



OMAVALVONTASUUNNITELMAN PÄIVITTÄMINEN

Ravintola C

Matti Kuukkanen

Opinnäytetyö
Joulukuu 2012
Hotelli- ja ravintola-alan
koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

KUUKKANEN MATTI
Omavalvontasuunnitelman päivittäminen
Ravintola C

Opinnäytetyö 72 sivua, joista liitteitä 42 sivua
Joulukuu 2012

Omavalvontasuunnitelma on lain mukaan kaikille elintarvikealan toimijoille pakollinen kirjallinen suunnitelma, jossa huomioidaan oman toiminnan riskit pyrkien kontrolloimaan ja ehkäisemään niitä. Se perustuu lainsäädöksiin, joista uusin tuli voimaan vuonna 2011. Omavalvonnan toteutumista valvovat viranomaiset.

Tässä opinnäytetyössä päivitettiin Tampereella sijaitsevan Ravintola C:n omavalvontasuunnitelma sen liikeidean ja toiminnan sekä alan vaatimusten mukaiseksi. Työn tekijä työskentelee kyseisessä ravintolassa. Kohderavintolan omistaja pyysi, että aiheesta tehtäisi opinnäytetyö, koska hänen mielestään nykyinen omavalvontasuunnitelma kaipasi päivittämistä. Työ sisältää Ravintola C:n esittelyn, teoriaosuuden elintarviketurvallisuudesta, tietoa lainsäädännöstä ja valvonnasta sekä omavalvontasuunnitelman vaatimukset.

Aiheeseen liittyvä tutkimus toteutettiin teemahaastatteluina ravintolan omistajille ja valvojaviranomaiselle. Tutkimuskysymykset liittyivät uuden omavalvontasuunnitelman sisällön päivittämiseen lain vaatimusten sekä kohderavintolan omistajien tarpeiden mukaiseksi. Haastatteluista selvisi, että nykyinen omavalvonta kohderavintolassa on puutteellista perehdytyksen, valvonnan sekä kirjaamisen osalta. Viranomaisnäkökulmasta laki on muuttunut viime suunnitelman teon jälkeen, ja tulevaisuudessa tulee myös muutoksia, joihin pitää jo nyt varautua.

Omavalvontasuunnitelman päivittämisessä kiinnitettiin huomiota tutkimustietojen perusteella saatuihin aiheisiin sekä kohderavintolan toiminnan keskeisiin aiheisiin. Tavoitteena oli tehdä mahdollisimman helposti toimintaan sulautuva ja selkeä omavalvontasuunnitelma. Apuna käytettiin tämän opinnäytetyön tietoja, vanhaa omavalvontasuunnitelmaa, ravintolan toiminnassa vastaan tulleita tilanteita sekä malleja aiheesta.

Asiasanat: omavalvonta, suunnitelma, hygienia, HACCP, riskien hallinta, viranomaisen, terveys

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

KUUKKANEN, MATTI:
Updating the In-House Control Plan – Restaurant C

Bachelor's thesis 72 pages, appendices 42 pages
December 2012

The aim of the study was to update the in-house control plan and HACCP plan of Restaurant C according to industry demands and its business idea.

The study was a qualitative study, and the data were collected by theme interviews conducted to the restaurant owners and a supervisor authority.

The results revealed that the current control plan is inadequate when considering orientation, in-house supervision and information registering. From the authoritative viewpoint, the legislation has changed over the years since the last plan was made, and in the future there will be some changes that should already be considered.

Focusing on the functions and processes in the target restaurant, the control plan was then updated using the information obtained from the interviews, other information obtained when making this thesis, and the old control plan as well as some models on the subject. The new control plan is more focused on the business idea of Restaurant C and the current legislative demands.

Key words: control plan, hygiene, HACCP, risk management, authority, food safety

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	RAVINTOLA C:N ESITTELY	6
3	ELINTARVIKETURVALLISUUDEN OSA-ALUEET	7
	3.1 Mikrobiologiset riskit	7
	3.2 Kemialliset riskit.....	9
	3.3 Fysikaaliset riskit	9
	3.4 Ruoan alkuperä ja jäljitettävyys.....	9
4	ELINTARVIKEVALVONNAN TEORIA JA LAINSÄÄDÄNTÖ	11
	4.1 Elintarvikevalvonta Suomessa	11
	4.2 Oiva-hanke.....	12
	4.3 Elintarvikelainsäädäntö.....	13
5	OMAVALVONTA	14
	5.1 Omavalvonnan määritelmä ja tarkoitus	14
	5.2 Omavalvontasuunnitelman vaadittu sisältö	15
	5.3 HACCP	16
	5.4 Laatuketju pellolta pöytään.....	18
	5.5 Omavalvonnan perehdytys henkilökunnalle.....	18
6	TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	20
	6.1 Tutkimuksen suunnittelu.....	20
	6.2 Tutkimuksen toteutus.....	21
	6.3 Tutkimustulosten analysointi	21
7	TUTKIMUSTULOKSET	23
	7.1 Viranomaishaastattelu	23
	7.2 Ammattilaishaastattelut	24
	7.3 Tutkimuksen kokonaisluotettavuus	25
8	POHDINTA.....	27
	LÄHTEET	28
	LIITTEET	31
	Liite 1. Haastattelupohja ravintoloitsijoille	31
	Liite 2. Haastattelupohja viranomaisille.....	32
	Liite 3. Ravintola C Omavalvontasuunnitelma	33
	Erillisenä tiedostona	Error! Bookmark not defined.

1 JOHDANTO

Ravintola C:n omavalvontasuunnitelma kaipasi päivitystä, koska edellinen oli tehty aiemman ravintolan aikana ja sen liikeidean mukaiseksi. Lainmukaisissa vaatimuksissa on myös tapahtunut muutoksia. Työnantajani pyysi minua tekemään aiheesta opinnäytetyön, koska hänen mielestään omavalvontasuunnitelma kaipasi päivittämistä. Aihe on omalta kannaltani tutkimuksen arvoinen, jotta opin kokonaisvaltaisesti kaikki omavalvontaan liittyvät asiat, ja ravintolan kannalta oleellinen koska aihe on pakollinen ja vaikuttaa suoraan ravintolan toimintaan.

Työ tulee olemaan osittain teoreettinen, koska siinä tukeudutaan pitkälti kirjalliseen materiaaliin, mutta siihen sisältyy myös empiirinen osuus suoritettavien haastatteluiden muodossa. Pyrin pitämään työssäni huolen, ettei omavalvontasuunnitelmassa ole mitään ylimääräistä ja että juuri kyseisen ravintolan liikeidean kautta syntyvät yksilölliset toimintatavat on huomioitu suunnitelmassa.

Työssä käytettäviä yleisiä käsitteitä ovat HACCP, kriittiset valvontapisteet, hygieniavaatimukset, hygienialainsäädäntö, omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, siivoussuunnitelma, viranomaisvalvonta ja terveysterveviranomaisen. Tutkimus kytkeytyy kyseisen alan aikaisempaan tutkimustietoon siten, että samasta aiheesta on aiemmin tehty erinäisiin ravintoloihin opinnäytetöinä omavalvontasuunnitelmia tai niiden päivityksiä.

2 RAVINTOLA C:N ESITTELY

Ravintola C on Tampereella sijaitseva 38- paikkainen ruokaravintola. Sen perustivat Christina Suominen ja Ilkka Isotalo vuonna 2008 heidän ostaessaan edellisen paikalla toimineen ravintolan, Ravintola Perlan, liiketoiminnan sen omistajilta. Aluksi he pyörittivät paikkaa kaksin, mutta nykyään ravintolassa työskentelee heidän lisäksi neljä työntekijää. Christina Suominen on Sommelier ja salipuolen toiminnoista vastaava henkilö, kun taas Ilkka keittiömestarina vastaa keittiöpuolen toiminnoista.

Ravintola on auki tiistaista lauantaihin klo 17-24, ja muulloin kuin kesällä on myös lounasta tarjolla klo 11.30-14. Ravintolalla on A-oikeudet, ja sen kantavana teemana on viinin ja ruoan yhdistäminen. Muina teemoina ovat hyvä palvelu, raaka-aineiden eettisyys sekä kausiluonteisuus. Ravintola C sai Chainê des Rôtisseurs- järjestön paistinkääntäjien kilven vuonna 2009 ja se valittiin Vuoden ravintolaksi 2011 Suomen Gastronomien seuran toimesta. Molemmat omistajat ovat paistinkääntäjien järjestön ammatillisjäseniä. (Huviopas 2012.)



KUVA 1. Ravintola C (Kuva: Studio Ovaska 2012)

3 ELINTARVIKETURVALLISUUDEN OSA-ALUEET

3.1 Mikrobiologiset riskit

Mikrobeilla tarkoitetaan bakteereja, viruksia, sieniä (homeet ja hiivat) sekä loisia (alkueläimet, heisimadot ja sukkulamadot). Mikrobiologiset riskit tarkoittavat elintarvikkeeseen tahtomatta joutuvia mikrobeja, jotka voivat saastuttaa sen. Jos mikrobin pääsy ruokaan ei voida välttää, niiden lisääntyminen ruoassa pitää pyrkiä minimoimaan tai estämään. (Evira 2012k.) Mikrobeja esiintyy kaikkialla: maaperässä, ilmassa, vedessä, eläimissä ja ihmisissä (Pönkkä 1999, 233).

”Bakteerit ovat pieniä yksisoluisia organismeja, joita on ympäristössä kaikkialla, maaperässä, vedessä, pölyssä, elintarvikkeissa sekä eläinten ja ihmisten iholla ja limakalvoilla. Bakteerit lisääntyvät jakautumalla.” (Pönkkä 1999, 233.) Haitallisia bakteereja ovat esimerkiksi salmonellat, yersiniabakteerit, listeriabakteeri ja kampylobakteeri (Evira 2012m). Niiden itiöt tuhoutuvat 121 °C lämpötilassa, ja itse bakteerit tuhoutuvat 70-75 °C lämpötilassa (Ijäs & Välimäki 2007, 16).

Pönkkä (1999, 234) kertoo, että ”Virukset ovat bakteereja pienempiä mikrobeja, jotka eivät pysty lisääntymään isäntäsolun ulkopuolella itsenäisesti. Isäntäsolu voi olla viruksesta riippuen eläimen tai ihmisen solu tai myös bakteeri.” Esimerkkejä viruksista ovat norovirus, hepatiitti A ja astrovirus (Evira 2012n). Virukset tuhoutuvat yleensä 90 °C lämpötilassa (Ijäs & Välimäki 2007, 16).

Sienillä tarkoitetaan tässä yhteydessä lähinnä homesieniä, jotka kasvavat rihmastoina, joita voi erottaa paljaalla silmällä sen kasvettua tarpeeksi, toisin kuin bakteereja ja viruksia. Homeet lisääntyvät itiöidensä tai rihmastonsa kappaleiden avulla. Hiivat tuhoutuvat noin 75 °C lämpötilassa. (Ijäs & Välimäki 2007, 14.)

Alkueläimet ovat kehittyneimpiä mikrobeja: ne pystyvät muun muassa pyydystämään ravintoa, sulattamaan sitä ja liikkumaan. Alkueläimet koteloituvat joutuessaan epäedullisiin olosuhteisiin. Niitä esiintyy vedessä ja maalla. Ne tuhoutuvat yleensä 60 °C lämpötilassa. (Ijäs & Välimäki 2007, 16.)

Mikrobien lisääntymiseen vaikuttavat muun muassa lämpötila, aika, vesiaktiivisuus, kosteus, happamuus eli pH-arvo, niiden saamat ravinteet sekä antimikrobiset aineet. Lämpötilan kontrollointi on helpoin ja olennaisin tapa tuhota mikrobit tai minimoida niiden kasvu. Riittäväällä kuumennuksella saadaan yleensä tuhottua mikrobit. Kylmät säilytyslämpötilat hillitsevät niiden kasvua, mutta eivät useimmiten tuhoa niitä. (Pönkkä 1999, 236.)

Aika vaikuttaa mikrobien lisääntymiseen, eli elintarvikkeet tulisi nauttia mahdollisimman pian niiden saapumisen jälkeen. Monet tekijät yhdessä voivat aiheuttaa ajan myötä nopeutuvan pilaantumisen elintarvikkeessa. (Pönkkä 1999, 240.) Alla olevassa Pönkän (1999, 241) tekemässä taulukossa on teoreettinen esimerkki bakteerien lisääntymisestä ajallisesti mitattuna (taulukko 1).

TAULUKKO 1. Bakteerien lisääntyminen

Aika (h)	Bakteereiden lukumäärä
0	1
2	64
4	4096
8	16 777 216
16	140 737 488 355 318

Kosteus ja vesiaktiivisuus vaikuttavat mikrobeihin siten, että mitä kosteampaa on, sitä paremmin ne voivat. Kuivat varastointitilat ovat siis tässä kohtaa paras ehkäisy mikrobien lisääntymiselle. Myös tuotteiden kuivaaminen auttaa ehkäisemään niiden pilaantumisenopeutta. Suolaus ja sokerointi ovat myös keinoja, jolla mikrobien kyky hyödyntää vettä lisääntyäkseen voidaan ehkäistä (Ijäs & Välimäki 2007, 20.)

Yleensä mikrobit kasvavat parhaiten neutraalilla pH-alueella, välillä 6.6-7.5. Lihan pH on 5-6 tietämällä, maitotuotteiden 5-6 välillä, kalojen ja äyriäisten 4-7, kasvien pääosin alle 5.5 ja hedelmien alle 5. (Pönkkä 1999, 242.) Elintarvikkeita hapattamalla voidaan parantaa niiden säilyvyyttä juuri ehkäisemällä mikrobien kykyä lisääntyä. Pesu emäksisillä pesuaineilla poistaa myös hyvin mikrobeja pinnoilta. (Ijäs & Välimäki 2007, 19.)

3.2 Kemialliset riskit

Elintarvikkeeseen tarkoituksella lisätyt lisäaineet tai siihen vahingossa joutuneet vierasaineet ovat kemiallisten riskien aiheuttajia. Näihin lasketaan myös elintarvikkeessa luonnostaan mahdollisesti olevat myrkylliset yhdisteet, joiden tehtävänä voi olla kasvin luonnollinen suojautuminen pilaantumiselta tai hyönteisten ja tautien torjuminen. (Evira 2012j.) Luonnollisia myrkkyjä ovat esimerkiksi korvasienen gyromitriini, joidenkin kasvien ja hedelmien histamiini, joidenkin papujen sisältämä lektiini sekä perunan solaniini (Evira 2012d).

Homesienet tuottavat mykotoksiini- nimisiä terveydelle haitallisia myrkkyjä oikeassa kosteudessa ja lämpötilassa. Yleisimpiä mykotoksiineja ovat pähkinöissä, manteleissa ja viljatuotteissa esiintyvä aflatoksiini sekä homehtuneeseen viljaan, rusinoihin, mausteisiin, kahviin ja kaakaon muodostuva okratoksiini. Patuliinia voi muodostua hedelmiin, marjoihin ja hilloihin. Nämä kaikki mykotoksiinit aiheuttavat syöpää. Tehokkain tapa ehkäistä niiden syntymistä on tuotteiden oikeassa lämpötilassa ja tarpeeksi kuivassa tapahtuva kuivaus, varastointi ja kuljetus. Tuotteen kuumennus tai prosessointi ei tuhoa mykotoksiineja. (Evira 2012i.)

3.3 Fysikaaliset riskit

Paljaalla silmällä tuotteista erottuvat, sinne kuulumattomat vierasesineet luokitellaan fysikaalisiksi riskeiksi. Yleisin näistä on varmasti hius, muita voivat olla multa, kivet, puun tai metallin palaset, kuolleet hyönteiset tai pakkausmateriaalin osat. Parhaat tavat ehkäistä fysikaalisia riskejä ovat hygieeninen työympäristö, siistit työtavat sekä tuotteiden tarkastus kaikissa työvaiheissa. (Evira 2012e.)

3.4 Ruoan alkuperä ja jäljitettävyys

Lähituotteiden ja luotettavien, paikallisten tavarantoimittajien käyttö helpottaa ruoan alkuperän varmistamisessa, samoin niiden yksinkertaiset kuljetusketjut ja pienet organisaatiot helpottavat alkuperätiedon varmuutta ja sen saamisen nopeutta. Vastuu tuotteiden alkuperästä on sekä tavarantoimittavalla yrityksellä sekä sitä ostavalla yrityksellä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston yleisessä elintarvikeasetuksessa 178/2002 todetaan seuraavaa:

On tarpeen varmistaa, että elintarvike- tai rehualan yritys, myös maahantuoja, voi tunnistaa ainakin yrityksen, josta elintarvike, rehu, eläin tai elintarvikkeeseen tai rehuun lisättävä aine on toimitettu, jotta tutkimuksen yhteydessä voidaan taata jäljitettävyys kaikissa vaiheissa.

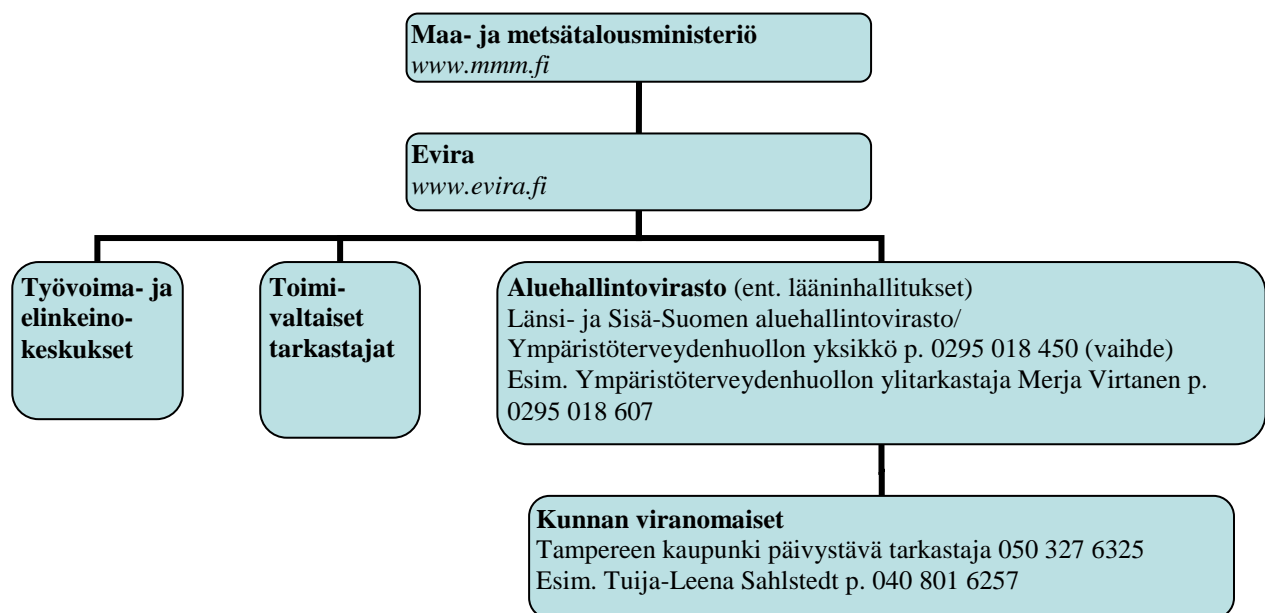
Samoin todetaan, että elintarvike- ja rehualan toimijoilla, jotka toimittavat elintarvikkeita eteenpäin muille toimijoille tai markkinoille, on oltava riittävät järjestelmät, joilla he voivat selvittää kenelle mitäkin tuotteita on toimitettu, ja että toimitettujen tuotteiden pakkauksissa on tarpeeksi tietoa jolla tämä voidaan selvittää (Yleinen elintarvikeasetus 178/2002).

4 ELINTARVIKEVALVONNAN TEORIA JA LAINSÄÄDÄNTÖ

4.1 Elintarvikevalvonta Suomessa

Elintarvikevalvontaa suoritetaan elintarvikkeiden laadun ja niistä annettavien tietojen oikeellisuuden varmistamiseksi. Käytännössä suurimman osan valvonnasta suorittaa kunnan valvontaviranomaiset, joita ovat eläinlääkäri, terveystarkastaja, ympäristöinsinööri tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja. Evira hoitaa suoraan teurastamoiden, niiden yhteydessä olevien laitosten sekä lihan tarkastuksen. (Evira 2012b.)

Nykyään elintarvikevalvonta jakaantuu neliportaiseen hallintoon, kuten oheisesta kuvio-osta käy ilmi (kuvio 1). Elintarvikevalvonnan johtava valvontavirasto Suomessa on Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, joka toimii maa- ja metsätalousministeriö MMM:n alaisuudessa (Ijäs & Välimäki 2007, 95). MMM valmistelee lainsäädännön ja sille kuuluu ylin johto sekä ohjaus. Evira on keskusviranomainen ja vastaa valtakunnallisesti elintarvikevalvonnan suunnittelusta sekä aluehallintovirastojen ja kuntien elintarvikevalvonnan ohjauksesta. Aluehallintovirastot, entiset lääninhallitukset, vastaavat alueellisesti kuntien elintarvikevalvonnan ohjauksesta ja arvioivat sen toteutumista. Lähimpänä jokapäiväistä toimintaa ovat kunnat, kuten Tampereen ympäristöterveyden elintarvikevalvonta, jotka suorittavat varsinaisen elintarvikehuoneistojen valvonnan. (Virtanen 2012.)



KUVIO 1. Elintarvikevalvonnan yhteistyötahot. (Ijäs & Välimäki 2007, 96, muokattu.)

4.2 Oiva-hanke

Näillä näkymin toukokuussa 2013 käyttöön otettava Oiva-hanke tuo tiedottamisen ravintoloiden hygienian tasosta lähemmäksi kuluttajaa, kun ravintolan oveen ilmestyy hymynaama-tarra. Oiva hankkeen esikuvana on tanskalainen jo kymmenen vuotta toiminut Smiley-hanke, jossa ideana on, että viranomaisten tarkastuskertomuksen tulos ilmaistaan yhdellä neljästä hymynaamasta, joka toimijan on liimattava ravintolan oveen (kuvio 2). Hymynaama määräytyy tarkastuksen huonoimman arvosanan perusteella. (Aittoniemi 2012.) Pilotti hankkeesta suoritettiin 2010-2011 päättyen 31.12.2011 rajoituksissa elintarvikemyymälöissä ja ravintoloissa Helsingissä, Heinolassa, Keski-Uudellamaalla, Lappeenrannan alueella ja Jalasjärven, Ilmajoen ja Kurikan alueella (Oivahymy 2012).



KUVIO 2. Oiva-hankkeen neljä hymiötä. (Evira 2012)

Hymynaaman määräytyminen huonoimman arvosanan perusteella on herättänyt kritiikkiä. Parempaan arvosanaan oikeuttavien korjausten jälkeen voi mennä huomattava aika ennen kuin uusi tarkastus ehditään tekemään, jolloin vanha, todellisuutta huonommasta tasosta kertova hymynaama voi olla pitkäänkin ovesa. (Aittoniemi 2012.) Kärnän (2012) mukaan parempi menetelmä olisi esimerkiksi tarkastustulosten keskiarvon mukaan määräytyvä hymynaama, jos kokonaisuuden kannalta asiat ovat hoidossa, mutta ”joku vähäpätöisempi asia ei ole kunnossa, ja sen perusteella tulisi koko kertomuksen tulos”.

4.3 Elintarvikelainsäädäntö

Elintarvikelainsäädännöllä pyritään suojaamaan ihmiset ihmisravinnoksi soveltumattomien aineiden aiheuttamilta riskeiltä, kuten ruokamyrkytyksiltä. Lisäksi pyritään minimoimaan taloudellinen haitta, jota voi koitua esim. tuotteiden pilaantumisesta ja sitä kautta hävikin kasvamisesta. (Evira 2010b.)

Euroopan parlamentti ja neuvosto korostavat elintarvikehygieniasäätöksessään (EY/852/2004), että elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä toimenpiteitä ja edellytyksiä, jotka ovat tarpeen elintarvikkeisiin liittyvien vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi (Evira 2010a).

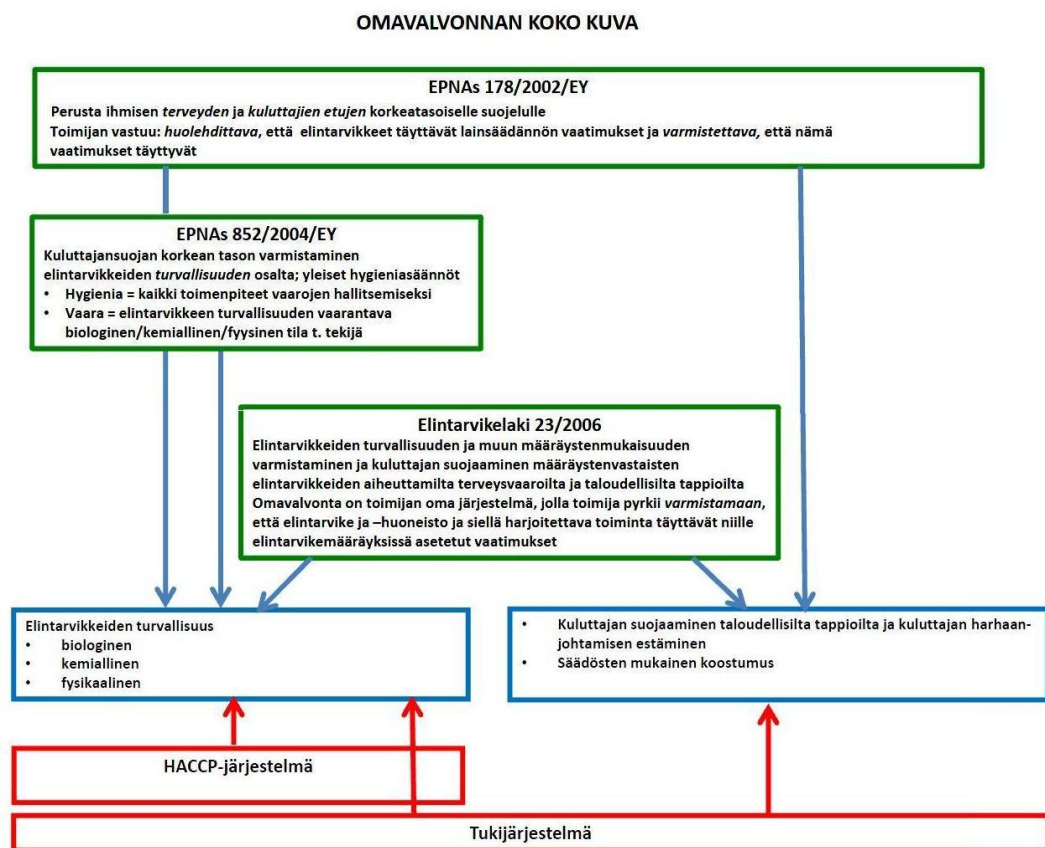
Elintarvikelakiin liittyvä asetus annettiin vuonna 1952, joka oli voimassa vuoteen 1995 saakka, jolloin Suomi liittyi Euroopan Unioniin. Tällöin lainsäädäntö yhtenäistettiin EY-säädösten mukaisiksi, ja voimaan tulivat elintarvikelaki, hygienialaki sekä terveys- ja elintarvikelaki. Näitä lakeja uudistettiin vuosina 2002 (EY:n yleinen elintarvikeasetus) ja 2004 (EY:n uudet hygieni- ja elintarvikevalvontasäädökset), tavoitteena selkeyttää hajaannutetuksi ja hankalaksi koettua lainsäädäntöä. Jälleen uusi elintarvikelaki ja –asetus astuivat voimaan 1.3.2006 monine muutoksineen, perustuen suurilta osin EY:n yhteiseen lainsäädäntöön. (Ijäs & Välimäki 2007, 94.)

Uusin muutos elintarvikelain säädöksiin tuli 1.9.2011, jonka seurauksena elintarvikevalvonnan painopistettä on siirretty huoneistojen ennakkohyväksymismenettelystä ilmoitusmenettelyyn, eli omavalvontasuunnitelmaa ei tarvitse enää hyväksyttää valvontaviranomaisilla ennen toiminnan aloittamista (Evira 2012a). Riittää että toimija tekee ilmoituksen elintarvikehuoneistosta neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai oleellisen muutoksen tekemistä. Ilmoituksesta ei tule päätöstä, eli toiminnan voi joka tapauksessa aloittaa. (Tampere 2012)

5 OMAVALVONTA

5.1 Omavalvonnan määritelmä ja tarkoitus

Omavalvonta on toimijoiden omaa hygienian valvontaa ja tarjoiltavien tuotteiden laadun varmistamista ehkäisemällä riskejä. Myös esimerkiksi hävikkiä voi pienentää omavalvonnalla kiinnittämällä huomiota elintarvikkeiden oikeaan käsittelyyn ja ehkäisemällä niiden pilaantuminen. (Ijäs & Välimäki 2007, 72.) Jokaisen toimijan täytyy itse selvittää mitkä tekijät omassa toiminnassa voivat aiheuttaa riskejä ja tehtävä suunnitelma niiden hallinta silmällä pitäen. Suunnitelmaan kirjataan miten nämä asiat huomioidaan ja jokapäiväisen toiminnan pitää perustua tähän suunnitelmaan. (Evira 2012c.) Alla olevassa kaaviossa (kuvio 3) on kuvattu keskeiset omavalvonnan periaatteet.



KUVIO 3. Omavalvonnan koko kuva. (Kuva: Evira 2012.)

5.2 Omavalvontasuunnitelman vaadittu sisältö

Omavalvontasuunnitelman perustana on HACCP-periaate eli riskien arviointi ja kontrollointi. Muilta osin omavalvontasuunnitelman sisältö on yrityskohtaista. Oleellista on, että suunnitelmaan myös tukeudutaan toiminnassa ja että tehdään tarpeelliset valvontakirjanpidot. (Ijäs & Välimäki 2007, 72.) HACCP-periaatteesta puhutaan lisää luvussa 5.4.

Hyvän käsityksen aiheista, jotka kannattaa sisällyttää ruokaravintolan omavalvontasuunnitelmaan, saa Eviran tekemästä KUTI2-valvontalomakkeesta 1s ”elintarvikkeiden tarjoilu”, joka siis toimii elintarvikkeiden tarjoiluun tarkoitettuihin elintarvikehuoneistoihin tehtävän tarkastuksen pohjana. Tämän perusteella aiheet ovat

- omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pitäminen
- HACCP-järjestelmän toteutus
- elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset
- tilojen ja laitteiden kunto ja hygieenisuus
- henkilökunnan hygienia
- kontaminaation esto
- valmistusprosessien ja lämpötilojen hallinta eri tilanteissa
- tuotteiden laadun varmistus
- tuotteiden jäljitettävyys
- takaisinvento- ja tiedotussuunnitelma.

Näistä kaikista aiheista tarkastetaan sekä suunnitelma että käytännön toteutus. (Evira 2012o.)

Pönkän (1999, 385) mukaan omavalvontasuunnitelman sisältö olisi

- tavaran vastaanottotarkastus
- kylmä- ja pakkasvarastojen valvonta
- varsinainen toiminta, joka ryhmitellään kohteen mukaan
- valitusten käsittely
- siivous- ja puhdistusohjelma
- jätehuolto-ohjelma
- menettelytapaohjeet tuholaisia todettaessa
- henkilökunnan hygieniamääräykset

- asiakirjojen säilytys.

Kaikissa kohdissa tulisi käydä läpi vastuuhenkilö, valvontamenetelmät, toimenpiteet raja-arvojen tai normien ylittyessä sekä kirjaamisen menettelyt.

Kohteessa tulee siis pitää huoli hygieniasta niin huoneiston kuin henkilöiden osalta, valvoa elintarvikkeiden kuntoa niiden saapuessa, niitä säilytettäessä, niitä käsiteltäessä aina tarjoiluun saakka sekä tietyillä toimilla ehkäistä hygieniaa ja elintarviketurvallisuutta vaarantavia asioita. Näitä toimia ovat siis muun muassa siivous, tuhoeläintorjunta ja jätehuolto. Lisäksi näistä kaikista asioista täytyy pitää kirjaa.

5.3 HACCP

HACCP on lyhenne sanayhdistelmistä Hazard Analysis (vaarojen arviointi) ja Critical Control Points (kriittiset valvontapisteet). HACCP-järjestelmä perustuu seitsemään periaatteeseen:

1. Vaarojen arviointi
2. Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen
3. Kriittisten rajojen määrittäminen
4. Kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen
5. Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen
6. Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja validointi
7. Asiakirjat ja tallenteet.

Laadittaessa HACCP-ohjelma jokainen tuote arvioidaan kaikkien seitsemän periaatteen mukaan. (Ijäs & Välimäki 2007, 73–77.)

Vaarojen arvioinnissa on kyse vaaraa aiheuttavien tilanteiden tunnistamisesta, vaaran vakavuuden ja todennäköisyyden arvioinnista sekä ennaltaehkäisevien toimenpiteiden määrittämisestä. Tässä auttaa vuokaavion tekeminen prosessista, eli minkä vaiheiden ja tilanteiden läpi käydään kyseisessä tuotteessa tai prosessissa hankinnasta kulutukseen asti. Samoin voi auttaa tuotteet tai prosessin kuvailu eri ominaisuuksien tai raaka-aineiden osalta. (Evira 2012g.)

Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen tarkoittaa käsittely- tai tuotantoprosessin kohtia, joissa vaara saattaa esiintyä. Vaara pyritään poistamaan valvomalla kyseistä

kohtaa prosessissa. Avuksi arvioitaessa onko kyseinen kohta kriittinen hallintapiste voidaan ottaa Eviran internetsivuilta löytyvän, Eviran luoman HACCP-ohjeen liitteenä oleva päätöksentekopuu. Vastaamalla puun kohta kohdalta jokaiseen kysymykseen saadaan selville onko kyseessä kriittinen hallintapiste. (Evira 2012h.) Esimerkkinä voisi olla jääkaapissa säilytettävä kalatuote.

Kriittisten rajojen määrittäminen tarkoittaa mitattavissa olevia arvoja, esimerkiksi lämpötila-, kosteus- tai PH-arvoja, joiden sisällä vaarat voidaan estää. Jos rajat ylittyvät, vaaran todennäköisyys lisääntyy sitä enemmän, mitä kauemmas rajoista mennään. Yleensä määritellään minimi- ja maksimiarvot. (Evira 2010c.) Esimerkissä määritettäisiin kalatuotteelle maksimilämpötila, jossa sitä saa säilyttää.

Seurantakäytäntöjen laatiminen on seurantajärjestelmän laatimista, jolla pyritään hallitsemaan kriittiset hallintapisteet, eli seurataan niitä ennalta määrättyjen mittaustapojen avulla. Seurantajärjestelmään kirjataan mitä seurataan, millä menetelmällä tai mittaustavalla, milloin tämä tehdään ja kenen toimesta, mihin ja millä tavoin tulos kirjataan ja kenelle ilmoitetaan kun raja-arvoista poiketaan. (Evira 2010d.) Esimerkissä määritettäisiin mistä kohtaa kalan lämpötila mitataan, millä se mitataan, millä aikavälillä tai missä kohtaa jokapäiväistä työskentelyä mittausta suoritetaan, mihin mittaustulos kirjataan ja ilmoitetaanko esim. esimiehelle jos lämpötila on liian korkea.

Seuraavaksi määritetään korjaavat toimenpiteet, joihin ryhdytään, kun tapahtuu poikkeama eli raja-arvoista poiketaan. Korjaavilla toimenpiteillä pyritään palauttamaan kyseinen asia takaisin raja-arvojen sisäpuolelle ja jälleen hallittavaan tilaan, ennen kuin vaara ehtii toteutua. (Evira 2010e.) Esimerkissä määritettäisiin, mitä kalalle tehdään, jos todetaan että sen lämpötila on raja-arvojen ulkopuolella, selvitetään mistä lämpötilan nousu johtui ja korjataan toiminta tai hallintapiste sellaiseksi, ettei vastaavaa pääse enää tapahtumaan. Nämä toimenpiteet kirjataan myös HACCP-järjestelmään.

Ohjelman validoinnissa arvioidaan käytettävän ohjelman toimivuus, esimerkiksi tarkistamalla että mittauslaitteet toimivat tai näytteenotoilla. Aikataulu validoinnista täytyy olla olemassa, ja sen suorittaa eri henkilö kuin seurantaa suorittava. Tämä myös dokumentoidaan. (Evira 2010f.)

Kaikki edellä kuvatuissa tilanteissa syntyvät asiakirjat ovat HACCP-asiakirjoja, ja ne tulee säilyttää HACCP-ohjelman yhteydessä siten, että niitä ei voida muuttaa jälkikäteen. Asiakirjoja tulee säilyttää kaksi vuotta ja vähintään 6 kuukautta yli tuotteen myyntiajan. (Evira 2010g.)

Ravintola C:hen sovellettaessa HACCP-järjestelmää ei tarvitse noudattaa yhtä laajasti kuin esimerkiksi keskuskeittiöillä, sairaaloiden keittiöillä tai vanhuspalvelutalojen keittiöissä, joissa toiminta vaikuttaa laajemmalle tai asiakkaina on riskiryhmiin kuuluvia. Kyse on lähinnä aistinvaraisesta tarkkailusta, lämpötilojen kontrolloinnista, fifo-käytännön noudattamisesta sekä yleisestä ja henkilökohtaisen hygienian noudattamisesta. Suurin osa tuotteista tehdään vasta tilattaessa ja tuotteiden kierto on nopeaa. Nämä seikat vähentävät vaarojen riskejä.

5.4 Laatuketju pelloilta pöytään

Elintarvikkeen turvallisuus täytyy voida todentaa myös ennen kuin se saapuu ravintolaan ja ravintolan omavalvonta astuu voimaan. Jos lähtökohtana on huonolaatuinen tai saastunut tuote, ei sille ole enää tehtävissä mitään hyvälläkään valvonnalla tai kontrolloinnilla. Tämän vuoksi on tärkeää, että ravintolatoimija tietää kaikkien sen käyttämien tavarantoimittajien toimivan hyväksytysti. Valvonta alkaa alkutuotannosta ja loppuu tuotteen kuluttajan ulottuville pääseviin paikkoihin, kuten ravintoloihin ja myymälöihin. (Maa- ja metsätalousministeriö 2012.) Evira valvoo elintarvikkeiden jäljitettävyyttä lainsäädännön perusteella. Jäljitettävyydestä säädetään Euroopan yhteisön asetuksessa 178/2002 ja Elintarvikelaissa 2006/23.

5.5 Omavalvonnan perehdytys henkilökunnalle

Kaikki henkilökuntaan kuuluvat lukevat uuden omavalvontasuunnitelman ja sen jälkeen sen asiat opetellaan työnteon ohessa. Toimiva omavalvonta sisällytetään jokapäiväiseen työskentelyyn, jonka lomassa sitä on myös paras perehdyttää, jolloin tekemisen kautta asiat jäävät mieleen. Omavalvonnan vastuhenkilö pitää huolen, että kaikki tehtävät on tehty, mutta hänen ei välttämättä tarvitse tehdä niitä itse. Työntekijöiden motivaatio on

Ravintola C:ssä kohdallaan, ja omistajat ovat paikan päällä päivittäin, joten omavalvontatehtävien soveltaminen työhön tulee onnistumaan hyvin.

Esimerkiksi lämpötilojen tarkastus toteutuu paremmin, kun se tehdään työn lomassa kerran päivässä, kuin erikseen sitä varten otetulla ajalla. Toiminnot suunnitellaan niin, että tarkastus on mahdollisimman vaivatonta ja että on helppoa tarkistaa, onko kyseinen tarkastus tehty jo kyseisenä päivänä. Pienessä yrityksessä on helppoa sitouttaa henkilökunta omavalvontatoimintaan, ja myös toteutumisen valvonta on suhteellisen vaivatonta.

6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

6.1 Tutkimuksen suunnittelu

Tutkimuskysymykset muotoutuivat miettiessäni tutkimusongelmaa, eli mitä uudesta omavalvontasuunnitelmasta pitää löytyä eri näkökulmista katsoen ja lähdeaineiston perusteella. Tutkimuskysymykset löytyvät liitteenä olevasta haastattelupohjista (liitteet 1 ja 2). Tutkimuksessa haettavat vastaukset ratkaisevat siis ongelman, mitä Ravintola C:n uudessa omavalvontasuunnitelmassa pitää olla.

Valitsin tutkimukseni tyypiksi laadullisen tutkimuksen, johon keräsin aineiston ammatillis- ja viranomaishaastatteluista. Haastattelumuotona käytin teemahaastattelua, jossa pyrin pitämään keskustelun koko ajan oikeissa aiheissa tai aihepiirissä, mutta vastaukset ovat avoimia eivätkä siis rajattuja tiettyihin valmiisiin vaihtoehtoihin. Toimitin haastatteluita varten tehtävät kysymykset haastateltaville etukäteen, jotta he pystyivät miettimään etukäteen heidän mielestään olennaiset asiat kerrottavaksi. Nauhoitin ja litteroin haastattelut.

Teemahaastattelun suunnittelussa aihepiiriin tutustumisen pohjalta valmistellaan kaikille haastateltaville samat teemat, joiden ympärillä haastattelun keskustelu liikkuu. Puhumiselle on annettava tilaa, mutta samalla pidettävä huoli että se pysyy aiheessa. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.) Valitsin haastattelun teemoiksi omavalvonnan sisällön vaatimukset, sen yleiset ongelmat, tarkastusten sisällön ja sen määräytymisperusteet.

Saaranen-Kauppinen ja Puusniekan (2006) mukaan teemahaastattelun tulisi olla avointa keskustelua, jossa haastattelukysymykset ovat esimerkiksi lähinnä keskustelua ruokkivia tukisanoja ranskalaisin viivojin listattuna. Kirjoitin kuitenkin paperille selkeät kysymykset, jotta saisin vastaukset haluamiini asioihin. Annoin haastateltavan kuitenkin puhua aiheesta varsin vapaasti, jolloin kustakin aiheesta tuli enemmän materiaalia, ja esitin aiheesta lisäkysymyksiä.

Valitsin haastateltaviksi Ravintola C:n omistajat, koska teen heille kyseisen suunnitelman, ja heidän toiveensa, näkemyksensä sekä tahtonsa vaikuttavat paljon siihen, minkä-

laisiin asioihin tulee kiinnittää huomiota suunnitelmassa. Toisaalta heidän kanssaan aiheesta keskustellessani tuli ilmi, että olisi hyvä kuulla myös tarkastajien näkökulmaa aiheeseen. Tarkastajana Tampereella toimii Tampereen kaupungin elintarvikevalvojat, joten otin kyseiseen yksikköön yhteyttä. Sinänsä ei ollut väliä, kuka sieltä olisi haastattavana, koska kysymyksiin pystyi vastaamaan kuka tahansa sieltä.

6.2 Tutkimuksen toteutus

Suoritin ammattilaishaastattelut työpaikallani, ja haastattelun kohteina olivat työnantajani, Ravintola C:n omistajat, joista toinen toimii keittiömestarina ja toinen ravintolapäällikkönä. Haastattelin heitä eri päivinä ravintolan ollessa suljettuna ja nauhoitin haastattelut kannettavalle soittimelle, josta siirsin ne kotona tietokoneelle. Keittiömestarin haastattelu kesti 19 minuuttia ja ravintolapäällikön 14 minuuttia.

Suoritin viranomaishaastattelun puhelimitse kotoani. Kohdehenkilöksi valikoitui Tampereen kaupungin elintarvikehuoneistotarkastaja, ympäristöinsinööri Anne Kärnä. Lähetin sähköpostia Tampereen kaupungin elintarvikevalvonta-yksikköön ja tiedustelin mahdollisuutta puhelinhaastatteluun. Minuun otti yhteyttä kyseinen henkilö, ja sovimme päivämäärän puhelinhaastattelulle. Soitin hänelle sovittuna ajankohtana ja nauhoitin keskustelun puhelimeeni, josta siirsin sen tietokoneelle. Haastattelu kesti 30 minuuttia.

Toistin haastattelut soittimella, jolla äänen sai hidastettua litteroinnin helpottamiseksi. Litteroin haastattelut ensin sana sanalta. Sen jälkeen muokkasinkin tekstin helpommin luettavaksi tekstiksi poistaen useaan kertaan toistuvat samat asiat, pitäen kuitenkin huolen ettei puhutut asiat vääristyneet. Kirjoitin haastattelut vuoropuhelumuotoon nimeten kuka kulloinkin puhui. Analysoin tekstistä asiat jotka vastasivat kysymyksiini parhaiten ja jotka olivat toisaalta uutta tietoa ja toisaalta kyseisen henkilön näkökulma aiheeseen.

6.3 Tutkimustulosten analysointi

Ensimmäinen aineiston analysointivaihe oli haastattelujen litterointi. Sen jälkeen luin litteroidun aineiston läpi etsien saaduista vastauksista teemoihin liittyviä yhtäläisyyksiä tai vastakkaisuuksia. Käytin analysointiin myös sisällönanalyysia, jossa kytketään tulokset kontekstin aiheisiin. Käytin aineiston tarkastelutapana realistista tarkastelutapaa,

jossa keskitytään sisältöön, verrattuna kielelliseen analyysiin, jossa keskityttäisi viestinnän tyyliin ja siihen, miten asiat kerrotaan. Pyrin tiivistämään aineistosta saadun tiedon tiiviimpään muotoon, ja tulkita sitä teorian tiedon valossa. Analysoin ensin aineiston osia ja tiivistin ne kokonaisuudeksi, eli etenin yksityiskohdista yleistettyyn lopputulokseen. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Haastatteluiden tarkoituksena oli siis ravintolan omistajien kannalta tuoda esille ne asiat, jotka heidän mielestään ovat oleellista löytyä omavalvontasuunnitelmasta, joihin siinä mahdollisesti tarvitsee perehtyä liikeidean takia, ja mitkä asiat tarvitsevat erityishuomiota nykyisessä toiminnassa. Viranomaishaastattelun tarkoituksena oli saada selville, mitkä asiat ovat tärkeimpiä toimivan hygieniasuunnitelman ja varsinaisen suoritettavan työn kannalta, ja missä asioissa ravintoloilla useimmiten on ongelmia ja miten nämä ongelmat voisi selvittää. Myös lainsäädännölliset näkökulmat tulivat viranomais-ten haastatteluissa esille. Haastatteluja yhdisti omavalvontasuunnitelman sisällön selvittäminen.

7 TUTKIMUSTULOKSET

7.1 Viranomaishaastattelu

Viranomaisen kanssa käydystä haastattelusta kävi ilmi, että heidän tarkastustoiminnalleen tuovat haasteita tarkastettavien kohteiden runsas määrä; he eivät ehdi vuoden aikana käymään kaikissa kohteissa, joissa pitäisi. Tämä johtuu heidän resursseistaan, eli henkilökunnan määrän vähydestä. Joissakin kohteissa käydään muutamana kertana vuodessa, jos siellä on havaittu puutteita, joiden korjaamista täytyy käydä tarkastamassa. Ruoan tarjoilu riskiryhmille (vanhukset, lapset, allergikot, sairaala), kohteen jakelun suuruus (keskuskeittiö, laitoskeittiö) sekä valmistusmenetelmät vaikuttavat siihen, kuinka vakavasti puutteisiin suhtaudutaan kohteessa.

Kohteiden valvonnassa painotetaan eri vuosina eri painopistealueita ja eri tyyppisissä kohteissa tarkistetaan eri asioita, mutta samantyyppisissä kohteissa pyritään tarkistamaan samat asiat jotta saataisiin vertailupohjaa arvioinneille. Tarkastusta, jossa joitain kohtia jätetään käymättä läpi kutsutaan rajatuksi tarkastukseksi tai kohdennetuksi tarkastukseksi. Tänä vuonna painopisteinä on ollut jäljitettävyyden, lämpötilojen tarkkailu sekä elintarvikkeista annetut tiedot.

Tällä hetkellä näyttää siltä, että ensi vuonna voimaantuvassa Oiva-järjestelmässä tarkastuksien arviointiasteikot tulevat olemaan tiukempia kuin mitä sen pilottihankkeessa oli. Tällöin tullaan myös painottamaan tarkastuksissa eri aihealueita vuosittain. Aikataulu järjestelmässä tekee tiukkaa, koska organisaatio, jonka läpi tiedot tulisi siirtää, on moninainen.

Vuonna 2011 voimaantulleen ilmoitusmenettelyn myötä toimijalle on siirtynyt entistä enemmän vastuuta oman toimintansa laillisuudesta huolehtimisesta. Pelkän ilmoituksen tekeminen ilman huoneiston hyväksyntää tarkastajan toimesta on aiheuttanut sen, että joissain toimipaikoissa on jouduttu tekemään mittaviakin remontteja ensimmäisen tarkastuskerran jälkeen, kun on ilmennyt ettei toiminta vastaakaan ilmoituksessa kerrottua. Toimija joutuu nyt myös itse etsimään enemmän tietoa, ja hänen täytyy itse osata analysoida omassa toiminnassaan oleelliset asiat ja mahdolliset riskit, joihin varautua ja kiinnittää huomiota omavalvonnassa. Toisaalta tarkastaja suhteuttaa myös toimijalta vaadit-

tavat asiat ravintolan toiminnan perusteella, esimerkiksi kaikilta toimijoilta ei vaadita HACCP-kuvauksia, vaan pienemmille ja riskeiltään vähäisimmille toimijoille riittää vaarojen ja riskien arvioinnit.

Vaikeimmin hallinnassa olevat asiat ravintoloissa Tampereella ovat jäljitettävyyden, tavaroiden oikea kierto, säilyvyydestä huolehtiminen, pakastaminen ja jäädyttäminen. Omavalvontasuunnitelmien laatu vaihtelee yhtä paljon kuin on toimijoita. Omavalvonta-asiat tehdään hyvin yleensä paikoissa, joissa halutaan muutenkin hoitaa asiat hyvin.

7.2 Ammattilaishaastattelut

Ammattilaishaastatteluiden perusteella kohderavintolan nykyinen omavalvontasuunnitelma on riittämätön toimintaan nähden. Omistajat itse osaavat hyvin omavalvonta-asiat, mutta työntekijöiden osaaminen on vajavaista eikä heille ole perehdytetty asioita tarpeeksi hyvin. Tällä hetkellä omavalvonta on aivan liikaa omistajien varassa. Tämä johtuu osittain myös siitä, että ravintolan perustamisen jälkeen he työskentelivät itseksin ilman alaisia, jolloin kaikki oli heillä itsellä hallinnassa. Kun työntekijöitä alettiin palkata, perehdytykseen ei otettu aikaa vaan luotettiin työn ohessa tapahtuvaan ohjaamiseen. Ilman suunnitelmaa, ohjeita ja raameja tämä on kuitenkin hyvin vaikeaa. Omistajilla on myös mentaliteetti, että heidän on helpompi tehdä asiat itse kuin muistuttaa niistä muita, ja että heidän tekemänä asiat ovat halvempia, kun kalliiden työntekijöiden aikaa ei käytetä tähän.

Omistajia huolestuttavia kohtia toiminnassa on saapuneiden tuotteiden kylmäketjun katkeaminen jos niitä ei siirretä tarpeeksi nopeasti oikeaan säilytykseen ja ristikontaminaation vaara. Ristikontaminaatiota voivat aiheuttaa esimerkiksi tiloissa puhdistettavat multajuurekset ja tuoreen lihan käsittely. Omistajat myös haluaisivat että enemmän kiinnitetäisi huomiota kosketuspintojen puhdistamiseen.

Omistajia häiritsee viranomaisten epäselvä tiedonanto omavalvonnalta vaadittavista asioista. Omistajat pohtivat myös miten tasa-arvoisuus toteutuu tarkastuksissa. Heidän mielestään tarkastuksen tarkkuus ja tiukkuus riippuu tarkastajasta. Tarkastajien pitäisi toimia tasavertaisesti eri kohteissa niiden liikeidea huomioiden. Lainmukaisia vaati-

muksia he eivät kuitenkaan lähtisi vähentämään, koska silloin voi tulla lain väärinkäytöksiä tai laadusta tinkimistä.

7.3 Tutkimuksen kokonaisluotettavuus

Reliabiliteetti

Tutkimuksen reliabelius tarkoittaa sen tulosten samankaltaisuutta toistettaessa tutkimus, eli jos tutkimus tehtäisi uudelleen tulokset olisivat samoja eivätkä siis sattumanvaraisia. Tähän päästään esimerkiksi kun kaksi tutkijaa päätyvät samaan tulokseen, tai samalle henkilölle teetetyssä useammassa tutkimuksessa päädytään samaan tulokseen. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 231.) Kuitenkin haastattelijatkin ovat ihmisiä, eli on mahdollista että haastattelijoiden omiin kokemuksiinsa perustuvat tulkinnat vastauksista eroaisivat eli he ymmärtäisivät asiat eri tavalla. Parempi tapa tässä kohtaa varmistaa reliabelius olisi esimerkiksi haastattelijoiden keskinäisen keskustelun tuloksena syntyvä yksimielisyys tuloksista. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 186.)

Suorittamani tutkimus ei ole kovin reliabeli, koska en toistanut sitä, eli en haastatellut kohdehenkilöitä uudelleen. Toisaalta ihmisen eri aikoina antamat vastaukset voivat olla erilaisia (Hirsjärvi & Hurme 2001, 186). Toisaalta suoritin ammattilaishaastattelun kahdelle eri ihmiselle, joilta molemmilta tuli samanlaisia vastauksia. Vastausten samankaltaisuuteen vaikutti tietysti heidän sama työpaikkansa sekä heidän välillään siellä tapahtuva runsas kommunikointi. Tutkimukseni kannalta tämä seikka ei tosin vähennä reliabeliutta, koska halusin selvittää juuri kyseisestä paikasta asioita. Hirsjärvi ja Hurme (2001, 186) toteavatkin, että ”käytettävissä oleviin reliabeliuden määrittämistapoihin tulisi suhtautua ainakin tietyin varauksin.”

Validiteetti

Tutkimuksen validius tarkoittaa saadaanko sillä mitattua haluttua asiaa, eli ovatko käytetyt kysymykset tai mittarit oikeita ja ovatko vastaajat tulkinneet niitä samalla tavalla kuin niiden tekijä. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa validius on vaikeampi määritellä kuin kvantitatiivisessa. Kvalitatiivisen tutkimuksen validiutta voi varmistaa tarkoilla selostuksilla tutkimuksen vaiheista, päätelmien perusteluilla sekä vakuuttavilla tutkimusaineistoon viittauksilla. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 231–233.)

Kertoessani tutkimuksesta pyrin selittämään tarpeeksi tarkkaan mitä tein ja missä. Samoin pyrin perustelemaan miten valitsemani haastattelukysymykset liittyivät valitsemaani aiheeseen. Tulkitessani vastauksia pohdin teoriatietojen näkökulmasta mitä olennaista vastauksista nousi esiin. Mielestäni tutkimus ja sen tulokset ovat valideja.

8 POHDINTA

Onnistuin mielestäni hyvin omavalvontasuunnitelman sisällön selvittämisessä eri lähteiden avulla. Varsinaista omavalvontasuunnitelmaa tullaan muokkaamaan moneen kertaan työpaikalla, mutta siitä on varmasti hyötyä toiminnalle, kunhan se saadaan sisäistettyä ja sovellettua jokapäiväiseen toimintaan. Oleellisimpana asiana työntekijöille täytyy sisäistää, että työntekoon kuuluu suorittavan työn ohella yhtä olennaisesti ylläpitävä ja huoltava työ, sekä toiminnan valvominen kirjanpidon avulla.

Oleellisin ongelma tehdessäni opinnäytetyötä oli ajankäyttö; minun olisi pitänyt aloittaa sen tekeminen paljon aiemmin. Minulle jäi tunne, että jätin pois paljon tietoa mitä olisi voinut vielä sisällyttää työhön, ja aiheisiin olisi voinut mennä syvemmällekin. Lisäksi minun olisi pitänyt tarkistuttaa työtä muutamaan otteeseen useammin sen eri vaiheissa saadakseni opettajien näkökulmaa, laajeneeko aihe liikaa tai onko joku osio aiheen vierestä.

LÄHTEET

Aittoniemi, V-M. 2012. Hymynaamat oviin ensi kesänä. Vitriini 6/2012, 38-39.

Evira. 2010a. Elintarvikehygienia. Päivitetty 11.10.2010.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienia>

Evira. 2010b. Elintarvikehygienian tavoitteet. Päivitetty 29.9.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienian_tavoitteet

Evira. 2010c. HACCP periaate 3: Kriittisten rajojen määrittäminen. Päivitetty 12.3.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/haccp_periaate_3/

Evira. 2010d. HACCP periaate 4: Seurantakäytäntöjen laatiminen. Päivitetty 12.3.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/haccp_periaate_4/

Evira. 2010e. HACCP periaate 5: Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen. Päivitetty 12.3.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/haccp_periaate_5/

Evira. 2010f. HACCP periaate 6: Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-ohjelman validointi. Päivitetty 12.3.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/haccp_periaate_6/

Evira. 2010g. HACCP periaate 7: HACCP-asiakirjat ja -tallenteet sekä niiden hallinta. Päivitetty 12.3.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/haccp_periaate_7/

Evira. 2012a. Elintarvikelainsäädäntö. Päivitetty 30.10.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikelainsaadanto

Evira. 2012b. Elintarvikevalvonta. Päivitetty 17.2.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/valvonta/

Evira. 2012c. Elintarvikkeet. Päivitetty 29.3.2012.
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/elintarvikkeet>

Evira. 2012d. Elintarvikkeiden luontaiset myrkyt. Päivitetty 14.3.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden_luontaiset_myrkyt/

Evira. 2012e. Fysikaaliset vaaratekiäjät. Päivitetty 9.12.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_riski-_ja_vaaratekijat/fysikaaliset_vaaratekijat/

Evira. 2012f. HACCP. Päivitetty 2.3.2011.
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/>

Evira. 2012g. HACCP periaate 1: Vaarojen arviointi. Päivitetty 8.10.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/haccp__periaate_1/

Evira. 2012h. HACCP periaate 2: Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen. Päivitetty 8.10.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/haccp_periaate_2/

Evira. 2012i. Homemyrkyt eli mykotoksiinit. Päivitetty 28.5.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_riski-_ja_vaaratekijat/kemialliset_vaaratekijat/homemyrkyt_eli_mykotoksiinit

Evira. 2012j. Kemialliset vaaratekiäjät. Päivitetty 28.5.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_riski-_ja_vaaratekijat/kemialliset_vaaratekijat/

Evira. 2012k. Mikrobiologiset vaaratekiäjät. Päivitetty 8.12.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_riski-_ja_vaaratekijat/mikrobiologiset_vaaratekijat/

Evira. 2012l. Oivan taustaa. Luettu 1.11.2012.
http://www.oivahymy.fi/portal/fi/mika_on_oiva_/oivan_taustaa/

Evira. 2012m. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. Päivitetty 8.12.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_riski-_ja_vaaratekijat/mikrobiologiset_vaaratekijat/ruokamyrkytyksia_aiheuttavia_bakteereja/

Evira. 2012n. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia viruksia. Päivitetty 25.5.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_riski-_ja_vaaratekijat/mikrobiologiset_vaaratekijat/ruokamyrkytyksia_aiheuttavia_virusia/

Evira. 2012o. Valvontalomakkeet. Päivitetty 18.1.2012.
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/esittely/toiminta/valvonta/valvontajarjestelyt/elintarvikkeet/kuntien_elintarvikevalvonnan_tiedonkeruun_kehittaminen/valvontalomakkeet/

Hirsjärvi, S. , Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15., uudistettu painos. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy.

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2001. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

- Huviopas. 2012. Ravintola C. Luettu 3.11.2012.
http://www.huviopas.net/tampere/ra_c.php
- Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. 2. painos. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.
- Kärnä, A. Ympäristöinsinööri. 2012. Haastattelu 23.11.2012. Haastattelija Kuukkanen, M. Tampere. Litteroitu.
- Maa- ja metsätalousministeriö. 2012. Evira valvoo elintarvikeketjun turvallisuutta. Luettu 4.12.2012. <http://www.laatuketju.fi/laatuketju/www/fi/laatu/turvallisuus/index.php>
- Pönkkä, A. 1999. Ruokamyrkytykset ja elintarvikehygienia. 1. painos. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Saaranen-Kauppinen, A & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Luettu 4.12.12. <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/index.html>
- Tampere. 2012. Elintarvikehuoneistot. Päivitetty 29.5.2012. <http://www.tampere.fi/terveyspalvelut/ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/elintarvikehuoneistot.html>
- Virtanen, M. Ympäristöterveydenhuollon ylitarkastaja. 2012. Kysymyksiä omavalvontaorganisaatiosta. Sähköpostiviesti. merja.virtanen@avi.fi. Luettu 9.11.2012.
- Yleinen elintarvikeasetus 28.1.2002/178.

LIITTEET

Liite 1. Haastattelupohja ravintoloitsijoille

1. Mitä haluat uudelta omavalvontasuunnitelmalta?
2. Miten C:ssä käytetään / tukeudutaan omavalvontasuunnitelmaan?
3. Onko mielestäsi työntekijät perehdytetty tarpeeksi kattavasti omavalvontaan liittyviin aiheisiin? Jos ei, miten asiaa voisi edesauttaa?
4. Mihin kohtiin / asioihin haluaisitte henkilökunnan kiinnittävän enemmän huomiota?
5. Onko mielestäsi mahdollista, että C:ssä sattuisi esim. ruokamyrkytystapauksia? Mistä tämä johtuisi?
6. Mitä mieltä olet nykyisistä vaatimuksista hygienian ja omavalvonnan suhteen?
7. Hankaloittavatko vai helpottavatko nämä vaatimukset ravintolan toimintaa?
8. Ovatko vaatimukset mielestäsi tasavertaiset kaikkia toimijoita kohtaan?
9. Pitäisikö joitain kohtia kiristää tai vaatia enemmän ravintoloilta?

Liite 2. Haastattelupohja viranomaisille

1. Mikä on nimenne ja toimenkuvanne?
2. Kuinka monta elintarvikehuoneistojen tarkastajaa Tampereella toimii?
3. Kuinka usein tällä hetkellä suoritate tarkastuksia yhteen tarjoilu- ja myyntikohteeseen?
4. Jos kuvitellaan keskenään samantyyppisiä kohteita, onko näissä kaikissa keskenään samanlaiset tarkastukset?
5. Millä perusteilla tarkastaja voi jättää tarkastamatta joitakin kohtia tarkastuksessa, vai voiko näin tehdä?
6. Miksi näin tehtäisiin?
7. Koska oiva-projekti lähtee käyntiin?
8. Millä perusteella hymiö saadaan?
9. Mitä omavalvontasuunnitelman pitää lain mukaan sisältää toimijan kannalta siten, että hän on ottanut huomioon kaikki valvojan velvoittamat asiat.? Katsotaanko sisältö liikeidean, oman toiminnan, lakipykälien mukaan, vai Eviran ohjeistusten mukaan?
10. Miten lakimuutokset ovat vaikuttaneet ravintoloiden toimintaan tai omavalvontaan?
11. Oma mielipiteenne tai työn kautta todetut faktat aiheeseen; miten ruokaravintoloissa tällä hetkellä toimii hygienia tai omavalvonta; mikä on toiminnan taso esim. Tampereella?

SISÄLTÖ

1. SUUNNITELMAN KÄYTTÖ.....	36
1.1. Asiakirjojen säilytys ja ajan tasalla pitäminen.....	36
1.2. Perehdyttäminen ja vastuuhenkilöt.....	37
2. LAINSÄÄDÄNTÖ, OHJEET.....	38
3. TOIMIPAIKAN TIEDOT.....	39
3.1. Toimipaikka.....	39
3.2. Henkilöstö.....	41
4. TOIMINNAN KUVAUS.....	43
4.1. Yleistä toiminnasta ja riskiryhmät.....	43
4.2. Tilojen sijoittelu ja tuotteiden kulkureitit.....	43
5. TYÖOHJEET.....	45
5.1. Tavarahan vastaanotto.....	45
5.2. Elintarvikkeiden säilytys.....	46
5.2.1. Lämpötilavalvonta ja kirjaaminen.....	47
5.3. Pakastaminen.....	48
5.4. Sulattaminen.....	49
5.5. Esivalmistus.....	49
5.6. Tuotteiden jäädytys.....	49
5.7. Uudelleen kuumennus.....	49
5.8. Ruoanvalmistus.....	49
5.9. Tarjoilu.....	50
5.10. Tähderuoat.....	50
5.11. Pakkaaminen ja kuljetus.....	50
5.12. Luonnosta kerääminen, pakkaaminen ja kuljettaminen.....	51
6. CATERING.....	52
7. PUHDISTUS JA HUOLTO.....	53
7.1. Astiahuolto.....	53
7.2. Jätehuolto.....	53
7.3. Laitteiden kunnossapito.....	53
7.4. Siivoussuunnitelma.....	54
7.5. Pintapuhtausnäytteet.....	55
7.6. Tuholaistorjunta.....	55
8. RISKIEN HALLINTA.....	56
9. ASIAKAS-RAJAPINTA.....	57
10. LIITTEET, KAAVAKKEET.....	58
10.1. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat.....	59
10.2. Keittiön laitteiden sijoittelu.....	60
10.3. Siivousskohteet ja -ainelista.....	61
10.4. Ilmoitus ruokamyrkytyspäilystä.....	62
10.5. Asiakasvalitus.....	64
10.6. Vastaanottotarkastuksen poikkeamat.....	65
10.7. Pakastimen kohdelomake.....	66
10.8. Jääkaapin kohdelomake.....	67
10.9. Vetolaatikon kohdelomake.....	68
10.10. Pikajäädytyskaapin kohdelomake.....	69
10.11. Lämpösäilytyskaapin kohdelomake.....	70
10.12. Uunin kohdelomake.....	71
10.13. Pesukoneen kohdelomake.....	72
10.14. Yleinen siivouslomake.....	73

1. SUUNNITELMAN KÄYTTÖ

Omavalvonnin ja suunnitelman tavoitteet

Omavalvonta on toimintaa, jolla pyritään säilyttämään ravintolassa käsitelty, säilytetyt sekä valmistetut elintarvikkeet laadukkaina ja turvallisina asiakkaalle saakka. Omavalvonnalla varmistetaan myös elintarvikelainsäädännön toteutuminen ravintolassa.

Omavalvontasuunnitelma on kirjallinen menettelyohje omavalvonnin toteuttamisesta.

Suunnitelma ei ole koskaan valmis, vaan sitä päivitetään ja uudistetaan jatkuvasti.

Omavalvonta toimii vain silloin, kun kaikki ovat sitoutuneita toteuttamaan sitä.

1.1. Asiakirjojen säilytys ja ajan tasalla pitäminen

Tämä omavalvontasuunnitelma säilytetään Ravintola C:n toimistossa sille varatussa kansiossa muiden omavalvonta-asiakirjojen kanssa, joihin kuuluu:

- elintarvikehuoneiston hyväksymisasiakirjat
- henkilökunnan terveys- ja salmonellatodistukset sekä hygieniaosaamistodistukset
- hygieniakoulutuksen ja omavalvontaan perehdyttämisen kirjanpito
- seurannan, mittauksien ja näytteenoton tulokset (mm. lämpötilakirjaukset, huoltoreportit)
- esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet
- jäljitettävyyssiakirjat (esim. kuitit, kuormakirjat ja lähetyslistat)
- asiakasvalitukset, ruokamyrkytyspäilyt
- viranomaisen ottamien näytteiden tutkimustulokset ja tarkastuskertomukset

Asiakirjojen ajan tasalla pitäminen

Suunnitelman päivitys kirjataan sivun 2 taulukkoon ”suunnitelman päivitys”. Taulukkoon kirjataan päivityspäivämäärä, kuka päivityksen teki, mitä muutettiin ja mitä sivua päivitys koskee.

Suunnitelmaa päivitetään jos tiedot muuttuvat, toiminnassa tulee oleellisia muutoksia tai jos lainsäädäntöön tulee sisältöön vaikuttavia muutoksia.

Suunnitelman yhteydessä olevia seurantataulukoita, tuloksia, huoltoreportteja, jäljitettävyyssiakirjoja, ruokamyrkytysasiakirjoja ja vastaavia asiakirjoja säilytetään vuoden ajan.

Täytettyjä vaarojen arviointi- tai HACCP- asiakirjoja säilytetään vähintään 2 vuotta.

1.2. Perehdyttäminen ja vastuuhenkilöt

Perehdyttäminen tapahtuu työskentelyn ohessa. Uuden suunnitelman valmistuessa, tai jonkun sen osan uudistuksen jälkeen, jokainen työntekijä lukee sen läpi, ja opettelee sen käytön vastuuhenkilöiden avustuksella.

Vastuuhenkilöt

Vastuuhenkilöt, jotka vastaavat omavalvontasuunnitelman päivittämisestä, omavalvonnan toteutumisesta sekä sen perehdyttämisestä henkilökunnalle, vastaavat omistajat Ilkka Isotalo ja Christina Suominen.

2. LAINSÄÄDÄNTÖ, OHJEET

Omavalvontaan liittyvistä asioista säädetään seuraavissa laeissa:

- Elintarvikelaki 23/2006 (13.1.2006)
- Laki elintarvikelain muuttamisesta 352/2011 (8.4.2011)
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011 (5.5.2011)
- Asetus riskeiltään vähäisestä toiminnoista 1258/2011 (8.12.2011)
- Asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen hygieniasta (1367/2011 20.12.2011)
- Asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011 (20.12.2011)
- Asetus lihantarkastuksesta 1470/2011 (22.12.2011)
- Asetus alkutuotannon hygieniasta 1368/2011 (1.1.2012)

Lait löytyvät Finlexin internet-sivuilta www.finlex.fi.

Tarkemmat listaukset elintarviketuotantoon liittyvistä laeista löytyy Maa- ja metsätalousministeriön sivuilta www.mmm.fi → Lainsäädäntö → Eläimet, elintarvikkeet ja terveys → Lainsäädäntö → III osa / I-hakemisto, J-hakemisto ja L-hakemisto.

3. TOIMIPAIKAN TIEDOT

3.1. Toimipaikka

Ravintolan/toimipaikan perustiedot, yhteystiedot

Toiminimi Ravintola C ja Armas Catering
 Yritys Rosticceria Perla Oy ja Armas C'atering Oy
 Y-tunnus 0967969-7 ja 2478434-8
 Osoite Rautatienkatu 20 33100 Tampere
 Puh.nro 010 617 9760
 Sähköposti c@ravintola-c.fi
 Hlökunta 6, joista 2 omistajaa & 4 työntekijää
 Asiakaspaikkoja 38
 Aukioloajat ti-pe 11.30-14 (ei kesällä) & 17-24, la 17-24
 Anniskelu A-oikeudet
 Annoksia/pvä 52 (lokakuu 2012)

Liikeidea

Ravintola C tarjoaa korkeatasoista ruokaa, juomaa ja palvelua miellyttävässä ympäristössä.

Suurin osa raaka-aineista on luomu- tai biodynaamisesti tuotettua ja lähellä tuotettua. Viinit koostuvat persoonallisista ja laadukkaista pientuottajien tuotteista, joista myös koko ajan kasvava osa on luomua.

Tavarantoimittajat

NIMI	YHT.HLÖ	PUH. / SÄHKÖPOSTI	TUOTTEET
Armas perhe	Terttu Ionen	040 7388 736	Maito, jogurtti, lihaa joskus
Rekolan biody- naaminen tila	Henri Murto	044 0855 052, hen- ri.murto@ rekolabiodyn.fi	Kasvikset, yrtit, lihaa
Eeva Gullsten, Lempäälä	Eeva Gullsten	040 5314 550	Kasvikset, villiyrtit
Luomulaatikko	Sari Kuusisto	044 339 3034, in- fo@luomulaatikko.fi	Kasvikset, jauhot, munat
Nygrenin kala, Kauppahalli	Petri Nygren	03 212 4721	Kalat, mäti
Metro Tukku		Netin kautta tilattava; www.metrotukku.com	Etikat, sinappi, jätesäkit, limonadit, keittiöalkoholit..
IB-tukku		Osa toimitetaan, osa hae- taan itse	Pesuaineet

Tuoteryhmät

Alkoholilliset juomatuotteet: viinit, oluet, siiderit, väkevät alkoholijuomat, juomasekoitukset

Alkoholittomat juomatuotteet: mehut, virvoitusjuomat, maito, kahvit, teet, muut

Lounasruoat (ei kesäisin)

A la carte –ruoat ja niistä koostuvat menut sekä teemamenut

Catering-ruoat (osa valmistetaan Ravintola C:ssä, osa Pikonlinnassa ja osa Pikkupalatsilla)

Fyysiset tilat

Liikehuoneisto sijaitsee 5-kerroksisen kerrostalon katutasossa, Rautatienkadun ja Verkatehtaankadun risteyksessä.

Koko ravintolan pinta-ala 96m², josta 54m² asiakaspalvelutilaa, 4m² sosiaalutilaa ja 38m² keittiötilaa.

Keittiön laiteluettelo

Keittiön pohjakartta laitteiden sijoitteluineen on liitteenä X.

Pakastin x 4; 1 kallalle, 1 hellalle, 1 tarjoilijoille, 1 lihalle & leivälle

Jääkaappi x 4; 1 juureksille, 1 juomille, 1 kallalle ja 1 hellalle

Kylmävetarit x 4; 1 kallalle, 1 hellalle, 2 tarjoilijoille

Pikajäähdytyskaappi

Jääpalakone

Lämpösäilytyskaappi

Jäätelökone

Yleiskone

Parila

Kaasuliesi 6 suutinta

2 kiertoilma-/vesihöyryuunia

Salamanteri

Tiskikone

3.2. Henkilöstö

Tiedot ja vastualueet

NIMI	AMMATTI	PUH.	VASTUUALUE
Ilkka Isotalo	Ravintoloitsija, keittiömestari	050 5861 879	Omistajan toimenkuva, keittiöpuolen suorittava työ ja sen suunnittelu
Atte Jussila	Kokki	040 5045 139	Kokin työnkuva (kylmän puolen kokki)
Elias Paukkunen	Kokki	045 2662 930	Kokin työnkuva (lämpimän puolen kokki)
Christina Suominen	Ravintoloitsija, ravintolapäällikkö	040 5675 756	Omistajan toimenkuva, salipuolen suorittava työ ja sen suunnittelu
Matti Kuukkanen	Tarjoilija	045 6342 346	Tarjoilijan työnkuva
Vilma Suuntala	Tarjoilija	050 3823 781	Tarjoilijan työnkuva
Lisäksi kausityöntekijöitä tarvittaessa ja harjoittelijoita.			

Hygieniapassi

Jokaisella henkilökuntaan kuuluvalla ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden kanssa tekemisissä olevalla tulee olla voimassa oleva hygieniapassi tai vastaava todistus jota säilytetään omavalvontasuunnitelman kanssa samassa kansiossa.

Salmonellatodistus

Jokaisen henkilökuntaan kuuluvan tulee toimittaa työpaikalle salmonellatodistus työhön tullessaan sekä aina pohjoismaiden ulkopuolella käynnin jälkeen.

Työvaatetus ja ulkoasu

Henkilökunta käyttää työvuorossa ollessaan heille ainoastaan tähän tarkoitukseen varattua asianmukaista työasua. Pitkät hiukset pidetään kiinni ja päähineellä suojattuna oltaessa tekemisissä ruoan kanssa. Työvaatetukselle tulee olla oma säilytyspaikka, joka ei saa olla elintarvikkeiden käsittelytiloissa.

Käsien pesu

Kädet on pestävä ennen työhön ryhtymistä, työvaiheesta toiseen siirryttäessä, WC:ssä käymisen jälkeen, tupakoinnin jälkeen, yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen tai käsien muutoin likaannuttua. Käsienpesupisteestä tulee aina löytyä käsienpesuainetta, paperipyyhkeitä sekä käsiendesinfiointiainetta. Käsienpesupiste on salin oven viereinen vesihanapiste.

Henkilökohtainen hygienia

Töissä ei pidetä koruja. Kipeänä ei tulla töihin. Ulkoisesta olemuksesta pidetään huolta, ja hajusteita käytetään kohtuudella. Kynnet pidetään lyhyinä. Haavat puhdistetaan ja peitetään laastareilla tai muilla sidetarpeilla.

Työturvallisuus

Turvallisuus tulee hygienian kautta; lattiat pidetään siistinä niin ei liukastuta, veitset teroitetaan jolloin leikkaaminen on tarkempaa, astiat säilytetään oikeilla ergonomisilla paikoillaan jolloin etsimiseen ei mene aikaa eikä tule sen takia kiire, laitteet pidetään kunnossa ettei tule sähköiskua tai muita vaaratilanteita niiden käytössä.

4. TOIMINNAN KUVAUS

4.1. Yleistä toiminnasta ja riskiryhmät

Annoksia tehdään päivässä 52 (keskiarvo lokakuulta 2012)

Raaka-aineiden kierto on noin 3 päivää.

Ruoat kypsennetään annosten nostovaiheessa.

Kypsennyslämpötilat ovat matalia

Ruoka valmistetaan myytäväksi kyseisissä tiloissa, lisäksi Pikkupalatsiin viedään ja siellä tarjoillaan catering-ruokia

Lounasruokien raaka-aineet haetaan kauppahallista päivittäin, lista vaihtuu päivittäin

Riskiryhmät

Riskiryhmiin kuuluvia asiakkaita ovat raskaana olevat, allergikot, keliakikot, maitoallergikot sekä laktoosi-intolerantit. Lähtökohtaisesti raskaana olevan ruoka kypsennetään 70°C-asteiseksi, alkoholin tarjoilu vältetään, kaloista petokalojen eikä graavi- ja kylmäsavukalatuotteiden syöntiä suositella. Muita vältettäviä tuotteita ovat mm. korvasieni, lakritsi, salmiakki, maksatuotteet, pellavatuotteet, yrttijuomat, kofeiinipitoiset juomat sekä inkivääri. Neuvottelemme aina raskaana olevan asiakkaan kanssa, mitä hän itse ei halua syödä. Allergioiden ja syntyperäisten sairauksien kohdalla neuvottelemme asiakkaan kanssa mitä hän ei halua syödä.

4.2. Tilojen sijoittelu ja tuotteiden kulkureitit

Keittiön keskellä sijaitsee työtaso, jonka alla on säilytyskaappeja. Työtaso jakaa keittiön kahteen eri työalueeseen. Toisella suoritetaan ruoanvalmistus, annosten kasaaminen sekä ruoan kypsennys. Toisella puolella suoritetaan leipominen, salityöskentelijöiden työtoiminnot (esim. juustojen leikkaaminen, kahvituotteiden tekeminen) sekä osa ruoanvalmistuksesta. Toisessa päädyssä työtasoa, sen ja seinän välissä, sijaitsevat jääkaapit. Toisessa päässä työtasoa on kulkureitti (toiseen suuntaan saliin ja toiseen suuntaan takaovesta takapihalle) jonka vieressä on astiahuoltolinjasto.

Tuotteiden kulkureitit

Saapuvista elintarvikkeista ja raaka-aineista suurin osa tulee takaoven kautta. Elintarvikkeet puretaan suoraan omille paikoilleen tai esivalmisteluun.

Esivalmistellut tuotteet sijoitetaan suoraan niille tarkoitettuihin säilytyspaikkoihin.

Suurin osa ruoista valmistetaan vasta tilausvaiheessa, eli niiden kulkureitti kypsennyksestä kulkee suoraan lautaselle, eli tuotteiden esilläpitoajat ovat lyhyitä

Pakkaustarvikkeet joko viedään roskiin tai pestään uusiokäyttöä varten heti kun saapuneet tuotteet on purettu niistä. Jos pakkauksia ei pureta heti, ne pidetään erillään muista elintarvikkeista.

Jätteet päätyvät aina suoraan jäteastioihin, jotka tyhjennetään a)kesällä, kun lounasta ei ole, kerran päivässä työpäivän päätteeksi, b)muulloin kuin kesällä, lounasta tarjoillaan, kahdesti päivässä lounaan jälkeen ja työpäivän päätteeksi.

Henkilökunnan mennessä ulos työvuoron aikana, jalkaan laitetaan tätä varten varatut kengät tai omat ulkokengät. Töihin tullessa työvaatteet vaihdetaan heti päälle ja siviilivaatteet jätetään eri tiloihin kuin missä elintarvikkeita käsitellään.

5. TYÖOHJEET

5.1. Tavarain vastaanotto

Saapuvien tavaroiden tarkistus ja sijoittaminen halutuille paikoille.

Vastuuhenkilöinä tavarat vastaanottava henkilö, keittiömestari

Kiinnitettävä huomiota ainakin seuraaviin asioihin:

- Onko tuotteet oikeat, lukeeko kuormakirjassa/laskussa samat tuotteet ja määrät
- Elintarvikkeiden aistinvarainen laaduntarkastus: ulkonäkö, pakkausten eheys ja puhtaus, pakkausmerkinnät ehjiä, päiväysmerkinnät
- Vastaanottotarkastuksen suorittamisesta tulee tehdä tarkastusmerkintä (esim. ok/nimikirjaimet) kuormakirjaan tai erilliselle kaavakkeelle.
- Jos saapuvissa elintarvikkeissa havaitaan poikkeamia, tulee ne kirjata ylös lomakkeeseen ”vastaanottotarkastuksen poikkeamat”, johon on selvittävä myös poikkeamien johdosta tehdyt toimenpiteet.
- Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet siirretään tarkastuksen jälkeen viivytyksettä kylmäsäilytystiloihin.
- Kuormakirja heti omavalvontakansioon
- Jos reklamoitavaa, heti ilmoitus/soitto toimittajalle tai ilmoitus keittiömestarille ja merkintä ”vastaanottotarkastuksen poikkeamat”-lomakkeeseen

5.2. Elintarvikkeiden säilytys

Elintarvikkeiden oikea säilytys niiden käyttöhetkeen saakka, säilytystilojen ja –prosessien turvallisuuden varmistaminen

Vastuhenkilöinä kaikki keittiötyöntekijät, salin tuotteissa salihenkilökunta

Yleistä

- Esivalmistetut tuotteet pyritään pitämään vetareissa ja vaihtoastia jääkaapissa. Kirjoitetaan seuraavan päivän misalistaan jos kyseinen vaihtoastia on loppu jääkaapissa. Vetareissa olevia tuotteita käytetään annosten tekemiseen.
- Kypsät ja raa'at tuotteet tulee aina erottaa toisistaan etteivät raa'at tuotteet pääse saastuttamaan kypsiä.
- Tuotteet tulee olla astioissa ja suojata kannella säilytyksen ajaksi, jotta estetään hajujen ja makujen siirtyminen tuotteesta toiseen sekä ilman kautta tai kaatumisen / läikkymisen takia tapahtuva tuotteen saastuminen
- Erityisruokavalioon kuuluvat ruoat tulee erottaa muista tuotteista allergiasaastumisen ehkäisemiseksi, samoin niitä käsitellään pestyillä välineillä ja pestyillä pinnoilla
- Tuotteiden lämpötilavaatimukset ovat erilaiset ja tämä tulisi huomioida, kun mietitään mitä tuotteita missäkin kylmälaitteessa säilytetään
- Tuotteiden jäähdytys ja jäädytys tulisi tapahtua eri kylmälaitteessa kuin niiden säilytys.
- Tuotteiden aistinvarainen laatu tulee tarkastaa aina ennen käyttöönottoa.

Säilytystilat ja niissä säilytettävät tuotteet

Keittiön pohjakartta laitteiden sijoitteluineen on liitteenä X. Kaikissa kylmälaitteissa tulee olla ehjät lämpömittarit sisäpuolella.

Pakastin 1: kylmän keittiön tuotteet

Pakastin 2: lämpimän keittiön tuotteet

Pakastin 3: muut tarjoilutuotteet

Pakastin 4: lihat & leivät

Pakastin 5: kylmän keittiön tuotteet

Pakastin 6: lämpimän keittiön tuotteet

Jääkaappi 1: kylmän keittiön tuotteet, maitotuotteet

Jääkaappi 2: lämpimän keittiön tuotteet

Jääkaappi 3: kasvikset, juurekset, juomat, maitotuotteet

- Kylmävetolaatikosto 1: lämpimän keittiön tuotteet
- Kylmävetolaatikosto 2: kylmän keittiön tuotteet; keittiötarvikkeita
- Kylmävetolaatikosto 3: kylmän keittiön tuotteet
- Kylmävetolaatikosto 4: kahvi, hillot
- Kylmävetolaatikosto 5: voit, leipä, kylmän keittiön tuotteet
- Kylmävetolaatikosto 6: hedelmät, juustot
- Kylmävetolaatikosto 7: hillot
- Pikajäähdytyskaappi: tuotteiden jäähdytys, ei tuotteiden säilytystä
- Lämpösäilytyskaappi: tuotteiden lyhytaikainen lämpösäilytys
- Parila: tuotteiden kypsennys, tuotteiden lyhytaikainen lämpösäilytys
- Kaasuliesi 6 suutinta: tuotteiden kypsennys, tuotteiden lyhytaikainen lämpösäilytys
- 2 kiertoilma-/vesihöyryuunia: tuotteiden kypsennys, tuotteiden lyhytaikainen lämpösäilytys
- Salamanteri: tuotteiden kypsennys

Järjestys tiloissa

FIFO, eli First in, First out, on tärkein huomioitava asia tuotteita käytettäessä säilytystiloista, eli taakse laitetaan uusimmat tuotteet ja edestä käytetään ensin vanhimmat tuotteet. Näin vältetään tuotteiden pilaantuminen, pysytään ajan tasalla tuotteiden tilausmäärien tarpeessa sekä minimoidaan varaston koko, jolloin ”rahaa ei seiso” varastoissa.

5.2.1. Lämpötila- ja kirjaaminen

Lämpötilojen tarkistus on paras tarkistaa aamuisin ennen ruoanvalmistusta, koska yön aikana ei ole ollut mahdollisuutta lämpötilojen kontrollointiin ja lämpötilat ovat voineet muuttua tai koneet mennä rikki. Lämpötilan tarkastus tehdään vähintään kerran viikossa ja merkataan tällöin lomakkeeseen, mutta käytännössä se kannattaa tarkistaa aina kun käy kaapilla. Jos lämpötila on raja-arvojen ulkopuolella, poikkeama kirjataan lomakkeeseen, siitä ilmoitetaan keittiömestarille tai vastaavalle ja tuotteiden pilaantumisen jatkuminen estetään esim. siirtämällä ne toiseen kylmätilaan. Tällöin tuotteille suoritetaan myös aistinvarainen tarkastus siirron yhteydessä.

Säilytyslämpötilojen raja-arvot (sallittu lyhytaikainen lämpötilapoikkeama max. 3°C)

ELINTARVIKE	MAX °C
Pastöroidut/vast. maitotuotteet	+8
Ei-lämpökäsitellyt ruokaaineokset	
Kypsyttämätön juusto	
Liha	+6
Makkarat (ei kestromakkarat)	
Idut	
Paloitellut kasvikset	
Elävät simpukat	
Maito ja kerma	
Juoksevat munavalmisteet	+4
Jauheliha, lihavalmisteet, elimet	
Tuoresuolattu, savustettu & hiillostettu kala	+3
Veri	
Tuore kala, mäti, äyriäiset	
Jäätelö ja jäätelöaines	-18
Pakasteet	
Kuumina tarjoiltavat annokset (max. 4h) (myös kuljetukset)	min. +60
Kylminä tarjoiltavat annokset (max. 4h)	max. +12

Ristikontaminaatio

Tuotteet säilytetään aina astioissa kannella suljettuna ristikontaminaation välttämiseksi. Multajuurekset säilytetään mahdollisimman alhaalla jääkaapissa. Raat ja kypsät liha-tuotteet säilytetään eri kaapeissa.

5.3. Pakastaminen

Pakastettavista tuotteista tulee tietää onko niitä käsitelty ennen pakastamista ja koska ne on pakastettu. Tuotteet jäädytetään laittamalla ne pakastimeen, mutta ne voidaan tarpeen vaatiessa myös jäädyttää jäähdytyskaapissa.

5.4. Sulattaminen

Tuotteet tulee sulattaa siten, ettei niiden pinta pääse lämpenemään liikaa keskiosan ollessa vielä jäässä. Tällöin mikrobiologinen riski kasvaa huomattavasti, ja tuote voi pilaantua. Tuotteet kannattaa sulattaa vesihauteessa jääkaapissa edellisenä iltana, jos suinkin mahdollista.

5.5. Esivalmistus

Tuotteita pyritään esivalmistelemaan vain tarvittava määrä hävikin minimoimiseksi ja jotta tuotteet pysyvät tuoreina ja laadukkaina. Esivalmistelluista tuotteista tulee käydä ilmi koska ne on tehty ja ne tulee säilyttää asianmukaisesti pakattuina oikeissa tiloissa. Esivalmistetuissa tuotteissa on ensiarvoisen tärkeää Fifo-menettely, eli että vanhemmat tuotteet käytetään ennen tuoreempia.

5.6. Tuotteiden jäähdytys

Tuotteet jäähdytetään jäähdytyskaapissa. Kaapin käyttöohjeet luetaan tai sen käyttö opetellaan asiaan perehtyneen avustuksella. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee jäähdyttää kaapissa 4 tunnissa 6°C lämpötilaan. Kaapissa ei saa säilyttää tuotteita, vaan ne siirretään niille tarkoitettuihin tiloihin mahdollisimman nopeasti.

5.7. Uudelleen kuumennus

Tilanteita, joissa jäähdytetty tuote kuumennetaan uudelleen, tulee harvoin. Tällöin tulee kuitenkin varmistaa, että tuote on kauttaaltaan kuumennettu riittävän lämpimäksi ja että se tarjoillaan mahdollisimman nopeasti.

5.8. Ruoanvalmistus

Kypsentäminen

Suurin osa ruoan kypsennyksestä tapahtuu nostovaiheessa, jolloin minimoidaan lämpösäilytyksestä aiheutuvat mikrobiologiset vaarat.

Tuotteita kypsennettäessä matalissa lämpötiloissa niiden lähtökohtainen kunto ja laatu on oltava erinomaisia. Kypsennetty tuote pitää tarjoilla asiakkaalle mahdollisimman pian. Kaikki liha- ja kalatuotteet kypsennetään käyttämällä digitaalista anturi- lämpömittaria, joten niiden todellinen lämpötila tiedetään koko ajan.

Ristikontaminaatio, erityisruokavaliot

Saastumisriskien vähentämiseksi on tärkeää, että eri toiminnot voidaan eriyttää toisistaan riittävästi joko rakenteellisesti (eri käsittelytilat tai -alueet), ajallisesti tai käyttäen eri työvälineitä.

5.9. Tarjoilu

Ruoka tarjoillaan pöytiintarjoiluna annoksittain välittömästi annoksen valmistumisen jälkeen. Asiakkailta tiedustellaan aina erityisruokavaliot ja allergiat, ja pöydistä tehdään aina pöytäkartta keittiöön, josta kaikki näkevät, kenelle erityisruoat menevät.

5.10. Tähderuoat

Kaikki tähderuoat laitetaan roskeisiin.

5.11. Pakkaaminen ja kuljetus

Kun ruokia kuljetetaan toiseen paikkaan, ne pakataan omiin kannellisiin astioihin, yleensä GN-metalliaastioihin, jotka laitetaan lämpötilan eristäviin kannellisiin kantoastioihin. Niiden lämpötila mitataan ennen pakkaamista, ja sen tulee olla yli 60°C. Kuljetukset eivät saa kestää yli kahta (2) tuntia.

5.12. Luonnosta kerääminen, pakkaaminen ja kuljettaminen

Henkilökunta kerää luonnosta ravintolan käyttöön villiyrtejä sekä muita samankaltaisia luonnontuotteita.

Vain tunnistettuja tuotteita kerätään siten, ettei luonto vahingoitu, eli ei liikaa yhdeltä alueelta eikä uhanalaisia tai harvinaisia lajeja. Jokamiehen oikeudet huomioidaan myös keräyksessä.. Tuotteet pyritään keräämään kuivina kertakäyttöhanskat kädessä. Ne puhdistetaan tarvittaessa paikan päällä (esim. maa-aineksesta tai roskista) sudilla, harjalla tai käsin, ja laitetaan niille tarkoitettuihin astioihin. Astioissa suositaan (paremmasta huonompaan): paperipussi→kori→muoviastiat→muovipussi. Eri lajit kerätään eri lokeroihin tai pusseihin. Tuotteet kuljetetaan toimipaikkaan jatkokäsittelyyn tai säilytykseen mahdollisimman pian.

Tuotteet käytetään raikkaina ja eloisina.

Esimerkkejä tuotteista

Siänkärsämä, jäkälä, voikukka, humala, leskenlehti, nokkonen, mesiangervo ja apila.

6. CATERING

Catering-toimintaa toteutetaan Pikkupalatsissa, osoitteessa Puuvillatehtaankatu 8. Sinne tehdään vain ylikypsiä liharuokia, jotta varmistetaan lihan säilyvyys ja turvallisuus. Pikkupalatsista löytyy hyvin varusteltu keittiö lattiakaivoineen, tiskipisteineen ja -koneineen, monitoimiuuneineen, Metoksen helloineen, sekä jääkaappineen ja pakastimineen. Paikan päällä on omat astiat, eli niitä ei kuljeteta. Ruokia pidetään tarjolla enintään 4 tuntia, mutta käytännössä yleensä vain 2 tuntia.

Kulkukaavio

Esikäsittely C → kypsennys → jäähditys → kuljetus Pikkupalatsiin → lämmitys → esillelaitto → poislaitto → jätehuolto → puhdistus → kuljetus C → varastointi.

7. PUHDISTUS JA HUOLTO

7.1. Astiahuolto

Astianpesukone (Dühr GS50?, 3500W, 590x600x850mm) on yhdistelmäkone. Siinä on yksi vesisäiliö. Ensin se pesee astiat (65°C), sitten huuhtelee ne (50°C).

Astiat esipestään käsin vedellä ja tiskiharjalla ja asetellaan niihin tarkoitettuihin koreihin. Pesukoneen vesi vaihdetaan ja kone huuhdellaan aina ennen lasien ja aterimien pesua.

Pesuveden lämpötila mitataan manuaalisesti kerran viikossa ja merkataan kohdetaulukoon. Tavoiteltu lämpötila on +65°C. Pesuaineiden riittoisuus kannattaa aina tarkistaa konetta käytettäessä. Pesuaineena käytetään Ecolab Trump XL Specialia ja huuhteluaineena Berner Heti-huuhtelukirkastetta.

Pesukone pestään kerran viikossa suunnitelman mukaisesti. Siitä irrotetaan suodattimet ja pyörivät suuttimet.

Talousvesi

Kaikki käytettävä vesi tulee kaupungin vesijohtoverkosta. Vesi Tampereella on tällä hetkellä pehmeää (< 5°dH tai 0,90 mmol/l). Jos vedessä huomataan aistinvaraisesti vikaa, siitä ilmoitetaan kiinteistön talonmiehelle tai isännöitsijälle. Talousvettä käytetään myös jääpalakoneessa jäiden valmistamiseen.

7.2. Jätehuolto

Jäteastiat sijaitsevat työskentelypisteiden läheisyydessä.

Jäteastiat tyhjennetään kaksi kertaa päivässä tai tarpeen mukaan takapihalla sijaitsevan jätepisteen astioihin. Jäteastiat pestään iltaisin. Pienet työskentelytilat rajoittavat mahdollisuuksia jätteiden lajitteluun. Erikseen lajitellaan pahvit, paperit, biojäte, metalli, lasi sekä sekajäte.

7.3. Laitteiden kunnossapito

Laitteista pidetään huolta pesemällä ne suunnitellusti tai tarpeen mukaan. Pakasteet sulatetaan kaksi kertaa vuodessa tai tarpeen mukaan. Ilmanvaihdon suodatin vaihdetaan kerran vuodessa ja samalla puhdistetaan huuvan rasvakanavat.

Laitteiden yksinkertaiset huoltotoimenpiteet pyritään tekemään itse. Korjaaja soitetaan paikalle monimutkaisempia töitä varten, esimerkiksi pesukoneen huoltoa, tai vesiputkisto- tai sähkötöitä varten.

7.4. Siivoussuunnitelma

Siivoussuunnitelman tulee olla kirjallinen, ja sen tulee sisältää siivouksen työnjako, aikataulu

sekä siivousohjeet kohteittain. Ohjeet tulee olla siivouskohteissa käytettävissä.

Oma- ja valvontakansioista löytyy erikseen käytettävien tuotteiden käyttöturvatiedotteet, käyttöohjeet sekä annosteluohjeet. Liitteenä on taulukko siivouskohteista, niihin käytettävistä aineista, pesutavasta, suositeltavasta pesutiheydestä ja mihin pesu

Yleisestä siisteydestä elintarvikehuoneistossa ovat vastuussa kaikki. Keittiön siivouksesta vastaavat kaikki keittiöhenkilökuntaan kuuluvat. Kenelläkään ei ole tiettyä siivousaluevastuuta, vaan työt jaetaan joka päivä. Viime kädessä kaikesta toiminnasta on vastuussa keittiömestari. Omat jäljet siivotaan ja tavarat laitetaan omille paikoilleen niiden käytön jälkeen. Tarpeelliset siivoustehtävät tehdään ajallaan, ja työskentelypinnat puhdistetaan päivittäin. Jos siivouskohde tarvitsee purkaa, pyydetään apuun sen osaava henkilö, joka perehdyttää aiheeseen.

Siivouskomerossa pidetään siivoustavarat ja -aineet omilla paikoillaan, ja ne pidetään hyvässä kunnossa, tarpeen mukaan täydentäen. Ne puhdistetaan tarvittaessa yleispesuaineella ja vedellä.

Siivous koostuu ylläpitävästä siivouksesta, perussiivouksesta sekä tehosiivouksesta.

- Ylläpitävä siivous tehdään joka päivä
- Perussiivous tehdään kohteesta riippuen noin kerran viikossa
- Tehosiivous tehdään muutaman kerran vuodessa.

Lisäksi järjestetään 1-2 kertaa vuodessa suursiivous, jossa puhdistetaan ja siivotaan koko keittiö ja varastot.

Puhdistusta suoritettaessa on noudatettava kohteeseen tarkoitettuja pesu- ja annoste-luohjeita, jotta tarpeellinen hygieniataso saavutetaan ilman resurssien (työaikaa, välinei-tä, aineita) tarpeetonta tuhlaamista.

Puhtauden valvonta

Puhdistustulosta valvotaan pistokokeina ottamalla satunnaisia pintapuhtausnäytteitä.

7.5. Pintapuhtausnäytteet

Elintarvikepuhtausnäytteille ei ole tällä hetkellä tarvetta. Pintapuhtausnäytteet otetaan kahdesti vuodessa työtasoilta Hygicult- näytteenottovälineellä.

7.6. Tuholaistorjunta

Kärpäset käytetään Raidia suihkuttaen sitä kohteisiin joihin kärpäset pääsevät munimaan ja annetaan vaikuttaa. Lisäksi kärpäisiä houkutteleva ja ne tappava UV-lamppu on käy-tössä tarpeen mukaan.

8. RISKIEN HALLINTA

TILANNE	MITÄ VOI TAPAHTUA	MITEN	VAARA	HALLINTAKEINO	TOIMENPITEET VAARATILANTEEN SATTUESSA
Multajuuresten käsittely	Maa-ainesjäämät leviävät	Huono työpisteen/välineiden pesu	Mikro- biologinen	Hygieeniset ja huolelliset työtavat	Tuotteiden hävittäminen
Allergeenien leviäminen	Risti-kontaminaatio	Erit.ruokavalio-/allergiatuotteita käsitellään varomattomasti	Mikro- biologinen	Hygieeniset ja huolelliset työtavat	Tuotteita ei tarjolla; poistetaan vaaran aiheuttaja jos mahdollista
Lihan leikkuu	Lihan saastuminen	Lihaa ei käsitellä tarpeeksi hygieenisesti	Mikro- biologinen	Hygieeniset ja huolelliset työtavat	Lihan kypsennys täysin kypsäksi
Tuotteen sulatus	Tuotteen lämpeneminen	Liian lämmin sulatuspaikka	Mikro- biologinen	Sulatus oikeassa lämpötilassa	Tuotteen kypsennäminen jos mahdollista, tuotteen hävittäminen
Saapunut tavara huoneenlämmössä	Tuotteen lämpeneminen	Tuotteita ei sijoiteta heti säilytystiloihin	Mikro- biologinen	Tavaroiden riipeä sijoitus säilytystiloihin	Tuotteen kypsennäminen jos mahdollista, tuotteen hävittäminen
Fifo ei toteudu	Tuotteiden pilaantuminen	Ei käytetä vanhimpia ensin	Mikro- biologinen	Saapunut tuote taaimaksi	Tuotteen kypsennäminen jos mahdollista, tuotteen hävittäminen
Lämpötilan nousu tuotteissa	Säilytyslämpötilan nousu	Säilytyslaite menee rikki; tuote säilötty väärin	Mikro- biologinen	Laitteiden huolto, lämpötilan tarkkailu	Tuotteiden siirtäminen toisiin kylmätiloihin & aistinvarainen tarkastus

9. ASIAKAS-RAJAPINTA

Asiakasreklamaatiot

Asiakasreklamaatioihin suhtaudutaan aina asiallisesti ja objektiivisesti.

Välitön suullinen palaute käsitellään heti eikä niitä kirjata. Ruokatuotteisiin liittyvät kirjalliset valitukset arkistoidaan omaavaltakansioon. Liitteenä asiakasvalituslomake. Kirjalliset asiakasvalitukset hoitaa aina omistaja.

Ruokamyrkytys ja -epäily

Kun epäillään että asiakas on saanut ruokamyrkytyksen ravintolassa nauttimastaan ruoasta, täytetään liitteenä oleva ”ilmoitus ruokamyrkytysepäilystä”-lomake, otetaan yhteyttä elintarvikevalvontaan ja pyritään ottamaan näyte kyseisestä myrkytyksen aiheuttaneesta tuotteesta.

Asiallinen ja puolueeton käsitteleminen on tärkeää, mutta tärkeää on myös varmentaa, mikä myrkytyksen on todellisuudessa aiheuttanut. Ruokamyrkytysepäily on ravintolan maineelle vakava asia.

10. LIITTEET, KAAVAKKEET

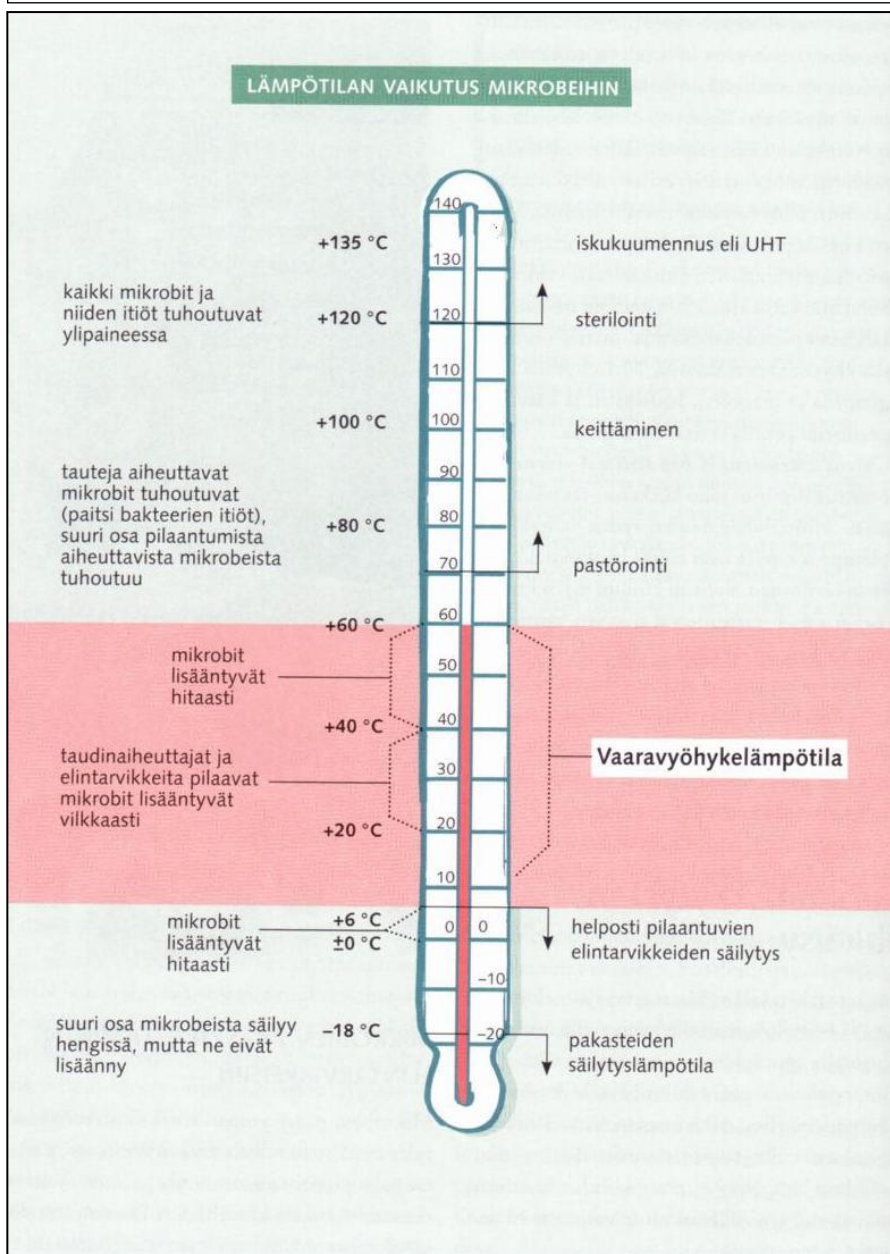
Kohteissa valmiina täytettävät laput + kynät

Liitteet:

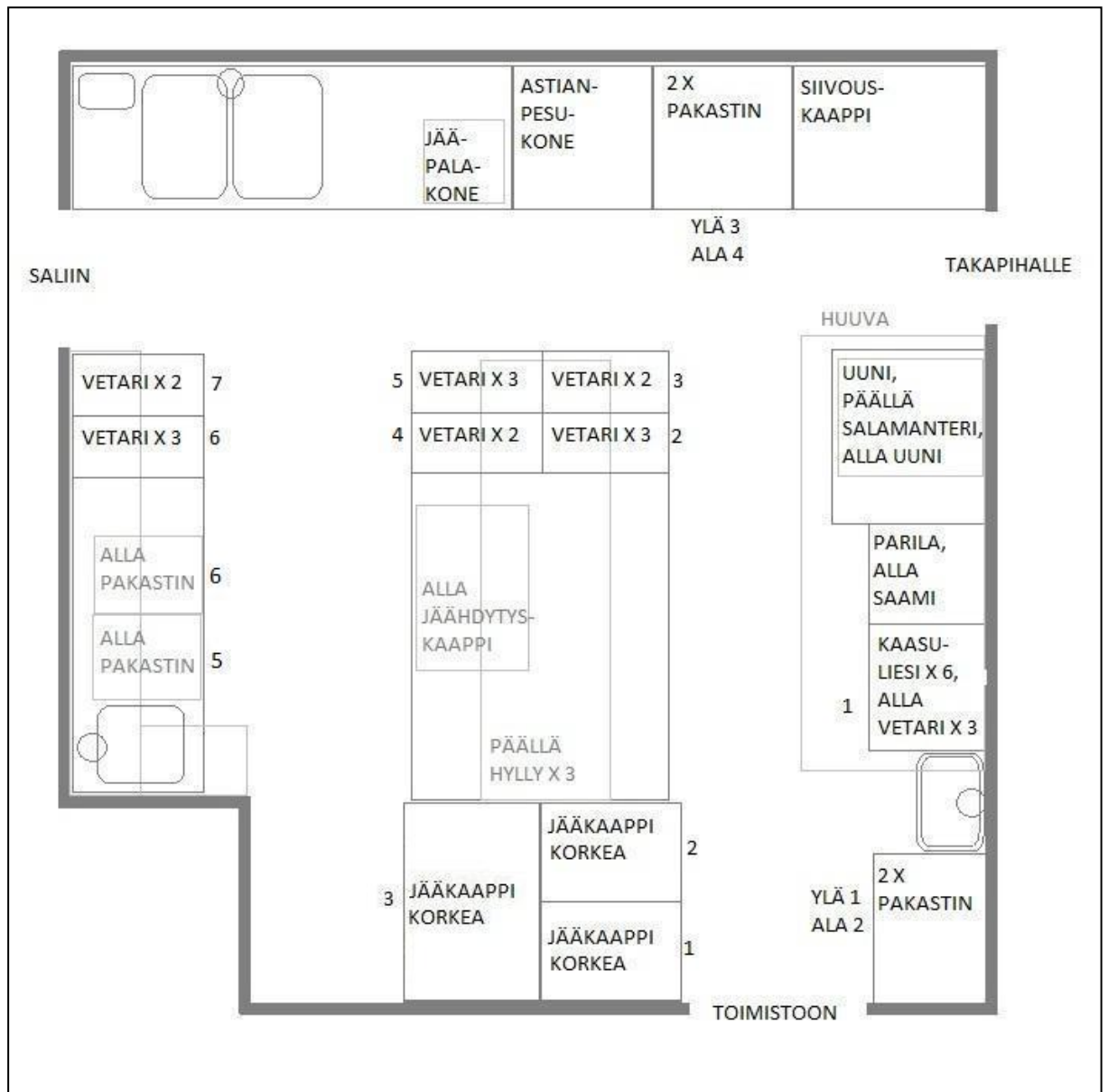
1. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat
2. Keittiön laitteiden sijoittelu
3. Siivouskohde- ja ainelista
4. Ilmoitus ruokamyrkytyspäilystä
5. Asiakasvalituslomake
6. Vastaanottotarkastuksen poikkeamat (toimenpiteet)
7. Pakastimen kohdelomake
8. Jääkaapin kohdelomake
9. Vetolaatikoston kohdelomake
10. Pikajäähdytyskaapin kohdelomake
11. Lämpösäilytyskaapin kohdelomake
12. Uunin kohdelomake
13. Pesukoneen kohdelomake
14. Yleinen siivouslomake

10.1. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Elintarvike	varastointilämpötila enintään °C
pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet	-18
jäätelö	-18
tuore kala, äyriäiset, nilviäiset, mäti	+3
tyhjiöpakatut kalavalmisteet, kylmäsavukat	+3
elimet ja veri	+3
munavalmisteet	+4
jauheliha	+4
liha ja lihavalmisteet	+6
maito, maitotuotteet	+6
konditoriatuotteet	+6
pilkotut kasvikset	+6
muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet	+6



10.2. Keittiön laitteiden sijoittelu



10.3. Siivouskohde ja -ainelista

KOHDE	MILLÄ	MITEN	KUINKA USEIN	MIHIN MERKATAAN
Työtasot	Kiilto Farnos Antibact	Kuituliinalla kostea pyyhintä, kuivaus	Työvaiheesta toiseen siirryttäessä/ 1 x pvä	-
Lattia	Kiilto Farnos Antibact	Märkä pesu lattiaharjalla, kuivaus lastalla	1 x pvä	-
Pesukone	Kiilto Farnos Antibact	Osien irrotus & pesu, koneen pesu harjalla	1 x vko	Kohdelomake
	Kiilto Farnos Antibact	Osien irrotus & pesu, vedellä huuhtelu	1 x pvä	Kohdelomake
Pakastin	Kiilto Farnos Antibact	Tyhjennys, pesu harjalla, kuivaus kuituliinalla	Tarvittaessa, 2 x v	Kohdelomake
Uunit	Kiilto Farnos Antibact	Pesu harjalla/ teräsvillalla, kuivaus paperilla	1 x pvä	Kohdelomake
	Ecolab Greasestrip Plus	Anna vaikuttaa 10min, pesu harjalla, kuivaus	1 x vko	Kohdelomake
Jääkaapit	Kiilto Farnos Antibact	Tyhjennys, kostea pesu harjalla, kuivaus kuituliinalla	Tarvittaessa, 2 x v	Kohdelomake
Jääpalakone	Kiilto Farnos Antibact	Tyhjennys, kostea/nihkeä pyyhintä mikrokuituliinalla	1 x kk	-
Parilat	Kiilto Farnos Antibact	Raapalla puhdistus, tarvittaessa pesu teräsvillalla	1 x pvä	-
Lämpösäilytyskaappi	Kiilto Farnos Antibact	Pesu harjalla/ teräsvillalla, kuivaus paperilla	1 x pvä	Kohdelomake
	Ecolab Greasestrip Plus	Anna vaikuttaa 10min, pesu harjalla, kuivaus	1 x vko	Kohdelomake
Huuvan suodattimet	Kiilto Farnos Antibact	Kostea pesu harjalla, ilma-kuivatus	1 x kk	Yleissiivouslista
Seinät	Kiilto Farnos Antibact	Nihkeä/kostea pesu kuituliinalla	1 x vko, tarvittaessa	Yleissiivouslista
Hyllyt	Kiilto Farnos Antibact	Nihkeä pesu kuituliinalla	1 x kk, tarvittaessa	Yleissiivouslista
Kylmävetolaatikot	Kiilto Farnos Antibact	Irrotus, kostea pesu harjalla, kuivaus	1 x vko, tarvittaessa	Kohdelomake
Pikajäähdytyskaappi	Kiilto Farnos Antibact	Kostea pesu harjalla, kuivaus	1 x vko, tarvittaessa	Kohdelomake
Astioiden/ aterinten liotus	Diversey Suma Dip Plus	Upotus veteen, aine sekaan, liotus yön yli	Tarvittaessa	-

10.4. Ilmoitus ruokamyrkytysepäilystä

Jos epäilet ruokamyrkytyksen tapahtuneen, ota välittömästi yhteyttä kunnan terveyden-
suojeluviranomaisiin. Tämän lisäksi säilytä, jos mahdollista, epäiltyjä ruoka-aineita
näytteiden ottoa varten.

Elintarvikevalvonta puh.03-56566700, s-posti elintarvikevalvonta@tampere.fi

1. Ruokailupaikka _____

aika _____

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 _____

Onko käynyt lääkärillä, missä _____

onko tutkittu ulostenäyte: kyllä / ei

mikäli ei, niin potilaan otettava yhteys **tartuntatautihoitajaan, Itsenäisyydenkatu 17
A, p. 020 777 8654, ma, ke, to klo 12-13 ja ti, pe klo 10-11.**

4. Mitä muuta ruokaa syönyt samana päivänä ja missä:

5. Sairastuneen tiedot:

nimi:

puh.nro: _____ sähköpostiosoi-

te: _____

6. Ilmoittajan nimi, puh.nro sekä ravintolan nimi, mikäli ilmoittaja on ravintola

7. Lisätietoja (kuinka kohteen omavalvonta on toiminut, onko henkilökunta sairastanut yms):

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

10.5. Asiakasvalitus

Vastaanottaja: _____

Päivämäärä: _____

1. Ilmoittaja

a. Nimi: _____

b. Puh: _____

c. Osoite: _____

2. Tuote

a. Nimi: _____

b. Muut tiedot: _____

3. Valituksen syy: _____

4. Asian käsittely: _____

5. Aiheellinen aiheeton

10.12. Uunin kohdelomake

Uuni nro:

Poikkeamat & toimenpiteet (lämpötila, rikkoutuminen, muuta)			
PVM	NIMI	POIKKEAMA	TOIMENPIDE

Puhdistus 1 x vko		Ecolab Greasestrip Plus; Anna vaikuttaa 10min, pesu harjalla, kuivaus					
PVM	NIMI	PVM	NIMI	PVM	NIMI	PVM	NIMI

Lisäksi päivittäinen pesu: Kiilto Farnos Antibact; Pesu harjalla/ teräsvillalla, kuivaus paperilla

