

OMAVALVONTA- SUUNNITELMA

Yrityksen nimi / logo

Pirkanmaan Osuuskauppa

Yrityksen nimi

Osoite

Puhelinnumero

Sähköpostiosoite

Omavalvontasuunnitelman laatijan nimi

Kuukausi ja vuosi

SISÄLLYS

1	OMAVALVONNAN TAVOITTEET.....	4
1.1	Vastuualueidenjako.....	5
2	RAVINTOLAN TOIMINNAN KUVAUS	6
2.1	Tuoteryhmät.....	6
2.2	Asiakaspaikat	6
2.3	Aukioloajat.....	6
2.4	Henkilökunta.....	6
3	TAVARAN VASTAANOTTO JA VALVONTA	7
3.1	Tavaran toimitus	7
3.2	Tavaran vastaanotto	7
3.2.1	Tilat	8
3.2.2	Kuorman purkaminen ja päivämäärät	8
3.2.3	Lähetyslista ja lämpötilavalvonta.....	8
3.3	Elintarvikkeiden säilytys.....	10
3.4	HACCP	10
4	RUOANVALMISTUS	12
4.1	Vastuuhenkilöt	12
4.2	Raaka-aineiden säilyttäminen	12
4.3	Ruonan valmistus.....	12
4.3.1	Esivalmistelu	12
4.4	Lämpösäilytys	13
4.5	Jäähdytys.....	13
5	TUOTTEIDEN PÄIVÄYKSET JA MYYNTIKELPOISUUS	14
5.1	Laatu	14
5.2	Pakkausmerkinnät	14
5.3	Asiakasvalitukset	14
5.4	Ruokamyrkytykset	15
6	SIIVOUS JA HYGIENIA	16
6.1	Siivoussuunnitelma	16
6.2	Astiahuolto	16
6.3	Henkilökuntahygienia	16
6.4	Tuholaistorjunta	17
6.5	Jätehuolto	17

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

7 LISÄYKSIÄ OMAVALVONTAAN.....	18
LIITTEET	19

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

1 OMAVALVONNAN TAVOITTEET

Elintarvikelain (23/2006) mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava oikeat ja riittävät tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta ja hänen tulee tuntea elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Omavalvontavelvoite koskee niitä yrityksiä, jotka käsittelevät elintarvikkeita.

Omavalvonnan tarkoitus on varmistaa, että yrityksen valmistamat, varastoimat tai myymät elintarvikkeet ovat turvallisia ja lainsäädännössä asetettujen vaatimusten mukaisia. Tarkoituksena on järjestelmällinen elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyvien vaarojen ennaltaehkäisy toiminnanharjoittajan omasta toimesta. Omavalvonnan pääperiaate on ehkäistä virheet, ennen kuin ne edes pääsevät syntymään.

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.

Omavalvontasuunnitelmaan tulee kirjata seuraavat asiat:

- Tavarantoimituksen vastaanotto
- Elintarvikkeiden säilytys
- Lämpötilavalvonta
- Ruuanvalmistus
- Astiahuolto
- Tuotteiden päiväykset ja myyntikelpoisuus
 - Laatu

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

- Pakkausmerkinnät
- Asiakasvalitukset
- Hygienia
 - Siivoussuunnitelma
 - Henkilökunnanhygienia
 - Tuholaistorjunta
 - Jätehuolto

Omavalvontasuunnitelma edellyttää edellä mainittujen kohteiden valvonnan dokumentointia joko kirjallisesti tai sähköisesti. Valvontalomakkeet, tutkimustulokset ja terveystarkastajien lausunnot on hyvä säilyttää omavalvontakansiossa.

1.1 Vastualueidenjako

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

Hankinnat	Ravintola- ja keittiöpäällikkö / vuoromestarit tai hankinnoista vastaava
Asiakasvalitukset	Ravintola ja keittiöpäällikkö / Vuorossa oleva vuoropäällikkö- tai mestari
Koulutus	Osuuskauppa Terveysviranomaiset
Astiahuolto	Työvuorossa oleva henkilö
Puhtaanapito	Työvuorossa oleva henkilö
Tuhoeläintorjunta	Ravintola- ja keittiöpäällikkö Rentokil Finland
Terveystarkastus	Tampereen työterveys ry

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

2 RAVINTOLAN TOIMINNAN KUVAUS

Lyhyt selostus ravintolasta ja sen liikeideasta.

2.1 Tuoteryhmät

- Mitä ravintola tarjoaa (juomat, ruoat, palvelut jne)
- .
- .

2.2 Asiakaspaikat

Kuinka monta asiakas paikkaa ravintolassa on

- Salissa
- Terassilla

2.3 Aukioloajat

Miten ravintola palvelee asiakkaitaan maanantai – sunnuntai sekä keittiön aukioloajat.

2.4 Henkilökunta

Ravintolapäällikkö	(NIMI)
Keittiöpäällikkö	(NIMI)
Vuoromestari	(NIMI)
Salihenkilökunta	(LUKUMÄÄRÄ)
Keittiöhenkilökunta	(LUKUMÄÄRÄ)

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

3 TAVARAN VASTAANOTTO JA VALVONTA

3.1 Tavarantoimitus

Ravintolan tavarantoimittajat ovat:

Tavarantoimittaja	Tuotteet

Vastaavahenkilö: (Kuten ravintolapäällikkö/valtuutettu kokki jne)

Millä aikavälillä ja kuinka usein kuormat tulee.

3.2 Tavarantoimitus

Elintarvikkeita vastaanottaessa tulee suorittavassa vuorossa olevan kokkin suorittaa aistinvarainen tarkastus, jolloin huomioida, 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. Lämpötilat mitataan jokaisesta kuormasta ja tiedot merkataan niihin tarkoitettuihin listoihin (liite 1).

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

3.2.1 Tilat

Elintarvikkeet tulee ottaa vastaan siihen soveltuvassa tilassa, jossa helposti pilaantuvat elintarvikkeet eivät seiso huoneenlämmössä yli 15 minuuttia purkamisen ja tarkastamisen yhteydessä eivätkä ne saa seistä ulkona kattamattomassa tilassa kauempaa, kuin kuorman purkaminen vaatii. Kuormantoimittajien ei tarvitse tulla ruoanvalmistustiloihin.

3.2.2 Kuorman purkaminen ja päivämäärät

Kuorman purkaminen aloitetaan pakasteista ja edetään kylmäsäilytystä vaativiin elintarvikkeisiin. Viimeisenä puretaan huoneenlämmössä säilyvät elintarvikkeet. Kylmätilat tulee olla siistit ja järjestyksessä ennen ja jälkeen kuorman purkamista, jolloin FIFO-periaatteen noudattaminen helpottuu. FIFO:n huomioonottaminen vaatii myös päivämäärien tarkastuksen uusista ja vanhoista elintarvikkeista. 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 merkata elintarvikkeen saapumispäivämäärä. Raaka-aineista kertyvää hävikin määrää tulee valvoa tilauksia tehdessä ja tilauksen purun yhteydessä.

3.2.3 Lähetyslista ja lämpötilavalvonta

Suorittavassa vuorossa oleva kokki, joka purkaa kuorman tarkistaa mukana tulleen lähetyslistan verraten sitä saapuviin raaka-aineisiin. Kaikki poikkeamat tulee ilmoittaa keittiöpäällikölle ja merkata lähetyslistaan. Mikäli keittiöpäällikkö ei ole kyseisenä kuormapäivänä tavoitettavissa on kuorman vastaan ottanut kokki yhteydessä tavarantoimittajaan, jolloin virheet saadaan korjattua välittömästi. Kuormakirjojat tarkastetaan ja lähetetään konttorille säilytykseen. Kuormakirjoja ja muita asiakirjoja säilytetään vähintään yksi (1) vuosi.

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä on noudatettava seuraavia lämpötiloja

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 säilyttäväksi kylmässä	Vähintään +60 °C

Tarjoilulämpötilat

Kuumana tarjottava ruoka	Vähintään +60 °C
Kylmänä tarjottava ruoka	Enintään +12 °C
Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet	Tarjoilun jälkeen hävitettävä

Pakasteet

Lämpötila aluelaittevalmistajien mukaan	-18 °C tai alle
---	-----------------

Jäätelö

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

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

3.3 Elintarvikkeiden säilytys

Kuormassa tulleet elintarvikkeet puretaan niille tarkoitettuihin säilytystiloihin omille paikoilleen **FIFO** –periaatetta noudattaen.

Tila	Tuotteet

(Taulukkoon merkataan ja nimetään säilytys- / kylmätilat ja mitä siellä säilytetään.

Esim:)

Jääkaappi 1 Maito	Maidot ja maitovalmisteet, kananmunat
-------------------	--

Kylmälaitteiden lämpötilat tulee mitata kerran viikossa (Sovittu päivä) ja tulokset merkataan jokaisen kaapin ovessa olevaan lämpötilaseurantalistaan (liite 2). Mikäli mittauksissa ilmenee poikkeamia tavoitearvoista, on niistä ilmoitettava keittiöpäällikölle välittömästi.

3.4 HACCP

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

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

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

Tuotteiden säilytys tulee tapahtua niille varatuille paikoille ja varmistaa, että säilytystilojen lämpötilat ovat raaka-aineille sopivat. Mikäli esimerkiksi tuoretta kalaa säilytetään liian lämpimässä kylmälaitteessa (yli +3 astetta), tulee kalan laatu kärsimään huomattavasti ja siitä valmistetun ravintola- tai lounas annoksen tarjoaminen ei ole enää turvallista. Oikeaoppisella keittiötyöskentelyllä vältetään HACCP –periaatteen kriittiset hallintapistet ja näin ollen voidaan taata asiakkaalle turvallinen asiakaskäynti ravintolassa.

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

4 RUOANVALMISTUS

4.1 Vastuuhenkilöt

Keittiön ruoanvalmistusprosessista on vastuussa suorittavassa vuorossa oleva kokki/kokit. Salihenkilökunta vastaa ruoan tarjoilusta asiakkaille. Työntekijät suorittavat työn ohella aistinvaraista laadunvalvontaa ja varmistavat ruoan turvallisuuden asiakkaalle. Lopullinen vastuu on ravintolan esimiehillä.

4.2 Raaka-aineiden säilyttäminen

Raaka-aineet tulee säilyttää niihin tarkoitetuissa kylmätiloissa ja varastoissaan omilla paikoilla. Ristikontaminaation välttämiseksi raaka-aineet eivät saa olla kosketuksissa keskenään ja ne tulee säilyttää peitettynä. Erityisruokavaliot tulee ottaa huomioon raaka-aineiden säilyttämisessä esimerkiksi erillisillä hyllyillä ja niille varatuissa säilytysastioissa.

4.3 Ruoan valmistus

Ravintolakeittiön henkilökohtainen selvennys ruoan valmistuksesta.

4.3.1 Esivalmistelu

A la carte annoksia varten löytyy keittiöstä esivalmiste (misa) – lista sekä esivalmiste-kortit, joissa käydään läpi esivalmisteiden valmistusmenetelmät. Keittiön iltavuoro täyttää esivalmistelistan valmiiksi aamuvuoroa varten samalla, kun tarkistaa kylmäsäilytyskaappien sisällön ja pakasteiden riittävyyden päivän päätteeksi. Esivalmisteiden määrät vaihtelevat tarpeen, säilyvyyden ja menekin mukaan. Valmiit esivalmisteet säilytetään niiden oikeilla paikoilla peitetyissä astioissa, joihin kirjataan esivalmisteen nimi ja päi-

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

vämää. Käytössä tulee ottaa huomioon FIFO kierto ja päiväykset. (Kaikista keittiöistä tulee löytyä esivalmistelista sekä esivalmistekortit!)

4.4 Lämpösäilytys

Jotta tuotteet voidaan valmistaa ohjeiden mukaisissa kypsennysajoissa, on lämpövalmistuslaitteiden oltava kuumennettu oikeaan lämpötilaan, ennen kypsentämistä. Kuumana tarjottavien ruokien tulee olla vähintään +60 asteista. Kuitenkin sisälämpötilan tulee olla yli +70 °C, siipikarjalla yli +75 °C. Kylmänä tarjottavat ruoat saavat olla enintään +12 asteista. Poikkeuksena kylmien ruokien tarjoilussa on jäätelö, jonka välitön tarjoilulämpötila on -14 astetta. À la carte annokset valmistetaan asiakkaan tilauksesta, eikä niitä saa jäähdyttää tai lämmittää uudelleen. Keittiöhenkilökunnan tulee suorittaa aistinvarainen laaduntarkastus vielä ennen kuin salihenkilökunta toimittaa valmiin annoksen asiakkaalle.

4.5 Jäähdytys

Kuumennetut elintarvikkeet, jotka eivät lähde välittömästi asiakkaille, tulee jäähdyttää enintään neljässä tunnissa +6 °C tai sen alle jäähdytyskaapissa. Oikeaoppinen jäähdytys varmistaa tuotteelle parhaan mahdollisen laadun, turvallisuuden ja säilyvyyden. Jos elintarvike kuumennetaan uudelleen, on vaaravyöhyketila (+6 °C- +60 °C) ylitettävä mahdollisimman nopeasti ja tuotteen tulee olla kauttaaltaan tarjoilulämpötilaa korkeampi.

5 TUOTTEIDEN PÄIVÄYKSET JA MYYNTIKELPOISUUS

Henkilökunnan tulee valvoa, että ruokatuotantoon käyttämissään elintarvikkeissa on oikeaoppisesti ylös merkatut päiväykset. Päivämäärät tulee ilmoittaa joko parasta ennen päiväyksellä, viimeisenä käyttöpäivämääränä, viimeisenä myyntipäivänä tai pakkauspäivänä. Päivämäärien umpeuduttua henkilökunta ei saa käyttää elintarvikkeita ruoanvalmistuksessa tai myyntitilanteessa. Tuotteiden myyntikelpoisuutta tulee valvoa aistinvaraisesti jokaisen elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilökunnan jäsenen toimesta.

5.1 Laatu

Oikeaoppinen laadunvalvonta on tärkeä osa omavalvontaa, jolla varmistetaan ruoan ja elintarvikkeiden turvallisuus ja maku asiakkaalle. Laadunvalvontaa tulee valvoa jokaisessa työvuorossa henkilökunnan toimesta aistinvaraisesti.

5.2 Pakkausmerkinnät

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

5.3 Asiakasvalitukset

Asiakasvalitukseen tulee suhtautua aina vakavasti ja asiakasta kunnioittaen sekä pyrkiä löytämään ongelmaan kaikkia osapuolia miellyttävä ratkaisu. Asiakasvalitusten ehkäisemiseksi henkilökunnan on noudatettava hygieenisiä ja turvallisia ruoanvalmistus ja

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

tarjoilumenetelmiä sekä varmistaa, että tarjottava ruoka täyttää laadultaan ja muilta ominaisuuksiltaan vaaditut elintarvikemääräykset. Asiakasvalituksista on päävastuussa ravintolan esimiehet, joiden tehtävä on löytää ratkaisu ongelmaan sekä kirjata ja arkistoida asiakasvalitukset arkistoon.

5.4 Ruokamyrkytykset

Ruokamyrkytyspäily tilanteessa tulee aina ottaa yhteyttä viranomaisiin (Elintarvikevalvonta puh. 03-565 66700, elintarvikevalvonta@tampere.fi). Ruokamyrkytysepidemiaa on syytä epäillä tilanteessa, jossa kaksi tai useampi henkilö epäilee saaneensa ruokamyrkytyksen ruoasta tai juomasta, jota kaikki osapuolet ovat nauttineet. Mikäli sairastuneita on yli viisi henkilöä, on oltava välittömästi yhteydessä Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitokseen ruokamyrkytyspäilyilmoituksen takia. Ruoasta tai juomasta, jonka epäillään aiheuttaneen ruokamyrkytyksen, tulee ottaa näyte laboratoriotutkimuksia varten. Ruokamyrkytyksestä epäilevän henkilön tulee täyttää kaavake oireistaan (liite 3) ja ottaa tarvittaessa yhteyttä tartuntatautihoitajaan, mikäli tarvitaan mahdollista ulostenäytettä. Tartuntatautihoitaja Sirpa Saarentauksen tavoittaa osoitteesta Itsenäisyydenkatu 17 A tai puhelimitse numeroon 03-314 78657.

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

6 SIIVOUS JA HYGIENIA

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

6.1 Siivoussuunnitelma

Keittiön henkilökohtainen siivoussuunnitelma (liite 4 ja 5).

6.2 Astiahuolto

(Konepesussa sopiva lämpötila on +60-65 °C ja huuhteluvaiheessa mikrobien tuhoutumisen varmistamiseksi +80-85 °C.) + keittiön selvitys astiahuollosta.

6.3 Henkilökuntahygienia

Henkilökunnan tulee pukeutua keittiössä asiaan kuuluvaan työasuun, johon kuuluu hi-hallinen työtakki, pitkät housut, päähine ja turvalliset työjalkineet. Ulkoiselta olemukselta työntekijän tulee olla siisti ja mahdolliset lävistykset ja muut korut tulee peittää tai ottaa pois työvuoron ajaksi. Kuin myös jos työntekijällä on tulehtunut haava, tulee hänen peittää se huolellisesti. Keittiössä työskentelevällä henkilöllä ei saa olla rakennekynsiä tai kynsilakkaa. Työntekijää, jonka henkilökohtaisessa hygieniassa on huomautettavaa tai jos hänen epäillään tai tiedetään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, voidaan kieltää oleskelu ja työskentely keittiössä.

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

6.4 Tuholaistorjunta

Tuholaistorjunnasta Pirkanmaan osuuskaupalla vastaa Rentokil. Tuhoeläinten (kuoriaiset, sokeritoukat, muurahaiset, rotat yms.) esiintymistä voidaan ennaltaehkäistä omavalvontasuunnitelman mukaisilla hygienialla ja puhtaanapito säädöksillä, mutta jos ongelmia ilmenee, on otettava välittömästi yhteyttä tuholaistorjuntaan. (Keittiön omat mahdolliset lisäykset).

6.5 Jätehuolto

Keittiön henkilökohtainen jätehuolto (liite 6).

Pirkanmaan jätehuolto Oy kerää POKn keittiöiden jätteet.

7 LISÄYKSIÄ OMAVALVONTAAN

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

LIITTEET

Liite 1.

TAVARAN VASTAANOTTO JA LÄMPÖTILASEURANTA VKO

Tuote	Suosituslämpötila	Vastaanottolämpötila	Korjattavaa	Kuittaus / pvm
Pakasteet	<u>-12 °C - -18 °C</u>			
Maito ja meijerituotteet	<u>+ 6 °C - + 8 °C</u>			
Pastöroitumaito ja kerma	Enintään + 6 °C			
Hedelmät ja vihannekset	<u>+ 2 °C - + 12 °C</u>			
Kurkku, tomaatti	+ 10 °C - + 12 °C			
Lihat	<u>0 °C - + 6 °C</u>			
Tuoreet kalajalosteet	0 °C (Sulavan jään lämpötilassa)			
Siipikarja	+ 4 °C			
Kuiva-aineet	Huoneenlämpötila			
Muuta				

VASTUUHENKILÖ Työvuorossa oleva työntekijä / Keittiöpäällikkö

Ravintolan nimi
 Omavalvontasuunnitelma
 Kuukausi ja vuosi

Liite 2.

Kylmiö 1

(Esivalmistekylmiö, Kalla)

_____ KUU 2012

	PVM	LÄMPÖTILA	HUOM	KORJAUS	KUITTAUS
VIKKO 1					
VIKKO 2					
VIKKO 3					
VIKKO 4					

Kylmiössä säilytettävät raaka-aineet:

SUOSITUSLÄMPÖTILA: MAX +6°

Lämpötilavalvonta suoritetaan joka (VIKKONPÄIVÄ)

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

Liite 2.1
 Kylmiö 2
 Vihannes

_____KUU 2012

	PVM	LÄMPÖTILA	HUOM	KORJAUS	KUITTAUS
VIKKO 1					
VIKKO 2					
VIKKO 3					
VIKKO 4					

Kylmiössä säilytettävät raaka-aineet:

SUOSITUSLÄMPÖTILA: MAX +8°

Lämpötilavalvonta suoritetaan joka (VIKONPÄIVÄ)

Ravintolan nimi
 Omavalvontasuunnitelma
 Kuukausi ja vuosi

Liite 2.2
Pakkanen 1

_____KUU 2012

PVM LÄMPÖTILA HUOM KORJAUS KUITTAUS

VIKKO 1

--	--	--	--	--

VIKKO 2

--	--	--	--	--

VIKKO 3

--	--	--	--	--

VIKKO 4

--	--	--	--	--

Pakkasessa säilytettävät raaka-aineet:

SUOSITUSLÄMPÖTILA: VÄHINTÄÄN -18°

Lämpötilavalvonta suoritetaan joka (VIKKONPÄIVÄ)

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

Liite 2.3

Jäähdytyskaappi

_____KUU 2012

PVM LÄMPÖTILA HUOM KORJAUS KUITTAUS

VIIKKO 1

--	--	--	--	--

VIIKKO 2

--	--	--	--	--

VIIKKO 3

--	--	--	--	--

VIIKKO 4

--	--	--	--	--

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

Liite 3.

ILMOITUS RUOKAMYRKYTYSEPÄILYSTÄ

pvm / 2012

vastaanottaja:

1. Myyntipaikka (myyntipaikan nimi)

Elintarvike ostettu pvm ja aika

Epäilty elintarvike, erätunnus/vkp

Elintarvikkeen valmistaja, alkuperämaa

2. Ruokailupaikka (esim. tarjoilupaikan nimi / koti)

Ruokailuaika

Tarjolla ollut ruoka ja juoma

Epäilty elintarvike / vesi

2. Sairastuneet

Sairastuneiden määrä

Kuinka moni seurueessa söi samaa ruokaa

Kohteessa on tarjottu

- samaa ruokaa ko. päivänä annosta

- yhteensä ruoka-annoksia kpl/päivä

3. Oireet

alkoivat pvm klo

oireiden kesto h TAI vrk

oireet

 ripulointi kuume oksentelu päänsärky vatsakipu ihoreaktiot (punoitus tms.) pahoinvointi huimaus muut oireet, mitkä

Ravintolan nimi
 Omavalvontasuunnitelma
 Kuukausi ja vuosi

onko tutkittu ulostenäyte: kyllä / ei

mikäli ei, niin potilaan otettava yhteys **tartuntatautihoitajaan,**

Itsenäisyydenkatu 17 A, p. 03 5657 8657

4. Mitä muuta ruokaa syönyt samana päivänä ja missä:

5. Sairastuneen tiedot:

nimi:

puh.nro: sähköpostiosoite:

**6. Ilmoittajan nimi, puh.nro sekä tarjoilupaikan nimi, mikäli ilmoittaja on tarjoilukoh-
teesta**

7. Lisätietoja (kuinka kohteen omavalvonta on toiminut, onko henkilökunta sairastanut, onko ilmoittaja tehnyt ulkomaanmatkoja, onko lähipiirissä sairastuneita ym.):

8. On näyttöä ruokamyrkytyksestä / Ei ole näyttöä ruokamyrkytyksestä (Elint.valv.
täyttää)

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

Liite 3.1 Uusi versio / vaihtoehto

ILMOITUS RUOKAMYRKYTYSEPÄILYSTÄ

Ruokailupaikka _____

Päivämäärä ja aika _____

Tarjottu ruoka ja juoma _____

Ruokamyrkytysepäilyn aiheuttanut epäilty elintarvike / vesi _____

Ravintolassa on tarjottu samaa ruokaa / juomaa samana päivänä _____ annosta

Ravintolassa on tarjottu yhteensä ruoka-annoksia _____ kappaletta päivässä

Sairastuneiden henkilöiden määrä ja kuinka moni seurueessa söi samaa ruokaa ____

Koska oireet ovat alkaneet (päivämäärä ja kellonaika) _____

Oireiden kesto aika _____ tuntia TAI _____ vuorokautta

Onko ruokamyrkytystä epäilevältä henkilöltä otettu ulostenäyte **KYLLÄ / EI**

Oireet

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

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

Paikka _____

Aika _____

Tarjottu ruoka / juoma _____

Sairastuneen henkilön nimi _____

Ravintolan nimi

Oma-avontasuunnitelma

Kuukausi ja vuosi

Puhelinnumero _____

Sähköpostiosoite _____

Ilmoittajan nimi _____

Puhelinnumero _____

Ravintolan nimi (jos on ilmoittaja) _____

Onko ravintolassa voimassa olevaa omavalvontasuunnitelmaa: KYLLÄ / EI

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

Onko ravintolahenkilökunta ollut terveenä tapahtuma-aikana: KYLLÄ / EI

Lisätietoja tarvittaessa

ELINTARVIKEVALVOJA TÄYTTÄÄ

Ravintola _____

- On näyttöä ruokamyrkytyksestä
- Ei ole näyttöä ruokamyrkytyksestä

Mahdolliset jatkotoimenpiteet

Päivämäärä ja paikka

Viranomaisen allekirjoitus

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

Liite 4.1

Ohjeita keittiösiivoamiseen

-
-
-
-
-
-

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

Liite 5.

VIKKOSIIVOUSLISTA**KUU**

TEHTÄVÄ	AJANKOHTA	VKO 1	VKO 2	VKO 3	VKO 4
		pvm/ kuittaus	pvm/ kuittaus	pvm/ kuittaus	pvm/ kuittaus
Kuorman lämpötilaseuranta	Maanantai				
Tiskikoneen tehopesu	Maanantai				
Huuvien irrotus ja pesu	Maanantai				
Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta	Tiistiaamu				
Höyryuunin pesu	Tiistai				
Rasvakeittimen pesu ja rasvojen vaihto	Keskiviikko				
Kylmiöiden järjestäminen ja pesu	Keskiviikko				
Kuorman lämpötilaseuranta	Torstai				
Parilan ja levyjen huolellinen puhdistus	Torstai				
Jäähdytyskaapin pesu	Perjantai				
Mikron huolellinen pesu	Perjantai				
Rasvakeittimen pesu ja rasvojen vaihto	Lauantai				
Uunin tehopesu (ohjelma)	Lauantai				
Kylmiöiden järjestäminen ja pesu	Sunnuntai				
Kastikehauteen huolellinen puhdistus ja vesien vaihto	Sunnuntai				

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

1 x 2 viikossa

TEHTÄVÄ	VKO 2 pvm / kuittaus	VKO 4 pvm / kuittaus
Vetolaatikoiden suodattimien pesu		
Hyllyjen ”tehopesu”		
Pakastimien järjestäminen		

1 x kuukaudessa

TEHTÄVÄ	VKO 1 pvm / kuittaus
Vetolaatikoiden irrottaminen ja pesu	
Jääpalakoneen puhdistus ja pesu	
Omavalvonnan tarkastaminen	

(Esimerkki ravintola Tillikan viikkosiivouslistasta)

Ravintolan nimi
 Omavalvontasuunnitelma
 Kuukausi ja vuosi

Liite 6.

SELVITYS RAVINTOLA (NIMI) JÄTEHUOLLOSTA

Jätehuollosta vastaavan yrityksen yhteystiedot	Pirkanmaan jätehuolto Oy Naulakatu 2 33100 Tampere
Jäteastioiden tyhjennystiheys	
Koskeeko jätehuolto ainoastaan elintarvikehuoneistoa vai onko se yhteinen muun/muiden kiinteistöjen kanssa	
Onko paperille ja pahville järjestetty erilliskäyttö	
Onko järjestetty muita erilliskeräilyjä, kuten biojäte, lasi, muovi	
Mahdollisesti syntyvien ongelmajätteiden käsittely	

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi

Liite 7.

Pintapuhtausnäytteet

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

Näytteitä otetaan _____ kertaa vuodessa.

Näytteenotosta on vastuussa _____

Näytteet otetaan _____ menetelmällä seuraavan ohjelman mukaisesti:

	Näytteen- ottokohde	Näytteen- ottoaika	Näytteen- ottoaika	Näytteen- ottoaika	Näytteen- ottoaika
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Tulokset kirjataan ja säilytetään omavalvontakansiossa.

Hygicult TPC:n asteikko:

- Hyvä < 20 pmy / 10 cm²
- Välttävä 20 – 100 pmy / 10 cm²
- Huono > 100 pmy / 10 cm²

Ravintolan nimi
Omavalvontasuunnitelma
Kuukausi ja vuosi