



PIRKANMAAN OSUUSKAUPAN KEITTIÖT

**Omavalvontasuunnitelma ja
omavalvonnan tarkistesuunnitelma**

Marika Siukonen

Opinnäytetyö
Lokakuu 2012
Palvelujen tuottaminen ja
johtaminen

TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU
Tampere University of Applied Sciences

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

MARIKA SIUKONEN
Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöt
Omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan tarkistesuunnitelma

Opinnäytetyö 94 sivua (osa 1: 38 sivua, osa 2: 33 sivua, osa 3: 23 sivua)
Lokakuu 2012

Omavalvonnan tarkoituksena on varmistaa keittiöiden ammattimaisuus, henkilökohtainen osaaminen, turvallisuus sekä riskien ennaltaehkäisy. Tarkoituksena on varmistaa yritysten valmistamien, varastoimien ja myytävien elintarvikkeiden turvallisuus ja lainsäädännön vaatimusten mukaisuus. Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää kirjalliset ohjeet lain vaatimista kohdista liittyen tavarantoimitukseen, vastaanottamiseen, säilyttämiseen sekä käsittelyyn, hygieniaan ja puhtaanapitoon.

Opinnäytetyön tarkoituksena oli päivittää toimeksiantajan, Pirkanmaan Osuuskaupan viiden keittiön omavalvontasuunnitelmat uuden elintarvikelain mukaiseksi ja luoda tarkistesuunnitelma omavalvontavastaavalle. Tarkistesuunnitelma kattaa tiedot uudesta elintarvikelaista teorioineen, jokaisen keittiön omavalvontasuunnitelman, omavalvontasuunnitelman rungon sekä säännöt työhöntulotarkastuksesta ja salmonellatodistuksesta.

Haasteeksi muodostui uutta elintarvikelakia käsittelevien kohtien päivittäminen ymmärrettävään muotoon kirjallisuuden puuttumisen vuoksi. Aihepiiriin liittyvää kirjallisuutta löytyi laajasti, mutta uuden päivityksen voimaantulon jälkeen kaikkia ennen vuotta 2012 tehtyjä teoksia ei voitu pitää relevantteina. Valmis työ kuitenkin osoittaa toimivuutensa kaikkien keittiöiden suunnitelmien päivityksien myötä ja siksi, että työ on otettu käyttöön välittömästi toimipisteissä.

Päivitetyt versiot omavalvonnasta helpottavat omavalvontaan liittyviä toimeksiantoja Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöillä niin työntekijä- kuin esimiestasollakin. Digitaaliseen malliin luodut tiedostot ovat helposti muokattavissa ja päivitettävissä jokaisen yksikön omien tarpeiden mukaisesti. Tulevaisuus tulee näyttämään, kuinka toimiva työ on pidemmällä tähtäimellä, mutta tähän asti saadut tulokset ovat olleet kuitenkin positiivisia toimeksiantajan kannalta.

Asiasanat: omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, tarkistesuunnitelma, pirkanmaan osuuskaupan keittiöt, uusi elintarvikelaki

ABSTRACT

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

MARIKA SIUKONEN

Kitchens of Pirkanmaa Cooperative
In-House Control Plan and Audit Plan

Bachelor's thesis 94 pages (part 1: 38 pages, part 2: 33 pages, part 3: 23 pages)
October 2012

The main reason for in-house control is to ensure the professionalism, knowledge, security and risk prevention in kitchens. The goal is to ensure that companies do not manufacture, store or sell food which is not safe or will not comply with legislation. The in-house control plan must include written instructions required by the applicable legislation relating to the receiving, storing and handling of the food, as well as hygiene and sanitation.

The purpose of this bachelor's thesis was to update the in-house control plans of five kitchens in Pirkanmaa Cooperative so that they would comply with the new food act and to create an audit plan for the person responsible for the in-house control. The audit plan covers information on the new food act and theories, in-house control plan for all the five kitchens, in-house control plan frame, and regulations regarding health inspection of new employees and salmonella certificates.

The real challenge was updating the new food act to a more reader-friendly form due to the lack of literature on the subject. Literature on the subject does exist, but it is not relevant because the new food act came into effect in 2012. However, this bachelor's thesis shows that the operation works because all the five kitchens have already updated their in-house control.

An updated version of the in-house control plan helps kitchen employees and managers of the Pirkanmaa Cooperative. The digital files are easy to customize and update according to every unit's own needs. The future will show how functional the work is in the long term, but so far the client has been positively satisfied with the results.

Key words: in-house control, in-house control plan, audit plan, cuisines of Pirkanmaa Cooperative, new food act

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	OMAVALVONNAN TARKOITUS	7
	2.1. Elintarvikelaki.....	8
	2.1.1 Elintarvikelain uudistuminen	8
	2.2. Omavalvonnan perusteet.....	8
	2.3. Omavalvontasuunnitelma	9
	2.3.1 Omavalvontakansio.....	10
	2.3.2 Vastuualueiden jako Pirkanmaan Osuuskaupalla	10
3	OMAVALVONNAN SISÄLTÖ.....	12
	3.1. Tavarán vastaanottaminen	12
	3.2. Elintarvikkeiden säilytys ja lämpötilavalvonta.....	13
	3.3. Ruuan valmistus.....	15
	3.4. Astiahuolto.....	15
	3.5. Tuotteiden päiväykset ja myyntikelpoisuus.....	16
	3.5.1 Laatu.....	16
	3.5.2 Pakkausmerkinnät	16
	3.6. Asiakasvalitukset	17
	3.6.1 Ruokamyrkytykset	17
	3.7. Hygienia ja hygieniakoulutus	18
	3.7.1 Siivoussuunnitelma	19
	3.7.2 Henkilökuntahygienia	20
	3.7.3 Tuholaistorjunta	20
	3.7.4 Jätehuolto	21
4	PIRKANMAAN OSUUSKAUPPA.....	22
	4.1. Pirkanmaan osuuskaupan keittiöt	22
	4.1.1 Kuninkaankadun Amarillo.....	22
	4.1.2 Ravintola New York	23
	4.1.3 Koskipuiston Rosso.....	23
	4.1.4 Ravintola Sevilla	23
	4.1.5 Ravintola Tillikka.....	24
5	PIRKANMAAN OSUUSKAUPAN KEITTIÖIDEN NYKYINEN TILANNE	25
	5.1. Amarillon keittiön lähtökohta.....	25
	5.2. New Yorkin keittiön lähtökohta	26
	5.3. Rosson keittiön lähtökohta.....	26
	5.4. Sevillan keittiön lähtökohta	27
	5.5. Tillikan keittiön lähtökohta.....	27

5.6. Yhteenveto keittiöiden tilanteesta.....	28
6 TYÖHÖNTULOTARKASTUS	29
7 SALMONELLATODISTUS.....	30
8 TULOSTEN TARKASTELU JA JOHTOPÄÄTÖKSET	31
9 POHDINTA.....	33
LÄHTEET.....	35

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aiheena on Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöiden omavalvonnan tarkastussuunnitelma tekeminen yhteistyössä Pirkanmaan Osuuskaupan omavalvontaa vastaavan, Riina Ojansivun kanssa. Työhöni kuuluu viiden ravintolan omavalvonnan lähtökohtien tarkastaminen, tiedon haku toimivan omavalvontasuunnitelman tekemiseksi ja omavalvontasuunnitelma tarkistekansion muodostaminen. Nämä viisi keittiötä ovat Kunninkadun Amarillo, ravintola New York, Koskipuiston Rosso, Sevilla sekä Tillikka. Työskentelen myös itse Pirkanmaan Osuuskaupan palveluksessa ja yksi työpaikoistani onkin ollut viimeisen 6 vuoden aikana muun muassa ravintola Tillikan keittiöllä.

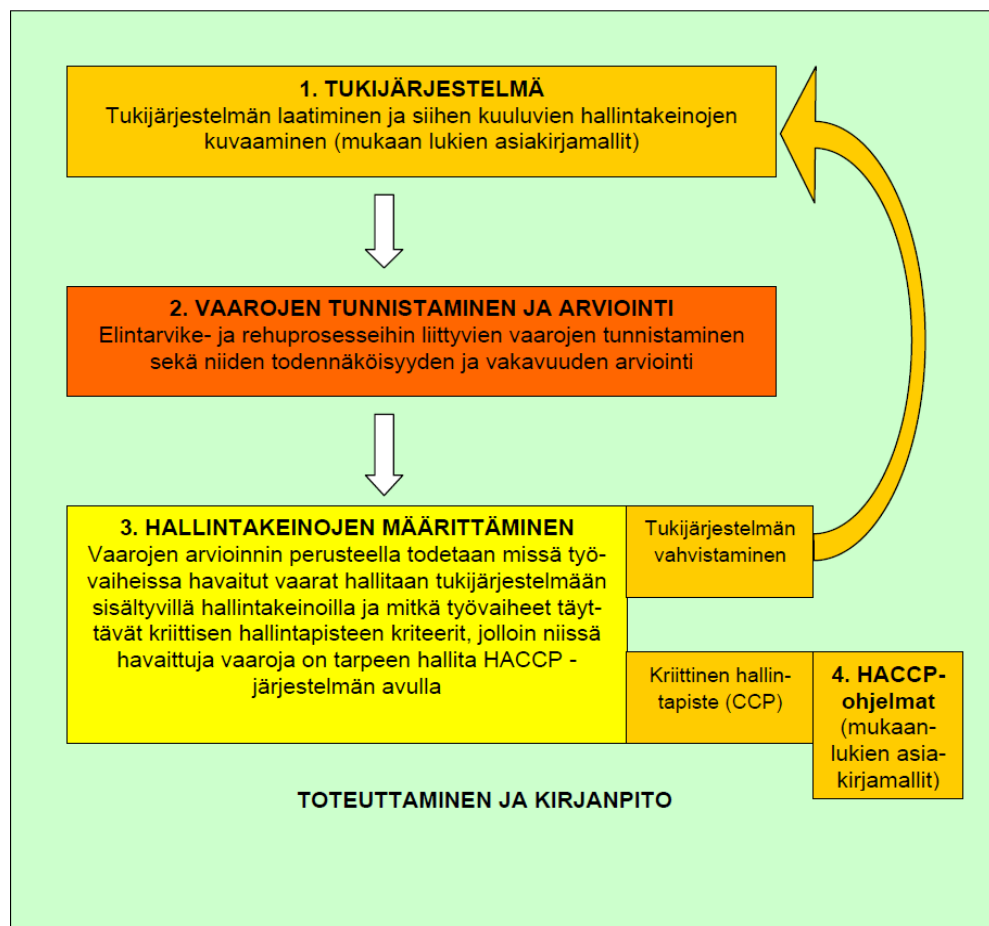
Pirkanmaan Osuuskauppa on päivittämässä koko omavalvontasuunnitelmansa joulukuuhun 2012 mennessä ja keittiöiden omavalvontaa on yksi osa tätä prosessia. Työn tarkoitus on muodostaa yhtenäinen omavalvontasuunnitelma kaikkiin viiteen keittiöön ja laatia tämän pohjalta omavalvonnan tarkistekansio, jota omavalvontavastaava Riina Ojansivu tulee käyttämään tulevaisuudessa keittiöiden omavalvonnan seurannassa. Työ on tehty kolmeen osaan, joista ensimmäinen on itse opinnäytetyö. Toisessa ja kolmannessa osassa käydään läpi keittiöiden yhtenäinen omavalvontasuunnitelman runko (osa 2) ja Pirkanmaan Osuuskaupan käyttöön jäävä tarkistesuunnitelma (osa 3).

Lähtökohtaa varten olen hakenut aineistoksi jokaisen keittiön viimeisimmän omavalvontasuunnitelman ja tutkinut jokaisen toimipaikan osalta heidän vahvuuksiaan sekä heikkouksiaan. Työssä on otettu huomioon uusi elintarvikelainsäädäntö, joka on astunut voimaan vuoden 2012 alussa. Yhtenäisen omavalvonnan tavoitteena ja tarkoituksena on laadun varmistus, yhteneväiset tulokset, kriittisten pisteiden huomioon ottaminen ja mahdollisuus kiinnittää huomiota keittiöiden tilanteeseen niiden jokapäiväisessä käytössä.

Haastetta työhön tuo elintarvikelain uudistuminen lokakuussa 2011, joka otettiin käyttöön vuoden 2012 alussa. Tästä johtuen aiheeseen liittyvää materiaalia löytyy pääsääntöisesti vain internetistä, koska relevanttia kirjallisuutta ei ole ehditty vielä julkaista. Uuden elintarvikelain lukeminen on hidasta ja haastavaa, kun vanhat ja uudet säädökset sekä artikkelit selitetään eri sivuilla.

2 OMAVALVONNAN TARKOITUS

Omavalvonnan tarkoitus on varmistaa, että yrityksen valmistamat, varastoimat tai myymät elintarvikkeet ovat turvallisia ja lainsäädännössä asetettujen vaatimusten mukaisia (Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja 2004, 104). Toisin sanoen tarkoituksena on järjestelmällinen elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyvien vaarojen ennaltaehkäisy toiminnanharjoittajan omasta toimesta. Vuonna 1995 pakolliseksi Suomeen tullut omavalvonta perustuu Euroopan Unionin elintarvikkeiden hygieniadirektiiviin (Pönkä 1996, 6.) Omavalvonnan pääperiaate on ehkäistä virheet, ennen kuin ne edes pääsevät syntymään (Ijäs & Välimäki 2004, 76.) Kuviossa 1 havainnollistetaan, miten omavalvonnan periaate toimii ja mitkä ovat sen peruskriteerit.



Kuvio 1. Omavalvonnan rakenne (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.)

2.1. Elintarvikelaki

Elintarvikelain (23/2006) mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava oikeat ja riittävät tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta ja hänen tulee tuntea elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. (Kouvolan kaupunki 2008, 3.) Omavalvontavelvoite koskee niitä yrityksiä, jotka käsittelevät elintarvikkeita. Yritysten tulee selvittää omaan toimintaansa liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät, laatia suunnitelma vaaratekijöiden ehkäisemiseksi ja kontrolloimiseksi sekä toimia tämän suunnitelman mukaisesti. (Hatakka ym. 2004, 104.)

Elintarvikelaki velvoittaa elintarvikealan toimijoilta kirjallisen omavalvontasuunnitelman, jota heidän tulee noudattaa, pitää kirjaa sen toteutumisesta sekä pitämään omavalvonnan ajan tasalla. Toiminnan kriittiset kohdat sekä niihin liittyvät riskien hallinnat tulee kuvata omavalvontasuunnitelmassa. (Kouvolan kaupunki 2008, 3.)

2.1.1 Elintarvikelain uudistuminen

Elintarvikkeiden kansallinen hygienialainsäädäntö on uusiutunut vuoden 2012 alusta. Muutos on tullut voimaan 1.9.2011 ja useat asetukset muuttuivat 1.1.2012. Vuonna 2011 astuivat voimaan elintarvikelain uudistukset yhdessä elintarvikevalvonnan asetusten kanssa. Muutokset näkyvät riskiperusteisen ajattelun korostumisena sekä elintarvikevalvonnan lisääntyneenä joustavuutena, jotka perustuvat EU:n hygieniapakettiin. (Elintarvike ja terveys 2012, 4.)

2.2. Omavalvonnan perusteet

Omavalvonnan perusteilla, eli HACCP-periaatteella (Hazard Analysis Critical Control Points) tarkoitetaan riskien arviointia (HA) ja olennaisia valvontapisteitä (CCP). Euroopan Unionin elintarvikehygieniadirektiivin mukaan elintarvikeyritysten tulee tunnistaa elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta kriittiset kohdat, joihin HACCP-periaatetta sovelletaan. Järjestelmässä valvonnan pääpaino suuntautuu ennaltaehkäisyyn elintarvikkeiden valmistuksessa ja käsittelyssä liittyviin mahdollisiin mikrobiologisiin, kemiallisiin ja fysikaalisiin riskeihin ja sitä voidaan soveltaa koko elintarvikkeen käsittelyket-

juun. HACCP-järjestelmä on kehitetty 1960-luvulla Yhdysvalloissa (Pönkä 1996, 11-12.)

HACCP-periaate lukeutuu seitsemään kohtaan:

- A. Vaarojen arviointi
 - B. Kriittisen hallintapisteen määrittely
 - C. Kriittisten rajojen määrittäminen
 - D. Kriittisten hallintapisteen seurantakäytäntöjen laatiminen
 - E. Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen
 - F. Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja validointi
 - G. Asiakirjat ja tallenteet
- (Evira 2012a.)

Näitä asetuksia tulee noudattaa siinä tapauksessa, jos vaarojen arvioinnin perusteella on todettu, että prosessista löytyy kriittinen hallintapiste. HACCP-periaatteen asetukset tulee käsitellä joko elintarvikehygieniasetuksen (Komission asetus (EY) N:o 852/2004) 5 artiklan tai rehuhygieniasetuksen (Komission asetus (EY) N:o 183/2005) 6 artiklan mukaisesti. (Evira 2012a.)

2.3. Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmassa määritellään valvottavat kohteet, valvontatiheys, valvontatavat, tulosten dokumentointitavat sekä toimintaohjeistus poikkeustilanteiden varalle. Kirjanpidon tulee sisältää sen todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteutumisesta, mittauksista, tutkimuksista, selvityksistä sekä suoritetuista/suoritettavista korjauksista ja ilmoituksista viranomaisille. Lämpötilamittauksille ja raaka-aineiden vastaanotto tarkastuksista tehtäviä omavalvontaan kuuluvia mittauksia voidaan kirjata käsin seurantalomakkeille, jotka sitten arkistoidaan joko sellaisenaan tai viedään sähköiseen muotoon. (Taskinen 2008, 7.) Omavalvontasuunnitelmassa käydään läpi kaikki valmistukseen, pakkaamiseen ja varastointiin liittyvät asiat (Hatakka ym. 2004, 104).

Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan seuraavat pääkohdat:

- Tavarantoimituksen vastaanotto
- Elintarvikkeiden säilytys
- Lämpötilavalvonta

- Ruuanvalmistus
- Astiahuolto
- Tuotteiden päiväykset ja myyntikelpoisuus
 - Laatu
 - Pakkausmerkinnät
- Asiakasvalitukset
 - Ruokamyrkytykset
- Hygienia ja hygieniakoulutus
 - Siivoussuunnitelma
 - Henkilökunnanhygienia
 - Tuholaistorjunta
 - Jätehuolto

(Omavalvontasuunnitelma Tillikka 2011, 3.)

Omavalvontasuunnitelma edellyttää edellä mainittujen kohteiden valvonnan dokumentointia joko kirjallisesti tai sähköisesti. Valvontalomakkeet, tutkimustulokset ja terveystarkastajien lausunnot on hyvä säilyttää omavalvontakansion yhteydessä. (Omavalvontasuunnitelman Tillikka 2011, 3-4.)

2.3.1 Omavalvontakansio

Omavalvontasuunnitelman muodostaminen on kannattavaa tehdä sekä kansio- että sähköiseen muotoon. Omanvalvontasuunnitelma kansioon voi koota eri osa-alueiden suunnitelmat, näytteiden tulokset ja seurantalomakkeet. Omavalvontakansion odotetaan sisältävän muun muassa kirjallisen omavalvontasuunnitelman, kirjallisen siivous- ja puhdistusohjelman, jätehuolto-ohjelman sekä tuholaistorjuntaan suunnatun suunnitelman. Tämän lisäksi kansiossa on hyvä olla lomake viranomaistarkastuksia varten, joissa näkyy tarkastusten ajankohdat, tekijä ja tulokset. (Pönkä 1996, 15.)

2.3.2 Vastuualueiden jako Pirkanmaan Osuuskaupalla

Yksiköiden päälliköt ovat vastuussa ohjelman ylläpidosta ja kehittämisestä, kuin myös ohjeiden noudattamisesta.

Toiminnan vastuu jakautuu seuraavasti:

Hankinnat

Ravintola- ja keittiöpäällikkö / hankinnoista vastaava

Asiakasvalitukset	Ravintola- ja keittiöpäällikkö / vuorossa oleva vuoropäällikkö
Koulutus	Osuuskauppa Terveysviranomaiset
Astiahuolto	Työvuorossa oleva henkilö
Puhtaanapito	Työvuorossa oleva henkilö
Tuhoeläintorjunta	Ravintola- ja keittiöpäällikkö
Terveydenhuolto	Osuuskaupan työterveyshuolto

(Omavalvontasuunnitelma Tillikka 2011, 4).

3 OMAVALVONNAN SISÄLTÖ

Elintarvikehuoneistoasetus (nykyinen 1367/2011, entinen 28/2009) on uusiutunut vuoden 2012 alussa. Uusi asetus (1367/2011) soveltaa vähittäismyyntipaikkojen elintarvikehygieniaa ja elintarvikekuljetuksia. Säädetäviä kohtia ovat elintarvikehuoneistojen rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset, omavalvonta, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset, elintarvikemyynnin olosuhdevaatimukset, elintarviketyöntekijän henkilökohtainen hygienia sekä eläinten pääsy elintarvikehuoneistoihin. Hygieniavaatimuksia säädetään EU:n yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa (EY/852/2004), jota voidaan soveltaa kansallisten vaatimusten rinnalla. (Elintarvike ja terveys 2012, 7.)

Omavalvonnan tulee sisältää suunnitelmat tavaran vastaanottamisesta, elintarvikkeiden säilytyksestä ja lämpötilavalvonnasta, ruuan valmistuksesta ja jäädyttämisestä, astiahuollosta, tuotteiden myyntikelpoisuudesta, asiakaspalautteista sekä hygieniasta. Seuraavissa alaluvuissa käsitellään edellä mainittuja kohteita laajemmin.

3.1. Tavarán vastaanottaminen

Elintarvikkeita vastaanottaessa tulee suorittaa aistinvarainen tarkastus, jolla huomioidaan, että raaka-aineet ovat tuoreita, ulkonäöllisesti moitteettomia sekä hajultaan ja pakkaukseltaan kunnossa. Huomioitavia kohteita ovat myös kunnossa olevat päiväys- ja pakkausmerkinnät ja että elintarvikkeiden lämpötilat ovat sallituissa rajoissa. Elintarvikkeet tulee ottaa vastaan siihen soveltuvassa tilassa, jossa helposti pilaantuvat elintarvikkeet eivät seiso huoneenlämmössä yli 15 minuuttia purkamisen ja tarkastamisen yhteydessä, eivätkä ne saa seistä ulkona kattamattomassa tilassa kauempaa, kuin kuorman purkaminen vaatii. Elintarvikkeiden vastaanottoon tulee nimetä vähintään yksi henkilökunnan jäsen ja vastaanotto ohjeistus tulee sisällyttää omavalvontasuunnitelmaan. (Evi-ra 2012b.)

Mikäli elintarvikkeista löytyy vioittuneita, huonontuneita, epäilyttävän näköisiä, vanhentuneita raaka-aineita tai ilman suomen- ja ruotsinkielisiä pakkausmerkintöjä, ne tulee poistaa tai palauttaa tavaran toimittajalle. Elintarvikkeet, joissa ei ole valmiiksi päiväysmerkintöjä tulee merkitä elintarvikkeen saapumispäivänä, jolla voidaan varmistaa

oikeaoppinen First in, first out (FIFO) varastokierto. Jotta kylmäketju ei katkeaisi, on helposti pilaantuvat tuotteet siirrettävä mahdollisimman pian niille tarkoitettuihin kylmätiloihin. Ristisaastumisen välttämiseksi tavaran vastaan oton ja siirron tulee sujua suunnitellusti, jolloin erilaisia puhtaustasoja ja kypsyyksiä sisältävät elintarvikkeet eivät sekaannu toisiinsa. (Evira 2012b.)

3.2. Elintarvikkeiden säilytys ja lämpötilavalvonta

Elintarvikkeita säilytettäessä on otettava huomioon asianmukaisten säilytystilojen tarve, vaadittavat lämpötilat sekä kosteus että tuotteen hajuerkkyys. Tarvittavia säilytystiloja ovat muun muassa kuiva-aine-, viileät, kylmät ja pakkausvarastot sekä tuoreelle siipikarjalle, lihalle ja kalalle erilliset kylmävarastot. Kylmäsäilytystilat tulee järjestää siten, etteivät raaka-aineet ja valmiit tuotteet ole kosketuksissa toisiinsa, jolla ehkäistään ristikontaminaation riski. Tuoteryhmäkohtaisia säilytyslämpötiloja ja säilytysohjeita tulee noudattaa ja näistä on hyvä olla olemassa tarvittavat dokumentit omavalvontasuunnitelmassa. (Evira 2012c.)

Säilytysvarastojen tulee täyttää seuraavat vaatimukset:

- ”First in – First out”- periaatetta tulee noudattaa, kun varastoja järjestetään.
- Haitallisesti elintarvikkeiden laatuun vaikuttavia tai varaston puhdistusta hankaloittavia tuotteita tai tavaroita ei saa säilyttää säilytysvarastoissa.
- Elintarvikelaadun heikkenemisen ehkäisemiseksi pakkaamattomat tai muuten suojaamattomat elintarvikkeet tulee säilöä eri tiloissa muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Tuore siipikarja, liha ja kala tulee erottaa toisistaan omiin kylmäsäilytystiloihin.
- Suojaamattomat kypsennetyt ja kypsentämättömät elintarvikkeet tulee varastoida eri tiloihin.
- Elintarvikkeita ei saa sijoittaa suoraan lattialle vaan niiden alla on käytettävä puhtaita asiaankuuluvia alustoja.
- Kylmä- ja pakastetilojen lämpötiloja tulee seurata säännöllisesti ja elintarvikkeet tulee varastoida niille säädytyissä lämpötiloissa ja tilat tulee pitää siisteinä ja puhtaina

(Evira 2012c).

Säilytys ja myyntilämpötilat 7§ (Maa- ja metsätalousministeriön asetus)

Tuore kala, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	Sulavan jään (n. 0°C) lämpötila
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut- sekä tyhjiö- ja suojarahkatut jalostetut kalastustuotteet	0- -3 °C
Jauheliha ja jauhettu maksa	Enintään +4 °C
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, maito, kerma, idut, paloittelut kasvikset, elävät simpukat ja sushi	Enintään +6 °C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet (Pastöroidut)	Enintään +8 °C
Kuumentamalla valmistettu elintarvike, jota ei tarvitse jäähdyttää säädettyyn lämpötilaan ja elintarviketta ei ole tarkoitettu säilytettäväksi kylmässä	Vähintään +60 °C

Tarjoilulämpötilat 8§ (Maa- ja metsätalousministeriön asetus)

Kuumana tarjottava ruoka	Vähintään +60 °C
Kylmänä tarjottava ruoka	Enintään +12 °C
Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet (12§:n 1 momentti)	Tarjoilun jälkeen hävitettävä

Pakasteet (Hygieniaopas 2012,13)

Lämpötila alue laitevalmistajien mukaan	-18 °C tai alle
---	-----------------

Jäätelö (Hygieniaopas 2012, 12)

Varastointi, kuljetus ja myynti	-18 °C
Hetkellisesti kuljetuksessa	-15 °C
Välitön tarjoilu	-14 °C

3.3. Ruuan valmistus

Elintarvikkeiden valmistuksessa tulee ottaa huomioon ruuan esikäsittely, kypsentäminen, jäädyttäminen, uudelleen lämmittäminen, oikeat työskentelytavat ja välineet sekä hygieenisuus. Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden käsittelyn aikana tulee välttää ristisaastumisen riskiä ja varsinkin siipikarjan käsittelyssä on syytä käyttää erityistä huolellisuutta. Eri raaka-aineiden käsittelyjen välillä tulee vaihtaa työvälineet ja leikkauslaudoit ja tuotteita tulee pyrkiä käsittelemään mahdollisimman viileissä tiloissa.

Suurin riski elintarvikkeita valmistettaessa on riittämätön lämpökäsittely. Kuumana tarjottavan elintarvikkeen myyntilämpötila on oltava vähintään +60 °C, mutta valmistusvaiheessa elintarvikkeen sisälämpötilan tulisi olla yli +70 °C ja siipikarjan yli +75 °C. Kuumennuksen riittävyyden voi varmistaa mittaamalla vastavalmistuneen elintarvikkeen lämpötilan ennen kuin se lähetetään välittömästi aistinvaraisen tarkastuksen jälkeen asiakkaalle. (Evira 2012i.)

Kuumennetut elintarvikkeet, jotka eivät lähde välittömästi valmistumisen jälkeen asiakkaalle tai vaadi säilyttämistä kuumana tulee jäädyttää heti. Jäädytyksen tulee tapahtua sille suunnatussa tilassa (jäädytyskaapit tai varastotilat) siten, että elintarvike jäähtyy enintään neljässä tunnissa +6 °C tai sen alle. Oikeaoppisella jäädytyksellä varmistetaan paras laatu, turvallisuus ja säilyvyys tuotteelle (Evira 2012j.) Mikäli elintarvike kuumennetaan uudelleen, on vaaravyöhykelämpötila (+6 °C - +60 °C) ylitettävä mahdollisimman nopeasti. Elintarvike tulee myös kuumentaa kauttaaltaan yli +70 °C eli tarjoilu-
lämpötilaa korkeammaksi. (Evira 2012k.)

3.4. Astiahuolto

Astiahuoltoon kuuluu likaisten astioiden keräily, lajittelu ja käsittely, astioiden pesu, puhtaiden astioiden kuivaaminen, säilytys ja siirto omille paikoilleen. Astiahuolto tulee mitoittaa valmistettavan ruuan ja ruokailijoiden määrän sekä laadun ja astioiden mukaan. Ristisaastumisen vaaraa on ehkäistävä astiahuollon yhteydessä, koska se on oleellinen osa elintarvikehygieniaa. Mikäli astiahuolto suoritetaan koneellisesti, on pesulämpötiloja hyvä seurata omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Konepesussa sopiva lämpötila on +60–65 °C ja huuhteluvaiheessa mikrobien tuhoutumisen varmistamiseksi +80–85 °C. (Evira 2012f.)

3.5. Tuotteiden päiväykset ja myyntikelpoisuus

Mikrobiologisesti helposti pilaantuviissa elintarvikkeissa tulee mainita vähintään joko viimeinen käyttöpäivä, jonka jälkeen elintarviketta ei saa enää käyttää tai myydä, tai parasta ennen päivämäärä, jonka jälkeen elintarviketta voidaan kuitenkin vielä käyttää tai myydä. Päiväykset tulee mainita pakkauksessa päivänä, kuukautena ja myös vuosilukuna. Parasta ennen päivämäärällä merkatut elintarvikkeet osoittavat, kuinka kauan asianmukaisesti säilytetty elintarvike säilyttää yhä sille tyypilliset ominaisuudet. (Evira 2012h.)

Päiväykset merkataan seuraavalla kaavalla:

- Elintarvikkeen säilyvyys enintään 3 kuukautta: Päivämäärä ja kuukausi
- Elintarvikkeen säilyvyys enemmän kuin 3 kuukautta mutta enintään 18 kuukautta: Kuukausi ja vuosi
- Elintarvikkeen säilyvyys enemmän kuin 18 kuukautta: Vuoden tarkkuudella (Evira 2012h.)

Tuotteiden myyntikelpoisuutta tulee valvoa aistinvaraisesti jokaisen elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilön toimesta omavalvonnan määräämällä tavalla (Evira 2012h).

3.5.1 Laatu

Oikeaoppinen laadunvalvonta on tärkeä osa omavalvontaa, jolla varmistetaan ruoan ja elintarvikkeiden turvallisuus ja maku asiakkaalle. Koko elintarvikeala otetaan huomioon laatuketjussa, johon kuuluvat tuottajat, teollisuus, kauppa, kuluttajat, neuvonta ja hallinto. Ruokaketjun yhteistyöllä saavutetaan kuluttajäläheisyys, kilpailukyvyn parantaminen ja vastuullinen toiminta (Maa- ja metsätalousministeriö 2012.)

3.5.2 Pakkausmerkinnät

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä on esitetty kaikkia elintarvikkeita koskevat pakkausmerkintävaatimukset (1084/2004, muutokset 724/2007 ja 1224/2007). Lain mukaan pakkausmerkintöjen tulee olla helposti havaittavia, luettavia ja ymmärrettäviä ja niiden tulee sisältää tavallisimmat elintarvike-

pakkauksiin tehtävät merkinnät. Pakkausmerkinnät eivät saa olla harhaanjohtavia elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, määrän, alkuperän, valmistuksen tai tuotantomenetelmien mukaan. Pakkausmerkintöjen tulee olla niin selkeitä ja kirjoituskooltaan oikeita, että normaalin näön omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät ilman apuvälineitä. (Evira 2012g.)

3.6. Asiakasvalitukset

Asiakasvalituksista on aina ensimmäisenä vastuussa valituksen vastaanottanut työntekijä ja ravintola- tai keittiöpäällikkö (Ojansivu R.). Asiakasvalituksen voi tehdä elintarvikkeista, jotka eivät täytä laadultaan tai muilta ominaisuuksiltaan elintarvikemääräyksiä. Elintarvikehuoneistoissa valitus koskee useimmiten ruoan laatua. Asiakasvalituksia aiheuttavat myös elintarvikkeiden turvallisuutta vaarantavat tekijät, kuten virheellinen käsittely ja epäsiisteys työntekijöiden henkilökohtaisessa hygieniassa (Kangasala, oksalla ylimmällä 2012.) Jokaiseen asiakasvalitukseen tulee suhtautua asiallisesti ja asiakasta kunnioittavasti ja pyrkiä löytämään kaikkia osapuolia tyydyttävä ratkaisu ongelmaan. Tuotteita koskevat asiakasvalitukset tulee kirjata ja arkistoida omavalvonnan yhteyteen. (Ojansivu R.)

3.6.1 Ruokamyrkytykset

Ruokamyrkytyksellä tarkoitetaan tarttuvaa tautia tai äkillistä myrkytystä, joka saadaan ruoan tai talousveden nauttimisen yhteydessä. Ruokamyrkytystä aiheuttavat bakteerit, virukset, loiset, toksiininit tai jokin muu partikkeli. Ruokamyrkytykset ovat pääsääntöisesti lyhytaikaisia, mutta ne voivat aiheuttaa riskiryhmille (kuten koululaiset, lapset, raskaana olevat tai imettävät naiset sekä vanhukset) pitkäaikaisia seurauksia tai sairauksia. Ruokamyrkytysepidemiolla tarkoitetaan tilannetta, jossa vähintään kaksi (2) henkilöä ovat saaneet oireita samasta ruoasta tai juomasta. Jos sairastuneiden lukumäärä ylittää viisi (5) henkilöä, on otettava yhteyttä Terveystieteiden- ja hyvinvoinnin laitokselle ruokamyrkytysepäilyilmoituksen takia. (Hygieniaopas 2012, 31.)

Omavalvontasuunnitelmasta tulee löytyä selkeät ohjeet ruokamyrkytysepäilyjen varalle ja tästä on hyvä ilmoittaa viranomaisille välittömästi. Omavalvontasuunnitelman olisi hyvä sisältää valtuutus elintarvikevalvojille laboratorio näytteiden varalle, jolloin viran-

omaiset saisivat tulokset välittömästi niiden valmistumisen jälkeen. Tiedottamisesta tulee olla selkeät toimintaohjeet omavalvontasuunnitelmassa. (Hygieniaopas 2012, 33.)

Hygieniaosaamisvaatimukset velvoittavat elintarviketyöntekijöitä tietämään vastaukset seuraaviin asioihin:

- Mitkä ovat ruokamyrkytyksiin liittyvät riskitekijät?
- Mitä ovat tavallisimmat ruokamyrkytyksiä aiheuttavat taudinaiheuttajat?
- Miten ruokamyrkytyksen syntymistä voidaan ehkäistä?
- Miten tulee toimia ruokamyrkytystapauksessa?

(Hygieniaopas 2012, 30.)

Tartuntalaki määrää, ettei mahdollisen tartuntataudin kantajaa saa päästää elintarvikehuoneistoihin ja hänet tulee määrätä poissaolevaksi työstä tartunnan ehkäisemiseksi (Evira 2012l).

3.7. Hygienia ja hygieniakoulutus

Elintarvikehygienialla tarkoitetaan toimenpiteitä, joiden avulla voidaan varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen, eli niin sanottu ”pellolta pöytään” – periaate. Elintarvikehygienia-asetuksen (EY/852/2004) mukaan oikeaoppisella elintarvikehygienialla voidaan varmistaa, että hygienialakia (23/2006) noudattamalla käsitellyt elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi. Elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilön lakisääteinen velvoite on tietää, mitä elintarvikehygienialla tarkoitetaan, mitkä ovat sen tavoitteet, mihin sitä tarvitaan ja mitä elintarvikehygieenisen osaamisen osoittamisella tarkoitetaan. Elintarvikealan toimija on velvollinen huolehtimaan työntekijöidensä riittävästä tietämyksestä, osaamisesta ja koulutusta hygienia asioihin liittyen ja että erityisiä elintarvikehygieenisia riskejä (pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely) työstävät henkilöt ovat osoittaneet elintarvikehygieniaosaamisensa asiaan kuuluvalla osaamistodistuksella. Osaamistestissä edellytetään tietämystä mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, työssä vaadittavasta hygieniasta (hygieniaosaaminen), puhtaanapidosta, omavalvonnasta sekä lainsäädännöstä. (Evira 2012e.)

3.7.1 Siivoussuunnitelma

Elintarvikehuoneistoissa työskentelevien henkilöiden on kiinnitettävä tarkasti huomiota hygieenisyyteen ja henkilökohtaiseen hygieniaan. Pinnat, joissa käsitellään elintarvikkeita, on hyvä puhdistaa 2-4 tunnin välein, jolla ehkäistään rasvan, pölyn ja muun lian leviäminen. Työalueiden säännöllinen puhdistus estää myös mikrobien lisääntymisen ja leviämisen. Hyvä henkilökohtainen hygienia varmistaa kokonaisvaltaisen puhtauden elintarvikehuoneistoissa, kun puhtaat elintarvikkeet eivät valmistu epähygieenisissä olosuhteissa ja näin ollen puhdistuksesta tulleet edut eivät kumoudu. (Hygieniaopas 2012, 17.)

Omavalvontasuunnitelmaan tulee sisällyttää puhdistus ja siivousohjelma, jossa luetellaan siivouskohteet, puhdistus tapa, siivouksen tiheys, käytettävät puhdistusaineet ja välineet. Silmämääräistä puhtausseuranta on hyvä ylläpitää koko työpäivän ajan jokaisessa työvuorossa ja huomattuihin poikkeamiin on hyvä tarttua välittömästi. (Hygieniaopas 2012, 19.)

Tehokkaan elintarvikehuoneistojen puhdistamisen voi varmistaa seuraavilla osatekijöillä:

- Siivoukseen osallistuvan henkilön tulee tuntee tuotantotavat
- Siivousvälineiden tulee olla hyvässä kunnossa, jotta bakteerit eivät leviä paikasta toiseen
- Siivouksesta tulee olla olemassa säännöllinen siivoussuunnitelma, jossa käydään läpi siivottavat kohteet, tarvittavat aineet ja välineet sekä siivouksesta vastuussa oleva henkilö.
- Ohjeista tulee tulla ilmi, mitä pintoja ja tiloja pestään ja kuinka usein, mitä välineitä ja aineita käytetään, kuinka vaadittu pesu- ja desinfiointiaineiden pitoisuus saadaan ja ohjeet aineen käytöstä sekä valvoja, jonka vastuulla on tarkastaa pesun ja desinfiointin taso.

(Hygieniaopas 2012, 19.)

3.7.2 Henkilökuntahygienia

Elintarvikehuoneistoissa työskentelevien henkilöiden tulee lain 17§ (Henkilökohtainen hygienia ja eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon) mukaan noudattaa asianmukaista ja riittävää suojavaatetusta elintarviketiloissa käsitellessään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita. Suojavaatetus muodostuu asianmukaisesta työpuvusta, päähiineistä sekä jalkineista. Jos työntekijän epäillään tai tiedetään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, tulee häneltä kieltää elintarvikehuoneistossa asioiminen ja elintarvikkeiden käsittely. Tulehtuneen haavan, rakennekynsien, lävistyskorujen tai muita koruja, joita ei voida työvaatteilla peittää, omaava henkilö ei myöskään saa työskennellä elintarvikkeiden kanssa. Elintarviketurvallisuuden takaamiseksi myös pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely on kiellettyä, mikäli työntekijän hygieniassa on huomautettavaa (Maa- ja metsätalousministeriön asetus, henkilökohtainen hygienia.)

3.7.3 Tuholaiсторjunta

Tuhoeläimet levittävät sairauksia, likaavat ja pilaavat elintarvikkeita ja niiden pakkauksia ja kaikki niistä ovat haitallisia elintarvikehuoneistoissa. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira jakaa elintarvikkeille haittaa aiheuttavat tuhoeläimet neljään ryhmään:

- Elintarviketuholaiset, kuten kuoriaiset ja lentävät hyönteiset, jotka elävät jonkin vaiheen elämästään elintarvikkeessa. Kuoriaiset ja lentävät hyönteiset viihtyvät ja lisääntyvät huoneen lämmössä ja niitä esiintyy etenkin kuivissa tuotteissa (viljat, viljatuotteet, kuivatut hedelmät, pähkinät, pavut). Elintarviketuholaisongelma voidaan ehkäistä varastotilojen hyvällä järjestyksellä ja siisteydellä (pakkaukset hyllyillä, hyvä ilmanvaihto), oikealla lämpötilalla (alle +18 °C), oikealla varaston kierrolla ja saapuvan tavaran huolellisella tarkastuksella.
- Sisätilojen tuholaiset, kuten sokeritoukat, turkiskuoriaiset ja torakat, jotka elävät muualla kuin itse elintarvikkeessa, mutta voivat kuitenkin välillisesti saastuttaa elintarvikkeet. Sisätilojen tuholaisen torjunta toimii samalla periaatteella kuin elintarviketuholaistenkin. Tilannetta voidaan ehkäistä yleisellä puhtaudella, siisteydellä ja järjestyksellä. Kuitenkin, jos sisätilojen tuholainen on torakka, on tällöin syytä kääntyä ammattilaisten puoleen tuholaiсторjunnassa.
- Satunnaiset vierailijat eli kärpäset, muurahaiset, hämähäkit ja muut pääsääntöisesti ulkona elävät hyönteiset, jotka voivat aiheuttaa hygieniaongelmia elintarvi-

ketiloissa. Torjuntatapa on sama kuin sisätilojen tuholaistenkin kanssa ja lentäviä hyönteisiä varten elintarviketiloihin voidaan asettaa niille tarkoitettuja sähköisiä loukkuja.

- Haittaeläimet, kuten hiiret, rotat ja linnut, joiden pääsyä kiinteistöihin voidaan ehkäistä pitämällä ovet ja ikkunat suljettuina sekä huolellisella jätehuollolla ja varastoinnilla. Kuljetuslaatikoita, joissa elintarvikkeet toimitetaan kiinteistöihin, ei saa koskaan säilyttää ulkotiloissa. Selkein merkki jyrksijöistä on ruokailujäljet, jyrksityn näköiset pakkaukset ja uloste, kun taas linnut aiheuttavat enemmän ongelmia purkaus-, lastaus ja jätehuoltoalueilla, josta niille löytyy helposti ruokaa ja suojaisia pesimäpaikkoja. Haittaeläinten torjunta tapahtuu loukuilla ja syötti-laatikoilla, mutta suositeltavaa on pyytää apua ammattilaisilta. (Evira 2012d.)

3.7.4 Jätehuolto

Kunnalliset jätehuoltomääräykset vaativat, että biojäte on käsiteltävä erikseen, jäteastioissa on oltavat kannet ja ne on pestävä huolellisesti säännöllisin väliajoin. Pilaantuneet elintarvikkeet on säilytettävä erillään muista raaka-aineista ja niiden säilytysastiat on tyhjennettävä vähintään kerran päivässä. Jätteiden siirtämisen jälkeen työhygienia on pidettävä erityisen hyvää huolta tarkastamalla työvaatteiden siisteys ja suorittamalla huolellinen käsien pesu. Omavalvontasuunnitelmaan tulee sisällyttää selvitys jätehuollosta ja sen tulee sisältää seuraavat kohdat:

1. Jätehuollosta vastaavan yrityksen yhteystiedot
2. Jäteastioiden tyhjennystiheys
3. Koskeeko jätehuolto ainoastaan elintarvikehuoneistoa vai onko se yhteinen muun/muiden kiinteistöjen kanssa
4. Onko paperille ja pahville järjestetty erilliskäyttö
5. Onko järjestetty muita erilliskeräilyjä, kuten biojäte, lasi, muovi
6. Mahdollisesti syntyvien ongelmajätteiden käsittely

(Hygieniaopas 2012, 29.)

4 PIRKANMAAN OSUUSKAUPPA

Pirkanmaan Osuuskauppa on asiakasomistajiensa omistama monialayritys, joka toimii Pirkanmaan talousalueella. Osuuskaupan toiminnan tarkoituksena on tuottaa asiakkailleen monipuolisia ja kilpailukykyisiä palveluita ja etuja. Pirkanmaan Osuuskauppa harjoittaa päivittäistavara-, käyttötavara- ja ravintolakauppaa sekä polttoneste- ja liikenne-myymäläkauppaa, ja on maakunnan suurin vähittäiskauppa-alan yritys. Osuuskaupalla on toimintaa 21 kunnan alueella Pirkanmaalla ja se työllistää noin 2 600 henkilöä. (Skanava.fi.)

4.1. Pirkanmaan osuuskaupan keittiöt

Pirkanmaan Osuuskaupalla on viisi a´la carte ravintolaa, jotka tarjoavat asiakkailleen ruokalistan ulkopuolelta myös arkipäivisin erilaisia lounasvaihtoehtoja sekä kylmiä ja kuumia juotavia oman liikeideansa mukaan. Jokaisella toimipisteellä on oma linjansa, joka näkyy muun muassa ruokalistoissa, sisustuksessa, teemoissa ja palvelussa. Jokainen osuuskaupan ravintola on löytänyt oman kohderyhmänsä ja ihanneasiakkansa muiden joukosta, joille he haluavat tarjota parasta palvelua Pirkanmaalla ja s-etukortin tuomia etuuksia.

4.1.1 Kuninkaankadun Amarillo

Kuninkaankadun Amarillo tarjoaa asiakkailleen tex-mexyylistä a´la carte-ruokaa ketjun konseptia noudattaen, kylmiä ja kuumia alkoholittomia ja alkoholipitoisia juomia sekä arkipäivisin lounaan, josta löytyy vaihtelevasti niin muunneltuja a´la carte ruokia, kuin myös noutopöydän antimia. Ruoka-annoksia on myös mahdollista ostaa mukaan. Asiakaspaiikkoja löytyy yläkerrasta 300 ja alakerrasta 70, jonka yhteydestä löytyy ympärivuoden auki oleva terassi. Ravintola Amarillo palvelee asiakkaitaan maanantaista torstaihin kello 11-23, perjantaisin 11-24, lauantaisin 12-24 sekä sunnuntaisin 12-21. (Omavalvontasuunnitelma Amarillo, 5-6.) Kuninkaankadun Amarillo muuttaa liikeideansa lokakuussa 2012, mutta keittiötoiminta jatkuu normaalisti Pirkanmaan Osuuskaupan palveluksessa ja uudessa Rock´n Roll henkisessä alá carte tunnelmassa. (Ojansivu Riina.)

4.1.2 Ravintola New York

Tuomiokirkonkadun ja Hämeenkadun risteyksessä sijaitseva New York tarjoaa asiakkailleen amerikkalaistyypistä ruokaa kiinteistön kellarikerroksessa. New York tarjoaa maanantaista perjantaihin lounasta sekä seitsemänä päivänä viikosta a la carte paikan päällä syötäväksi kuin myös mukaan otettavaksi. Tämän lisäksi ravintola tarjoaa asiakkailleen kylmiä ja kuumia juotavia niin alkoholittomasta kun alkoholipitoisesta valikoimastaan. New Yorkissa on 154 asiakaspaikkaa, sekä noin 20 seisomapaikkaa baaritiskin yhteydessä. New York on avoinna maanantaista torstaihin kello 11-23, perjantaisin 11-24, lauantaisin 12-24 ja sunnuntaisin sekä pyhäpäivinä 12-21. Kesän suuret tapahtumat aiheuttavat aukioloaikoihin jonkin verran muutoksia, jolloin ovia saatetaan pitää auki pidempäänkin. (Omavalvontasuunnitelma New York, 5.)

4.1.3 Koskipuiston Rosso

Tammerkosken rannassa sijaitseva Rosso Koskipuisto tarjoaa asiakkailleen suomalais-italialaista ruokaa, kuten pizzaa, pastaa, bruschettoja, risottoja, salaatteja, keittoja sekä grilliruokaa. Rosso tarjoaa asiakkailleen alkoholittomia ja alkoholipitoisia juomia, pizza-, bruschetta- ja alá carte annoksia, kahvilatuotteita, raastepöydäntuotteita, mukaan myytäviä annoksia ja salaatikastikkeita sekä non-food tuotteita (lasten lelut). Asiakaspaikkoja Rosso Koskipuistosta löytyy 194 sisältä ja kesäaikaan terassilta 350 paikkaa. Alá carte listalta asiakas voi valita syötävää jopa 90 erivaihtoehdosta. Rosso palvelee asiakkaitaan maanantaista tiistaihin kello 11-22, keskiviikosta lauantaihin 11-23. ja sunnuntaisin 12-21. Kesäaikaan ravintola palvelee yleensä tunnin pidempään joka päivä. (Omavalvontasuunnitelma Rosso Koskipuisto, 5-6.)

4.1.4 Ravintola Sevilla

Tullintorin alueella sijaitseva Sevilla tarjoaa asiakkailleen ketjun mukaista espanjalaista ruokaa, kuten tapaksia, bocadilloja ja erilaisia grilliruokia. Sevilla tarjoaa asiakkailleen arkisin lounasta ja kaikkina viikon päivinä tarjottavia a la carte annoksia. Lisäksi Sevillalla tarjoaa kylmiä ja kuumia alkoholittomia ja alkoholipitoisia juotavia seitsemänä päivänä viikossa. Asiakaspaikkoja löytyy 200, jonka lisäksi käytössä on kesäisin myös 50-paikkainen kesäterassi. Sevilla palvelee asiakkaitaan maanantaista torstaihin kello 11-

22, perjantaisin 11-23, lauantaisin 13-23 ja sunnuntaisin 14-20. Kesän suuremmat tapahtumat vaikuttavat Sevillan aukioloaikoihin poikkeuksellisesti. (Omavalvontasuunnitelma Sevilla, 5-6.)

4.1.5 Ravintola Tillikka

100-vuotias Tillikka tarjoaa asiakkailleen Tampereen ydinkeskustassa alkoholittomia ja alkoholipitoisia juotavia, lounas- sekä a`la carte ruokailua yläkerran salissa, kellari Tillikassa sekä kesäisin auki olevalla terassilla. Tämän lisäksi Tillikka tarjoaa asiakkailleen myös mukaan myytäviä annoksia. Asiakaspaiikkoja Tillikasta löytyy 220 salin puolelta sekä kesäterassilta 250 kappaletta. Lounas tarjoillaan maanantaista perjantaihin kello 11-14 välisenä aikana seisovasta pöydästä ja tänä aikana keittiö valmistaa tilauksesta myös a`la carte listan annoksia. Muussa tapauksessa keittiö valmistaa a`la cartea koko auki olonsa ajan. Tillikka on auki 7 päivää viikossa: maanantaista torstaihin kello 11-23, perjantaisin ja lauantaisin 11-01 sekä sunnuntaisin 12-21. Keittiö sulkee ovensa sunnuntaista torstaihin puolta tuntia aiemmin ja perjantaisin sekä lauantaisin tuntia aikaisemmin. (Omavalvontasuunnitelma Tillikka, 5.)

5 PIRKANMAAN OSUUSKAUPAN KEITTIÖIDEN NYKYINEN TILANNE

Pirkanmaan Osuuskauppa on aloittanut vuonna 2012 omavalvonnan päivittämisen kaikkiin toimipisteisiin luodakseen tähän päivään soveltuvat suunnitelmat yhtenäisten tulosten ja toimivuuden takaamiseksi. Omavalvonnan päivittämisellä halutaan varmistaa paras mahdollinen laatu kaikkiin toimipisteisiin sekä kiinnittää huomiota tämän hetkiin puutteisiin, vahvuuksiin ja heikkouksiin. Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöistä kolme (3) noudattaa samalla kaavalla työstettyä omavalvontasuunnitelmaa (New York, Sevilla ja Amarillo). Ravintola Tillikka ja Koskipuiston Rosso ovat tehneet omat omavalvontasuunnitelmat, jotka poikkeavat hieman muista keittiöistä. Keittiöitä koskevaa taustatyötä tehdessä on otettu huomioon jokaisen toimipisteen nykyinen tilanne sen vahvuuksineen ja heikkouksineen. Taustatyön tueksi kaikki viisi keittiötä on käyty tarkastamassa paikan päällä. Sevillassa, New Yorkissa, Rosso koskipuistossa sekä Tillikassa kierto on tapahtunut 3.9.2012 ja Amarillon keittiön tilanne on kartoitettu 6.9.2012. Paikan päällä on käyty läpi omavalvontasuunnitelman päivitettyt versiot, tarkistekansiot, lämpötilaseuranta kaaviot, viikkosiivouslistat sekä muut omavalvontaan kuuluvat dokumentit. Tämän lisäksi paikalla ollutta keittiöhenkilökuntaa on haastateltu lyhyesti heidän mielipiteistään toimipisteiden omavalvontaan liittyen ja käyty läpi heti nähtäviä heikkouksia ja vahvuuksia. Tämän pohjalta on saatu tuloksia, joiden avulla omavalvonnan päivittäminen on mahdollista tuoda nykyiseen elintarvikelainsäädäntöön sopivaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi.

5.1. Amarillon keittiön lähtökohta

Kuninkaankatu 22 sijaitsevan Amarillon keittiöstä löytyy käytössä oleva omavalvontasuunnitelma, joka toimii hyvin päivittäisissä työrutiineissa. Keittiön omavalvonnan vahvuuksia ovat toimiva viikkosiivouslista, tehtäväkortit, kylmälaitteiden lämpötilojen seurantalista, hävikit sekä jäädytettävien ruokien seurantalista. Amarillon viikkosiivouslistassa käydään selkeästi läpi jokapäiväiset ja tiettyinä päivinä suoritettavat tehtävät ja siivoukset. Listaus on todella selkeä ja helposti ymmärrettävä jopa ulkopuolisen henkilön silmissä. Listasta saa hyvän kuvan ja henkilökunta noudattaa annettuja ohjeita kiitettävästi. Henkilökunta suorittaa kaikkien kylmälaitteiden lämpötilaseurannan päivit-

täin ja ottaa näytteet valmistamistaan ruuista kerran viikossa. Huomattavia heikkouksia olivat lämpöhauteissa säilytettävien raaka-aineiden säilytysaika, joka ylitti elintarvikelainsäädännön vaatiman 4 tunnin rajan sekä kuormien lämpötilaseurantalistan puute.

5.2. New Yorkin keittiön lähtökohta

New Yorkin keittiöstä löytyy selkeä omavalvonta kansio, joka sisältää myös nykyisen käytössä olevan omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelman ovat tehneet Marjo Järviö ja Riina Ojansivu vuonna 2011. Keittiön vahvuuksia ovat laajat viikkosiivouslistat, esivalmistelistat, kylmiöiden lämpötilaseuranta, kuormalämpötilojen seuranta sekä laite seuranta. New Yorkin selkein vahvuus on todella hyvä viikkosiivouslista, johon kuuluu päivittäin tehtäviä, kerran kahdessa viikossa ja kerran kuukaudessa tehtäviä siivouksia, joita henkilökunta noudattaa kiitettävästi. Varsinaisessa viikkosiivouslistassa käydään läpi myös aamuvuoroon ja iltavuoroon erikseen kuuluvat tehtävät ja ennen tehtävän suorittamista ei työvuoroa saa päättää, ellei työtahti ole ollut kyseisenä päivänä poikkeuksellisen kiireinen. Heikkouksia keittiöllä ovat toisinaan tehtävät ruokien lämpötilaseurannat sekä kylmälaitteiden selkeän lämpötilaseurantalistan puuttuminen.

5.3. Rosson keittiön lähtökohta

Rosso Koskipuiston omavalvontasuunnitelma on päivitetty 1.3.2011 ja sen on tehnyt Markus Kakkonen. Rosson keittiön omavalvonnan vahvuuksia ovat toimiva hävikkilistaus, kuormien lämpötilaseuranta sekä esivalmistelista. Puutteita löytyi kuitenkin melko paljon omavalvonnan kannalta tärkeistä kohdista, joiden päivittäminen ja käyttöönotto on välttämätöntä ja kiireellistä. Rossosta löytyi puutteita näkyvillä olevista listauksista, joita elintarvikelainsäädäntö vaatii tehtäväksi ja seurattavaksi henkilökunnan muun työn lomassa. Keittiöltä löytyy omavalvontakansioista kylmälaiteseuranta-, lämpimien ruokien seuranta-, jäähdytettävien ruokien seuranta- sekä vetolaatikoiden lämpötilaseuranta-kaaviot, joita ei kuitenkaan ole käytössä tai edes näkyvillä henkilökunnalle. Pirkanmaan Osuuskaupan kokonaisvaltainen omavalvonnan päivitys tehdään juurikin tällaisten tilanteiden takia, etteivät viranomaiset pääse puuttumaan keittiöiden heikkoihin puoliin, vaan kaikki yksiköt toimivat samalla tasolla kiitettävästi omavalvontaan liittyvissä asioissa.

5.4. Sevillan keittiön lähtökohta

Sevillan keittiöltä löytyy omavalvontasuunnitelma, jonka on tehnyt Ville Kumpulainen vuoden 2012 alussa. Keittiön vahvuuksia ovat selkeä viikkosiivouslista, ruoka-annoksien annoskorttien sisällysluettelo raaka-aineista (sekä salissa, että keittiössä) sekä esivalmistelista. Keittiöllä on myös selkeät listat kylmälaitteiden-, kuormien-, lämpimienruokien- ja jäähdytettävien ruokien lämpötilaseurantaan sekä hävikin listaukseen. Kaikki omavalvontaan liittyvät listat ovat selkeitä ja helposti ymmärrettäviä, mutta henkilökunnan mukaan niitä voisi noudattaa aktiivisemmin. Kehitettäväksi kohdaksi voi näin ollen mainita omavalvonnan seurannan huomioiminen paremmin ohjatusti keittiöhenkilökunnan muiden työrutiinien ohien esimerkiksi ilmoittamalla päivän, milloin listaukset tulee suorittaa.

5.5. Tillikan keittiön lähtökohta

Tillikan keittiöiltä löytyy, kuten myös muilta keittiöiltä voimassa oleva omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman on tehnyt keittiömestari Harri Teronen vuoden 2011 loppu puolella. Muihin keittiöihin verrattuna Tillikassa on kuitenkin eniten puutteita omavalvonnan suorittamisessa työvuorojen ohella. Keittiöltä löytyy vuoden 2012 kesällä tehty kylmälaitteiden kuukausittain suoritettava lämpötilaseurantalista, jota ei ole saatu vielä käyttöön. Listasta käy ilmi kylmäkaapeissa, pakasteissa ja jäähdytyskaapeissa säilytettävät raaka-aineet, suosituslämpötilat, päivämäärät, lämpötilat, huomioitavat ja korjattavat kohdat sekä ohjeistus koska lämpötilat tulisi kirjata. Listat otetaan käyttöön vuoden 2012 loppuun mennessä. Muita positiivisia kohtia Tillikan keittiön omavalvonnan tilanteessa on selkeä uudistettu esivalmistelista sekä hävikin kirjausjärjestelmä, jota voitaisiin kuitenkin noudattaa aktiivisemmin. Selkeitä heikkouksia keittiöllä oli viikkosiivouslistan käyttämättömyys, vaikka sellainen löytyy sekä kuormien lämpötilojen seurannan totaalinen puuttuminen. Tillikkaan tuleekin ensisijaisesti laatia toimiva viikkosiivouslista, jota noudatetaan ja jonka esimies tarkastaa. Tällä varmistetaan listan käytössä olo ja elintarvikelainsäädännön noudattaminen sekä kuormien lämpötilaseurannan muodostaminen.

5.6. Yhteenveto keittiöiden tilanteesta

Kaikista keittiöistä löytyi päivitetty omavalvontasuunnitelmat ja siihen vaadittavat dokumentit. Eniten omavalvontaan liittyviin asioihin oli panostanut ravintola New York sekä Amarillo. Näiden kahden keittiön omavalvonnat olivat parhaiten otettu käytäntöön ja henkilökunta oli perehdytetty kiitettävästi omavalvonnan tärkeydestä keittiötoiminnassa. Omavalvonnan huomioonottaminen näkyi muun muassa selkeinä omavalvontakansioina, siisteytenä sekä tarvittavien dokumenttien näkyvillä olona sekä niiden jatkuvana ja täsmällisenä kirjaamisena. Myös ravintola Sevillan keittiössä omavalvonnan noudattaminen näkyi siisteytenä ja käytössä olevina dokumentteina. Eniten puutteita näkyi ravintola Rosso koskipuistossa sekä ravintola Tillikassa. Rossosta löytyi tarvittavat dokumentit, mutta niiden käyttäminen ja päivittäminen olivat heikkoa. Tarvittavat kaaviot löytyivät kansioista, mutta niitä kaikkia ei ollut henkilökunnan nähtävissä ja päivitettävissä. Ravintola Tillikasta ei löytynyt tällähetkellä käytössä olevia lämpötilaseurantakaavioita ja viikkosiivouslista kaipasi päivittämistä. Tillikan henkilökunta ei myöskään noudata tämänhetkistä viikkosiivouslistaa vaan suorittaa haluamiaan isompia viikkosiivouksia silloin, kun siihen on aikaa. Positiivista oli kuitenkin huomata, että omavalvontasuunnitelmat olivat kaikissa keittiöissä kunnossa ja kaikki oli päivitetty viimeisen 6 kuukauden sisällä toisistaan.

6 TYÖHÖNTULOTARKASTUS

Työhöntulotarkastuksessa pyritään löytämään yleisvaarallisten tartuntatautien kantajat, jonka avulla voidaan estää tautien leviäminen työtehtävissä, joissa leviämisen aiheuttamat riskit ovat suuret. Selvityksen voi antaa lääkäri tai hänen valvonnassa työskentelevä terveydenhuollon ammattihenkilö (kuten hoitaja). Selvityksen perustana on aina tulevalle työntekijälle suoritettava haastattelu sekä terveystarkastus että opetus. Haastattelun tarkoituksena on käydä läpi työntekijän kanssa henkilökohtaisen hygienian merkitys elintarviketyössä ja varmistaa, ettei hän aiheuta mahdollista tartuntavaaraa. Tarvittaessa työhöntulotarkastuksessa voidaan suorittaa myös kliininen salmonellatutkimus. Tarvitavien tutkimusten tulee olla toteutettavissa siten, että kustannushyötysuhde pysyy järkevänä, eikä esimerkiksi turhia tutkimuksia tehdä. Työnantaja voi vaatia tartuntalain perusteella työntekijää suorittamaan työhöntulotarkastuksen työhön tulon yhteydessä sekä uudelleen, jos työntekijä on vierailut Pohjoismaiden ulkopuolella yli neljän (4) päivän ajan. (Hygienia opas 2012, 22.)

7 SALMONELLATODISTUS

Salmonellatodistus vaaditaan henkilöiltä, jotka työskentelevät helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa ja joiden työsuhteen oletetaan kestävän vähintään yhden kuukauden. Alle kuukauden työskentelevien henkilöiden ei tarvitse toimittaa salmonellatodistusta työpaikalle, ellei siihen ole perusteltua aihetta. Muussa tapauksessa huolellinen opastus työpaikan turvallisista työskentelytavoista sekä tartuntatautien leviämisen vaaroista riittää. Kliininen salmonella tutkimus tulee suorittaa aina uudelleen, mikäli työntekijä on vierailut Pohjoismaiden ulkopuolella yli neljän (4) päivän ajan tai jos hänellä on muita oireita kuin ripuli. Työnantaja on vastuussa siitä, ettei työpaikalla leviä salmonellaepidemiaa riskien ja taloudellisten tappioiden takia. Tästä johtuen henkilö, jonka voidaan kantavan salmonellabakteeria, on hyvä sijoittaa ennen vastausten saamista työtehtäviin joissa hän ei käsittele pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Vastaus salmonellatutkimusten tuloksista on toimitettava heti työnantajalle työntekijän toimesta. (Hygienia opas 2012, 23.)

8 TULOSTEN TARKASTELU JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöiden yhtenäisessä omavalvontasuunnitelmassa (osa 1) käydään läpi omavalvonta omavalvonnan sisällön mukaisesti. Ensimmäiseksi perehdytään siihen, mitä omavalvonnan tavoitteet ovat ja miten vastualueet jakautuvat osuuskaupan keittiöillä. Kappaleessa kaksi käsitellään ravintolantoiminnan kuvausta, henkilökuntaa sekä liikeideaa. Kappaleesta 3 alkaa varsinainen keittiöiden yhtenevä omavalvontasuunnitelman muodostuminen, jossa käsitellään tavaran vastaanottoa ja valvontaa. Tästä kappaleesta löytyy omavalvonnan sisällön mukaisia kohtia, joita jokainen keittiö voi täydentää omaan toimintaansa soveltuvaksi, mutta pohja työssä on sama kaikkien toimipaikkojen välillä. Sama periaate kantaa läpi omavalvontasuunnitelman rungon, kun käsitellään ruoanvalmistusta (kappale 4), tuotteiden päiväyksiä ja myyntikelpoisuutta (kappale 5) sekä omavalvontasuunnitelman päättävää kappaletta 6: siivous ja hygienia.

Keittiöiden omavalvontasuunnitelmasta löytyy myös tarvittavia pohjia muun muassa lämpötilaseurannasta kuormien saapuessa, ruokamyrkytysepäilystä, kylmälaiteseurannasta sekä siivoussuunnitelmasta. Nämä pohjat ovat kaikkien keittiöiden käytössä, mikäli vanhoissa omavalvontasuunnitelmista löytyy poikkeuksia tai mikäli vanhat kaaviot eivät ole käytössä jostain muusta syystä. Pohjia ei ole pakko käyttää siinä tilanteessa, jos vanhat seurantakaaviot ja suunnitelmat on koettu toimiviksi ja ne noudattavat omavalvonnan sääntöjä ja lakeja.

Yhtenäinen pohja mahdollistaa sen, että Pirkanmaan Osuuskaupan omavalvontavastava on tietoinen keittiöiden omavalvontasuunnitelmien pitävyydestä, käytössäolosta ja toimivuudesta, vaikka jokainen toimipiste tekisikin siihen omia lisäyksiään. Ravintola Tillikan omavalvontasuunnitelma on myös esitetty Tampereen elintarvikevalvontaan ja ympäristöinsinööri Tuija-Leena Sahlstedt on käynyt sen läpi 17.9.2012. Omavalvontasuunnitelmia ei tarvitse enää hyväksyttää elintarvikeviranomaisilla, vaan viranomaiset tarkastelevat omavalvontasuunnitelmien riittävyyden ja toimivuuden tarkastusten yhteydessä. Sahlstedtin mukaan omavalvontasuunnitelman tulee olla mahdollisimman helppokäyttöinen ja ohjeiden toimivuuden voi nähdä vasta, kun omavalvontasuunnitelma on otettu käyttöön ja esimies voi tarkastella suunnitelman toteuttamista.

Tarkistesuunnitelma (osa 2) sisältää tiedot omavalvonnan teoriasta ja sen vaatimuksista (kappaleet 2 ja 3), sekä keittiöiden omavalvontasuunnitelma rungon. Tämän lisäksi tarkistesuunnitelmasta löytyy kappaleista 4 ja 5 todistusten merkityksestä työhöntulotarkastuksessa sekä salmonella tutkimusten yhteydessä. Tiedot näihin kappaleisiin on kerätty vuoden 2012 hygienia oppaasta sivuilta 22–23 sekä sähköpostikysymyksillä Tampereen Työterveys Ry:n työterveyshoitaja Leila Kyrönpalo-Kaipiolta että elintarviketalvontnan ympäristöinsinööri Tuija-Leena Sahlstedtilta. Sahlstedt on vastannut kysymyksiin myös elintarvikkeviranomaisten kannasta korjauksiin ja puhtaanapitoon liittyen, joita esitin hänelle Ojansivun pyynnöstä (kappale 6).

Keittiöiden lähtökohdat huomioon ottaen uusi omavalvontasuunnitelmapohja auttaa jokaisen toimipaikan tilannetta jotenkin. Uusi päivitetty elintarvikelain mukainen omavalvonta auttaa päivittämään tietoja, opettamaan uutta henkilökuntaa sekä esimiehiä, ja parantamaan keittiöiden hygienia ja puhtaustilannetta. Omavalvontasuunnitelmissa korostetaan, että omavalvonnan toimivuus ja käyttö työpaikoilla on esimiesten vastuulla. Näin ollen esimerkiksi ravintola Sevilla voi nyt alkaa noudattaa aktiivisemmin omavalvontansa, joka heillä oli heikkoutena, kun lähtökohtia alettiin kartoittaa 3.9.2012. Rosso koskipuisto voi rungon avulla päivittää tarvitsemansa omavalvonta liitteet ja sijoittaa ne keittiössä näkyviin, joka helpottaa omavalvonnan seuranta ja tekemistä, kuin myös New York saa laajemmat kylmälaitteiden lämpötilaseuranta kaaviot, jotka heiltä puuttuivat. Amarillon ja Tillikan keittiöstä puuttui kokonaan kuormien lämpötilaseuranta kaaviot, jotka omavalvonnan päivittämisen jälkeen löytyvät nyt myös heidän kansioistaan. Tämän lisäksi Tillikka sai valmiiksi päivitetyn omavalvontasuunnitelman kaikkine tietoineen, liitteineen ja päivityksineen.

9 POHDINTA

Työnteko oli pitkäaikainen urakka, mutta koen onnistuneeni opinnäytetyössä hyvin. Uusi elintarvikelainsäädäntö toi työhön haasteita, koska uutta kirjallisuutta aiheesta oli vähäisesti. Kuitenkin lehdet, oppaat sekä varsinkin Eviran Internet sivut olivat keskeisessä asemassa työssäni, kuten myös tekemäni haastattelut ja kyselyt alan ammattilaisilta.

Vahvuus työnteossani oli oma osaamiseni alalla monen vuoden ajalta, joten asioiden sijoittaminen ja suunnittelu työelämään oli helppoa. Apua oli myös työskentelystä ravintola Tillikan keittiöllä, joka helpotti varsinkin päivitettävien omavalvontasuunnitelmien tekoa. Oma tietämystäni tuki Riina Ojansivun antamat ohjeet ja opit, joiden avulla onnistuin laatimaan onnistuneen työn Pirkanmaan Osuuskaupalle. Koen onnistuneeni luomaan helposti ymmärrettävän ja selkeästi kirjoitetun omavalvontasuunnitelman rungon, jonka jokainen keittiön toimipiste voi muodostaa omien tarpeidensa mukaiseksi siten, että keittiöiden omavalvonta on kuitenkin yhteneväinen ja samalla kaavalla tehty.

Sähköpostikysymysten laatiminen oli mielestäni hyvä ajatus työtäni ajatellen, koska näin sain työhöni luotettavampia vastauksia, kuin mitä olisin voinut saada puhelinkeskusteluissa, jolloin asian olisi voinut ymmärtää väärin tai jotain olisi jäänyt kirjaamatta ylös. Viranomaiset olivat todella avuliaita ja halukkaita auttamaan minua tiedon keruussa, jonka ansiosta koen työni tuloksien olevan myös relevantteja.

Haastetta työhön toi tiedon haun lisäksi se, etten ollut aiemmin tehnyt omavalvontasuunnitelmaa yritykselle. Vanhat omavalvontasuunnitelmat autoivat tilanteessa kovasti ja koenkin näiden pohjalta onnistuneeni tekemään toimivan rungon omavalvonta asioihin tulevaisuutta varten Pirkanmaan Osuuskaupalle. Motivaatiotekijänä työssäni toimikin juuri tieto siitä, että opinnäytetyöni tulee käyttöön ja, että sen teosta on hyötyä myös jollekin muulle, kuin vain minulle.

Koen oppineeni prosessin aikana valtavasti uusia asioita omavalvonnasta ja elintarvikelainsäädännöstä yleensäkin. Minulle sanottiin, että opinnäytetyössä on tärkeää näyttää, mitä olen oppinut vuosien varrella kouluttaessani itseäni esimiestehtäviin ja oppia samalla myös jotain uutta tekemästään aiheesta. Tämän koen todellakin tehneeni opinnäy-

tetyötä tehdessäni, koska olen oppinut uusia asioita monessa eri merkityksessä tiedon haun yhteydessä, kuin itse työtä kirjoittaessa. Olen oppinut asioita työhöni liittyvistä seikoista, mutta myös omasta itsestäni sekä tavastani työskennellä, että kirjoittaa. Koen myös oppineeni ajattelemaan työtäni esimiestasoisesta näkökulmasta, joka on toisinaan ollut haastavaa, mutta lopulta aina palkitsevaa. Sain myös paljon positiivista palautetta ja kannustusta ohjaajiltani, joka motivoi aina vain parempiin tuloksiin.

Toivon työni olevan juuri sitä, mitä minulta odotettiin Pirkanmaan Osuuskaupalta ja, että he voivat hyödyntää työtäni monessa eri muodossa tulevaisuudessa, kuin myös muille työtäni lukeville, jotka tarvitsevat tietoa omavalvonnasta sekä elintarvikelaista. Lopulta työn tulee kuitenkin miellyttää kirjoittajaansa siten, että siitä saa onnistumisen tunteen ja tiedon siitä, että on antanut kaikkensa. Monen unettoman yön ja tietokoneella istumani tunnin jälkeen voin nyt katsoa tuloksiani ja todeta, että todellakin selvisin tästä kaikesta ja mielestäni vielä varsin hyvin tuloksin.

LÄHTEET

Elintarvike ja Terveys-lehti 1:2012, 26.vsk. Julkaisija Suomen Ympäristö- ja Terveysalan Kustannus Oy, Vammalan kirjapaino Oy

Evira 2012a, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Omavalvonnan rakenne, HACCP-ohjelma. Luettu 13.9.2012

http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/omavalvonnan_rakenne/

Evira 2012b, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikkeiden vastaanotto. Luettu 13.9.2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_hygieninen_kasittely/elintarvikkeiden_vastaanotto

Evira 2012c, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikkeiden säilytystilat. Luettu 13.9.2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_hygieninen_kasittely/elintarvikkeiden_sailytystilat/

Evira 2012d, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Tuhoeläintorjunta. Luettu 14.9.2012

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/tuhoelaintorjunta/>

Evira 2012e, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikehygienia. Luettu 14.9.2012

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienia/>

Evira 2012f, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Astiahuolto. Luettu 14.9.2012

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhtaanapito/astiahuolto/>

Evira 2012g, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikkeiden pakkausmerkinnät. Luettu 14.9.2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat/

Evira 2012h, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikkeiden säilyvyysmerkinnät. Luettu 14.9.2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_hygieeninen_kasittely/elintarvikkeiden_sailyvyysmerkinnat/

Evira 2012i, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikkeiden kypsentyminen. Luettu 14.9.2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_hygieeninen_kasittely/elintarvikkeiden_kypsentyminen/

Evira 2012j, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikkeiden jäädyttäminen. Luettu 14.9.2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_hygieeninen_kasittely/elintarvikkeiden_jaahdyttaminen/

Evira 2012k, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Elintarvikkeiden uudelleen kuumentaminen. Luettu 14.9.2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_hygieeninen_kasittely/elintarvikkeiden_uudelleen_kuumentaminen/

Evira 2012l, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Ruokamyrkytykset. Luettu 18.9.2012

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/ruokamyrkytykset>

Hatakka M., Pakkala P., Siivonen P., Turja M., 2004. Elintarvikehygienian. Hygieniasaaminen ja omavalvonta. Ensimmäinen painos. Porvoo: WSOY. WS Bookwell Oy

Hygieniasaaminen, Elintarvikehygienian perusteet. 2012. Opas suurtalouksien, elintarviketeollisuuden ja alan oppilaitosten hygieniasaamiskoulutukseen sekä elintarvikevalvonnan käyttöön. Elintarvike ja terveys-lehti 15.painos. Pori.

Ijäs T., Välimäki M., 2004. Elintarvikehygienian- ja lainsäädäntö. 2. Painos. Keuruu: Otava

Kangasala, oksalla ylimmällä. 2012. Asiakasvalitukset ja ruokamyrkytykset. Luettu 18.9.2012

http://www.kangasala.fi/sosiaali_ja_terveys/terveyspalvelut/ymparistoterveydenhuolto/elintarvikevalvonta/asiakasvalitukset_ja_ruokamyrkyt/

Kouvolan kaupunki, terveysturvonta. Omavalvontasuunnitelmaohjeet, 2009, PDF-tiedosto, versio: 22.12.2008, luettu 10.9.2012

Kyrönpalo-Kaipio L., työterveyshoitaja, Tampereen työterveys Ry. Sähköpostikysely 27.9.2012.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011), 5 luku henkilökohtainen hygienia ja eläinten pääsy elintarvikehuoneistoihin 17§ henkilökohtainen hygienia. Annettu Helsingissä 20. joulukuuta 2011. Luettu 13.9.2012, FINLEX lainsäädäntö 2012

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011), 3 luku helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaati-
mukset, 7§ säilytys ja myyntilämpötilat, 8§ tarjoilulämpötilat. Annettu Helsingissä 20. joulukuuta 2011. Luettu 14.9.2012, FINLEX lainsäädäntö 2012

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>

Maa- ja metsätalousministeriö, 2012. mmm.fi. Kansallinen työ ruokaketjun hyväksi. Päivitetty 14.8.2012, luettu 17.9.2012

<http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/elintarvikkeet/laatujaaturvallisuus.html>

Ojansivu R., Ruokaravintoloiden keittiöpäällikkö, Pirkanmaan osuuskauppa. Keskustelut 10.4.2012-21.9.2012.

Omavalvontasuunnitelma Amarillo, Kuninkaankatu 25, Pirkanmaan osuuskauppa, luettu 21.5.2012

Omavalvontasuunnitelma New York, Marjo Järviö/Riina Ojansivu 8/11, Pirkanmaan osuuskauppa, luettu 21.5.2012.

Oma-
valvontasuunnitelma Rosso Koskipuisto, Markus Kakkonen, 1.3.2011, Pirkanmaan
osuuskauppa, luettu 11.9.2012

Oma-
valvontasuunnitelma Sevilla, Ville Kumpulainen 2/12, Pirkanmaan Osuuskauppa,
luettu 21.5.2012.

Oma-
valvontasuunnitelma Tillikka 2011. Harri Teronen 19.11.2011, Pirkanmaan Osuus-
kauppa, luettu 21.5.2012.

<http://publications.theseus.fi/handle/10024/36818>

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, kuvio 1. Oma-
valvonnan rakenne, ov_kuva3.pdf.
Luettu 14.9.2012. Linkki PDF-tiedostoon:

[http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/omavalvonnan_rake
nne/](http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/omavalvonnan_rakennne/)

Pönkä Antti, 1996. Oma-
valvonta ja hygienia ravitsemusliikkeissä, Ensimmäinen painos,
Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava, Suomen ympäristöterveys Oy

Sahlstedt T., Ympäristöinsinööri, Tampereen elintarvikevalvonta. Sähköpostikeskustelu
ja kysely, 17.9.2012.

S-kanava.fi, S Pirkanmaa. Tietoa Pirkanmaan osuuskaupasta. Luettu 10.9.2012
<http://www.s-kanava.fi/web/pirkanmaa/tietoa-alueosuuskaupasta>

Taskinen T., 2008. Sähköisten järjestelmien hyödyntäminen ammattikeittiöiden oma-
valvonnassa, Mikkeli, Mikkelin ammattikorkeakoulu, A: Tutkimuksia ja raportteja