuloutetaan ja lähetetään konttorille säilytykseen. Kuormakirjoja ja muita asiakirjoja säilytetään vähintään yksi (1) vuosi.

**Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä on noudatettava seuraavia lämpötiloja:**

Tuore kala, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	Vähintään 0°C lämpötila
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut sekä tyhjiö- ja suojapakatut jalostetut kalastustuotteet	1- -3 °C
Jauheliha ja jauhettu maksa	Enintään +4 °C

21 (88)

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, maito, kerma, idut, pailoitellut kasvikset, elävät simpukat ja sushi	Enintään +6 °C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet (Pastöroidut)	Enintään +8 °C
Kuumentamalla valmistettu elintarvike, jota ei tarvitse jäähdyttää säädettyyn lämpötilaan ja elintarviketta ei ole tarkoitettu säilytettäväksi kylmässä	Vähintään +70 °C, Siipikarja +75 °C

**Tarjoilulämpötilat:**

Kuumana tarjottava ruoka	Vähintään +60 °C
Kylmänä tarjottava ruoka	Enintään +12 °C
Jäätelö	-14 °C
Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet	Tarjoilun jälkeen hävitettävä
Lämpötila aluelaittevalmistajien mukaan	-18 °C tai alle

**Pakasteet:**

Varastointi, kuljetus ja myynti	väh. -18 °C
Hetkellisesti kuljetuksessa	enintään -15 °C
Jäätelön välitön tarjoilu	väh. -14 °C

*3.6 Elintarvikkeiden säilytys*

Kuormassa tulleet elintarvikkeet puretaan niille tarkoitettuihin säilytystiloihin omille paikoilleen **FIFO** – periaatetta noudattaen. Tullut tavara sijoitetaan aina aiemmin tulleen taakse. Elintarvikkeita säilytetään ainoastaan niille kuuluvissa tiloissa. Varastoalueelle on järjestetty pakkausmateriaalien lajittelu, säilytys ja kierrätys. Pääsääntöisesti elintarvikkeita ei varastoida Prisman varasto tiloissa.

Tilat	Tuotteet
Vihannes kylmiö	Tuoretavara, hedelmät, kasvikset, maitotaloustuotteet, pastat, avatut säilykkeet, juomat
Maito ja liha kylmiö	maitotuotteet, lihatuotteet, esivalmistetut kastikkeet, esivalmisteet
Pakkanen	Kasvis ja vihannes pakasteet Raakapakasteet: piirakat ja pullat, marja ja hedelmäpakasteet, lounaspakasteet, liha, siipikarja, kala, pihvit, ranskalaiset, paneroidut tuotteet, jäätelö
Pieni pakastin	Pullat ja piirakat
Kuiva-ainevarasto	Kuivatuotteet, säilykkeet, limsausut

Edellä mainitut tuotteet ja raaka-aineet säilytetään pakkausmerkintöjen mukaisesti viimeistä käyttöpäivämäärää noudattaen. Ristikontaminaation välttämiseksi allergisoivat tuotteet säilytetään omissa pakkauksissa tai astioissa kelmulla tai kannella peitettynä. Kaikissa tuotteissa käytetään omia raaka-aine mittoja sekä ottimia. Esivalmisteet sekä ruoat valmistetaan annettua reseptiikkaa noudattaen. Kypsät ja raa'at tuotteet pidetään erillään ja erottelu tapahtuu kuormaa purkaessa omille paikoilleen, joko pakkaseen tai kylmiöön. Kuiva-ainevarastossa säilytettävät tuotteet tulee säilyttää suljetuissa pakkauksissa kosteudelta, valolta ja pölyltä suojattuna. Avatut pakkaukset tulee siirtää erilliseen säilytysastiaan ja merkata viimeinen käyttöpäivä.

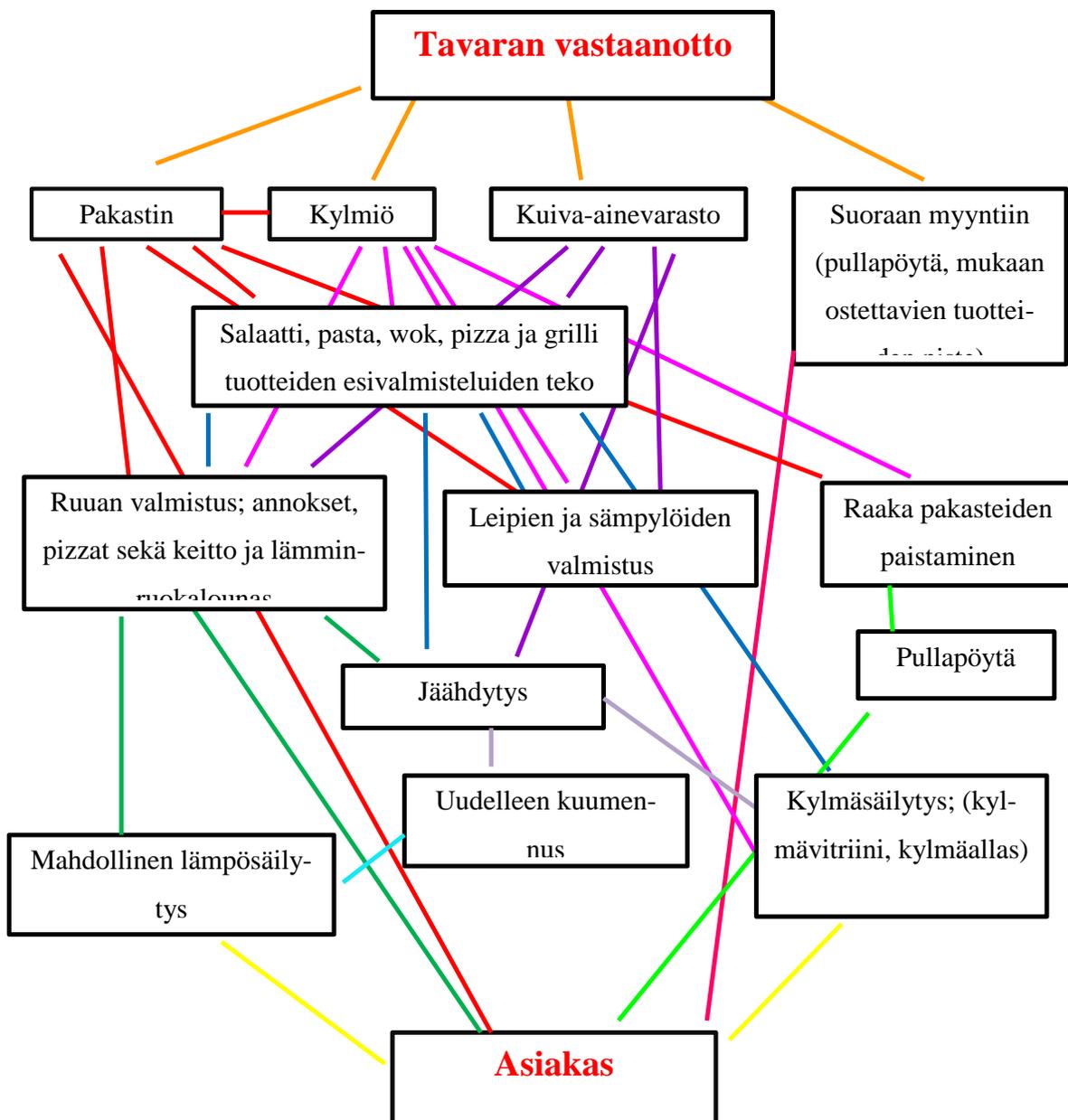
Kylmälaitteiden lämpötilat tulee mitata päivittäin ja tulokset merkataan sähköisesti tabletilla olevaan seurantalomakkeeseen. Mikäli mittauksissa ilmenee poikkeamia, on niistä ilmoitettava vuorovastaavalle välittömästi.

23 (88)

Poikkeamat sekä toimenpiteet ovat kirjattava lämpötilanseurantalomakkeeseen. Vuorovastaava huolehtii laitteelle asianmukaisen korjauksen Pirkanmaan Osuuskaupan ohjeiden mukaisesti. Sekä varmistaa ja välittää tiedon henkilökunnalle laitteen toimivuudesta.

## 3.7 Elintarvikkeiden kulkukaavio

## Osuusravintola Oksa Kaleva



### 3.8 HACCP

Omaavalvonnan perusteilla, eli HACCP-periaatteella (Hazard Analysis Critical Control Points) tarkoitetaan riskien arviointia (HA) ja olennaisia valvontapisteitä (CCP). Riskialttiita tilanteita ovat erityisesti säilytys-, lämmitys-, jäähdytys- sekä ruoanvalmistustoimenpiteet, jotka voivat vaarantaa elintarvikkeen turvallisuuden liian pitkällä säilytysajalla, väärällä lämpötilalla tai ristikontaminaatiolla.

Esimerkiksi kertaalleen esikypsennetty kananrintafilee jäähdytetään liian hitaasti +6 asteeseen täyttää kriittisen hallintapisteen vaatimukset samoin kuin liian hitaasti uudelleen lämmitettävän tuotteen sisälämpötilan puutteellisuus. Kriittisenä hallintapisteenä voidaan pitää myös uudelleen lämmitettäviä tuotteita, jotka eivät ylitä vaaravyöhyketilaa tarpeeksi nopeasti.

Tuotteiden säilytys tulee tapahtua niille varatuille paikoille ja varmistaa, että säilytystilojen lämpötilat ovat raaka-aineille sopivat. Mikäli esimerkiksi tuoretta kalaa säilytetään liian lämpimässä kylmälaitteessa (yli +3 astetta), tulee kalan laatu kärsimään huomattavasti ja siitä valmistetun ravintola- tai lounas annoksen tarjoaminen ei ole enää turvallista.

Oikeaoppisella ja hygieenisellä keittiötyöskentelyllä vältetään HACCP – periaatteen kriittiset hallintapisteet ja näin ollen voidaan taata asiakkaalle turvallinen asiakaskäynti ravintolassa.

## 4 *Ruuanvalmistus*

### 4.1 *Vastuuhenkilöt*

Ruuanvalmistusprosessista on vastuussa suorittavassa vuorossa oleva työntekijät. Työntekijät suorittavat työn ohella aistinvaraista laadunvalvontaa ja varmistavat ruoan turvallisuuden asiakkaalle. Lopullinen vastuu on ravintolan esimiehellä.

### 4.2 *Raaka-aineiden säilyttäminen*

Raaka-aineet tulee säilyttää niihin tarkoitetuissa kylmätiloissa, varastoissa sekä kylmävetolaatikoissa omilla paikoillaan. Säilytystilojen lämpötiloja tarkkaillaan päivittäin ja mittaukset kirjataan omavalvonnan sähköiselle seurantalomakkeelle. Kypsät ja raa'at tuotteet säilytetään erikseen omilla paikoillaan, kylmiössä, pakkasessa tai kylmävetolaatikoissa. Ristikontaminaation välttämiseksi raaka-aineet eivät saa olla kosketuksissa keskenään ja ne tulee säilyttää peitettynä. Erityisruokavaliot tulee ottaa huomioon raaka-aineiden säilyttämisessä ja valmistamisessa, esimerkiksi erillisillä hyllyillä ja niille varatuilla säilytysastioilla.

### 4.3 *Ruuan valmistus Osuusravintola Oksassa*

Keittiöhenkilökunta valmistaa ravintolassa asiakkaille valikoiman raaka-aineista kuumia pizzoja sekä pasta- ja wokannoksia asiakkaiden tekemien valintojen mukaisesti. Manse Grillissä valmistetaan arkipäivisin lounaslistan ja annetun reseptiikan mukaisesti yksi vaihtuva lämminruokalounas. Tarjolla on myös perinteistä grilliruokaa lautasannoksina.

Ravintolassa pizza-, pasta-, wok- ja grilliannokset valmistetaan asiakkaan tilauksesta ja tarjoillaan heti valmistuksen jälkeen asiakkaalle. Ravintolassa on salaattibuffet, josta asiakas saa koota itse haluamistaan komponenteista salaattianoksen kilohinnalla. Salaattibuffetin yhteydessä on tarjolla keittolounas malla, jonka asiakas annostelee itselleen. Ruoka-annokset, keitto- ja lämminruokalounas sekä salaattibuffan esivalmisteet valmistetaan annettua reseptiikkaa sekä annoskortteja noudattaen. Sunnuntaisin tarjolla on omistajan brunssi.

Huolehdimme, että kuumien annosten lämpötila on väh. +70 astetta (siipikarja väh. +75 astetta). Salaattipöydän raaka-aineiden lämpötila tulee olla enintään +12 astetta koko tarjoilun ajan. Lounaan ja keiton lämpötila tulee olla lämpösäilytyksessä väh. +60 astetta koko tarjoilun ajan. Arki aamuisin Oksassa on tarjolla vaihtuva luomupuuro. Puuron valmistuslämpötilan tulee olla väh. + 70 astetta sekä lämpösäilytyksessä väh. + 60 astetta koko tarjoilun ajan.

Kahvilassa valmistetaan pullia, leivonnaisia, sämpylöitä sekä leipiä annoskortteja ja annettua reseptiikkaa noudattaen. Sämpylöitä ja leipiä valmistettaessa tulee huolehtia kylmäketjun katkeamattomuudesta. Raaka-pakasteet kohotetaan kohotuskaapissa ja paistetaan valmistajan ohjeiden mukaisesti kypsennysaikoja noudattaen. Raaka-aineet säilytetään sivulla 22 mainittujen lämpötila-arvojen mukaisesti.

## **1. Pasta**

Pasta-annos valmistetaan asiakkaan valikoimasta valitsemista komponenteista. Keittiöhenkilökunta aloittaa pasta-annoksen valmistamisen keittämällä tuore fettuccine-pastan pastakeittimessä (aika 2,5min). Pastan kypsyessä kokki freesaa mausteet (samabaoelek-tahna, valkosipuli) sekä asiakkaan valitsemat kaksi komponenttia. Seuraavaksi annokseen lisätään 1 dl pastakastiketta (kermanen juusto/pesto/tomaatti) ja kuumennetaan ruoka-annos vähintään + 70 asteeseen (siipikarja väh. +75 astetta). Lopuksi annokseen lisätään kypsä valutettu pasta.

Pastan lisäyksen jälkeen huolehditaan, että lämpötila säilyy vähintään + 70 asteisena. Annos asetellaan tarjolle pastalautaselle. Annoksen päälle raastetaan tuoretta parmesaanijuustoa sekä tuoretta rucolaa.

Pasta-annos on saatavana myös gluteenittomasta pastasta valmistettuna. Gluteeniton keitetään erikseen kattilassa ja jäähdytetään 4 tunnissa alle + 6 asteeseen. Tämän jälkeen pasta pakataan valmiiksi annospusseiksi ja pakastetaan. Annospussi otetaan käyttöön asiakkaan tilatessa gluteenittoman pastan ja gluteeniton pasta kuumennetaan mikroaaltouunissa puhtaassa astiassa.

## **2. Wok**

Wok-annos valmistetaan asiakkaan valikoimasta valitsemista komponenteista. Keittiöhenkilökunta aloittaa wok-annoksen valmistamisen freesaamalla mausteet (samabaoelek-tahna, valkosipuli), kaali ja porkkana suikaleet sekä asiakkaan valitsevat kaksi komponenttia. Tämän jälkeen lisätään asiakkaan valitsema kastike (punainen thaicurry, teriyaki) sekä kypsä nuudeli. Annos sekoitetaan ja huolehditaan että lämpötila on vähintään + 70 astetta (siipikarja väh. +75 astetta). Annos asetellaan lautaselle ja annoksen päälle lisätään tuoretta rucolaa sekä asiakkaan halutessa kalakastiketta.

Wok ja pasta-annoksen täytevaihtoehdot:

Täytevaihtoehto 1.: Kinkku, salami, pekoni, kylmäsavulohi, katkarapu, tonnikala, pulled pork, kananpoika, minilihapullat, fetajuusto, aurajuusto, tofu, mozzarella, vuohenjuusto.

Täytevaihtoehto 2.: oliivi, tuore ananas, meloni, kirsikka tomaatti, aurinkokuivatut tomaatti, marinoitu herkkusieni, marinoitu punasipuli, grillattu paprika, valkosipuli.

## **3. Artesan pizza**

Kädet pestään ennen työskentelyn aloittamista ja valmistuksessa käytetään kertakäyttö hanskoja. Keittiöhenkilökunta valmistaa Artesan pizzan asiakkaan

valitseman vaihtoehdon mukaisesti annettua reseptiikkaa ja annoskorttia noudattaen. Ensin pizzapulla leivotaan käsin pyörittämällä pizzapohjaksi. Tämän jälkeen pizzapohjalle levitetään pizzakastike sekä muut komponentit, jotka tulevat pizzaan ennen paistamista. Sen jälkeen pizza paistetaan pizzauunissa n. 300 asteessa n. 3 minuutin ajan. Paiston jälkeen pizzan päälle laitetaan mahdolliset paiston jälkeen lisättävät komponentit. Lopuksi pizzan reunoihin lisätään oliiviöljyä.

Artesan pizzan tätevaihtoehdot:

Kinkku, salami, kananpoika, kylmäsavulohi, lihapulla, pulled pork, tuore mozzarella, vuohenjuusto, parmesan, aurajuusto, fetajuusto, tonnikala, katkarapu, pekoni, marinoitu herkkusieni, ananas, marinoitu punasipuli, kirsikkatomaatti, aurinkokuivattu tomaatti, oliivi, valkosipuli, paahdettu paprika, sambaloelek, jalapeno, (paahdettu sipuli, bearnaisekastike, caesarkastike, yrttikastike, BBQ-kastike)

#### **4. Manse Grill ja lämminruokalounas**

Manse grillissä tarjolla on perinteistä grilliruokaa sekä arkipäivisin vaihtuva lämminruokalounas. Lämminruokalounas on tarjolla lounasaikaan klo: 10.30-14.00. Lounasta pyritään valmistamaan menekin mukaisesti, jotta hävikiltä ja pitkiltä tarjoiluajoilta vältyttäisiin. Ruokien tulee olla kypsennyksen jälkeen vähintään + 70 astetta ja siipikarjan vähintään +75 astetta. Lounaan komponentteja pidetään lämpösäilytyksessä lounasaikaan ja lounas tarjoillaan lautasannoksina. Ruokien tulee olla koko tarjoilun ajan vähintään +60 asteisia ja ne saavat olla tarjolla enintään neljä tuntia, jonka jälkeen ne on hävitettävä. Manse Grillin annokset valmistetaan asiakkaan tilauksesta annettua reseptiikkaa ja annoskorttia noudattaen. Manse Grillin annoksia koottaessa huolehditaan ennen tarjoilua, että kuumat komponentit ovat vähintään + 70 asteisia ja kylmät komponentit enintään + 12 asteisia.

Manse grillin lista-annokset:

Lihapiirakka makkaralla, Lihapiirakka mustalla makkaralla, makkaraperunat, lihapullat, mustamakkara, juustoburger, jutiburger, lasten burger, lasten makkaraperunat ja lasten lihapullat.

Perunavaihtoehtoina annoksiin kuuluu muusi tai ranskalaiset. Lounas annoksiin sisältyy leipäpöytä lisukkeineen, asiakkaan itse kokoama pieni salaatti, makuvedet sekä kahvi tai tee.

## **5. Salaattibufee**

Salaattibufeesta asiakas kokoaa salaatin valitsemistaan komponenteista. Komponentteina käytetään tuoreita vihanneksia ja hedelmiä, pilkottuja kasviksia, marinoituja kasviksia, säilykkeitä, omakeoisia ja valmiita ruokaisia salaatteja sekä omakeoisia- sekä valmiskastikkeita. Salaattibufeeseen sisältyy myös leipäpöytä lisukkeineen sekä makuvedet. Komponentit ovat esillä salaattibufee pöydässä. Koottuaan salaattiannoksensa asiakas punnitsee annoksensa itse vaa'alla. Komponentit ovat salaattibufeessa tarjolla niille tarkoitetuissa tarjoiluastioissa, omilla paikoillaan. Komponenttien sijoittelussa on huomioitu allergenit ja ristikontaminaatiot. Komponenttien tulee olla tarjoiltaessa enintään +12 astetta. Salaattibufeessa tarjoillaan säilykkeitä, jotka tulee ennen tarjoilua jäähdyttää vähintään +12 asteeseen jäähdytyskaapissa. Itse valmistettujen ja avattujen tuotteiden säilyvyydestä löytyy erillinen ohjelistaus, kauanko tuotteita voidaan säilyttää. Avattuihin raaka-aineisiin tulee merkata käyttöönotto päivämäärä sekä viimeinen käyttöpäivä. Esivalmisteisiin tulee olla merkittynä valmistus päivä sekä viimeinen käyttöpäivä. Komponentteja esille laitettaessa tulee niihin merkata esille laittoaika. Komponentit saavat olla esillä enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ne hävitetään. Tarjoilun loppuessa kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet on hävitettävä.

Salaattibufee -pöydän pohja:

peru runa nasal	ruo- kaisa sa-	kurk- ku	EV mar.	He- del- mä	sa- laatti	vineg- retti
EV Jenkki + kuningatar- mix	tuore raas- te	Mari- noitu tuote	Säily- ly- ke/p	broi- leri	ton- nika-	sal.kast
						sal.kast
						Majo- neesi

vihreä pohja	oli- vi	Mari- ri-	jala- neno	Oma vineg-	juus- to/to
	Ananas (pakas- tea <sup>9</sup> )	tuore he-	kir- sik- ka	tuore pap- rika	Liha
pasta sa- laatti	ruo- kai- sa/ei	säily- ly-	Tuo- re-	kapris	Oma sinap-
					Ka- la/ka

Salaattibufeessa käytettävät komponentit:

Salami, meetvursti, savupala, ylikypsä kinkku, pekoni, kasvissalaatti, sienisalaatti, punajuurisalaatti, perunasalaatti, grillisalaatti, tsazikisalaatti, aurinkosalaatti, italiansalaatti, tzaziki-kurkku-jog.salaatti, kreikkalainen kaalisalaatti, baijerilainen perunasalaatti, coleslaw salaatti, waldorfin salaatti, pizzasalaatti, suvisalaatti, kurkkuinen salaatti, tofu, punajuurilohko, aurajuusto muru, koskenlaskija muru, raejuusto, ässä levite, tuorejuusto, pippurilevite, parmesanjuusto, välimeren juustokuutio, mozzarella, cheddarjuusto, fetajuusto, mozzarella-fontal raaste, rypsiöljy, oliiviöljy, savukirjolohifile, pariisinperuna, rucola, suolapähkinä, nacho, ohrasuurimo, fusilli kierrepasta, penne putkipasta, couscous, bulgur, hu-

32 (88)

najapaahdettu auringonkukansiemen, kurpitsansiemen, kuorittu auringonkukansiemen, tropical-mix, trooppinen kuivahedelmäsekoitus, maapähkinäsydän, cashew pähkinä, persikkakuutio, greippilohko, appelsiinilohko, verigreippilohko, mandariinilohko, ruskeita papuja, jätti papuja, red kidney papuja, ruskea borlotti papu, kikherneitä, suolakurkku, aurinkokuivattu tomaattisuikale, tomaattikuutio, oliivi musta, oliivi vihreä, valkosipulimurska, kapris, artisokka, sellerisalaatti, hillospuli, paprikasuikalesalaatti, maissi, kaprismarjoja varrella, jalapeno, pepperoni kreikkalainen, kylmäsav.kirjolohifile, katkarapu, pitkä papu, valkosipuli hakattu, paprikakuutio, grillattu paprikalohko, grillattu munakoiso, ananaspala, mozzarella helmi, sitrus vinegretti, passion-mandariini vinegretti, makea thaichilikastike, pesto, balsamico tumma, balsamico vaalea, abc kausiraaste, amerikan+romainsalaatti, amerikansalaatti, cantaloupe, rucola, hedelmäsalaatti, herneverso, hunajameloni, itusalaatti, jenkki+frisee+punasalaatti sekoitus, jenkki+porkkana+punakaali sekoitus, jenkki+punasalaatti sekoitus, kananmuna, keräkaali, kesäkurpitsa, kurkku, kukkakaali, kuningatarsalaatti, lantturaaste, lynx wok-vihannes, herkkusieni, mung-pavun itu, punainen, keltainen ja vihreä paprika, paprikarengas mix, pisaratomaatti, porkkanaraaste, prinsessasalaatti, punakaalisuikale, punamangoldi, punasipuli, purjo, retiisi, retikkaraaste, sipuli, thai wok- vihannes, tomaatti, valkokaali, vesimeloni, viinirypäle, valkokaali+porkkanaraaste sekoitus.

## 6. Keittolounas

Keittoa pyritään valmistamaan menekin mukainen määrä lounasaikaan, jotta vältyttäisiin jäädyttämiseltä ja uudelleen lämmittämiseltä. Keitto tulee valmistaa annetun reseptiikan mukaisesti. Keiton tulee olla kypsennyksen jälkeen vähintään +70 asteista (siipikarja väh. +75 astetta). Keitto viedään heti valmistuksen jälkeen lämmitettyyn keittopataan lämpösäilytykseen. Lämpösäilytyksessä varmistetaan, että tuotteen lämpötila säilyy vähintään + 60 asteessa tarjoilun ajan. Keitto saa olla tarjolla enintään 4 tuntia, jonka jälkeen se on hävitettävä.

Keitto tehdään mahdollisuuksien mukaan gluteenittomista raaka-aineista. Maipohjaisia tuotteita käytettäessä, ovat tuotteet vähintään vähälaktoosisia. Keitto lounaaseen sisältyy leipäpöytä lisukkeineen, asiakkaan itse kokoama pieni salaatti sekä kahvi tai tee.

### **7. Mukaan ostettavat tuotteet**

Ravintolassa on myynnissä mukaan ostettavia tuotteita. Asiakas voi ostaa kätevästi mukaansa Sokos Herkku hetken valmistamia erilaisia leipiä ja salaatteja sekä Makasushin valmistamia erilaisia sushilajitelmia. Tarjolla on myös vaihteleva valikoima hedelmiä, pähkinöitä, ruisnachoja sekä makeisia. Ravintolassa valmistetaan itse mukaan myytäväksi smoothieita, rahkoja sekä mysli-jogurttia. Saatavilla on myös kylmiä juomia, pulloissa Labeton makusiirappeja, Tapolan puolukkahillokastiketta, balsamicoja sekä Mokkamestareiden tee- ja kahvipaketteja. Mukaan ostettavien tuotteiden valikoimassa pyritään huomioimaan eri vuodenaajat ja niiden kausituotteet. Mukaan ostettaville elintarvikkeille tulee tehdä vastaanottotarkastus aina niiden saapuessa ja tämän jälkeen joko laittaa tuotteet suoraan myyntiin tai varastoida ne niille tarkoitetun säilytyksen mukaisesti. Kaikissa mukaan ostettavissa tuotteissa tulee olla merkittynä viimeinen käyttöpäivä. Kaikki kylmä säilytystä vaativat tuotteet, tulee säilyttää kylmässä myyntiin tarkoitetussa kalusteessa (kylmäkalusteen lämpötila enintään +6 astetta) ja tuotteiden lämpötila saa olla enintään + 12 astetta. Huoneenlämmössä säilytettävät tuotteet säilytetään niille tarkoitetuissa puulaatikoissa. Hedelmien myyntikuntoa seurataan aistinvaraisesti ja muista tuotteista löytyy valmistajan merkaama viimeinen käyttöpäivä.

### **8. Raaka-pakasteet**

Raakapakaste leivonnaiset otetaan pakastimesta suoraan pellille. Tuotteet sulatetaan ja nostatetaan leipomotuotteille tarkoitetun muovipussin alla tai kohotuskaapissa. Tämän jälkeen niitä paistetaan valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti. Tuotteita myydään enintään 4 tunnin ajan, jonka jälkeen tuotteet on hävi-

tettävä ja merkattava hävikkiin. Tuotteita pyritään valmistamaan menekin mukaisesti. Pakkaamattomien elintarvikkeiden tarjolla olo aikaa seurataan, kirjaamalla tuotteen nimi, tarjolle laitto aika sekä tuotteiden kappalemäärää. Lomake (Liite 15).

### **9. Sämpylöiden ja voileipien valmistus**

Sämpylöiden valmistukseen käytettävät raaka-aineet säilytetään, kunkin raaka-aineen edellyttämällä tavalla sämpylä- ja voileipien valmistusta varten olevien raaka-aineiden kylmävetolaatikoissa enintään + 6 asteessa. Itse valmistettujen ja avattujen tuotteiden säilyvyydestä löytyy erillinen ohjelistaus, kauanko tuotteita voidaan säilyttää. Avattuihin raaka-aineisiin tulee merkata käyttöönotto päivämäärä sekä viimeinen käyttöpäivä. Esivalmisteisiin tulee olla merkittynä valmistus päivä sekä viimeinen käyttöpäivä. Raaka-aineiden asianmukaisella säilytyksellä varmistetaan lopputuotteen säilyvyys, laatu ja maku. Kädet pestään ennen työskentelyn aloittamista ja valmistuksessa käytetään kertakäyttö hanskoja. Valmistus tapahtuu sille varatulla työpöydällä ja valmistus pyritään tekemään, niin että siihen käytetty aika on mahdollisimman lyhyt. Valmiit tuotteet siirretään välittömästi kylmäsäilytys tilaan tai vitriiniin. Pakkaamattomat tuotteet saavat olla vitriinissä tarjolla enintään + 12 asteisina korkeintaan 4 tuntia, osittain pakatut 12 tuntia ja kokonaan pakatut 24 tuntia, jonka jälkeen ne on hävitettävä ja merkattava hävikkiin. Sämpylöiden valmistuksessa, käytettävien komponenttien säilytyksessä sekä vitriinituotteiden esille panossa tulee ottaa huomioon allergeenit ja ristikontaminaatio. Tuotteita valmistetaan annetun reseptiikan ja tuotelukujärjestyksen mukaan menekki huomioon ottaen. Pakkaamattomien elintarvikkeiden tarjolla olo aikaa seurataan, kirjaamalla tuotteen nimi, tarjolle laitto aika sekä tuotteiden kappalemäärää. Lomake (Liite 15).

### **10. Makeat ja suolaiset leivonnaiset**

Kädet pestään ennen työskentelyn aloittamista ja valmistuksessa käytetään kertakäyttöhansikkaita. Leivonnaiset leivotaan sille varatulla työpöydällä.

Leivonnaiset valmistetaan ja kypsennetään annettua reseptiikkaa noudattaen. Tuotteiden valmistus pyritään tekemään niin, että siihen käytetty aika on mahdollisimman lyhyt. Gluteenittomat raaka-aineet säilytetään erikseen omilla paikoillaan. Gluteenittomat tuotteet valmistetaan ennen gluteenia sisältävien tuotteiden valmistusta, puhtaita työvälineitä käyttäen. Lämpövalmistuslaitteet, kuten uunit on kuumennettava ohjelämpötilaan ennen tuotteiden kypsentämistä. Gluteenittomat leivonnaiset valmistetaan aamulla ennen muita tuotteita puhtaalla uunilla, joka on illalla pesty. Tuotteiden valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden säilytyksessä, tuotteiden valmistuksessa sekä tuotteiden esille panossa tulee ottaa huomioon allergeenit ja ristikontaminaatio. Tuotteita valmistetaan tuotelukujärjestyksen mukaan menekki huomioon ottaen. Raaka-aineiden asianmukaisella säilytyksellä ja käsittelyllä varmistetaan lopputuotteen säilyvyys, laatu ja maku. Valmiit tuotteet siirretään välittömästi kylmäsäilytys tilaan tai vitriiniin. Pakkaamattomat tuotteet saavat olla vitriinissä tarjolla enintään + 12 asteisina korkeintaan 4 tuntia, osittain pakatut 12 tuntia ja kokonaan pakatut 24 tuntia, jonka jälkeen ne on hävitettävä ja merkattava hävikkiin. Pakkaamattomien elintarvikkeiden tarjolla olo aikaa seurataan, kirjaamalla tuotteen nimi, tarjolle laitto aika sekä tuotteiden kappalemäärää. Lomake (Liite 15). Leipomosta suoraan tulevat tuotteet tarjoillaan ja säilytetään valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti tuotteen säilyvyysaika ja lämpötila huomioon ottaen.

## **11. Puurobaari**

Arki aamuisin ma-pe klo 8-10 tarjolla on joka päivä vaihtuva luomupuuro. Tarjolla on ruis-, kaura-, ohra-, manna- ja neljänviljan luomupuurot. Puurohiutaleet säilytetään ilmatiiviissä kannellisessa astiassa, johon tulee merkata hiutaleiden viimeinen käyttöpäivä. Puuroihin sisältyvät maito, sokeri ja voi (mannapuuron kanssa myös kaneli). Puuro valmistetaan aamuisin vähintään +70 asteeseen, jonka jälkeen se viedään heti tarjolle lämmitettyyn keittopataan. Puuro on tarjolla kaksi tuntia väh. + 60 asteessa, jonka jälkeen se hävitetään ja merkataan hävikkiin.

## 12. Jäätelöannokset

Oksasta löytyy valikoima erilaisia jäätelöitä ja sorbetteja. Jäätelöannokset valmistetaan asiakkaan valitsemien jäätelöiden, lisukkeiden ja kastikkeiden mukaisesti. Kädet pestään ennen työskentelyn aloittamista ja valmistuksessa käytetään aina puhtaita työvälineitä. Tuotteiden valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden säilytyksessä, tuotteiden valmistuksessa sekä tuotteiden esille panossa tulee ottaa huomioon allergeenit ja ristikontaminaatio. Avatut jäätelöpaketit säilytetään tarjoiluun tarkoitettussa jäätelöaltaassa ja muut ravintolan isossa pakastimessa. Jäätelöiden, vohveleiden, kastikkeiden ja lisukkeiden kohdalla käytetään niille tarkoitettuja astioita sekä avattuihin tuotteisiin merkataan avauspäivämäärä sekä viimeinen käyttöpäivämäärä. Jäätelöt tulee säilyttää -18 asteessa ja tarjoilla -14 asteessa.

Jäätelöt:

- Vanilja, suklaa, mansikka, laktoosittomat
- Ananastyrnisorbetti, mansikka-vadelmasorbetti, appelsiinijäätelö suklaalla (vegaaninen), suolainen kinuski, lakritsi, valkosuklaa

Vohvelit:

- Perusvohveli, jättivohveli, belgian vohveli

Kastikkeet:

- Suklaa, kinuski, mansikka, valkosuklaa

Lisukkeet:

- Värikäs strösseli, suklaaströsseli, (metsämarja)karkki, vaahtokarkit, suklaarae, kermavaahto, suolapähkinä, vaniljafudge, dacabo

## 13. Omistajan brunssi

Oksassa on sunnuntaisin tarjolla omistajan brunssi klo 12 – 16. Omistajan brunssilla tarjolla ovat alhaalla listattuna olevat tuotteet ja raaka-aineet, joista asiakas kerää itse itselleen haluamiansa tuotteita.

37 (88)

Kylmäsäilytystä vaativat tuotteet sekä raaka-aineet ovat tarjolla kylmäaltaassa salaattibufee pöydässä (enintään +6 asteessa) ja kylmätuotteiden lämpötila tulee olla enintään + 12 astetta. Huoneenlämmössä säilytettävät tuotteet säilytetään leipäpöydässä. Tuotteiden valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden säilytyksessä, tuotteiden valmistuksessa sekä tuotteiden esille panossa tulee ottaa huomioon allergeenit ja ristikontaminaatio. Itse valmistettujen ja avattujen tuotteiden säilyvyydestä löytyy erillinen ohjelistaus, kauanko tuotteita voidaan säilyttää. Avattuihin raaka-aineisiin tulee merkata käyttöönotto päivämäärä sekä viimeinen käyttöpäivä. Esivalmisteisiin tulee olla merkittynä valmistus päivä sekä viimeinen käyttöpäivä. Raaka-aineita ja tuotteita esille laitettaessa tulee niihin merkata esille laittoaika. Raaka-aineet saavat olla esillä enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ne hävitetään. Tarjoilun loppuessa kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet on hävitettävä ja merkattava hävikkiin.

Tarjolla brunssilla on:

- Leivät –perusvalikoima
- Leikkeleet; kinkku, kalkkuna, salami
- Juustoja: Kippari, Polar, Brie-palana, aurajuusto
- Salaatti, tomaatti, kurkku, meloni
- Lämminsavulohi
- Smootheja kannussa
- Tuoremehuja
- Jogurttia
- Mysliä
- Kotimaisia marjoja ja hedelmiä
- Croissant + marmeladi
- Omatekomarjapiirakka
- Omatekoporkkanapiirakka
- Karjalanpiirakka / rieska+munavoi
- Rahkavohveleita, hilloa ja kermavaahtoa
- Kahvi+tee

#### 4.4 *Esivalmistelu*

Esivalmisteita varten löytyy keittiöstä esivalmiste (misa) –lista sekä esivalmiste-kortit, joissa käydään läpi esivalmisteiden raaka-aineet sekä valmistus menetelmät. Esivalmisteiden määrät vaihtelevat tarpeen, säilyvyyden ja menekin mukaan. Valmiit esivalmisteet säilytetään niille varatuilla paikoilla peitetyissä astioissa, joihin kirjataan esivalmisteen nimi ja valmistus- sekä viimeinen käyttöpäivämäärä. Käytössä tulee ottaa huomioon FIFO kierto ja päiväykset. Esivalmisteilla on laadittu oma säilyvyyslista.

#### 4.5 *Lämpösäilytys*

Jotta tuotteet voidaan valmistaa ohjeiden mukaisissa kypsennysajoissa, on lämpövalmistuslaitteiden oltava kuumennettu oikeaan lämpötilaan, ennen kypsennämistä. Kuumana tarjottavien ruokien tulee olla vähintään +60 asteisia (valmistuksessa sisälämpötila väh. +70 °C, siipikarjalla väh. +75 °C) ja kylmänä tarjottavien ruokien enintään +12 asteisia. Kylmänä ja kuumana tarjoiltavat ruoat saavat olla esillä enintään 4 tuntia. Poikkeuksena kylmien ruokien tarjoilussa on jäätelö, jonka välitön tarjoilulämpötila on -14 astetta. Pasta, wok, pizza ja grillin annokset valmistetaan asiakkaan tilauksesta, eikä niitä saa jäädyttää tai lämmittää uudelleen. Keittiöhenkilökunnan tulee suorittaa aistinvarainen laadun tarkastus vielä ennen kuin valmis ruoka-annos annetaan asiakkaalle. Omavalvontaan tulee kirjata ruokien valmistus- ja säilytys lämpötilat vähintään kerran päivässä.

#### 4.6 *Jäähdytys*

Kuumennetut elintarvikkeet, jotka eivät lähde välittömästi asiakkaille, tulee jäädyttää enintään neljässä tunnissa +6 °C tai sen alle jäädytyskaapissa.

Säilykkeet tulee jäähdyttää vähintään +12 asteeseen ennen tarjoilua salaattipöydässä. Oikeaoppinen jäähdytys varmistaa tuotteelle parhaan mahdollisen laadun, turvallisuuden ja säilyvyyden. Jos elintarvike kuumennetaan uudelleen, on vaaravyöhyketila (+6 °C- +60 °C) ylitettävä mahdollisimman nopeasti ja tuotteen tulee olla kauttaaltaan tarjoilulämpötilaa korkeampi. Omavalvontaan tulee kirjata vähintään kerran päivässä yhden jäähdytettävän tuotteen jäähdytyksen aloitus kellonaika sekä lämpötila ja tuotteen jäähdytyksen lopetus kellonaika sekä lämpötila.

#### 4.7 *Uudelleen kuumennus*

Elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+6 - +60 astetta) ohitetaan mahdollisimman nopeasti ja että elintarvikkeet kuumennetaan kauttaaltaan säädettyä tarjoilulämpötilaa (vähintään +60 asteinen) kuumemmaksi (yli +70 asteiseksi) ennen tarjoilua. Uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden säännöllinen lämpötilamittaus on liitettävä osaksi omavalvontaa.

### 5 *Tuotetiedot ja allergeenit*

#### 5.1 *Tuotetiedot*

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille tuli voimaan 1.4.2015. Voimaan tullut asetus edellyttää tarjoilu ja myyntipaikkoja ilmoittamaan pakkaamattomista elintarvikkeista aiempaa enemmän tietoa kuluttajalle.

Mitä tietoja tuotteesta tulee antaa?

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosat

- Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- Tietoja gluteenittomuudesta, laktoosittomuudesta, maidottomuudesta voidaan antaa, mutta se ei ole lainsäädännöllisesti pakollista
- Tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet

Lainsäädännön mukaan tuotteiden tietojen tulee olla kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla tavalla selkeällä tavalla. (MMM 834/2014 8 §)

Oksassa tuotetiedot kaikista ravintolan käyttämistä elintarvikkeista tulee olemaan kirjallisena kansiossa. Jokaisesta tuotevalikoimasta on tehty oma kansio, jotta asiakkaalle olisi mahdollisimman helppo selvittää tuotetiedot. Asiakkaille informoidaan tuotteiden läheisyydessä, että he voivat tiedustella henkilökunnalta tarkempia tuotetietoja. Oksassa erityisruokavaliomerkinnot; maidoton, laktoositon, vähälaktoosinen ja munaton ovat merkittynä tuotteisiin.

## 5.2 Allergeenit ja erityisruokavaliot

Ruuan allergisoivista ruoka-aineista on ilmoitettava kuluttajalle. Allergisoivia ruoka-aineita ja tuotteita, joista kuluttajalle on ilmoitettava, ovat gluteenia sisältävät viljat, äyriäiset, munat, kalat, maapähkinät, soijapavut, maito, pähkinät ja mantelit, selleri, sinappi, seesaminsiemenet, rikkidioksidi ja sulfiitit, lupiinit sekä nilviäiset. Asetuksen mukaan tiedot voi antaa asiakkaalle kirjallisesti tai suullisesti. Samoista yliherkkyyksiä aiheuttavista ruoka-aineista on ilmoitettava myös elintarvikepakkausissa.

Oksassa erityisruokavalioiden ja allergeeneja aiheuttavien ainesosien osalta huolehditaan, ettei elintarvike kontaminoidu muilla raaka-aineilla.

**Tämä varmistetaan:****• VASTAANOTOSSA,**

- Huolehditaan, ettei elintarvike pääse kontaminoitumaan muiden elintarvikkeiden kanssa
- Varmista että tuotepaketti on ehjä, jos rikki tee reklamaatio tuotteesta
- ➔ tuotteen palautus/tuotteen poisheitto ja uusi ehjä tuote tilalle
- Varmista että toimitettu tuote on sama kuin tilattu tuote
- Tee mahdollisista korvaavista raaka-aineista merkintä ja vie tieto eteenpäin

**• SÄILYTYKSESSÄ,**

- Pidetään elintarvikkeet niille määrätyillä, omilla paikoillansa suojattuina
- Merkitse varastoitaviin tuotteisiin aina pvm, tuotenimi ja allergeenit

**• VALMISTUKSESSA,**

- Valmistetaan erityisruokavaliot sekä allergeeneja sisältävät tuotteet erillään muista raaka-aineista ja omilla puhtailla välineillään
- Valmistus järjestys, valmistetaan allergeeneja sisältävät tuotteet viimeisenä
- Noudatetaan aina reseptiä ja varmistetaan että raaka-aineet ovat samoja kuin reseptissä
- Tee mahdollisista korvaavista raaka-aineista merkintä ja vie tieto eteenpäin

**• TARJOILUSSA,**

- Suojataan tuotteet hyvin
- Pidetään tuotteet omilla, niille tarkoitetuilla paikoillaan
- Omat puhtaat ottimet kaikkiin tuotteisiin
- Uuden tuote erän vaihdon yhteydessä vaihdetaan myös puhdas otintuoteeseen

**• PUHTAANAPIDOSSA,**

- Varmistetaan ettei tuotteet kontaminoidu siivousvälineiden kautta

42 (88)

- Tuotejäämien huolellinen poistaminen
- Huolehditaan koneiden, laitteiden ja pintojen puhdistettavuus

Oksassa henkilökunta on saanut allergeenikoulutuksen. Henkilökunnan työskentelytiloissa on taulukko allergeeneista sekä annoskorteissa on listattuna kaikki annoksessa käytetyt raaka-aineet, joista allergeenit on helppo tarkistaa. Suurimmassa osassa annoskorteissa on valmiiksi listaus mahdollisista allergeeneista.

Oksassa asiakasta neuvotaan tuotteiden läheisyydessä varmistamaan allergeenit henkilökunnalta. Henkilökunta varmistaa allergeenit kansiosta ja, jos pienintäkään epäilystä on, että esim. tuotteen tilalle on tullut korvaava tuote on henkilökuntaa neuvottu tarkastamaan allergeenit tuotepaketista. Jos ei henkilökunta ole 100 % varma allergeeneista, tuotetta ei tule myydä asiakkaalle.

Gluteenittomat tuotteet tulevat meille gluteenittomasta leipomosta sekä valmistamme niitä itse. Leipomosta tulevat gluteenittomat tuotteet pakataan tai suojataan, niin ettei ristikontaminaatiota pääse syntymään. Gluteenittomia tuotteita pyritään tilaamaan leipomosta vain menekin mukaisesti. Itse valmistettujen gluteenittomien tuotteiden valmistus tehdään aamuisin puhtaalla uunilla ja puhtailla työpinnoilla sekä puhtailla työvälineillä, jolloin ei ole vaaraa, että gluteenia pääsisi gluteenittomina myytäviin tuotteisiin. Otamme huomioon yliherkät ja tiedotamme asiakkaalle, että samassa huoneistossa valmistetaan myös gluteenia sisältäviä tuotteita.

#### *6 Tuotteiden pakkausmerkinnät ja myyntikelpoisuus*

Ravintolan vastuulla on valvoa, että tuotteissa on lakisääteiset päiväysmerkinnät; parasta ennen, viimeinen käyttöpäivä, viimeinen myyntipäivä tai pakkauspäivä. Tuotteita ei myydä asiakkaille eikä käytetä ruuanvalmistukseen tai muulla tavoin hyödynnetä parasta ennen ja viimeisenä käyttö- tai myyntipäivänä tai sen

jälkeen. Päivämäärät tulee ilmoittaa joko parasta ennen päiväyksellä, viimeisenä käyttöpäivämääränä, viimeisenä myyntipäivänä tai pakkauspäivänä.

Päivämäärien umpeuduttua henkilökunta ei saa käyttää elintarvikkeita ruoanvalmistuksessa tai myynti tilanteessa. Elintarvikkeita, joiden viimeinen käyttöpäivä on ylittynyt, ei saa jäädyttää, eikä käyttää enää ruoanvalmistukseen tai tarjota syötäväksi. Mikäli elintarvike jäädytetään ennen viimeistä käyttöpäivää, tulee se käyttää pakastimesta kahden kuukauden kuluessa jäädytyksestä. Elintarvike tulee valmistaa ruoaksi heti sulatuksen jälkeen.

Henkilökunnan tulee valvoa, että ruokatuotantoon käyttämässään elintarvikkeissa on oikeaoppisesti ylös merkatut päiväykset. Tuotteiden myyntikelpoisuutta tulee valvoa aistinvaraisesti jokaisen elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilökunnan jäsenen toimesta.

Vitriinituotteiden ja pullapöydän tuotteiden osalta varmistamme neljän tunnin esillä olon seurantalomakkeella, johon merkitään, koska tuote on tehty ja koska se on laitettu esille.

Vetolaatikoissa ja raaka-aineissa tuotteeseen laitetaan merkintä, koska tuote on avattu ja koska tuotteella on viimeinen käyttöpäivä. Esivalmisteita varten on laadittu oma säilyvyysaika lista.

### *6.1 Laatu*

Oikeaoppinen laadunvalvonta on tärkeä osa omavalvontaa. Oikeaoppisella laadunvalvonnalla varmistetaan ruoan sekä elintarvikkeiden turvallisuus ja maukkaus. Laadunvalvontaa tulee valvoa jokaisessa työvuorossa henkilökunnan toimesta aistinvaraisesti.

## 6.2 Pakkausmerkinnät ja pakkausmateriaalit

Tarjoilupaikassa pakkaamattomista elintarvikkeista on annettava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa, allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet. Tiedot on ilmoitettava kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti.

Ravintolaan vähittäismyyntiin tulevista tuotteista tulee löytyä elintarvikkeen nimi, ainesosaluettelo, allergeenit tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, tiettyjen ainesosien tai ainesosienryhmien määrät, alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa, sisällön määrä, vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttö ajankohta, vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, elintarvike erän tunnus.

Pakkausmerkintöjen tulee olla helposti havaittavia, luettavia ja ymmärrettäviä ja niiden tulee sisältää tavallisimmat elintarvikepakkauksiin tehtävät merkinnät. Pakkausmerkinnät eivät saa olla harhaanjohtavia elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, määrän, alkuperän, valmistuksen tai tuotantomenetelmien mukaan. Pakkausmerkintöjen tulee olla niin selkeitä ja kirjoituskooltaan oikeita, että normaalin näön omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät ilman apuvälineitä. Pakkausmateriaaleina käytetään vain elintarvikekelpoisia pakkausmateriaaleja

## 6.3 Tuotteiden myyntikelpoisuus ja asiakasvalitukset

Kuluttajalainsäädännön mukaan kuluttajalla on oikeus saada ravintolalta virheellisen tuotteen tilalle vastaava virheetön tuote. Myös muista korvausmenet-

telystä, kuten kaupan purkamisesta voidaan sopia silloin, kun se on riittävän perusteltua. Kaupan on ennen kaikkea varmistuttava siitä, ettei kuluttaja kokee valituksensa tulleen asianmukaisesti hoidetuksi. Tarvittaessa otetaan yhteys paikalliseen terveystarkastajaan ja toimenpiteet kirjataan.

Asiakasvalituksiin tulee suhtautua aina vakavasti ja asiakasta kunnioittaen sekä pyrkiä löytämään ongelmaan kaikkia osapuolia miellyttävä ratkaisu. Asiakasvalitusten ehkäisemiseksi henkilökunnan on noudatettava hygieenisii ja turvallisia ruoanvalmistus ja tarjoilumenetelmiä sekä varmistaa, että tarjottava ruoka täyttää laadultaan ja muilta ominaisuuksiltaan elintarvikemääräyksiä. Asiakasvalituksista on päävastuussa ravintolan esimiehet, joiden tehtävä on löytää ratkaisu ongelmaan sekä kirjata ja arkistoida asiakasvalitus arkistoon.

#### 6.4 *Hintamerkinnot*

Kunkin tuotteen välittömästä läheisyydestä tulee löytyä tuotteen hintatiedot. Jokainen vastaa siitä, että ko. tuoteryhmässä hintamerkinnot ovat kunnossa. Allergeenien kohdalla asiakkaille informoidaan tuotteiden välittömässä läheisyydessä, että he voivat tiedustella henkilökunnalta tarkempia tuotetietoja. Henkilökunta varmistaa allergeenit ja erityisruokavaliot kansioista ja, jos pienintäkään epäilystä on, että esim. tuotteen tilalle on tullut korvaava tuote on henkilökuntaa neuvottu tarkastamaan allergeenit tuotepaketista. Jos ei henkilökunta ole 100 % varma allergeeneista, tuotetta ei tule myydä asiakkaalle.

#### 6.5 *Ruokamyrkytykset*

Terveystarkastuslain mukaan toiminnanharjoittajan on saatuaan tiedon käsittelemänsä elintarvikkeen aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai epäilleensä käsittelemänsä elintarvikkeen voivan aiheuttaa ruokamyrkytyksen, ilmoitettava siitä välittömästi kunnan terveystarkastusviranomaisille (Terveystarkastuslaki 763/94 § 38, 3 mom.).

46 (88)

Jos epäilet ruokamyrkytyksen tapahtuneen, ota välittömästi yhteyttä kunnan terveydensuojeluviranomaisiin. Elintarvikevalvonnan päivystys 050-327 6325 klo 9.30-12 , muulloin 03-5656 4400.

Jos mahdollista säilytä epäiltyjä ruoka-aineita näytteiden ottoa varten.

Ruokamyrkytyspäily tilanteessa tulee aina ottaa yhteyttä viranomaisiin (Elintarvikevalvonta puh. 03-565 66700, elintarvikevalvonta@tampere.fi). Ruokamyrkytysepidemiaa on syytä epäillä tilanteessa, jossa kaksi tai useampi henkilö epäilee saaneensa ruokamyrkytyksen ruoasta tai juomasta, joita kaikki osapuolet ovat nauttineet. Mikäli sairastuneita on yli viisi henkilöä, on oltava välittömästi yhteydessä Terveyden- ja hyvinvoinnin laitokseen ruokamyrkytyspäilyilmoituksen takia. Ruoasta tai juomasta, jonka epäillään aiheuttaneen ruokamyrkytyksen, tulee ottaa näyte laboratoriotutkimuksia varten. Ruokamyrkytystä epäilevän henkilön tulee täyttää kaavake oireistaan ja ottaa tarvittaessa yhteyttä tartuntatautihoitajaan, mikäli tarvitaan mahdollista ulostenäytettä. Ruokamyrkytystä epäiltäessä asiakkaan tulee käydä aina lääkärissä, jotta ravintolahenkilökunta saa asiasta kirjallisen lausunnon.

Tartuntatautihoitaja Sirpa Saarentausken tavoittaa osoitteesta Itsenäisyydenkatu 17 A tai puhelimitse numeroon 03-314 78657.

Selvitysilmoitus ruokamyrkytyspäilystä löytyy omavalvonnan liitteestä 1.

## *7 Siivous ja hygienia*

Elintarvikehygienialla tarkoitetaan toimenpiteitä, joiden avulla voidaan varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen, eli niin sanottu ”pellolta pöytään” – periaate. Elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilön lakisääteinen velvoite on tietää mitä elintarvikehygienialla tarkoitetaan, mitkä ovat sen tavoitteet, mihin sitä tarvitaan ja mitä elintarvikehygieenisen osaamisen osoittamisella tarkoitetaan.

### 7.1 *Siivoussuunnitelma*

Siivouksessa käytetään Diverseyn kanssa sovittuja siivousaineita ja välineitä. Osuusravintola Oksassa noudatetaan vedetöntä siivousta. Vedettömässä siivouksessa pinnat puhdistetaan pääasiassa valmiiksi nihkeytetyillä/kostutetuilla mikrokuitupyyhkeillä, joissa tarvittava kosteus on sitoutettu siivousvälineisiin. Puhdistusliuosta käytetään vai tarvittaessa tahrakohtiin ja silloin kun esimerkiksi lika on rasvaista. Jokainen työntekijä on saanut perehdytyksen vedettömään siivoukseen. Osuusravintola Oksassa sijaitsee oma pyykinpesukone, jolla likaiset siivousliinat pystytään pesemään käytön jälkeen ja puhtaat kosteuttamaan. Aineisto vedettömästä siivouksesta löytyy omavalvonnan liitteestä 16.

Siivous toteutetaan käyttämällä siivoussuunnitelmaa. Puhtaanapidon taso arvioidaan aistinvaraisesti päivittäin. Ravintolaan on tehty viikkosiivouslistat, joilla varmistetaan päivittäisten ja kerran viikossa tehtävien siivousten toteutuminen. Viikkosiivouslistat löytyvät liitteestä 6. Ravintolassa toimii myös ympäristövastaava, joka tarkistaa kerran viikossa oman tarkastuslomakkeensa avulla mm. turvallisuuteen, laitteiden toimivuuteen sekä työskentely ympäristöön liittyvät asiat. Ympäristövastaavan tarkastuslomake löytyy liitteestä 13. Lisäksi ympäristövastaavan vastuulla on tehdä kerran viikossa tarkastus Solin siivouksen ja jätteiden keräyksen osalta, ja tehdä näistä kirjaus omavalvontaan. Liitteestä 4. löytyy siivouksen seurantalomake ja liitteestä 5 jätteiden keräyksen seurantalomake.

Asiakastilojen sekä keittiön lattian ja lattiakaivojen siivouksen hoitaa Sol ja siivottavat kohteet on sovittu kirjallisesti. Siivoussopimus löytyy liitteestä 3. Solin siivousta seurataan aistinvaraisesti joka päivä sekä kirjaus omavalvontaan tehdään kerran viikossa tai tarvittaessa.

Osuusravintola Oksan ravintolan keittiötilat on avokeittiömallinen ja henkilökunnan tulee kiinnittää jatkuvaa huomiota sen siisteyteen ja puhtauteen. Pintojen tulee olla siistit eikä lattialla saa näkyä irtoroskia. Pastapannut tulee pestä mahdollisuuksien mukaan välittömästi eikä likaisia GN-astioita saa säilyttää asiakkaan nähtävillä, vaan ne on vietävä tiskiinkin välittömästi. Hyllyillä ei saa säilyttää turhia tavaroita ja keittiön on oltava aina järjestyksessä asiakkaan nähden.

Salin tulee olla siisti ja moitteeton ja ylimääräiset irtoroskat on siivottava välittömästi pois. Lattia lakaistaan roskista ja leivänmuruista niin salissa kuin kassalakin. Pintojen tulee olla siistit, eikä turhia tavaroita säilytetä asiakkaiden nähtävillä. Likaiset astiat viedään heti pesuun eikä jätetä asiakkaiden näkyviin. Pöydät ja muut pinnat pyyhitään aina tarvittaessa. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat laitteet ja työskentelypinnat tulee desinfioida aina päivän päätteeksi.

Tarkempi siivoussuunnitelma löytyy omavalvontakansion liitteestä 19.

## 7.2 *Astiahuolto*

Astianpesu tapahtuu koneellisesti. Kuivaukseen ei käytetä mekaanista kuivausta vaan astianpesukoneesta tulevat astiat siirretään kuivumaan koneen vieressä olevaan telineeseen.

Astianpesukoneen pesuveden lämpötilan tulee olla +60-70 astetta ja huuhteluveden +80-90 astetta. Astianpesukoneen pesuveden lämpötiloja seurataan päivittäin ja mittaustulokset kirjataan tarkastuslomakkeeseen. Ruokailuvälineet liotetaan ja pestään sen jälkeen kaksi kertaa. Astioiden puhtaustasoa arvioidaan aistinvaraisesti päivittäin. Astianpesukone pestään ja desinfioidaan päivittäin ja veden puhtautta tarkkaillaan jatkuvasti. Astianpesukone teho puhdistetaan liotusaineella kerran viikossa. Vesi vaihdetaan vähintään kaksi kertaa päivässä. Ruoanvalmistusvälineet tulee pestä 2 tunnin välein tai vaihtaa puhtaisiin. Puh-

taat ja likaiset astiat pidetään aina erikseen. Kahvikupit sekä ruokailuvälineet liotetaan kerran viikossa.

### *7.3 Pintapuhtausnäytteet*

Näytteet otetaan pinnoilta (puhtaat ja kuivat), jotka ovat joko suoraan elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia (pöytäpinnat, leikkuulaudat ja työvälineet), tai epäsuorasti kosketuksiin joutuvilta, kuten kylmälaitteiden kahvat ja hanat.

Näytteitä otetaan neljä kertaa vuodessa. Näytteenotosta on vastuussa Nopean syömisen keittiöpäällikkö Heidi Pajarinen ja Diverseyn nimeämä edustaja.

Näytteet otetaan pyyhkäisy –menetelmällä. Keittiöpäällikkö ottaa näytteet Pro Clean pintahygieniatestillä liitteen 2 ohjelman mukaisesti. Pro Clean pintahygieniatesti on kehitetty pinnoilla olevan valkuaisainelien havaitsemiseen. Pro Clean pintahygieniatestillä voidaan nopeasti todeta jos pinnoille on jäänyt riittämättömän puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen valkuaislikaa. Diverseyn edustaja käyttää näytteiden ottoon pintapyyhkäisy menetelmää ja luminometrilaitetta. Näytteiden otto kohteet ovat molemmilla samat. Tulokset kirjataan ja säilytetään omavalvonnassa Diverseyn laatimassa sähköisessä seurantalomakkeessa.

### *7.4 Henkilökunnan työskentely ja hygienia*

Jokaisella henkilökuntaan kuluvalle tulee olla voimassa oleva elintarviketyöntekijän todistus. Yksikössä on oltava hygieniaosaamisrekisteri.

Jokaisen henkilökuntaan kuuluvan tulee toimittaa työpaikalle salmonellatodistus työhön tullessaan sekä aina Pohjoismaiden ulkopuolella käynnin jälkeen. Mikäli ulkomaan matkoja ei ole ollut tehdään salmonellatesti aina kahden vuoden välein. Henkilökunnan salmonellatodistukset ja hygieniapassit säilytetään omavalvontakansiossa viranomaisten nähtävillä.

Henkilökunnan tulee pukeutua keittiössä asiaan kuuluvaan työasuun, johon kuuluu hihallinen työtakki, pitkät housut, päähine ja turvalliset, umpinaiset mustat työjalkineet sekä mustat sukat. Hygieniasyistä työkenkien on oltava sellaiset, joita käytetään ainoastaan työskennellessä Prisma Kalevan Osuusravintola Oksassa.

Osuusravintola Oksassa työskentelevien on käytettävä aina päähinettä.

Koska kädet ovat ruoan kanssa kosketuksissa, ei ihon, eikä kynsien hoitoon saa käyttää lääkkeitä, eikä kosmeettisia aineita, eikä myöskään kynsilakkaa.

Pitkät hiukset tulee olla sidottuina työtehtävissä työnaikana sekä päähineellä peitettynä.

Uusi henkilö, joka tulee töihin käy työhöntulotarkastuksessa ja työhöntulotarkastuksesta käyneistä työntekijöistä pidetään rekisteriä omavalvonnan liitteenä.

Henkilökunta huolehtii, että on siistit ja puhtaat työvaatteet päällä, kun tulee omaan työvuoroonsa.

Henkilökunta käy läpi omavalvontasuunnitelman läpi ja tutustuu omavalvontaan.

Omavalvonnan perehdyttämisestä pidetään rekisteriä. Jokaisen työntekijän tulee käydä allergeenikoulutus, josta pidetään omavalvonnassa rekisteriä.

Henkilökunnan työtehtävät ovat määritelty työvuoroittain tehtäväkorteissa.

Henkilökunnan on huolehdittava omasta henkilökohtaisesta peseytymisestä päivittäin, käsien pesusta työn alkaessa ja työvuoron aikana.

Ulkoiselta olemukselta työntekijän tulee olla siisti ja mahdolliset lävistyksiset ja muut korut tulee ottaa pois työvuoron ajaksi. Ravintolassa työskentelevällä henkilöllä ei saa olla rakennekynsiä tai kynsilakkaa. Työntekijää, jonka henkilökohtaisessa hygieniassa on huomautettavaa tai jos hänen epäillään tai tiedetään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, voidaan oleskelu ja työskentely keittiössä evätä.

### 7.5 *Tuholaistorjunta*

Tuholaistorjunnasta Pirkanmaan osuuskaupalla vastaa Rentokil. Tuhoeläinten (kuoriaiset, sokeritoukat, muurahaiset, rotat yms.) esiintymistä voidaan ennaltaehkäistä omavalvontasuunnitelman mukaisilla hygienialaajuuksilla ja puhtaanapito säädöksillä, mutta jos ongelmia ilmenee, on otettava välittömästi yhteyttä tuholaistorjuntaan. Omavalvontaan kirjataan tehdyt toimenpiteet ja tuholaiseläintorjunnassa käytetyt myrkylliset aineet. Jätteet säilytetään suljetuissa astioissa erillään tavaran vastaanotto- ja säilytystiloista. Pirkanmaan Osuuskaupan Kiinteistöosasto huolehtii paikallisten jätehuoltoyritysten kanssa jätehuoltosopimuksista. Paikalliset jätehuollon määräykset tulee olla kirjallisesti omavalvonnan liitteenä.

### 7.6 *Jätehuolto*

Jätehuolto on osa turvallisuus- ja ympäristökonseptia, josta löytyy yksityiskohdainen selvitys siitä miten jätehuolto tulee yksikköön järjestää.

Omavalvonnan kannalta on olennaista, että jätehuolto järjestetään niin, että paikalliset jätehuoltomääräykset toteutuvat sekä noudatetaan seuraavia asioita. Elintarvikehuoneistosta jätteet siirretään jäteastioihin vähintään kerran vuorokaudessa. Jätteiden keräämiseen käytetään jätteelle tarkoitettuja astioita, joissa käytetään kertakäyttöisiä jättepusseja. Jätteiden keräys astioissa tulee olla merkittävästi selkeästi, mitä jätettä astiaan kerätään ja eri jätteiden keräykseen käytetään erivärisiä pusseja. Jätteiden siirtämisen jälkeen huolehditaan vaatteiden puhtaudesta ja käsihygieniasta.

Oksassa jätteiden siirtämisestä huolehtii Sol. Sol kerää jätteet kaksi kertaa päivässä ja siirtää ne kullekin jätteelle varattuihin paikkoihin Prisma Kalevan lastausastilaan. Biojäteastioiden suojaaminen eläimiltä on hoidettu. Jätteiden lajittelussa noudatetaan niistä annettuja ohjeita. Oksassa henkilökunta seuraa jätteiden

lajittelua sekä keräämistä aistinvaraisesti sekä omavalvontaan tehdään kirjaus kerran viikossa tai tarvittaessa.

Jätteet toimitetaan niille varatuille paikoille Prisma Kalevan lastaustilassa, lajittelemme seuraavia jätteitä:

Biopuristin luokan 3 sivutuote Tyhjennys 1xvko

Energiajätepuristin tyhjennys 1xvko

Pahvipuristin tyhjennys 1xvko

Muovipaalit nouto Tilauksesta

hylky pet pullo säkeissä (otetaan samalla kun muovipaalit noudetaan)

Metalli astia tyhjennys 2xkk

Lasiastia 1xkk

Paperiastia 2xkk

Polttokelpoinen sekajäte astiat 3xvko

## *8 Yleisohje toiminnasta takaisinvetotilanteessa*

Yleisohjeet takaisin vetotilanteessa on tarkoitettu helpottamaan takaisinvetoon osallistuvien tavarantoimittajien ja ravintolan edustajien yhteistyötä. Takaisinve-to on ravintolan omavalvontaa. Takaisinve-tojen tehokas hoitaminen on tärkeää sekä yksikölle, että tavarantoimittajille. Virheiden asianmukainen korjaaminen vähentää yrityksen julkiselle kuvalle virheistä aiheutuvia haittoja. Ennen kaikkea a se on kuitenkin välttämätöntä asiakkaiden terveyden suojaamiseksi.

### *8.1 Takaisinve-to keskusliikkeen toimittamien ja tavarantoimittajan suoraan toi-mittamien tuotteiden osalta*

1. Takaisinvedosta vastaava tavarantoimittaja ja ketju tekevät aina ensin arvion tilanteen vakavuudesta ja kiireellisyydestä, ja laativat takaisinve-toa koskevan tiedotteen. Tiedote välitetään edelleen yksiköille.

## 2. Tiedotteen saatuaan ravintolat:

- selvittävät onko ravintolassa kyseisiä tuotteita
- keräävät takaisinvedettävät tuotteet pois hyllyistä ja myyntitiloista
- tavara palautetaan toimitusreittiä käyttäen keskusliikkeen varastoon, josta se toimitetaan edelleen kotimaiselle tai ulkomaalaiselle tavarantoimittajalle tai hävitettäväksi
- ryhtyvät annettujen ohjeiden mukaisiin toimenpiteisiin
- välittävät saamansa tiedon kuluttajille ja vastaavat kyselyihin

3. Tuontituotteita ei saa hävittää ennen kuin keskusliikkeen ostaja on antanut kirjallisen luvan. Kotimaiset tuotteet voidaan hävittää tavarantoimittajan kirjallisella luvalla. Tavara voidaan palauttaa tuhoamista varten keskusliikkeen jakelukeskukseen, kunhan mahdollisesta terveysriskistä ilmoitetaan viranomaisille. Hävittäminen tehdään kunnan viranomaisten antamien ohjeiden mukaisesti. Elintarvikkeeksi kelpaamaton tuote on hävitettävä yhteistyössä viranomaisten kanssa.

Mikäli kyseessä on muu kuin elintarvikkeeksi kelpaamaton tuote tai tuotteessa on esimerkiksi makuvirhe tms., hävittäminen voidaan tehdä ilman viranomaisille tiedottamista.

Ja kuormakirjoista pystytään jäljittämään tarvittaessa, sillä niitä säilytetään viisi vuotta konttorin arkistossa.

Liite 1. Ilmoitus ruokamyrkytysepäilystä

**ILMOITUS RUOKAMYRKYTYSEPÄILYSTÄ**

Ruokailupaikka \_\_\_\_\_

Päivämäärä ja aika \_\_\_\_\_

Tarjottu ruoka ja juoma \_\_\_\_\_

Ruokamyrkytysepäilyn aiheuttanut epäilty elintarvike / vesi \_\_\_\_\_

Ravintolassa on tarjottu samaa ruokaa / juomaa samana päivänä \_\_\_\_\_ annosta

Ravintolassa on tarjottu yhteensä ruoka-annoksia \_\_\_\_\_ kappaletta päivässä

Sairastuneiden henkilöiden määrä ja kuinka moni seurueessa söi samaa ruokaa \_\_\_\_

Koska oireet ovat alkaneet (päivämäärä ja kellonaika) \_\_\_\_\_

Oireiden kesto aika \_\_\_\_\_ tuntia TAI \_\_\_\_\_ vuorokautta

Onko ruokamyrkytystä epäilevältä henkilöltä otettu ulostenäyte KYLLÄ / EI

Oireet

- Ripuli
  - Oksentelu
  - Vatsakivut
  - Pahoinvointi
  - Kuume
  - Päänsärky
  - Ihossa tapahtuvat reaktiot
  - Jokin muu oire, mikä / mitkä
-

Missä muualla ruokamyrkytystä epäilevä henkilö on ruokaillut **samana päivänä**:

Paikka \_\_\_\_\_

Aika \_\_\_\_\_

Tarjottu ruoka / juoma \_\_\_\_\_

Sairastuneen henkilön nimi \_\_\_\_\_

Puhelinnumero \_\_\_\_\_

Sähköpostiosoite \_\_\_\_\_

Ilmoittajan nimi \_\_\_\_\_

Puhelinnumero \_\_\_\_\_

Ravintolan nimi (jos on ilmoittaja) \_\_\_\_\_

Onko ravintolassa voimassa olevaa omavalvontasuunnitelmaa: KYLLÄ / EI

Onko omavalvonta toimiva ja päivitetty uuden elintarvikelain mukaan: KYLLÄ / EI

Onko ravintolahenkilökunta ollut terveenä tapahtuma-aikana: KYLLÄ / EI

Lisätietoja tarvittaessa

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **ELINTARVIKEVALVOJA TÄYTTÄÄ**

Ravintola \_\_\_\_\_

- On näyttöä ruokamyrkytyksestä
- Ei ole näyttöä ruokamyrkytyksestä

Mahdolliset jatkotoimenpiteet

---

---

---

Päivämäärä ja paikka

Viranomaisen allekirjoitus

---

---

## Liite 2. Pintapuhtausnäytteet

Näytteitä otetaan neljä kertaa vuodessa.

Näytteenotosta on vastuussa Nopean syömisen keittiöpäällikkö Heidi Pajarinen ja Diverseyn nimeämä edustaja.

Näytteet otetaan pyyhkäisy -menetelmällä Pro Clean pitahygieniatestillä sekä Diversey käyttää pinta pyyhkäisymenetelmää sekä analysoi näytteen luminometrillä. seuraavan ohjelman mukaisesti.

Tulokset kirjataan ja säilytetään Diverseyn laatimassa sähköisessä seurantalomakkeessa.

Screenshot of a Google Docs spreadsheet titled "Pintapuhtausnäytteet" (Surface Cleaning Samples) for "Pirkanmaan Osuuskauppa". The spreadsheet tracks cleaning results across various locations and dates.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1		Raja- Arvot:	Hyvä	Tyydyttävä	Hylätty	Reilusti Hylätty		
2								
3	Aikaleima	Näytteenotto	Kohteen nimi	Veitsen terä	Lämpömittarin piikki	Leikkuulauta/ tasopinta	Kylmiön ovenkahva	Ruokailuväline, lautas
4	15.5.2015 klo 12.18.33	Diverseyn näytteenotto	Muu kohde	4	3	2	1	4
5	18.5.2015 klo 10.19.12	Diverseyn näytteenotto	Ravintola Oksa	4	1	3	2	4
6	18.5.2015 klo 14.23.43	Uusinta näyte	Ravintola Oksa		4		4	
7	6.11.2015 klo 8.28.56	Oma näytteenotto	Oksa Kangasala			4	4	





## Liite 6. Viikkosiivouslistat

**Seuraavat siivoukset tehdään päivittäin/viikoittain. Siivousten vastuualueet on jaoteltu työvuoron mukaan ja vastuu siivousten tekemisestä on työvuorossa olevalla työntekijällä. Siivouskohteiden perään on merkattu mitä puhdistusainetta tulee puhdistuksessa käyttää.**

**Yleispuhdistusaine:** Total Pur Eco ja Suma Bac

**Desinfiointiaine:** Suma Bac

**Liotusaine:** Suma Dip

**Rasvanpoisto:** Suma Gel Force

**Saostumien poistoaine:** Suma Calc D5

**Käsiastianpesu:** SumaStarPur Eco

**Astianpesuaine:** Suma Nova Pur-Eco L6

**Huuhtelukirkaste:** Suma Rinse A5

**Uunin pesuaine:** Suma Auto Oven Clean

**Uunin huuhteluaine:** OvenRinse

**Ikkunapintojen puhdistusaine:** Sprint Glass

**Viikkosiivouslista****KEITTIÖ**

<b>Päivämäärät:</b>
---------------------

**Takakokki**

	Kuittaus
<b>MAANANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Salaattipöydän puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Kahvion vitriinin puhdistus (Ikkunapintojen puhdistusaine)	
Takakeittiön vetolaatikostojen pesu sisältä (Yleispuhdistusaine)	

61 (88)

	Kuittaus
<b>TIISTAI</b>	
Pintojen puhdistus:(Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokat- kaisijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Salaattipöydän puhdistus (Yleispuh- distusaine)	
Kahvion vitriinin puhdistus (Ikkunapin- tojen puhdistusaine)	
Kylmiöiden hyllyjen, lattioiden (Desin- fiointiaine) ja lattiakaivojen puhdis- tus (Liotusaine/desinfiointiaine)	

	Kuittaus
<b>KESKIVIIKKO</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiai- ne) Kosketuspinnat, oven kahvat, valo- katkaisijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Salaattipöydän puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Kahvion vitriinin puhdistus (Ikkuna- pintojenpuhdistusaine)	
Ravintolan kaikkien siivousvälinei- den huolto ja pesu (Desinfiointiaine)	
Jäähdytyskaapin pesu (Desinfiointiaine)	

62 (88)

	Kuittaus
<b>LAUANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokat- kaisijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Salaattipöydän puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Kahvion vitriinin puhdistus (Ikkunapintojenpuhdistusaine)	
Kuiva-ainevaraston järjestely ja hyllyjen pyyhintä (Yleispuhdistusaine)	

	Kuittaus
<b>PERJANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokat- kaisijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Salaattipöydän puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Kahvion vitriinin puhdistus (Ikkunapintojenpuhdistusaine)	
Tiskinurkan järjestely ja perusteellinen pesu (Yleispuhdistusaine)	

	Kuittaus
<b>SUNNUNTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokat- kaisijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Salaattipöydän puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Kahvion vitriinin puhdistus (Ikkunapintojenpuhdistusaine)	
Ison pakastimen järjestely ja lakaisu	

**Viikkosiivouslista****Mansekokki****Päivämäärät:**

	Kuittaus
<b>MAANANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Uunin puhdistus (Uunin oma puhdistusaine)	
Parilan puhdistus	
Lämpöhauteen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Salin jäteastioiden puhdistus (Desinfiointiaine)	
Öljyn vaihto ja rasvakeittimen pesu	
Grillin vetolaatikostojen pesu sisältä (Yleispuhdistusaine)	

	Kuittaus
<b>TIISTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Uunin puhdistus (Uunin oma puhdistusaine)	
Parilan puhdistus	
Lämpöhauteen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Salin jäteastioiden puhdistus (Desinfiointiaine)	

64 (88)

	Kuittaus
<b>KESKIVIIKKO</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, veto- laatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Uunin puhdistus (Uunin oma puhdistusaine)	
Parilan puhdistus	
Lämpöhauteen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Salin jäteastioiden puhdistus (Desinfointiaine)	

	Kuittaus
<b>TORSTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, veto- laatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus Yleispuhdistusaine)	
Uunin puhdistus (Uunin oma puhdistusaine)	
Parilan puhdistus	
Lämpöhauteen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Salin jäteastioiden puhdistus (Desinfointiaine)	
Öljyn vaihto ja rasvakeittimen pesu	

65 (88)

	Kuittaus
<b>PERJANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Uunin puhdistus (Uunin oma puhdistusaine)	
Parilan puhdistus	
Lämpöhauteen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Salin jäteastioiden puhdistus (Desinfointiaine)	
Ravintolan hyllyjen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	

	Kuittaus
<b>LAUANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Uunin puhdistus (Uunin oma puhdistusaine)	
Parilan puhdistus	
Lämpöhauteen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Salin jäteastioiden puhdistus (Desinfointiaine)	

	Kuittaus
<b>SUNNUNTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Uunin puhdistus (Uunin oma puhdistusaine)	
Parilan puhdistus	
Lämpöhauteen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Salin jäteastioiden puhdistus (Desinfointiaine)	

**Viikkosiivouslista****Pizzakokki**

<b>Päivämäärät:</b>
---------------------

	Kuittaus
<b>MAANANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Pizzalapion pesu (Yleispuhdistusaine)	
Pizza uunin puhdistus (Harjalla sisältä ja ulkopinnat yleispuhdistusaineella)	
Keittiön jäteastioiden puhdistus (Desinfiointiaine)	
Omavalvonta lämpötilojen merkkkaus	
Pizzapisteen vetolaatikostojen pesu sisältä (Yleispuhdistusaine)	

	Kuittaus
<b>TIISTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Pizzalapion pesu (Yleispuhdistusaine)	
Pizzauunin puhdistus (Harjalla sisältä ja ulkopinnat yleispuhdistusaineella)	
Keittiön jäteastioiden puhdistus(Desinfiointiaine)	
Omavalvonta lämpötilojen merkkkaus	

68 (88)

	Kuittaus
<b>KESKIVIIKKO</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytä- tasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Pizzalapion pesu (Yleispuhdistusaine)	
Pizza uunin puhdistus (Harjalla sisältä ja ulkopinnat yleispuhdistusaineella)	
Keittiön jäteastioiden puhdistus (Desinfointiaine)	
Omavalvonta lämpötilojen merkkkaus Ravintolan ovien puhdistus KEITTIÖ+SALI (Yleispuhdis- tusaine)	

	Kuittaus
<b>TORSTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytä- tasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Pizzalapion pesu (Yleispuhdistusaine)	
Pizza uunin puhdistus (Harjalla sisältä ja ulkopinnat yleispuhdistusaineella)	
Keittiön jäteastioiden puhdistus (Desinfointiaine)	
Omavalvonta lämpötilojen merkkkaus	

69 (88)

	Kuittaus
<b>PERJANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytä- tasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Pizzalapion pesu (Yleispuhdistusaine)	
Pizza uunin puhdistus (Harjalla sisältä ja ulkopinnat yleispuhdistusaineella)	
Keittiön jäteastioiden puhdistus (Desinfiointiaine)	
Omavalvonta lämpötilojen merkkkaus	

	Kuittaus
<b>LAUANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytä- tasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Pizzalapion pesu (Yleispuhdistusaine)	
Pizza uunin puhdistus (Harjalla sisältä ja ulkopinnat yleispuhdistusaineella)	
Keittiön jäteastioiden puhdistus (Desinfiointiaine)	
Omavalvonta lämpötilojen merkkkaus	

	Kuittaus
<b>SUNNUNTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Pizzalapioiden pesu (Yleispuhdistusaine)	
Pizza uunin puhdistus (Harjalla sisältä ja ulkopinnat yleis- puhdistusaineella)	
Keittiön jäteastioiden puhdistus (Desinfointiaine)	
Omavalvonnan lämpötilojen merkkkaus	

**Viikkosiivouslista****Pasta-Wok kokki****Päivämäärät:**

	Kuittaus
<b>MAANANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaineella) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Liesien puhdistus (Suma Gel Force)	
Take away kylmäkaappien puhdistus (Yleispuhdistusaine) ja Ovien puhdistus (Ikkunapintojen puhdistusaine)	
Pasta ja wok vetolaatikosten pesu sisältä (Yleispuhdistus- aine)	

	Kuittaus
<b>TIISTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaineella) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Liesien puhdistus (Suma Gel Force)	
Take away kylmäkaappien puhdistus (Yleispuhdistusaine) ja Ovien puhdistus (Ikkunapintojen puhdistusaine)	
Salin tuolien ja pöytien perusteellinen puhdistus (Yleispuh- distusaine)	

72 (88)

	Kuittaus
<b>KESKIVIIKKO</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaineella) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, veto- laatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Liesien puhdistus (Suma Gel Force)	
Take away kylmäkaappien puhdistus (Yleispuhdistusaine) ja Ovien puhdistus (Ikkunapintojen puhdistusaine)	

	Kuittaus
<b>TORSTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaineella) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Liesien puhdistus (Suma Gel Force)	
Take away kylmäkaappien puhdistus (Yleispuhdistusaine) ja Ovien puhdistus (Ikkunapintojen puhdistusaine)	
Pikkupakastimen järjestely	

	Kuittaus
<b>PERJANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaineella) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytätasot, ve- tolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Liesien puhdistus (Suma Gel Force)	
Take away kylmäkaappien puhdistus (Yleispuhdistusaine) ja Ovien puhdistus (Ikkunapintojen puhdistusaine)	

73 (88)

	Kuittaus
<b>LAUANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaineella) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytäta- sot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Liesien puhdistus (Suma Gel Force)	
Take away kylmäkaappien puhdistus (Yleispuhdistus- aine) ja Ovien puhdistus (Ikkunapintojen puhdistusaine)	

	Kuittaus
<b>SUNNUNTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaineella) Kosketuspinnat, oven kahvat, valokatkasijat, pöytäta- sot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Liesien puhdistus (Suma Gel Force)	
Take away kylmäkaappien puhdistus (Yleispuhdistus- aine) ja Ovien puhdistus (Ikkunapintojen puhdistusaine)	

**Viikkosiivouslista****SALI**

**Seuraavat siivoukset tehdään päivittäin/viikoittain. Siivousten vastuualueet on jaoteltu työvuoron mukaan ja vastuu siivousten tekemisestä on työvuorossa olevalla työntekijällä. Siivouskohteiden perään on merkattu mitä puhdistusainetta tulee puhdistuksessa käyttää.**

**Yleispuhdistusaine:** Total Pur Eco ja Suma Bac

**Desinfiointiaine:** Suma Bac

**Liotusaine:** Suma Dip

**Rasvanpoisto:** Suma Gel Force

**Saostumien poistoaine:** Suma Calc D5

**Käsiastianpesu:** SumaStarPur Eco

**Astianpesuaine:** Suma Nova Pur-Eco L6

**Huuhtelukirkaste:** Suma Rinse A5

**Uunin pesuaine:** Suma Auto Oven Clean

**Uunin huuhteluaine:** OvenRinse

**Ikkunapintojen puhdistusaine:** Sprint Glass

<b>Päivämäärät:</b>	
	<b>Kuittaus</b>
<b>MAANANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Erikoiskahvikoneen pesu	
Parilan puhdistus	
Kahvilaitteiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Juomajakelimen puhdistus (Desinfiointisaine)	
Astianpesukoneen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Jääpalakoneen pyyhkiminen (Desinfiointiaine)	

75 (88)

Leipäpöydän purku, ripotteiden täyttö ja pintojen puhdistus  
(Desinfointiaine)

Makuvesipönttöjen tyhjennys ja pesu	
Postmix suuttimien ja ritilöiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Salin vetolaatikostojen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
	Kuittaus
<b>TIISTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Erikoiskahvikoneen pesu	
Parilan puhdistus	
Kahvilaitteiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Juomajakelimen puhdistus (Desinfointiaine)	
Astianpesukoneen <b>TEHO</b> puhdistus (Liotusaine)	
Jääpalakoneen pyyhkiminen (Desinfointiaine)	
Leipäpöydän purku, ripotteiden täyttö ja pintojen puhdistus (Desinfointiaine)	
Makuvesipönttöjen tyhjennys ja pesu	
Postmix suuttimien ja ritilöiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Jääpalakoneen sulatus ja desinfointi (joka kuun ensimmäinen viikko)	

	Kuittaus
<b>KESKIVIIKKO</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfointiaine) Kosketuspinnat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	

76 (88)

Erikoiskahvikoneen pesu	
Parilan puhdistus	
Kahvilaitteiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Juomajakelimen puhdistus (Desinfiointisaine)	
Astianpesukoneen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Jääpalakoneen pyyhkiminen (Desinfiointiaine)	
Leipäpöydän purku, ripotteiden täyttö ja pintojen puhdistus (Desinfiointiaine)	
Makuvesipönttöjen tyhjennys ja pesu	
Postmix suuttimien ja ritilöiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Kahvikuppien liotus (Liotusaine)	
	Kuittaus
<b>TORSTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, pöytätasot, vetolaatikot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Erikoiskahvikoneen pesu	
Parilan puhdistus	
Kahvilaitteiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Juomajakelimen puhdistus (Desinfiointisaine)	
Astianpesukoneen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Jääpalakoneen pyyhkiminen (Desinfiointiaine)	
Leipäpöydän purku, ripotteiden täyttö ja pintojen puhdistus (Desinfiointiaine)	
Makuvesipönttöjen tyhjennys ja pesu	
Postmix suuttimien ja ritilöiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	

77 (88)

	Kuittaus
<b>PERJANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Erikoiskahvikoneen pesu	
Parilan puhdistus	
Kahvilaitteiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Juomajakelimen puhdistus (Desinfiointisaine)	
Jääpalakoneen pyyhkiminen (Desinfiointiaine)	
Leipäpöydän purku, ripotteiden täyttö ja pintojen puhdistus (Desinfiointiaine)	
Makuvesipönttöjen tyhjennys ja pesu	
Postmix suuttimien ja ritilöiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	

Astianpesukoneen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Erikoiskahvikoneen tehopuhdistus	

	Kuittaus
<b>LAUANTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Erikoiskahvikoneen pesu	
Parilan puhdistus	
Kahvilaitteiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Juomajakelimen puhdistus (Desinfiointisaine)	
Jääpalakoneen pyyhkiminen (Desinfiointiaine)	

78 (88)

Leipäpöydän purku, ripotteiden täyttö ja pintojen puhdistus (Desinfiointiaine)	
Makuvesipönttöjen tyhjennys ja pesu	
Postmix suuttimien ja ritilöiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Astianpesukoneen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	

	Kuittaus
<b>SUNNUNTAI</b>	
Pintojen puhdistus: (Desinfiointiaine) Kosketuspinnat, pöytätasot, vetolaatikostot, pesualtaat ja ympäristö	
Mikron puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Erikoiskahvikoneen pesu	
Parilan puhdistus	
Kahvilaitteiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Juomajakelimen puhdistus (Desinfiointiaine)	
Jääpalakoneen pyyhkiminen (Desinfiointiaine)	
Leipäpöydän purku, ripotteiden täyttö ja pintojen puhdistus (Desinfiointiaine)	
Makuvesipönttöjen tyhjennys ja pesu	
Postmix suuttimien ja ritilöiden puhdistus (Yleispuhdistusaine)	
Astianpesukoneen puhdistus (Yleispuhdistusaine)	



















