



OMAVALVONTA RAVINTOLAN KEITTIÖSSÄ

Case: Ravintola Tillikka

Hanna Kautto

Opinnäytetyö
Joulukuu 2011
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma
Tampereen ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

HANNA KAUTTO:
Omavalvonta ravintolan keittiössä
Case: Ravintola Tillikka

Opinnäytetyö, osa 1: 21 sivua, osa 2: omavalvontasuunnitelma 34 sivua
Joulukuu 2011

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli päivittää ravintola Tillikan jo olemassa oleva omavalvontasuunnitelma. Suunnitelman päivittäminen oli tarpeellista muun muassa siksi, että ravintola Tillikkaan tehtiin remontti kesällä 2011 ja sen tilat muuttuivat hieman remontin yhteydessä. Opinnäytetyön liitteenä on Tillikan päivitetty omavalvontasuunnitelma, joka on tehty Tillikan keittiöpäällikön ja terveysturvaviranomaisten ohjeiden perusteella.

Omavalvontasuunnitelman päivittämisen lisäksi siihen luotu siivoussuunnitelma ja siivouslistat, jotka ovat nyt käytössä Tillikan keittiössä. Näiden on todettu helpottavan suuresti päivittäisessä työssä. Opinnäytetyötä tehdessä tutkin kuinka omavalvontasuunnitelma tehdään alusta alkaen ja mitä sen tulisi sisältää. Selvitin myös hieman lakeja ja määräyksiä, jotka liittyvät omavalvontaan ja mitä siitä seuraa, jos niitä ei noudateta.

Opinnäytetyö keskittyy omavalvontaan lähinnä ravintolankeittiön osalta. Se toimii ohjenuorana uusien työntekijöiden perehdyttämisessä ja kaikkien päivittäisessä työssä.

Avainsanat: omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, siivoussuunnitelma, viranomaisvalvonta, terveysturvaviranomainen

ABSTRACT

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

KAUTTO, HANNA:
HACCP in Restaurant Kitchen - Case: Restaurant Tillikka

Bachelor's thesis: 55 pages.

This thesis was about updating the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system for Restaurant Tillikka. There was already a HACCP system in use, but it needed updating. The HACCP system needed updating because in summer 2011 Tillikka was under renovation and restaurants facilities were changed. This thesis includes the new HACCP system for Tillikka. The new HACCP was drawn up with directions given by the chef of Tillikka and the health authorities.

In addition, a cleaning plan was included in HACCP. The cleaning plan and cleaning lists are in use in Tillikka's kitchen every day now. They have proven to be very useful in every day work. While conducting this thesis, information on how to make a good HACCP and what it should contain were studied. Additionally, some laws and regulations relate to HACCP and the consequences of not following HACCP were investigated.

This thesis was mainly about applying the HACCP system in a restaurant kitchen. It is often very useful for inducting new employees and also in every day work for everyone.

Key words: HACCP, cleaning plan, health authority

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	5
2 OMAVALVONTA RAVINTOLASSA	6
2.1 Omavalvonnan tarkoitus	6
2.2 Lainsäädäntö ja viranomaisvalvonta	7
2.3 HACCP -järjestelmä	8
2.4 Siivoussuunnitelma.....	10
3 OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN JA VALVONNAN TOTEUTTAMINEN.....	13
4 OMAVALVONTA RAVINTOLA TILLIKASSA.....	16
5 POHDINTA.....	19
LIITE 1: Tillikan omavalvontasuunnitelma	

1 JOHDANTO

Opinnäytetyö käsittelee omavalvontaa ravintolan keittiössä. Esimerkkiravintolana toimii ravintola Tillikka. Ravintola Tillikka on perinteikäs tamperelainen ravintola, joka sijaitsee Tampereen teatterin rakennuksessa keskustorilla Hämeenkadun varressa. Tillikka tunnetaan hyvin myös muualla Suomessa ja se on toiminut vuodesta 1912 lähtien, tosin välillä eri nimellä. Tillikka tunnetaan erityisesti herkullisista pyttipannuistaan. Nykyisin Tillikka kuuluu Pirkanmaan osuuskaupalle.

Opinnäytetyö koskee Tillikan jo olemassa olevan omavalvontasuunnitelman päivittämistä. Omavalvontasuunnitelman jatkoksi luodaan siivoussuunnitelma. Aihe päätettiin yhdessä Tillikan keittiöpäällikön kanssa. Aihe oli sopiva ja kiinnostava muuan muassa siksi, koska omavalvontasuunnitelma vaati pikaista päivittämistä. Päivittämistä tarvittiin, koska Tillikka remontoitiin kesällä 2011 ja sen tilat ja tilan käyttö muuttuivat hieman remontin johdosta. Työn aihe on kiinnostava myös siksi, että se vaikuttaa monella tavalla joka päivittäiseen työhön ravintolassa konkreettisesti. Se myös tavallaan ohjaa keittiön toimintaa ja on pohjana kaikelle tehtävälle työlle.

Työssä selvitetään mitkä lait ja säädökset ohjaavat omavalvontaa sekä miten omavalvonta toimii päivittäisessä työssä. Selvitetään myös kuinka omavalvontaa valvotaan viranomaisten taholta. Työssä tutkitaan myös mitä ravintolan omavalvontasuunnitelman tulisi sisältää. Työn liitteenä on päivitetty omavalvontasuunnitelma ravintola Tillikkaan, joka sisältää siivoussuunnitelman.

2 OMAVALVONTA RAVINTOLASSA

2.1 Omavalvonnan tarkoitus

Omavalvonnan tarkoitus ravintolassa on erityisesti laadun valvonta. Sen avulla varmistetaan tuotteiden turvallisuus ja toiminnan lainmukaisuus. Kaikissa elintarvikealan yrityksissä omavalvonta on lakisääteistä. Se koostuu kolmesta osasta, joita ovat elintarviketurvallisuuteen liittyvien toimintojen ohjaus sekä näitä tukeva pintahygieniavalvonta ja tuotetutkimus. (Net –foodlab Oy, 2011.)

Elintarvikealan toimija vastaa siitä, että hänen valmistamansa, myymänsä, tarjoilemansa ja muutoin käsittelemänsä elintarvikkeet ovat turvallisia eikä kuluttajia johdeta harhaan. Toimija valvoo itse omaa toimintaansa ja näin hän hallitsee elintarvikkeiden käsittelyyn liittyviä riskejä ja varmistaa, että lainsäädännön vaatimukset turvallisista elintarvikkeista ja niistä annettavista oikeista tiedoista täyttyvät. Yrityksestä tulee löytyä ammattitaitoa, tietoa ja kokemusta arvioida, minkälaisella omalla ohjauksella ja valvonnalla tuotteiden säädöstenmukaisuus, säilyvyys ja turvallisuus varmistetaan. (Evira a., 2011).

Omavalvontasuunnitelma tulee aina olla kirjallinen ja sen noudattamista tulee valvoa ja kirjaukset tehdään asianmukaisesti. Suunnitelman laatimisella, toteuttamisella ja seurannalla tulee olla vastuhenkilö, joka myös perehdyttää muut työntekijät omavalvontaan. Vastuhenkilö huolehtii, että omavalvontaa toteutetaan päivittäin työssä ja että myös seuranta on säännöllistä ja kirjallista. Vastuhenkilön tulee huolehtia siitä, että kaikki työntekijät osaavat noudattaa säädöksiä ja tehdä asianmukaiset kirjaukset. Omavalvontaa suoritetaan elintarvikkeiden koko elinkaaren ajan. Tämä tarkoittaa, että omavalvontaa on suoritettu jo ennen kuin raaka-aineet ovat edes saapuneet ravintolaan. Tavallaan omavalvonta on siis yhteistoimintaa, vaikkakin kaikki ovat vastuussa vain omasta osuudestaan. Seuraava jatkaa siitä mihin edellinen jäänyt, mutta ketjun on oltava kuitenkin yhtenäinen ja ehjä. (Evira a., 2011.)

Omavalvonnasta on huomattavaa hyötyä itse yritykselle sekä kuluttajalle. Elintarvikkeista aiheutuvat riskit vähenevät omavalvonnan avulla. Tehokkaan val-

vannon avulla torjutaan myös kaikenlaisia rikkomuksia ja onnettomuuksia. Suunnitelma poikkeamien korjaamiseksi on laadittu etukäteen. Yritys varmistaa näin, että sen myymät tuotteet ovat kuluttajalle turvallisia. Tämän ansiosta myös ruokamyrkytyspäilyt vähenevät ja sitä kautta kaikenlaiset kustannukset vähenevät sekä kuluttajan että yrittäjän osalta. Myös asiakasvalitukset vähenevät ja asiakastyytyväisyys sekä asiakkaan luottamus yritystä kohtaan paranee. Ravintolan tulos paranee sitä kautta, että elintarvikkeiden pilaantumisen aiheuttama hävikki pienenee huomattavasti. Viranomaisvalvontaa tarvitaan vähemmän kun omavalvonta on tehokkaasti käytössä. Lisäksi henkilökunnan motivaatio lisääntyy heidän asiantuntemuksensa ja ammattitaidon lisääntyessä. Tämä lisää huomattavasti työturvallisuutta ja työntekijöiden viihtyvyyttä työssä.

2.2 Lainsäädäntö ja viranomaisvalvonta

Vuodesta 1995 alkaen omavalvonnan suunnittelu ja toteuttaminen on ollut pakollista kaikille elintarvikealantoimijoille. Siitä alkaen elintarvikelainsäädäntö (laki 23/2006) on edellyttänyt kirjallisen omavalvontasuunnitelman kaikilta elintarvikealan yrityksiltä. Tätä suunnitelmaa tulee tietenkin myös noudattaa ja toteuttaa. Vaatimus suunnitelmasta perustuu Euroopan unionin elintarvikehygieniasetukseen. Tämän asetuksen mukaan toimijoiden on tunnistettava elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta kriittiset kohdat ja sovellettava niihin HACCP –periaatetta. Elintarvikelaki, terveydensuojelulaki ja hygienialaki määräävät, että elintarvikealan yrityksen tulee selvittää omaan toimintaansa liittyvät mahdolliset elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät, laatia suunnitelma näiden vaaratekijöiden ehkäisemiseksi ja kontrolloimiseksi ja toimia suunnitelman mukaisesti. Omavalvontasuunnitelma annetaan kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. (Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja 2004,104.)

Elintarvikelaisissa annetaan elintarvikkeita koskevat yleiset määräykset. Elintarvikelaki on suurelta osin tuotelainsäädäntöä (Ijäs & Välimäki 2004, 114). Omavalvontasuunnitelma tehdään juuri elintarvikelainpohjalta. Siitä ilmenee, että määräyksiä noudatetaan ja kirjauksia tehdään asianmukaisesti. Ravintoloissa tulisi olla kirjaukset koska tahansa nähtävillä. Esimerkiksi ruokamyrkytystapauksissa tai normaalin tarkastuksen yhteydessä usein terveystarkastusviranomainen tarkastaa

omavalvontasuunnitelman sekä siihen liittyvät kirjaukset. Jos ravintolan omavalvontasuunnitelma on puutteellinen voi viranomainen antaa tästä huomautuksen ja jos tilannetta ei korjata voi viranomainen lopulta sulkea koko ravintolan. (Ijäs & Välimäki 2004, 114.)

Lakien päätarkoitus on elintarvikkeiden hygieenisyyden ja hyvän laadun turvaaminen. Tavoitteena on suojata kuluttajaa elintarvikkeiden aiheuttamilta terveyshaitoilta ja määräysten vastaisten tuotteiden aiheuttamilta taloudellisilta tappioilta. Lakien ja säädösten noudattamisen valvontaa johtavat ministeriöt ovat kauppa- ja teollisuusministeriö, sosiaali- ja terveysministeriö sekä maa- ja metsätalousministeriö. Elintarvikevirasto on näiden ministeriöiden ohjauksessa. Elintarvikevirasto suorittaa elintarvikevalvonnan suunnittelun, kehittämisen ja johtamisen sekä osittain myös valvonnan. Valtakunnallisessa elintarvikelainsäädännön valvonnassa on mukana myös monia muita viranomaisia ja asiantuntijalaitoksia. (Ijäs & Välimäki 2004,112.)

Elintarvikehygienian kannalta tärkein on terveydensuojelulaki. Laissa on säädetty muun muassa omavalvonnasta ja yleisestä elintarvikehygieniasta. Ravintolat ovat elintarvikehuoneistoja. Kun elintarvikehuoneistoja perustetaan on elinkeinon harjoittajan tehtävä ennen toiminnan aloittamista kirjallinen ilmoitus toiminnasta kunnan terveydensuojeluviranomaiselle. Tähän ilmoitukseen liitetään myös omavalvontasuunnitelma. Terveydensuojelulaki määrää myös paljon asetuksia ja kohtia, jotka tulee ilmetä omavalvontasuunnitelmasta. Tällaisia ovat muun muassa elintarvikehuoneiston materiaalit, pilaantuvien ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytykseen liittyvät määräykset sekä elintarvikkeiden kuljetukseen liittyvät määräykset. (Ijäs & Välimäki 2004,129.)

2.3 HACCP -järjestelmä

Nimi HACCP tulee englanninkielisistä sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points, vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet. HACCP -järjestelmä on alun perin kehitetty 1960-luvulla Yhdysvalloissa elintarvikkeista johtuvien riskien hallintaan avaruusmatkoilla. Tämän jälkeen järjestelmää sovellettiin sellaisten elintarvikkeiden valmistukseen, joiden pilaantumisen aiheuttamat vaarat

kohdistuvat herkkiin väestöryhmiin tai ovat sivuvaikutukseltaan vakavia. Esimerkiksi lastenruokiin. Nykyään sitä sovelletaan kaikkeen elintarvikkeiden tuotannon valvontaan sekä ravintoloihin asti. (Pönkä 1996,12.)

Omavalvonta suunnitellaan ja toteutetaan siis käytännössä HACCP -järjestelmän avulla. Järjestelmä keskittyy erityisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen. Se takaa, etteivät elintarvikkeet aiheuta kuluttajille minkäänlaista terveydellistä vaaraa.

HACCP -menettelyllä etsitään toiminnasta sellaiset kohdat, joihin sisältyy terveysriski, ja valitaan näistä kriittiset hallintapisteet. Nämä ovat sellaisia työ- tai käsittelyvaiheita, joissa riski voidaan todeta ja sen eteneminen pysäyttää, joihin hallinta voidaan kohdistaa ja jotka ovat oleellisen tärkeitä elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle. (Evira b., 2011.)

HACCP -järjestelmään kuuluu seitsemän periaatetta. Näiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus. Seuraavaksi esitellään lyhyesti kaikki seitsemän peruseriaatetta. Niistä ensimmäinen on vaarojen arviointi. Tarkoituksena on siis tunnistaa kaikki vaarat, jotka liittyvät elintarvikkeiden valmistuksen ja jatkokäsittelyn eri vaiheisiin. Tässä vaiheessa määritellään myös ne ennalta ehkäisevät toimet, joiden avulla voidaan välttää jo tunnistetut vaarat. (Ijäs & Välimäki 2004,79.)

Toinen peruseriaate on kriittisten hallintapisteiden määrittäminen. Nyt määritetään ne käsittelyn ja elinkaaren kohdat, joita voidaan valvoa jonkin vaaratekijän poistamiseksi tai sen toteutumisen estämiseksi. Kriittinen hallintapiste voi olla esimerkiksi tuotteen lämpötila. (Ijäs & Välimäki 2004,79.)

Kolmas periaate on kriittisten rajojen määrittäminen. Tavoitetasot ja rajat voivat olla biologisia, kemiallisia tai fysikaalisia ominaisuuksia, joita voidaan mitata tai muuten havainnoida. Tällaisia ovat esimerkiksi lämpötila tai aistinvarainen ominaisuus kuten maku, haju ja ulkonäkö. (Ijäs & Välimäki 2004,79.)

Seuraava eli neljäs periaate on kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen. Seuranta varten tulee määrittää vastuuhenkilö, joka valvoo hallintapisteitä ja päättää sen kuinka usein mittauksia on tehtävä. Viides peruseriaate onkin tulosten kirjaaminen. Mittaukset tulee siis kirjata säännöllisin väliajoin ja kirjaukset tulee säilyttää tietyn ajan. (Ijäs & Välimäki 2004,79.)

Kuudentena peruseriaatteena on korjaavien toimenpiteiden määrittäminen. Jokaista hallintapistettä varten on suunniteltava korjaavat toimenpiteet, joihin ryhdytään jos tavoitteita ei saavuteta. Tässä kohtaa selvitetään myös miten vastaava poikkeama voidaan tulevaisuudessa estää. Seitsemäntenä on järjestelmän toimivuuden arviointi. Tässä kohdassa varmistetaan HACCP –järjestelmän toimivuus huolellisella seurannalla. Järjestelmän toimivuutta arvioi yritys itse sekä ulkopuoliset tahot kuten viranomaiset. (Ijäs & Välimäki 2004,79.)

Näiden seitsemän periaatteen mukainen menettely käydään läpi omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa kaikkien tuotteiden tai tuoteryhmien kohdalla. Sitä ei kuitenkaan tarvitse kaikissa yrityksissä tehdä aivan näin laajasti vaan voidaan noudattaa muutamia peruseriaatteita. Tämä tarkoittaa sitä, että menettely voidaan tehdä esimerkin luontoisesti muutamasta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta kirjallisesti. Kun esimerkit on luotu, niitä voidaan soveltaa kaikkiin muihinkin elintarvikkeisiin. (Ijäs & Välimäki 2004,79.)

2.4 Siivoussuunnitelma

Ravintoloiden puhtaanapito on erittäin tärkeää elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn ja työskentelyhygienian kannalta. Asianmukaisen puhtaanapidon avulla estetään muuan muassa ruokamyrkytyksiä. Ravintolan keittiössä työskentelevältä vaaditaan tietynlaista hygieniosaamista. Tätä varten tulee kaikilla olla suoritettuna hygieniapassi. Lainmukaiset hygieniosaamisvaatimukset edellyttävät, että työntekijä osaa laatia elintarvikehuoneiston puhdistussuunnitelman. Työntekijän tulee osata huolehtia tilojen ja laitteiden asianmukaisesta puhdistuksesta ja desinfioinnista oikein menetelmin sekä käyttää oikeita työvälineitä ja puhdistusaineita eri kohteissa. Hänen tulee osata noudattaa puhdistusaineiden tuoteselosteita ja käyttöturvallisuustiedotteiden ohjeita, huoltaa ja säilyttää väli-

neet ja puhdistusaineet oikein sekä tarkastaa ja arvioida oikean puhdistustuloksen. Astiahuolto tulee osata hoitaa hygieenisesti, järjestää jätahuolto asianmukaisesti sekä torjua tuhoeläimiä elintarvikehuoneistossa. (Hatakka, ym 2004,81.)

Omavalvontasuunnitelmaan tulee sisällyttää kirjallinen siivoussuunnitelma. Siivoussuunnitelmassa tulee eritellä kaikkien kohteiden esimerkiksi laitteiden, koneiden, lattioiden, työpintojen, kylmiöiden ja astianpesutilojen puhdistus. Siivoussuunnitelma tulee olla kohteessa luettavissa. Suunnitelmasta tulee käydä ilmi kuinka kohde puretaan ja kootaan, millä aineella se puhdistetaan tai desinfioidaan, mitä välineitä käytetään, puhdistusaineiden laimentamissuhteet, kuka vastaa puhdistuksesta, mistä löytyvät pesuaineiden turvallisuustiedotteet, kuinka välineet puhdistetaan sekä kuinka puhdistustulosta valvotaan ja arvioidaan. Siivoussuunnitelmasta tulee käydä ilmi myös astiahuolto sekä jätahuolto. (Evira c., 2011.)

Suurin osa ravintolankeittiössä tapahtuvasta puhdistuksesta on sellaista, joka toistetaan päivittäin. Keittiössä työskentelevän on osattava noudattaa sinne laadittua siivoussuunnitelmaa päivittäin työssään. Siivoussuunnitelma ja siivouslistat on löydettävä keittiöstä kaikkien ulottuvilta. Päivittäin siivottavia kohteita keittiöissä on muun muassa kaikki pinnat ja lattiat. Joka päivä on puhdistettava astiapesukone, lämpöhauteet sekä parilat ja hellat. Pöytäpinnat ja työpisteet puhdistetaan useita kertoja päivässä, aina tarvittaessa. Kerran viikossa pestään uuni, huuvat sekä hyllyjä ja seiniä. Tässä oli vain osa siivottavista kohteista, joita siivouslista ja -suunnitelma sisältää.

Astiahuolto on tärkeää ravintoloissa ja sitä tehdään päivän mittaan jatkuvasti. Se on olennainen osa elintarvikehygieniaa. Astiahuoltoa varten tulee olla suunniteltuna likaisten astioiden keräys ja lajittelu paikat, astioiden pesu, astioiden kuivaus sekä puhtaiden astioiden paikalleen järjestäminen. Omavalvonnan lämpötilakirjauksissa on kohdat astiapesukoneen veden lämpötiloille ja niitä tarkkaillaan säännöllisesti. Astiahuollossa on otettava huomioon muun muassa, että astiapesukone on puhdas, kaikki osat ovat paikoillaan ja että pesu- ja huuhteluainetta on riittävästi. Astiat on pestävä tunnin kuluessa aterioinnista tai asetettava likoamaan. Ennen varsinaista pesua astiat esipestään eli huuhdel-

laan irtoavan lian poistamiseksi ilman erillistä pesuainetta. Huuhteluveden on oltava noin 35-40 asteista, jotta proteiinit eivät pala astioihin kiinni. Varsinainen pesu tehdään koneellisesti 60-65 asteessa. Matalampi lämpötila ei irrota rasvaa kunnolla ja kuumempi taas polttaa lian kiinni astiaan. Lämpötila on tärkeä myös oikeanlaisen kemiallisen reaktion aikaansaamiseksi pesuaineen ja lian välille. Huuhteluveden lämpötila tulee olla 80-85 astetta, jotta mikrobit kuolevat ja astiat kuivuisivat nopeammin. Huuhtelukirkasteen käyttö nopeuttaa astioiden kuivumista. Astiat on hyvä antaa kuivua koreissaan ennen niiden asettamista oikeille paikoilleen ja päällekkäin. Astianpesukone tulee puhdistaa huolellisesti käytön jälkeen. Siivilät puhdistetaan irtoroskista ja muut irtoavat osat huuhdellaan. Kaikki osat jätetään kuivumaan ja luukut jätetään auki. (Evira c., 2011)

Siivousvälineiden oikeanlainen säilytys on erityisen tärkeää hygienian kannalta. Ensinnäkin siivousvälineiden itsessään tulee olla hyväkuntoisia ja helposti puhdastana pidettäviä. Säilytystilan tulee olla riittävän suuri. Sen on oltava helposti puhdastana ja järjestyksessä pidettävä. Tilassa on oltava riittävä ilmanvaihto, vesipiste ja lattiakaivo sekä lämpöpatteri. Ruoanvalmistustilojen sekä asiakastilojen puhdistusvälineet on pidettävä erillään ja mielellään jopa eri varastoissa. (Evira c., 2011.)

3 OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN JA VALVONNAN TOTEUTTAMINEN

Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää hyvät hygieniakäytännöt, tukijärjestelmät ja HACCP –periaate. Omavalvontasuunnitelman laajuus ja sisältö riippuu elintarvikehuoneiston toiminnan laajuudesta ja laadusta. (Pönkä 1996, 14). Omavalvontasuunnitelman laajuuteen ja perusteellisuuteen vaikuttaa myös käsitelläänkö elintarvikehuoneistossa helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja onko kohderyhmät sairauksille alttiita. Ravintoloiden keittiöt kuuluvat tähän, koska niissä käsitellään lähes poikkeuksetta helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Omavalvontasuunnitelman laatimiseen löytyy useita malleja, jotka helpottavat sen tekemistä. (Pönkä 1996, 14.)

Omavalvontasuunnitelman alkuun tulee liittää oman toiminnan kuvaus, josta selviää elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnan laatu. Seuraavaksi on esiteltävä sellaisia kohtia, jotka tulee sisällyttää omavalvontasuunnitelmaan.

Ensimmäisenä näistä kohdista on tavarankäytön hankinta. Tavarankäytön toimittajat tulee löytyä luetteloituna omavalvontasuunnitelmasta. Suunnitelmassa tulee selvittää se kuinka tavarankäytöstä kuten esimerkiksi vastaanotto- ja varastotiloihin valvotaan ja kirjataan sekä kuinka ja mihin kuormakirjat tai lähetyslistat arkistoidaan ja mitä niille tehdään sen jälkeen. Tärkeä kohta suunnitelmassa on elintarvikkeiden säilytys. Kylmätilojen lämpötilojen seuranta tulee olla jatkuvassa käytössä ja esillä. Varastot ovat puhtaita ja järjestyksessä. Tavarat käytetään varastoista oikeassa järjestyksessä. Päiväyksiä seurataan jatkuvasti. Elintarvikkeet on sulattava erillään toisistaan. Lattioilla ei säilytetä mitään. Kaikki elintarvikkeet ovat peitetyt. (Ijäs & Välimäki 2004, 82.)

Seuraava kohta on ruoan valmistus ja tarjoilu. Tarkkaillaan elintarvikkeiden kypsennysaikoja ja lämpötiloja. Kiinnitetään huomioita lämpösäilytyksenaikaisiin lämpötiloihin. Raja-arvot on asetettu ja kaikkien tiedossa. Valvotaan elintarvikkeiden kuntoa myös aistinvaraisesti eli haju, maku, rakenne ja ulkonäkö ovat tärkeitä. Seurataan kylmien tuotteiden tarjoilulämpötiloja esimerkiksi salaattit ja salaattipöydät. Lämpötiloja tulee mitata kuumista ja kylmistä tuotteista ja ne tu-

lee kirjata asianmukaisesti ja päivittäin. Ruoan jäähdytysaikoihin tulee kiinnittää myös huomiota. (Ijäs & Välimäki 2004,82.)

Erittäin tärkeää on työympäristön puhtaanapito. Siivoussuunnitelma ja ohjelma tulee olla laadittuna. Sitä tulee noudattaa huolellisesti. Astianpesukoneen lämpötiloja on tarkkailtava ja ne tulee myös kirjata päivittäin. Ajoittain voidaan tehdä puhtaustarkastus myös mikrobiologisesti erilaisin testein. Jätehuolto kuuluu myös omavalvontaan. Jätteet lajitellaan keittiössä. Jätteet poistetaan keittiötiloista vähintään kerran päivässä. (Ijäs & Välimäki 2004,82.)

Tuhoeläinten torjunnasta tulee huolehtia erityisen tarkkaan. Riittää kun omavalvontasuunnitelmassa on merkintä mihin otetaan yhteyttä jos tuhoeläimiä tiloista löytyy. Estetään kuitenkin hyvällä hygienialla tuhoeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon. (Ijäs & Välimäki 2004,82.)

Henkilökunnan hygienia on ehkä itsestään selvää monelle, mutta ei suinkaan kaikille. Työntekijät vastaavat omasta henkilökohtaisesta hygieniastaan. Pyritään noudattamaan hygieenisia toimintatapoja ja pitämään omat työpisteet puhtaina. Eri raaka-aineille on käytettävä aina eri työautoja ja muita välineitä. Raat ja kypsät tuotteet on käsiteltävä erikseen. Elintarviketyöntekijällä on oltava siistit ja lyhyet kynnet sekä käsiä on pestävä vähintään tunnin välein antiseptisellä käsienpesuaineella ja kuivaukseen on käytettävä kertakäyttöisiä paperipyyhkeitä. Käsiä pestään tämän lisäksi aina tarvittaessa eri työvaiheiden välillä. Saatavilla on hyvä olla myös käsien desinfiointiainetta. Mahdollisuuksien mukaan käytetään kumihansikkaita ja erilaisia välineitä kuten pihtejä elintarvikkeiden käsittelyyn. Käsien ihosta on muutenkin pidettävä hyvää huolta. Niitä tulee rasvata säännöllisesti. Haavat ja muuten rikkoutunut tai tulehtunut iho on suojattava laastarilla ja kumihansikkailla, jotta bakteereja ei joutuisi elintarvikkeisiin. Hiukset pidetään sidottuina, hatut päässä ja korut pois työvuoron aikana. Erityisesti sormusten alle kertyy helposti likaa ja bakteereja. Kaikilta työntekijöiltä vaaditaan hygieniosaamistodistus. Salmonellatodistus on toimitettava aina uuteen työpaikkaan mentäessä sekä on osallistuttava työhöntulotarkastukseen. Salmonellatodistus on uusittava aina jos on matkustanut pohjoismaiden ulkopuolelle yli neljäksi päiväksi. Sairauslomatodistus vaaditaan aina poissaoloista. Ravintolassa työskentely sairaana on aina ruoanturvallisuusriski. Jos töissä jou-

tuu jostain syystä olemaan yhtään kipeänä on huolehdittava erityisen tarkasti hygieniasta ja pestä käsiä tavallista useammin ja huolellisesti. Turvallisinta on hakea sairauslomaa mahdollisimman nopeasti. (Ijäs & Välimäki 2004,82.)

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla nimettynä vastuhenkilö sekä pääperiaatteet valitusten käsittelystä tulee käydä ilmi. Suunnitelmassa nimetään vastuhenkilö käsittelemään myös ruokamyrkytyspäilyjä. Suunnitelmassa tulee ilmetä myös tarkasti se kuinka tilanteessa toimitaan. Liitteenä voi olla esimerkiksi jonkinlainen lomake, joka täytetään tällaisessa tilanteessa ja lomakkeessa kysytään kaikki tarpeellinen tieto. Lopuksi suunnitelmasta tulee ilmetä ohjeet asiakirjojen säilytyksestä. Useimmat asiakirjat säilytetään valvonnan takia 1-2 vuotta. Tällaisia asiakirjoja ovat muuan muassa lämpötilaseurantalomakkeet ja kirjalliset asiakaspalautteet. Osa asiakirjoista on sellaisia, jotka säilytetään niin kauan ennen kuin ne korvataan uusilla. Tällaisia ovat muuan muassa salmonella- ja terveystodistukset ja siivoussuunnitelma. Kaikkea valvontaa ei kuitenkaan välttämättä kannata kirjata vaan katsoa jonkinlainen järkevä väli kirjauksille. (Ijäs & Välimäki 2004,82.)

4 OMAVALVONTA RAVINTOLA TILLIKASSA

Ravintola Tillikassa on laadittuna omavalvontasuunnitelma, joka päivitettiin ajan tasalle opinnäytetyön tekemisen yhteydessä. Omavalvontasuunnitelma löytyy niin tietokoneelta kuin paperisenakin versiona. Suunnitelman päivittäminen oli tärkeää muun muassa siitä syystä, että Tillikassa on ollut viime kesänä remontti, jonka johdosta tilat ja tilan käyttö ovat hieman muuttuneet.

Opinnäytetyön liitteenä on Tillikan päivitetty omavalvontasuunnitelma, joka on jatkuvassa käytössä ravintolassa. Omavalvonnan toteutumisesta keittiön osalta vastaa Tillikan keittiöpäällikkö. Jokainen työntekijä vastaa kuitenkin vuorossaan omalta osaltaan sen päivittäisestä toteutumisesta.

Tillikan tilat ovat muuttuneet hieman remontin aikana. Keittiön laitteet on saanut uudenlaisen järjestyksen, samoin varastotilat ovat muuttuneet. Joitakin uusia kalusteita lisättiin myös. Omavalvontasuunnitelma muuttui lähinnä siivoussuunnittelun osalta ja varastotilojen käytön osalta sekä tietenkin tuotevalikoiman muuttuessa kaivattiin pientä päivitystä. Tillikan asiakastilat muuttuivat enemmän. Asiakaspaikat vähenivät, koska Hämeenkadun varressa ollut Bistro Tillikka muuttui Pub Hovipojaksi eikä ole siis enää osa Tillikkaa eikä sinne myydä ruokaa niin kuin ennen tehtiin. Ravintolan sali muuttui käytännöllisemmäksi kiinteiden loosien vaihtuessa tavallisiksi siirrettäviksi pöydiksi. Muutoksia on tullut myös aukioloaikoihin sekä tietysti ruokalistaan ja muuhun tuotevalikoimaan.

Päivittäiseen omavalvonnan toteutumiseen sisältyy muun muassa työympäristön siisteys eli siivoussuunnitelman ja erillisten siivouslistojen noudattaminen, tuotteiden laadun ja kunnon arviointi aistinvaraisesti sekä mittaamalla lämpötiloja sekä tuotteiden kuumentamisesta, lämpösäilytyksestä ja kylmäsäilytyksestä huolehtiminen asianmukaisesti ja määräyksiä noudattaen. Henkilökunta perehdytetään omavalvontaan ja muihin toimintakäytäntöihin heti ensimmäisten työvuorojen aikana. Lisäksi koulutus ja hygieniosaamisvaatimukset eli se, että kaikilla elintarvikkeiden parissa työskentelevien tulee suorittaa hyväksytysti hygieniosaamistesti, takaavat sen, että omavalvonta- ja hygieniamääräyksiä noudatetaan päivittäin ravintolassa.

Tillikan keittiöön on laadittu omavalvontasuunnitelman liitteenä olevat siivoussuunnitelma ja siivouslistat sekä lämpötilojen seurantalistat. Siivouslistan mukaiset tehtävät suoritetaan päivittäin. Lisäksi listassa on joitakin kohteita, joita puhdistetaan kerran viikossa tai harvemmin. Listaan merkitään kaikki suoritettut tehtävät. Siivoussuunnitelmasta löytyy ohjeet kunkin kohteen puhdistukseen sekä siihen käytettävät aineet ja välineet.

Lämpötiloja seurataan säännöllisesti. Mittaukset kirjataan viikoittain erilliseen seinällä olevaan seurantalistaan. Lämpötilaseuranta on tärkeää jo siksi, että terveystarkastuksen yhteydessä viranomainen tarkastaa mittausten asianmukaisuuden. Seurantalista löytyy kohdat muun muassa eri kylmätilojen ja pakastimien lämpötiloille, vetolaatikostoille, lounaspöydän tuotteille sekä astianpesukoneen lämpötiloille. Omavalvontasuunnitelmasta löytyy näille kohteille raja-arvot ja toimintaohjeet tilanteille, jolloin tavoitearvoihin ei päästä. Suunnitelmassa on myös toimintaohjeet tapauksille, joissa jokin laite hajoaa, sieltä selviää, että mihin missäkin tilanteessa otetaan yhteyttä.

Suunnitelmassa on ohjeet kuinka tavaravastaanotossa arvioidaan tuotteiden kuntoa. Käytännössä tämä tapahtuu aistinvaraisesti ja säännöllisin väliajoin mittaamalla. Toki mittaukset suoritetaan myös aina tarvittaessa jos on syytä epäillä raja-arvojen ylittyneen tai alittuneen. Lisäksi on ohjeistus tavaravaraustoimintaan ja säilyttämiseen. Suunnitelmasta tulee asianmukaisesti ilmi kuinka ja mihin kuormakirjat ja lähetyslistat arkistoidaan.

Suunnitelmassa on kohta ruokamyrkytyspäilyille ja muille valituksille eli henkilökunnasta on nimetty henkilö, joka vastaa näistä tapauksista. Yleensä henkilö on ravintolapäällikkö tai keittiöpäällikkö. Valituksiin ja ruokamyrkytyspäilyihin reagoidaan tietysti välittömästi kysymällä asiakkaalta tarvittavat tiedot ja täyttämällä lomake, joka löytyy omavalvontasuunnitelman liitteistä. Jos vastuuhenkilö ei ole paikalla, hän sitten palaa asiaan ja hoitaa sen asianmukaisesti loppuun asti.

Omavalvontasuunnitelma on ravintolassa kaikkien luettavissa. Kuten aiemmin mainittiin niin tärkeimpiin ja päivittäisiin asioihin ja toimintatapoihin työntekijät

saavat perehdytyksen heti työsuhteensa alussa, mutta tarvittaessa kaikilla on mahdollisuus tarkastaa asioita keittiöpäällikön toimistossa olevasta omavalvontasuunnitelmasta. Kaiken kaikkiaan suunnitelma on huomattava apu kaikenlaisiin ongelmatilanteisiin päivittäisessä keittiötyöskentelyssä.

5 POHDINTA

Opinnäytetyöhön liittyvä ravintola Tillikan omavalvontasuunnitelma tehtiin Tillikan keittiöpäällikön ja terveystoimikunnan ohjeita noudattaen, mutta otettiin huomioon myös erilaiset tilamuutokset, jotka ilmenivät remontin jälkeen. Suunnitelman päivittäminen oli mielenkiintoista ja mukavaa sekä hyvin opettavaista.

Omavalvontaa tehdessä on otettava huomioon paljon erilaisia asioita. Sen on oltava melko laaja ja kattava. Onneksi on kuitenkin olemassa paljon erilaisia malleja, joita voi käyttää avuksi sitä laatiessa. Päivittäminen on taas siinä mielessä helpompaa, koska suunnitelma on jo olemassa ja siihen tehdään ainoastaan muutoksia. Työtä tehdessä perehdyttiin myös omavalvonnan taustoihin ja siihen kuinka suunnitelma tulisi laatia, jos se tehtäisiin alusta alkaen itse. Perehtymällä näihin seikkoihin oli helppo arvioida Tillikan jo olemassa olevaa omavalvontasuunnitelmaa ja tehdä siihen lisäyksiä jos jotain puutteita tuli ilmi.

Hyödyllistä oli myös selvittää kuinka viranomaiset suunnitelmaa arvioivat ja kuinka he sitä valvovat. Tämä helpotti myös osaltaan suunnitelman arviointia ja päivittämistä. Lakien ja määräysten tunteminen helpottaa myös osaltaan ja oppii ymmärtämään minkälaisia seurauksia niiden noudattamatta jättäminen aiheuttaisi. Nämä asiat ovat erityisen hyödyllisiä silloin, jos on esimerkiksi perustamassa omaa yritystä, mutta toki myös silloin kun toimii esimiesasemassa ja omaa vastuuta yrityksen toiminnasta.

Ennen kaikkea hyvä ja asianmukaisesti laadittu omavalvontasuunnitelma helpottaa päivittäistä työtä ravintoloissa. Suunnitelma on laadittu kaikkien työtekijöiden ohjenuoraksi ei pelkästään esimiehille ja terveystoimikunnalle. Terveystoimikunnat valvovat ja tarkistavat suunnitelman varmistukseksi, että asioita on mietitty ja otettu huomioon ruoanturvallisuuden varmistamiseksi. Työntekijät taas selviävät arkipäiväisistä ongelmatilanteista tämän samaisen suunnitelman avulla. Sieltä löytyy apua melkein kaikkiin ongelmatilanteisiin ja se onkin oiva manuaali ravintolatyöskentelyyn ja asianmukaisen koulutuksen avulla sitä on helppo tulkita. Siksi omavalvontasuunnitelma tulisi olla ravintoloissa kaikkien työtekijöiden saatavilla.

LÄHTEET

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira a. 2011. Omavalvonta. Luettu 25.10.2011.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/>

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira b. 2011. Luettu 26.10.2011.
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/>

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira c. 2011. Luettu 29.10.2011.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/>

Hatakka, M., Pakkala, P., Siivonen, P., Turja, M. 2004. Elintarvikehygienia. Hygieniaosaaminen ja omavalvonta. Ensimmäinen painos. Porvoo: WSOY. WS Bookwell oy.

Ijäs, T., Välimäki, M. 2004. Elintarvikehygienia- ja lainsäädäntö. 2. painos. Keuruu: Otava.

Net-foodlab Oy. Omavalvonta. Luettu 25.10.2011.
<http://www.netfood.fi/omavalvonta>

Pönkä A. 1996. Omavalvonta ja hygienia ravitsemusliikkeissä. Ensimmäinen painos. Keuruu: Otava. Suomen ympäristöterveys Oy.

