

OMAVALVONNAN TOTEUTTAMINEN LEIJONA
CATERING SOMEROLLA

Holappa Vili
Oikarinen Vesa

Opinnäytetyö
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
Matkailun koulutus
Restonomi (AMK)

2018

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
Matkailun koulutus
Restonomi (AMK)

Tekijä	Vili Holappa, Vesa Oikarinen	Vuosi 2018
Ohjaaja	Mervi Angeria	
Toimeksiantaja	Leijona Catering Oy	
Työn nimi	Omavalvonnan toteuttaminen	Leijona Catering So merolla
Sivu- ja liitesivumäärä	40 + 3	

Opinnäytetyön aiheena oli omavalvonnan toteuttaminen Leijona Catering Somerolla. Selvityksen tarkoituksena oli selvittää omavalvonnan nykytila Leijona Catering Somerolla. Opinnäytetyön tutkimuskysymyksiksi muodostui, mikä on omavalvonnan toteutuksen taso Leijona Catering Somerolla ja miten omavalvontaa voitaisiin kehittää.

Selvitystä lähdettiin tekemään laadullisella eli kvalitatiivisella kyselyllä. Kysely lähetettiin Leijona Catering Someron lisäksi toiseen Leijona Cateringin ravintolaan, Leijona Catering Tähteen benchmarkkausta varten. Tämä mahdollisti kahden eri ravintolan vastausten vertaamisen keskenään. Vertailulla saatiin tietoa, jolla pystyttiin selvittämään, mitkä omavalvonnan alueet tarvitsivat kehitystä Leijona Catering Somerolla.

Tietoperustana toimi omavalvontaan liittyvä kirjallisuus ja artikkelit, elintarvike- ja EU-lainsäädäntö sekä ajankohtaiset nettiartikkelit. Opinnäytetyössä avattiin omavalvontaan liittyvät keskeiset käsitteet.

Saatujen tulosten perusteella Leijona Catering Someron omavalvonnan nykytila on hyvä. Tulosten mukaan henkilökunnalla oli lisäperehdytyksen tarvetta omavalvonnan toteuttamiseen sekä käytössä olevien omavalvontalaitteiden käyttöön. Henkilöstöä voisi entisestään sitouttaa omavalvonnan prosesseihin ja saada tätä kautta kehitettyä omavalvontaa.

Avainsanat: Elintarvikelaki, omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, elintarvikehygieniat, elintarviketurvallisuus, elintarvikehuoneisto

Tourism
Degree Programme in Tourism
Bachelor of Hospitality Management

Author	Vili Holappa, Vesa Oikarinen	Year 2018
Supervisor	Mervi Angeria	
Commissioned by	Leijona Catering Oy	
Subject of thesis	Execution of own-checks at Leijona Catering Somero	
Number of pages	40 + 3	

This thesis is about execution of own-checks in Leijona Catering Somero. The purpose of this thesis was to survey the present state of own-checks in Leijona Catering Somero. The research of the thesis related on the present state of execution of own-checks and how to improve own-checks in there.

The survey was implemented with qualitative inquiry. Inquiry was send to Leijona Catering Somero and the other Leijona Catering restaurant Leijona Catering Tähti for benchmarking purposes. The inquiry made possible to compare the state of own-checks between these two restaurants. By comparing the answers of the two restaurants it was possible to find out what fields of own-checks needed development at Leijona Catering Somero.

The theory of the thesis based on books and articles about own-checks as well as food laws and EU legal acts. Also the main key words were explained in the thesis.

Outcome of the thesis is that present state of own-checks at Leijona Catering Somero is good. According to results staff of Somero needs more introduction to own-checks and for tools they use for it. Own-checks system could be developed further by making them more accustomed to own checks.

Keywords: Food act, own-checks, own-check programme, food hygiene, food safety, food premises

SISÄLLYS

1 JOHDANTO.....	5
2 ELINTARVIKETURVALLISUUS	8
2.1 Elintarviketurvallisuus EU:ssa.....	8
2.2 Elintarviketurvallisuus Suomessa.....	10
2.3 Elintarvikelaki.....	11
2.4 Elintarvikehuoneisto.....	12
2.5 Elintarvikehygieniä.....	13
3 OMAVALVONTA.....	15
3.1 HACPP-periaate	16
3.2 Omavalvontasuunnitelma	17
3.3 Lämpötilahallinta ja -valvonta.....	18
4 SELVITYKSEN TOTEUTTAMINEN.....	20
4.1 Selvityksen tausta.....	20
4.2 Kvalitatiivinen kysely.....	20
5 TULOKSET	24
5.1 Omavalvonnan tuntemus.....	24
5.2 Omavalvontajärjestelmä ja -työkalut	25
5.3 Omavalvonnan toteuttaminen	27
5.4 Omavalvonnan toimintatavat.....	31
5.5 Johtopäätökset	32
6 POHDINTA.....	34
LÄHTEET	39
LIITE.....	41

1 JOHDANTO

Omavalvonta on toimijan oma järjestelmä, jolla pyritään varmistamaan, että toimijan käyttämät elintarvikkeet ovat turvallisia ja täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Toimijan tehtävä on tunnistaa oman toimintansa ja käyttämiensä elintarvikkeiden vaarantavat tekijät ja huolehtia niiden hallinnasta (Evira 2016a.)

Pohjimmiltaan omavalvonta on keino elintarvikealan toimijalle valvoa itse omien elintarvikkeidensa turvallisuutta. Se kertoo toimijalle organisaation tarjoamien tuotteiden laadusta ja ajan kanssa tehostaa palvelua sekä tuotantoa. Omavalvonnan avulla toimija minimoi mahdolliset ruokamyrkytykset ja vähentää sekä poistaa riskitekijöitä elintarvikeketjusta (Koppinen ym. 2002, 114.)

Hyvin toimivalla omavalvonnalla varmistetaan, että yrityksen käytössä on järjestelmä, jonka avulla yritys pystyy tarjoamaan asiakkailleen terveydellisesti riskitöntä ja laadultaan hyvää ruokaa. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää omavalvonnan toteutumista Leijona Catering Somerolla. Leijona Catering Oy syntyi vuonna 2012 Puolustusvoimien ravitsemispalvelujen yhtiöittämissä seurauksena, korvaten Puolustusvoimien Ruokahuollon Palvelukeskuksen. Yritys on sata prosenttisesti valtion omistama osakeyhtiö ja sen pääkonttori sijaitsee Kuopiossa. Leijona Catering Oy:n suurin asiakas on Puolustusvoimat. Leijona Catering vastaa lähes kaikkien Suomen varuskuntien ravintolatoiminnasta (Pajuniemi 2018, 3.)

Leijona Catering Somero on vuonna 1970 valmistunut varuskuntaravintola. 1980-luvun lopulla rakennuksen alakertaan uusittiin pakaste- ja kylmiötilat, samalla alakertaan järjestettiin myös maastoastioiden astianpesuosasto ja sosiaalitilat. Varuskuntaravintolan keittiölaitteet uusittiin vuonna 2011, jonka jälkeen on tehty useampia pienempiä remonteja. Leijona Catering Somero suunnittelee ja toteuttaa normaalin ateriatuotannon lisäksi sotaharjoitusten ruokahuoltotoimintoja sekä

toimittaa tarvittaessa ateriapalveluita maastoon ja jakelukeittiöihin. Varuskuntaravintola huolehtii myös tarvittaessa Puolustusvoimien juhlien järjestelyistä ja toimittaa ateriapalveluja eri vartiopisteisiin (Pajuniemi 2018, 5.)

Leijona Catering Somero tarjoaa neljä ateriaa päivässä ruokkien päivittäin keskimäärin 750 asiakasta. Asiakkaina käy varusmiehiä, henkilökuntaa, reserviläisiä, sotaharjoituksiin kutsuttuja sekä muita kutsuvieraita (Pajuniemi 2018, 6.)

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimiva Leijona Catering Somero haluaa selvittää, miten jo ennestään hyvää omavalvonnan tasoa voitaisiin edelleen kehittää, jotta se vastaisi yrityksen tavoittelemia korkeita standardeja. Toimeksiantajan edustajan mukaan omavalvonta ei ole toteutunut samalla tasolla kuin aiemmin yrityksen siirrettyä ruoan valmistuksen omavalvonnan paperisesta muodosta sähköiseen. Tämän opinnäytetyöntekijöistä Vesa Oikarinen on töissä Leijona Catering Somerolla. Aiheeseen päädyimme erilaisten kysymysten kautta, joita olivat "mikä aihe olisi tarpeeksi rajattu?" ja "missä osa-alueessa voisi olla kehitettävää?".

Opinnäytetyössä selvitetään Leijona Catering Someron omavalvonnan nykytilaa ja omavalvontajärjestelmän toteutumista. Opinnäytetyössä toteutetaan omavalvontaa koskeva kysely Leijona Catering Someron keittiön ja salin henkilökunnalle. Osana opinnäytetyötä tehdään benchmarking -kysely Leijona Catering Tähteen, joka on myös Leijona Cateringin omistama varuskuntaravintola. Leijona Catering Tähti valikoitui benchmarking-kohteeksi, koska siellä käytetään samaa omavalvontajärjestelmää. Tutkimuksen tavoitteena on löytää konkreettisia kehittämissuhteita Leijona Catering Someron omavalvonnan kehittämiseen. Opinnäytetyömme aiheen antoi Leijona Catering Someron ravintolapäällikkö.

Opinnäytetyön tutkimuskysymykset ovat:

1. Mikä on omavalvonnan toteutuksen taso Leijona Catering Somerolla?
2. Miten Leijona Catering Someron omavalvontaa voitaisiin kehittää?

Työ antaa työntekijöille, esimiehille sekä muille yrityksen omavalvonnasta huolehtiville henkilöille tiedon omavalvonnan mahdollisista ongelmakohdista.

Taustatietoina saimme perehdytyksen Leijona Cateringin Someron ravintolapäälliköltä käytössä oleviin omavalvontaa tukeviin järjestelmiin sekä omavalvontasuunnitelman. Perehdytyksessä omavalvonnan ongelmakohdat tulivat myös hyvin esiin sekä suorittavalla tasolla että johdon tasolla. Toimeksiantajan edustajan kanssa käydyn keskustelun perusteella pystyimme laatimaan kyselyn, joka selvittää omavalvonnan toteutusta ruoan säilytyksen, valmistuksen ja tarjoilun aikana. Kyselyn avulla haettiin tietoa, jolla saataisiin parannettua Leijona Catering Someron omavalvonnan prosesseja ja niiden toteuttamista. Tavoitteena on, että kyselyn tulosten pohjalta omavalvonnan tukijärjestelmää pystytään kehittämään vähemmän kuormittavaksi kokonaisuudeksi, joka tukee kaikkien yrityksen työntekijöiden päivittäistä toimintaa. Ongelmien ratkaisemiseksi etsimme tietoa eri tietolähteistä, joita hyödynsimme mm. kyselyn tekemisessä ja sen analysoimisessa.

2 ELINTARVIKETURVALLISUUS

2.1 Elintarviketurvallisuus EU:ssa

Elintarvikeketjuun kuuluu koko elintarvikkeiden ketju, joka koostuu kaikista prosesseista maatilalta aina ruokapöytään asti. EU:n elintarviketurvallisuuden tavoitteena on varmistaa rehujen ja elintarvikkeiden ravintopitoisuus sekä turvallisuus, eläinten ja kasvien terveyden ja hyvinvoinnin valvominen sekä elintarvikkeiden alkuperän, sisällön ja merkintöjen selkeys (Euroopan unioni 2018.)

EU:n elintarvikepolitiikan osatekijät ovat lainsäädäntö koskien elintarvikkeiden ja eläintenrehujen turvallisuutta ja hygieniaa, päätösten perustana luotettava tutkimustieto sekä toimeenpanot ja tarkistukset. EU voi myös säännellä monia eri toimia ja tuotteita siten, että ne tukevat elintarviketurvallisuutta EU:n sisällä (Euroopan unioni 2018.)

EU pyrkii sääntelemään:

- Torjunta-aineiden, ravintolisien, väriaineiden, antibioottien ja hormonien käyttöä elintarvikkeissa.
- Lisäaineita elintarvikkeissa, joita voivat olla esimerkiksi säilöntä- ja makuaineet.
- Elintarvikkeisiin suoraan kosketuksissa olevia aineita, joita voivat olla muovipakkaukset tai muu pakkausmateriaali.
- Pakkausmerkintöjä, jossa on oltava mahdolliset allergisoivat ainesosat.
- Erilaisten markkinointiin ja myyntiin vaikuttavien terveystietojen, kuten vähärasvainen tai runsaskuituinen käyttöä.

EU:n pääasiallinen tehtävä elintarviketurvallisuuden takaamiseksi on säätää normit, joiden avulla taataan elintarvikkeiden turvallisuus tuotantomaassa ja muissa EU-maissa (Euroopan unioni 2018.)

EU valvoo Traces-tietojärjestelmän avulla elintarvikkeiden jäljitettävyyttä ja sitä kautta suorittaa riskien hallintaa. Traces-tietojärjestelmä on eläinten ja eläintuotteiden sertifiointi- ja rajavalvontajärjestelmä. Järjestelmästä näkee kaikkien elintarvikkeiden liikkeet tuotantoketjussa (Euroopan unioni 2018.)

Elintarviketurvallisuuspolitiikan perustana EU käyttää tutkimustietoa, joka saadaan Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisilta. Tieteeseen pohjattujen lausuntojen avulla säädetään normit ja elintarvikelainsäädäntöä siten, että ne minivoivat riskit. Euroopan komissio myös noudattaa ennalta varautumisen periaatetta ja pyrkii tätä kautta puuttumaan kaikkiin mahdollisiin vaaratekijöihin (Euroopan unioni 2018.)

EU:n tasolla elintarvikkeita ja elintarvikelainsäädäntöä valvoo Euroopan komissio. Euroopan komission alla työskentelee elintarvike- ja eläinlääkintätoimisto, joka suorittaa valvontaa tarkastamalla elintarvikkeiden tuotantolaitoksia. Sen päätehtävänä on kuitenkin valvoa, että EU:hun tulevat elintarvikkeet ovat menneet järjestelmän läpi, joka täyttää EU:n laatimat normit ja lait ja tätä kautta EU:n markkinoille ei pääse huonolaatuisia elintarvikkeita (Euroopan unioni 2018.)

Leijona Catering Someron ravintolassa työskentelevän toisen opinnäytetyön tekijän mukaan EU:n vaikutusta voi olla vaikeaa huomata Leijona Catering Someron ravintolassa päivittäisessä työssä. EU kuitenkin vaikuttaa kaikkeen toimintaan elintarviketurvallisuudessa luomalla sille lakeja ja normeja, jotka perustuvat tutkittuun tietoon. EU:n säätämät lait ja normit määrittelevät siis hyvin pitkälti myös elintarvikkeiden turvallisuutta Leijona Catering Someron ravintolassa, vaikka tätä ei ole niin helposti huomattavissa päivittäisessä työssä.

2.2 Elintarviketurvallisuus Suomessa

Elintarviketurvallisuus Suomessa on järjestelmä, jonka ansiosta suomalaista ruokaa pidetään huipputurvallisena. Järjestelmä on pitkälle kehitetty. Kehitystyötä on tehty useiden vuosien ajan ottaen huomioon ruokaketjun eri vaiheet. Eri vaiheita on tutkittu ja niiden perusteella on pyritty muokkaamaan järjestelmää ja ruokaketjuja siten, että ne palvelevat kaikkia käyttäjiään mahdollisimman hyvin ja saumattomasti (Kuluttajaliitto 2018.)

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran tutkimusten avulla lakia voidaan säätää oikeaan suuntaan elintarviketurvallisuuden parantamiseksi. Kunnat vastaavat elintarvikevalvonnasta kunnan yrityksissä ja hyödyntävät Eviran ohjeistusta valvonnan suorittamisessa. Tuotantoketjujen erilaisia taudinaiheuttajia on pystytty tehokkaasti ennaltaehkäisemään lainsäädännön, ohjeistuksen ja yhteistyön ansiosta. Verrattaessa Suomea monien muiden maiden elintarvikkeiden taudinaiheuttajiin, on Suomessa näitä huomattavasti vähemmän tai ei ollenkaan. Hyvänä esimerkkinä Suomen tehokkaasta elintarvikevalvonnasta ja ruokaketjujen toiminnasta, toimii suomalainen siipikarja, jossa esiintyy salmonellatartuntoja erittäin vähän verrattessa kansainväliseen tilastoon. Elintarvikkeiden turvallisuutta valvoo myös tullitulli, joka tekee laboratoriotutkimuksia elintarvikkeille ja pyrkii omalla toiminnallaan varmistamaan, ettei Suomeen pääse huonolaatuisia ja taudinaiheuttajia sisältäviä elintarvikkeita (Kuluttajaliitto 2018.)

Suomessa toimii myös Oiva-järjestelmä, joka on Eviran hallinnoima elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä. Oiva-järjestelmä tuo tietoa kuluttajalle yrityksen elintarvikevalvonnasta ja tämän onnistumisesta yrityksen sisällä, tätä havainnollistetaan Oivahymyillä. Oiva-järjestelmä myös kannustaa yritystä kehittämään sisäistä elintarviketurvallisuutta uudelle tasolle (Kuluttajaliitto 2018.)

Kuluttajan vastuuna voidaan pitää elintarvikkeiden käsittelyä ja keittiöhygieniaa. Hyvänkin elintarvikkeen voi pilata vääränlaisella käsittelyllä. Tällaisia vääränlaisia

käsittelytapoja ovat muun muassa huonosti kuumennettu ruoka ja ruoan vääränlainen säilytyslämpötila (Kuluttajaliitto 2018.)

2.3 Elintarvikelaki

Vuoteen 1995 saakka Suomessa oli voimassa vuonna 1941 säädetty elintarvikelaki, johon annettiin asetus vuonna 1952. Suomen liittyttyä Euroopan Unioniin vuonna 1995 voimaan astui elintarvikelaki, hygienialaki ja työsuojelulaki. Koska viranomaiset ja elintarvikealan toimijat pitivät kolmea lakia liian hankalana, tehtiin uusi elintarvikelaki- ja asetus, jotka astuivat voimaan 1.3.2006 (Ekola & Sievinen 2015, 9.)

Elintarvikelain tarkoitus on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, niiden käsittelyn turvallisuus, elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muiden elintarvikemäärien mukainen laatu. Laki varmistaa elintarvikkeista annetun tiedon totuudenmukaisuuden ja riittävyyden. Laki varmistaa myös, ettei annettu tieto ole harhaanjohtavaa. Laki suojaa kuluttajaa elintarvikemäärien vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysriskeiltä sekä taloudellisilta tappioilta. Elintarvikelain on myös tarkoitus varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys, turvata korkeatasoinen elintarvikevalvonta, sekä parantaa alan toimijoiden toimintaedellytyksiä (Elintarvikelaki, 23/2006 1:1.) Elintarvikelaki velvoittaa elintarvikealantoimijaa huolellisuuteen. Huolellisuudella ja lakia seuraamalla alan toimija varmistaa elintarvikkeensa täyttävän sitä koskevat määräykset ja sen soveltuvuuden ihmisruoaksi (Laukkanen 2012, 4.)

Vuonna 2011 elintarvikelakiin tehtiin muutoksia, joiden tarkoitus oli keventää hallinnollista taakkaa. Vanhassa laissa olleesta elintarvikehuoneistojen ennakkohyväksynnästä luovuttiin ja siirryttiin ilmoitusmenettelyyn. Muutoksen seurauksena elintarvikealantoimijan tulee tehdä ilmoitus valvontaviranomaiselle toiminnan aloittamisesta tai sen muututtua olennaisesti. Ilmoitus on tehtävä viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai muuttamista (Hartikainen 2011).

Elintarvikelaki koskee elintarvikkeita ja olosuhteita, joissa elintarvikkeita käsitellään sekä alan toimijoita ja elintarvikevalvontaa (Ijäs & Välimäki 2007, 97-98). Euroopan yhteisön alueella elintarvikelainsäädännölle on annettu yhteiset periaatteet ja vaatimukset EU:n säädöksillä, joita jokainen jäsenmaa ohjaa omilla kansallisilla laeilla ja muilla säädöksillä (Laukkanen 2012, 3).

2.4 Elintarvikehuoneisto

“Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa (elintarvikelaki 23/2006)” (Evara 2018). Ennen toiminnan aloittamista, elintarvikehuoneistosta tulee tehdä ilmoitus kunnan elintarvikeviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksessa on kuvattava huoneisto, sen varustus, aiottu toiminta ja suunniteltu tuotevalikoima (Laukkanen 2012, 5).

Elintarvikehuoneistolla tulee olla riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastotilaa. Siellä tulee olla toiminnan edellyttämä ilmanvaihto, lämpötila, valaistus sekä riittävästi WC-tiloja asiakkaille ja henkilökunnalle. Henkilökunnan WC-tilat eivät saa avautua suoraan elintarviketiloihin. Elintarvikehuoneistossa tulee olla henkilökunnalle asianmukaiset pukeutumistilat, joissa on mahdollista peseytyä sekä siellä on oltava riittävä määrä käsienpesupisteitä. Huoneistossa tulee olla saatavilla riittävästi talousveden laatuvaatimukset täyttävää vettä ja tilassa on oltava riittävä määrä astioiden ja välineiden pesupaikkoja (Laukkanen 2012, 5).

Elintarvikehuoneistossa tulee olla erillisiä kylmäsäilytystiloja suojaamattomille raaka-aineille ja kypsennetyille tuotteille. Myös pakatut ja suojaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet pitää varastoida eri tiloihin, jotta ei tapahdu saastumista eli ristikontaminaatiota (Välikylä & Syyrakki 2016, 22).

Jos viranomainen katsoo, ettei elintarviketurvallisuudelle riittävät edellytykset täyty, voidaan huoneiston aiottua toimintaa rajoittaa (Laukkanen 2012, 5).

Leijona Catering Somerolla täyttää hyvin kaikki määritellyt kriteerit nykyaikaisesta elintarvikehuoneistosta. Huoneistoa siivotaan päivittäin ja keskustelua käydään jatkuvasti tämän osa-alueen parantamiseksi. Elintarvikehuoneistoa kehitetään myös jatkuvasti eteenpäin yhteistyössä elintarvikeviranomaisen kanssa.

Toisen opinnäytetyömme tekijän mukaan elintarvikehuoneistossa ainoana parannettavana asiana voitaisiin todeta laiteluotettavuus. Laiteluotettavuuden takaamiseksi kannattaisi luoda jonkinlainen huoltosopimus, joka takaa huollon jonkin tietyn ajan sisällä. Leijona Catering Someron ravintolapäällikön Antti Aallon mukaan olisi myös hyvä, jos erilaisille laitteille kuten uuneille saataisiin tehtyä jonkinlainen leasing-sopimus. Tämä takaisi uuden laitteen nopean käyttöön saamisen laiterikon sattuessa, jolloin ei tarvitse odottaa johdon päätöksiä uusien koneiden tai laitteiden hankinnasta.

2.5 Elintarvikehygieniä

Maailman terveysjärjestö WHO:n määritelmän mukaan elintarvikehygieniä kattaa kaikki välittömät toimenpiteet, joilla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys sekä puhtaus. Euroopan unioni korostaa omassa lainsäädännössään elintarvikehygienian tarkoittavan toimenpiteitä sekä olosuhteita, jotka ovat tarpeellisia elintarvikkeisiin liittyvien vaarojen hallitsemiseksi. Näillä toimenpiteillä varmistetaan ruoan sopivuus ihmisravinnoksi varmistamalla elintarvikkeisiin liittyvien vaarojenhallinta (Välikylä & Syyrakki 2016, 4).

Elintarvikehygienian tavoitteena on suojata kuluttaja terveydellisiltä ja taloudellista riskeiltä, joita ihmisravinnoksi soveltumattomat elintarvikkeet voivat aiheuttaa. Elintarvikehygienialla estetään haitallisten tekijöiden, kuten mikrobiologisten, kemiallisten ja fysikaalisten haittatekijöiden pääsy elintarvikkeisiin. Elintarvikehygienialla tuhotaan haitallisia mikrobeja tai hidastetaan ja estetään niiden lisääntyminen (Laukkanen. 2012, 3.) Elintarvikehygienian tehtävänä on myös viivästyttää elintarvikkeiden pilaantumista (Välikylä & Syyrakki 2016, 6).

Leijona Catering Somerolla työskentelevän opinnäytetyön tekijän mukaan elintarvikehygieniä ja sitä kautta vaarojen hallinta on koko yrityksen tasolla erityisen tärkeää. Mikäli yhdessäkään toimipaikassa todetaan edes ruokamyrkytyspäily, leimaa se koko yritystä ja muuttaa tätä kautta yrityksen luotettavuutta ja imagoa huonompaan suuntaan. Yllä näkyvien perusteluiden ansiosta Leijona Catering onkin panostanut ruoan elintarvikehygieniaan erityisen paljon verrattaessa yritystä joihinkin muihin yrityksiin. Elintarvikkeiden hygieniaa pyritään seuraamaan päivittäisen työn ohessa ja viallisista elintarvikkeista tehdään reklamaatio.

Leijona Catering Somerolla työskentelevän opinnäytetyöntekijän mukaan mikrobiologisia, fysikaalisia ja kemiallisia haittatekijöitä pyritään ehkäisemään toimimalla oikein elintarvikkeita käsiteltäessä. Haittatekijöiden välttämiseksi Leijona Cateringilla pyritään informoimaan, että ruokaa ei mielellään hyödynnettäisi uudelleen, vaan laitettaisiin biojätteeseen, jotta haittatekijät ja mahdolliset ruokamyrkytystapaukset voitaisiin minimoida.

3 OMAVALVONTA

Omavalvonta on periaatteellisesti hyvin järkevää ja yksinkertaista ja sillä on tarkoitus ennaltaehkäistä elintarviketiloissa esiintyviä riskejä. Nykyisen omavalvonnan hyvänä periaatteena voidaan todeta olevan mahdollisimman riskittömän tilan luominen elintarvikkeen käsittelyyn niin, ettei mistään ruoasta tai ruoka-aineesta ei koituisi ruokamyrkytyksiä tai muita komplikaatioita työntekijöille tai asiakkaille. Omavalvonnan toiminnan kannalta on tärkeää että, sitä voidaan toteuttaa riittävän yksinkertaisesti ja käytännönläheisesti. Yksinkertaisen ja käytännönläheisen toteuttamisen avulla saadaan kaikki elintarvikkeita käsittelevät sitoutumaan omavalvonnan prosesseihin, joita ovat esimerkiksi ruoan kuumentaminen oikeaan lämpötilaan sekä ruokanäytteiden ottaminen ja säilyttäminen oikealla tavalla ja tarvittava aika, joka on kaksi viikkoa. Oikealla tavalla toteutettuna omavalvonnasta saatavia etuja ovat ruokaperäisten sairastumistapausten väheneminen, työnteon helpottuminen tuotteiden ja työtapojen tuntemuksesta johtuen, henkilökunnan motivaation parantuminen, terveysviranomaisten käynnin helpottaminen, asiakastyytyväisyyden kasvaminen sekä työnantajan tyytyväisyyden kasvaminen (Halmetoja 2002, 1-2.)

Omavalvonnalla tarkoitetaan lakisääteisten hygieniasäädösten noudattamista siinä määrin, että sillä voidaan tehokkaasti ehkäistä ruokamyrkytyksiä. Omavalvontaan kuuluvat henkilökohtainen hygienia, oikeanlainen ruoan prosessointi, tilojen ja laitteiden puhdistus sekä ruoan puhtauden valvominen ottamalla esimerkiksi ruokanäytteet. Omavalvonnan toimenpiteet tulee kirjallisesti määritellä omavalvontasuunnitelmaan ja tämän toteutumisesta yrityksen sisällä vastaa valittu henkilö. Omavalvonta ei saa kuitenkaan tuntua pakonomaiselta eri lomakkeiden täyttämiseltä, sillä tämä johtaa työntekijöiden työtaakan kasvamiseen. Omavalvonnan tuleekin olla kaikille mielekäs rutiini päivän muiden töiden ohella ja sen on oltava tarpeeksi riittävä vastaamaan omavalvontaan vaikuttavia lakeja (Halmetoja 2002, 4.)

Leijona Catering Somerolla työskennellessään opinnäytetyömme toinen tekijä on huomannut yrityksen omavalvonnan tasovaatimusten olevan todella korkeat.

Näiden korkeiden vaatimustasojen saavuttaminen edellyttää työntekijöiden tiedon lisäämistä omavalvonnasta. Tukijärjestelmiä on monia ja ne on kehitetty äärimmäisen pitkälle.

Saatujen tietojen mukaan Leijona Catering Someron tilojen ja laitteiden osalta tukijärjestelmään on tulossa päivitys, jonka kautta ravintola pystyy mahdollisesti siirtymään kokonaan sähköiseen järjestelmään. Tämä palvelee toimipaikkaa sekä tulevaisuudessa myös koko yritystä ja sen omavalvonnasta vastaavia henkilöitä, esimerkiksi nopeamman tiedon siirron kautta. Sähköisen järjestelmän kautta voidaan raportoida elintarvikeviranomaisille tarkempaa dataa ja helpottaa myös niiden työtään.

3.1 HACPP-periaate

“Omavalvonta perustuu elintarvikelain mukaan HACCP-periaatteeseen eli riskien arviointi ja kontrollointiin hallintapisteiden avulla” (Ijäs & Välimäki 2007, 72). HACCP tulee englannin kielen sanoista “Hazard analysis critical control point”, suomennettuna se tarkoittaa vaaratekijäanalyysia ja kriittistä tarkastusmenetelmää. HACCP on laadunvarmistamisjärjestelmä, jonka kehitti Pillsbury Company vuonna 1971 USA:n avaruushallinnolle eli NASAlle tilauksesta. Sen tarkoituksena oli tehdä järjestelmä, jolla pystyttäisiin takaamaan astronauttien ruokailun turvallisuus avaruusmatkoilla. Avaruudessa ruokamyrkytykset olisivat pahimmassa tapauksessa voineet pilata koko matkan (Halmetoja 2002, 4.)

Periaatteena HACCP-järjestelmässä on tutkia koko elintarvikkeen tuotannonprosessi, jonka kautta yritetään korjata mahdolliset vaaratekijät ja ennaltaehkäistään näin ollen mahdolliset virheet. HACCP-menetelmää pidetään huomattavasti luotettavampana kuin perinteistä jälkivalvontaa, jossa otetaan näytteitä ruoasta. Näin voidaan havaita jälkikäteen ruoka-aineen saastuminen ja pilaantuminen. HACCP on käytännössä sitä, että tutkitaan ruoanvalmistusprosessin jokaista tuotetta ja määritellään niiden kohdalle niin sanotut kriittiset pisteet eli sellaiset tapahtumat ja toimet, joista saattaa aiheutua mikrobiologista vaaraa, kemiallista

saastumista tai jokin muu ruoan nauttimista heikentävä tapahtuma. HACCP-menetelmää varten laaditaan prosessikuvaus, josta selviää tarkistettavat ajat ja lämpötilat ruoan laadun valvomiseksi. Laadun takaamiseksi, mikäli vaaditut varmuusrajat eivät toteudu, tulee prosessikuvauksesta selvittää toimenpiteet, joita elintarvikkeelle suoritetaan (Halmetoja 2002, 4.)

Leijona Catering Someron omavalvontajärjestelmä perustuu HACCP-järjestelmään ja se näkyy päivittäisessä työssä siten, että prosessikuvaukset ovat kaikkien nähtävillä ja niitä hyödynnetään päivittäisessä työssä. Vaaratekijöitä ovat esimerkiksi ruoan oikeanlaisten lämpötilojen tarkistaminen ja niiden varmentaminen ravintolaympäristössä mittaamalla oikeiksi.

3.2 Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelma on elintarvike- ja rehualan toimijan kirjallinen, itse laadittu suunnitelma siitä, kuinka varmistetaan lainsäädännön asettamien vaatimusten täyttyminen omassa toiminnassa (Evara, 2017). Omavalvontasuunnitelma on elintarvikelaissa mainittu vaatimus elintarvikealan toimijoille. "Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata 19 §:ssä tarkoitetut kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta. Omavalvontasuunnitelmaa ei kuitenkaan edellytetä alkutuotantopaikoilta. Omavalvontasuunnitelmaan tulee tarvittaessa liittää näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto laboratorioista, joissa omavalvonnassa otettavat näytteet tutkitaan. Elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla."(Elintarvikelaki, 23/2006 3:20 §.)

Omavalvontasuunnitelman pitäisi muodoltaan ja sisällöltään soveltua toimintaohjeeksi omavalvonnan toteutukseen, ja siinä on huomioitava toiminnan luonne, riskit ja tarkoitukseen sopivat menettelyt valvonnan toteuttamiseksi (Evara, 2016b.) Kaikkia omavalvontasuunnitelmaan kuuluvia järjestelyitä, suunnitelmia, työohjeita ja seurantatietoja kutsutaan yleisesti hyväksi hygieniakäytännöiksi (Laukkanen 2012, 38).

Omavalvonnan tukijärjestelmät ovat yritykselle tarpeellisia ohjelmistoja, jotka tukevat omavalvonnan seuranta kyseisessä yrityksessä. Tällaisia ohjelmia voivat olla esimerkiksi lämpötilojen hallinta, reseptien hallinta sekä tilojen ja laitteiden kunnossapito. Tukijärjestelmien tulee olla tarkoin määritetty vastaamaan paikan tarvitsemaa turvallisuutta, ja tukijärjestelmään pitää pystyä määrittämään ravintolan toiminnan kannalta kriittiset pisteet esimerkiksi tuotteen kuumennus ja tämän seuraaminen (Evira, 2015, 1-5). Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla päivittämällä sitä tuotteiden tai toiminnan muuttuessa (Laukkanen 2012 38.)

3.3 Lämpötilahallinta ja -valvonta

Vajavaisen lämpötilahallinnan tai -valvonnan seuraukset voivat olla katastrofaalisia ravitsemusyritykselle. Kaikkien ravitsemusyrityksessä työskentelevien tulisi hallita kriittisten pisteiden hallinta ja niiden valvonnan tulisi olla johdonmukaista, jotta voidaan todentaa lämpötilojen olevan sellaisia, että ne eivät luo mikrobiologisille bakteereille oivaa kasvualustaa. Kriittisiä pisteitä lämpötilan hallinnassa ovat jäähdytys, säilytyslämpötila, valmistuslämpötila ja kuumennuslämpötila. Kaikkiin edellä mainittuihin kriittisiin pisteisiin liittyy yksi yhteinen tekijä, joka on lämpötilojen valvontajärjestelmä ja sen toimivuus. Lämpötilojen hallinta on myös selkeästi tärkein asia, kun luodaan HACCP- järjestelmää ja omavalvontasuunnitelmaa. Lämpötilahallinta on monisyinen asia, ja sillä on monta tarkoitusta. Näitä ovat ruoanvalmistuksen lämpötilaseuranta, ruoankuljetuksen lämpötilaseuranta, raaka-aineiden ja puolivalmisteiden kylmävarastoinnin seuranta, kypsennyksen lämpötilaseuranta, lämpösäilytyksen lämpötilaseuranta, jäähdytyksen lämpötilaseuranta, jäähdytyksen jälkeinen lämpötilaseuranta, kuumennuksen lämpötilaseuranta, lämpötilaseurannan tekninen valvonta, mittalaitteiden kalibroiminen ja tarkistaminen sekä mittalaitteiden puhdistaminen (Halmetoja 2002, 9.)

Tarkoituksena ruoanvalmistuksen lämpötilavalvonnassa on ymmärtää sen terveyteen vaikuttavat tekijät ja kriittiset pisteet, joita ovat minimi- ja maksimi lämpötilat sekä näiden tietojen hyödyntäminen käytännön tasolle asti omaan työhön (Halmetoja 2002, 9.)

Lämpötilojen valvontaa toteutettaessa tulee tietää, minkälainen prosessi elintarvikkeelle ollaan tekemässä. Erilaisia prosesseja, mitä elintarvikkeelle voidaan tehdä, ovat ryöppäys, pastörointi, kypsennys, sterilointi, jäähdytys, jäädyttäminen, pakastaminen ja sulattaminen. Prosessien lisäksi tulee tietää, millaisessa lämpötilassa valmista ruokaa säilytetään ja minkälaisia aikoja ja voiko ruokaa uudelleen hyödyntää säilytyksen jälkeen esimerkiksi jäädyttämällä ruokaa ja lämmittämällä sitä uudestaan (Ijäs & Välimäki 2007, 35-37.)

Toisen opinnäytetyön tekijän mukaan lämpötilan mittaamisen tapahduttua, tallentuu mittaustiedot itsestään järjestelmään. Leijona Catering Somerolla mittaamiseen käytetään mittatikkua, joka on liitetty tablettiin, jossa on käytössä Fredman Pro järjestelmä. Fredman Pro:sta valitaan, missä kohtaan tarjoilu- tai lähetysprosessia mitattava tuote on. Tämän jälkeen mitataan valittu tuote ja merkitään, mikä ruoka on kyseessä ja kuka on mitannut tuotteen lämpötilan, jotta ruoka ja ruoan mittaaja pystytään paikantamaan. Mittaamisen ja tuotteen kirjaamisen jälkeen puhdistetaan mittatikku siihen tarkoitettulla desinfiointiliinalla ja viedään mittalaitteisto takaisin omalle paikalleen.

4 SELVITYKSEN TOTEUTTAMINEN

4.1 Selvityksen tausta

Leijona Catering Someron 2018 vuoden omavalvontasuunnitelman tavoitteisiin on kirjattu periaate "mitä ei ole kirjattu, ei ole tehty" (Pajuniemi. 2018, 1). Ravintolapäällikkö Antti Aalto on huomannut, ettei näytteitä oteta jokaisesta valmistetusta ateristiasta ja toivoi, että asiaa selvitettäisiin. Omavalvontasuunnitelmassa on kirjattu henkilöstön vastuualueita omavalvonnan toteuttamisesta. Sieltä löytyy kirjallisena selostus kokkien, ruokasalityöntekijöiden ja salaatintekijöiden vastuualueista. Kokkien ja salaatintekijöiden vastuulla on ottaa näytteitä kaikista valmistamista aterioista, kun taas ruokasalityöntekijöiden vastuulla on mitata lämpötila kaikista ruoista päivittäin (Pajuniemi. 2018, 7-8). Mittaukset suoritetaan Fredman Pro omavalvontajärjestelmää käyttäen. Järjestelmä ilmoittaa kaikista poikkeuksista työnjohdon kännykkään ja/tai sähköpostiin (Pajuniemi 2018, 2). Järjestelmä ilmoittaa virhemittauksista automaattisesti sähköpostiin, ja ne tulee käydä kuitaamassa tietokoneella korjatuksi, mikä aiheuttaa ylimääräistä työtä. Ravintolapäällikön mukaan puuttuvien mittausten lisäksi myös virhemittauksia tapahtuu.

Leijona Catering Somerolta toivottiin kyselyä, joka selvittäisi syitä puuttuvien ja virheellisten mittausten takana. Johtuvatko puuttuvat ja virheelliset mittaukset tiedonpuutteesta omavalvontaa koskien, onko järjestelmä vaikea käyttää vai johtuvatko ne yleisestä piittaamattomuudesta.

4.2 Kvalitatiivinen kysely

Opinnäytetyötä varten toteutimme laadullisen eli kvalitatiivisen kyselyn Rovaniemellä sijaitsevan Leijona Catering Someron sekä Sodankylässä sijaitsevan Leijona Catering Tähdien työntekijöille. Käytimme selvityksen toteutukseen kvalitatiivisia tutkimusmenetelmiä, sillä niitä käytetään, kun halutaan ymmärtää ilmiötä (Kananen 2012, 93). Tässä tapauksessa selvitettävä ilmiö oli omavalvonnan nykytila Leijona Catering Somerolla, joka voitiin muuttaa kysymykseksi "*Mikä on omavalvonnan taso Leijona Catering Somerolla?*". Jotta tähän metakysymykseen saatiin vastaus, oli meidän rakennettava kysely, joka vastasi apukysymyksiin

“Mitkä tekijät vaikuttavat omavalvonnan toteuttamiseen?” ja “Mitä haasteita omavalvonnan toteuttamisessa on?”. Kvalitatiivisessa eli laadullisessa tutkimuksessa tavoitteena on tutkia kohdetta mahdollisemman kokonaisvaltaisesti ja pyrkimyksenä on löytää ja paljastaa tosiasioita. Kvalitatiivisen tutkimuksen lähtökohta onkin todellisen elämän kuvaaminen. Kohdetta tutkiessa tulee tutkijan tiedostaa, ettei todellisuutta voi pirstoa osiin, vaan tapahtumat muovaavat toinen toisiaan (Hirsijärvi 2009, 160.)

Valitsimme tutkimusmenetelmäksi kyselyn, aivoriihen tai workshopin sijasta, koska toimeksiantajan mukaan omavalvonnan toteuttamisesta on puhuttu viikkopalavareissa, joissa ei ole noussut mitään ongelmia ilmi omavalvonnan toteutukseen liittyen. Nimettömänä täytetyllä kyselyllä on mahdollista saada henkilökunnalta vastauksia, jotka eivät tulisi muuten ilmi. Kyselyn tarkoituksena oli selvittää omavalvontasuunnitelman toteutusta. Vastajat vastasivat kysymyksiin omavalvontajärjestelmän toimivuudesta, omavalvonnan toteuttamisesta, laitteiden toimivuudesta, laitteiden ja sovelluksen helppokäyttöisyydestä sekä kertoivat, kuinka hyvin he olivat itse perehtyneet omavalvontasuunnitelmaan.

Kyselyllä on tutkimusmuotona etunsa ja haittansa. Kyselyllä pystyy keräämään helposti tutkimusaineistoa. Kysely on tehokas tiedonkeruu väline, sillä kyselylomakkeella tavoittaa vastaajat helposti ja siinä voi kysyä monia asioita. Hyvin suunnitellusta kyselylomakkeesta pystyy saadun aineiston käsittelemään nopeasti, mikä nopeuttaa tulosten analysointia. Kyselyn heikkoudet tutkimusmenetelmänä on sen pinnallisuus. Kyselyn tekijä ei voi olla varmaa, kuinka vakavasti vastaaja on suhtautunut kyselyyn ja ovatko annetut vastausvaihtoehdot vastajalle helposti ymmärrettävissä. Lisäksi kyselyn tekijällä ei ole varmuutta, onko vastaaja perehtynyt aiheeseen. Hyvän lomakkeen laatiminen voi olla myös aikaa vievää ja vastaan saattaa silti tulla vastaajakato eli vastaamattomuus, mikä tarkoittaa tilannetta, jossa vastauksia kertyy vähän tai kysymyksiä ohitetaan paljon (Hirsijärvi 2009, 195.)

Omassa tapauksessamme pystyimme helposti karsimaan muutamia kyselyn heikkouksia pois jo ennen kyselyn lähettämistä. Loimme kyselyn käyttämällä sanastoa, joita vastaajat käyttävät päivittäin työssään varmistaaksemme kyselyn ymmärrettävyyden vastaajalle. Jokainen vastaaja on tiedettävästi perehtynyt omavalvonnan toteuttamiseen. Heille on esitelty käytössä olevat laitteet, kuinka niitä käytetään, ja omavalvonnan toteuttamista on käyty läpi viikkopalaverissa. Näistä syistä uskoimme kyselyn olevan hyvä tapa selvittää omavalvonnan päivittäistä toteuttamista Leijona Catering Somerolla.

Kysymysten sisältöä miettiessämme keskityimme siihen, mistä haluamme kerätä tietoa. Hyvässä kyselyssä ei kysytä asioita, joita olisi "kiva kysyä" tai "kiva tietää". Hyvä kysely sisältää kysymyksiä vain aiheesta, mitä sen teoreettisilla käsitteillä väitetään mitattavan. Hyvän kyselyn suunnittelussa on tärkeää, että kyselyn laatija itse ymmärtää oman tutkimuksensa tavoitteet, eli mihin kysymyksiin hän etsii vastauksia (Vilkkä 2015, 101-105.) Tavoitteemme oli selvittää omavalvonnan toteutumista, joten muotoilimme kyselymme kysymykset muotoon, jossa vastaaja kertoi omasta käyttäytymisestään ja toiminnastaan, tiedoistaan sekä osaamisestaan. Kyselyssä käytimme vaihtoehtoilla varustettuja strukturoituja kysymyksiä sekä avoimia kysymyksiä. Strukturoidut kysymykset ovat kyselyn tekijän itse asettamia, joissa on valmiit vaihtoehdot ja joista vastaaja valitsee sopivan. Avoiimet kysymykset tuottavat kirjavia vastauksia, mutta niillä saa kerättyä tarkkaa tietoa (Kananen 2012, 125.) Täsmällisiä tosiasioita on järkevä kysyä avoimilla kysymyksillä tai monivalintatyypillisesti. Tästä syystä kyselyssämme oli avoimia kysymyksiä, joissa vastaajat pääsivät kertomaan, millaisia mielipiteitä heillä oli laitteista ja omavalvonnan toteuttamisesta (Hirsijärvi 2009, 197.) On tärkeä huomioida tämän kyselyn kartoittavan vastaajien omia kokemuksia aiheesta. Kokemukset ovat aina omakohtaisia eivätkä ne tule ikinä tyhjentävästi ymmärretyksi (Vilkkä 2015, 118).

Kyselyn tarkalla muotoilulla on suuri merkitys, joten käytimme aikaa kysymysten muotoiluun ja harkitsimme kunkin kysymyksen tarpeellisuutta. Ennen kyselyn lähettämistä esittelimme kyselyn Someron ravintolapäällikölle varmistaaksemme kyselyn käyvän läpi kaikki tutkimuksen kannalta oleelliset asiat. Tämän lisäksi

testasimme kyselyä muutamalla ulkopuolisella osallistujalla varmistaaksemme kyselyn selkeyden ja ymmärrettävyyden. Ulkopuolisten vastauksilla saa kritiikkiä kysymyksistä ja huomioita, joilla kyselyä voi kehittää. Samalla vältimme omaan tekstiimme ”rakastumisen”. Onnistunutta kyselyä tehdessä tällainen pilottitutkimus on välttämätöntä (Hirsijärvi 2009, 204).

Lähetimme kyselyn vastaajille sähköpostitse. Leijona Catering Somerolla yhdeksällätoista työntekijällä oli mahdollisuus vastata kyselyyn. Lähetimme kyselyn viidelletoista Leijona Catering Tähden työntekijälle, jonka sähköpostit saimme ravintolan ravintolapäälliköltä. Sähköpostissa oli saate, jossa kerroimme, ketä olemme ja mitä varten toteutamme kyselyn. Kyselyn lopussa kerroimme, kuinka kauan kyselyn vastaamiseen on aikaa ja kiitimme vastaajia heidän käyttämästään ajasta. Kysely oli avoinna vastaajille yhden viikon ja heille lähetettiin muistutus kyselystä päivää ennen kyselyn umpeutumista.

Kysely lähetettiin kahden varuskuntaravintolan kaikille keittiön ja salin työntekijöille benchmarkingia varten. Benchmarking eli vertailuanalyysi on arviointia, jossa organisaatiot, sen osat tai yksiköt vertailevat omaa toimintaansa ja prosessejaan (UEF 2018). Benchmarking avulla voidaan tunnistaa tietoja ja taitoja, joilla omaa toimintaa pystyy kehittämään. Vertailu voi tapahtua joko tapaamisten tai tunnuslukujen avulla (Lyytikäinen 2013.) Tässä tapauksessa vertailu suoritettiin saman yrityksen kahden eri yksikön välillä.

5 TULOKSET

Teimme Leijona Catering Somerolle ja Tähdelle 18 kysymyksen kyselyn omavalvonnasta. Kysely koostui avoimista sekä monivalintakysymyksistä. Leijona Catering Somerolla vastausmahdollisuus oli yhdeksällätoista ja heistä kyselyyn vastasi kuusitoista eli Leijona Catering Someron vastausprosentti oli 84,21%. Kysely lähetettiin viidelletoista Leijona Catering Tähdessä työntekijälle, joista kyselyyn vastasi kahdeksan eli vastausprosentti heiltä oli 53,33%. Ravintoloiden yhteinen vastausprosentti oli siis 70,59%.

5.1 Omavalvonnan tuntemus

Kyselyyn vastanneista Leijona Catering Someron työntekijöistä puolet ($n = 8$) oli tutustunut omavalvontasuunnitelmaan ja hieman yli kolmannes ($n = 6$) vastaajista oli tutustunut omavalvontasuunnitelmaan osittain. Vastaajista vain kaksi ei ollut tutustunut omavalvontasuunnitelmaan laisinkaan. Yhdenkään Leijona Catering Someron työntekijän mielestä omavalvonnan taso ei ollut erinomainen, mutta yhdentoista vastaajan mielestä taso oli hyvä ja neljän mielestä omavalvonnan taso oli välttävä. Yksi kyselyn vastanneista ohitti kysymyksen. Leijona Catering Tähdessä kyselyyn vastanneista työntekijöistä kaikki kahdeksan olivat perehtynyt omavalvontasuunnitelmaan, ja heistä kolme koki omavalvonnan olevan erinomaisella tasolla ja loput vastaajista ($n = 5$) koki omavalvonnan tason hyväksi.

Kolmannessa kysymyksessä vastaajilta kysyttiin, oliko heitä perehdytetty toteuttamaan työpaikkansa omavalvontaa. Leijona Catering Someron henkilökunnasta puolet ($n = 8$) oli perehdytetty ja lähes kaikkia muita heistä ($n = 7$) oli perehdytetty jossain määrin. Vain yhtä vastaajista ei oltu perehdytetty laisinkaan. Leijona Catering Tähdessä henkilökunnasta viisi oli perehdytetty omavalvonnan toteuttamiseen ja kahta oli perehdytetty jossain määrin. Yksi Leijona Catering Tähdessä henkilökunnasta oli ohittanut kysymyksen.

Kyselyn vastaajilla oli hyvin samankaltaiset kokemukset omavalvonnan suorittamisesta kummassakin varuskuntaravintolassa. Lähes kaikissa vastauksissa oli

mainittuna ruokanäytteet sekä lämpötilamittaukset. Moni mainitsi myös viikkosii-
vokset sekä suoritettujen omavalvontatehtävien merkinnän omavalvontajärjes-
telmään. Muutama vastaajista oli maininnut myös pintapuhtausnäytteiden otta-
misen.

5.2 Omavalvontajärjestelmä ja -työkalut

Kysyttäessä, olisiko Leijona Catering Someron työntekijöiden mielestä omaval-
vontajärjestelmässä parannettavaa, lähes kaikki (n = 13) heistä koki omavalvon-
tajärjestelmässä olevan kehitettävää. Loput vastaajista eivät osanneet sanoa.
Kohderyhmältä kysyttäessä, missä omavalvontajärjestelmän osa-alueessa hei-
dän mielestään olisi parannettavaa, ilmeni ongelmia tulevan vastaan omavalvon-
tavälineiden käytössä, välineiden määrässä, tulosten merkitsemisessä, toteutet-
tujen tehtävien merkitsemisessä ja merkitsemiseen rutinoitumisessa. Alla ole-
vissa sitaateissa on Leijona Catering Someron henkilökunnan ehdottamia paran-
nuskeinoja omavalvontajärjestelmään.

“Rutiineihin helpotusta-enemmän mittareita mittauspisteille”

*“Mihin merkitään koneelle vai paperille, ja mille koneelle vai molem-
mille. Pitäisi näkyä myös milloin on edellisen kerran pesty esim. no-
vot, lattiakaivot, kylmiöt, koneet. Ettei tehdä samaa työtä peräkkäi-
sinä päivinä.”*

*“tehtyjen töiden merkitsemisessä ja lähtevien ruokien mittaami-
sessa.”*

*“Laitteiden/järjestelmien käyttö päivittäisessä käytössä osittain moni-
mutkaista.”*

“Kuhan muistaisi kaikki mittaukset ja kirjaukset.”

Leijona Catering Tähdien henkilökunnasta vain yksi neljäs (n = 2) koki omavalvontajärjestelmässä olevan parannettavaa. Puolet vastaajista (n = 4) oli sitä mieltä, ettei omavalvontajärjestelmässä ole parannettavaa ja joka neljäs (n = 2) ei osannut sanoa. Vastaajien parannusehdotukset koskivat pääasiassa viikko- ja kuukausisiivousten toteuttamista sekä tehtyjen töiden merkitsemisestä järjestelmiin. Leijona Catering Tähdien henkilökunnan ehdotuksia näkyy tarkemmin alla olevissa suorissa lainauksissa.

“Siivouskirjaukset saisivat olla tarkemmat. Nyt teemme viikkosiivous- ja kuukausisiivous kuittaukset yleisesti, kun järjestelmässä ei ole kaikkia kohteita eikä kohteita, esim. keittiö, sali ja astiaosasto omansa”

“Viikkosiivouksien toteutuminen ja niiden merkkäminen kun tehty”

“Poikkeamista tiedotetaan jos on huomautettavaa.”

“Viikkosiivousta ei aina kiireiden vuoksi ehi noudattaa...”

Vastaajilta kysyttiin, mitä mieltä he ovat omavalvontatyökalujen helppokäyttöisyydestä ja käytännöllisyydestä. Leijona Catering Someron vastaajista yksi ohitti kysymyksen. Seitsemän vastaajan mielestä omavalvontatyökalut olivat helppokäyttöisiä ja käytännöllisiä, kahdeksan koki omavalvontatyökalujen olevan ainakin osittain helppokäyttöisiä ja käytännöllisiä. Kuusi vastaajaa vastasi tarkentavaan kysymykseen, jossa kysyttiin, mitkä omavalvontatyökaluista eivät ole helppokäyttöisiä ja käytännöllisiä. Vastaajien mielestä Fredman Pro:ssa pitäisi näkyä kaikki tulokset, niiden tulisi olla helpommin korjattavissa virheen sattuessa ja tulosten selaaminen saisi olla myös helpompaa. Vastaajilta kysyttäessä, miksi heidän mainitsemat omavalvontatyökalut eivät olleet heidän mielestä helppokäyttöisiä ja käytännöllisiä, ilmenee ongelmaksi, se ettei toteutetut tehtävät näy jokaisesta laitteesta, vaan työntekijän tulisi katsoa kaikki laitteet läpi nähdäkseen, onko viikkosiivoukset suoritettu tai ettei laitteiden käyttöön ole saatu riittävää perehdytystä.

Leijona Catering Tähdän henkilökunta koki yksimielisesti käytössä olevat oma-
valvontatyökalut helppokäyttöisiksi ja käytännöllisiksi.

5.3 Oma- valvonnan toteuttaminen

Kyselyn vastaajat kertoivat, kuinka usein he toteuttivat oma-
valvontaa ruoan val-
mistuksen yhteydessä. Tämä kysymys oli kohdennettu keittiössä työskenteleville,
joista kysymykseen vastasi yhdeksän henkilöä. Leijona Catering Somerolla vas-
taajista yksi toteutti oma-
valvontaa jokaisen ruokailun yhteydessä, viisi päivittäin,
kaksi useammin kuin kerran viikossa ja yksi harvemmin kuin kerran viikossa. Alla
oleva Taulukko 1 esittelee Leijona Catering Someron keittiön henkilökunnan vas-
tauksia kyseiseen kysymykseen. Taulukossa n kuvaa vaihtoehdon valinneiden
henkilöiden määrää ja prosenttiluku kertoo, kuinka suuri osa vastaajista oli valin-
nut kyseisen vaihtoehdon.

Taulukko 1. Oma-
valvonnan toteutus ruoan valmistuksen yhteydessä Leijona Ca-
tering Somerolla

	n	Prosentti
Jokaisen ruokailun yhteydessä	1	11,11%
Päivittäin	5	55,56%
Useammin kuin kerran viikossa	2	22,22%
Kerran viikossa	0	0%
Harvemmin kuin kerran viikossa	1	11,11%
En koskaan	0	0%

Leijona Catering Tähdän keittiön henkilökunta vastasi samaan kysymykseen
kuuden vastaajan voimin. Heistä viisi toteutti oma-
valvontaa jokaisen ruokailun
yhteydessä ja yksi kertoi toteuttavansa ruoan valmistukseen liittyvää oma-
valvon-
taa päivittäin. Taulukko 2 on sama taulukko Leijona Catering Tähdän henkilökun-
nan vastausten mukaisesti.

Taulukko 2. Omavalvonnan toteutus ruoan valmistuksen yhteydessä Leijona Catering Tähdessä

	n	Prosentti
Jokaisen ruokailun yhteydessä	5	83,33%
Päivittäin	1	16,67%
Useammin kuin kerran viikossa	0	0%
Kerran viikossa	0	0%
Harvemmin kuin kerran viikossa	0	0%
En koskaan	0	0%

Myös salin työntekijöiltä kysyttiin, kuinka usein he toteuttavat omiin tehtäviinsä kuuluvaa omavalvontaa. Leijona Catering Someron varuskuntaravintolan vastaa- jista viisi kertoi toteuttavansa omavalvontaa jokaisen ruokailun yhteydessä, kaksi päivittäin ja neljä useammin kuin kerran viikossa. Leijona Catering Someron hen- kilökunnasta kysymykseen vastasi yksitoista henkilöä. Alla oleva Taulukko 3 ku- vaa Leijona Catering Someron salin henkilökunnan omavalvonnan toteuttami- sesta tarjoilun yhteydessä.

Taulukko 3. Omavalvonnan toteutus ruoan tarjoilun yhteydessä Leijona Catering Somerolla

	n	Prosentti
Jokaisen ruokailun yhteydessä	5	45,46%
Päivittäin	2	18,18%
Useammin kuin kerran viikossa	4	36,36%
Kerran viikossa	0	0%
Harvemmin kuin kerran viikossa	0	0%
En koskaan	0	0%

Leijona Catering Tähdessä salin työntekijöistä seitsemän toteutti omavalvontaa jo- kaisen ruokailun yhteydessä ja yksi päivittäin. Leijona Catering Tähdessä henki- lökunnasta kysymykseen vastasi kahdeksan. Alla oleva Taulukko 4 kuvaa Leijona Catering Tähdessä salin työntekijöiden omavalvonnan toteutusta heidän päivittäi- sessä työssään.

Taulukko 4. Omavalvonnan toteutus ruoan tarjoilun yhteydessä Leijona Catering Tähdessä

	n	Prosentti
Jokaisen ruokailun yhteydessä	7	87,5%
Päivittäin	1	12,5%
Useammin kuin kerran viikossa	0	0%
Kerran viikossa	0	0%
Harvemmin kuin kerran viikossa	0	0%
En koskaan	0	0%

Vastaajilla on useita omavalvonnan alueita, joita he joutuvat toteuttamaan säännöllisesti Leijona Catering Somerossa. Parhaiten omavalvontaa toteutettiin ruokien lämpötilaa mitattaessa ja hävikin seurannassa. Lähes kaikki (n = 14) vastaajista vastasi toteuttavansa näitä tehtäviä säännöllisesti. Kolmetoista vastaajaa kuudestatoista vastasi merkitseväänsä toteutettuja omavalvontatehtäviä säännöllisesti. Käydessämme kyselyn vastauksia läpi ravintolapäällikön kanssa, hän totesi olevansa ”hieman skeptinen” vastausten suhteen. Hänen oman seurantansa mukaan toteutettujen omavalvontatehtävien merkitseminen oli harvinaisempaa kuin kyselyn tulos antaa ymmärtää.

Leijona Catering Somerolla vastaajista yhdeksän toteutti koneiden ja tilojen omavalvontaa säännöllisesti eli huolehtivat koneiden ja tilojen siisteydestä omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Puolet vastaajista (n = 8) tarkkaili säännöllisesti kylmiöiden lämpötilaa ja siellä säilytettävien elintarvikkeiden päiväyksiä ja kuntoa. Viisi vastaajista toteutti omavalvontaa vastaanottaessaan ruokia. Huomioitavaa on, että kaikkien työntekijöiden tehtäviin ei kuulu ruokien vastaanotto. Välitöntä reagointia vaativia tuloksia tuli omavalvonnan toteutuksessa liittyen ruokien lähetykseen ja jäähdytykseen. Vain neljä suoritti säännöllisesti omavalvontaa ruokien lähetyksen yhteydessä ja kolme ruokia jäähdyttäessä. Yllä mainitut tulokset ovat esiteltynä alla Taulukossa 5. Prosenttiluku kuvaa osuutta vastaajista, jotka toteuttivat tehtävää säännöllisesti.

Taulukko 5. Säännöllisesti toteutetut omavalvonnan osa-alueet Leijona Catering Somerolla

	n	Prosentti
Koneiden ja tilojen omavalvonta	9	56,25%
Kylmiöiden omavalvonta	8	50%
Lämpimien ruokien lämpötilamittaus	14	87,5%
Ruokien jäähdytys	3	18,75%
Ruokien vastaanotto	5	31,25%
Ruokien lähetys	4	25%
Hävikin seuranta	14	87,5%
Omavalvonnan toteutuksen merkitseminen	13	81,25%

Vastaavasti myös Leijona Catering Tähdessä lämpimien ruokien lämpötilamittaus oltiin suoritettu aktiivisesti. Seitsemän vastaajista sanoi toteuttavansa tehtävää säännöllisesti. Leijona Catering Tähdessä henkilökunnasta kuusi toteutti omavalvontaa säännöllisesti koskien ruokien lähetystä ja hävikin seurantaa. Samoin kuusi heistä kertoi merkitsevänsä säännöllisesti omavalvonnan toteutusta järjestelmiin. Koneiden ja tilojen siisteydestä huolehti säännöllisesti lähes kaksi kolmasosaa (n = 5) työntekijästä. Myös ruokien vastaanoton omavalvonnan alueista huolehti lähes kaksi kolmesta (n = 5) työntekijästä Leijona Catering Tähdessä. Puolet (n = 4) Leijona Catering Tähdessä vastaajista huolehti jäähdytettyjen ruokien omavalvonnasta säännöllisesti, mutta vain hieman useampi kuin joka kolmas vastaajista (n = 3) huolehti kylmiöiden omavalvonnasta. Leijona Catering Tähdessä vastaukset on esillä Taulukossa 6.

Taulukko 6. Säännöllisesti toteutetut omavalvonnan osa-alueet Leijona Catering Tähdessä

	n	Prosentti
Koneiden ja tilojen omavalvonta	5	62,5%
Kylmiöiden omavalvonta	3	37,5%
Lämpimien ruokien lämpötilamittaus	7	87,5%
Ruokien jäähdytys	4	50%
Ruokien vastaanotto	5	62,5%
Ruokien lähetys	6	75%
Hävikin seuranta	6	75%
Omavalvonnan toteutuksen merkitseminen	6	75%

5.4 Omavalvonnan toimintatavat

Leijona Catering Somerolla kaikki 16 vastaajaa kertoivat kysyvänsä apua, mikäli eivät olleet varmoja jostain omavalvonnan osa-alueesta. Yhdeksän heistä ilmoitti kysyvänsä apua aina, kun ei ollut varma jostain omavalvonnan osa-alueesta, kuusi kertoi kysyvänsä apua lähes aina sitä tarvitessaan ja yksi sanoi kysyvänsä sitä harvoin. Leijona Catering Tähdessä vastaukset noudattivat hyvin samaa kaavaa kuin Leijona Catering Somerossa. Vastaajista viisi kysyi apua aina, kun ei ollut varma omavalvonnasta, kaksi lähes aina ja yksi harvoin.

Kun vastaajilta kysyttiin, muuttaisivatko he omavalvonnassa käytettäviä toimintatapoja, he eivät olleet asiasta kovin varmoja. Leijona Catering Someron vastaajista yhdeksän ei osannut sanoa, kaksi heistä muuttaisi omavalvonnan toimintatapoja. Kolmen mielestä ei ollut tarvetta muuttaa nykyisiä toimintatapoja. Kysymyksen ohitti kaksi vastaajista. Vain kolmella vastaajalla oli ehdotuksia omavalvonnan toimintatapojen kehittämiseen. Yksi heistä toivoi, että omavalvontatehtävään tulisi nimetä erikseen sitä toteuttava henkilö ja muiden mielestä riittäisi, jos omavalvonnasta muistuteltaisiin enemmän. Leijona Catering Tähdessä vain kaksi muuttaisi omavalvonnan toimintatapoja. Kolme ei muuttaisi mitään ja kolme

jäljelle jäänyttä eivät osanneet sanoa. Leijona Catering Tähdessä ainoa muutosehdotus oli selkeämmät siivousohjeistukset. Vastaajan mukaan tällä hetkellä kylmiöiden siivous on epäsäännöllistä ja hän ei ollut varma, muistetaanko suoritettua siivousta merkitä tehdyksi.

Leijona Catering Someron työntekijät olivat lähes yksimielisesti lisäperehdytyksen kannalla. Kymmenen vastaajista kannatti omavalvontaa koskevaa lisäperehdytystä. Vain kolme koki lisäperehdytyksen tarpeettomaksi. Kyselyn vastanneista Leijona Catering Someron työntekijöistä kolme ei vastannut tähän kysymykseen. Tähdessä vain kolme koki lisäperehdytyksen tarpeelliseksi, loppujen vastaajista kokiessa lisäperehdytyksen tarpeettomaksi. Kysyttäessä mihin omavalvonnan osa-alueisiin Leijona Catering Someron henkilökunta kaipaisi lisäperehdytystä, seitsemästä vastaajasta viisi toivoi lisäperehdytystä laitteiden ja järjestelmän käytöstä ja kaksi toivoi kertausta kaikesta omavalvontaan liittyvästä. Leijona Catering Tähdessä henkilökunta kehui nykyistä järjestelmää toimivaksi, kunhan uusien omavalvontavälineiden saapuessa heidät perehdytettäisiin niiden käyttöön.

5.5 Johtopäätökset

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää omavalvonnan tasoa Leijona Cateringin Somerolla. Kyselyn vastausten perusteella moni Leijona Catering Someron työntekijöistä koki lisäperehdytyksen tarpeelliseksi. Lähes jokainen vastaajista kertoi myös kokevansa omavalvontajärjestelmässä olevan parannettavaa ja avoimissa kysymyksissä tuli hyvin selkeästi esille käytössä olevien laitteiden vaikeakäyttöisyys. Näiden vastausten perusteella tulee selkeästi esille tarve laitteiden käytön lisäperehdytykseen. Tämän lisäksi tulee myös miettiä, onko nykyinen järjestelmä itsessään toimiva.

Leijona Catering Somerolla tulisi myös käydä omavalvontasuunnitelmaa henkilökunnan kanssa läpi. Heidän omassa omavalvontasuunnitelmassaan käydään läpi, milloin omavalvontaa tulisi toteuttaa milläkin omavalvonnan alueella. Omavalvontaa toteutettiin aktiivisesti ruokien valmistuksen ja tarjoilun yhteydessä. Lähes jokainen vastaaja toteutti sitä vähintään päivittäin, mutta varuskuntaravintola

Someron omaan omavalvontasuunnitelmaan on kirjattu, että sitä tulisi toteuttaa jokaisen ruokailun yhteydessä. Tällainen säännöllisyys vaatii jokaisen työntekijän sitoutumisen ja rutinoitumisen omavalvontaan ja sen toteuttamiseen. Omavalvonnasta kannattaisi muistuttaa henkilökuntaa säännöllisesti esimerkiksi viikko-palaverien yhteydessä. Lisäksi välineiden ja toimintatapojen uudistuessa tulisi henkilökuntaa kouluttaa ja ohjeistaa uusissa periaatteissa sekä uusien välineiden käytössä.

Verrattaessa Leijona Catering Someron henkilöstön vastauksia Leijona Catering Tähdien henkilöstön vastauksiin, voidaan todeta Leijona Cateringin Oy:n asettamien omavalvontastandardien olevan mahdollista saavuttaa riittävällä perehdytyksellä ja toimivaksi hiotulla omavalvontajärjestelmällä. Ajoittain olisi hyvä keskustella henkilökunnan kanssa omavalvonnasta ja sen toteuttamisesta. Säännöllinen toimintatapojen ja tehtävien kertaaminen takaa, ettei mikään osa omavalvonnasta unohdu henkilökunnalta ja varmistaa omavalvonnan säännöllisen ja korkeatasoisen toteutuksen.

Uusien työntekijöiden saapuessa heidän kanssa tulee käydä omavalvonnan toteutus läpi alkaen omavalvontasuunnitelmassa olevista tavoitteista aina laitteiden käyttöön, toteutusten merkitsemiseen sekä siivousten suorittamiseen. Tässä pidempään töissä olleiden työntekijöiden omavalvonnan hallinnan osaaminen korostuu. Uusien työntekijöiden pitää pystyä turvautumaan pitkäaikaisempiin työntekijöihin tärkeiden asioiden, kuten omavalvonnan toteuttamisesta. Jos vanhat työntekijät eivät hallitse tai toteuta omavalvontaa, eivät uudetkaan työntekijät sitä tule toteuttamaan.

Kyselyn toteutuksen jälkeen ravintolapäällikön kanssa käydyn keskustelun perusteella pystyi havaitsemaan, että henkilökunnalla on halua toteuttaa ja kehittää omavalvontaa eteenpäin. Tämä näkyy esimerkiksi lisääntyneenä lämpötilojen mittaamisena ja ruokanäytteiden ottamisena. Leijona Catering Somerollakin onnistutaan varmasti saavuttamaan Leijona Cateringin asettamat korkeat omavalvonnan tavoitteet, kunhan varmistetaan omavalvonnan oikeaoppinen hallinta.

6 POHDINTA

Omavalvonnan parantaminen lähtee liikkeelle työnantajan opastuksista ja ohjeistuksista. Lisäksi työntekijöillä itsellään ja heidän asenteillaan on merkitystä. Olemme pyrkinneet vaikuttamaan omavalvontaan herättämällä keskustelua työntekijöissä ja näin aktivoimalla henkilökuntaa muuttamaan asennettaan omavalvontaa kohtaan. Opinnäytetyö nosti esiin omavalvonnan ongelmakohtia. Saadun tiedon pohjalta on helppo lähteä jatkokehittämään omavalvontaa yksikkö- ja yri-
tystasolla.

Mietittäessä kuinka pätevä tutkimus on, puhutaan tutkimuksen validiteetista. Validiteetilla tarkoitetaan mittarin tai tutkimusmenetelmän kykyä mitata sitä, mitä tutkimuksessa on tarkoitus mitata. Tällä tarkoitetaan sitä, miten tutkittavat ovat ymmärtäneet kyselyn tai muun tutkimuksen kysymykset. Jos vastaajat eivät ymmärrä asioita samoin kuin tutkimuksen toteuttaja, niin tulokset vääristyvät. Varmistaakseen sen, että vastaajat ymmärtävät kysymykset samoin kuin tutkija, tulee pätevyyttä miettiä jo tutkimuksen suunnitteluvaiheessa. Tässä tapauksessa kyselyä suunnitellessa tuli miettiä, ketä ovat kyselyn vastaajat, onko kyselyssä käytetyt termit yleistä työsanastoa, ovatko käytetyt käsitteet vastaajille tuttuja ja onko kysymykset muotoiltu siten, että vastaaja tietää, mihin kysymykseen hän on vastaamassa. Ollakseen päteviä tulee kysymysten kattaa koko tutkimusongelma. Edellä manituissa asioissa onnistuminen on hyvin riippuvaista siitä, kuinka tutkimuksen tekijä saa siirrettyä tutkimuksen teorian ja ajatuskokonaisuuden kyselylomakkeeseen (Vilkka 2015, 193-194.)

Aina tutkimusta tehdessä tulee lopuksi miettiä tutkimuksen luotettavuutta eli reliabiliteettia. Laadullisen tutkimuksen voi sanoa olevan luotettava, kun tutkimusmateriaali ja tutkimuskohde ovat yhteen sopivia. Luotettavuutta miettiessä tulee myös huomioida, ettei teorianmuodostuksessa ole häirinneet epäolennaiset tai satunnaiset tekijät. Tulosten tulee olla myös toistettavia eli samojen vastaajien kohdalla vastaustulokset pysyvät samoina tutkimuksen toteuttajasta huolimatta, vaikka laadulliset tutkimukset ovatkin aina kokonaisuutena ainutkertaisia. Tehdyn

selvityksen luotettavuutta tukee toisen opinnäytetyöntekijän puolueettomuus. Vain toinen tekijöistä työskenteli Leijona Catering Somerolla. Koska selvityksen tekijä ei ole osa kohdeyrityksen työyhteisöä, ei hänen omat kokemuksensa kohteen toimintatavoista vaikuta hänen näkemykseensä tuloksia käsitellessä. Pohjimmiltaan tulosten luotettavuuteen vaikuttaa eniten tutkijan oma rehellisyys (Vilkka 2015, 196-198.)

Omalta osaltamme pyrimme varmistamaan tutkimuksen luotettavuuden käyttämällä kyselyn kysymyksissä vastaajien päivittäistä työsanastoa. Kysymysten valintaan ja muotoiluun käytettiin paljon aikaa ja kyselyyn vastaaminen oli mahdollista kaikille työntekijöille, jotka suorittivat omavalvonnan tehtäviä. Samoin kysymyksen testaaminen ennakkoon oli myös keino testata sen luotettavuutta varmistamalla, että muutkin kuin kysymysten tekijä ymmärtää kysymykset samoin. Tutkimuksen luotettavuutta tukee vastausten vähäinen hajonta ja se, että tulosten kerääminen kuvattiin opinnäytetyössä. Luotettavuutta tukee myös kyselymme vastausprosentti 70,59%, mikä ilmaisee, ettei vastaajakato ollut korkea selvityksen aikana (Hirsijärvi 2009, 195, 232).

Vastaajat saivat itse täyttää kyselyn ilman, että kukaan muu vaikutti heidän vastauksiinsa. Tästä syystä on syytä uskoa tulosten olevan toistettavissa, mikä tukee myös tulosten luotettavuutta. Tämä tukee myös työn tutkimuseettisyyttä eli hyvien tieteellisten käytäntöjen noudattamista. Työn tutkimuseettisyys on perusteltua myös asianmukaisilla lähdeviittauksilla (Vilkka 2015, 41-42.)

Opinnäytetyössä onnistuttiin saavuttamaan sille asetetut tavoitteet vastaamalla tutkimuskysymyksiin. Kyselyn avulla saimme selville Leijona Catering Someron omavalvonnan olevan hyvällä tasolla. Vaikka omavalvonnan taso oli hyvä, omavalvonnan tasoa on mahdollista edelleen kehittää. Kyselyn tulosten perusteella pystyimme nostamaan kehittämiskohteita esille. Esimerkiksi perehdytykseen ja laitteiden hallintaan keskittymällä omavalvonnan tasoa pystyy edelleen kehittämään. Mielestämme tutkimuksen kokonaisluotettavuus on hyvä.

Tämän opinnäytetyön tuotoksena syntyi hyviä kehittämisehdotuksia kohteemme Leijona Catering Someron omavalvonnan parantamiseen. Benchmarking kyselyn ansiosta löysimme muutamia kehittämiskohteita myös Leijona Catering Tähdelle.

Opinnäytetyömme on hyödynnettävissä Leijona Catering Somerolla ja yrityksen muissa toimipisteissä. Leijona Catering Somero pystyy hyödyntämään opinnäytetyötä ja sen tuloksia oman toimintansa kehittämisessä ja omavalvontaprosessin täydentämisessä. Benchmarkingissa käytetty Leijona Catering Tähti näkee myös tulosten esittelystä oman henkilökuntansa kokemuksia heidän omavalvonnan toteutuksesta. Lisäksi tulokset toimitetaan kummankin yksikön ravintolapäällikölle. Myös muut Leijona Catering ravintolat pystyvät hyödyntämään tuloksia ja kyselyä. Tuloksien avulla muut ravintolat voivat arvioida mahdollisia kehittämiskohtia. Tarpeen vaatiessa ne voivat käyttää opinnäytetyössä käytettyä kyselyä selvittääkseen omavalvontajärjestelmänsä toimivuutta. Muut ravintola-alalla toimivat organisaatiot voivat myös hyödyntää kyselyä sekä miettiä, onko niiden omavalvonnan taso riittävä vai olisiko niiden myös syytä tavoitella tarkinta mahdollista omavalvonnan toteutusta.

Kyselyn tulosten perusteella opinnäytetyötämme voisi jatkaa toimintatutkimuksella. Toimintatutkimuksen tavoitteena on muutos ja tutkimuksen tekijän tavoitteena on poistaa ongelma tai ilmiö. Tässä tapauksessa ilmiö olisi omavalvonnan tekemättä jättäminen. Toimintatutkimuksen voisi järjestää henkilökunnan perehdytyksen yhteyteen. Perehdytyksen jälkeen seuraamalla omavalvonnan toteutusta voidaan arvioida, onko perehdytys ollut onnistunut. Määräajan jälkeen toimintatutkimuksen toteuttaja tekee arvioinnin, onko lisäperehdytykselle tarvetta ja milloin tulee järjestää kertauskoulutusta. Vaihtoehtoisesti tämän kyselyn voi toistaa sopivan ajan kuluttua Leijona Catering Someron henkilökunnalle. Tällöin saataisiin helposti hyödynnettävää, vertailevaa ja muutosta kuvaavaa aineistoa.

Kyselyjen toteutuksen jälkeen tapasimme Varuskuntaravintola Someron ravintolapäällikön kanssa ja kävimme saatuja tuloksia läpi. Keskustellessa ilmeni oma-

valvonnassa käytössä olevien laitteiden päivittämisen olevan käynnissä. Käyttöön oli tullut uusia infrapunamittareita ja omavalvontalaitteissa käytössä ollut sovellus oli päivitetty. Keskustelun aikana ravintolapäällikkö totesikin, omavalvonnan toteutuksen yleistyneen viime aikoina. Varmaa syytä tälle ei tiedetä, mutta uskomme tämän johtuvan uusien laitteiden helppokäyttöisyydestä ja omavalvonta aiheisen keskustelun lisääntymisestä.

Työn aloittamisen muutosta tapahtui omavalvonnan seurannassa ja hyvää kriittistä puhetta syntyi ja tätä kautta järjestelmien käyttäminen eli tässä tapauksessa Fredman Pro:n käyttäminen yleistyi. Omavalvonnan järjestelmien yleistyneen käytön seurauksena syntyi tietynlainen "dominoefekti", jonka kautta yhä useampi kokki alkoi ottaa ruoasta omavalvontanäytteen. Järjestelmän prosessia saatiin yksinkertaistettua sellaiselle tasolle, ettei se vie liian paljoa kokkien työajasta. Järjestelmän yksinkertaistamisella ja oikeanlaisen työvavan tultua rutiiniksi, on omavalvonnan toteuttamista saatu nopeutettua. Näytteitä ei tarvitse enää ottaa jokaisesta lisäkkeestä erikseen vaan, yhden ruokailun lisäkkeet voidaan laittaa samaan pussiin. Pussien merkintöjä satiin järjeistettyä siten, että niihin merkitään esimerkiksi, "26.6.2018 (Päivämäärä) maastolounas (mikä ruokailu on kyseessä)".

Opinnäytetyöprosessimme alkoi aiheen ja toimeksiantajan valinnasta. Toimeksiantajan löysimme toisen opinnäytetyöntekijän nykyisestä työpaikasta. Aihetta lähdimme jäsentämään yhdessä toimeksiantajan edustajan kanssa. Aiheeksemme muodostui omavalvonnan toteutuminen Leijona Catering Somerolla. Peuhdyimme aiheeseen liittyvään kirjallisuuteen, nettisivuihin, lakeihin, opinnäytetöihin sekä yrityksen omavalvontasuunnitelmaan, kun kirjoitimme opinnäytetyön tietoperustaa. Tietoperustan kirjoittamisen aikana aloimme suunnitella kyselyä, aina testaten sitä ulkopuolisilla osallistujilla. Kyselyn testaamisen jälkeen toteutimme sen valituissa kohteissa, edelleen täydentäen tietoperustaamme. Kyselylle annetun vastausajan päätyttyä aloitimme kyselyn vastausten analysoinnin ja esittelimme kyselyn tulokset toimeksiantajan edustajalle. Tulosten analysoimisen yhteydessä nousi kehitysehdotuksia, jotka vastasivat tutkimuskysymyksiimme. Ky-

selyn avulla Leijona Catering sai tarvittavat työkalut omavalvonnan parantamiseen ja omavalvonnan tason tutkimiseen yhtiön tasolla. Viimeistelimme opinnäytetyön pohdintaosiossa, jossa käsitelimme mahdollisia jatkotoimenpiteitä omavalvonnan tason parantamiseksi Leijona Catering Somerolla.

LÄHTEET

Ekola, H. & Sievinen, A. 2015. Omavalvontasuunnitelman päivittäminen ja sisäisen auditointijärjestelmän luominen liikenneasema Onnenliekkiin. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Ravitsemispalvelut. Opinnäytetyö.

Elintarvikelaki, 13.1.2006/23.

Euroopan unioni. 2018 Elintarviketurvallisuus EU:ssa. Viitattu 22.10.2018
https://europa.eu/european-union/topics/food-safety_fi.

Evira 2015. Elintarvikehuoneiston omavalvonta, 1-5. Viitattu 9.9.2018
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/omavalvontaohjeistusta_toimijoille.pdf.

Evira 2016a. Omavalvonta. Viitattu 6.9.2018
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/valvonta/omavalvonta/>.

Evira 2016b. Omavalvontasuunnitelmaan kuuluvat asiat. Viitattu 6.9.2018
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/lannoitevalmisteet/omavalvontasuunnitelma/>.

Evira 2017. Omavalvontaan liittyviä määritelmiä. Viitattu 6.9.2018
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/omavalvontaa-liittyvia-maaritelmia/>.

Evira 2018. Elintarvikehuoneistot. Viitattu 15.10.2018
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/>.

Hartikainen, T. 2011. Elintarvikelain (352/2011) muutosten toimeenpano. Viitattu 2.10.2011
<https://www.kuntaliitto.fi/yleiskirjeet/2011/elintarvikelain-3522011-muutosten-toimeenpanoa>.

Halmetoja, K. 2002. Omavalvontakäsikirja - Opas ammattikeittiöiden turvallisuuden ja laadun valvontaan, S.1-2, 4. Helsinki: DIETA oy.

Hirsijärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15. painos. Helsinki: Tammi.

Ijäs, T. & Välimäki, M.-L. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Kananen, J. 2012. Kehittämistutkimus opinnäytetyönä. Kehittämistutkimuksen kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Pettilä, L., Salmi, K & Viitala, M. 2002. Peti & Safka. Hotelli- ja ravintola-alan perusteet. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Kuluttajaliitto 2018. Elintarviketurvallisuus. Viitattu 24.10.2018.
<https://www.kuluttajaliitto.fi/tietopankki/ruoka/elintarviketurvallisuus/>.

Laukkanen M. 2012. Elintarvikehygienian perusteet. 3., korjattu painos Helsinki: SEFO-konsultointi, tmi.

Lyytikäinen M. 2013. Parastaminen (Benchmarking). Viitattu 1.11.2018.
<https://www.innokyla.fi/web/malli257974>.

Pajuniemi, A. 2018. Leijona Catering / Rovaniemen varuskuntaravintolan oma-valvontasuunnitelma 2018.

UEF 2018. Benchmarking. University Of Eastern Finland. Viitattu 22.10.2018
<https://www.uef.fi/benchmarking>.

Vilka, H. 2015. Tutki ja kehitä. 4., uudistettu painos. Jyväskylä: PS-kustannus.

Välilikylä, T. & Syyrakki, S. 2016. Hygieniaopas. Elintarvikehygienian perusteet. 17. Painos. Pori: Elintarvike ja terveystieteiden tutkimuskeskus.

LIITE

Liite 1.

Kysely

1. Oletko tutustunut omavalvontasuunnitelmaan?
 - Kyllä
 - Osittain
 - En Lainkaan

2. Mikä on mielestäsi omavalvonnan taso työpaikallasi?
 - Erinomainen
 - Hyvä
 - Välttävä
 - Heikko
 - En osaa sanoa

3. Onko sinut perehdytetty toteuttamaan työpaikkasi omavalvontaa?
 - Kyllä
 - Jossain määrin
 - Ei

4. Kuvaile, miten omavalvontaa suoritetaan työpaikallasi?

5. Onko omavalvontajärjestelmässä mielestäsi parannettavaa?
 - Kyllä
 - Ei
 - En osaa sanoa

6. Missä omavalvontajärjestelmän osa-alueessa olisi mielestäsi parannettavaa?

7. Ovatko käytössä olevat omavalvontatyökalut mielestäsi helppokäyttöisiä ja käytännöllisiä?
- Kyllä
 - Osittain
 - Ei
8. Mitkä omavalvontatyökalut eivät ole mielestäsi helppokäyttöisiä ja käytännöllisiä?
9. Miksi mainitsemasi omavalvontatyökalut eivät ole mielestäsi helppokäyttöisiä ja käytännöllisiä?
10. Kuinka usein toteutat omavalvontaa ruoan valmistuksen yhteydessä?
- Jokaisen ruokailun yhteydessä
 - Päivittäin
 - Useammin kuin kerran viikossa
 - Kerran viikossa
 - Harvemmin kuin kerran viikossa
 - En koskaan
11. Kuinka usein toteutat omavalvontaa ruoan tarjoilun yhteydessä?
- Jokaisen ruokailun yhteydessä
 - Päivittäin
 - Useammin kuin kerran viikossa
 - Kerran viikossa
 - Harvemmin kuin kerran viikossa
 - En koskaan
12. Valitse kaikki omavalvonnan alueet, joita toteutat säännöllisesti.
- Koneiden ja tilojen omavalvonta
 - Kylmiöiden omavalvonta
 - Lämpimien ruokien lämpötilavalvonta

- Ruokien jäähditys
- Ruokien vastaanotto
- Ruokien lähetys
- Hävikin seuranta
- Omavalvonnan toteutuksen merkitseminen

13. Kysytkö apua, mikäli et ole varma jostain omavalvonnan osa-alueesta?

- Aina
- Lähes aina
- Harvoin
- En koskaan

14. Muuttaisitko omavalvonnassa käytössä olevia toimintatapoja?

- Kyllä
- En
- En osaa sanoa

15. Miten muuttaisit omavalvonnan toimintatapoja?

16. Tulisiko omavalvonnasta järjestää lisäperehdytystä?

- Kyllä
- Ei

17. Mihin omavalvonnan osa-alueisiin kaipaisit perehdytystä?

18. Muita huomioita omavalvonnasta