

KARELIA-AMMATTIKORKEAKOULU
Matkailu- ja palveluliiketoiminta

Helmi Rämö

OMAVALVONTASUUNNITELMA KERUBI STADIONILLE

Opinnäytetyö
Syyskuu 2018



OPINNÄYTETYÖ
Syyskuu 2018
Matkailu- ja palveluliiketoiminta

Karjalankatu 3
80200 JOENSUU
013 260 600

Tekijä
Helmi Rämö

Nimeke
Omavalvontasuunnitelma Kerubi Stadionille

Toimeksiantaja
Ravintola Kerubi

Tiivistelmä

Jokainen elinkeinoharjoittaja on lakisääteisesti velvollinen laatimaan kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on myös mahdollista toteuttaa. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli laatia omavalvontasuunnitelma Joensuuhun vasta rakennetulle pesäpallostadionille eli Kerubi Stadionille. Stadionin omavalvontasuunnitelma pohjautuu Ravintola Kerubin suunnitelmaan, joka on päivitetty aiemmin tänä vuonna. Opinnäytetyössäni käsittelen omavalvonnan lisäksi myös elintarvikelakia ja -hygieniaa. Opinnäytetyön tuotoksena syntyi Kerubi Stadionin omavalvontasuunnitelma, jota pystytään hyödyntämään kaikilla Stadionin pisteillä, joissa on Ravintola Kerubin ruokaa tarjolla. Opinnäytetyön tavoitteena oli tehdä tiivis ja käytännöllinen omavalvontasuunnitelma, joka toimisi myös työntekijöiden perehdytysoppaana, sekä vastaisi nykypäivän lainsäädäntöä.

Opinnäytetyön alkuvaiheessa perehdyin alan kirjallisuuteen, Eviran sivustoihin sekä elintarvikelakiin ja -asetuksiin. Kävin myös Kerubi Stadionilla tutustumassa paikkoihin Ravintola Kerubin keittiömestarin kanssa. Aloin tehdä omavalvontasuunnitelmaa ruokalistojen sekä stadionilla käynnin perusteella. Työn tuloksena syntyi omavalvontasuunnitelma, joka on selkeä, helposti toteutettava ja jota pystyy tarvittaessa muokkaamaan.

Palautin omavalvontasuunnitelman toimeksiantajalle elokuussa. Se otettiin välittömästi käyttöön. Opinnäytetyöprosessin aikana suunnitelmaan on tehty muokkauksia ja lisäyksiä ja niistä on sovittu yhdessä Kerubin keittiömestarin kanssa. Työn tuloksena työn tekijöiden perehdytys ja ruokien lämpötilojen tarkkailu nousi olennaiseksi asiaksi. Työlle asetetut tavoitteet toutui odotusten mukaisesti.

Kieli
suomi

Sivuja 35
Liitteet 5
Liitesivumäärä 20

Asiasanat

Omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, elintarvikehygienia, elintarvikelaki, mikrobiologia, ruokamyrkytys, HACCP, hygienia,



THESIS
September 2018
Degree Programme in Tourism

Karjalankatu 3
80200 JOENSUU
+358 13 260 600

Author
Helmi Rämö

Title
In-house Control Plan for Kerubi Stadion

Commissioned by
Ravintola Kerubi

Abstract

Creating and implementing a written in-house control plan is a legal obligation of every trader. The purpose of this thesis was to make in-house control plan to the new Finnish baseball stadium called Kerubi Stadion. The product of this thesis was in-house control plan for Kerubi Stadion and it is based on the plan for restaurant Kerubi. The restaurant's own in-house control plan was updated earlier in this year. The aim of this task was to create an understandable and easy to use in-house control plan which corresponds to the current requirements.

The thesis was started by examining the literature of the field, the Food Act, and National food administration's (Evira) websites. After that Kerubi Stadion was visited. The product of this thesis was done based on the menus, and what was seen during the visit at Kerubi Stadion. The result of this project is a concise and practical in-house control system, which meets all the relevant requirements. At some point, the in-house control plan is easy to edit for new purposes.

The new in-house control plan was taken into use right after it was handed over in August. Some corrections and changes were made in the plan during the thesis writing process. The product of this thesis is simple and as practical as possible, and it can be easily updated. As a result of the in-house control plan, the orientation of the staff and the monitoring of food temperatures became an essential issue. The objectives set for the work were met as expected.

Language
Finnish

Pages 35
Appendices 5
Pages of Appendices 20

Keywords

In-house control, in-house control plan, HACCP, foodstuff, the Food Act, foodstuff hygiene, hygiene, microbiology, food, food poisoning,

Sisältö

Tiivistelmä

Abstract

1	Johdanto.....	3
2	Opinnäytetyön taustat ja tavoitteet	4
2.1	Opinnäytetyön tausta ja tavoitteet	4
2.2	Toimeksiantaja	5
2.2.1	Ravintola Kerubi.....	5
2.2.2	Kerubi Stadion.....	6
3	Opinnäytetyön käsitteet	8
3.1	Elintarvikehygieniä	8
3.2	HACCP-periaate.....	9
3.3	Vaaravyöhykelämpötila.....	10
3.4	Oiva-raportti.....	10
3.5	Mikrobit.....	10
3.6	Risti- ja jälkikontaminaatio	12
3.7	Takaisinvento	12
4	Elintarvikehygieniä	14
4.1	Elintarvikelaki	14
4.2	Hygieniosaaminen.....	14
4.3	Hygieniapassi	15
4.4	Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia mikrobeja.....	15
4.4.1	Bakteerit ja virukset.....	15
4.4.2	Homemyrkyt, loiset, sekä alkueläimet.....	16
5	Omavalvontasuunnitelma	17
5.1	Yleistä omavalvontasuunnitelmasta	17
5.2	HACCP:n soveltaminen omavalvonnassa.....	19
5.3	Elintarvikkeiden varastointi ja säilytyslämpötilat	19
5.4	Kuljetus- ja tarjoilulämpötilat	20
6	Henkilökunnan hygienia	21
6.1	Henkilökohtainen hygienia	21
6.2	Työvaatteet.....	22
6.3	Henkilökunnan perehdytys ja työergonomia	22
7	Ravintolan puhtaanapito	23
7.1	Siivouksen toteutus	23
7.2	Ravintolan jätehuolto.....	24
8	Opinnäytetyön toteutus.....	25
8.1	Oman toiminnan kuvaus	25
8.2	Huomioitavat asiat Kerubi Stadionilla	26
8.3	Käytännön kuvaus.....	26
9	Opinnäytetyön tulokset.....	27
10	Pohdinta.....	28
	Lähteet	30

Liite 1 Yleisimmät bakteerit, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen

Liite 2 Yleisimmät loiset ja alkueläimet, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen

Liite 3 Kerubi Stadionin omavalvontasuunnitelma + lämpötilaseurantataulukot

1 Johdanto

Suomessa on säädetty elintarvikelaki ja siihen useita asetuksia, joilla pyritään varmistamaan elintarvikkeiden turvallisuus ja se, että niistä annetut tiedot vastaavat todellisuutta (Evira 2016a). Lainsäädäntö velvoittaa kaikkia ravintolapalveluja tuottavia tahoja, eli tässä tapauksessa toimeksiantajani Ravintola Kerubia laatimaan omavalvontasuunnitelman Kerubi Stadionille. Stadionin suunnitelman laatimisessa käytetään pohjana Ravintola Kerubin omavalvontasuunnitelmaa, joka on päivitetty aiemmin tänä vuonna syventävän työharjoitteluni yhteydessä.

Kerubi Stadion on Suomen ensimmäinen pesäpallostadion, joka on nimetty ravintolan mukaan (Piiparinen 2018). Pesäpallostadion sijaitsee Joensuun Mehtimäellä noin kilometrin päässä Joensuun ydinkeskustasta ja vajaan kahden kilometrin päässä Ravintola Kerubista. Stadionilla järjestetään pesäpallo-ottelutapahtumia ja konsertteja. Tapahtumissa voidaan hyödyntää nykYTEknologiaa, johon sisältyy LED-tekniikkaa sekä ajan tasalla olevaa äänentoistotekniikkaa. (Joensuun Maila 2018.) Ensimmäinen pesäpallo-ottelu pelattiin 27.5.2018 ja ensimmäinen konsertti Stadionilla oli 17.8. 2018 (Vesa-Matti Loiri).

Stadionin omavalvontasuunnitelma toteutetaan opinnäytetyön toimeksiantona. Omavalvontasuunnitelma on asiakirja, joka toimii myös henkilökunnan perehdytyskansiona ja ravintolan toimintaa kuvaavana tiedostona (Evira 2016b). Suunnitelmaa päivitetään tarvittaessa ja ravintolan toiminnan muuttuessa. Omavalvontasuunnitelmassa kerrotaan ravintolan toiminnan luonne ja sen mukaan analysoidaan mahdolliset riskit ja pyritään minimoimaan ne menettelyillä, joilla valvonta toteutetaan. (Evira 2016b.)

Opinnäytetyössä käsitellään omavalvonnan lisäksi myös elintarvikelakia ja -hygieniaa, ravintoloiden jätehuoltoa sekä henkilökunnan henkilökohtaista hygieniaa. Elintarvikehygieniassa paneudutaan erityisesti ruokamyrkytysten aiheuttajiin. Omavalvonnassa perehdytään elintarvikkeiden lämpötiloihin ja varastointiin.

2 Opinnäytetyön taustat ja tavoitteet

2.1 Opinnäytetyön tausta ja tavoitteet

Vuoden 2018 alussa olin syventävässä harjoittelussa Ravintola Kerubin keittiössä. Siellä muiden työtehtävien yhteydessä pääsin päivittämään ravintolan keittiön omavalvontasuunnitelmaa. Ennen harjoittelua minulla ei ollut paljoakaan kokemusta omavalvontasuunnitelman laatimisesta, joten otin mielelläni haasteen vastaan. Keskustelin Kerubin keittiömestarin ja muun keittiön henkilökunnan kanssa omavalvonnasta ja heidän työskentelytavoistaan. Heiltä sain hyvän pohjustuksen omavalvontasuunnitelman tekemiseen. Harjoittelun aikana ravintolan keittiömestari ehdotti minulle, että voisin tehdä myös silloin rakenteilla oleelle Kerubin Stadionille omavalvontasuunnitelman, toki pohjautuen heidän omaansa.

Opinnäytetyötäni aloittaessa minulla oli jo perustietoa elintarvikehygieniasta, mutta ei niinkään lainsäädännöstä. Omavalvontasuunnitelman päivittäminen oli mielenkiintoista ja perehdytti hyvin siihen, mitä siinä pitää olla. Tästä syystä olen myös kiinnostunut elintarvikehygieniasta ja sen lainsäädännöstä, koska ne ovat olennainen osa omavalvontasuunnitelmaa.

Opinnäytetyön tavoitteena on tuottaa selkeä ja informoiva omavalvontasuunnitelma ravintola Kerubille. Suunnitelma auttaa myös henkilökunnan perehdyttämisessä työtehtäviin. Jokaisen työntekijän on tunnettava omavalvontasuunnitelma ja sen periaatteet. Ravintola Kerubin Keittiömestari Mikko Härkösen (2018) mukaan uuden työntekijän tullessa Stadionille hänet perehdytetään alusta asti, miten ruokaa valmistetaan omavalvonnan mukaisesti. Opinnäytetyön tavoitteena on myös perehdyttää lukija elintarvikehygieniaan ja sen lakeihin. Työni tavoitteena on myös laajentaa omaa käsitystäni näihin valittuihin aiheisiin.

2.2 Toimeksiantaja

2.2.1 Ravintola Kerubi

Ravintola Kerubi (kuva 1) on joensuulainen rock-henkinen ravintola, jonka omistaa Joensuun Töminä Oy. Ravintola sijaitsee Ilosaarella olevassa Karjalantalossa (kuva 2). Talo on rakennettu vuonna 1954 ja sen omistaa Karjalaisen Kulttuurin Edistämissäätiö. (KKES 2017.)

Kerubin toiminta on ympärivuotista. Ravintola Kerubin sisätilat ovat auki päivittäin (maanantaisin klo 11.00 – 14.00, tiistaista torstaihin klo 11.00 – 23.00, perjantaisin 11.00 – 04.30, lauantaisin 12.00 – 04.30 ja sunnuntaisin 14.00 – 18.00) ja tarvittaessa tilauksesta. Ravintolan oma terassi palvelee päivittäin lähinnä kesällä, sekä sään salliessa. Ravintolassa myydään lounasaikaan (klo 11.00 – 14.00) lounasta noutopöydästä ja muina aikoina lista- ja tilausruokaa. Kerubilla on täydet anniskeluoikeudet. Yrityksen asiakaskunta koostuu yrityksistä, yhteisöistä, yksityishenkilöistä sekä matkailijoista. (Ravintola Kerubi 2018 & Piiparinen 2018.)



Kuva 1. Ravintola Kerubin terassi ja Karjalantalo
(Kuva: Helmi Rämö 2018).



Kuva 2. Karjalatalon ja Ravintola Kerubin sisäänkäynti (Kuva: Helmi Rämö 2018).

Ryhmät ja yksityishenkilöt voivat varata Ravintola Kerubin tiloja. Kerubi järjestää itse tai on mukana järjestämässä erilaisia ja erikokoisia tapahtumia. Näistä hyviä esimerkkejä ovat esimerkiksi kuukausittainen vilttikirppis, joka on Karjalatalon tiloissa, sekä Ilosaarirock, joka järjestetään kerran vuodessa Joensuun Laulurinteellä. (Ravintola Kerubi 2018.) Ravintola Kerubi tarjoaa asiakkailleen ravintolapalveluiden lisäksi myös konsertteja, pieniä tapahtumia sekä yökerhopalveluita. Ravintola on myös usein mukana suurttapahtumissa, joissa he tarjoavat ravintolapalveluitaan. (Piiparinen 2018.)

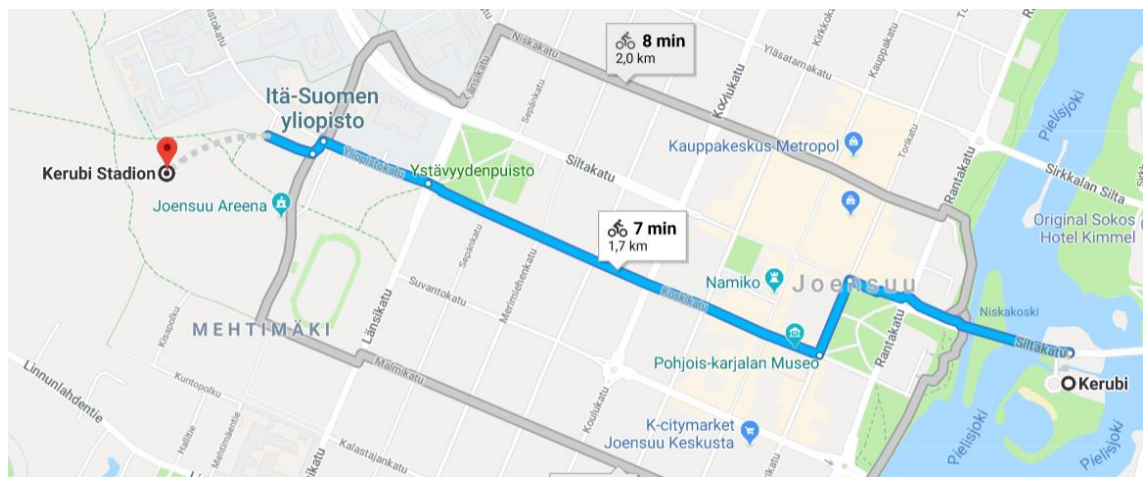
2.2.2 Kerubi Stadion

Kerubi Stadion on pesäpallostadion, joka valmistui vuoden 2018 toukokuun lopulla, ja ensimmäinen pesäpallo-ottelu pelattiin toukokuussa 2018. Ensimmäinen konsertti Kerubi Stadionilla oli elokuussa 2018. Stadionin kentän omistaa Joensuun kaupunki ja katsomorakennusta hallinnoi joensuulainen pesäpalloseura Joensuun Maila eli JoMa, sekä Ravintola Kerubi (Piiparinen 2018).

Ravintola Kerubi ja JoMa ovat tehneet monta vuotta yhteistyötä sekä keskenään, että Stadionin rakennuttaneen pesäpallosäätiön toimijoiden kanssa. Yhteistyö on tosin tehty vain pienemmässä mittakaavassa. Idea Stadionista nousi esiin vuoden 2017 lopussa ja se herätti

toimijoissa kiinnostusta, jonka pohjalta ideaa lähdettiin työstämään. Toimijoihin kuuluivat katsomon rakennuttanut pesäpallosäätiö sekä Ravintola Kerubi. (Piiparinen 2018.)

Kerubi Stadion on Suomen ensimmäinen pesäpallostadion, joka on nimetty ravintolan mukaan. Nimi tulee siitä, että Joensuun Maila (JoMa) ja Ravintola Kerubi ovat solmineet yhteistyösopimuksen. (Piiparinen 2018.) Stadion on Joensuun suurin tila, joka on katettu yli 2500 katsojalle ja soveltuu ulkoilmatapahtumiin (Karjalainen 2018).



Kuva 3. Kartta Kerubi Stadionilta Ravintola Kerubille (Kuva: Google Maps 2018).

Stadion sijaitsee Joensuun Mehtimäellä eli noin kilometrin päässä Joensuun ydinkeskustasta ja vajaan kahden kilometrin päässä Ravintola Kerubista (Kuva 3). Stadionilla on Joensuun Mailan mukaan katettujen paikkojen lisäksi kuusi aitiota, iso monitoimitila, sekä VIP-vieraiden ravintolatila sekä sporttibaari. (Joensuun Maila 2018.) Kaikille vieraille on avoinna katsomorakennuksen yhteydessä olevia kioskipalveluja, joiden joukossa on myös Kerubin Grilli sekä Subway. VIP-vieraat voivat halutessaan käydä syömässä ravintolatilán noutopöydästä ja aitiovieraille katetaan tilauksesta noutopöytä heidän aitioonsa.



Kuva 4. Kerubi Stadion (Kuva: Joensuun Maila 2018).

Ravintola Kerubi vastaa ottelutapahtumien ja konserttien ruoka- ja virvoketarjoilusta. Yhteistyön kautta stadionin monikäyttöisyys tulee suurempaan rooliin. Jatkossa tapahtumia tuotetaan joko Joensuun Mailan ja Kerubin yhteistyössä tai sitten Kerubi yksinään toteuttaa stadionilla myös muunlaisia tapahtumia, kuten ulkoilmakonsertteja. (Piiparinen 2018.)

3 Opinnäytetyön käsitteet

3.1 Elintarvikehygieniä

“Elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä toimenpiteitä ja edellytyksiä, jotka ovat tarpeen elintarvikkeisiin liittyvien vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat kuluttajien syötäväksi”. (Elintarvikehygienian asetus 852/2004 2. artikla) Elintarvikehygienialla on muitakin tarkoituksia kuin pelkästään puhtaus. Elintarvikehygienialla vaikutetaan ruoan turvallisuuteen ja terveellisyyteen alkaen sen esikäsittelystä ja loppuen siihen, kun asiakkaalle tuodaan ruoka pöytään. (Hämäläinen & Lehtovaara 2012, 27.)

Maa- ja metsätalousministeriön mukaan elintarvikealan toimija on vastuussa luovuttamansa elintarvikkeen turvallisuudesta. Turvallisuutta valvotaan käyttäen omavalvontasuunnitelmaa, joka toimii samalla myös työntekijöiden perehdytysoppaana. Ministeriön mukaan elintarvikealalla työskentelevän on myös noudatettava hygienialainsäädännön vaatimuksia. Vaatimukset koskevat etenkin elintarvikkeita ja niiden käsittelyä, sekä ravintoloiden ja muiden

elintarvikehuoneistojen velvollisuuksia. Elintarvikealalla työskentelevän on osoitettava, että hän osaa työskennellä hygieenisesti elintarvikkeiden kanssa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2018.)

3.2 HACCP-periaate

HACCP on lyhenne sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points. Periaatteen perusajatus on, että ennaltaehkäistään tai poistetaan elintarvikkeisiin liittyviä vaaroja. HACCP:n avulla havainnoidaan virheet tai menettelytavat, jotka voivat aiheuttaa turvallisuusvaaran tai -virheen. Mikäli kriittisiin hallintapisteisiin tehdään toimenpiteitä, on kaikki kirjattava omavalvontaan. (Pönkä 2006, 339 – 338.) Hallintapisteitä ovat esimerkiksi ne menettelytavat, joilla tuhoetaan mahdollisimman paljon mikrobeja, kuten elintarvikkeen lämmön nostaminen yli +60 °C:n lämpötilaan. (Ijäs & Saloniemi 2017, 50).

Elintarvikehygieniasta annetun asetuksen (EY) N:o 852/2004 viidennessä artiklassa perustellaan HACCP:n (Hazard Analysis and Critical Control Points) periaatteet, jotka koskevat kaikkia elintarvikealan toimijoita. Periaatteisiin sisältyy:

- Vaarojen tunnistettavuus, torjuminen, sekä poistaminen, eli käytännössä havainnoidaan elintarvikkeisiin liittyvät terveysriskit ja kartoitetaan ne.
- Kriittisten valvontapisteiden ja niiden rajojen hyväksyttävien tasojen määrittäminen. Käytännössä tarkoittaa sitä, että kriittisistä valvontapisteistä otetaan näytteet tietyin väliajoin ja niiden perusteella toimitaan.
- Kriittisten valvontapisteiden seuranta ja käyttöönotto (Seurataan esimerkiksi lämpöhauteessa tarjottavan ruoan lämpötilaa)
- Valvontapisteiden korjaaminen, jos ilmenee vikoja
- Esimerkiksi siivouslistojen laatiminen ja niiden seuranta säännöllisin väliajoin
- Omavalvonnan asiakirjojen säilyttäminen ja kirjanpito.

(Elintarvikehygienian asetus 852/2004.)

3.3 Vaaravyöhykelämpötila

Vaaravyöhykelämpötila on elintarvikehygienian kannalta vaarallinen alue, koska tällä lämpötila-alueella mikrobit pääsevät hälyttävästi lisääntymään. Lämpötila-alue on 6 °C – 60 °C. (Kaikkonen, Mäkynen, Tiusanen & Viinikka 2011, 26.) Mikrobin lisääntymisen vuoksi on tärkeää, että elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa tai jäädytettäessä vaaravyöhyke ohitetaan mahdollisimman nopeasti (Evira 2017b). Elintarvikkeet on kuumennettava kauttaaltaan yli 70-asteiseksi ennen tarjoilua, jossa ruoat saavat olla korkeintaan kaksi tuntia. (Evira 2017b; Ijäs & Saloniemi 2017, 36.)

3.4 Oiva-raportti

Oiva-raportti on terveystarkastajan antama julkinen asiakirja. Kaikki raportit julkaistaan Eviran perustamalla Oivahymy-sivustolla, josta pystyy lataamaan tietokoneelle esimerkiksi Ravintola Kerubin Oiva-raportin. Terveystarkastusten aikana tehdyistä havainnoista kerrotaan raportin muodossa yritysten asiakkaille. Havannot liittyvät yrityksen elintarviketurvallisuuteen ja hygieniaan. Raportissa näkyvä hymy kertoo, kuinka hyvin hygienia-asiat ovat yrityksessä. (Oivahymy 2016.)

Elintarviketilojen tarkastuksen tulos määräytyy Oivahymy-sivuston (2016) mukaan huonoimman arvosanan perusteella. Elintarviketurvallisuuden on mahdollista heikentyä tai vaarantua jo yhden epäkohdan perusteella. Oivahymy- sivuston mukaan tarkastustulosten ja sanallisten Oiva-huomioiden perusteella on mahdollista saada parempi kuva yrityksen elintarviketurvallisuuden tasosta.

3.5 Mikrobit

“Mikrobit ovat hyvin pieniä eläviä organismeja, joiden näkemiseen tarvitaan mikroskooppi. Mikrobit ovat homeet, hiivat, bakteerit ja virukset” (Kaikkonen ym. 2011, 23). “Mikrobit ovat merkittäviä ruokamyrkytysten aiheuttajia niin Suomessa kuin muualla maailmassa.” (Hallanvuo & Johansson 2010, 8).

Pääasiassa mikrobeja ei pysty näkemään paljain silmin, mutta homeet ja hiivat aiheuttavat elintarvikkeiden pinnalle kasvustoja, jotka ovat nähtävissä. (Evira 2016c.) ”Elintarvikeketjun jokaisessa vaiheessa on mahdollista, että elintarvikkeet saastuvat mikrobeilla” (Välikylä & Syyrakki 2017, 16). Jos haitalliset mikrobit pääsevät elintarvikkeeseen lopputuloksena voi olla mahdollisesti elintarvikkeen pilaantuminen tai sairauksia aiheuttavien mikrobien pääsy elimistöön. Tällöin ruokamyrkytyksien riski on suurempi. (Välikylä & Syyrakki 2017, 16.) Haitalliset mikrobit voivat mahdollisesti siirtyä ruokaan huonon henkilökohtaisen hygienian, huonosti kypsennetyn ruoan tai saastuneen veden kautta. On myös mahdollista, että mikrobit siirtyvät pölyn, lian, hyönteisten tai tuhoeläinten välityksellä. (Kaikkonen ym. 2011, 23.)

Virukset ovat pieniä mikrobeja, jotka ovat läpimitaltaan mikrometrin sadasosia (Ijäs & Saloniemi 2017, 30). Mahdollisia lisääntymispaikkoja viruksille on elävät isäntäsolut ja bakteerit. (Evira 2016c.) Elintarvikkeiden kautta viruksille on ominaista levitä ihmiseen ja aiheuttaa sairauksia. Ne eivät voi lisääntyä ruoassa tai tuottaa myrkyllisiä yhdisteitä, koska ruoka-aineissa ei ole eläviä isäntäsoluja. (Kaikkonen ym. 2011, 25.) Yleisimpiä tartuntatapoja viruksille on ruoan, juoman tai pisaratartunnan kautta (Ijäs & Saloniemi 2017, 30).

Bakteerit tarvitsevat selviytyäkseen kostean elinympäristön. Bakteerit lisääntyvät nopeimmin happamuudeltaan neutraalissa ympäristössä. (Evira 2016c.) ”Bakteerien itiöt ovat kestävämpiä kuin bakteerisolut lämpöä, kuivuutta ja kemiallisia aineita vastaan” (Välikylä & Syyrakki 2017, 18). Bakteerit ovat kooltaan isompia kuin virukset eli noin 0,1–5 mikrometriä ja ne ovat yksisoluisia (Ijäs & Saloniemi 2017, 24).

Hiivat, homeet ja loiset

Hiivat ovat bakteerien tavoin yksisoluisia, mutta voivat ilmentyä epämääräisinä soluryhmittyminä. Ne voivat lisääntyä kahtia jakautumalla ja kuroutumalla. (Ijäs & Saloniemi 2017, 18.) ”Hiivat tarvitsevat lisääntyäkseen sokereita, ja sen vuoksi sokeripitoiset mehut, hillot ja marjat ovatkin tyypillisiä hiivojen kasvualustoja. Hiivat tarvitsevat happea, mutta ne pystyvät toimimaan myös hapettomassa ympäristössä”. (Evira 2016d.)

Homeet ovat mikrobeja, jotka kasvavat rihmastoina ja lisääntyvät rihmaston kappaleiden ja itiöiden avulla. Homesienet käyttävät ravinnokseen orgaanista eli eloperäistä ainetta, kuten elintarvikkeita, paperia ja puuta. Homeet ovat aerobimikrobeja, eli niiden kasvu tarvitsee paljon happea. (Kaikkonen ym. 2011, 23 – 24.)

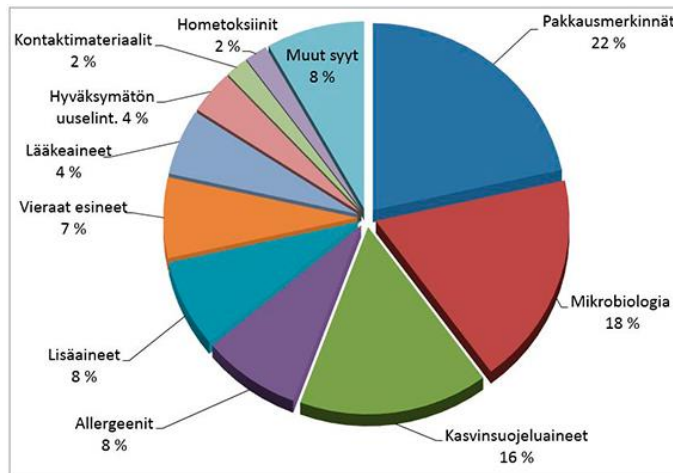
Loiset voivat ilmentyä yksi- tai monisoluisina mikrobeina. Tämän tyyppiset mikrobit tarvitsevat elääkseen toisen eläimen eli isäntäeläimen. Viruksen tavoin loinen pysyy isäntäeläimen sisällä aiheuttaen sairauksia. Alkueläimillä tarkoitetaan yksisoluisia eliöitä, jotka näyttäytyä kahtena eri muotona, trofosoiitteina tai kystina. (Evira 2016c.) Trosofiitit ovat alkueläimiä, joiden on mahdollista liikkua ja ottaa ravintoa. Kystat eroavat trosofiiteista niiden suojaavan kuoren takia, jonka avulla ne sietävät paremmin kuumuutta, kuivuutta ja kemiallisia aineita. (Välilikylä & Syyrakki 2017, 19.)

3.6 Risti- ja jälkikontaminaatio

Ristikontaminaatiossa mikrobit siirtyvät elintarvikkeesta toiseen joko huonon käsihygienian kautta tai sitten muiden saastuneiden esineiden välityksellä. Kontaminaatio pystytään estämään, kun elintarvikkeet säilytetään niiden omissa astioissa, sekä huolehtimalla hyvästä käsihygieniasta ja astioiden puhtaudesta. (Evira 2018a.) Jälkikontaminaatiossa mikrobit siirtyvät kypsentämättömästä tuotteesta kypsennettyyn tuotteeseen. Jälkikontaminaatio pystytään estämään, kun säilytetään kypsennetyt ja kypsentämättömät ruoat erillään. (Hygieniapassi 2018.)

3.7 Takaisin veto

Takaisinvedolla tarkoitetaan tuotteen poistamista markkinoilta, jos siinä ei ole totuudenmukaista etikettiä, tai jos se sisältää terveydelle haitallisia aineita. Kuvio 1 havainnollistaa takaisin vetojen syyt vuodelta 2017. Eviran mukaan neljännes takaisinvetotuotteista oli kotimaisia, kolmannes muualta Euroopasta ja vajaa puolet oli EU:n ulkopuolelta. (Evira 2018b.)



Kuvio 1. Takaisinvetosyyt vuonna 2017. (Kuvio: Evira 2018b).

Pakkausmerkinnöissä pakkauksen sisältö ei välttämättä täsmännyt sen etikettiin, tai etiketistä puuttui ainesosa. Etikettivirhe ei vaikuta Eviran mukaan tuotteen laatuun, mutta saattaa aiheuttaa terveydellisen vaaran allergiselle kuluttajalle. Mikrobiologiset virheet eli salmonella-, listeria- sekä muut bakteerit ja homeet ovat myös yleisimpiä takaisinvetoja aiheuttavia tekijöitä. Yleisimmät lähteet bakteereille ja homeille ovat ulkomaiset lihat, kalat, tuorevihannekset ja lihajalosteet. (Evira 2018b.)

Kasvinsuojeluaineiden jäämiä löytyy muun muassa aasialaisista tuorekasviksista ja hedelmistä. Joidenkin kasvinsuojeluaineiden käyttö on kielletty EU:n alueella, mutta Eviran mukaan niille on myös voitu asettaa sallitut enimmäismäärät tuontituotteissa. Muita takaisinvetoja on yleisesti ottaen ollut kielletyn väriaineen, astioista tai ruokailuvälineistä liuenneiden aineiden, pakkauskoneesta irronneen materiaalin tai elintarvikkeeseen kuulumattoman vierasesineen vuoksi. (Evira 2018b.)

Takaisinvedosta kuuluu tehdä Eviralle tai paikalliselle elintarvikeviranomaiselle ilmoitus. Elintarvikelain asetus 178/2002 (artiklassa 19) velvoittaa elintarvikealan toimijoita ilmoittamaan takaisinvedosta. (Elintarvikelain asetus 178/2002.)

4 Elintarvikehygienia

4.1 Elintarvikelaki

Nykyinen elintarvikelainsäädäntö tuli voimaan 13.1.2006 (Elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienian asetus 1367/2011). Säädannöllä varmistetaan, että myytävistä ja tuotetuista elintarvikkeista annetaan varmasti oikeanlaista ja totuuden mukaista tietoa. Elintarvikelainsäädäntö on maa- ja metsätalousministeriön vastuulla. (Evira 2016a.)

Elintarvikelain tarkoituksena on:

- 1) varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu;
- 2) varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda harhaan;
- 3) suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta;
- 4) varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyys;
- 5) turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta;
- 6) osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. (Elintarvikelaki 23/2006.)

4.2 Hygieniaosaaminen

Ammattikeittiössä työskentelevällä työntekijällä on oltava perustiedot muun muassa elintarvikehygieniaan liittyvästä lainsäädännöstä. Lainsäädännön lisäksi työntekijällä on oltava perustiedot myös mikrobiologiasta ja henkilökohtaisesta hygieniasta. Hygieniaosaamisessa korostuu etenkin omavalvonta, puhtaanapito ja perustiedot ruokamyrkytyksistä. (Kaikkonen ym. 2011, 22.)

Päivittäisessä työssä elintarvikehygieniaan kuuluu:

- hyvä käsihygienia
- työvälineiden ja työpisteen puhtaana pito ja
- varmistus, että elintarvikkeet säilytetään oikeassa lämpötilassa.

(Kaikkonen ym. 2011, 22.)

4.3 Hygieniapassi

Hygieniapassi on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran myöntämä todistus siitä, että henkilö on suorittanut hygieniosaamistestin hyväksytysti. Testissä testataan perustietoja mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä ja omavalvonnasta. (Ijäs & Saloniemi 2017, 74.) Hyvä elintarvikehygienia parantaa elintarvikkeiden säilyvyyttä sekä varmistaa että nautitusta ruoasta ei tule terveydellisiä haittoja asiakkaalle. Elintarvikehygienia auttaa ravintolaa myös taloudellisesti, koska se auttaa vähentämään hävikkiä ja parantamaan elintarvikkeiden säilyvyyttä pidempään. Suurin osa ruokamyrkytyksistä johtuu huonosta elintarvikehygieniasta. (Evira 2017a.)

Ravintolan esimiehen tulee vaatia työntekijöiltään hygieniapassia, koska passi on todiste siitä, että työntekijällä on riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen. Hygieniapassia ei tarvitse suorittaa, jos henkilö työskentelee ravintolassa kassatehtävissä tai tarjoilee valmiita annoksia. (Laki elintarvikelainmuuttamisesta 1137/2008, 27§.). Sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (691/2001) 40§:ssä mainitaan, että niiltä ravintolatyöntekijöiltä, jotka työskentelevät elintarvikkeiden kanssa vaaditaan hygieniapassi (Laki terveydensuojelulain muuttamisesta 691/2001).

4.4 Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia mikrobeja

4.4.1 Bakteerit ja virukset

Yleisimpiä ruokamyrkytyksen aiheuttajabakteereita on *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum* ja *Staphylococcus aureus* (Evira 2016c). Liitteessä 1 esitellään yleisimmät bakteerit, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksiä. Evira listaa 11 yleisintä, mutta toki myrkytyksiä aiheuttavia bakteereita on tuhansia enemmän. Useimmiten bakteerin itämisaika on vajaasta vuorokaudesta kahteen viikkoon. Liitteessä 1 kerrotaan bakteerien tarkemmat itämisaikat, niiden aiheuttamat tyypilliset oireet ja mahdollinen tartuntalähde.

Eviran (2016e) mukaan yleisimmät virukset, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen ovat norovirus ja hepatiitti A-virus. Yleisimmät viruksen lähteistä ovat ulosteella saastuneet

elintarvikkeet tai välineet. Taulukko 1 esittelee virusten tartuntalähteen, itämisaajan ja niiden tyypilliset oireet.

Taulukko 1. Yleisimmät virukset, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen. Mukaillen Evira 2016e, Kaikkonen ym. 2011, 25.

Yleisimmät ruokamyrkyksiä aiheuttavat mikrobit				
	Mikrobi	Lähteet	Itämisaika	Tyypilliset oireet
Virukset	Astrovirus	Kosketus, marjat, vihannekset, ulosteella saastunut kastelu- ja huuhteluvesi	1-2 vuorokautta	Oksentelu, ripuli ja kuumeilu. Voi myös olla oireeton
	Hepatiitti A -virus	Ulosteella saastunut vesi, saastunut vesi, simpukat ja osterit	2-6 viikkoa, virus erittyy ulosteeseen 10-14 vrk tartunnan saamisen jälkeen	Ripuli, pahoinvointi ja mahdollisesti maksavaurio. Virusta erittyy ulosteeseen n. kolmen viikon ajan
	Norovirus	Marjat, hedelmät, kasvikset, saastunut vesi, kosketus- ja pisaratartunta	10-18 tuntia	Pahoinvointi, oksentelu, ripuli, kuume, erilaiset pää- ja lihassärkyt. Virusta voi erittyä 1 - 3 viikkoa oireiden jälkeen. Virus voi myös olla oireeton

”Suolistoperäisiä viruksia, lukuun ottamatta hepatiitti A-virusta, kutsutaan yleisesti myös ripulivirukseksi”. (Evira 2016e.) Virukset ovat yleisesti ottaen suolistoperäisiä, eli niiden luonnollinen esiintymispaikka on suolisto ja siksi ne aiheuttavat ripulia. Nämä mikrobit yleensä tarttuvat kuumentamattomien elintarvikkeiden (esimerkiksi osterit ja simpukat), puutteellisen keittiöhygienian tai saastuneen veden kautta. (Evira 2016e.)

4.4.2 Homemyrkyt, loiset, sekä alkueläimet

Homeitiöitä on joka puolella ympäristössä, mutta kasvaakseen ne tarvitsevat hajoavaa materiaalia ja bakteerien lailla riittävästi kosteutta. Homeet aiheuttavat muutoksia elintarvikkeisiin ja näitä muutoksia pystyy sekä näkemään että haistamaan tuotteista. Elintarvikkeissa havaitut muutokset eivät itsessään yleensä aiheuta sairautta, mutta Eviran mukaan tietyissä olosuhteissa homeet tuottavat homemyrkyjä eli mykotoksiineja. Homesienille on tyypillistä aiheuttaa allergisia reaktioita, kun taas homemyrkyille tyypillistä on muun muassa aiheuttaa syöpää. (Evira 2016d.) Taulukossa 2 esitellään tyypilliset lähteet mykotoksiineille, sekä niiden aiheuttamia sairauksia.

”Homemyrkyt eli mykotoksiinit ovat homesienten tuottamia terveydelle haitallisia myrkyjä”. Vain tietyt homelajit tuottavat myrkyjä, mikäli olosuhteet (kosteus ja lämpötila) ovat sopivia. Homemyrkyjä voi muodostua viljaan jo viljapellossa tai

viljavarastossa, mikäli vilja pääsee kastumaan. Eläimet voivat saada homemyrkyjä viljarehun mukana. Samassa elintarvikkeessa voi esiintyä yhtä aikaa useita homemyrkyjä. Tunnetuimpia mykotoksiineja ovat aflatoksiini, okratoksiini ja patuliini. (Evira 2016b)

Taulukko 2. Yleisimmät mykotoksiinit, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksen. Mukailten Evira 2016e.

Yleisimmät ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit			
Mikrobi	Lähteet	Itämisaika	Tyypilliset oireet
Homemyrkyt (mykotoksiinit)	Aflatoksiini	Pähkinät, mantelit, vilja ja viljatuotteet, maito	Saattavat aiheuttaa syöpää, munuaistoksista ja allergisia reaktioita
	Okratoksiini	Rusinat, viini, mausteet, kahvi ja kaakao	
	Patuliini	Hedelmät, marjat ja hilloit	

Liitteessä 2 on havainnollistettu yleisimmät loiset ja alkueläimet, joita on seitsemän kappaletta. Ruoassa ja vedessä ilmenevät loiset eivät lisäänty elintarvikkeissa. Pakastuksen avulla voidaan tuhota loisia, koska ne eivät siedä pakastuslämpötiloja. Pitkän itämisaikan vuoksi on vaikeaa tunnistaa loisien aiheuttamia ruokamyrkytyksiä, koska tunnistavuutta vaikeuttaa myös se, että tartunta voi ilmetä oireettomana. (Evira 2018c.)

5 Omavalvontasuunnitelma

5.1 Yleistä omavalvontasuunnitelmasta

Omavalvonnasta on säädetty laissa (Elintarvikelaki 23/2006 19–20§) ja se koskee kaikkia elintarvikealalla työskenteleviä, joihin kuuluvat tuottajat, kuljettajat, kauppiat ja varastoiijat sekä ruoanvalmistuksessa ja tarjoilussa työskentelevät. Elintarvikelaki määrää, että jokaisessa ammattikeittiössä on oltava kirjallinen suunnitelma, jota henkilökunta toteuttaa valvotusti. Elintarvikehygienian asetuksen (852/2004) mukaan elintarvikealan yritysten on laadittava ja toteutettava HACCP- periaatteisiin perustuva menettely ja ylläpidettävä niitä.

Omavalvontasuunnitelma on asiakirja, jossa perehdytetään sen lukija ravintolan keittiön toimintaan, palvelun tuotteistamiseen, sekä elintarvikehygienian valvontaan. Suunnitelmalla myös valvotaan palvelun laatua ja sen kehittämistä päivittäin. Omavalvontasuunnitelman laatijalta edellytetään tietämystä ja kokemusta arvioida, miten kannattaisi omalla ohjauksella ja valvonnalla varmistaa ravintolan toiminnan laatu ja säädöstenmukaisuus. (Valvira 2015.)



Kuvio 2. Omavalvonnan havainnollistaminen. Mukailten Lehtovaara & Hämäläinen 2012, 27.

Toiminnan luonne, siihen liittyvät riskit ja tarkoituksenmukaiset menettelyt on huomioitava omavalvontasuunnitelmassa, jotta valvonta pystytään toteuttamaan. Elintarvikkeiden valmistuksessa valvotaan raaka-aineiden ja tuotteiden ominaisuuksia. Ominaisuuksilla tarkoitetaan esimerkiksi sitä, onko tuote valmis-, puolivalmis-, vai raaka tuote tai raaka-aine. Suunnitelmassa käydään läpi myös työympäristö ja välineet, joilla valmistetaan kyseiset tuotteet ja raaka-aineet. (Evira 2016b.)

Puhdas ja järjestyksen alla oleva työympäristö lisää työviihtyisyyttä. Elintarvikealalla työskentelevän on huolehdittava työpaikan hygieenisyydestä ja puhtaudesta. Työntekijä on velvollinen ilmoittamaan keittiöhygienian epäkohdista ja puutteista esimiehelleen. (Kaikkonen ym. 2011, 21–22.)

Toiminta- ja menettelyohjeilla pyritään helpottamaan omavalvontasuunnitelman toteuttamista käytännössä kaikissa toiminnan vaiheissa. Suunnitelmassa havainnoidaan:

- miten keittiössä havaitaan riskejä
- mahdollisia vaaratilanteita ja laadullisia puutteita
- ennakointia, ennaltaehkäisyä ja korjaamista.
- henkilökunnan osaamista.

(Helsingin kaupunki 2018.)

5.2 HACCP:n soveltaminen omavalvonnassa

Elintarvikehygienian asetuksen (852/2004) 5 artiklassa mainitaan, että ennen kun sovelletaan HACCP-pohjaisia menettelyjä on elintarvikealan yrityksessä olevan toimijan pantava täytäntöön tukiohjelmat. Tukiohjelmia ovat hyvät hygieniakäytännöt ja hyvät tuotantotavat. Artiklassa myös mainitaan, että elintarvikelain asetuksen (178/2002) mukaisten menettelyjen noudattaminen on perusvaatimus elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmässä. Niistä artiklan mukaan muodostuvat kunkin elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän ennaltaehkäisy- ja valmiuspilarit, ja niitä tarvitaan HACCP-pohjaisten menettelyjen laatimiseksi.

Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä olisi nähtävä käytännön välineenä, jolla voidaan valvoa elintarvikkeiden tuotantoympäristöä ja -prosessia ja varmistaa tuotteiden turvallisuus. Siihen sisältyvät:

- Hyvät hygieniakäytännöt (tarkoituksenmukainen puhtaanapito ja desinfiointi, henkilökohtainen hygienia) ja hyvät tuotantotavat (ainesosien oikea annostelu, asianmukainen jalostuslämpötila), joita yhdessä kutsutaan tukiohjelmiksi,
- HACCP-pohjaiset menettelyt
- Muut hallintajärjestelyt ja vastavuoroinen viestintä, joilla varmistetaan jäljitettävyyys ja tehokkaat tuotteiden takaisinvetojärjestelmät

(Elintarvikehygienian asetus 852/2004, 5. artikla.)

5.3 Elintarvikkeiden varastointi ja säilytyslämpötilat

Elintarvikkeiden säilyvyyttä parantavat oikeat säilytyslämpötilat ja oikea paikka. Ravintoloissa useimmiten tuotteille on omat kylmäsäilytystilat, kuten maito- ja lihatuotteille, sekä kasviksille. Kylmiöiden lämpötilat vaihtelevat 0 – 6 asteeseen riippuen siitä, mitä tuotteita kylmiöt sisältävät. (Ijäs & Saloniemi 2017, 57–58.) Pakastetuotteet saavat enintään olla -18 astetta. Risti- ja jälkikontaminaation välttämiseksi kypsät ja raa'at ruoat tai ruoka-aineet säilytetään erillään. (Välikylä & Syyrakki 2017, 24–27.) Varastoinnissa käytetään vanhemmat tuotteet ensin ja sitten siirrytään uudempiin. Tästä periaatteesta käytetään nimitystä Fi-Fo-periaate eli First in First out. (Ijäs & Saloniemi 2017, 57–58.)

Kun elintarvikkeita varastoidaan, on niiden oltava helposti saatavilla ja ergonomisesti otettavissa, eli hyllyillä, rullakoissa tai lavoilla. Elintarvikkeita ei saa säilyttää lattialla niin, että elintarvike on suorassa kosketuksessa lattiaan, muuten lattialla olevat mikrobit leviävät elintarvikkeisiin. Kylmiöiden ja pakastimien ovien tulee olla tiiviit, jottei ilma lämpenisi liikaa ja tuotteet pilaannu. (Ijäs & Saloniemi 2017, 57–58.)

5.4 Kuljetus- ja tarjoilulämpötilat

Elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienian asetuksen (1367/2011) mukaan ne raaka-aineet, jotka ovat helposti pilaantuvia, eli alhaisessa lämpötilassa säilytettäviä on kuljetettava asianmukaisella kalustolla, joka pitää lämpötilan tasaisena. Kuljetettavan kylmän tuotteen lämpötila ei saa nousta yli +6 °C:n. Asetuksessa kuitenkin mainitaan, että eläimistä saatavien elintarvikkeiden (muun muassa maitotuotteet ja liha) kuljetuksissa on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa (853/2004) mainittuja lämpötiloja. (Elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienian asetus 1367/2011, 6§.)

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan tulee olla kuljetuksen aikana vähintään +60 °C. Poikkeuksena on helposti pilaantuvat leipomotuotteet ja kalakukot. Elintarvikehygienian asetuksen (1367/2011) 6§ edellyttää, että helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joiden kuljetus kestää yli kaksi tuntia toimituksissa, on varustettava tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. (Elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienian asetus 1367/2011, 6).

Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta tai elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa. (Elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienian asetus 1367/2011, 6§.)

Asetuksen 1367/2011 8§:ssä sanotaan, että kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een. Pykälässä painotetaan, että pakkaamattomia

helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä. (Elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienian asetus 1367/2011, 7§.)

6 Henkilökunnan hygienia

6.1 Henkilökohtainen hygienia

Työntekijän tulee olla terve ja huolellinen omasta henkilökohtaisesta hygieniastaan. Henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluu hygieenisen työskentelytavan lisäksi myös puhdas ja asianmukainen työasu. (Ijäs & Saloniemi 2017, 10.) Hiuksissa ja päänahassa on runsaasti mikrobeja, joten tästä syystä ravintolan keittiössä henkilökunnan täytyy käyttää työskennellessään päähinettä (Kaikkonen ym. 2011, 30).

”Hyvän hygienian osatekijät ovat siisti ja asiallinen pukeutuminen, hyvä henkilökohtainen hygienia, toimiva työympäristö, riittävä astia- ja pintahygienia, elintarvikkeiden hyvä laatu ja niiden oikea käsittely” (Välikylä & Syyrakki 2017, 40).

Lyhyesti lista henkilökohtaiseen hygieniaan keittiötyöskentelyssä:

- rakennekynnet, kynsilakka, vahvat hajusteet, lävistyksiset ja muut korut ovat kiellettyjä
- työvaatteiden tulee olla siistit ja puhtaat
- työntekijän tulee olla terve työskennellessään
- käsien ihon pitää olla terveet ja siistit (ei siis saa olla haavoja)
- käsiä tulee pestä jokaisen työskentelyvaiheen jälkeen
- kertakäyttöhanskojen käyttö ja niiden vaihto tarpeeksi usein
- suojakäsineiden käyttö.

(Evira 2017d.)

Työsuhteen alussa uuden työntekijän ei tarvitse käydä terveydentilan selvityksessä, mikäli hän käsittelee pakattuja elintarvikkeita. Terveydentilan selvitys vaaditaan, jos työntekijä työskentelee pakkaa-mattomien elintarvikkeiden parissa, joiden välityksellä salmonella -bakteeri voi mahdollisesti tarttua.. Selvityksessä työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkäri haastattelee uutta työntekijää. Mikäli työntekijä on käynyt pohjoismaiden ulkopuolella matkalla, hänen ei tarvitse käydä laboratorio-tutkimuksissa. Jos työntekijällä on kuumeinen

ripulitauti tai tauti on ollut edeltävän kuukauden aika, on hänen käytävä laboratorio-tutkimuksissa. (Kuusi, Seppälä, Salmenlinna & Rimhanen-Finne 2017, 5–6.)

6.2 Työvaatteet

Työn luonne ja työpaikka määrittelee työskentelyssä käytettävät työvaatteet. Vaatteiden on oltava asiallisia sekä puhtaita ja ne tulee vaihtaa riittävän usein. Keittiön henkilökunnan työvaatteisiin tulee kuulua työtakki, esiliina, turvalliset työkengät sekä päähine. (Evira 2017d.)

Työvaatteiden tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja kestäviä. Työvaatteiden malli ja materiaali kannattaa valita käyttötarkoitus ja pesumahdollisuus huomioiden. Työvaatteissa voi olla kohtuullisesti yrityksen tai yritysketjun logoja tai merkkejä, jos ne eivät estä mahdollisen lian erottumista asusta. Henkilökunta voi pestä ja huoltaa työvaatteensa myös kotona. (Evira 2017d.)

Keittiötyöskentelyssä suositellaan vaalean työasun käyttämistä, koska siitä erottuu lika helpommin ja vaaleat työasut voidaan pestä korkeissa lämpötiloissa. Päähine on työasussa tärkeä osa, koska se estää ihon ja hiusten mikrobeja sekä hiuksia siirtymästä ruokiin. Hyvät työkengät vähentävät liukastumisia ja auttavat seisomatyössä. Keittiötyöskentelyssä suositellaan varpaita peittäviä umpinaisia kenkiä, koska se suojaa jalkoja mahdollisilta tippuvilta esineiltä ja kuumilta nesteiltä. (Ijäs, Saloniemi 2017, 14– 15.)

Työvaatteissa ei saa liikkua työpaikan ulkopuolella ja vaatteita tulee säilyttää niille tarkoitettussa kaapissa (Välilikylä & Syyrakki 2017, 39). Salityöntekijöiden työvaatteet eroavat hieman keittiössä työskentelevien työvaatteista. Salityöntekijöiden ei tarvitse välttämättä käyttää päähinettä ja heillä voi olla lyhythihaiset paidat. Työpaikka määrää kaikkien työntekijöiden työvaatteet.

6.3 Henkilökunnan perehdytys ja työergonomia

“Työhön perehdyttäminen ja opastaminen ovat tärkeitä ja edesauttavat turvallista työskentelyä ja omavalvontaa” (Kaikkonen ym. 2011, 41). Työturvallisuudesta on säädetty työturvallisuuslaissa (738/2002) ja valtioneuvoston asetuksessa (1409/1993). Tapaturmariski työsuhteen alussa on suurempi nuoremmilla ja uusilla työntekijöillä (Kaikkonen ym. 2011, 41).

Työturvallisuuslaissa on säädetty, että työnantajan on huolehdittava työntekijän riittävästä perehdytyksestä

- työpaikan oloihin, työn oikeisiin suoritustapoihin ja työhön mahdollisesti liittyviin terveysvaaroihin
- työssä käytettävien koneiden ja laitteiden turvallisuusmääräyksiin
- uusien koneiden ja laitteiden toimintaan ja käyttöön
- työsuojelusäännösten mukaisiin menettelytapoihin ja varomääräyksiin
- säätö-, puhdistus-, huolto- ja korjaustöihin sekä häiriö- ja poikkeustilanteisiin varautumiseen
- omavalvontaan

(Työturvallisuuslaki 738/2002.)

Haastattelussa ravintola Kerubin keittiömestari Mikko Härkönen (2018) kertoo, että uudet työntekijät perehdytetään talon tavoille heti alussa. Perehdytyksen aikana paneudutaan siihen, miten ruokaa valmistetaan omavalvonnan mukaisesti. Härkösen mukaan uuden työntekijän tullessa Kerubi Stadionille hänelle annetaan omavalvontakansio luettavaksi ja perehdytetään siihen huolellisesti.

Palvelualojen ammattiliiton (2018) mukaan työnantaja on vastuussa käsin tehtävien nostojen turvallisuudesta. Työturvallisuuslaki (EY/738/2002) määrittelee yleiset periaatteet ja toimintamallit nostotöihin liittyvien vaarojen ehkäisemiseksi ja vähentämiseksi, mutta ei anna nostettavalle taakan painolle raja-arvoja. Lainsäädännön mukaisesti käsin nostaminen kannattaa pyrkiä korvaamaan laitteilla tai sitten järjestää työpisteet niin, että nostot ja siirrot voidaan tehdä mahdollisimman turvallisesti. (Työturvallisuuslaki 738/2002.)

7 Ravintolan puhtaanapito

7.1 Siivouksen toteutus

Pintojen puhdistus tuhoaa suurimman osan pinnalla olleesta mikrobikannasta, mutta ei kokonaan. Pintojen desinfiointi taas tuhoaa mikrobikannan lähes kokonaan. (Välikylä & Syyrakki 2017, 41.) Ravintolaan laaditaan omavalvonnan liitteeksi siivoussuunnitelma, jolla

varmistetaan, että keittiö puhdistetaan säännöllisesti. (Kaikkonen ym. 2011, 322–323.) Ravintolan puhtaustason ylläpitäminen kannustaa henkilökuntaa huolehtimaan henkilökoh-
taisesta hygieniasta. Pintojen puhtausnäytteiden säännöllinen ottaminen helpottaa hyvän
elintarvikehygienian valvomista. (Välikylä & Syyrakki 2017, 41–42)

Siivouksella poistetaan pinnoilta ruoasta tulleet jäämät, lika ja mikrobit. Lika sisältää mikrobeja
ja pitkään likaisina olleet pinnat antavat mikrobeille hyvän alustan lisääntyä. Mahdollisesti
mikrobit voivat luoda biofilmin, joka voi olla materiaalin pinnalle muodostunutta limaa. (Ijäs
& Saloniemi 2017, 44–45.) Tärkeitä puhdistuskohteita ovat etenkin sellaiset pinnat, joihin
kosketaan päivän aikana paljon. Päivittäin puhdistettavia pintoja ovat muun muassa
leikkuulaudat, säilytysastiat, työvälineet ja ovenkahvat. (Kaikkonen ym. 2011, 323.)

Desinfiointi perustuu kemikaaleihin, jotka vähentävät mikro-organismeja elintarvike-
hygieenisesti merkityksettömälle tasolle (Välikylä & Syyrakki 2017, 41). Desinfioinnissa
bakteeri-itiöt jäävät jäljelle, mutta ne eivät voi lisääntyä desinfioidulla kuivalla pinnalla.
Alkoholi, peroksidit ja klooriyhdisteet ovat tavallisimpia käytettyjä desinfiointiaineita, mutta
yksiä varmimpia tapoja on lämpödesinfiointi, joka tuhoaa mikrobit korkealla lämpötilalla ja
pesuaineella. (Ijäs & Saloniemi 2017, 47.)

Ravintola Kerubissa päivittäiseen puhdistukseen käytetään alkoholia, jolla desinfioidaan
etenkin ne työpisteet, jolla on käsitelty eläintuotteita, joita ovat esimerkiksi broileri, kala ja
punainen liha. Perusteellisessa siivouksessa keittiössä puhdistetaan ilmanvaihtokanavien
suodattimet, pestään kylmiöiden lattiat, sekä vaihdetaan kaasuhellan alusfoliot ja puhdistetaan
hiiligrilli. Kerubin keittiössä siivouksesta huolehtii jokainen vuorossa työskentelevä työntekijä.

7.2 Ravintolan jätehuolto

Toimiva jätehuolto ja jätteiden lajittelu edesauttavat kestävästä kehityksestä. Henkilökunnan hyvän
perehdytyksen ansiosta työntekijät osaavat työskennellä mahdollisimman taloudellisesti, eli he
osaavat tuottaa mahdollisimman vähän hävikkiä ja jätettä. Ravintoloiden keittiöiden
omavalvonnassa tulee näkyä, kuinka usein jäteastiat tyhjennetään ja kuka hoitaa jätehuollon
sekä vastaa jätteiden kierrätyksestä ja ongelmajätteiden käsittelystä. (Kaikkonen ym. 2011,
360.)

Jätteiden ympäristöhaittojen vähentämiseen on ainakin kaksi keinoa, joita ovat jätteenmäärän vähentäminen sekä niiden hyödyntäminen kierrättämällä (Jätelaki 646/2011). Jätelain (646/2011) viidennessä pykälässä mainitaan, että jätteet tulee kerätä ja ne on pidettävä erillisissä keräysastioissa, jottei niistä aiheutuisi terveydelle tai ympäristölle haittaa. Jäteastioiden tulee olla sellaisia, että ne ovat helposti puhdistettavia ja vesitiiviitä. Mikäli astiat sijaitsevat lukituissa ulkotiloissa, on niissä oltava kansi jotteivät tuhoeläimet ja linnut pääse niihin. (Välikylä & Syyrakki 2017, 52.)

8 Opinnäytetyön toteutus

8.1 Oman toiminnan kuvaus

Opinnäytetyön tekemistä mietin aluksi tulevan työn sisältöä hahmottelemalla, mitä omavalvontaan kuuluu. Minulla oli jo perustieto elintarvikelaista, -hygieniasta ja omavalvonnasta. Perustiedon lisäksi etsin lisää tietoperustaa kirjoista, luotettavista internet-sivustoilta sekä lakipykälästä. Vankan tietoperustan pohjalta oli helpompaa lähteä rakentamaan opinnäytetyötä. Lähdin rakentamaan opinnäytetyötä perustuen omavalvontasuunnitelmaan tuoden esille tärkeimmät asiat.

Viime kesänä haastattelin Kerubin toimitusjohtajaa Asko Piiparista Kerubin ja Joensuun Mailan yhteistyöstä sekä Kerubin toiminnasta. Haastattelin myös Kerubin keittiömestaria Mikko Härköstä siitä, miten heillä perehdytetään uudet työntekijät omavalvontaan, ja miten he hallitsevat kriittiset pisteet.

Kävin viime kesän aikana Kerubi Stadionilla ravintola Kerubin keittiömestarin kanssa. Vierailu edisti opinnäytetyön tekemistä, sillä keittiömestari esitteli Kerubin Grillin, sekä VIP-tilat, joissa ruoka tarjoillaan, sekä missä hoidetaan astiahuolto. Stadionilla tuli etenkin esille, kuinka tärkeää on saada ruoka mahdollisimman pian kuljetuksen jälkeen noutopöytään tarjolle, koska siellä ei ole lämpösäilytystiloja.

Käytin opinnäytetyössä suurimmaksi osaksi sähköisiä lähteitä, koska näistä löytyi ajankohtaisimmat tiedot ja olivat helposti saatavilla. Omavalvontasuunnitelmaan kuuluisi siivoussuunnitelma, mutta se ei kuulu tähän työhön koska sen on tehnyt Ravintola Kerubin työntekijä. Suurin osa sähköisistä lähteistä on Eviran sivustoja tai Finlexissä olevat lakipykälät, koska niissä on päivitettyä ja ajankohtaista tietoa. Nämä lähteet ovat luotettavia, koska niitä hallinnoi viranomainen tai niissä on ilmoitettu sivuston kirjoittaja.

8.2 Huomioitavat asiat Kerubi Stadionilla

Kriittisien hallintapisteiden kontrollointi on tärkeä huomioitava asia Kerubi Stadionilla. Kriittisiä hallintapisteitä ovat muun muassa lämpötilojen mahdolliset heittelyt kuljetuksen aikana, pakkausten sopivuus ja tiiviys, sekä ristikontaminaatio. Näitä hallintapisteitä valvotaan esimerkiksi mittaamalla ruokien lämpötilat ennen ja jälkeen kuljetuksen. Stadionin vähäisen kylmäsäilytyskapasiteetin vuoksi kylmiä ruokia ei pystytä säilyttämään siellä, joten ruoat tarjotaan heti asiakkaille. Kuumille ruuilla ei ole Stadionilla muuta säilytystilaa kuin noutopöydän lämpöhaude, eli toisin sanoen ruoka tarjoillaan heti kuljetuksen jälkeen.

Vähäisten kylmä- ja kuumäsäilytystilojen vuoksi on tärkeää, että ruokien suunnittelussa huomioidaan pilaantumisherkät tuotteet tai vältetään niitä ruoissa. Kuljetettavien ruokien on tultava ajallaan, eivätkä myöhässä tai ennen aikaisesti. Mikäli aikataulut eivät pidä, katkeaa ruokien kylmä- ja kuumaketju ja ruokien lämpötilat eivät vastaa enää lakisääteisiä vaatimuksia.

8.3 Käytännön kuvaus

Raaka-aineiden saapuessa Ravintola Kerubille tavarat vastaanotetaan ravintolan alakerrassa olevaan pienkeittiöön. Elintarvikkeet siirretään välittömästi sopiviin kylmiöihin (liha-, maito- ja kasviskylmiö sekä pakastin) tai otetaan heti käyttöön ruoanlaitossa. Kerubi Stadionille tehdyt ruoat esivalmistellaan tapahtumaa edeltävänä päivänä. Ravintola Kerubilla tehdään tapahtuma päivänä Stadionille lähtevä kylmä noutopöytä valmiiksi ja laitetaan tarjoiluastioihin. Lämmin ruoka kypsennetään ja kuumennetaan yli +70 asteiseksi.

Ennen ruokien pakkaamista varmistetaan, että kylmät ruoat ovat alle +6 astetta ja lämmin ruoka on yli +70 asteista. Kylmän ja lämpimän noutopöydän ruoat pakataan erillisiin lämmön-

eristyslaatikoihin. Ruoat kuljetetaan ravintolan omalla pakettiautolla Stadionille. Välittömästi kuljetuksen jälkeen ruokien lämpötilat tarkistetaan ennen noutopöytään esille laitettamista. Tarjoilun aikana tarkistetaan silmämääräisesti noutopöydän siisteys ja ulkonäkö.

Noutopöytätarjoilun jälkeen jäljelle jäänyt ruoka hävitetään ja likaiset astiat tiskataan Stadionilla olevassa kupuastianpesukoneella. Astioiden pesun jälkeen puhtaat tarjoiluastiat tuodaan takaisin ravintola Kerubille.

9 Omavalvonta Kerubi Stadionilla

Työni tulos pohjautuu toimeksiantajani Ravintola Kerubin keittiön omavalvontasuunnitelmaan. Opinnäytetyön tuloksena syntyi omavalvontasuunnitelma vasta rakennetulle Kerubi Stadionille. Suunnitelma pohjautuu Ravintola Kerubin omaan omavalvontasuunnitelmaan, joten siitä oli helppo ottaa mallia ja kehittää suunnitelma Kerubi Stadionia varten. Omavalvontasuunnitelma muuttunee ajan myötä, kun toiminta vakiintuu.

Stadionilla omavalvontasuunnitelma säilytetään kansiossa, joka on helposti työntekijöiden saatavilla. Elintarvikkeiden, sekä uusien työntekijöiden kannalta on tärkeää, että omavalvontasuunnitelma kertoo lakisääteiset asiat elintarvikehygieniasta henkilökohtaiseen hygieniaan ja jätehuoltoon. Omavalvonnan toteutuksen avulla vähennetään ruokamyrkytyksien riskejä sekä kylmä- ja kuumaketjun katkeamista. Stadionilla sijaitsevassa Kerubin Grillissä on hyvä, että siellä pystyy tarkistamaan omavalvontasuunnitelmasta oikeat lämpötilat kylmäsäilytystiloille, kuivaelintarvikkeille sekä lämpötilaseurantataulukot ja siivoussuunnitelma.

Omavalvonnan toteutuksen tuloksena seurataan tarkkaan Kerubi Stadionille tuotavien ruokien lämpötiloja ennen ruoan kuljetusta, kuljetuksen aikana, sekä kuljetuksen jälkeen tarjoilun aikana. Elintarvikelaki velvoittaa, että ruoat pysyvät tarjoilulämpötilassa eli kylmät ruoat korkeintaan +6 °C:n lämpötilassa ja kuumat ruoat vähintään +60 °C:n lämpötilassa. Koska Stadionilla tarjotaan vain tapahtumien aikana ruokia on silloin tärkeää, että kylmälaitteiden ja astianpesukoneen pesu- ja huuhtelulämpötilaa seurataan tarkasti.

10 Pohdinta

Opinnäytetyön tavoitteena oli tehdä toimiva ja helposti toteutettava omavalvontasuunnitelma Kerubi Stadionille. Stadionilla oleva toiminta eroaa aika lailla Ravintola Kerubin toiminnasta, koska siellä on eri pisteitä joissa tarjoillaan ruokaa. Tavoitteenani oli myös tehdä omavalvontasuunnitelma, joka sopii Kerubi Stadionin toimintaan ja jota voi tarpeen vaatiessa helposti muokata.

Haasteita suunnitelman laatimiseen toi se, että en heti opinnäytetyön teon alkuvaiheilla päässyt käymään stadionilla. Stadionin tilat ovat suljetulla ja aidatulla alueella, joten jos halusin käydä katsomassa tiloja, tarvitsin keittiön esimiehen näyttämään tiloja. Etenkin VIP-vieraiden tiloihin olisi tarvinnut erikseen ostaa lipun (pesäpallo-ottelun aikana). Omana tavoitteenani oli oppia mahdollisimman paljon elintarvikehygieniasta ja omavalvonnasta, sekä elintarvikelain-säädännöstä, mitkä liittyvät työn aiheeseen. Tavoitteenani oli myös saada opinnäytetyö valmiiksi mahdollisimman nopeasti, jotta laatimani omavalvontasuunnitelmani tulisi nopeasti käyttöön. Opinnäytetyön tekemisen aloitin tämän vuoden kesäkuussa ja olen tehnyt työtä jaksottain.

Työn aihe oli mielenkiintoinen ja sen takia mieluisaa tehdä. Aiheen valintaperusteena oli se, että olin aiemmin työharjoittelussa Ravintola Kerubin keittiössä ja olin harjoittelun aikana päivittänyt ravintolan omavalvontasuunnitelmaa. Toimeksiantaja tarvitsivat tämän opinnäytetyön, koska Kerubi Stadion oli rakenteilla ja Stadionin omavaövontasuunnitelmaa ei oltu vielä tehty. Omavalvontasuunnitelmaa tehdessä mielenkiintoisen vivahduksen toi sen erilaisuus verrattuna Kerubin omaan omavalvontasuunnitelmaan. Kerubi Stadionilla vierailun jälkeen oli helpompaa lähteä työstämään varsinaista omavalvontasuunnitelmaa. Elintarvikelaki, -hygienia ja omavalvontasuunnitelma, sekä jätehuolto ovat tärkeitä tietää ravintolan toiminnan kannalta.

Lähteiden valitsemisen suhteen oli käytettävä kriittisiä valintakriteereitä, jotta työn teoriapohja olisi luotettava. Käytettyjen lähteiden luotettavuuden varmisti se, että suurin osa on joko Eviralta, lakipykäläistä tai maa- ja metsätalousministeriöltä. Muut tarvittavat lähteet ovat sitten pohjana sille, mitä tiedän jo.

Omat ja työn tavoitteet saavutin hyvin ja odotetulla tavalla. Omavalvontasuunnitelma on helposti luettava ja helppo toteuttaa käytännössä. Opinnäytetyön tekemisen aikana tuli opittua työn teoriavaiheessa omavalvonnasta ja elintarvikelaista, sekä ongelmanratkaisukykyä, jota tarvittiin kun tein omavalvontasuunnitelmaa.

Opinnäytetyötäni on mahdollista hyödyntää tulevaisuudessa, koska se voi toimia monien yritysten, tai vaikkapa tulevaisuudessa oman yritykseni keittiötoiminnan pohjana. Työtä on mahdollista kehittää jatkossa, sitä mukaan, kun ravintolan toiminta tai elintarvikehygieniä ja sen lait muuttuvat.

Lähteet

- Arppi, H. 2018. Mehtimäen saneerattavasta pesäpallostadionista tuli Kerubi Stadion. Karjalainen.
<https://www.karjalainen.fi/urheilu/item/171438-mehtimaen-saneerattavasta-pesapallostadionista-tuli-kerubi-stadion>. 30.8.2018.
- Elintarvikelaki 23/2006
 Elintarvikehuoneistojen elintarvikehygienian asetus 1367/2011
 Elintarvikehygienian asetus 852/2004
 Elintarvikelain asetus 178/2002.
 Eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasääntöjen asetus 853/2004
- Evira. 2016a. Elintarvikelainsäädäntö. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/>. 30.8.2018.
- Evira. 2016b. Omavalvotaan kuuluvat asiat. Evira.
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/lannoitevalmisteet/omavalvonta-suunnitelma/>. 17.8.2018.
- Evira. 2016c. Yleistä mikrobeista. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/ruokamyrkytykset/yleista-mikrobeista/>. 24.7.2018.
- Evira. 2016d. Homesienet ja homemyrkyt eli mykotoksiinit. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/ruokamyrkytykset/homesienet-ja-homemyrkyt-eli-mykotoksiinit/>. 25.7.2018
- Evira 2016e. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia viruksia. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-viruksia>. 28.8.2018.
- Evira. 2017a. Elintarvikehygienia. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/>. 25.5.2018.
- Evira. 2017b. Elintarvikkeiden uudelleen kuumennus. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-uudelleen-kuumentaminen/>. 30.8.2018.
- Evira. 2017c. HACCP. Evira.
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/haccp/>. 30.8.2018.
- Evira. 2017d. Henkilökohtainen hygienia. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/henkilokohtainen-hygienia/>. 30.8.2018.
- Evira. 2018a. Sanojen selityksiä. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-toiminta/sanojen-selityksia/#Ristikontaminaatio>. 30.8.2018.
- Evira. 2018b. Elintarvikkeiden takaisinvetojen määrät. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/valvonta/takaisinveto/elintarvikkeiden-takaisinvetojen-maarat/>. 30.8.2018.

- Evira. 2018c. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavia loisia ja alkueläimiä. Evira.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/ruokamyrkytykset/ruokamyrkytyksia-aiheuttavia-loisia-ja-alkuelaimia/>. 30.8.2018.
- Hallanvuo, S. Johansson, T. Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaarat. 2010. Multiprint Oy, Evira.
- Helsingin kaupunki. Omavalvonta. Helsingin kaupunki.
<https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/oma>. 4.9.2018.
- Hygieniapassi. 2018. Elintarvikkeiden käsittely. Hygieniapassi.
<https://www.hygieniapassi.training/ruoankasittelynkaytannot>. 30.8.2018.
- Hämäläinen, J. Lehtovaara, T. Ravintolakokkin käsikirja. 2012. Helsinki: Sanoma Pro Oy.
- Ijäs, T. Saloniemi, M. Hallitse elintarvikehygienia. 2017. Turku: Hygieniakonsultointi Välimäki.
- Joensuun Maila. 2018. Kerubi Stadion. Joensuun Maila.
<http://www.joensuunmaila.fi/miehet/kerubi-stadion/>. 30.8.2018.
- Jätelaki 646/2011
- Kaikkonen, A. Mäkynen, T. Tiusanen, M. Viinikka, E. Kokkiprokkis. 2011. Helsinki: WSOYpro Oy.
- Karjalaisen Kulttuurin Edistämisseätiö. 2017. KKES.
<https://www.kkes.fi/rakennusperinnon+vaaliminen/>. 30.8.2018.
- Kuusi, M. Seppälä, E. Salmenlinna, S. Rimhanen-Finne, R. Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi. Terveiden ja Hyvinvoinnin Laitos.
http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/135327/URN_ISBN_978-952-302-932-3.pdf?sequence=1&isAllowed=y. 4.9.2018.
- Laki elintarvikelain muuttamisesta 1137/2008
- Laki terveydensuojelulain muuttamisesta 691/2001
- Maa- ja metsätalousministeriö. 2018. Elintarvikehygienia. Maa- ja metsätalousministeriö.
<https://mmm.fi/elintarvikehygienia>. 30.8.2018.
- Oivahymy. 2016. Oiva-raportti. Evira.
<https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/oiva-raportti/>. 30.8.2018.
- Oivahymy. 2017. Yleistä Oivasta. Evira.
<https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/yleista-oivasta/>. 30.8.2018
- Palvelualojen ammattiliitto. 2018. Ergonomia. Palvelualojen ammattiliitto.
<https://www.pam.fi/wiki/ergonomia.html>. 30.8.2018
- Pönkä, A. Terveysuojelu. 2006. Jyväskylä: Suomen ympäristöterveys Oy.
- Ravintola Kerubi. 2018. Kerubin Tilat. Ravintola Kerubi.
<http://www.kerubi.fi/tilat/>. 30.8.2018.
- Rämö, H. 2018. Kerubi Stadion. asko.piiparinen@kerubi.fi. 1.6.2018.
- Rämö, H. 2018. Kysymyksiä opinnäytetyötä varten. mikko.harkonen@kerubi.fi. 15.8.2018.
- Salonen, A. 2018. Kerubi osti Mehtimäen stadionin nimen. Karjalan Heili.
<http://www.heili.fi/uutiset/item/4978-kerubi-osti-mehtimaen-stadionin-nimen>. 30.8.2018.
- Työturvallisuuslaki 738/2002
- Valtioneuvoston päätös käsin tehtävistä nostoista ja siirroista työssä 1409/1993
- Välilikylä, T. Syyrakki, S. Hygieniaopas. 2017. Pori: Elintarvike ja Terveys-lehti.

Taulukko 3. Yleisimmät bakteerit, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksiä. (Mukaillen: Evira 2016c ; Hallanvuo & Johansson 2010; Kaikkonen ym. 2011).

Yleisimmät ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit				
Mikrobi	Lähteet	Itämisaika	Tyypilliset oireet	
Bakteerit	Bacillus cereus	Viljatuotteet, maaperä ja pöly	Oksennusmuoto 0,5 - 5 tunnin sisällä, ripulimuodossa 8-16 tunninkuluttua	oksentelu, pahoinvointi, vatsakipu, ripuli
	Clostridium botulinum	Maaperä, raaka kala, vihannekset, savukala, tyhjiöpakattu kala ja täyssäilykkeet	12 - 36 tuntia tai 2 tunnista 8 vuorokauteen (jopa 2 viikkoon)	uupumus, heikkouden tunne, puhe- ja nielemisvaikeudet, sekä näköhäiriöt
	Clostridium perfringens	Eläinten ja ihmisten uloste, maaperä, lika, hyönteiset ja raaka liha	8 - 24 tuntia	vatsakivut, pahoinvointi, voimakas ripuli
	Escherichia coli (E. coli 0157)	Ihmisten ja eläinten ulosteet, viemärivesi, raaka liha, ja ulosteella saastuneet elintarvikkeet	3 - 4 vuorokautta	paksusuolentulehdus (vatsa-alueen kouristukset ja verinen ripuli), jälkitautina munuaisten toiminnan häiriä, tajunnanhäiriö tai
	Kampylo	raa'at tai epätäydellisesti kypsytetyt elintarvikkeet, raaka siipikarja, pastöroimaton maito, saastunut juomavesi	1- 7 vuorokautta	Suolistotulehdus (verinen tai limainen ripuli, korkea kuume, päänsärky, pahoinvointi ja kova vatsakipu). Saattaa
	Listeria	Pehmeät ja pastöroimattomasta maidosta valmistetut juustot, salaattit,	7 - 70 vuorokautta, mutta usein oireet alkavat 2 - 3 vuorokauden kuluttua	Aivotulehdus, verenmyrkytys, flunssan kaltaiset oireet, keskenmeno,
	Salmonella	Raaka siipikarja, munat, raaka liha, eläimet (myös lemmikit), hyönteiset ja viemärit	Muutamista tunneista kolmeen vuorokauteen	Vatsakrampit, ripuli, kuume ja päänsärky, voi myös olla oireeton
	Shigella	Ihmiskeho, etenkin jos on huono käsihygienia	0,5 - 7 vuorokautta	ruokahaluttomuus, voimattomuus, pahoinvointi, korkea kuume (riskiryhmäläisille)
	Staphylococcus aureus	Ihmiskeho, erityisesti iho, nenä, suu, haavat ja ruvet	1- 6 tuntia tai 0,5 - 8 tuntia	äkillinen päänsärky, voimakas pahoinvointi, oksennustauti (sisältää)
	Vibriot	Jätevesi, merenelävät, saastunut juomavesi, huono käsihygienia	kuudesta tunnista viiteen vuorokauteen	Äkillinen ja voimakas vesiripuli, vatsakivut. Hoitamattomana voi johtaa
Yersinia	Sian liha, raa'an tai huonosti kypsennetty liha, ristikontaminaatio, ihmisk eho, kypsentämättömät elintarvikkeet, jätevesi,	1- 11 vuorokautta	Vatsakipu, ripuli, kuume Jälkitautina mahdollisesti reaktiivinen niveltulehdus	

Taulukko 4. Yleisimmät loiset ja alkueläimet, jotka aiheuttavat ruokamyrkytyksiä.
(Mukaillen: Evira 2016c; Hallanvuori & Johansson 2010)

Yleisimmät ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit				
Mikrobi	Lähteet	Itämisaika	Tyypilliset oireet	
Loiset ja alkueläimet	Anisakis simplex	Kala (silli, makrilli, turska, mustekala tai villilohi)	1 - 12 tuntia	Ohimeneviä vatsaoireita, mahdollisesti vatsakalvotulehdus
	Cryptosporidium parvum	Eläinten ja ihmisten uloste, saastunut talousvesi, ristikontaminaatio	3 - 14 vuorokautta	raju vesiripuli, kuumetta, päänsärkyä, lihakipuja, vatsakrampeja ja pahoinvointia. Taudin kantajuus kestää oireilun jälkeen 1 - 2 viikkoa tai jopa 2 kuukautta
	Ekinokokkilaiset	Lammas, nauta, poro, hirvi, sika, ihminen	Erittäin pitkä, jopa vuosia	Ekinokokit muodostavat välisännän maksaan ja keuhkoihin toukkia sisältävän nesteiden täyttymiä suunikkokoisia rakkuloita, jotka syrjäyttävät toimivaa kudosta. Pääisännille loiset ovat oireettomia
	Giardia duodenalis	Saastunut juomavesi, kosketustartunta	2 - 3 viikkoa. Tauti saattaa kestää alle kolme kuukautta	Ylävatsakivut, pahoinvointi, oksentelu, ilmavaivat ja ripuli. Saattaa myös olla oireeton
	Lapamato	Raaka tai huonosti kypsennetty kala tai mäti	Useita viikkoja tartunnasta	Ruoansulatusoireet (ripuli/ummetus, vatsanturvotus ja ilmavaivat) tai yleisoreet (huimaus, heikotus, ruokahaluttomuus, epätavallinen nääläntunne/painonlasku/anemia). Pitkälle kehittyessä raajojen tuntohäiriöitä ja käveluvaikeuksia
	Toksoplasma gondii	Kissan uloste tai sen saastuttamat kasvit ja maaperä, huonosti kypsennetty liha	Useita viikkoja tartunnasta	Flunssan kaltaisia oireita. Raskaana oleville saattaa johtaa sikiön infektoitumiseen ja/tai kehityshäiriöihin tai jopa keskenmenoon
	Trichinella spiralis	Sianliha, villisianliha, karhunliha, tai näistä tehdyistä lihavalmisteista tai verestä	2 - 3 viikkoa	Kuumetta, lihassärkyä ja turvotusta silmien alla

Ravintola Kerubi

Päivytyspäivämäärä 18.9.2018

Laatija: Helmi Rämö
Vastuhenkilö: Mikko Härkönen

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Sisällys

1	Yrityksen toiminta.....	3
1.1	Yrityksen tiedot.....	3
1.2	Yrityksen toiminnan kuvaus ja laajuus	3
2	Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely ja vaarojen arviointi	5
2.1	Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi.....	5
2.2	Tarjoilu	
Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.		
3	Hygienia.....	7
3.1	Henkilökunta	7
3.1.1	Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen	7
3.1.2	Henkilökunnan hygienia	7
3.1.3	Perehdytys.....	8
3.1.4	Henkilökunnan osaamistodistukset	8
3.2	Työympäristö	9
3.2.1	Puhdistussuunnitelmat	9
3.2.2	Astiahuolto	9
3.2.3	Talousveden hankinta	10
3.2.4	Jätehuolto	10
3.2.5	Tuhoeläintorjuntaohjelma	11
4	Näytteenottosuunnitelma	12
4.1	Pintapuhtausnäytteenotto	12
4.2	Elintarvikenäytteenotto.....	12
5	Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytysepäilyissä.....	13
5.1	Asiakasvalitukset.....	13
5.2	Ruokamyrkytysepäilyt.....	13

LIITE 1: ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI- JA SÄILYTYSLÄMPÖTILAT

LIITE 2: LÄMPÖTILOJEN SEURANTATAULUKOT

LIITE 3: TAVARANTOIMITTAJIEN LISTA (Poistettu)

1 Yrityksen toiminta

1.1 Yrityksen tiedot

Joensuun Töminä Oy

Kerubi Stadion; Kerubin Grilli, VIP-aitioiden ruokailut, Sporttibaari ja ravintola.

Uimarintie 3,
80110 Joensuu

Pesäpallostadion Kerubi Stadion sijaitsee Joensuun Mehtimäellä noin kilometrin päässä Joensuun keskustasta. Stadion valmistui toukokuun lopussa 2018. Stadionilla on Kerubin Grilli, Sporttibaari, sekä ravintola ja VIP-aitioiden ruokailut. Sporttibaarissa ja VIP-aitioissa on täydet anniskeluoikeudet.

Omavalvonnan vastuuhenkilönä toimii ravintola Kerubin keittiömestari Mikko Härkönen puh: 044 123 4567 sähköposti: etunimi.sukunimi(a)kerubi.fi.

Vakituisessa työsuhteessa olevaa henkilökuntaa Kerubi Stadionilla on 7 henkilöä; 3 Kerubin Grillillä, 2 ravintolassa/VIP-aitiot, sekä 2 Sporttibaarissa. Extra työntekijöitä käytetään tarpeen vaatiessa.

1.2 Yrityksen toiminnan kuvaus ja laajuus

Toiminta

Kerubi Stadion on avoinna konserttien ja pesäpallo-otteluiden aikaan. Stadionilla tarjottava ruoka tehdään valmiiksi ravintola Kerubilla ja tuodaan lämpösäilytyslaatikoissa ravintolan omalla pakettiautolla Stadionille. Valmistettavissa ruoissa käytetään tuoreita raaka-aineita, paikallisia tuotteita, puolivalmisteita, sekä pakastetuotteita.

Tilat

Ravintola Kerubin hallinnoimat tilat: Kerubin Grilli, Sporttibaari, VIP-aitiot, ja ravintola, jonka ohessa erillinen huone tiskaamiselle. Stadionin ravintolan yhteydessä on myös jääkaappi, jossa tarvittaessa voi säilyttää salaatteja.

Keittiö

Kerubin Grilli sijaitsee katsomorakennuksen sisäänkäynnin yhteydessä. Ravintolatilat sijaitsee VIP-tilojen yhteydessä. Stadionin ravintolan yhteydessä on myös jääkaappi, jossa tarvittaessa voi säilyttää salaatteja. Grillin yhteydessä ovat asianmukaiset kylmäsäilytystilat sisältäen vetolaatikostot ja käteiskylmiöt.

Ruoanvalmistuksessa huomioidaan erilaisia allergioita aiheuttavat raaka-aineet ja mausteet. Lisäksi huomioidaan valmistus tuotteiden sisältämät raaka-aineet.

Kohteen toiminta:

Raaka-aineiden saapuessa ravintola Kerubille tavarat vastaanotetaan ravintolan alakerrassa olevaan pienkeittiöön. Elintarvikkeet siirretään välittömästi sopiviin kylmiöihin (liha-, maito- ja kasviskylmiö sekä pakastin) tai otetaan heti käyttöön ruoanlaitossa. Kerubi Stadionille tehdyt ruoat esivalmistellaan tapahtumaa edeltävänä päivänä. Tapahtumapäivänä tehdään Stadionille lähtevä kylmän noutopöydän ruoat valmiiksi ja laitetaan tarjoiluastioihin. Lämmin ruoka kypsennetään ja kuumennetaan yli +70-asteiseksi.

Ennen ruokien pakkaamista varmistetaan, että kylmät ruoat ovat alle +6 astetta ja lämmin ruoka yli +70 astetta, sekä otetaan ruokanäytteet. Kylmän ja lämpimän noutopöydän ruoat pakataan erillisiin lämmöneristyslaatikoihin. Ruoat kuljetetaan ravintolan omalla pakettiautolla Stadionille. Välittömästi kuljetuksen jälkeen ruokien lämpötilat tarkistetaan ennen noutopöytään esille laittoa. Tarjoilun aikana tarkistetaan silmämääräisesti noutopöydän siisteys ja ulkonäkö.

Noutopöytätarjoilun jälkeen jäljelle jäänyt ruoka hävitetään ja likaiset astiat pestään Stadionilla olevassa kupuastianpesukoneessa. Tiskaamisen jälkeen puhtaat tarjoiluastiat tuodaan takaisin ravintola Kerubille.

Kerubin Grillillä ruoka valmistetaan paikan päällä asiakkaalle reseptiikan mukaisesti

Gluteenittomat ruoat valmistetaan käyttäen puhtaita astioita ja välineitä.

Ristikontaminaation välttämiseksi ruoat pakataan tiiviisiin ja sopiviin pakkauksiin, sekä käytetään puhtaita ottimia.

2 Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely ja vaarojen arviointi

2.1 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

Lämpötilojen seuranta ja kirjaaminen tehdään kerran viikossa kylmiöissä ja pakastimissa. Lämpötiloja seurataan tapahtumien (konserttien ja pesäpallo-otteluiden) yhteydessä, ja mikäli poikkeamia ilmenee, ryhdytään toimenpiteisiin. Kirjaamista varten on kylmätilojen seiniin asennettu kaavakkeet, joihin lämpötilat ja muut huomiot merkitään. Merkinnästä vastaa ruoanvalmistuksesta vastuussa oleva henkilö.

Raaka-aineiden säilytys tapahtuu Ravintola Kerubin kylmätiloissa tai tarvittaessa salaatteja voidaan säilyttää Stadionilla olevassa kylmäkaapissa.

Esillä olevat salaatit ja kylmät kastikkeet säilytetään kylmäaltaissa tai tarvittaessa kylmävaraajien päällä resoissa tai kylmähauteessa.

Kylmistä tuotteista suoritetaan kontrollimittauksia varmistaen säilytyslämpötilan pysymisen korkeintaan +6 °C. Tulokset kirjataan ylös lämpötilavalvontataulukon. Kirjauksesta huolehtii

Kylmätilat huoltaa Huurre Service Oy. Pakastimissa ja kylmiöissä on automaattinen hälytys. Lämpötilan noustessa kylmälaiteesta lähtee hälytys automaattisesti yhteen matkapuhelimeen.

Tuotteita suojataan pääasiassa kelmutuksella sekä kansilla,
Mittauksesta vastaa ruoasta vastaava henkilö

Mikäli lämpötiloissa ilmenee häiriöitä, niistä ilmoitetaan laitteiden huoltajalle sekä esimiehelle.

Kriittisiä elintarvikkeita ovat:

- Maitotuotteet
- Kalatuotteet
- Lihatuotteet
- Pakastetuotteet

Kriittisiä elintarvikkeita käsitellään huoneen lämmössä mahdollisimman vähän, jottei mikrobikannat pääse kasvamaan. Nämä tuotteet kuljetetaan niin, että ne eivät pääse kontaktiin huoneenlämmön kanssa, sekä mahdollisimman kylmässä.

2.2 Tarjoilu

Ruokatarjoilu toteutetaan ravintolatilassa noutopöytätarjoiluna. Kerubin Grillissä ruoka valmistetaan asiakkaalle paikan päällä.

Kylmä noutopöytä

- Salaatit ovat tarjolla niille varatussa jäähdytetyssä kylmäpöydässä. Kylmänä tarjottavien, helposti pilaantuvien ruokien lämpötila tulee olla enintään + °C.
 - Ruoat tarkastetaan visuaalisesti tilausruokailuissa tapauskohtaisesti
- Lämpötilan mittaus hoidetaan ennen ja jälkeen kuljetuksen.

Lämmin noutopöytä

Tarjoilu lämpimänä, lämpötila yli +60 °C / maksimiaika 4 tuntia tarjolla
Lämpötila mitataan ennen ja jälkeen kuljetuksen
Huolehditaan laitteiden siisteydestä.

Kylmän ja lämpimän noutopöydän lämpötilamittauksista huolehtii ruoasta vastaava henkilö.

3 Hygienia

3.1 Henkilökunta

3.1.1 Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen

Työntekijöiden terveydentilan selvitykset järjestää työnantaja osana työterveyshuoltoa. Työsuhteen alussa uuden työntekijän ei tarvitse käydä terveydentilan selvityksessä, mikäli hän käsittelee pakattuja elintarvikkeita. Terveydentilan selvitys vaaditaan, jos työntekijä työskentelee pakkaa-mattomien elintarvikkeiden parissa, joiden välityksellä salmonella - bakteeri voi mahdollisesti tarttua. (Kuusi, Seppälä, Salmenlinna & Rimhanen-Finne 2017, 5–6.)

Selvityksessä työterveyshuollon tai terveystieteiden lääkäri haastattelee uutta työntekijää. Mikäli työntekijä on käynyt pohjoismaiden ulkopuolella matkalla, hänen ei tarvitse käydä laboratorio-tutkimuksissa. Jos työntekijällä on kuumeinen ripulitauti tai tauti on ollut edeltävän kuukauden aika, on hänen käytävä laboratorio-tutkimuksissa. (Kuusi, Seppälä, Salmenlinna & Rimhanen-Finne 2017, 5–6.)

Todistuksia säilytetään yrityksessä tai listaus työterveyshuollossa käyneistä työntekijöistä pyydetään työterveyshuollosta määräajoin. Todistukset tai listaus tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa

3.1.2 Henkilökunnan hygienia

Kerubissa on käytössä omat työasukokonaisuudet. Keittiössä työskentelevällä tulee olla kokin takki ja housut sekä esiliina. Työasujen pesun hoidetaan itse ravintolan omalla pesukoneella ja kuivausrummulla. Mikäli sama henkilö käsittelee sekä elintarvikkeita, että toimii tarjoilutehtävissä, määrätty työasu pääasiallisen tehtävän mukaan.

Pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla asianmukainen suojaruustus.

Työasua on säilytettävä sille varatussa kaapissa. Työasua ei saa säilyttää niissä tiloissa, missä elintarvikkeita käsitellään ja säilytetään. Likaisia työasuja varten tulee olla oma säilytyspaikka. Likaisen pyykin viedään pesukoneen luokse omiin säilytysastioihin. Siviili- ja työvaatteet on säilytettävä erillisissä kaapeissa.

Keittiöhenkilökunnan hiukset tulee olla peitettynä suojapähineellä. Keittiössä työskentelevä henkilö ei saa käyttää käsissä koruja tai sormuksia, jotka keräävät likaa, eikä kynsilakkaa. Lävistysten ja korvakorujen käyttö on kielletty. Myöskään rakennekynsiä ei saa käyttää, jos työskentelee elintarvikkeiden kanssa. Käsienpesupaikalla on oltava riittävä varustus, nestesaippuaa, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä ja kynsiharja.

Keittiössä on erillinen vesipiste ja jäteveden keräys, pesu- ja desinfiointiaine käsien puhdistusta varten. Kertakäyttökäsineet ovat käytössä jokaisessa ruuanvalmistuspisteessä.

3.1.3 Perehdytys

Uuden työntekijän perehdytys suoritetaan heti työsuhteen alussa. Työntekijän perehdytyksessä näytetään hänelle työpaikan omavalvontasuunnitelma, työtilat, sosiaalitalat, jätekatos, sekä hänet perehdytetään talon tavoille. Uusien käytänteiden tai toiminnan muuttuessa työntekijät perehdytetään niin, että heidän on helppoa käyttää tullutta informaatiota työskennellessään (esimerkiksi uuden laitteen käyttäminen).

3.1.4 Henkilökunnan osaamistodistukset

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

muut ammatillista osaamista näyttävät todistukset säilytetään toimistossa lukitussa kaapissa.

3.2 Työympäristö

3.2.1 Puhdistussuunnitelmat

Tapahtumien aikana pidetään oma työpiste siistinä ja siivotaan kaikki likaiset pöytäpinnat.

Alkoholilla desinfioidaan ja puhdistetaan pöydät käytön jälkeen. Käsien tiskaamiseen käytetään käsitiskiainetta. Siivousvälineitä säilytetään siivouskomerossa tai niille tarkoitetuissa paikoissa.

Siivoustuloksia seurataan aistinvaraisesti.

Siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja ehjät ja niiden puhdistuksesta tulee huolehtia. Siivousvälineet tulee säilyttää asianmukaisessa siivouskomerossa, jonka varustuksiin kuuluu

- Vesipiste,
- Kaatoallas
- Viemärointi
- Lattiakaivo
- Poistoilmanvaihto
- Lämpökuivausteline, teline
- Varrellisille välineille
- Riittävästi hyllytilaa.

Kertakäyttöpuhdistusliinat, astianpesuharjat ja pesuainesuihkepullot on oltava aina saatavilla siivouskaapissa. Puhdistusaineita ei saa varastoida niissä tiloissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.

3.2.2 Astiahuolto

Kerubi Stadionin ravintolan keittiössä on kupuastianpesukone. Pesuaineen toimituksesta vastaa Ecolab, joka huoltaa ja säätää pesuaineen kulutukseen liittyvät laitteistot säännöllisesti, ja antaa henkilökunnalle asianmukaisen koulutuksen laitteiden käytöstä.

Tarjoiluastioiden ja -välineiden sekä GN-vuokien puhdistus tapahtuu Kerubi Stadionin keittiössä astianpesukoneella. Myös Stadionin VIP-tilojen ja aitioiden likaiset ruokailuvälineet ja lautaset, sekä Kerubin Grillin likaiset ottimet ja välineet pestään astianpesukoneella.

Esipesu tapahtuu manuaalisesti ja esipesuveden lämpötila ei saa ylittää +35 °C.

Astianpesukoneen toimintaa tulee seurata tapahtumien aikana pesun yhteydessä. Kone on varustettu hälytysautomaatiikalla ja diagnostiikkaohjelmistolla, joka ilmoittaa, mikäli pesu- tai huuhteluveden lämpötiloissa (minimi +75C) sekä pesu- tai muissa toiminnoissa on häiriöitä. Kone puretaan ja pestään päivittäin ja vesi vaihdetaan tarvittaessa, jos pestään paljon astioita. Astianpesukoneen lämpötilat kirjataan tapahtumien aikana lämpötilojen valvontataulukon. Lämpötilakirjauksesta huolehtii ruoasta vastuussa oleva henkilö.

3.2.3 Talousveden hankinta

Kiinteistön omistaja huolehtii vesinäytekontrollista. Ravintolan henkilökunta huolehtii aistinvaraisesta arvioinnista ja ottaa tarvittaessa yhteyttä kiinteistöhoitajaan sekä Joensuun seudun ympäristöterveydenhuoltoon.

- Vesilaitoksen yhteystiedot puh: 013 337 3599

3.2.4 Jätehuolto

Jätehuollosta vastaa kiinteistönomistaja eli Joensuun kaupunki. Stadionilla jätteiden säilytyspaikka on aidattu, millä estetään lintujen ja haittaeläinten pääsy jätteiden kanssa kosketuksiin. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävien laatikoiden säilytyspaikka on

erillinen paikka lastauslaiturilla. Jätteidenkeräyspiste, johon tyhjennetään päivän aikana tulleet jätteet. Stadionilla tulevat roskat jätetään Stadionin omalle jätteiden kierrätyspisteelle.

Hyödynnettävien jätteiden keräys:

Biojäte	muualle kompostoitavaksi
Pahvi	keräykseen
Paperi	keräykseen
metalli	keräykseen
Pullot	palautukseen
Rasvat	jätehuoltoon
Lasi/posliini	kierrätykseen

Jäteastiat keittiössä, bio- ja sekajäte, jotka tyhjennetään ja pestään päivittäin niille tarkoitetuilla pesuvälineillä. Ulkona olevien bio- ja sekajäteastioiden tyhjennysväli on kaksi kertaa viikossa, myös tarvittaessa useammin. Pahvi ja paperi tyhjennetään tarvittaessa.

Jätekuljetukset (bio- ja sekajäte sekä rasvat) hoitaa Yritys X

Pahvi- ja paperikuljetukset hoitaa Yritys X

Pullotavaran hoitaa Yritys X

3.2.5 Tuhoeläintorjuntaohjelma

Tuhoeläintorjunnan hoitaa kiinteistöhoitaja yhdessä henkilökunnan kanssa. Toimenpiteet, joilla ennaltaehkäistään tuhoeläimiä mm. varastokierto, säännöllinen puhdistus, varastojen tarkastus silmämääräisesti määräajoin, ikkunoiden ja ovien kiinnittäminen. Käytettäviä torjuntavälineitä ovat karpäsverkot, loukut ja syötit. Torjuntavälineet merkitään pohjapiirroksen mahdolliset sopimukset alan yrittäjän kanssa, tarkastustiheys ja raportit käynneistä

4 Näytteenottosuunnitelma

4.1 Pintapuhtausnäytteenotto

Omavalvonnassa mikrobiologisia pinta- ja puhtausnäytteitä otetaan säännöllisesti sekä siivoustason että astioiden ja laitteiden puhtauden tarkistamiseksi. Näytteitä otetaan suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille (mm. leikkuulaudoilta, työvälineistä, astioista, koneista) sekä välillisesti elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille (mm. hanat, oven kahvat). Näytteet ottaa keittiön henkilökunta.

Omavalvonnasta vastaava henkilö huolehtii näytteiden otosta ja toimittamisesta Savokarjalan Ympäristötutkimus Oy:n laboratorioon, puhelin 050 3006038.

Näytteitä otetaan tarvittaessa tai vähintään kerran vuodessa

kontrollinomaisesti, tuotteiden hyvän laadun säilymisen turvaamiseksi. Näytteitä otetaan helposti pilaantuvista tuotteista, ensisijaisesti salaateista, graavikalasta, munavoista jne.

Näytteistä pyydetään:

1. laatua kontrolloiva eli kokonaisbakteerinäyte,
2. käsittelyhygieniaa kontrolloiva eli näyte koliformisista bakteereista.
3. omassa testauksessa käytetään orion clean card pro testiä, joista tulokset kirjataan ylös.

Uppopaistamiseen käytettävää rasvan laatua keittiöhenkilökunta seuraa aistinvaraisesti ja huolehtii sen vaihdosta kerran viikossa/tarvittaessa

4.2 Elintarvikenäytteenotto

Näytteet otetaan jokaisesta ruoasta (väh. 300 g/näyte), joka toimitetaan Kerubi Stadionille. Näytettä säilytetään pakasteessa vähintään kaksi viikkoa. Näytteenotosta vastaa se henkilö, joka on valmistanut ruoat.

5 Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä

5.1 Asiakasvalitukset

- Asialliset asiakasvalitukset kirjataan ja niiden perusteella ravintola ryhtyy asianmukaisiin toimenpiteisiin, kuten myynnistä pidättäytymiseen, kunnes valituksen aiheuttaneen tuotteen kelpoisuus on selvitetty.

Kaikki asiakaspalautteet käydään heti läpi Stadionilla työskenteleville työntekijöille perustetussa WhatsApp-ryhmässä. Tässä ryhmässä pystytään heti reagoimaan ja käsittelemään annettu palaute. Mikäli sosiaalisen median kautta saadaan palautetta, vastataan siihen mahdollisimman pian.

Yritys ottaa aina yhteyttä myös terveystarkastajaan, joka voi tarpeen vaatiessa ryhtyä laajempiin toimenpiteisiin.

5.2 Ruokamyrkytyspäilyt

Kirjalliset toimintaohjeet ruokamyrkytyspäilytilanteiden varalle:

- tehdään välittömästi ilmoitus elintarvikevalvontaan

Elintarvikevalvonta

PL 68 (Yliopistokatu 6)

80101 Joensuu

p. 029 530 0400 (vaihde)

- otetaan näytteet epäilystä ruoasta/raaka-aineesta (väh. 300 g/näyte) valmiiksi laboratorioon toimittamista varten. Näytteet säilytetään kylmässä. Näytteet jäädytetään, mikäli niitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon
- selvitetään yhdessä elintarvikevalvonnan kanssa valituksen aiheellisuus ja syy sekä ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin
- kuka yrityksessä vastaa ruokamyrkytyspäilytilanteiden selvittämisestä.

Elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat

Ravintola Kerubin omavalvontasuunnitelmasta otettu lämpötilasuositustaulukko.

Ravintola Kerubin omavalvontasuunnitelmasta otettu lämpötilasuositustaulukko.

Elintarvike	varastointilämpötila enintään	myyntilämpötila enintään
maito ja kerma	+ 6 °C	+ 6 °C
muut maitovalmisteet, joiden valmistukseen sisältyy pastörinti tai vähintään sitä vastaava lämpökäsittely	+ 8 °C	+ 8 °C
muut maitovalmisteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vähintään sitä vastaavaa lämpökäsittelyä	+ 6 °C	+ 6 °C
sellaiset ruokaaineet, salaattit, jälkiruoat sekä konditoriavalmisteet, joita ei ole lämpökäsitelty	+ 6 °C	+ 6 °C
tuore kala, mätä ja äyriäinen	+ 0... 2 °C	+ 0... 2 °C
tuoresuolattu kala sekä savustettu ja hiillostettu kala	+ 2 °C	+ 2 °C
tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet	+ 3 °C	+ 3 °C
jauheliha	+ 4 °C	+ 4 °C
makkarat (kestomakkaroita lukuun ottamatta), tuore ja kypsä liha, munaruuat, sisäelimet, veri ja plasma	+ 6 °C	+ 6 °C
kuumina myytävät/tarjoiltavat ruoka-annokset (myynti-/tarjoilu-aika max 4 h)		vähintään + 60 °C
kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet (myynti-/tarjoilu-aika max 4 h)		enintään + 12 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Jäähdytettävän tuotteen lämpötila mitataan neljän tunnin kuluttua jäähdytyksen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään + 6 °C.

Kuumentamalla valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään + 70 °C ja siipikarjanlihan vähintään + 75 °C. Uudelleen kuumentettavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään + 70 °C.

Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa

