



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU  
VASA YRKESHÖGSKOLA  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Virpi Hannele Loukonen  
**OMAVALVONTA**  
**JANNEN SALUUNA**

Liiketalous ja matkailu

2010

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU  
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

## TIIVISTELMÄ

Tekijä	Virpi Loukonen
Opinnäytetyön nimi	Omavalvonta: Jannen Saluuna
Vuosi	2010
Kieli	suomi
Sivumäärä	68 + 6 liitettä
Ohjaaja	Kirsi Salomaa

---

Toiminnallisen opinnäytetyön aiheena oli päivittää ja kehittää Vaasan saaristossa sijaitsevan ravintola Jannen Saluunan omavalvontaa. Teoriaosuudessa selvitettiin omavalvonnan tämänhetkisiä tunnusmerkkejä, lakia ja asetuksia sekä omavalvontamallia. Haastatteluissa selvitettiin omavalvonnan viranomaisnäkökulmaa ja nykytilaa. Laki- ja asetusmuutosten vuoksi katsottiin omavalvonnan edelleen kehittämisen tarpeelliseksi ja uuteen lakiin perustuva päivitetty omavalvontasuunnitelma tehtiin tässä opinnäytetyössä ehdotelman muotoon.

---

Asiasanat omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, kehittäminen



## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
1.1	Yleistä.....	6
1.2	Ongelma ja tavoitteet.....	6
1.3	Määritelmiä.....	7
2	OMAVALVONTA.....	8
2.1	Lait ja asetukset Suomessa.....	8
3	ELINTARVIKETURVALLISUUS VIRASTON OMAVALVONTAAN LIITTYVÄN OHJEEN PERIAATTEISTA JA SOVELTAMISESTA.....	11
3.1	HACCP.....	11
3.2	HACCP:n periaatteet.....	12
3.3	HACCP – arviointi.....	13
3.4	Tukijärjestelmä ja sen periaatteet.....	15
4	VALTAKUNNALLISEN ELINTARVIKEVALVONTAOHJELMAN MERKITYS OMAVALVONNASSA.....	16
5	MARA RY:N OMAVALVONTAOHJE MALLI 2010.....	18
5.1	Yleistä tietoa MaRan omavalvontamallista.....	18
5.2	Omavalvontasuunnitelma.....	19
5.3	Terveysriskit.....	20
5.4	Omavalvontaohjeen pääpiirteet.....	20
5.5	Elintarvikkeisiin liittyvät tyypillisimmät vaara-alueet ravintoloissa ja niiden ehkäiseminen.....	22
5.6	Osa-alueiden yleiset toimintaohjeet.....	24
5.6.1	Hankinta.....	24
5.6.2	Kuljetus.....	25
5.6.3	Vastaanotto.....	27
5.6.4	Varastointi ja kylmäsäilytys.....	28
5.6.5	Lämpötilavalvonta.....	30
5.6.6	Valmistusprosessien kuvaus.....	31
5.6.7	Ristisaastumisen estäminen.....	32

5.6.8	Puhdistusohjelma .....	33
5.6.9	Puhtauden tarkkailu.....	34
5.6.10	Henkilökunnan hygienia .....	36
5.6.11	Jäljitettävyys ja takaisin veto .....	36
5.6.12	Eriytisruokavaliovalmisteiden valmistuksen omavalvonta.....	37
5.6.13	Talousveden tutkiminen .....	38
5.6.14	Näytteenotto elintarvikkeista .....	38
5.6.15	Tuhoeläintorjunta .....	40
5.6.16	Jätehuolto .....	40
5.6.17	Henkilökunnan koulutus ja kesätyöntekijöiden perehdytys.....	40
6	RAVINTOLA JANNEN SALUUNAN OMAVALVONTA.....	42
6.1	Yritysesittely .....	42
6.2	Jannen Saluunan omavalvonnan osa-alueet ja valvontakohteet .....	44
6.3	Valvontatoimenpiteisiin perustuvat kriittiset hallintapisteet ja - rajat ....	44
6.4	Ehdotukset toimintatavoista omavalvonnan kansion rakentamiseen.....	45
6.4.1	Kuljetus .....	46
6.4.2	Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto .....	49
6.4.3	Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi .....	49
6.4.4	Ruoan käsittely ja valmistus .....	50
6.4.5	Ruoan kypsentyminen .....	50
6.4.6	Jäähdytys .....	51
6.4.7	Uudelleenkuumennus .....	51
6.4.8	Jääditys ja pakasteiden / jäädetyttyjen tuotteiden sulatus .....	52
6.4.9	Tarjoilu .....	52
6.4.10	Pakkaaminen ja pakkausmateriaalit .....	52
6.4.11	Lähettäminen (retket aluksilla ja saaristoon) .....	53
6.4.12	Hygienia ja Henkilökunnan hygienia.....	54
6.4.13	Terveys ja salmonellatodistukset .....	54
6.4.14	Hygieniaosaaminen .....	54
6.4.15	Puhdistussuunnitelmat .....	55
6.4.16	Astiahuolto .....	56

6.4.17	Kunnossapitosuunnitelma .....	56
6.4.18	Talousveden hankinta.....	56
6.4.19	Jätehuolto .....	57
6.4.20	Tuhoeläintorjuntaohjelma .....	57
6.4.21	Näytteenottosuunnitelma.....	57
6.4.22	Pintapuhtausnäytteenotto .....	58
6.4.23	Elintarvikenäytteenotto .....	58
6.4.24	Ruokanäytteet – ennakoiva näytteenotto ruokamyrkytyspäilytapauksiin .....	59
6.4.25	Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä .....	59
6.4.26	Omavalvonta-asiakirjat .....	59
7	JOHTOPÄÄTÖKSET .....	61
8	YHTEENVETO .....	63
9	LÄHTEET .....	64
10	LIITTEET .....	68

# 1 JOHDANTO

## 1.1 Yleistä

Oma- ja valvonta on maassamme elintarvikelakiin ja -asetuksiin perustuvaa toimintaa. Oma- ja valvonta perustuu Euroopan unionin elintarvikehygieniasäätöön (L852/2004) ja kansallisesti vuonna 2006 uudistettuun elintarvikelakiin (L23/2006). Euroopan unionin elintarvikelainsäädäntö ja Suomen elintarvikelaki velvoittavat kirjallisen oma- ja valvontasuunnitelman laatimisen ja sen toteuttamisen lain edellyttämällä tavalla elintarvikealalla toimiville yrittäjille. Tehtäväni asettuu siten viitekehykseensä lain puitteissa, joka samalla rajaa aihetta. Oma- ja valvontaan liittyvä toiminnallinen opinnäytetyöni koskee vain elintarvikkeita ja keittiötoimintaa, jolloin suljen pois tupakka- ja alkoholipitoisten tuotteiden oma- ja valvontaprosessit.

Päivitetyn oma- ja valvontasuunnitelman tarkastaa ja hyväksyy kunnan terveystarkastaja. Tämän jälkeen suunnitelmaehdotus esitetään ja luovutetaan ravintoloitsijalle. Opinnäytetyöni lopputuloksella on huomattava merkitys yrittäjän kannalta työelämässä, sillä työ on räätälöity juuri heidän yritykseensä kirjallisena sekä lainvoimaisena terveysviranomaisten vaatimusten mukaisesti. Oma- ja valvonnan yhtenäistyessä ja vakinaistuessa asiakkaiden turvallisuus sekä tyytyväisyys paranevat, mikäli oma- ja valvontaan liittyvät mahdolliset riskit vähenevät. Tämä merkitsee ravintoloitsijan kannalta hyvää tuotteiden laatua ja imagoa yritykselleen, mahdollisesti lisää asiakkaita ja heidän vakioasiakaskantansa pysyvyyttä yrityksessä. Kustannuksissa säästetään ja viranomaisten valvonnan tarve vähenee, mikäli oma- ja valvonta on säädösten mukainen ja viranomaisen hyväksymä. Näin hyötyvät siis ravintoloitsija, asiakkaat ja viranomaiset.

## 1.2 Ongelma ja tavoitteet

Oma- ja valvonnan ongelmakohdat liittyvät usein puutteellisiin tietoihin, tavoitteisiin tai toimiin. Toiminnallisen opinnäytetyöni ongelmana on, että ravintola Jannen

Saluunan omavalvonta on osin vajavaista ja hajanaista. Nykyinen omavalvonta ja siihen liittyvä ohjeistus perustuu vuosien aikana tehtyihin eritasoisiin suunnitelmiin ja päivittämättömiin ohjeistuksiin sekä toimintatapoihin. Uudistunut lainsäädäntö ja yrittäjän oma toive yhtenäistää yrityksen omavalvontaa ovat syitä, joista päästään opinnäytetyön tarkoitukseen.

Tämän työn tarkoituksena on päivittää ja edelleen kehittää ravintola Jannen Saluunan omavalvontaa ja siihen liittyvää omavalvontasuunnitelmaa. Käytännössä asia totutetaan siten, että tilanne yrityksessä selvitetään, muutetaan olemassa olevaa omavalvontaa tarpeen mukaan ja laaditaan päivitetty omavalvontasuunnitelma toimintaohjeineen. Kokonaistavoitteena on siis toimiva omavalvonta, jossa noudatetaan elintarvikelain ja – asetusten puitteissa hyviä hygieniakäytänteitä, käytetään tukijärjestelmiä ja sovelletaan HACCP-standardia. Tavoitteena on myös sitouttaa koko henkilökunta omavalvontasuunnitelmaan, sillä vain toimiva omavalvonta ehkäisee ongelmia.

### 1.3 Määritelmiä

Elintarvikelain (L23/2006) ensimmäisen luvun 6§:n mukaan ”*omavalvonnalla* tarkoitetaan elintarvikealan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.”

Elintarvikeviraston Ohjeen Dnro 1568/32/05 mukaan omavalvontajärjestelmä on elintarvikehuoneiston järjestelmä, joka sisältää omavalvonnan tukijärjestelmän, HACCP-järjestelmän ja henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutuksen.

”Elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä toimenpiteitä, jotka ovat tarpeen elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta kaikissa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, kuljetus ja myyntiketjun vaiheissa.” (Hatakka, 2004, 5)



## 2 OMAVALVONTA

”Omavalvonnalla tarkoitetaan sitä, että toimija tuntee riittävästi toimintaansa liittyvät terveystriskit ja toimii niiden vähentämiseksi tai poistamiseksi. Omavalvonnassa toimija itse valvoo ja varmistaa tuotteensa laadun ja turvallisuuden samoin kuin toimintaolosuhteiden asianmukaisuuden. Tämän osoittamiseksi ja toteuttamiseksi toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja riittävän usein tapahtuvalla kirjaamisella seurattava riskikohtia eli kriittisiä valvontapisteitä. Oman toiminnan riskikohtien tunnistaminen ja riskien vähentämismahdollisuuksien tunteminen ja toteuttaminen on edellytys hyvin toimivalle omavalvonnalle” (Pönkä 2006, 335).

Omavalvonta on siis lakisääteistä ja elintarvikkeiden parissa työskenteleville pakollista. Ravintola Jannen Saluunassa on tunnistettava riskin laatu ja riskikohdat eli kriittiset pisteet kuin myös valvottava ja varmistettava tuotteiden turvallisuus kaikissa vaiheissa raaka-aineiden hankinnasta aina asiakkaille tarjottaviin tuotteisiin saakka. Kirjallisessa omavalvontasuunnitelmassa esitetään myös omavalvonnan painopistealueet, valvontakohteet ja kuvataan ne toimenpiteet, joita edellytetään omavalvonnan avulla toimimiseksi. Valvonnalla sekä kirjaamisella seurataan arvioituja riskikohtia ja tilanteen vaatiessa korjaavilla toimenpiteillä minimoidaan terveystriskejä.

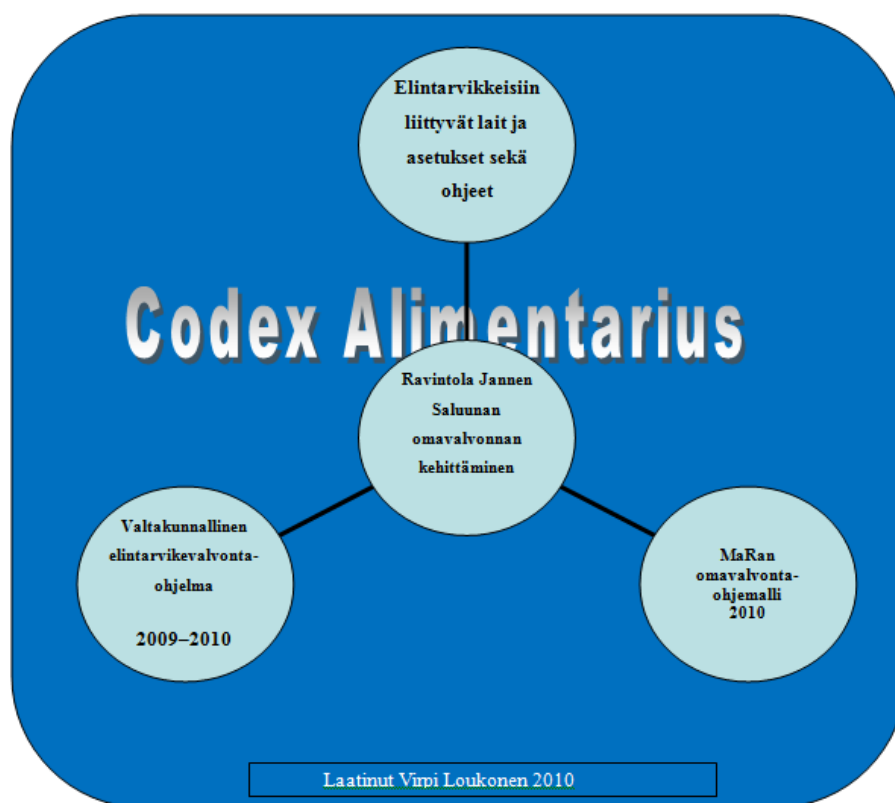
### 2.1 Lait ja asetukset Suomessa

Suomessa omavalvonta perustuu Euroopan unionin elintarvikehygienian asetukseen (L852/2004) ja kansallisesti vuonna 2006 uudistettuun elintarvikelakiin (L23/2006). Suomessa uusi elintarvikelaki edellyttää Codex Alimentariuksen HACCP-järjestelmää kaikilta elintarvikehuoneistoilta (EVIRA, 10002/1/2008, 2).

Tämän opinnäytetyön teoreettisen viitekehyksen (Kuvio1.) taustalla ovat ravintolan omavalvontaan liittyvät lait ja asetukset sekä mallit ja ohjeet, joiden perustana ja yhtenäisenä tekijänä havaintojeni sekä käsitykseni mukaan on Codex Alimenta-

rius komission luoma standardi, sen ohjeet ja suositukset sekä erityisesti omavalvonnan näkökulmasta Codex Alimentariuksen asiakirja ”Vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet (HACCP) järjestelmä ja sen soveltamisohjeet”, joka huomioidaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004.

Alkuperäinen standardi esitetään englanninkielisenä; Codex Alimentarius ”Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application”CAC/RPC1-1969, Rev.4, 2003.



Kuvio 1. Opinnäytetyön teoreettinen viitekehys.

Codex Alimentariuksen HACCP-standardiin siis perustuvat ja nivoutuvat keskenään seuraavat lait, asetukset ja ohjeet tässä opinnäytetyössä; EU:n elintarvikehygienia-asetus N:o 852/2004, Elintarvikelaki 23/2006 muutoksineen, Valtakunnal-

linen elintarvikevalvontaohjelma 2009–2010, Elintarvikeviraston ohje 10002/1 sekä Matkailu ja Ravintolapalvelut ry (MaRa), jotka myös tätä käytännössä soveltavat.

”Codex Alimentariukseen sisältyvät elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat kansainväliset vaatimukset.” (L852/2004,18).

Maa ja metsätalousministeriön mukaan Codex Alimentariukseen on koottu kansainvälisiä elintarvikealan standardeja, ohjeita ja muita vastaavia suosituksia, jonka komissio (CAC) on perustettu 1963 FAO:n ja WHO:n toimesta. Komissiossa on yli 180 jäsentä ja Suomi on ollut jäsen jo vuodesta 1960 lähtien. Euroopan yhteisö on ollut Codex Alimentariuksen todellinen jäsen loppuvuodesta 2003 lähtien. Toiminnan ensisijaisena tavoitteena ovat kuluttajan terveyden suojeleminen sekä oikeudenmukaiset käytännöt kansainvälisessä elintarvikekaupassa. Codex-standardit ja muut tekstit perustuvat lähtökohtaisesti tieteelliseen arviointiin. Codex Alimentarius julkaisi 1960-luvun lopulla ensimmäisen HACCP-menettelyn soveltamisohjeen. Se on nykyisin sisällytetty lainsäädännöllisiin vaatimuksiin teollistuneissa maissa ja Euroopan Unionissa jo vuodesta 1993 (Maa- ja metsätalousministeriö julkaisu Codex Alimentarius).

### **3 ELINTARVIKETURVALLISUUS VIRASTON OMAVALVONTAAN LIITTYVÄN OHJEEN PERIAATTEISTA JA SOVELTAMISESTA**

Elintarvikeviraston ohje 10002/1/2008 toimii perustana elintarvikelain mukaisten elintarvikehuoneistojen HACCP-ohjelman laatimisessa sekä toteuttamisessa. Ohjeessa esitetään selkeästi HACCP-järjestelmän peruseriaatteita, joiden tarkoituksena on yhdenmukaistaa käsityksiä elintarvikealalla toimivien keskuudessa. Huomioitavaa on, että Ohje 10002/1/2008 korvaa aikaisemman ohjeen Dnro 1568/32/05.

#### **3.1 HACCP**

Eviran ohjeessa (10002/1/2008) todetaan, että HACCP:lla (Hazard Analysis and Critical Control Points) tarkoitetaan järjestelmää, jonka avulla tunnistetaan ennakkoon, arvioidaan ja hallitaan keskeisiä vaaroja, jotka liittyvät elintarvikeeturvallisuuteen. Ohjeessa selvennetään myös järjestelmään liittyviä käsitteitä;

Vaaralla (Hazard) tarkoitetaan elintarvikkeessa olevaa biologista, kemiallista tai fysikaalista tekijää tai elintarvikkeen olemusta, joka voi aiheuttaa terveyshaittaa. HACCP-järjestelmällä tarkoitetaan niitä kaikkia HACCP-ohjelmia, jotka elintarvikehuoneistossa on otettu käyttöön. HACCP-ohjelmalla (HACCP plan) puolestaan tarkoitetaan HACCP:n periaatteiden mukaan rakennettua asiakirjaa tai asiakirjakokonaisuutta, jonka tarkoituksena on taata elintarvikeeturvallisuuden kannalta merkittävien vaarojen hallinta kysymyksessä olevan elintarvikeketjun osassa. Kriittisellä hallintapisteellä (critical control point, CCP) tarkoitetaan sellaista vaihetta, johon hallinta voidaan kohdentaa ja joka on erittäin tärkeä elintarvikeeturvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi tasolle, jolloin se voidaan hyväksyä (EVIRA, 2008).

MaRan omavalvontaohjeessa 2010 tarkennetaan kriittiseksi hallintapisteeksi sellaista vaihetta elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa, jossa virhe saattaa

johtaa terveyshaittaan, riski on mitattavissa ja riskikohtaan vaikuttamalla voidaan vähentää terveyshaittoja. Ravitsemisliikkeissä yleensä ainoa vaihe, joka täyttää nämä kriteerit, on lämpötilahallinta. Valvonta-osio painottuu pääosin HACCP-järjestelmässä ennaltaehkäisemään elintarvikkeen valmistukseen kytkeytyvät mahdolliset mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset rikit. Tässä tehtävässä terveysriskejä tarkastellaan lähemmin kohdassa 5.3 Terveysriskit.

MaRa ry:n työryhmä on laatinut sovelluksen omavalvonnan HACCP-standardista ja määritellyt EU-asetukseen N:o 852/2004, Codex Alimentariuksen HACCP-standardiin ja Eviran ohjeeseen Dnro 1568/32/05 perustuvan mallin mukaan omavalvontasuunnitelmaan kuuluvien osa-alueiden valvontaan liittyvät toimenpiteet, joissa esiintyy erilaisia raja-arvoja ja normeja.

### **3.2 HACCP:n periaatteet**

MaRa-omavalvontamallin mukaan omavalvonnan periaatteet jaetaan seitsemään osaan, joissa tiivistettynä

- tunnistetaan kaikki todennäköiset vaarat
- arvioidaan vaarojen vakavuus ja esiintymisen todennäköisyys (Hazard Analysis, HA).
- määritetään vaaroja ennalta ehkäisevät toiminnot
- määritetään vaaroja ehkäisevät käsittely- ja tuotantoprosessin kohdat (Critical Control Points, CCP)
- asetetaan kullekin kriittiselle valvontapisteelle tavoitteet ja poikkeamarajat.
- laaditaan monitorointijärjestelmä
- monitorointia suoritetaan kriittisissä valvontapisteissä jatkuvasti
- määritetään korjaavat toimenpiteet
- sovitaan toimivuuteen liittyvät varmistuskäytännöt
- laaditaan kirjanpito

Maran omavalvontaohjeen (MaRa, 2010,5) periaatteissa 1-7 selvitetään, että mahdolliset vaarat liittyvät elintarviketuotannon raaka-aineisiin ja kaikkiin tuotannos-

sa tapahtuviin eri vaiheisiin, kuten jalostukseen, käsittelyyn, valmistukseen, jake- luun ja kulutukseen. Erilaisten toimenpiteiden avulla näitä tunnistettuja vaaroja tuotannon eri vaiheissa voidaan valvoa. On myös määritettävä ne käsittelyn- ja tuotantoprosessin kohdat, joita voidaan valvoa, että vaara voitaisiin eliminoida tai minimoida. Siten vaaran voi tarkemmin määritellä olevan esimerkiksi raaka- aineissa ja niiden tuotannossa, sadonkorjuussa, valmistusohjeissa, valmistusmene- telmissä, kuljetuksessa tai varastoinnissa. Kaikille ennalta määritetyille kriittisille valvontapisteille on asetettava tavoitteet, joita on noudatettava. Asettamalla lisäksi poikkeamarajoja, voidaan olla varmoja kriittisen valvontapisteen hallinnasta. Mo- nitorointijärjestelmän avulla voidaan varmistaa, että tilanne kriittisessä valvonta- pisteessä on hallinnassa.

Monitorointia käytetään rinnakkaisterminä valvonnalle (Yleinen suomalainen asiasanasto YSA, ONKI, Yleistermi 00, Y121156).

Monitorointia suoritetaan jatkuvasti ennalta sovittujen tutkimusten ja/tai havain- nointien avulla. Mikäli monitorointi osoittaa, että kriittinen valvontapiste ei ole hallinnassa, ryhdytään korjaavien toimenpiteiden määrittelyyn. Varmistusmenette- lyt sisältävät täydentäviä tutkimuksia ja selvityksiä, joiden avulla sovitaan varmis- tuskäytännöt koko HACCP-järjestelmän toimivuudeksi. Kaikki HACCP- järjestelmään liittyvät toiminnot ja menettelyt, monitorointi- ja varmistustoimin- toihin liittyvät tulokset ja tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan eli dokumentoi- daan.

### **3.3 HACCP – arviointi**

HACCP-vaarojen arviointityökaluja on useita. Eräs niistä on esimerkiksi HYG- RAM-ohjelma. Vaarojen arviointi (= HA = Hazard Analysis) voidaan tehdä myös taulukkoa apuna käyttäen, josta malliesimerkki esiintyy liitteessä kaksi ja jonka apuna voidaan käyttää esimerkiksi työvaiheisiin liittyvää vuokaaviota (LIITE3) eri ruokalajien käsittely- ja valmistusvaiheista. Vuokaavioita voidaan laatia ja

käyttää myös raaka- aineiden vastaanotosta ruoan tarjoiluun ja myyntiin saakka. Taulukkoa ja kaaviota voidaan käyttää esimerkiksi seuraavasti:

- etsitään eri työvaiheisiin liittyvät vaarat
- luetellaan vaarat taulukkoon
- luetellaan keinot, joilla ehkäistään, vähennetään tai poistetaan vaara

Keino voi olla:

- hyvien hygieniakäytäntöjen noudattaminen (esim. laitteen puhdistussuunnitelma)
- hyvät työohjeet (tärkeiden työvaiheiden kuvaus, esim. jäähdytysohjeet) ja työskentely niiden mukaisesti tai
- kriittinen hallintapiste (CCP)

Jos vaaraa voidaan hallita hyvillä hygieniakäytännöillä, työohjeilla ja huolellisella työskentelyllä, eikä toiminnassa ole kriittisiä hallintapisteitä, HACCP- arviointi on nyt valmis. Jos toiminnassa on kriittisiä hallintapisteitä, jatketaan seuraavaan kohtaan Kriittiset hallintapisteet (= CCP = critical control points). Toiminnassa voi olla työvaiheita, joissa vaara voidaan poistaa tai sitä voidaan oleellisesti vähentää jollain tietyllä, mitattavissa olevalla keinolla. Tällainen työvaihe on kriittinen hallintapiste. Edellä vaarojen arvioinnissa on nimetty toiminnan kriittiset hallintapisteet (esim. taulukko, LIITE2). Seuraavaksi kuvataan jokaisen kriittisen hallintapisteiden seuranta: mitä seurataan, miten seurataan, kuinka usein seurataan, kuka seuraa ja kenelle ilmoitetaan mahd. poikkeamista. Seuraavaksi määritellään raja-arvot mistä havaitaan, että vaara vältetään ja tuote on turvallinen (esim. riittävä lämpötila tai tehokas jäähdytys). Sitten määritellään seurantakäytännöt (esim. lämpötilan mittaus). Asetettua raja-aluetta on pystyttävä mittaamaan säännöllisesti, jotta vaara on hallinnassa ja mittaustuloksista pidetään kirjaa. Korjaavien toimenpiteiden on raja-arvojen ylittyessä pystyttävä poistamaan tai vähentämään elintarvikkeessa olevaa vaaraa kuluttajan kannalta turvalliselle tasolle. Jos vaaraa ei voi enää poistaa, ruokia ei tule tarjoilla tai tuotteita myydä, vaan ne poistetaan käytöstä. Poik-

keaman syy tulee selvittää ja sen toistuminen estää. Kaikelle vaiheelle nimetään vastuuhenkilö, joka vastaa myös korjaavien toimenpiteiden toteutumisesta. Todentamisella määritellään ja tarkastetaan käytännöt, joilla valvotaan seurannan toteutumista ja seurantatiheyttä, jotka kirjataan ja niistä tehdään yhteenvedot raja-arvojen seurannasta ja korjaavista toimenpiteistä. Käytettävien mittalaitteiden toimivuus myös tarkastetaan ja tarvittaessa otetaan näytteitä elintarvikkeista sekä pinnoilta. Kriittisten hallintapisteiden seuranta koskevat mittaustulokset, korjaavien toimenpiteiden kirjaukset ja omavalvonnan toimivuuden todentamisesta tehdyt asiakirjat tulee säilyttää 2 vuotta.

### **3.4 Tukijärjestelmä ja sen periaatteet**

Elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmä sisältää omavalvonnan tukijärjestelmän. Yleensä tukijärjestelmään voidaan katsoa kuuluvan kaikki ne HACCP-järjestelmän edellytyksenä olevat järjestelmät ja säännökset, jotka tähtäävät elintarviketurvallisuuteen. Codex Alimentariuksen mukaan tukijärjestelmä koostuu elintarvikehygienian yleisiin periaatteisiin perustuvista ohjelmista, kuten

- elintarvikehuoneiston sijaintiin, rakenteisiin ja tilojen sijoitteluun sekä laitteistoihin ja välineisiin liittyvät elintarviketurvallisuuskäytännöistä
- tuotannon ja tuotanto-olosuhteiden omavalvontaohjelmat
- mm. ohjelma talousveden tutkimisesta, kunnossapito-ohjelma, puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailuohjelma, jätehuolto-ohjelma sekä haittaeläintorjuntaohjelma
- henkilökohtaista hygieniaa ja työtapoja koskeva omavalvonta
- tuotetietoja (esimerkiksi valmistus- ja lisäainetiedot) ja jäljitettävyyttä (esimerkiksi erämerkinnät) koskeva omavalvonta.

Codex Alimentariuksen mukaan tukijärjestelmiä ovat lisäksi elintarvikkeen valmistamista koskevat säännöt. Tukijärjestelmiä ovat myös tuotteeseen liittyvät erityiset elintarviketurvallisuutta koskevat vaatimukset, esimerkiksi mikrobiologiset laatuvaatimukset (EVIRA, 2005).



#### **4 VALTAKUNNALLISEN ELINTARVIKEVALVONTAOHJELMAN MERKITYS OMAVALVONNASSA**

Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma 2009–2010 käsittää elintarvikevalvonnan strategisten ja yleisten tavoitteiden määrittelyn, ohjeita paikallisen elintarvikevalvonnan järjestämiseksi sekä valvonnan seurannan katsauksen. Lisäksi siinä on mainittu tulostavoitteet ja valvontahankkeet, joiden toteutukseen elintarvikeviranomaiset osallistuvat. Ohjelma on ajankohtainen ja antaa kokonaiskuvan valvontaviranomaisten tehtävistä ja valvonta-kriteereistä liittyen elintarvikealalla toimivien omavalvontaan. Siten ohjelma on osaltaan merkittävä laadittaessa omavalvontaohjelmaa myös ravintola Jannen Saluunaan. ”Elintarvikevalvonnan tulee olla säännöllistä, tehokasta, yhdenvertaista ja avointa sekä riskeihin perustuvaa” (L882/2004,3§).

Valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman näkökulmasta korkealaatuinen ja säännöllinen valvonta edellyttää valvonnan olevan suunnitelmallista, oikein kohdennettua ja tehokasta. Valvontaan tulee liittää elintarvikevalvontakohteiden ja niiden omavalvonnan arviointi, kohteeseen eli ravintolaan tehtävät tarkastukset sekä valvontaviranomaisen toteuttamaan näytteenottoon ja näytteiden tutkimukseen liittyvät asiat. Viranomaisvalvonnan tehtävänä on varmistaa, että omavalvonta ravintolassa toimii tehokkaasti ja että elintarvikkeiden turvallisuus, jäljitettävyys ja muu määräystenmukaisuus toteutuu kaikissa ravintolan tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Elintarvikelainsäädännön lähtökohtana kuitenkin on, että ensisijainen vastuu elintarvikkeen turvallisuudesta ja määräystenmukaisuudesta on ravintolalla. Omavalvonnan avulla ravintola varmistaa, että elintarvikkeen turvallisuus ei vaarannu sinä aikana, kun elintarvike on ravintolan vastuulla (Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma 2009–2010,14-15,45).

Elintarvikkeiden määräystenmukaisuudella tarkoitetaan elintarvikelainsäädännössä asetettuja päämäärien noudattamista, joita ovat Elintarvikelain (L23/2006) 1§:n mukaan

- 1) varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu
- 2) varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda harhaan
- 3) suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta
- 4) varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys
- 5) turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta
- 6) osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä

Valvonta suunnataan riskien perusteella niihin osa-alueisiin ja kohteisiin, missä sitä eniten tarvitaan. Tasapuolisuudella tarkoitetaan valvonnan määrän ja valvontamenetelmien valitsemista samoin perustein koko maassa. Jäljitettävyyden avulla voidaan ongelmatilanteissa poistaa määräystenvastaiset tuotteet markkinoilta ja selvittää elintarvikkeista annettujen tietojen totuudenmukaisuutta. Elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytysten parantamisella tarkoitetaan käytännössä viranomaisten lainsäädännön noudattamiseen liittyviä ohjeita ja kehotuksia elintarvikealalla toimijoille. Määräystenmukaisuuden avulla parannetaan toimintaedellytyksiä ja menestymismahdollisuuksia markkinoilla ja pienennetään yrittäjän taloudellisia riskejä esimerkiksi tuotteiden takaisinvetoon liittyen.

Suomessa elintarvikevalvontaviranomaisia ovat Evira, kunnat, lääninhallitukset, puolustusvoimat, Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus (STTV) ja Tullilaitos. Päävastuu elintarvikevalvonnasta on kuitenkin kunnilla, jotka itsenäisesti toteuttavat valvontaa. Ravintola Jannen Saluunan valvontaviranomainen on terveystarkastaja. Viralliseen valvontaan liittyviä valvontamenetelmiä ja – tekniikoita ovat esimerkiksi omavalvontajärjestelmän arviointi, tarkastustoiminta, seuranta, ravintolan henkilöstön haastattelut sekä ravintoloitsijan mittaustulosten lukeminen ja todentaminen viranomaisen omien laitteiden avulla vähintään kerran vuodessa ja tarpeen mukaan. Yleisesti kunnan terveystarkastaja tarkastaa ja mahdollisesti hyväksyy myös päivitetyn omavalvontasuunnitelman.

## **5 MARA RY:N OMAVALVONTAOHJE MALLI 2010**

MARA ry:n laatima omavalvontaohjemalli on tarkoitettu jäsenyritystensä käyttöön ja suunnattu juuri ravintola-alalle. Ohjetta on muokattu käytännössä havaittujen tarpeiden mukaiseksi soveltuakseen useimpien ravintoloiden käyttötarkoitukseen. Mikäli mallia käytetään oikein, täyttää se nykyisen lainsäädännön asettamat edellytykset ja on siten helppokäyttöinen. Mallia voidaan soveltaa käytännössä luvallisesti joko sellaisenaan tai räätälöidä se omaan käyttöön sopivaksi. Omavalvontaohjemalli tuottaa myös hyödyn, jota omavalvonnalta yrityksessä vaaditaan. Malli on suunniteltu ja laadittu yhteistyössä viranomaisten ja alan asiantuntijoiden kanssa. Mukana suunnittelussa ja asiantuntijaryhmässä on ollut esimerkiksi Antti Pönkä ja malli sisältää myös Codex Alimentariuksen HACCP- standardin soveluksen. Huomioitavaa on, että omavalvontaohjetta on päivitetty vuonna 2010 ja se on tällä hetkellä Eviran arvioitavana ennen uuden kansiomallin lopullista julkistamista.

### **5.1 Yleistä tietoa MaRan omavalvontamallista**

MARA Ry:n omavalvontaohje on laadittu ohjekansion ja Word-tiedoston muotoon elintarvikehuoneistoille, joissa ammattimaisesti harjoitetaan ruoan tai juoman tarjoamista yleisön nautittavaksi, kuten esimerkiksi ravintoloille, henkilöstöravintoloille, kahviloille ja pitopalveluyrityksille. Omavalvontamallin mukaan ravintola-alalla toimivan ravitsemistoiminnan yrittäjän on luotava pohja turvallisten elintarvikkeiden tuottamiselle. Onnistumisen takeena on oman toiminnan terveysturvallisuuden tunteminen ja toimiminen siten, ettei niistä aiheudu terveyshaittaa tuotteiden käyttäjille. Toimintaolosuhteiden asianmukaisen valvonnan ohella toimijan on itse valvottava myös tuotteen laatua ja turvallisuutta, jotka osoitetaan kirjallisen omavalvontasuunnitelman avulla. Toimintaan tässä sisällytetään raaka-aineet, tuotanto-olosuhteet ja tuotetut elintarvikkeet.

## 5.2 Omavalvontasuunnitelma

Elintarvikelain (L23/2006) luvun kolme 20§:n mukaan kaikilla elintarvikehuoneistoilla on oltava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jonka hyväksyy valvontaviranomainen. Valvontasuunnitelmassa esitetään omavalvonnan painopistealueet, valvontakohteet ja kuvataan ne toimenpiteet, joita edellytetään omavalvonnan avulla toimimiseksi, kuten esimerkiksi korjaavat toimenpiteet. Omavalvontasuunnitelma perustuu siis valvontakohteiden kartoitukseen ja niiden vaarojen tunnistamiseen sekä seurantaan ja lainsäädännön asettamiin vaatimuksiin. Valvontakohteiden määrittelyyn voidaan käyttää työkaluna HACCP-järjestelmää. Omavalvontasuunnitelmaan sisällytetään myös tukijärjestelmä ja hyvät hygieniaperusteet. Tukijärjestelmään liittyviä ovat esimerkiksi dokumentointi ja erilliset asiaan liittyvät ohjelmat ja suunnitelmat. Hyvät hygieniakäytännöt tarkoittavat esimerkiksi henkilökunnan hygieniaa ja siivous- ja puhdistusohjelmaa.

Mallissa esitetään päätavoitteeksi korkealaatuisen elintarvikehygienian aikaansaaminen ja ylläpito sekä lisäksi laajasti ohjeistetut viisi kohtaa liitteineen ja lomakkeineen, joiden avulla voidaan varmistaa, toteuttaa, osoittaa ja saavuttaa riittävän korkealaatuinen elintarvikehygienia sekä tuotteiden turvallisuus. Seuraavat kohdat ovat pakolliset kaikissa omavalvontasuunnitelmissa joko sellaisenaan tai sovellettuina:

- toimipaikan perustiedot ja toiminnan kuvaus
- henkilökunnan hygienia, koulutus ja työhöntulotarkastus
- ruokamyrkytykset ja ruokamyrkytysepäily

Muista kohdista on oltava mukana ne asiat, jotka kuuluvat ravitsemisliikkeen toimintaan. Omavalvontasuunnitelman tavoitteiden toteuttamiseksi on ymmärrettävä myös olemassa olevat terveysriskit.

### 5.3 Terveysriskit

Elintarvikelain (L23/2006) luvun 1 ja 6§:n mukaan omavalvonnassa on tunnettava mahdolliset merkittävät terveysriskit, jotka voivat olla mikrobiologisia, kemiallisia ja fysikaalisia.

Mikrobiologisten riskitekijöiden kulkeutumista ruokaan ei aina voida välttää. Tärkeintä on, että niiden lisääntyminen ruoassa yritetään estää. Mikrobeja voi joutua elintarvikkeeseen esimerkiksi saastuneesta raaka-aineesta, likaisen kasteluveden ja tuhoeläinten välityksellä, likaisten välineiden ja pintojen kautta, elintarviketyöntekijän käsien kautta tai pisaratartuntana yskimisen tai aivastamisen yhteydessä. Mikrobien päästessä elintarvikkeeseen sopivissa olosuhteissa esteettä lisääntymään, elintarvikkeet saattavat pilaantua, aiheuttavat sairauksia ja elimistöön päästyään jopa ruokamyrkytyksen. Sopivia olosuhteita mikrobien lisääntymiseen ovat esimerkiksi elintarvikkeen väärät valmistus- ja säilytyslämpötilat. Kemialliset riskitekijät voivat olla elintarvikkeen luonnollisia yhdisteitä, elintarvikkeeseen tarkoituksella lisättyjä lisäaineita tai esimerkiksi elintarvikkeeseen vahingossa joutuneita vierasaineita. Fysikaaliset riskitekijät voivat saastuttaa elintarvikkeen mekaanisesti, joita voivat olla esimerkiksi elintarvikkeissa esiintyvät paljaalla silmällä nähtävät vierasesineet, kuten esimerkiksi tuotanto vaiheessa elintarvikkeen mukaan joutunut ylimääräinen muovinpala (Pönkä 1996, 19; Hatakka 2004, 30–39). Terveysriskit, joita siis ennalta pyritään tunnistamaan ja estämään on kirjattava omavalvontasuunnitelmaan.

### 5.4 Omavalvontaohjeen pääpiirteet

Omavalvontaohjeen pääkohtia ovat seuraavat; 1) toimipaikan perustiedot ja kuvaus, 2) toimintaohjeet 3) henkilökunnan hygienia, hygienia-osaaminen ja terveydentilan osoittaminen 4) ruokamyrkytys ja ruokamyrkytyspäily sekä 5) asiakirjojen säilytys

1) Toimipaikan perustiedoissa ja kuvauksessa on mainittava ravitsemisliikkeen yhteystiedot, omavalvonnan vastuuhenkilöt ja toiminnan perustiedot. Tiedoissa on

mainittava lisäksi laitelista, työtehtävien vastuu- ja varahenkilöt, terveystarkastajan nimi sekä omavalvonnan yhteyshenkilö toimipaikassa.

2) Toimintaohjeissa keskitytään elintarvikkeisiin ja niihin liittyviin toimintoihin. Toimintaohjeissa esiintyy varsinaiseen käytäntöön yhdistyvä informaatio ja niihin liittyvät tarvittavat toimenpiteet. Perus-rungon toimintaan muodostavat seuraavasti jaetut alueet liitteineen, joissa selvitetään omavalvonnan kannalta relevantit asiat yksityiskohtaisemmin;

- elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto
- varastointi ja kylmäsäilytys
- ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu
- siivous ja puhdistus
- jätehuolto
- talousvesi
- tuholaiistorjunta
- elintarvikkeiden maahantuonti
- pintapuhtaus ja elintarvikenäytteet
- oluen ja muiden hanatuotteiden valvonta

3) Henkilökunnan hygienia, hygienia-osaaminen ja terveydentilan osoittaminen kohdissa käsitellään henkilöihin liittyviä ja hygieniaan suuntautuvia ohjeita sekä elintarvikehygieniaan ja sen osaamiseen liittyviä vaatimuksia. Myös tässä esitetään vaaditut valvontatoimenpiteet, korjaavat toimenpiteet ja kirjaamisen ohjeet.

4) Ruokamyrkytys ja -epäily osiossa käsitellään ruokamyrkytyksen toteamiseen, epäilyyn ja kirjaamiseen liittyviä toimenpiteitä sekä ruokamyrkytyksen ehkäisytoimenpiteitä.

5) Asiakirjojen säilytys on oltava yrityksessä sellaisessa paikassa, jossa se on kaikkien työntekijöiden ulottuvilla. Osiossa käsitellään asiakirjojen pysyvää ja vähimmäisaikarajoitteista asiakirjojen säilyttämistä mahdollisia tarkastuksia ja toimenpiteitä varten.

Elintarvikkeita koskevassa lainsäädännössä tapahtuneet muutokset on huomioitu MARA Ry:n päivitetystä omavalvontaohjelmassa. Erityisesti huomiota on kiinnitetty käyttäjiltä, ravintoloilta ja valvontaviranomaisilta saatuun reaktioon ja palautteeseen. Elintarvikkeiden maahantuontiin liittyviä ohjeita on karsittu, sillä pääosalla ravintoloista sitä ei ole. Lisätietolinkkien listaukseen on Internetissä web-sivuilla erikseen merkitty täysin uudet linkit. Edelliseen ohjeeseen verrattuna uutta tietoa ilmenee seuraavista asioista:

- elintarvikkeisiin liittyvät mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaarat ja niiden ehkäiseminen
- henkilökunnan hygienia
- näytteiden otto
- tuholaiistorjunta
- siivoussuunnitelmamalli

MaRan Omavalvontaan liittyvän ohjeen mukana on 20 kpl lomakkeita, joista yksi on täysin uusi ja viittä kappaletta uudistettu. Ohjeistuksessa tuodaan esiin myös vaadittavat valvontatoimenpiteet, korjaavat toimenpiteet ja kirjaaminen eli dokumentointi valmiiksi laadituille ja täytettäville pohja-lomakkeille.

## **5.5 Elintarvikkeisiin liittyvät tyypillisimmät vaara-alueet ravintoloissa ja niiden ehkäiseminen**

MaRan mallissa esitetään vaarojen arviointi taulukkomallisessa muodossa, josta ilmenee tavallisimmat elintarvikkeisiin liittyvät vaarat, joita ravintoloissa esiintyy (LIITTEET 4/1 JA 4/2).

Käsitykseni mukaan taulukko on mukailtu ja sovellettu Eviran ohjeen Dnro 1568/32/05 liitteestä 9 HACCP-ohjelman yhteenvedo. Taulukosta ilmenevät elintarvikkeisiin liittyvät toiminto-alueet, joissa vaaroja esiintyy, kuten 1) vastaanotto, 2) varastointi, 3) esikäsittele/käsittely, 4) kuumentaminen ja kypsäminen, 5) tarjollapito kuumana,

6) jäädyttäminen/jäädyyttäminen 7) tarjollapito kylmänä, 8) sulattaminen ja 9) uudelleenkuumentaminen, 10) toimittaminen muualle, 11) erityisruokavalioon kuuluvien ruokien valmistaminen, 12) talousvesi, 13) siivous ja puhdistus, 14) jätehuolto sekä tuholaiistorjunta ja 15) henkilökunnan hygienia.

Edellä mainituista jokaiseen on merkitty kohta tai kohtia, joista ilmenee syy miksi vaara aiheutuu. Elintarvikkeisiin liittyvät kriittiset pisteet ovat tavallisesti aika ja lämpötila, joten vaarana ovat useimmiten mikrobien lisääntyminen ja siirtyminen sekä tuhoutumatta jääneiden mikrobien aktivoituminen. Vaaran vakavuus ja vaaran todennäköisyyden toteutuminen riippuu yleensä yrityksen toiminnasta, esimerkiksi tuotannon laajuudesta ja valmistettavien tuotteiden laadusta. Hallintapisteitä on ne tuotantoprosessin kohdat, joissa voidaan määritellä jokin ennalta määrätty vertailuarvio, johon yrityksessä mitattua arvoa verrataan. Esimerkkinä tästä voidaan käyttää säädösten mukaisia lämpötila vaatimuksia tai päiväysmerkintöjä.

Vaaran ehkäisyä seuraavilla toiminta-alueilla ovat esimerkiksi tässä luettelossa mainitut taulukon mukaiset toimenpiteet, kuten

1) vastaanotto

- luotettavat tavarantoimittajat ja asianmukaiset toimitussopimukset
- nopea siirto kylmään

2) varastointi

- oikeat varastointitavat
- kylmälaitteiden säätö ja huolto
- selkeä varasto ja oikeat varastointitavat

3) esikäsitteleminen/käsittely

- käsihygienia, hygieeniset työtavat, työtilat kunnossa

4) kuumentaminen ja kypsentyminen

- riittävä kuumentaminen/kypsentyminen

5) ja 7) tarjollapito kuumana/tarjollapito kylmänä

- sopivat laitteet, oikeat tarjoilutavat

6) jäädyttäminen/jäädyyttäminen



- sopivat laitteet ja välineet, oikea jäähdytys/jäädystystavat
- 8) ja 9) sulattaminen ja uudelleenkuumentaminen
- oikea sulatusaika ja – lämpötila sekä tuotteiden oikea sijoittaminen
- 10) toimittaminen muualle
- oikeat lämpötilat, sopivat laitteet ja kalusto, oikeat pakkaus- ja kuljetustavat/luotettava kuljetusyritys
- 11) erityisruokavalioon kuuluvien ruokien valmistaminen
- tuotannon eriyttäminen joka vaiheessa kuten esimerkiksi vastaanotto, varastointi, valmistus, tarjoilu-vaiheessa
- oikea reseptiikka ja sen noudattaminen
- 12) talousvesi – terveydensuojeluviranomaisen hyväksymä vesi
- 13) siivous ja puhdistus
- riittävä ja asianmukainen puhdistus, tarkoituksen mukaiset tilat, aineet ja välineet
- astiapesukoneen veden oikea lämpötila ja puhtaanapito
- 14) jätehuolto ja tuholaiistorjunta
- jätteiden asianmukainen käsittely ja poisto riittävän usein
- 15) henkilökunnan hygienia
- käsihygienia, hygieeniset toimintatavat, työstä pidättäminen sairastuneena

## **5.6 Osa-alueiden yleiset toimintaohjeet**

Näitä omavalvonnan ohjeita suositellaan sovellettavaksi yrityksen omavalvonnassakin.

### **5.6.1 Hankinta**

Hankinta- ja toimitussopimusten ollessa kyseessä, laaditaan ja selvitetään alkuun tavarantoimittajan velvollisuuksia koskevat kirjalliset sopimukset. Sopimuksessa mainitaan tuotteiden kuljetusajat ja – lämpötilat, jotka mitoitetaan mikrobiologisesti arkaluontoisimman tuotteen mukaan sekä kuljetuksenaikainen lämpötilan seuranta- ja rekisteröintijärjestelmä. Lisäksi sovitaan toimituksen kellon aika ja tuotteiden sijoitus sovittuihin toimituspaikkoihin, kuten pakkas-varastoihin ja

kylmiöihin. Mikäli tuote on saapuessa elintarvikemääräysten vastainen, on taloudellisten tappioiden korvaamisen etukäteissopimuksesta hyötyä. Uudelta tavarantoimittajalta voidaan pyytää tarvittaessa kopio päätöksestä, josta ilmenee toimittajan omavalvontasuunnitelman olevan hyväksytty.

### **5.6.2 Kuljetus**

Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön (L905/2007) asetuksen luvun kuusi 17§:n ja 18§:n mukaan eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta elintarvikkeet on suojattava kuljetuksen ajaksi kastumiselta, jäätymiseltä, pölyyntymiseltä tai muulta likaantumiselta, ettei niiden hygieeninen laatu vaarannu. Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden kuljettamisessa on kiinnitettävä erityistä huomiota niiden saastumisen estämiseen. Elintarvikkeisiin ei saa siirtyä vierasta hajua, makua tai haitallisia ominaisuuksia kuljetusajoneuvoista, konteista, kuljetettavista muista elintarvikkeista tai tavaroista. Mikäli kuljetusajoneuvossa kuljetetaan tuotteita, jotka voivat vaarantaa elintarvikkeen hygieenisen laadun, elintarvikkeet on kuljetettava näistä tuotteista erillään. Erityisruokavalioon liittyvät elintarvikkeet on kuljetettava muista tuotteista erillään suojatussa kuljetuslaatikossa ristikontaminaation ehkäisemiseksi. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä toimituksissa kuormatila tai muu jäädytettävä kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä.

Kuljetuslaatikot, -astiat ja -säiliöt sekä muut vastaavat kuljetusvälineet säilytetään ravintolassa suojattuina ja erillään, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusvälineet myös puhdistetaan käyttökertojen välillä. Kuljetusvälineissä, joissa kuljetetaan pakkaamattomia nestemäisiä, rakeisia, jauhomaisia elintarvikkeita tai pakkaamattomia leipomotuotteita ja pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, saa käyttää vain elintarvikkeiden kuljettamiseen. Niissä on oltava myös merkintä "Vain elintarvikkeille/Endast för livsmedel" tai muu vastaava merkintä, joka osoittaa niiden käyttötarkoituksen.

Elintarvikkeiden kuljetus- ja varastointilämpötiloista on säädetty pakasteasetuksessa (L165/1994) ja asetuksessa eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (L905/2007). Viimeksi mainittu asetus on muuttanut kuljetus-, säilytys- ja varastointilämpötiloja 1.1.2009 alkaen. Pakasteasetuksen 9 §:n mukaan ”Pakasteen lämpötilan on oltava vakaa ja sen on pysyttävä elintarvikkeen kaikissa osissa -18 Celsius-asteessa tai sitä kylmempänä. Kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan kuitenkin lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään -15 Celsius-asteeseen.”

Nykyisin helposti pilaantuvat, kylmänä säilytettävät elintarvikkeet on siis kuljetettava korkeintaan +6 C:n lämpötilassa jäähdystylaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai toisin tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa lämpöeristetyssä kuljetusastiasassa. Kuumina kuljetettavien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava kuljetuksen aikana vähintään + 60 C. Kuljetuslämpötila saa kohota lyhytaikaisesti edellä mainittuja lämpötiloja korkeammaksi, jos elintarvikkeen laatu ei heikkene. Elintarvikeviraston ohjeessa 44/299/94 todetaan, että pakasteiden kuljetusvälineissä, varastossa ja muussa säilytystilassa on oltava lämpötilan mittaus- ja tallennuslaitteet, joista voidaan riittävän usein ja säännöllisesti tarkastaa säilytysilman lämpötila.

Kuljetusten tarkkailussa ja seurannassa ovat erityisesti siis lämpötilat ja puhtaus. Kuljettajat huolehtivat kaikissa kuljetuksen vaiheissa elintarvikkeiden käsittelystä ja säilytyksestä siten, että niiden lämpötila pysyy vaatimusten mukaisena. Kuljetuksissa vältetään tarpeettomia viivästyksiä ja elintarvikkeiden pakkauksien vahingoittumista. Kuljetusvälineen puhtaus ja hyvän hygienian noudattaminen elintarvikkeita käsiteltäessä varmistaa niiden turvallisuuden. Yrittäjän, joka itse kuljettaa helposti pilaantuvia elintarvikkeita ilman kylmäkuljetusta huolehtii siitä, että helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat säädöksiä korkeammassa lämpötiloissa mahdollisimman lyhyen aikaa. Myös vastaanotossa voidaan ajoittain tarkistaa kuljetuslaitteen siisteyttä ja lämpötilaa mikäli elintarvikkeissa esiintyy virheitä ja puutteellisuuksia. Kuviossa 2. on kuvattu elintarvikkeiden kulkeutuminen Janne Saluunaan.

### 5.6.3 Vastaanotto

Vastaanotossa on tarkoituksena varmistaa kaikkien hankittujen elintarvikkeiden hygieeninen laatu, ulkoinen laatu ja tilausten vastaavuus määrällisesti sekä laadullisesti. Erityisesti on huomioitava helposti pilaantuvat elintarvikkeet ja pakasteet, jotka on säilytettävä joko korkeassa tai alhaisessa lämpötilassa. Vastaanotossa huomioidaan myös pakkausten päiväysmerkinnät.

Kauppa- ja teollisuusministeriön (L795/1991) mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi seuraavat: maito ja kerma, kypsytämätön juusto, munavalmisteet, tuore liha, elimet, veri ja tuore plasma, jauheliha ja muut kypsentämättömät lihavalmisteet, tuore kala, mäti ja äyriäinen, tuoresuolattu kala sekä savustettu ja hiillostettu kala ja kylmäsäilytystä vaativat ruoka-aineet, jälkiruoat sekä konditoriavalmisteet.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauksissa on ilmoitettava viimeinen käyttöajankohta päivän tarkkuudella ja säilytysohje. Toisissa elintarvikkeissa käytetään merkintää ”viimeinen käyttöajankohta” tai ”viimeinen käyttöpäivä” ja ilmoittamisen tarkkuus määräytyy sen säilyvyyden mukaan. Pakastetut ja helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarkastetaan siis aina ensin ja siirretään mahdollisimman nopeasti suoraan kylmäsäilytys- ja pakastustiloihin. Pakkauksiin merkitään harkinnan mukaan saapumispäivä. Pakkausten on oltava myös eheitä ja puhtaita. Viimeinen käyttöajankohta on tarkistettava elintarvikkeista ja pakasteista aina.

Elintarvikealan toimijan on elintarvikelain (L23/2006) 17 §:n ja yleisen elintarvikeasetuksen 18 §:n mukaan pystyttävä jäljittämään elintarvikkeet ja aineet, joita käytetään elintarvikkeeseen. Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa myös eläimistä saatavista elintarvikkeista sekä niiden käsittelystä ja kuljetuksesta elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi.

Omavalvonnan näkökulmasta tästä voidaan päätellä, että kriittisiksi hallintapisteiksi muodostuvat esimerkiksi näin elintarvikkeiden ja pakasteiden pakkaus ja päiväysmerkinnät, lämpötilat, kuljetusolosuhteet ja -välineet, pakkausten laatu ja aika.

Kriittisiksi rajoiksi muodostuvat siten vastaavasti esimerkiksi elintarvikepakkausten eräpäivät ja puutteelliset pakkausmerkinnät, sillä eräpäivän jälkeen käytetyt elintarvikkeet tai allergiaa aiheuttava merkitsemätön aineosa elintarvikkeessa ovat laadullisesti vaaratekijöitä, jotka saattavat aiheuttaa mikrobiologisen riskin käytettäessä elintarviketta ruoanvalmistukseen. Myös esimerkiksi kuljetusolosuhteiden muutokset voidaan katsoa kriittiseksi rajaksi, sillä mikäli kuljetustila tai -astia ei ole esimerkiksi jäähdytettävää mallia, liian kauan aikaa vievä kuljetus (yli 2 tuntia) aiheuttaa lämpötilamuutoksia ja helposti pilaantuviissa elintarvikkeissa mikrobiologinen vaara lämpötilan ylittäessä sallitun rajan. Myös kuljetuslaatikoiden, -astioiden ja -säiliöiden hygieenisuus ja eheys voidaan todeta kriittiseksi rajaksi, sillä esimerkiksi puhdistamattomuus kuljetusten välillä aiheuttaa saastumisvaaran mikrobiologisesti ristikontaminaation välityksellä elintarvikkeisiin ja niiden välillä. Puutteellinen puhdistus aiheuttaa myös kemiallisen vaaran, sillä mahdolliset pesuainejäämät ovat myrkyllisiä. Rikkoutuneet kuljetusvälineet voivat siirtää tai päästää vierasta hajua, makua tai haitallisia ominaisuuksia kuljetettavista muista elintarvikkeista tai tavaroista toiseen.

#### **5.6.4 Varastointi ja kylmäsäilytys**

Varastoinnin periaatteena käytetään kiertävää systeemiä, jota kutsutaan first in first out- periaatteeksi, jolloin vanhemmat tuotteet sijoitetaan eteen ja varastosta otetaan aina vanhin erä käyttöön ennen uudempaa. Saapuneet raaka-aineet ja elintarvikkeet siirretään varastoihin omille paikoilleen siten, että pakkausmerkinnät ja päivämäärät ovat helposti luettavissa. Erityisruokavalioihin käytettävät raaka-aineet, kuten esimerkiksi tietyistä allergiaa aiheuttavista aineista vapaat tai gluteenittomat elintarvikkeet on pidettävä suljetuissa ja merkityissä astioissa erillään muista ruoka-aineista. Myös raa'at ja kypsät elintarvikkeet on säilytettävä erillään.

Jos käytössä on vain yksi kylmiö, kypsät tuotteet säilytetään ylempänä ja raat alempana. Pesemättömät ja käsitellyt kasvikset säilytetään toisistaan erillään. Elintarvikkeita ei myöskään saa sijoittaa säilytystilojen lattioille.

Jokaisessa kylmälaitteessa on oltava oma lämpömittari, kuitenkin kylmävarastojen lämpötilaa voidaan seurata eri menetelmin, joita esitetään liitteessä jotain. Laitteet tulee nimetä tai numeroida seurantaa varten. Kylmälaitteet on huollettava ja säädettävä säännöllisesti. Maitotuotteille, lihalle, kalalle ja käsitellyille kasviksille suositellaan omia kylmäsäilytystiloja. Useampia elintarvikeryhmiä säilytettäessä samassa kylmiössä, liha ja kala sijoitetaan alimmalle tasolle, missä lämpötila on matalin.

Helposti pilaantuvien ja kylmänä säilytettävien tuotteiden säilytyslämpötila on maksimissaan +6 C.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat 1.1.2009 alkaen ovat

- tuoreet kalastustuotteet, raakavalmisteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut ja lostetut kalastustuotteet ja suolattu mäti säilytetään 0 – +3 C
- jauheliha säilytetään enintään +4 C
- maitopohjaiset tuotteet, jotka on vähintään pastöroitu tai vastaavasti käsitelty säilytetään enintään +8 C
- kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet kuten maito, kerma, idut ja paloitetut kasvikset säilytetään enintään +6 C
- kuumentamalla valmistetut elintarvikkeet, joita ei ole jäähdytetty
- pakasteet ja jäätelö säilytetään -18 C, lyhytaikainen muutos sallitaan enintään -15 C

Helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää alhaisemmassa lämpötilassa. Tällöin myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Kasviksille suositellaan seuraavia lämpötiloja

- omena, päärynä, viinirypäleet, persikka, nektariini, aprikoosi, luumu, kirsikka +1- +2 C
- kaali, salaattit, pinaatti, raparperi, persilja, tilli, ruohosipuli, retiisi, purjo, sipulit, porkkana, piparjuuri, palsternakka, punajuuri, lanttu, selleri, idut, sienet, salaattisekoitukset, mausteyrtit poikkeuksena basilika ja sitruunamelissa +4 -+5 C
- peruna (vanha) +4-+5 C
- appelsiini, greippi, mandariini, sitruuna +4 -+6 C
- banaani +8 C
- tomaatti, paprika, kurkku, kesäkurpitsa, varhaisperuna, basilika, sitruunamelissa +10- +14 C

Elintarvikkeiden jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa on luvanvaraista ja siitä säädetään pakasteasetuksessa. Lämpötilatallenteiden on oltava päivättyjä ja niitä on säilytettävä vähintään vuosi tai sitä kauemmin riippuen elintarvikelajista.

### **5.6.5 Lämpötilavalvonta**

Lämpötilavalvonnalla tarkoitetaan tässä lämpötilojen säännöllistä mittaamista ja tulosten kirjaamista. Lämpötilavalvonta on olennainen osa omavalvontaa ravintoloissa, jossa on kylmälaitteita ja jossa toimintaan liittyy elintarvikkeiden kuumennusta tai jäähdystä. Lämpötilavalvonnan pitää käsittää kaikki toiminnot (tavaran vastaanotto, varastointi, myynti, valmistus, tarjoilu, kuljetukset) ja laitteet. Osana lämpötilavalvontaa huolehditaan siitä, että kaikissa kylmälaitteissa on asianmukaiset mittarit ja niitä on myös tarvittava määrä elintarvikkeiden lämpötilan mittaamiseen. Lämpötilavalvonnassa mainitaan lämpötilojen mittaus- ja kirjaustiheydet. Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan eri kylmätilojen maksimi- ja minimilämpötilarajat. Ohjeistus käsittää myös elintarvikkeiden kuumennukseen ja jäähdytykseen liittyvän lämpötilatarkkailun. Ohjelmassa mainitaan kuumennusprosessien minimilämpötilat ja tarvittaessa minimiajat. Samoin mainitaan jäähdytykseen liittyvät lämpötilarajat ja suurimmat sallitut jäähdytysajat. Suunnitelmassa kerrotaan, miten lämpötilojen kirjaaminen tehdään. Ohjelmassa kuvataan myös toi-

menpiteet, joihin ryhdytään yllä esitettyjen lämpötila- tai aikarajojen ylittyessä tai alittuessa. Toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi

- säätöjen tarkastukset,
- huoltohenkilöstön kutsuminen paikalle (yhteystiedot),
- poikkeaman keston ja merkityksen arviointi ja
- elintarvikkeiden siirtäminen toiseen kylmiöön tai hävittäminen,
- kuumentamisen jatkaminen
- työohjeen tai reseptin tarkastaminen
- valmistus- tai jäähdytysprosessiin tehtävät muutokset tai
- laitteiden uusiminen.

Lisäksi omaovertajärjestelmään sisällytetään näiden toimenpiteiden kirjaaminen.

#### **5.6.6 Valmistusprosessien kuvaus**

Ravintolan omaovertasuunnitelmaan sisällytetään luettelo valmistettavista elintarvikkeista. Valmistusprosessit tulisi kuvata riittäväällä tarkkuudella. Samantyyppisten elintarvikkeiden valmistusprosessien kuvaukset voidaan yhdistää tarkoituksen mukaisesti. Esimerkiksi kaikkien salaattien valmistus voidaan esittää samassa prosessikuvauksessa, jos valmistuksessa ei ole merkittäviä eroja.

Valmistusprosessit voidaan kuvata esimerkiksi vuokaaviomuodossa, taulukkoina tai sanallisesti. Kuvauksessa käydään läpi valmistusprosessi vaihe vaiheelta aloittaen raaka-aineiden varastoinnista ja käsittelystä ja päättyen elintarvikkeen tarjoiluun, myymiseen tai lähettämiseen asiakkaalle. Kuvauksesta käy ilmi esimerkiksi, valmistetaanko elintarvike alusta asti vai esikäsitellyistä raaka-aineista, onko raaka-aineissa erityistä riskiä aiheuttavia elintarvikkeita kuten raakaa lihaa tai multajuureksia ja liittyykö valmistukseen puolivalmiiden elintarvikkeiden välivarastointia. Lisäksi kirjataan esimerkiksi kuumennuslämpötilat ja – ajat. Valmistukseen liittyvä lämpötila-overta ja ristisaastumisen estämiseksi tehtävät toimenpiteet voidaan kuvailla kyseisten otsikoiden alla tai valmistusprosessin kuvauksen yh-



teydessä. Suunnitelmassa pitää kuvata myös reseptinhallinta. Reseptinhallinnalla tarkoitetaan tässä niitä menettelyjä, joilla ravintola voi varmistua valmistamiensa elintarvikkeiden ainesosaluettelon, mahdollisten ravintoarvomerkitöjen ja muiden vastaavien tietojen paikkansapitävyydestä reseptien, raaka-aineiden tai raaka-ainetoimittajien muuttuessa. Liitteessä 3. on esimerkki vuokaaviosta, jonka avulla voidaan kuvata tuotteen valmistusprosessia.

### **5.6.7 Ristisaastumisen estäminen**

Ristisaastumisesta puhutaan, kun elintarvike saastuu toisesta elintarvikkeesta peräisin olevilla haitallisilla mikrobeilla joko suoraan elintarvikkeiden koskettaessa toisiaan tai yleisimmin välillisesti esimerkiksi pintojen, käsien tai ilman välityksellä. Ristisaastumisesta puhutaan myös silloin, kun elintarvike saastuu toisesta elintarvikkeesta peräisin olevalla yliherkkyyttä aiheuttavalla ainesosalla tai jos esimerkiksi gluteeniton elintarvike saastuu gluteenilla. Elintarvikkeiden raaka-aineissa, esimerkiksi raa'assa lihassa ja multaisissa juureksissa, voi esiintyä ruokamyrkytystä aiheuttavia mikrobeja. Mikrobit yleensä kuolevat, kun näistä raaka-aineista valmistetaan ruokaa. Jos näitä mikrobeja kuitenkin ristisaastumisen kautta joutuu valmiisiin ruokiin, esimerkiksi kypsennettyihin elintarvikkeisiin tai salaattiaineeksiin, ne voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Ravintolassa omavalvontasuunnitelmassa kuvataan toimenpiteet ristisaastumisen estämiseksi. Tällaisia toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi erilliset säilytystilat tai huolellinen suojaaminen säilytyksen aikana, erilliset myyntilaitteet tai erilaisten elintarvikkeiden erottaminen myyntilaitteessa väliseinillä, erilliset käsittelytilat, erilliset välineet, erilaisten elintarvikkeiden käsittelyn eriaikaisuus ja hyvästä käsihygieniasta huolehtiminen. Omavalvontasuunnitelmassa tulisi myös huomioida allergeeniristisaastumisen estäminen, johon liittyvät keinot ovat paljolti samat kuin mikrobiristisaastumisen estämisessä.

### 5.6.8 Puhdistusohjelma

Puhdistusohjelma kuuluu kaikkien ravintoloiden omavalvontasuunnitelmaan. Puhdistusohjelmassa kuvataan ravintolan erilaisten puhdistuskohteiden puhdistustavat ja – tiheydet myös harvemmin, esimerkiksi kuukausittain ja vuosittain, puhdistettavista kohteista. Tällaisten kohteiden puhdistuksista pidetään kirjaa. Puhdistuksen kuvauksen laatimisen tavoitteena on työhjetyypinen selostus, jonka perusteella uusikin työntekijä pystyisi suorittamaan puhdistuksen oikealla tavalla. Puhdistusohjelmasta käy ilmi, kuka suorittaa eri kohteiden puhdistuksen. Tämä voidaan mainita kunkin puhdistuskohteen kohdalla erikseen tai yleisempinä mainintoina. Puhdistus kuvataan omavalvontasuunnitelmassa. Puhdistuksen kannalta tärkeimpiä kohteita ovat pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitilat sekä niiden kalusteet, välineet ja laitteet. Samoin pakkaamattomien elintarvikkeiden myyntilaitteiden sekä astioiden puhdistus kuvataan tarkasti. Huonetilan puhdistuksen kuvauksessa on yleensä tarpeen kuvata erikseen lattioiden, lattiakäivöjen, seinien, ovien, ikkunapintojen ja sisäkattojen puhdistus. Monimutkaisempien laitteiden puhdistus on usein syytä kuvata laitekohtaisesti, jolloin kuvaukseen sisältyy esimerkiksi irrotettavien osien irrottaminen. Myös pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitiloissa sijaitsevien erityiskohteiden, kuten sähköpistokkeiden ja ilmanvaihtoventtiilien, puhdistus tulisi mainita.

Keskeisten puhdistuskohteiden osalta omavalvontasuunnitelmassa mainitaan kunkin kohteen osalta puhdistustiheys, puhdistustapa, käytettävät puhdistusaineet ja -välineet ja mahdollinen desinfiointi. Puhdistustapa kuvataan yksityiskohtaisesti (esim. kiinteiden jätteiden tai roskien poisto lastalla, esihuuhtelu lämpimällä vedellä, pesuaineen levitys, harjaus, huuhtelu lämpimällä vedellä, kuivaus puhtaalla lastalla). Puhdistusohjelmassa kuvataan myös kaikkien muiden tilojen, kalusteiden, välineiden ja laitteiden puhdistus. Tällaisia ovat esimerkiksi pakattujen elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitilat ja niiden myyntilaitteet ja näissä tiloissa sijaitsevat kalusteet, pakkausmateriaalivarastot, sosiaalitilat, käymälät, käytävätilat, asiakastilat ja asiakaskäymälät. Myös näiden tilojen puhdistus kuvataan riittä-

vän tarkasti. Ravintolan puhdistuksen lisäksi huomioidaan myös siivousvälineiden puhtaanapito. Likaisilla välineillä työskentely voi pahimmassa tapauksessa saastuttaa pintoja ja levittää haitallisia mikrobeja. Tästä syystä myös siivousvälineiden ja siivousvälinevaraston säännöllinen puhdistus kuvataan, kuten astianpesukoneen puhtaanapito. Puhdistusohjelma laaditaan taulukkomuotoon. Erilaisten puhdistustapojen tarkempi selostus voidaan tehdä taulukon ulkopuolella.

### **5.6.9 Puhtauden tarkkailu**

Puhtauden tarkkailu kuuluu ravintolan omavalvontajärjestelmään. Puhtauden tarkkailumenetelmät ja tarkkailusta pidettävä kirjanpito kuvataan omavalvontasuunnitelmassa. Suunnitelmassa mainitaan tarkkailun suorittaja, tarkastustiheys ja käytettävät menetelmät. Omavalvontaan kuuluu myös aistinvarainen puhtaustarkkailu. Puhtautta aistinvaraisesti tarkastettaessa arvioidaan pintojen puhtaus silmämääräisesti ja tarvittaessa myös tuntoaistia käyttäen. Myös huoneiden hajua arvioidaan. Erinomainen tapa toteuttaa aistinvaraista puhtaustarkkailua on luetteloida ravintolassa kriittisiä puhdistuskohteita yksityiskohtaisiksi tarkastuslistoiksi, joita käyttäen puhtaus säännöllisesti tarkistetaan. Jos yritetään arvioida yhden kokonaisen huoneen puhtaus kerralla ilman yksityiskohtaisempaa tarkastelua, voivat monet puhdistukseen liittyvät ongelmat jäädä huomaamatta. Arviointi kohdistetaan riittävän pieniin kokonaisuuksiin, esimerkiksi yksittäisiin laitteisiin, kalusteisiin tai huoneen osiin (esim. lattia, ovenkahva, pöytätaaso, valokatkaisin, leikkuuveitsi). Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitilojen sekä niissä olevien kalusteiden, välineiden ja laitteiden puhtaudesta varmistutaan säännöllisen aistinvaraisen tarkastuksen lisäksi myös mikrobiologisin puhtausnäyttein tai vastaavalla näytteenotolla (esim. ATP- tai proteiinijäämätetit). Myös pakkaamattomien elintarvikkeiden myyntilaitteiden ja astioiden puhtautta seurataan puhtausnäyttein. Pintojen puhtaus tarkistetaan useamman kerran vuodessa, jotta mahdolliset pintapuhtausongelmat tulisivat mahdollisimman aikaisin ilmi. Samalla näytteenottokerralla otetaan puhtausnäytteitä useilta eri pinnoilta, jolloin saadaan kokonaiskuva huoneiston puhtaustasosta. Yleensä on syytä ottaa kerralla vähintään

viisi näytettä, ellei puhtaustarkkailun kohde ole esimerkiksi yksittäinen myyntilaitte tai pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely muuten hyvin pienimuotoista.

Näytteenotosta laaditaan oma suunnitelma. Suunnitelma voidaan tehdä vaikka viideksi vuodeksi kerrallaan. Hyvä tapa on esimerkiksi ottaa kullakin näytteenotokerralla osa näytteistä samoilta, elintarvikeeturvallisuuden kannalta kriittisiltä pinoilta ja osa vaihtelevasti muilta huoneiston pinnoilta. Näytteenottosuunnitelmaan kirjataan näytteenottotiheys sekä suunnitelma kullakin näytteenotokerralla tutkittavista kohteista. Lisäksi suunnitelmaan kirjataan tai liitetään näytteenotto-ohjeet, näytteiden viljelyohjeet, ohjeet tuloksen lukemiseksi sekä käytettävät raja-arvot. Mikrobiologisten kasvualustojen säilyvyys on rajallinen, mikä on syytä huomioida näytteenottoa suunniteltaessa. Kaupallisten alustojen käyttöaika käy ilmi pakkauksista. Vanhentuneita alustoja ei pidä käyttää. Kasvualustoja voi tilata myös paikallisesta laboratoriosta, jolloin alustat toimitetaan näytteenoton jälkeen laboratorioon viljeltäväksi, ja laboratorio huolehtii tulosten lukemisesta ja tulkitsemisesta.

Puhtauden tarkkailusta pidetään kirjaa esimerkiksi arkistoimalla aistinvaraisen tarkastuksen tarkastuslistoja ja kirjaamalla ylös mikrobiologisten puhtausnäytteiden tulokset (päivämäärä, näytteenotokohde, tulos). Jannen Saluunassa omavalvonnasta vastaava vastaa yksin myös siivouksesta, jolloin on syytä panostaa tavanomaista enemmän mikrobiologiseen puhtaustarkkailuun varsinkin, jos huoneistossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita. Suunnitelmaan kuvataan tarvittavat toimenpiteet silloin, jos puhtaustarkkailun tulokset eivät ole hyvät. Välitön toimenpide on yleensä puutteellisesti puhdistetuksi todetun kohteen uudelleen puhdistus ja tuloksen tiedottaminen puhdistuksen tekijälle. On syytä tarkastaa kohteen puhtaus erityisen huolellisesti seuraavilla tarkastuskerroilla normaalin puhdistuksen jälkeen, jotta voidaan todeta tilanteen korjaantuneen. Periaate koskee sekä aistinvaraista että mikrobiologista tarkkailua. Mikrobiologisen puhtaustarkkailun tiheyttä nostetaan, kunnes voidaan varmistua, että kyse ei ole toistuvasta ongelmasta tai että syy ongelmaan on korjattu. Jos jossain puhdistuskohteessa

todetaan toistuvasti epätydyttävä puhdistustulos, pitää kyseisen kohteen puhdistustapa ja – tiheys tarkistaa ja tarvittaessa korjata.

#### **5.6.10 Henkilökunnan hygienia**

Ihminen on yksi mahdollinen saastutuksen lähde ravintolassa sekä erilaisten mikrobien kantajana että niiden levittäjänä epäsuorasti. Hygieenisillä työ- ja toimintatavoilla voidaan estää henkilökunnasta aiheutuvaa elintarvikkeiden saastumista. Ravintolan omavalvontasuunnitelmaan sisällytetään hygieenisten työskentely- ja toimintatapojen ohjeistus. Ohjeistuksessa kuvataan esimerkiksi käsien pesu, suojakäsineiden käyttö, suojavaatetuksen käyttö, korujen ja kynsilakan käyttörajoitukset, lävistyksiä koskevat rajoitukset ja menettelyt, menettelyt taukotiloihin mentäessä ja sieltä palattaessa ja menettelyt likaisten työvaiheiden kuten roska-astioiden käsittelyn yhteydessä tai siirryttäessä työtehtävästä toiseen (esimerkiksi kassatehtävistä keittiöön ruoanvalmistukseen). Ohjeistuksessa kuvataan lisäksi menettelytavat poikkeavissa sairastapauksissa kuten salmonellaepäily, epäily jostain muusta elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti leviävästä sairaudesta, ripuli, nuha tai yskä sekä käsihaavat tai -ihottuma.

Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan terveystodistuksia ja ulkomaanmatkojen jälkeen vaadittavia salmonellatutkimuksia koskevat vaatimukset. Työnantajan tulee vaatia työntekijältä salmonellatodistus yli kolme vuorokautta kestävien pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneiden matkojen jälkeen. Terveystodistus pitää olla yli kuukauden ajaksi työhön otettavilla henkilöillä työhön otettaessa. Todistukset säilytetään huoneistossa niin, että ne ovat aina pyydettyä elintarvikevalvontaviranomaisen tarkastettavissa.

#### **5.6.11 Jäljitettävyys ja takaisin veto**

Kaikkien ravintoloiden tulee pystyä osoittamaan kustakin elintarvikkeesta, mistä ja milloin se on hankittu. Suositeltavaa on pitää kirjaa myös vastaanotetuista ja toimitetuista elintarvikemääristä. Monissa tapauksissa on syytä pystyä jäljittämään lähetetyt elintarvikkeet eräkohtaisesti. Omavalvontasuunnitelmassa kuvaillaan ne

vastaanotettavista elintarvikkeista ja lähetetyistä elintarvikkeista pidettävät kirjanpidot, joilla varmistetaan elintarvikkeiden jäljitettävyys. Ravintolassa kirjataan suunnitelmaan myös jäljitettävyyden kannalta tärkeät elintarvikkeiden merkinnät.

#### **5.6.12 Erityisruokavaliovalmisteiden valmistuksen omavalvonta**

Erityisruokavaliovalmisteilla tarkoitetaan yleensä elintarvikkeita, jotka koostumukseltaan tai valmistusmenetelmältään selvästi eroavat vastaavasta tavanomaisesta elintarvikkeesta siten, että ne soveltuvat henkilöille, joilla on imeytymis- tai aineenvaihduntahäiriöitä tai jotka erityisen fysiologisen kuntoisuutensa vuoksi hyötyvät elintarvikkeiden sisältämien tiettyjen aineiden kontrolloidusta saannista.

Erityisruokavaliovalmisteita ovat mm. gluteenittomat elintarvikkeet sekä laktoosittomat tai vähälaktoosiset elintarvikkeet. Erityisruokavalioihin liittyvä omavalvonta kuvataan, jos ravintolassa myydään muita kuin muualla valmiiksi pakattuja erityisruokavalioon soveltuvaksi merkittyjä elintarvikkeita. Kuvaus sisällytetään omavalvontasuunnitelmaan, mikäli ruokalistassa esiintyy erityisruokavaliomerkintöjä.

Erityisruokavalioita koskevassa omavalvontaohjelmassa luetellaan valmistettavat erityisruokavaliovalmisteet ja kuvataan ne toimintatavat, joilla varmistetaan kyseisten valmisteiden soveltuvuus kyseiseen erityisruokavalioon. Tällaisiin toimintatapoihin voivat kuulua esimerkiksi raaka-aineiden ja elintarvikkeiden tilaamiseen ja vastaanottoon liittyvät erityistoimenpiteet, reseptinhallintaan liittyvät toimenpiteet varsinkin raaka-aineen tai koostumuksen muuttuessa, erillään säilytys varastoinnin aikana, erillään säilytys valmistuksen aikana tai valmistus eri ajan-kohtana kuin muut elintarvikkeet, erillään säilytykseen liittyvät merkinnät, laitteiden ja välineiden puhdistus ristisaastumisen estämiseksi, pakkausmerkintöihin liittyvät erityisvaatimukset ja ristisaastumisen estäminen tarjoilutilanteessa.

### 5.6.13 Talousveden tutkiminen

Kunnan valvontaviranomaisen eli terveystarkastajan mukaan omavalvontasuunnitelmassa on syytä mainita elintarvikehuoneistossa käytettävän veden alkuperä. Silloin, kun talousvesi saadaan kunnallisesta vesijohtoverkostosta, ei talousveden laatua normaalitapauksissa ole tarpeen seurata erikseen. Ravintolan omavalvontasuunnitelmaan kirjataan toimenpiteet silloin, jos veden laadun havaitaan aistinvaraisesti muuttuneen. Jos talousvesi otetaan muusta lähteestä kuin kunnallisesta vesijohtoverkosta, esimerkiksi omasta kaivosta, pitää veden laatua seurata säännöllisesti otettavilla vesinäytteillä. Näytteenottotiheys on normaalisti ravintolan toiminnan luonteesta ja laajuudesta riippuen yhdestä kerrasta vuodessa yhteen kertaan kolmessa vuodessa. Näytteenottotiheyttä pitää kasvattaa, jos veden laadussa on todettu ongelmia. Näyte-lähetteeseen on syytä merkitä, että kyse on ravintolasta otetusta vesinäytteestä, koska se vaikuttaa tehtäviin tutkimuksiin ja tulosten arvosteluun. Näytetulokset pitää liittää omavalvonta-asiakirjoihin ja säilyttää yrityksessä. Mikäli talousvettä joudutaan kuljettamaan, kuljetuksessa on huomioitava kuljetusastiat ja niiden hygienia erikseen. Yrittäjä on velvollinen ottamaan tarvittaessa näytteitä kuljetusastioista. Tässä huomioidaan erityisesti lait L401/2001, L461/2000 sekä L462/2000 (Ilmola, 2008).

### 5.6.14 Näytteenotto elintarvikkeista

Ravintolan omavalvontajärjestelmään pitää kuulua myös elintarvikenäytteiden tutkituttamista laboratorioissa, ellei käsittely ole vähäistä. Vähäistä käsittelyä voi olla esim. sämpylöiden täyttäminen yhden kahvilan tarpeita varten. Näytteenotto voi toiminnan laadusta johtuen olla tarpeen myös muissa kuin edellä luetelluissa elintarvikehuoneistoissa. Näytteenoton tarkoituksena on omavalvontajärjestelmän toimivuuden varmistaminen. Näytteiden avulla voidaan myös esimerkiksi tarvittaessa varmistaa ravintolaan toimitetun raaka-aineen tai muun elintarvikkeen laatu. Näytteenoton laajuus suhteutetaan elintarvikehuoneiston toiminnan laajuuteen ja riskialttiuteen. Näytteitä on yleensä syytä ottaa useampia kertoja vuodessa. Jauhe-  
lihasta otettavista näytteistä säädetään EY:n komission (L2073/2005) asetuksessa.

Ravintolassa, jossa valmistetaan jauhelihaa, pitää ottaa erikseen jauhelihasta näytteitä useampia kertoja vuodessa. Näytteenottosuunnitelmassa mainitaan vuosittain säännöllisesti otettavien näytteiden määrä ja laatu. Myös näytteenottoajankohdat suunnitellaan etukäteen. Näytteet tutkiva laboratorio on mainittava. Laboratoriolla pitää olla Elintarvikeviraston hyväksyntä omavalvontanäytteiden tutkimiseen. Näytteeksi on syytä pyrkiä ottamaan elintarvikkeita, joiden kohdalla riskit ovat suurimmat. Suurentunutta riskiä voivat aiheuttaa esimerkiksi elintarvikkeen erityisen herkkä pilaantuminen (esim. äyriäiset, tuorejuustot, jauheliha, graavi kala), kuumennetun elintarvikkeen säilytys jäädytettynä ja tilan ahtaudesta johtuva tai ruuhka-aikaan liittyvä kohonnut kypsennetyn elintarvikkeen tai salaatin ristisaastumisriski. Näytteillä varmistetaan myös huoneistossa valmistettujen elintarvikkeiden säilyvyys, uppopaistorasvan riittävä vaihtoväli ja irtomyynissä myytävien elintarvikkeiden myyntiaikojen määrittelyn osuvuus. Lisäksi esimerkiksi suola- ja rasvapitoisuusmerkintöjen ja muiden vastaavien pakkausmerkintöjen oikeellisuutta seurataan omavalvontanäyttein, jos huoneistossa pakattaviin elintarvikkeisiin tehdään tällaisia merkintöjä. Näytteenotto-ohjelmaan kirjataan menettelyohjeet näytteitä otettaessa ja toimitettaessa, kuvataan näytetulosten arkistointi sekä mainitaan näytteenotosta ja näytetulosten tarkastamisesta vastaavat henkilöt. Suunnitelmaan olisi hyvä olla myös kirjattu näytteistä tehtävät analyysit sekä tuloksiin sovellettavat raja-arvot. Lisätietoa analyyseistä saa tarvittaessa esimerkiksi näytteet tutkivasta laboratoriosta. Näytteenotto-ohjelmaan liitetään kuvaus korjaavista toimenpiteistä silloin, jos tulokset eivät ole hyväksyttäviä. Korjaaviin toimenpiteisiin voivat kuulua esimerkiksi syyn etsiminen heikentyneeseen tulokseen, syyn korjaaminen, uusintänäytteenotto toimenpiteiden riittävyden varmistamiseksi, omavalvontajärjestelmän tarkistaminen ja korjaaminen epäkohdan toistumisen estämiseksi ja joksikin aikaa tihennetty omavalvontanäytteenotto, jolla varmistetaan, että syy on pysyvästi korjattu.

Edelliseen viitaten Evira on julkaissut elintarvikealan toimijoille ohje-teoksen; Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY)No 2073/2005 soveltaminen.



### **5.6.15 Tuhoeläintorjunta**

Haittaeläintorjuntaohjelmassa kuvataan ennaltaehkäisevät toimenpiteet haittaeläinten pääsyn estämiseksi huoneistoon (esim. rakenteiden tiiviys, ovien kiinnitys, hyönteisverkot, raaka-aineiden tarkastus), haittaeläinten esiintymisen säännöllinen tarkkailu sekä torjuntatoimet, joihin ryhdytään haittaeläimiä havaittaessa tai mahdollinen jatkuva torjunta. Jos ravintolassa on jatkuvasti syöttejä tai ansoja haittaeläinten torjumiseksi, niiden sijainti kirjataan tai merkitään pohjapiirustukseen. Lisäksi kirjataan ansa- tai syöttityypit ja mahdolliset käytettävät torjunta-aineet. Tehdyistä toimenpiteistä on syytä pitää kirjaa. Torjunta-aineita käytettäessä omavalvonta-asiakirjoihin liitetään kyseisten aineiden käyttöturvallisuustiedotteet. Tuhoeläintorjuntaohjelmassa huomioidaan kaikki ravintolan toiminnalle oleelliset tuhoeläinryhmät. Näitä ovat ainakin jyrsijät ja hyönteiset, useiden ravintoloiden kohdalla myös linnut, mikäli omaavat terassityyppisen anniskelualueen.

### **5.6.16 Jätehuolto**

Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan jätehuollon järjestäminen ravintolassa. Ravintoloissa syntyy sivutuoteasetuksen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (L1774/2002) mukaista eläinperäistä jätettä (lihaa, kalaa, maitoa tai munaa sisältävä ruokajäte), jonka käsittelylle on asetettu erityisvaatimuksia. Sivutuoteasetuksen mukaisen eläinjätteen käsittely pitää kuvata yksityiskohtaisesti erikseen.

### **5.6.17 Henkilökunnan koulutus ja kesätyöntekijöiden perehdytys**

Ravintolan henkilökunta, kesätyöntekijät sekä muut väliaikaiset työntekijät pitää perehdyttää ravintolan omaan omavalvontajärjestelmään. Jokaisen henkilökunnan jäsenen tulee tuntea omavalvontajärjestelmän keskeinen sisältö sekä olla perehtynyt tarkasti tehtäviensä kannalta merkittäviin omavalvontasuunnitelman osiin. Omavalvontajärjestelmään perehdyttäminen kuvataan erillisessä perehdyttämissuunnitelmassa, ja siitä on syytä pitää kirjaa. Yrittäjän on varmistuttava siitä, että ravintolassa työskentelevällä, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä

henkilöllä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävät perustiedot mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta, omavalvonnasta ja elintarvikehygieniaan liittyvästä lainsäädännöstä.

Sosiaali- ja terveysministeriön (L1115/2001) asetuksen mukaan myös ravintolassa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa. Ravintolassa yrittäjän on myös varmistuttava siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevillä on hygieniaosaamistodistus silloin, kun lainsäädäntö sitä edellyttää. Erillinen hygieniapassi on oltava ja todistettua puhtaat salmonellanäytteet ennen työnalkua.

## **6 RAVINTOLA JANNEN SALUUNAN OMAVALVONTA**

MaRa ry:n mallia käytetään omavalvonnan suunnittelussa ja toteutuksessa tässä opinnäytetyössä ja sovelletaan ravintola Jannen Saluunaan. Uudet säännökset ja lainmuutokset saattavat aiheuttaa muutoksia omavalvontaan yleensä ja siksi omavalvontasuunnitelma on tarkistettava säännöllisin väliajoin ja kehitettävä tarpeen mukaan. Vastuu omavalvonnan jatkokehittämisestä on ravintoloitsijalla.

Jannen Saluunan omavalvonnan tavoitteena on noudattaa elintarvikelain ja niihin liittyvien asetusten periaatteita sekä käytänteitä niiden edellyttämällä tavalla. Tavoitteena on siten pyrkiä määrätietoisesti hyviin hygieniakäytäntöihin, tukijärjestelmään ja käyttämään HACCP-periaatetta. Tavoitteena on myös sitouttaa koko henkilökunta omavalvontasuunnitelmaan, sillä vain toimiva omavalvonta ehkäisee ongelmia. Kokonaistavoitteena on siis toimiva omavalvonta.

Janne Saluunan omavalvonnan järjestämisen taustalla vaikuttavat elintarvikelain ja asetusten lisäksi siis MaRa ry:n suosittama omavalvontamalli 2010, Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma 2009–2010 sekä HACCP-standardi. Järjestäminen käsittää kirjallisen omavalvontasuunnitelma- ja tukijärjestelmä ehdotuksen opinnäytetyön muodossa, jotka sisältävät ennalta suunnitellut ravintolassa valvottavat kohteet. Suunnittelun taustalla vaikuttavat myös harjoitteluperiodin aikana havaitut ja haastatteluihin perustuvat kehittämiskohteet. Elintarvikelain (L23/2006) mukaan valmiita malleja voidaan käyttää apuna omavalvonnan suunnittelussa, kuten tässä opinnäytetyössä.

### **6.1 Yritysesittely**

Jannen Saluuna on Vaasan saariston Kuusisaarella sijaitseva ympärivuoden toimiva A-oikeudet omaava ravintola-alan perheyritys. Matkaa Kuusisaareen kertyy noin seitsemän kilometriä "linnuntietä". Ravintola Jannen Saluuna koostuu useasta eri rakennuksesta yhdeksi kokonaisuudeksi, johon kuuluvat erilliset ja erityyppiset kolme kokoustilaa saunoineen, päärakennus kokoustiloineen ja laituriravin-

tola. Asiakaspaiikkoja yhteensä on 221, joista päärakennuksessa 120. Anniskelualueisiin liittyvät myös terassit. Alue on sähköistetty, josta löytyy oma kaivo ja ravintoloitsijan (Ahola, 2007) mukaan jätehuoltoon liittyvä imeytyskenttä.

Jannen Saluuna toimii tilausravintolana ja lounasravintolana sekä erityisesti kesäaikaan turistinähtävyytenä ja virkistyspaikkana tilausauna- ja aktiviteettipalveluineen. Asiakkaat pääsevät saareen veneillä ja sesonkiaikaan erityisesti järjestetyillä vesialuksilla. Tilausasiakkaat kuljetetaan sopimuksen mukaan.

Vakituisina työntekijöinä toimii neljä henkilöä. Kesäisin yrityksen palkkalistoilla saattaa olla 5-10 kesätyöntekijää ajasta ja tilauksista riippuen. Elintarvikkeet ja juomakelpoinen vesi kuljetetaan maista vesialuksilla saareen. Ravintolan ruoanvalmistukseen liittyvät elektroniset laitteet kahdessa eri rakennuksessa ovat sähköisiä ja kaasukäyttöisiä moderneja malleja, jotka vastaavat tarkoitustaan. Monitoimiuunit, kaasuhellat ja kippipannu kuuluvat varustukseen. Ravintolassa on iso kylmähuone, useita pakastimia, käteiskylmiöitä, jää-viileäkaappeja ja kylmävetolaatikostoja. Ruoanvalmistus tilat ja ympäristö ovat nykyaikaisten vaatimusten mukaiset.

Elintarvikkeisiin liittyvä jätehuolto suoritetaan jätteen kuljetuksella vesialuksilla maihin. Kerran vuodessa saareen saapuu Pidä Saaristo siistinä ry:n huoltoalus Roope hakemaan sekajätteen lisäksi erikseen lajitellut lasit, pullot, paperit ja pienmetallin. Jätevesihuollolla on oma omavalvonta erikseen, joten tässä tehtävässä käsitellään vain talousveteen liittyvää omavalvontaa.

## 6.2 Jannen Saluunan omavalvonnan osa-alueet ja valvontakohteet

Osa-alueita ja samalla valvontakohteita ovat;

- elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto
- varastointi ja kylmäsäilytys
- ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu
- siivous ja puhdistus
- jätehuolto
- talousvesi
- tuholaiistorjunta
- pintapuhtaus ja elintarvikenäytteet

Valvontaan liittyviä toimenpiteitä ovat seuranta, jatkuvat aistivaraiset tarkastukset, huomiot ja havainnot, lämpötilojen mittaukset, näytteen otot sekä dokumentointi eli kirjaaminen. Huomioitavaa kuitenkin on, että kaikkia kohtia ei aina pystytä valvomaan.

## 6.3 Valvontatoimenpiteisiin perustuvat kriittiset hallintapisteet ja -rajat

Vaaran vakavuus ja todennäköisyys voidaan arvioida yleensä toimipaikkakohtaisesti. Mikäli laissa, asetuksissa ja ohjeissa ennalta määrättyjen toimintojen raja-arvojen tai normien ylittyessä tai alittuessa vaaditaan omavalvonnassa jonkinlaisia toimenpiteitä, voidaan käsitykseni mukaan päätellä valvontatoimenpiteiden kohteiden siten olevan myös kriittisiä hallintapisteitä. Kriittiset hallintapisteet liittyvät siis ravintolan omavalvontasuunnitelman valvontakohteiden eri toimintoihin, kuten esimerkiksi elintarvikkeen kuumentamiseen.

Kriittiset rajat muodostuvat jo ennalta määrättyjen normien ja raja-arvojen mukaisesti, joita ovat esimerkiksi laissa, asetuksissa ja ohjeissa annetut aika- ja lämpötilarajat. Toiminnan aikana, mikäli hallintapisteen (esimerkiksi kuumentaminen) ennalta määrättyä kriittistä rajaa (lämpötila) lähestytään, sitä enemmän vaara joko suurenee tai pienenee mitä lähemmäksi rajaa saavutaan. Esimerkiksi elintarvik-

keen riittävään kuumentamiseen liittyvä toiminta mikrobien lisääntymisen ehkäisemiseksi tai tuhoamiseksi tulkitaan raja-arvon alittamiseksi, tällöin vaaraa tässä vaiheessa ei ole. Lämpötilan alittuessa riittämättömän kuumennuksen vuoksi, ylitetään kriittinen raja-arvo, jolloin vaara on tässä vaiheessa suuri.

Mikäli kriittinen raja ylitetään ja todetaan poikkeama, on ryhdyttävä oitis korjauviin toimenpiteisiin niillä menetelmillä, joiden avulla vaaroja voidaan estää, poistaa tai vähentää sille tasolle, joka on lain mukaan hyväksyttävissä eli tasolle ennen poikkeamaa. Esimerkiksi mikäli elintarvike todetaan kuumentamisen ja lämpötilan mittaamisen jälkeen arvoltaan liian alhaiseksi, se kuumennetaan välittömästi vähintään ennalta vaadittuun raja-arvoon ja lämpötilaan.

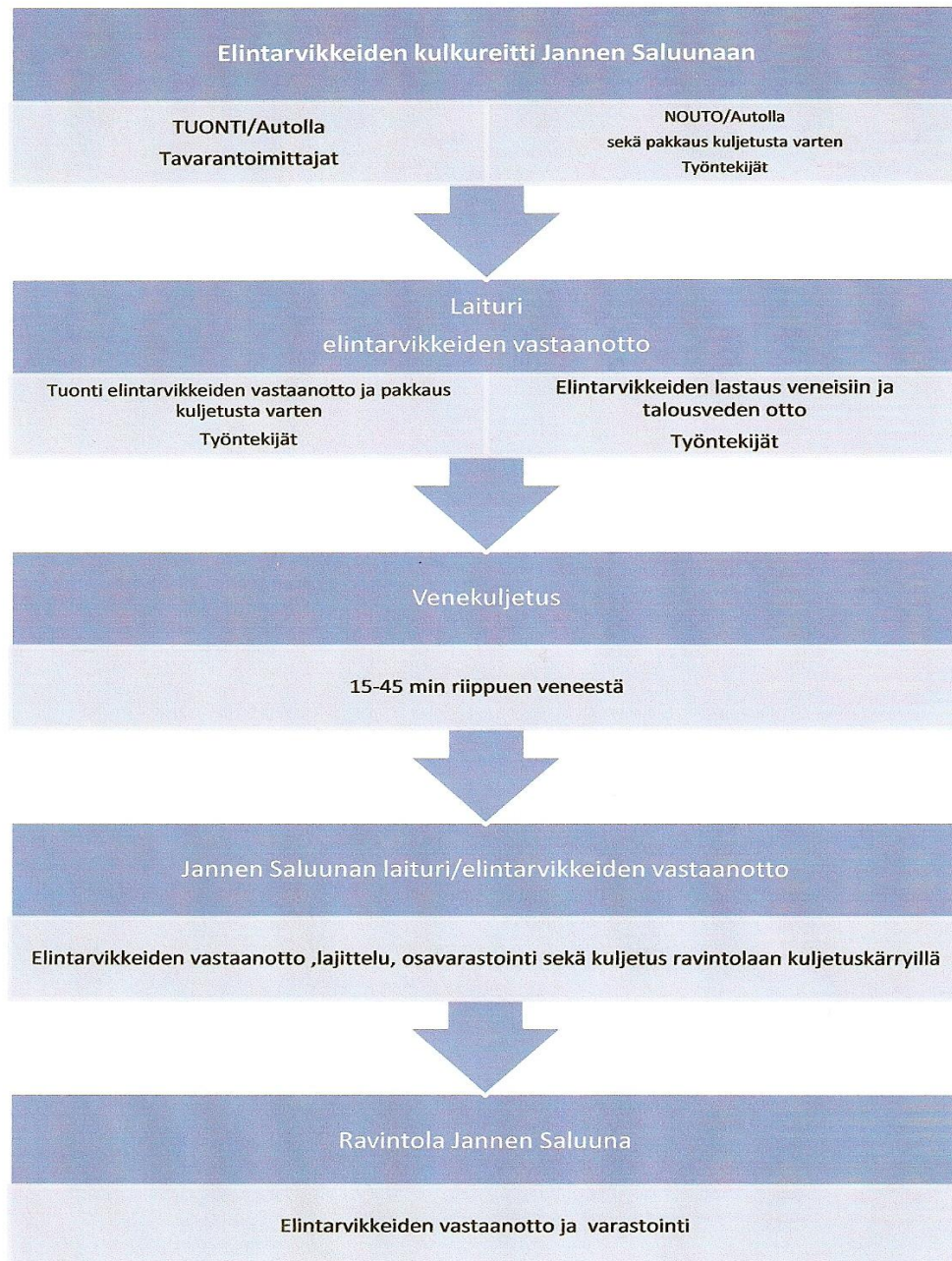
#### **6.4 Ehdotukset toimintatavoista omavalvonnan kansion rakentamiseen**

Omavalvonta yrityksessä on laajaa ja jatkuvan kehityksen alaista toimintaa. Yrityksessä itse rakennettu omavalvontakansio toimii ohjeistuksen ja tiedon kuin myös oppimisen lähteenä. Siksi on suositeltavaa, että yrityksessä laaditaan omavalvonta kansion muotoon konkreettisesti tutkivan oppimisen avulla henkilökunnan keskuudessa. Tässä opinnäytetyön osiossa käsitellään omavalvontaan liittyviä ehdotuksia toimintatavoista, jotka tulisi erityisesti huomioida yrityksessä käytännössä ja jotka olisivat relevanttia tietoa omavalvontaohjekansiossa. Pääasiallinen vastuu omavalvontaan liittyvistä suunnitelmista ja ravintolan toimintatavoista on ravintoloitsijalla itsellään. Kuitenkin vastuuta voidaan jakaa ja nimetä eri toimipisteiden työntekijöille omat vastualueet.

### 6.4.1 Kuljetus

- kuvaus kuljetustapahtumasta (kuormaus, reitit, astioiden/ kuljetuslaatikoiden palautus yms.)
- kuka kuljetuksen hoitaa (ammattimainen kuljetus vaatii kuljetuskaluston hyväksymisen)
- miten kuljetuslämpötilat on otettu huomioon
- kuljetukseen käytettävien laatikoiden puhdistus (menetelmä ja puhdistustiheys)
- jos kuljetus hoidetaan omalla autolla, kuvaus tästä toiminnasta (auton vaatimukset tällaiseen kuljetukseen, puhdistukset)
- nimetään vastuuhenkilö ennen elintarvikkeiden saapumista ravintola-alueelle (esimerkiksi auton ja alusten kuljettajat)
- nimetään vastuuhenkilö jälkeen elintarvikkeiden saapumisen ravintola-alueelle (esimerkiksi työvuorossa oleva kokki)

Kuviossa 2. yritykseen laaditun esimerkin avulla havainnollistetaan elintarvikkeiden kulkureitti yritykseen ja sen avulla on mahdollista havaita ne HACCP:n kriittiset pisteet, jotka kuljetusreitillä aikana tulisi ottaa huomioon. Lisäksi tässä opinnäytetyössä selvitetään edellä kohdissa 5.6.4 ja 5.6.5 varastointiin ja kuljetukseen liittyvää omavalvontaa.



Kuvio 2. Elintarvikkeiden kulkureitti Jannen Saluunaan



Jannen Saluunaan liittyvässä elintarvikkeiden kuljetuksessa ja lähettämässä ilmenee erityispiirteitä. Koska elintarvikkeita kuljetetaan useilla aluksilla ravintolaan ajallisesti (15 min ja 45 min) eroavia reittejä pitkin kylmäketjussa, vaatii elintarvikkeiden lähettäminen erityishuomiota. Kuljetuslämpötilat tulisi olla tällöin erityisseurannan ja – tarkkailun kohteena. Myös retkille lähetettävien elintarvikkeiden säilytys ja kuljetus vaatii erityistarkkailua. Kuumana pidettävien ja kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat on pidettävä sallituilla tasoilla, joista olisi suotavaa ottaa myös näytteitä pakastettavaksi ja säilytettävän kahden viikon ajan. Erikoisruokavalioihin liittyvät elintarvikkeet on riittävästi suojattava ja pidettävä erillään muista elintarvikkeista. Erityistä huomiota tulisi kiinnittää kuljetus- ja säilytysastioiden sekä muun kuljetusvälineistön tarkkailuun ja elintarvikehygieeniseen puhtauteen. Elintarvikkeet on suojattava riittävästi kuljetuksen ajan myös fyysikaalisten ja kemiallisten vaarojen välttämiseksi. Erityistä huomiota vaativat siten myös ravintolaan kuljetuksen jälkeen saapuvat elintarvikkeet, joista tulisi mitata tulolämpötilat pakasteista ja kylmäketjussa kulkevista tuotteista. Lämpötilarajat kuljetuksissa ovat; kylmäkuljetus +6 °C, pakasteet -18 °C (väliaikaisesti -15 °C, maksimissaan kaksi tuntia) sekä poikkeuksina kala ja kalajalosteet 0- +3 °C. Vuokaavio-esimerkissä ravintolan toimintovaiheissa (LIITE 1) huomioidaan erityisesti omaavalvonnan toimintovaihe, joka liittyy lähettämiseen ja kuljetukseen.

#### **6.4.2 Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto**

- saapuvan tavaran lämpötilavaatimukset ja niiden valvonta
- tuotteiden ulkoisen laadun tarkastus
- päiväyksien ja muiden pakkausmerkintöjen valvonta
- korjaustoimenpiteet sovittujen raja-arvojen ylittyessä
- palautus- ja reklamaatiotoimenpiteet
- mittaustulosten, vastaanottotarkastuksen tulosten (ulkoinen laatu, pakkausmerkinnät) poikkeamien, reklamaatioiden, korjaustoimenpiteiden ja palautusten kirjaaminen omavalvontajärjestelmään.
- liitteeksi lista tavarantoimittajista
- noudetaanko itse tukusta ja miten kylmäkuljetus on järjestetty
- tuoteryhmien vastaanottotilat
- sovitut vuorokautiset toimitusajat
- nimetään hankinnan vastuuhenkilö
- nimetään vastaanoton vastuuhenkilöt (esimerkiksi maissa kuljetuksesta vastaava ja ravintola-alueella keittiötyöntekijä)

#### **6.4.3 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi**

- selvitys säilytys- ja varastotiloista sekä kylmälaitteista
- tilojen ja laitteiden lämpötilavaatimukset
- miten lämpötiloja valvotaan (mittari, seurantatiheys, kirjaaminen)
- toimenpiteet silloin, kun lämpötilavaatimukset eivät täyty ja niiden kirjaaminen
- mitä tuotteita missäkin tilassa/laitteessa säilytetään
- miten varmistetaan oikea varastokierto
- miten on varmistettu kypsien ja raakojen tuotteiden erottaminen toisistaan
- tuotteiden suojaaminen
- vastuuhenkilö (esimerkiksi työvuorossa oleva kokki)

Lisäksi tässä opinnäytetyössä selvitetään edellä kohdissa 5.6.4 ja 5.6.5 varastointiin, kylmäsäilytykseen ja lämpötilavalvontaan liittyvää omavalvontaa.

#### **6.4.4 Ruoan käsittely ja valmistus**

- mitä eri ruoankäsittelyvaiheita toimintaan sisältyy
- minkälaisista raaka-aineista ruokia valmistetaan (esim. raaka liha ja kala, säilykkeet, puolivalmisteet)
- onko esivalmisteluja, valmistetaanko ruokia usean päivän käyttöä varten esim. kermaperunat, kastikkeet ja kuinka usein, kuinka esivalmistellut tuotteet pakataan ja säilytetään, kuinka tuotteiden kierto on varmistettu
- miten eri käsittelyvaiheet tapahtuvat ja ovat eriytetty toisistaan (esim. esivalmistus, lihan /kalan ja kasvien käsittely, kypsennys, leivonta, jäähdytys)
- vastuhenkilö (esimerkiksi käytännön työssä työvuorossa oleva kokki)

Lisäksi tässä opinnäytetyössä selvitetään edellä kohdissa 5.6.6 ja 5.6.7 valmistusprosessiin ja ristisaastumisen estämiseen liittyvää omavalvontaa.

#### **6.4.5 Ruoan kypsentyminen**

- kypsennyksen lämpötilarajat
- miten varmistetaan, että kypsennys on riittävä
- kuinka usein kypsennetyn ruoan lämpötilaa mitataan ja kirjataan, lämpötilojen mittausohje, mittaustiheydet ja kirjaukset
- toiminta poikkeamissa
- jos on uppopaistamista, niin kerrotaan mitä uppopaistorasvaa käytetään, mitä tuotteita uppopaistetaan, kauanko rasvaa pidetään kuumana ja miten varmistetaan sen lämpötilasta sekä kuinka usein rasva vaihdetaan, miten rasva suodatetaan ja säilytetään
- myös paistorasvan kunnon arvioimisperusteet
- paisto- ja ilmanvaihtolaitteiden puhtaanapito

- rasvan tarkkailun ja vaihdon sekä paistolaitteen puhdistusmerkintöjen kirjaamiskäytännöt (kuka, kuinka usein ja mihin kirjataan)
- vastuuhenkilö (esimerkiksi käytännössä työvuoron aikainen kokki)

Lisäksi tässä opinnäytetyössä selvitetään edellä kohdissa 5.6.5, 5.6.6 ja 5.6.7 lämpötilavalvontaan, valmistusprosessiin ja ristisaastumisen estämiseen liittyvää omavalvontaa.

#### **6.4.6 Jäähdytys**

- mitä tuotteita jäähdytetään
- kuvaus jäähdytystapahtumasta (esim. työohje) niin kuin se todellisuudessa tapahtuu
- toimenpiteet, jos määräajassa ei päästä alle + 60C:een
- kirjaukset
- selvitys (esim. mittaussarja) siitä, että kuvatulla tavalla jäähdytettäessä, päästään enintään neljässä tunnissa alle + 60C lämpötilaan (jos kuvatulla menetelmällä ei päästä riittävän nopeaan jäähtymiseen, tulee jäähdytysmenetelmää muuttaa)
- miten ja kuinka usein jäähdytyslämpötilaa ja nopeutta seurataan
- miten jäähdytetyt tuotteet merkitään
- kuinka pitkään jäähdytetyjä tuotteita säilytetään
- vastuuhenkilö (käytännön työskentelyssä esimerkiksi työvuoron aikana oleva kokki)

#### **6.4.7 Uudelleenkuumennus**

- miten uudelleenkuumennus tapahtuu
- miten varmistetaan, että uudelleen lämmitetyn ruoan lämpötila on kauttaaltaan yli +70 C
- lämpötilan mittaukset, mittaustiheys ja mittausten kirjaus
- lämpötilaraja-arvo
- toiminta poikkeamissa

- vastuuhenkilö (esimerkiksi kokki)

#### **6.4.8 Jäädytys ja pakasteiden / jäädytettyjen tuotteiden sulatus**

- mitä tuotteita jäädytetään
- missä laitteessa tuotteet jäädytetään
- jäädytetyistä tuote-eristä pidetään kirjaa, josta käy ilmi tuote ja sen jäädyt-tämisajankohta
- mitkä ovat pakkausmerkinnät (nimi, päivämäärä tms.)
- miten jäädytetyt tai pakastetut tuotteet sulatetaan
- mitkä ovat itse jäädytettyjen tuotteiden säilytysajat
- miten huolehditaan tuotteiden käyttönopeudesta
- vastuuhenkilö (esimerkiksi kokki)

#### **6.4.9 Tarjoilu**

- miten ruoantarjoilu on järjestetty (esim. pöytiintarjoilu, linjastoannostelu, itsepalvelu, seisovasta pöydästä, terassit)
- miten varmistetaan, että ruoka on riittävän kuumaa tai kylmää (laitteisto)
- lämpötilaraja-arvo
- lämpötilan mittaukset, mittaustiheys ja mittausten kirjaus
- miten pitkä on ruoan tarjoilu-aika eli miten kauan ruoka on tarkoitus pitää kuumana/kylmänä
- toimenpiteet poikkeamissa ja niiden kirjaus
- mitä tehdään tarjolla olleelle, tähteeksi jääneelle ruoalle
- miten erityisruokavaliot merkitään
- vastuuhenkilöt (esimerkiksi salityöntekijöiden esimies ja tarjoilija)

#### **6.4.10 Pakkaaminen ja pakkausmateriaalit**

- mitä tuotteita pakataan (esim. pakastettavat tuotteet, ateriakuljetukset, ta-ke- away annokset)

- miten huolehditaan, ettei ruoka jäähydy tai lämpene liikaa pakkaamisen aikana
- minkälaisiin pakkauksiin pakataan
- miten varmistetaan pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuus
- pakkausmerkinnät: määritellään, mitä pakkausmerkintöjä pakkauksiin tehdään
- milloin merkinnät tarkastetaan (määräajoin ja reseptien muuttuessa) ja
- miten varmistetaan merkintöjen oikeellisuudesta ja määräystenmukaisuudesta
- missä pakkaaminen tapahtuu ja onko tila pakkaamiseen soveltuva
- miten ja missä pakkausmateriaalia säilytetään
- vastuuhenkilö (esimerkiksi keittiövastaava)

#### **6.4.11 Lähettäminen (retket aluksilla ja saaristoon)**

- mitä tuotteita lähetetään, kuinka paljon ja miten ne pakataan kuljetusta varten
- minne ruokaa toimitetaan ja kuinka usein
- miten lämpötilamittaukset huomioidaan lähettävän (ja vastaanottavan) kohteen omavalvonnassa
- vastuuhenkilö (esimerkiksi ennen retkiä keittiötyöntekijä ja retkillä aluksen kuljettaja)

Erityisesti kohtien 6.4.12- 6.4.26 päävastuu on ravintoloitsijalla. Näihin liittyvää omavalvontaa käsitellään tässä opinnäytetyössä myös kohdissa 5.6.8- 5.6.17.

#### **6.4.12 Hygienia ja Henkilökunnan hygienia**

- miten käsihygienia-asiat on ohjeistettu
- millainen on käsienpesupisteen varustelu
- missä tilanteissa suojakäsineitä käytetään
- mitä ohjeistetaan korujen ja kosmetiikan käytöstä työajalla
- miten toimitaan, jos käsissä on haavoja tai laastareita
- miten on järjestetty asianmukaiset työasut ja päähineet ja miten työasut huolletaan
- vastuhenkilö (esimerkiksi ravintoloitsija)

#### **6.4.13 Terveys ja salmonellatodistukset**

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava terveydenhuollon ammattilaisen antama lausunto soveltuvuudesta elintarviketyöskentelyyn (terveystodistus). Salmonellatutkimustodistukset vaaditaan niiltä henkilöiltä, joiden matka Pohjoismaiden ulkopuolelle on kestänyt vähintään neljä vuorokautta. Todistuksia säilytetään yrityksessä tai listaus työterveyshuollossa käyneistä työntekijöistä pyydetään työterveyshuollosta määrääjain. Todistukset tai listaus tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

- missä terveystodistuksia ja salmonellatutkimustodistuksia säilytetään?

#### **6.4.14 Hygieniaosaaminen**

Työntekijöiden hygieniaosaamistodistuksista pidetään kirjaa. Kopiot todistuksista ja luettelo työntekijöistä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia suojaamattomia elintarvikkeita laitetaan liitteiksi omavalvontasuunnitelmaan. Todistusten tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Huomioitavaa on

- keneltä todistukset vaaditaan
- missä hygieniaosaamistodistuksia ja listaa työntekijöistä säilytetään?

Yrityksen tulee huolehtia siitä, että työntekijät saavat säännöllisesti koulutusta hygieniaan ja omavalvontaan liittyvissä asioissa.

- miten työntekijöiden perehdytys ja säännöllinen koulutus hygienia ja omavalvonta-asioissa on järjestetty

#### **6.4.15 Puhdistussuunnitelmat**

Henkilökunnan vastuunjako siivouksesta eritellään. Laaditaan kaikille tiloille ja laitteille kirjalliset siivoussuunnitelmat, joissa huomioidaan sekä päivittäin että harvemmin siivottavat kohteet. Myös mahdollisen kuljetuskaluston sekä kuljetuslaatikoiden ja laukkujen puhdistus on kuvattava. Lisäksi on laadittava toimenpiteet erityistapausten varalle (esim. jos tiloista on löydetty patogeeneja bakteereita).

- siivottavat kohteet ja puhdistusmenetelmät
- käytettävät puhdistus – ja desinfektioaineet, missä siivousvälineitä ja aineita säilytetään
- miten siivoustulosta seurataan: aistinvaraisesti ja/tai mikrobiologisesti

Siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja ehjät ja niiden puhdistuksesta tulee huolehtia. Siivousvälineet tulee säilyttää asianmukaisessa siivouskomerossa, jonka varustukseen kuuluu vesipiste, kaatoallas, viemärointi, lattiakaivo, poistoilmanvaihto, lämpökuivausteline, teline varrellisille välineille ja riittävästi hyllytilaa. Puhdistusaineita ei saa varastoida niissä tiloissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.



#### **6.4.16 Astiahuolto**

- miten likaisten astioiden keräily on järjestetty (telinepalautus, pöydistä keräily)
- kuinka astiat esipestään, pesutiheys
- miten astianpesukoneen puhtaudesta huolehditaan
- miten tarkkaillaan astioiden puhtautta ja astianpesukoneen toimintaa

#### **6.4.17 Kunnossapitosuunnitelma**

Laaditaan tiloille, välineille ja laitteille kunnossapito-ohjelma, josta selviää, miten ravintolan eri tilojen, välineiden ja laitteiden kuntoa on tarkoitus huoltaa. Tarvittaessa tehdään kirjallinen korjaussuunnitelma ja aikataulu.

- miten tilojen ja laitteiden kuntoa tarkkaillaan ja huolletaan
- ulkopuolisen tahon ja oman henkilökunnan vastuunjako kunnossapidossa
- lämpömittarien toimivuuden tarkistus
- kuljetuskalusto sekä kuljetuslaatikot ja –laukut: ohjeistus kunnossapidosta (tarvittaessa)

#### **6.4.18 Talousveden hankinta**

Käytettävän talousveden tulee täyttää sille asetetut vaatimukset (STM:n asetus 461/2000). Kun vesi tulee omasta kaivosta ja muusta vesilähteestä, sen laatu on varmistettava tutkimuksin vähintään kerran vuodessa.

- ohjeistus toimenpiteitä varten, jos vedessä havaitaan väri, maku tai hajuvirheitä
- vesilaitoksen yhteystiedot
- erityisjärjestelyjä vaativat toimenpiteet kuten talousveden kuljetus, huomioidaan veden kuljetusastioiden puhtaudesta ja siisteydestä eli miten usein kuljetusastiat puhdistetaan
- kuinka usein kuljetettavasta talousvedestä otetaan näytteet, mihin ne kirjataan ja laboratorion nimi kirjaamista ja terveystarkastajaa varten

#### **6.4.19 Jätehuolto**

- miten jätehuolto on järjestetty
- jätteiden keräilyalueen siisteydestä ja jäteastioiden puhdistuksesta huolehtiminen
- kuinka huolehditaan keittiön jäteastioiden puhdistuksesta
- miten jätteitä lajitellaan ja kerätään
- miten paistooljyjätteet kerätään ja hävitetään

#### **6.4.20 Tuhoeläintorjuntaohjelma**

- toimenpiteet, joilla ennaltaehkäistään tuhoeläimiä (mm.varastokierto, säännöllinen puhdistus, varastojen tarkastus silmämääräisesti määräajoin, ikkunoiden ja ovien kiinnipitäminen)
- luettelo torjuntavälineistä (kärpäsverkot, loukut, syötit) ja niiden merkitseminen pohjapiirrookseen
- mahdolliset sopimukset alan yrittäjän kanssa, tarkastustiheys ja raportit käynneistä
- toimenpideohjeet, mikäli tuhoeläimiä esiintyy
- kirjaukset toimenpiteistä (päivämäärä, mitä torjuttu ja millä alueella, kenen toimesta sekä käytetyt torjunta-aineet)

#### **6.4.21 Näytteenottosuunnitelma**

Jos toiminnan luonne sitä vaatii, toimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma. Yrittäjä itse määrittelee, kuuluvatko yrityksen elintarvikkeet mikrobikriteeriaseutuksen vaatimusten piiriin. Yrittäjän on arvioitava, tarvitaanko suunnitelmallista näytteenottoa ja näytteiden tutkimista omavalvontajärjestelmän toimivuuden todentamiseksi. Yrittäjällä on siis ensisijainen vastuu elintarvikkeiden mikrobiologisesta turvallisuudesta. Tarvittaessa näytteenottosuunnitelmaan on sisällytettävä myös muita kuin mikrobiologisia tutkimuksia elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi.

#### 6.4.22 Pintapuhtausnäytteenotto

Omavalvonnassa mikrobiologisia pinta- ja puhtausnäytteitä otetaan säännöllisesti sekä siivoustason että astioiden ja laitteiden puhtauden tarkistamiseksi. Näytteitä otetaan suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (mm. leikkuulaudoilta, työvälineistä, astioista, koneista) sekä välillisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (mm. hanat, oven kahvat).

- kuinka usein näytteitä otetaan
- kuka näytteitä ottaa
- mistä kohteista/välineistä näytteitä otetaan
- raja-arvot (tuloksille annetut arvot, jotka kertovat puhtauden tasosta)
- kirjaukset ja tulosten johdosta tehdyt toimenpiteet
- mitä menetelmää ja laboratoriota näytteenotossa käytetään (laboratorion tulee olla Eviran hyväksymä)

Suosittelavaa on ottaa pintapuhtausnäytteitä useamman kerran kesässä.

#### 6.4.23 Elintarvikenäytteenotto

- mitä näytteitä otetaan
- mitä näytteistä tutkitaan (esim. mikrobiologinen laatu, säilyvyys, uppo-paistorasvan laatu, suolapitoisuus)
- näytteenotto-ohje (näyttemäärä, näytteen pakkaaminen, säilytys, kuljetus)
- kirjaukset ja tulosten johdosta tehdyt toimenpiteet
- näytteenoton tiheys
- laboratorio, jossa näytteet tutkitaan (laboratorion tulee olla Eviran hyväksymä)

Suosittelavaa on ottaa näytteitä esimerkiksi seisovasta saaristolaispöydästä kylmien ja lämpimien ruokien osalta joka tarjoilukerran aikana, jotka edelleen pakastetaan ja säilytetään kaksi viikkoa.

#### **6.4.24 Ruokänäytteet – ennakoiva näytteenotto ruokamyrkytyspäilytapauksiin**

Valmistuskeittiöiden suositellaan ottavan talteen itse valmistamia ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytyspäilyä varten 2 viikon ajan.

- mistä ruoista näytteet otetaan
- mikä on näytteenottomäärä, pakkaustapa ja merkinnät
- missä näytteet säilytetään
- minkä ajan kuluttua näytteet hävitetään ja miten hävittäminen tapahtuu

#### **6.4.25 Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä**

Asiakasvalitus tapauksissa ohjeisiin merkitään

- kuinka asiakasvalitustilanteissa toimitaan
- miten asiakasvalitukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan
- miten menetellään tilanteessa, jossa elintarvikkeen valmistaja, toimittaja tai viranomaiset ovat ilmoittaneet tuotteessa olevan sellaisen vian, että tuotteet on vedettävä pois myynnistä (takaisinvetosuunnitelma)

Ruokamyrkytyspäilytilanteiden varalle laaditaan kirjalliset toimintaohjeet ja tehdään välittömästi ilmoitus elintarvikevalvontaan.

#### **6.4.26 Omavalvonta-asiakirjat**

Omavalvonta-asiakirjoihin kuuluvat seuraavat asiakirjat;

- hyväksytty omavalvontasuunnitelma
- elintarvikehuoneiston hyväksymisasiakirjat
- henkilökunnan terveys ja salmonellatodistukset sekä hygieniosaamistodistukset
- hygieniakoulutuksen ja omavalvontaan perehdyttämisen kirjanpito
- vaarojen ja kriittisten pisteiden arviointi

- seurannan, mittauksien ja näytteenoton tulokset (mm. lämpötilakirjaukset, huoltoreportit)
- esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet
- säilytetään kaksi vuotta

## 7 JOHTOPÄÄTÖKSET

Opinnäytetyön ongelmana oli ravintola Jannen Saluunan omavalvonnan vajavaisuus ja hajanaisuus, joka johtui eritasoisista suunnitelmista, päivittämättömistä ohjeistuksista sekä toimintatavoista. Omavalvontaan liittyvät ongelmat saattavat johtua lakimuutoksista, yritystoiminnan muutoksista tai puutteellisista tiedoista, taidoista ja toimista. Siksi edellä mainitut ravintolan omavalvontaan liittyvät ongelmat voidaan katsoa perustuvan osittain tai kokonaan juuri näihin syihin, jolloin omavalvonta ei ole toimivaa.

Puutteellisesti toimiva omavalvonta vaatii toimiakseen suunnittelua, kehittämistä sekä ajantasaista tietoa omavalvonnan nykyisistä lakivaatimuksista ja – ohjeista, joita täytyy soveltaa yritykseen. Tällöin omavalvontaa saatetaan myös edelleenkehittää. Luontevaksi ongelman ratkaisuvälineeksi muodostui toiminallinen opinnäytetyö, joka on samalla pohjatyö ravintola Jannen Saluunan omavalvonnan uudelleenrakentamiseen ja siihen liittyvän ohjekansion tekemiseen.

Tutkivan oppimisen avulla tässä opinnäytetyössä tarkasteltiin omavalvontaa neljästä yhteen nivoutuvasta näkökulmasta, joiden punaiseksi langaksi muodostui Codex Alimentarius komission luoma omavalvontaa koskeva HACCP-standardi, jota tulee soveltaa jokaisessa elintarvikehuoneistossa Suomessa. Standardia ja MaRan omavalvonta mallia 2010 sovellettiin yhdessä räätälöitynä versiona tässä opinnäytetyössä ravintola Jannen Saluunan omavalvonnan yhtenäistämiseksi ja selkiyttämiseksi. Soveltamalla aiemmin opittua ja uutta tietoa käytäntöön, voidaan opinnäytetyön avulla yrityksen omavalvontaa päivittää ja kehittää nykyaikaisten vaatimusten mukaiseksi.

Ravintola Jannen Saluuna aikaisempi vajavainen ja hajanainen omavalvonta on eheämpää tämän opinnäytetyön ansiosta. Ennen eritasoisista suunnitelmista, päivittämättömistä ohjeistuksista sekä toimintatavoista koostunut ohjeistus on nyt selkeää ja toimii yhdessä standardin ja MaRan omavalvontaohjeen mukaisesti. Opinnäytetyössä on myös siis lakimuutokset huomioitu, jolloin pohjatyö on ajan-

tasainen ja lainmukainen. Opinnäytetyön perustuessa ja nojautuessa nykyiseen lainsäädäntöön ja asetuksiin, voidaan sen katsoa olevan luotettava. Opinnäytetyö näyttää siis toteen nykyisen lainsäädännön vaatimukset Jannen Saluunan omavalvontaan ja sen suunnitelmaan liittyen. Opinnäytetyössä pyritään myös ehdotelman muotoisena pohjatyönä sitouttamaan ravintolan henkilökunta omavalvontaan ja antaa mahdollisuus tutkivaan oppimiseen, joka toimii kannustimena jatkuvaan kehittämiseen ja kehittymiseen. Tätä opinnäytetyötä voidaan käyttää sellaisenaan tai räätälöitynä pohjatyö-mallina ravintolassa kokonaisvaltaisen omavalvonnan laadittamiseen, joka soveltuu ajankohtaiseksi tietopaketti myös sen kehittämiseen.

## 8 YHTEENVETO

Opinnäytetyöni ongelmana oli, että ravintola Jannen Saluunan omavalvonta on osin vajavaista ja hajanaista. Nykyinen omavalvonta ja siihen liittyvä ohjeistus perustuu vuosien aikana tehtyihin eritasoisiiin suunnitelmiin ja päivittämättömiin ohjeistuksiin sekä toimintatapoihin. Opinnäytetyön aiheena oli päivittää ja kehittää Vaasan saaristossa sijaitsevan ravintola Jannen Saluunan omavalvontaa. Teoriaosuudessa selvitettiin omavalvonnan tämänhetkisiä tunnusmerkkejä, lakia ja asetuksia sekä omavalvontamallia. Haastatteluissa selvitettiin omavalvonnan viranomaisnäkökulmaa ja nykytilaa. Myös laki- ja asetusmuutosten vuoksi katsottiin omavalvonnan edelleen kehittämisen tarpeelliseksi ja uuteen lakiin perustuva päivitetty omavalvontasuunnitelma tehtiinkin tässä opinnäytetyössä ehdotelman muotoon. Luontevaksi ongelman ratkaisuvälineeksi muodostui toiminallinen opinnäytetyö, joka on samalla pohjatyö ravintola Jannen Saluunan omavalvonnan uudelleenrakentamiseen ja siihen liittyvän ohjekansion tekemiseen. Päivitetyn omavalvontasuunnitelman tarkastaa ja hyväksyy kunnan terveystarkastaja. Tämän jälkeen suunnitelmaehdotus esitetään ja luovutetaan ravintoloitsijalle. Opinnäytetyöni lopputuloksella on huomattava merkitys yrittäjän kannalta työelämässä, sillä työ on räätälöity juuri heidän yritykseensä kirjallisena sekä lainvoimaisena terveysviranomaisten vaatimusten mukaisesti.



## **9 LÄHTEET**

### **1. Painetut teokset**

Hirsjärvi, Sirkka & Remes, Pirkko & Sajavaara, Paula. 2007. 13. painos. Tutki ja kirjoita. Helsinki. Tammi.

Pönkä, Antti.1996. Omavalvonta ja hygienia ravitsemisliikkeissä. Keuruu. Otava

Pönkä, Antti.2006. Terveysuojelu. Jyväskylä. Gummerus.

Hatakka, Maija ym.2004. Elintarvikehygienia. Hygieniaosaaminen ja omavalvonta. Porvoo. Bookwell.

Tytti Itkonen ym. Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma 2009–2010. 7/2008. EVIRA.

### **2. Teokset, jossa ei varsinaista tekijää**

L23/2006. Elintarvikelaki.13.1.2006.

L852/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta. 29.4.2004.

L852/2004. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta.29.4.2004.

L165/1994. Pakasteasetus.25.2.1994.

L28/2009. Eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienia.1.1.2009

L461/2000. Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista.19.5.2000.

L462/2000. Maa- ja metsätalousministeriön asetus kalojen VHS-taudin vuoksi perustettavasta rajoitusalueesta.22.5.2000.

L401/2001. Sosiaali- ja terveysministeriön asetus pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista.17.5.2001.

L905/2007. Sosiaali- ja terveysministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.13.1.2006.

L2073/2005. Euroopan yhteisön komission asetus elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista.15.11.2005.

L795/1991. Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.10.5.1991.

L1115/2001. Sosiaali- ja terveysministeriön asetus elintarvikehuoneistossa työskentelevältä vaadittavasta elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja osaamisen testaamisesta (hygieniosaamisasetus). 23.11.2001.

L28/2009. Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.21.1.2009.

L1774/2002. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveysturvallisuudesta. 3.10.2002.

L882/2004. EY:n yleinen valvonta-asetus.29.4.2004.

Ohje 44/299/94. Elintarvikevirasto. Ohje pakasteasetuksen valvontaan liittyvistä lämpötilan mittaus ja tallennuslaitteista.1994.

Ohje 10002/1/2008. Elintarviketurvallisuusvirasto. HACCP-järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen.1.4.2008.

OHJE 10501/1. Elintarviketurvallisuusvirasto. Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen. Ohje elintarvikealan toimijoille.9.4.2009.

OHJE Dnro 1568/32/05. Elintarvikevirasto. HACCP. Periaatteet ja soveltaminen. 6.6.2005.

### 3. Elektroniset julkaisut

Codex Alimentarius ”Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application”CAC/RPC1-1969, Rev.4, 2003 [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa:  
<URL: [http://www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp\\_001e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp_001e.pdf)>.

MaRa Ry omavalvontaohje 2010. Vaarojen arviointi [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa:  
<URL: [http://www.mara.fi/files/vaarojen\\_arviointi.pdf](http://www.mara.fi/files/vaarojen_arviointi.pdf)>.

Elintarvikelaki 23/2006 [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa:  
< URL: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/elintarvikelaki>>.

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa:  
<URL: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2007/20070905>>.

Elintarvikevirasto. OHJE Dnro 1568/32/05.[online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa: <URL: <http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/i28fi.pdf>>.

Ajantasainen lainsäädäntö [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa: <URL: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/>>.

Maa- ja metsätalousministeriö. Julkaisussa Codex Alimentarius [online]. Päivitetty 8.6.2010 [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa:  
<URL: <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet/codexalimentarius.html>>.

MaRa omavalvontaohje 2010 [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa: <URL: <http://www.mara.fi/>>.

Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma 2009–2010 [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa:  
<URL:[http://www.palvelu.fi/evi/files/72\\_653\\_202.pdf](http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_202.pdf)>.

Yleinen suomalainen asiasanasto YSA [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa: <URL: <http://www.yso.fi/onto/ysa/Y121156>>.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta [online]. [viitattu 30.5.2010]. Saatavilla www-muodossa: <URL: [http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/oj/2004/l\\_226/l\\_22620040625fi00030021.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fi/oj/2004/l_226/l_22620040625fi00030021.pdf)>.

#### **4. Muut kirjalliset lähteet**

Vaasan ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyöohje 2009.

#### **5. Haastattelut**

Ilmola, Vesa, terveystarkastaja 1.7.2008. Vaasan Kaupunki. Vaasa

Haastattelu.

Ahola, Juhani, ravintoloitsija 28.8.2007. Vaasan Saaristopalvelut. Kuusisaari.

Haastattelu.

## **10 LIITTEET**

LIITE 1 Vuokaavio-esimerkki ravintolan toimintovaiheista

LIITE 2 Taulukko-esimerkki ravintolan toimintojen vaarojen arvioinnista.

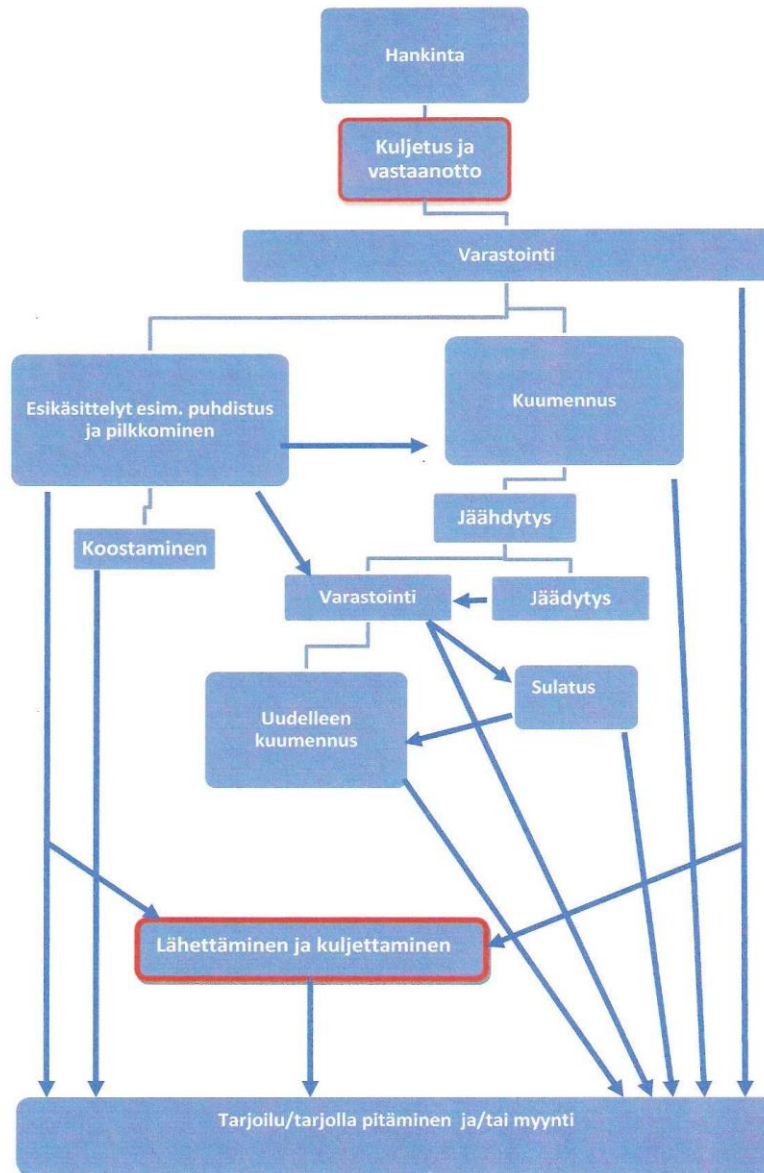
LIITE 3 Vuokaavio-esimerkki tuotteen eri valmistusvaiheista.

LIITE4/1 MaRan taulukko; tyypillisiin elintarvikkeisiin liittyvät vaarat ravinto-  
loissa ja niiden ehkäiseminen osa 1.

LIITE 4/2 MaRan taulukko; tyypillisiin elintarvikkeisiin liittyvät vaarat ravinto-  
loissa ja niiden ehkäiseminen osa 2.

LIITE 5 MaRan omavalvontasuunnitelmaan liittyvä lomake numero 10. Siivous-  
ja puhdistussuunnitelma.

Vuokaavio-esimerkki ravintolan toimintovaiheista



EIINTARVIKKEIDEN KULJETUS, VASTAANOTTO JA VARASTOINTI

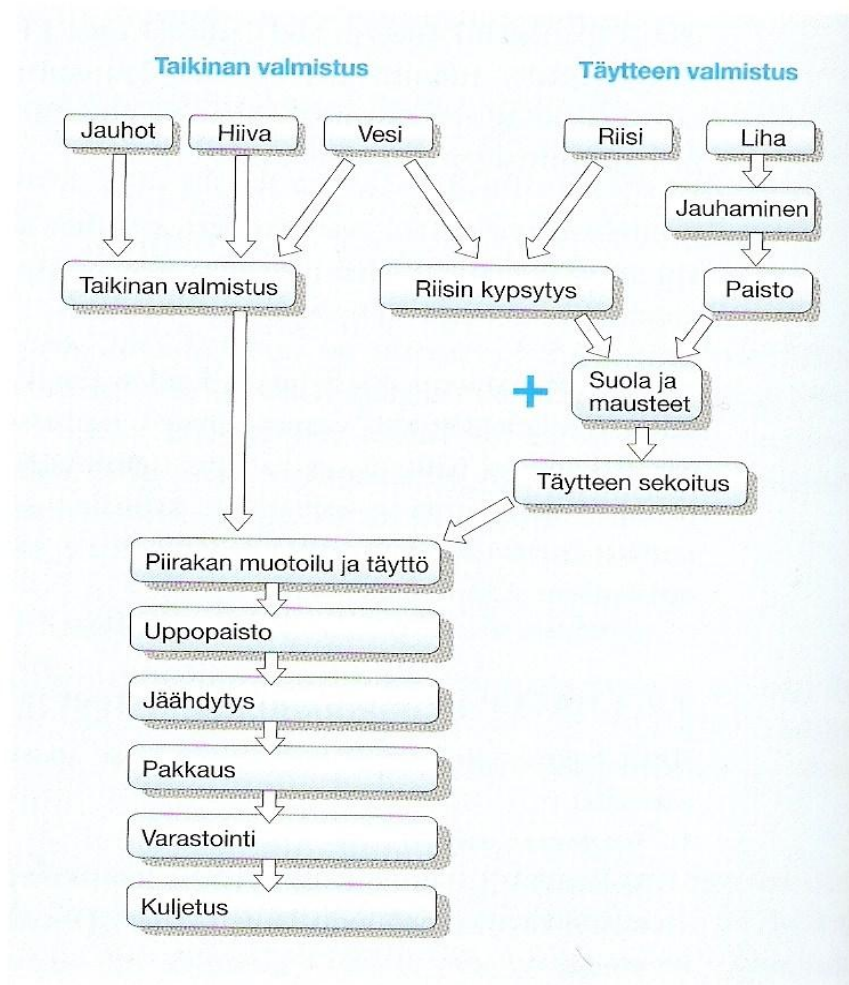
EIINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY, KYPSENNYS, JÄÄHDYTYS JA VARASTOINTI

RUOAN TARJOILU, LÄHETTÄMINEN JA KULJETTAMINEN

Taulukko-esimerkki ravintolan toimintovaiheiden vaarojen arvioinnista.

TYÖVAIHE	MITÄ VAAROJA TYÖVAIHEESSA ON?	MILLÄ KEINOLLA VAARA ELIMINOIDAAN JA MITÄ SEURATAAN?	MITEN SEURATAAN?	KUINKA USEIN SEURATAAN?	MIKÄ ON KORJAAVA TOIMENPIDE?	MITEN DOKUUMENTOIDAAN JA MITEN USEIN?	KUIKA VASTAA SEURANNASTA?	MITEN VARMISTETAAN SEURANTA?	ONKO VAIHE KRIITTINEN HALLINTA-PISTE (CCP)?
Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto									
Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi									
Ruonan käsittely ja valmistus									
Ruonan kypsäminen									
Jäähdytys									
Uudelleenkuunnennus									
Jäähdytys ja pakastettujen/jäähdytettujen tuotteiden sulatus									
Tarjoilu/tarjoilu-pitäminen/myynti-pakkaaminen									
Lähetäminen ja kuljettaaminen									

Laatinut Virpi Loukonen 2010.



**Kuva 7.1**  
Vuokaavio havainnollistaa tuotteen valmistusvaiheet

Lähde: Maija Hatakka ym. 2004.  
Elintarvikehygienia.Hygieniaosaaminen ja omavalvonta



LIITE 4(1)

TYYPILLISET ELMÄNARVOKESKIN LITTYVÄT VAARAT RAUVENTOLOUSSA JA NIIDEN ENKÄISEMINEN  
Virheidä korjautuminen: sarakkeessa mainittujen välttämien toimenpiteiden lisäksi aina tarkistetaan toimintatappaa sarakkeeseen Vaaran ehkäisy mukaisesti

Tominto	Epäkohta	Vaara	Vaaran vales- vuus *	Vaaran todeti- myys *	Vaaran ehkäisy	Hallintopiste	Miten seurataan	Miten usein seurataan	Kirjaaminen	Virheidä korjautuminen	Varmistus
Vastaanotto	tuote liian lämmin	mikroblen lisäsiiryminen			huotteet/voivat tarvran- toimittajat, nopea siirto kylmään	lampolla	vastaanototorjestus	joka saapumis- erästä	lampotilat 1 krt/vk, polk- kennat aina polkkennat aina	ilman lampotilat hävietään	mittarin tarki- taminen (esim. laitteen myyjä) n. 1 krt/vuosi
	tuote vanha	mikroblen lisäsiiryminen				tuotteiden päivitys					
	ulkoisen laatu huono (esim. pak- kaus rikki, liika)	mikroblen siiryminen			asian- mukaiset tuotus- oppimukset						
	merkinnät puutteet- liset	esim. mikroblen lisäsiiryminen (van- ha tuote) tai väärää ainetta väärään pakkaan									
Varastointi	tuote liian lämmin	mikroblen lisäsiiryminen			oikeat varastointitavat, kylmätilatteen säätö ja huolto	lampolla	laitteen varaston lampolla tarkistetaan	jakuvaa	* lampotilat väh. 1 krt/vk, polk- kennat aina • litteiden huolto aina	ilman lampotilat hävietään	
	tuote vanha	mikroblen lisäsiiryminen			selkeä varasto ja oikeat varastointitavat	säilyysaika	havainnointi	jakuvaa	-	varhaiset tuotteet hävietään	
(Esi)käsitteily	tuotteet kosteuk- sissa toisilnsa (esim. raaka liha/vihan- rekeet)	mikroblen siiryminen			selkeä varasto ja oikeat varastointitavat	-	havainnointi	jakuvaa	-	saastuneet tuotteet hävietään	pitänytlaus- ratteet
	liian jäminen tai siiryminen	mikroblen siiryminen			kasihygienia, hygieeniset työvälineet, työllä kunnossa kysymättäminen/	lampolla	havainnointi	vähintään 1 krt/vk	1 krt/vk, polk- kennat aina	saastuneet tuotteet hävietään	mittarin tarki- taminen tarkistaminen
Kuumeenaiemien kysymättäminen	ei tarpeeksi kuumaa	mikroblen siiryminen			oikeat varastointitavat	lampolla	havainnointi	1 krt/vk	1 krt/vk, polk- kennat aina	saastuneet tuotteet hävietään	mittarin tarki- taminen
Tarjollaopio kuu- tama	ei tarpeeksi kuumaa	tuohuunattua jää- akkuun			oikeat lähteet, oikeat tar- joiluvuudet	lampolla	lampotilla mitataan	1 krt/vk	1 krt/vk, polk- kennat aina	tuotteet hävietään tar- joilopitoajan pätytyä	mittarin tarki- taminen
Jäähdyttämisen	ei tarpeeksi kylmä	mikroblen lisäsiiryminen			oikeat lähteet ja välineet, oikeat jäähdytysarvat	lampotilla jäähdytysaika h	lampotilla mitataan	tarpeen mukaan, esim. 1 krt/vk	1 krt/vk	riittämättömästi jäähdytetty tuotteet hävietään	mittarin tarki- taminen
Tarjollaopio kylmä	ei tarpeeksi kylmä	mikroblen lisäsiiryminen			oikeat lähteet, oikeat tarjollaopivat	lampotilla	lampotilla mitataan	1 krt/vk	1 krt/vk	ilman lampotilat hävietään	mittarin tarki- taminen
Jäähdyttämisen	ei tarpeeksi kylmä	mikroblen lisäsiiryminen			oikeat lähteet, oikeat jäähdytysarvat	lampotilla	lampotilla mitataan	1 krt/vk	1 krt/vk, polk- kennat aina	ilman lampotilat hävietään	mittarin tarki- taminen
Staataminen ja uudelleen kou- mentaminen	ei tarpeeksi kuumaa	mikroblen lisäsiiryminen			oikea sulatusaika ja -lämpö- tila	lampotilla	lampotilla mitataan	jokaisesta erästä	1 krt/vk, polk- kennat aina	väärässä lampotilassa oikeat tuotteet hävietään	mittarin tarki- taminen
Staataminen	sulatusväidet saas- tuneet	mikroblen siiryminen			tuotteiden oikea siilo- taminen	-	havainnointi			saastuneet tuotteet hävietään	
Toimituksen muuttale	ei tarpeeksi kuumaa/ kylmä	mikroblen lisäsiiryminen			oikeat lämpötilat, sopivat lähteet ja kausit, oikeat pakkaus- ja tuotetussarvat/ ludettavat kuljetusarvat	lampotilla	lampotilla mitataan	jokaisesta kul- jetuksesta, jous- veronous- lampotilassa	joka mitauksetta	väärässä lampotilassa oikeat tai hävietään ludettavat kuljetusar- vat	mittarin tarki- taminen
	ilkaantumisen kul- jeuksen aikana	mikroblen siiryminen				-	puhtauden havainnointi				



Lähde: MaRa Ry omavalvontatohje 2010. Vaarojen arviointi.

## LIITE 4(2)

Toiminto	Epikohhta	Vaara	Vaaran vaaka-vaara	Vaaran todennäköisyys	Vaaran ehkäisy	Hallintotapa	Miten seurataan	Miten usein seurataan	Kirjaimen	Virheiden korjaaminen	Varmistus	
Eriherkutettujen ruokien valmistaminen	seuraustaman aiheuttamien ruokien tuotteen otto, varastointi, valmistus, tarjoilu	mikrobin lisääntyminen			huolellinen käsihygienian otto, varastointi, valmistus, tarjoilu; oikea reseptiikka ja sen noudattaminen					plaaninunet / saastuneet tuotteet hävitettävä		
Hanatuotteiden tarjoilu	hidas kiehtoaminen	mikrobin lisääntyminen			hankkiminen oikean mittaus	tuotteen päiväys	havainnointi					
	korkea lämpötila	mikrobin lisääntyminen			varaston lämpötilan säätö	lämpötila	lämpötila tarkistetaan					
	likaaminen (tankin, liittimen vaihto, hanalaine)	mikrobin siirtyminen			hygieeniset toimenpiteet							
Talousvesi	vedessä virheitä (maku, hajut, väri)	mikrobin siirtyminen ja lisääntyminen			terveysvalvonta- ja veden hyväksytyt veden							
Silouus ja puhdistus	liikaa suuri lämpötila, väliaineet, astatit	mikrobin siirtyminen ja lisääntyminen			riittävä ja asianmukainen puhdistus, oikeat kiemurteet, aineet ja väliaineet	lämpötila	• astinvarain tarkkailu • lämpötila jos vesi on läsnä • astinvarain tarkkailu	jatkuvaa			• yhteydenotto vesilaitoksen kanssa • pestäminen • puhdistaminen • puhdistusaineiden käyttö	pitävyysnäytteen
Jätehuolto		mikrobin siirtyminen elintarvikkeisiin			lajitella astinmateriaalia käsitellyksi ja poistaa riittävästi usein		• astinvarain tarkkailu	päivittäin				
Tuholähtörynnäkö		mikrobin siirtyminen elintarvikkeisiin					• astinvarain tarkkailu	jatkuvaa				
Henkilökunnan hygienia	mikrobin joutuminen keuhkoihin, silmiin, ihoon, vaivaksi (vastastoiminta, väliaineet, tarttuva)	mikrobin elintarvikkeisiin			käsihygienian, hygieeniset vaivattomat, työssä pitkäaikainen sairausneuvonta		henkilökunnan hygienia- ja vaivattomuus- ja vaivattomuus-tilat	jatkuvaa				

\* Vaaran vakavuus ja todennäköisyys voidaan arvioida toimipäikkokohtaisesti  
Taulukossa esitetyt vaarat ovat pääosin mikrobiologisia vaaroja. Hyvä kemiallinen ja fyysikaalinen vaarojen esiintymistä kannattaa arvioida. Yleensä ne voidaan välttää asianmukaisilla toimintatavoilla (esimerkiksi pölyjen kiertäminen, tarkkaavaisuus mahdollisten vierasainesten suhteen).



**SIIVOUS- JA PUHDISTUSSUUNNITELMA**

Lomake 10

Vuosi 

- Siivoussuunnitelma voi olla itse tehty tai ulkopuolisen laatima.
- Siivoussuunnitelmaan tulee luetella kaikki pinnat, laitteet jne. sekä niiden siivoustiheydet.

Tila	Pinta tai laite	Puhdistus- tiheys	Pesuaine	Pesuväline	Vastuu- henkilö
Keittiö	Työpöydät				
	Lattia				
	Seinät				
	Katto				
	Jääkaapit ja kylmiöt				
	Vihannesleikkuri				
	Leikkelekone				
	Jääpala- ja hilekoneet				
	Uunit				
	Liesi				
	Astianpesukone				
	Huuva ja rasvanerotin				
Tarjoilu- tilat	Kuuma- ja kylmähauteet				
	Kymävitriinit				
	Tarjoilutiski				
	Asiakaswc-tilat				
Henkilöstö- tilat	Pukuhuonetilat				
	Wc-tilat				