

OMAVALVONNAN TARKISTE- SUUNNITELMA



Pirkanmaan osuuskauppa
Åkerlundinkatu 11 A, Tampere
PL 130, 33101 Tampere
Puh. 010 767 0010
Faksi 010 767 0099
Y-tunnus 0536307-0

Marika Siukonen ja Riina Ojansivu
Lokakuu 2012

SISÄLLYS

1	TARKISTESUUNNITELMAN SISÄLTÖ	3
2	OMAVALVONNAN TARKOITUS	4
	2.1. Elintarvikelaki.....	5
	2.1.1 Elintarvikelain uudistuminen	5
	2.2. Omavalvonnan perusteet.....	5
	2.3. Omavalvontasuunnitelma	6
	2.3.1 Omavalvontakansio.....	7
	2.3.2 Vastuualueiden jako Pirkanmaan Osuuskaupalla	7
3	OMAVALVONNAN SISÄLTÖ.....	9
	3.1. Tavarán vastaanottaminen	9
	3.2. Elintarvikkeiden säilytys ja lämpötilavalvonta.....	10
	3.3. Ruuan valmistus.....	12
	3.4. Astiahuolto.....	13
	3.5. Tuotteiden päiväykset ja myyntikelpoisuus.....	13
	3.5.1 Laatu.....	14
	3.5.2 Pakkausmerkinnät	14
	3.6. Asiakasvalitukset	14
	3.6.1 Ruokamyrkytykset	15
	3.7. Hygienia ja hygieniakoulutus	16
	3.7.1 Siivoussuunnitelma	16
	3.7.2 Henkilökuntahygienia	17
	3.7.3 Tuholaistorjunta	18
	3.7.4 Jätehuolto	19
4	TYÖHÖNTULOTARKASTUS	20
5	SALMONELLATODISTUS.....	22
6	KORJAUKSET JA PUHTAANAPITO.....	23

1 TARKISTESUUNNITELMAN SISÄLTÖ

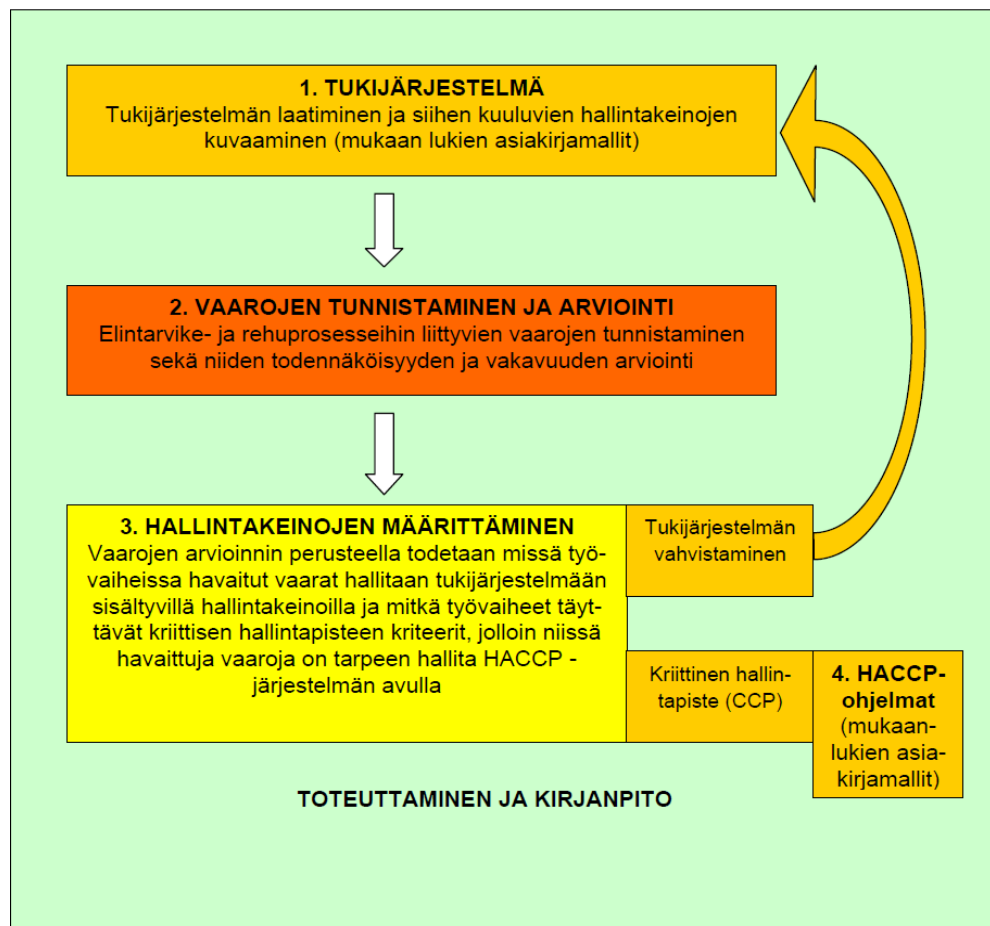
Tarkistesuunnitelma sisältää uuden elintarvikelain mukaisen omavalvonnan teorian, sekä päivitetyn rungon omavalvontasuunnitelman tekemiselle Pirkanmaan Osuuskaupan keittiöille. Tämän lisäksi tarkistesuunnitelmassa on kohta työhöntulotarkastuksista sekä salmonellanäytteidenotosta. Tarkistesuunnitelman pääperiaatteena on toimia omavalvontavastaava Riina Ojansivun apuna tilanteissa, joissa tulee saada nopeasti tietoa elintarvikelainsäädännöstä ja omavalvonnasta. Kaikki tarvittavat tiedot löytyvät Pirkanmaan Osuuskaupan toiveiden mukaan laaditusta omavalvonnan tarkistesuunnitelma kansiosta.

Uusi elintarvikelaki tuli voimaan vuoden 2012 alussa ja omavalvonnan teoria on kirjoitettu tämän mukaan muutokset huomioon ottaen. Omavalvontasuunnitelma runkoon on tehty yksinkertainen pohja omavalvontasuunnitelman muodostamiselle keittiöille, johon kukin yksikkö saa tehdä omat tarvittavat lisäyksensä. Omavalvontasuunnitelman runko on tehty uuden teoriapohjan perusteella ja sitä noudattaen. Lisäksi suunnitelmassa on pohjat tarvittaville liitteille, kuten ruokamyrkytyspäilylle, lämpötilaseurannalle sekä viikkosiivoukselle. Edellä mainitut liitteet ovat tehty siihen muotoon, että jokainen keittiö voi muuttaa ne omaan malliinsa henkilökohtaisten tarpeidensa mukaan.

Työhöntulotarkastusta ja salmonellatodistuksia varten on haastateltu työterveyshoitaja Leila Kyrönpalo-Kaijiota Tampereen työterveys Ry:stä sekä Tampereen elintarvikevalvonnan Ympäristöinsinööri Tuija-Leena Sahlstedtia, joiden avulla olemme voineet muodostaa relevantit tiedot tarkistesuunnitelmaan.

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 elintarvik-

keiden valmistuksessa ja käsittelyssä liittyviin mahdollisiin mikrobiologisiin, kemiallisiin ja fysikaalisiin riskeihin ja sitä voidaan soveltaa koko elintarvikkeen käsittelyketjuun. 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:

- Tavarán vastaanotto
- Elintarvikkeiden säilytys
- Lämpötilavalvonta
- Ruuanvalmistus
- Astiahuolto
- Tuotteiden päiväykset ja myyntikelpoisuus
 - Laatu
 - Pakkausmerkinnät
- Asiakasvalitukset
 - Ruokamyrkytykset
- Hygienia ja hygieniakoulutus
 - Siivoussuunnitelma
 - Henkilökunnanhygienia
 - Tuholai storjunta
 - 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 tuholai storjuntaan 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 elintarvikehygieniää 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 elintarvikehygieniä-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 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 hajuperkkyys. 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, paloitetut 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 esikäsitteily, 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 leikkuulaudat 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 tarjoilulämpötilaa 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 pilaantuvissa 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, kilpailukyvyyn 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 elintarvikkepakkauksiin 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, toksiinit 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 ruokamyrkytysraportin jättämiseksi. (Hygieniaopas 2012, 31.)

Omavalvontasuunnitelmasta tulee löytyä selkeät ohjeet ruokamyrkytysraporttien varalle ja tästä on hyvä ilmoittaa viranomaisille välittömästi. Omavalvontasuunnitelman olisi hyvä sisältää valtuutus elintarvikevalvojille laboratorio näytteiden varalle, jolloin viranomaiset saisivat tulokset välittömästi niiden valmistumisen jälkeen. Tiedottamisesta tulee olla selkeät toimintaohjeet omavalvontasuunnitelmassa. (Hygieniaopas 2012, 33.)

Hygieniaosaamisvaatimukset velvoittavat elintarviketöntekijöitä 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 2012).

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 elintarvikehygieenisiä 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 luetaan siivouskohteet, puhdistus tapa, siivouksen tiheys, käytettävät puhdistusaineet ja välineet. Silmämääräistä puhtausseurantaa on hyvä ylläpitää koko työpäivän ajan jokai-

sessä työvuorossa ja huomattuihin poikkeamiin on hyvä tarttua välittömästi. (Hygieniaopas 2012, 19.)

Tehokkaan elintarvikehuoneistojen puhdistamisen voi varmistaa seuraavilla osatekijöillä:

- Siivoukseen osallistuvan henkilön tulee tuntea 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 Tuholaistorjunta

Tuhoeläimet levittävät sairauksia, likaavat ja pilaavat elintarvikkeita ja niiden pakkauksia ja kaikki niistä ovat haitallisia elintarvikke huoneistoissa. 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 tuholaisten 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 tuholaistorjunnassa.
- Satunnaiset vierailijat eli kärpäset, muurahaiset, hämähäkit ja muut pääsääntöisesti ulkona elävät hyönteiset, jotka voivat aiheuttaa hygieniaongelmia elintarviketiloissa. 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, jätteasti-oissa 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 työhygieniasta on pidettävä erityisen hyvää huolta tarkastamalla työvaatteiden siisteys ja suorittamalla huolellinen käsien pesu. Omavalvontasuunnitelmaan tulee sisällyttää selvitys jätehuolosta ja sen tulee sisältää seuraavat kohdat:

1. Jätehuollosta vastaavan yrityksen yhteystiedot
2. Jätteastioiden 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 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 terveystodistus, 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.)

Sähköpostikeskustelu elintarvikevalvonnan ympäristöinsinööri Tuija-Leena Shalstedtin kanssa (17.9.2012) viranomaisten kannasta työhöntulotarkastuksen merkityksestä:

Kysymys: Millainen terveystodistuksen tulee olla? Eli mitä esimerkiksi vaaditaan työhöntulotarkastuksessa ja mitä terveystodistuksessa tulee ilmoittaa?

Vastaus: Työntekijällä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla elintarviketyöntekijän terveystodistus. Todistuksen voi hankkia työterveyshuollosta tai terveyskeskuksesta. Terveydenhuollon ammattilainen haastattelee työntekijän ja tarvittaessa ulosteesta tehdään salmonellatutkimus.

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaan tulee sisältää tiedot elintarviketyöntekijän terveystodistuksista sekä salmonellatutkimuksista.

Oma mielipiteeni (Shalstedt) on että, jos työntekijät liikkuvat kohteesta toiseen tuuraten jne. niin järkevintähän on, että kuljettavat todistuksia mukanaan. Mutta toisaalta toimija vastaa omavalvonnastaan eli voi tietenkin tehdä siitä sellaisen mikä toimii käytännössä parhaiten. Se mitä niissä todistuksissa lukee saattaa vaihdella. Usein on vaan lause ”soveltuu keittiötyöhön”.

Voit varmaan kysellä lisää täältä: Tartuntatautien valvonta p.03 565 701 50 ma –ke klo 8.15 -9.15 ja ma-pe klo 12 -13

Sähköpostikeskustelu Tampereen työterveys Ry:n työterveyshoitaja Leila Kyrönpalo-Kaipion kanssa 27.9.2012:

Kysymys: Mitä työhöntulotarkastus sisältää ja kuka tämän toimenpiteen tulee suorittaa?

Vastaus: Työhönsijoitustarkastus/elintarviketyö: terveydenhoitajan tarkastus, verenpaineen mittaus, näkö ja kuulo tarvittaessa, audit-alkoholikysely, BMI, tarvittaessa myös lääkärintarkastus.

Laboratoriokokeita: Hb, verensokeri, GT-maksakoe, kolesteroli, salmonellaviljely. Tuki- ja liikuntaelimistön toimintakartoitus.

Toteuttajat: Työterveyshoitaja ja tarvittaessa työterveyslääkäri ja fysioterapeutti.

5 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.)

Kysymys: Minkälainen on nykyinen käytäntönne salmonellatodistuksista?

Vastaus: Elintarviketyöntekijän palatessa vähintään neljän vuorokauden pituiselta matkalta Pohjoismaiden ulkopuolelta on teetettävä ulosteen salmonellatutkimus. Tulosten odottamisen ajaksi olisi hyvä, jos työntekijälle voidaan osoittaa työtehtäviä, joissa ei olla suoranaudessa kosketuksessa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa. (Elintarvikevalvonnan ympäristöinsinööri Tuija-Leena Shalstedt 17.9.2012).

Kysymys: Miten tulosten toimittaminen tapahtuu?

Vastaus: Todistuksen salmonellaviljelystä vie esimiehelle tarkastettava. Todistuksen terveystarkastuksesta kirjoittaa työterveyshoitaja tai työterveyslääkäri, todistuksen tarkastettava vie esimiehelleen. Ulkomaanmatkan jälkeen (väh 4 vrk jne) elintarviketyöntekijältä otetaan salmonellaviljely, tarvittaessa muissa töissä ennen tuloksen valmistumista. (Tampereen työterveys Ry:n työterveyshoitaja Leila Kyrönpalo-Kaipion 27.9.2012).

6 KORJAUKSET JA PUHTAANAPITO

Sähköpostikeskustelu elintarvikevalvonnan ympäristöinsinööri Tuija-Leena Sahlstedtin kanssa:

Kysymys: Mikäli ravintolakeittiöissä tehdään laitteisiin liittyviä korjauksia (uunit, liedet jne) tarvitseeko näistä korjauksista olla kirjalliset dokumentit omavalvontakansioissa vai riittääkö mahdolliset kuitit tai todistukset, jotka voidaan näyttää viranomaisille tietokoneen välityksellä (vai tuleeko kyseiset dokumentit tulostaa?).

Vastaus: En usko että kenelläkään tarkastajalla on resursseja selvittää korjauksia, ei ainakaan täällä Tampereella. Toimija vastaa siitä, että laitteet toimivat: jäädyttävät, kuumentavat jne. asianmukaisesti ja tämä sitten todennetaan tarkastuksen yhteydessä.

Tämähän olisi tavoite kunnossapidon osalta:

”Rakenteet ja pintamateriaalit ovat silmämääräisesti tarkastettuna kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat, laitteiden osat ja työvälineet ovat helposti puhtaana pidettävää materiaalia ja kunnossa, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.”

Kysymys: Mikä on käytäntönne ja mielipiteenne vuosittain suoritettavista siivouksista ravintolakeittiöissä? (perinteisten viikoittaisten, 1x2vk ja kuukausittain suoritettavien siivousten lisäksi)

Vastaus: Tässäkin pätee se että riittää kun tilat ovat siistit ja puhtaat. Millä konsteilla siihen päästään, on mielestäni sitä ravintolan omaa omavalvontaa, eikä siihen ulkopuolinen kukaan voi antaa tarkkoja ohjeita. Ravintolan tilat, ruokalista jne. ovat erilaisia.

Yleisesti kaikkien ravintoloiden osalta voi sanoa, että puhtaustaso on usein kiinni esimiehen jämäkkyydestä. Siivoussuunnitelmaa täytyy myös noudattaa.