

---

# OMAVALVONTA- SUUNNITELMA

TEATTERIRAVINTOLA  
**TILLIKKA**

Pirkanmaan Osuuskauppa

Teatteriravintola Tillikka

Hämeenkatu 14

33100 Tampere

tillikka@sok.fi

010-767 2300

Harri Teronen

19.10.2011

**SISÄLLYSLUETTELO**

<b>1. OMAVALVONNAN TAVOITTEET .....</b>	<b>3</b>
1.1 Vastuualueet .....	4
<b>2. TOIMINNAN KUVAUS .....</b>	<b>5</b>
2.1 Tuoteryhmät .....	5
2.2 Ravintolan toiminta .....	5
2.3 Aukioloajat .....	5
2.4 Elintarvikkeiden kulkukaavio .....	6
2.5 Riskiselvitys ja kriittisten valvontapisteiden valinta .....	6
<b>3. TYÖOHJEET.....</b>	<b>8</b>
3.1 Tavarain vastaanotto sekä valvonta .....	8
3.2 Elintarvikkeiden säilytys .....	9
3.3 Ruoanvalmistus .....	10
3.4 Erityisruokavalioon kuuluvien ruokien valmistus .....	11
3.5 Tuotteiden jäähdytys .....	11
3.6 Tuotteiden pakastus .....	12
3.7 Tuotteiden esivalmistelu .....	12
3.8 Astiahuolto .....	12
3.9 Syväpaistoöljy .....	13
3.10 Siivous .....	13
3.11 Henkilökunnan työskentely .....	13
3.12 Tuholaistorjunta .....	14
3.13 Kunnossapito-ohjelma .....	14
<b>4. TUOTTEIDEN RUOANVALMISTUSKELPOISUUS JA ASIAKASVALITUKSET .....</b>	<b>15</b>
4.1 Päiväykset .....	15
4.2 Laatu .....	15
4.3 Pakkausmateriaalit .....	15
4.4 Tuotteita koskevat asiakasvalitukset .....	15
<b>5. RUOKAMYRKYTYSSTEN ILMOITUSMENETTELY SEKÄ KAAVAKE RUOKAMYRKYTYSEPÄILYÄ VARTEN.....</b>	<b>16</b>
<b>6. JÄTEHUOLTO .....</b>	<b>18</b>
<b>7. LISÄYKSET OMAVALVONTASUUNNITELMAAN.....</b>	<b>19</b>

**LIITTEET**

- 1 Riskiselvitys ja kriittisten valvontapisteiden valinta
- 2 Kuukausikohtainen lämpötilanvalvontakaavake
- 3 Elintarvikkeiden suosituslämpötilat
- 4 Keskitetty näytteenottosuunnitelma
- 5 Siivoussuunnitelma

## 1. OMAVALVONNAN TAVOITTEET

Omaevalvonta on toimintaa, jolla pyritään säilyttämään ravintolassa säilytettävien ja valmistettujen, sekä käsittelemien elintarvikkeiden laatu hyvänä ja kilpailukykyisenä asiakkaalle saakka. Omaevalvonnan toteuttaminen perustuu elintarvike- ja terveydensuojelulain säädöksiin. Omaevalvonnalla varmistetaan elintarvikelainsäädännön toteutuminen yksikkö- ja ketjutasolla.

Elintarvikelaki velvoittaa ravintoloita valvomaan tuotteiden laatua ja myös pitämään kirjaa valvonnan toteutumisesta. Lain tavoitteena on, että tuotteiden laadun varmistaminen ja valvonta ovat luonnollinen osa päivittäistä toimintaa ja että valvonnan vastuu on liiketoimintaa harjoittavilla. Viranomaiset valvovat, että ravintoloissa on käytössä hyväksytty omaevalvontasuunnitelma.

Omaevalvontasuunnitelma on kirjallinen menettelyohje omaevalvonnan toteuttamisesta. Omaevalvontasuunnitelmaan kirjataan:

- Tavarantoimitus
- Elintarvikkeiden säilytys
- Lämpötilavalvonta
- Ruuanvalmistus
- Astiahuolto
- Tuotteiden myyntikelpoisuus ja asiakasvalitukset
  - Päiväykset
  - Laatu
  - Pakkausmerkinnät
  - Asiakasvalitukset
- Hygienia
  - Siivoussuunnitelma
  - Henkilökunnanhygienia
  - Hygieniakoulutus
  - Tuholaiistorjunta
  - Jätehuolto

Omaevalvontasuunnitelma edellyttää em. kohteiden valvonnan dokumentointia. Valvontalomakkeet, tutkimustulokset ja terveystarkastajien lausunnot on hyvä säilyttää omaevalvontakansion yhteydessä.

**OMAVALVONTASUUNNITELMAN NOUDATTAMINEN ON LAKISÄÄTEISTÄ. OHJEIDEN NOUDATTAMISESTA VASTAA KUNKIN YKSIKÖN PÄÄLLIKKÖ.**

## 1.1 Vastualueet

Kokonaisvastuu ohjelman ylläpidosta ja kehittämisestä sekä ohjeiden noudattamisesta on toimipaikan päälliköllä.

Omavalvontaan liittyvien toimintojen vastuut:

Hankinnat	Ravintola- ja keittiöpäällikkö / hankinnoista vastaava
Asiakasvalitukset	Ravintola- ja keittiöpäällikkö / vuorossa oleva vuoropäällikkö
Koulutus	Osuuskauppa Terveysviranomaiset
Astiahuolto	Työvuorossa oleva henkilö
Puhtaanapito	Työvuorossa oleva henkilö
Tuhoeläintorjunta	Ravintola- ja keittiöpäällikkö
Terveysterveysthuolto	Osuuskaupan työterveyshuolto

## 2. TOIMINNAN KUVAUS

### 2.1 Tuoteryhmät

- alkoholittomat sekä alkoholilliset kylmät ja kuumat juomat
- lounaspöydän tuotteet
- a`la carte –annokset
- mukaan myytävät annokset
- Kellaritillikkaan myytävät annokset
- Terassille tarjoiltava ruoka

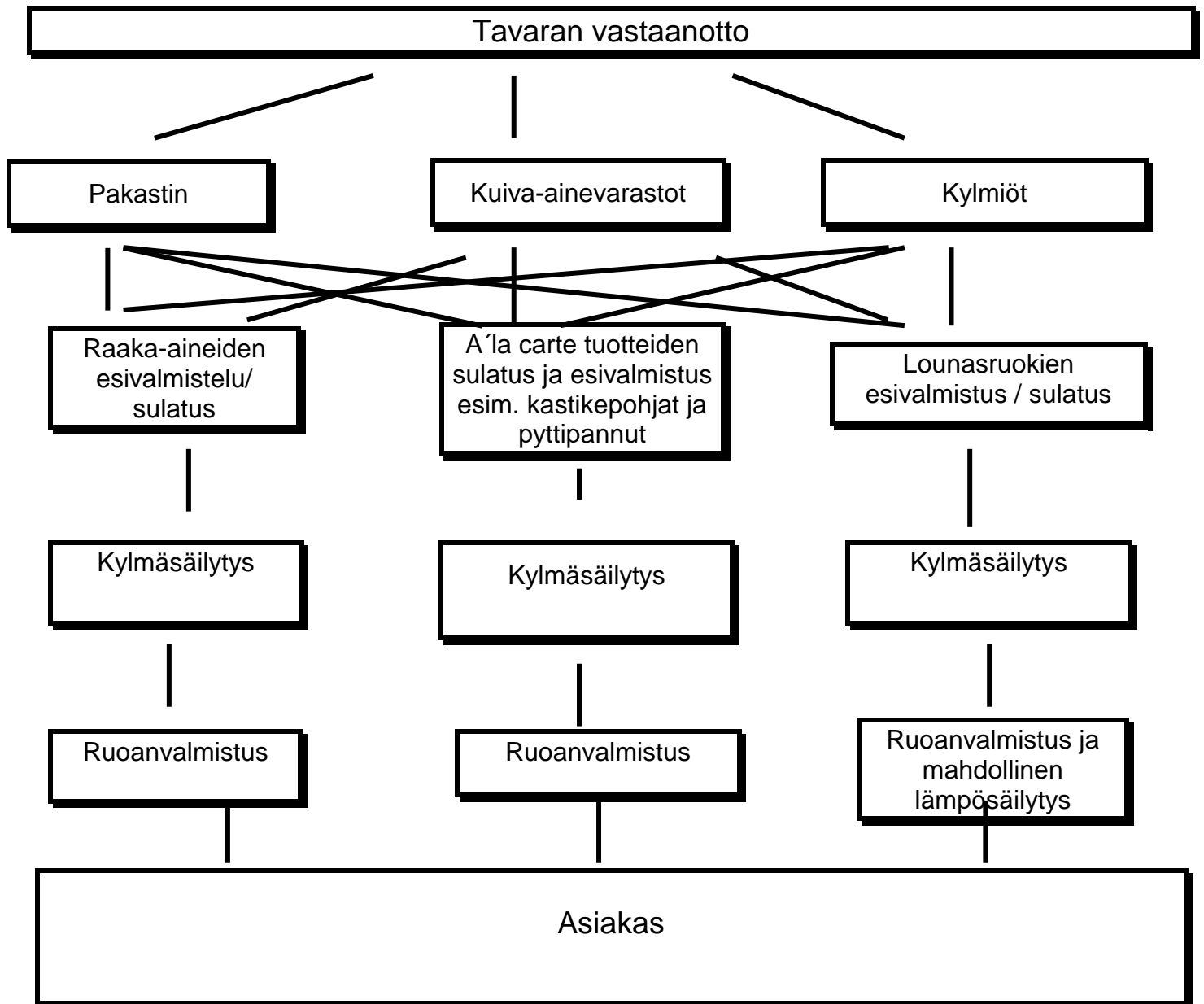
### 2.2 Ravintolan toiminta

Ravintola Tillikka on Tampereen ydinkeskustassa sijaitseva ruokaravintola jossa on 220 asiakaspaikkaa. Kesäisin Tillikassa on auki 250 asiakaspaikkainen terassi. Ravintola tarjoilee lounasta arkisin klo 11-14 seisovasta pöydästä. Lisäksi ravintolan a`la carte lista on aina käytössä keittiön ollessa avoinna. Päivittäin ravintola myy noin 150 ruoka-annosta.

### 2.3 Aukioloajat

Tillikka on auki maanantaista torstaihin klo 11-24, perjantaisin ja lauantaisin klo 11-02 ja sunnuntaisin klo 12-23. Keittiö sulkeutuu sunnuntaista torstaihin tuntia aikaisemmin, ja perjantaisin sekä lauantaisin kaksi tuntia aikaisemmin.

## 2.4 Elintarvikkeiden kulkukaavio



## 2.5 Riskiselvitys ja kriittisten valvontapisteiden valinta

Oma- ja valvonnan kannalta riskialttiita tilanteita ovat erilaiset säilytys-, lämmitys-, jäähdytys- sekä ruoanvalmistustoimenpiteet, joissa väärällä lämpötilalla, liian pitkällä säilytysajalla tai kontaminaatiolla saatetaan vaarantaa elintarvikkeen tai valmiin ruokatuotteen turvallisuus. Oma- ja valvontasuunnitelman liitteenä on elintarvikkeiden ohjeelliset säilytyslämpötilat (liite 1).

Etenkin helposti pilaantuvien tuotteiden säilytykseen on kiinnitettävä huomiota niin lämpötilan kuin myös varastointiajan osalta. Ohessa kaavio broilerinfileen käsittelystä sekä siihen liittyvistä kriittisistä valvontapisteistä:

### **1. Pakastettujen broilereiden saapuminen**

|

|

### **2. Sulatus kylmiössä, tai 2.1. Jatko pakastus pussiin päivämäärä milloin otettu sulamaan**

|

### **3. Sulaneiden broilereiden siirtäminen vetolaatikostoon omalle paikalle**

|

### **4. Ruoanvalmistus, fileet nostetaan parilalle vain broilerille varatuilla pihdeillä, broilerit pariloidaan molemmin puolin sekä loppukypsennetään uunissa omalla paistoalustalla**

|

### **5. Kypsyyden varmistaminen sekä valmiin annoksen kokoaminen**

Kriittiset hallintapisteet:

1. Tuotteen lämpötila saapuessa, jatkopakastaessa oltavavähintään -18
2. Sulatus kylmiössä, ei huoneenlämmössä, sulaneen tuotteen lämpötila enintään +7 astetta ja maksimi säilytysaika sulaneena 3 vuorokautta
3. Siirto vetolaatikostoon, vetolaatikon maksimi lämpötila +6 astetta, säilytettävä aina peitettynä ja erillään muista raaka-aineista
4. Siirtoon käytettävien pihkien oltava puhtaat, ja vain pihkien kärkiosa kosketuksissa raakan broilerin kanssa
5. Kypsennettäessä lämpötila sisältä oltava vähintään +75 astetta
6. Tarjoillessa lämpötila vähintään +60 astetta

### 3. TYÖOHJEET

#### 3.1 Tavarán vastaanotto sekä valvonta

##### *Tavarantoimitus*

Teatteriravintola Tillikalla on hyvin pitkälti samat tavarantoimittajat jotka ovat:

- **Inex / Meira Nova Oy**, tuoretuotteita, lihaa, kalaa, maitotaloustuotteita, teollisuustuotteita, pesuaineita
- **Vihannespörssi Oy**, tuoretuotteet ja maitotaloustuotteet
- **Baron's Food**, liha- ja kalatuotteet
- **Veljekset Mattila Oy**, lihatuotteet
- **Lihatukku Partanen Oy**, lihatuotteet
- **Flower Room**, jälkiruoka-annosten koristeina käytettävät ruusut
- **Lahdelma Leipomo Oy**, täytekakut sekä leivät (käytetään satunnaisesti)

Ravintolan ostotoiminnot ovat keskitetty hyvin pitkälti Inex / Meira Nova Oy:lle. Juomien osalta tavarat toimittaa pääasiassa Koff ja Olvi. Elintarvikkeiden tilauksesta vastaa ravintolan keittiömestari tai valtuutettu kokki. Salipuolen tilaukset hoitaa ravintolapäällikkö tai siihen valtuutettu vuoropäällikkö.

Inex / Meira Nova Oy:n kuormien toimituspäivät ovat pääasiassa tiistai ja torstai. Muiden toimittajien tuotteita toimitetaan tarpeen mukaisesti 1-5 kertaa viikossa

##### *Tavarán vastaanotto*

Tavarat toimitetaan rullakoilla ravintolan takaovesta suoraan sisälle varastotilojen oville. Kuormien purkamisesta vastaa keittiömestari tai vuoroon nimetty kokki joka suorittaa aistinvaraisen tavarán laadun tarkistuksen huomioiden lämpötilan, ulkonäön, päiväysmerkinnät sekä pakkauksen yleisen kunnon ja puhtauden. Kuorman elintarvikkeista tehdään lämpötilamittauksia kuukausittaiseen omavalvontapohjaan (liite 2) jos on epäily että raja-arvot ylittyvät, mutta kuitenkin vähintään kerran kuukaudessa. Mahdollisista toimenpiteistä on tehtävä kirjaus ja otettava yhteys tavarantoimittajaan.

Kuormakirjojen ja muiden vastaavien asiakirjojen oikeellisuus tarkastetaan kuorman purun yhteydessä. Kuormakirjat tarkastetaan kuormaa purettaessa ja mahdollisiin epäkohtiin esimerkiksi tuotteen laatua koskien puututaan heti ottamalla yhteyttä tavarantoimittajaan. Kuorman purkanut henkilö huolehtii kuormakirjojen arkistoinnin toimistotiloihin laatikkoon, jossa tulee kuormakirjat, keittiömestarin suorittamaa laskujen tarkastamista sekä myöhempää arkistointia



varten. Kuormakirjoja ja muita asiakirjoja tulee säilyttää vähintään yksi vuosi.

Kuorman purun yhteydessä käydään läpi myös varastojen yleinen siisteys ja jo varastoissa olevat tavarat, niin että tarkistetaan päiväysmerkinnät ja tavaroiden yleinen kunto.

Kuormien purku aloitetaan pakastetuotteista siirtyen kylmäsäilytystä vaativiin tuotteisiin. Huoneenlämmössä säilyvät tuotteet puretaan viimeisenä.

#### *Aistinvarainen laaduntarkastus*

- Tavarantoimittaja tarkastaa tulleen tavarantoimittajan laadun aistinvaraisesti
- Vastaanottotarkastuksen jälkeen erä siirretään sille osoitetulle varastopaikalle

#### *Päiväysmerkinnät*

- Päiväysmerkinnät tarkastetaan, ja tavarat sijoitetaan säilytystiloihin oikeassa käyttöjärjestyksessä

#### *Lämpötilan valvonta tavarantoimittajan vastaanotossa*

- Kuukausikohtaiseen omavalvontakaavakkeeseen raja-arvojen mukaan (liite 2)

### **3.2 Elintarvikkeiden säilytys**

#### *Säilytystilat*

- Vastaanottotarkastuksen jälkeen erä siirretään osoitetulle varastopaikalle, varastointiolosuhteet määräytyvät tuotteen ominaisuuksien mukaan:
  - Kuiva-aineväestö: säilykkeet, jauhot, mehut, kastikepohjat, mausteet, ym. tuotteet jotka eivät tarvitse kylmäsäilytystä
  - Kasviskylmiö: vihannekset, hedelmät, kasvikset
  - Liha-/maitokylmiö: liha-, kala- ja siipikarjanlihatuotteet, maidot, kermit, juustot
  - Pakastin: pakasteperunat, pakastevihannekset, jäätelöt, pakastekalat, raaka-pakastetut tuotteet
- Elintarvikkeita säilytetään ainoastaan niille varatuissa tiloissa

- Varastossa päiväystuotteiden hallintajärjestelmä ohjaa kiertoa niin, että ensin varastoon tulleet tuotteet käytetään ruoanvalmistukseen ensimmäiseksi

#### *Kylmiöiden ja pakastekalusteiden lämpötilat*

- Kylmä- ja pakastetilojen sekä myyntikalusteiden lämpötiloja seurataan jatkuvasti
- Lämpötilat mitataan säännöllisesti vähintään kerran viikossa tarkoitukseen varatulla lämpömittarilla tai kylmälaitteen kiinteällä mittarilla. Kiinteän mittarin oikeellisuus on kuitenkin todettava varmistusmittauksella vähintään kaksi kertaa vuodessa.
- Mittaustulokset kirjataan seurantalomakkeelle ja kirjaaja kuittaa mittaustuloksen (liite 2)
- Jos mittauksissa ilmenee hyväksytyjen raja-arvojen alituksia, on asiasta välittömästi ilmoitettava yksikön päällikölle ja hänen on ryhdyttävä asianmukaisiin toimiin tilanteen korjaamiseksi

#### *Varastojärjestys*

- Tullut tavara sijoitetaan aina aiemmin tulleen taakse keittiön kylmä- ja pakastetiloissa

### **3.3 Ruoanvalmistus**

#### *Raaka-aineiden säilytys*

- Kaikki pilaantuvat raaka-aineet säilytetään pakaste- tai kylmätiloissa
- Säilytystilojen lämpötiloja tarkkaillaan säännöllisesti ja mittaustulokset kirjataan seurantalomakkeille
- Raaka-aineet säilytetään aina peitettynä ja erillään muista raaka-aineista, raaka-aineet eivät saa olla kosketuksissa toisiinsa ristikontaminaation estämiseksi
- Otetaan huomioon erityisruokavaliot tuotteiden säilyttämisessä

#### *Valmistus ja lämpösäilytys*

- Lihatuotteet tulevat valmiina annospaloina tai kokonaisina fileinä. Fileet leikataan annospaloiksi. Osa pihveistä nuijitaan erillisellä lihatukilla muovin välissä. Kala- ja siipikarjatuotteet tulevat paistovalmiina annospaloina, erillistä jatkokäsittelyä ei tarvita. Lihalle ja kalalle käytetään erillisiä leikkuulautoja, veitsiä ja muita työvälineitä (esim. Paistinlastoja ja pannuja)

- Lämpövalmistuslaitteet kuten parila, uuni ja rasvakeitin on kuumennettava ohjelämpötilaan ennen tuotteiden kypsentämistä
- Tuotteiden kypsentämisessä noudatetaan ohjeiden mukaisia kypsennysaikoja
- Valmiit a`la carte annokset viedään suoraan asiakkaalle
- Valmistettuja a`la carte annoksia ei jäädytetä tai uudelleen lämmitetä
- Lämpimät annokset tarjoillaan vähintään +60 asteisina. Ja kylmät annokset alle +12 asteisina.
- Salaattipöydän tuotteet viedään välittömästi valmistuksen jälkeen kylmiöön, ja tuodaan jäähdytettyyn salaattipöytään juuri ennen ravintolan avaamista
- Salaattipöydän siisteydestä ja oikeasta lämpötilasta huolehditaan koko lounaan ajan, huolehditaan, että tuotteet ovat alle +12 asteisia tarjoiltaessa
- Salaattipöytä tyhjennetään ja pestään lounasajan päätyttyä
- Lämpösäilytyksessä varmistetaan, että tuotteen lämpötila säilyy vähintään +60 asteessa. Lämpöhauteessa olevia kastikkeita säilytetään lämpiminä maksimissaan yksi vuorokausi. Lämpösäilytettävien tuotteiden lämpötilat mitataan vähintään kerran viikossa kuukausittaiseen omavalvontapohjaan (liite 2).
- Lämpösäilytetyjä tuotteita ei jäädytetä ja käytetä uudelleen. Poikkeuksena kastikkeet, joita on pidetty lämpöhauteessa alle 5 tuntia.

### 3.4 Erityisruokavalioon kuuluvien ruokien valmistus

Tillikan lounas ja a`la carte ruokalistas ovat hyvin pitkälti suunniteltu laktoosittomiksi/vähälaktoosittomiksi sekä gluteenittomiksi. Suurin riski erityisruokavalioita valmistettaessa on ristikontaminaation mahdollisuus. Siksi esimerkiksi gluteenia sisältäviä tuotteita käsitellään eri leikkuulaudoilla sekä eri työpisteissä. Jauhoja käsiteltäessä kiinnitetään erityistä huomiota siisteyteen, etteivät jauhot pääse leviämään keittiössä. Gluteenittomat leivät ovat valmiita pakasteita. Niitä käsitellään puhtailla välineillä ja ne sulatetaan puhtailla alustoilla esimerkiksi mikroaaltouunissa ja tarjoillaan asiakkaalle suoraan, erillään muista tuotteista.

### 3.5 Tuotteiden jäähdytys

Kuumennettavat (kypsennettävät) esivalmisteet jäädytetään ja varastoidaan myöhempää käyttöä varten. Tuotteita jäädytetään ensin jonkin aikaa huoneenlämmössä ilman kantta, jonka jälkeen ne siirretään

peitettyinä kylmiöön säilytykseen. Jäähdytykseen +6 asteiseksi ei saa kulua yli neljää tuntia.

### 3.6 Tuotteiden pakastus

Varsinaisten pakasteiden lisäksi osa esimerkiksi esivalmistetuista tuotteista pakastetaan. Näin tehdään vain tuotteille, jotka siihen soveltuvat. Pakastus tapahtuu usein käyttöiän pidentämiseksi. Huolehditaan kuitenkin siitä, että tuotteet käytetään pakkasesta mahdollisimman pian ja tuotteiden säilyvyyden puitteissa sekä vanhimmat tuotteet käytetään ensin.

### 3.7 Tuotteiden esivalmistelu

Kaikista a`la carte listan tuotteista löytyy esivalmistekortti jonka mukaan esivalmisteet tehdään. Esivalmisteltavat määrät vaihtelevat sesongin mukaan. Esivalmistekerrat vaihtelevat päivittäisestä 2-3 krt. / viikkoon tuotteesta riippuen. Pääsääntöisesti leikattavia ja kypsentämättömiä tuotteita (esim. salaattien raaka-aineet) tehdään päivän tarve kerrallaan, kastikepohjia yms. voidaan valmistaa 2-5 päivän tarve kerralla.

Esivalmisteet säilötään erilaisiin kannellisiin gn-astioihin tai kannellisiin teräsämpäreihin. Kaikki esivalmisteet päivätään valmistuspäivän mukaan. Esivalmisteita säilytetään kylmiössä ja vetolaatikoissa niille varatuilla paikoilla. Oikeaa kiertoa valvotaan sijoittamalla tuotteet niin että uusin tuote tulee aina perimmäiselle paikalle.

### 3.8 Astiahuolto

- Astianpesu tapahtuu koneellisesti
- Kuivaukseen ei käytetä mekaanista kuivausta vaan astianpesukoneesta tulevat astiat kuivuvat pesussa käytettävissä astiakoreissa
- Astianpesukoneen pesuveden lämpötilan tulee olla +60 - 70 ° C ja huuhteluveden +80 - 90 ° C. Astianpesukoneen pesuveden lämpötiloja seurataan viikottain ja mittaukset kirjataan tarkastuslomakkeeseen (liite 2)

- Ruokailuvälineet liotetaan ja pestään sen jälkeen kolme kertaa
- Astioiden puhtaustaso arvioidaan aistinvaraisesti päivittäin

### 3.9 Syväpaistoöljy

Rasvakeittimessä käytettävä öljy siivilöidään tai vaihdetaan tarpeen mukaisesti. Rasvakeittimet ja niiden osat pestään samassa yhteydessä. Öljyn laatu tarkistetaan joka aamu aistinvaraisesti.

Rasvakeitinten jäteöljy kerätään erilliseen astiaan josta sen toimittaa edelleen käsiteltäväksi erillisen sopimuksen mukaisesti

### 3.10 Siivous

- Ravintolan tilojen siisteydestä vastaa POK/Ravintolasiivous.
- Puhtaanapidon taso arvioidaan aistinvaraisesti päivittäin
- Saniteettitilojen siisteys ja tarvikkeet tarkastetaan jokaisen työvuoron alussa

### 3.11 Henkilökunnan työskentely

- Jokaisella henkilökuntaan kuuluvalla ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden kanssa tekemisissä olevalla tulee olla voimassa oleva hygieniapassi tai vastaava todistus jota säilytetään omavalvontasuunnitelman kanssa samassa kansiossa.
- Jokaisen henkilökuntaan kuuluvan tulee toimittaa työpaikalle salmonellatodistus työhön tullessaan sekä aina pohjoismaiden ulkopuolella käynnin jälkeen.
- Henkilökunnalle varataan asianmukaiset peseytymis- ja pukeutumistilat
- Henkilökunta käyttää työvuorossa ollessaan heille ainoastaan tähän tarkoitukseen varattua asianmukaista työasua
- Henkilökunnalle järjestetään tarvittaessa hygieni- ja omavalvontakoulutusta
- Uudet työntekijät perehdytetään omavalvonta- ja siisteyskäytäntöihin heti ensimmäisissä työvuoroissa perehdytys materiaalin avulla

### 3.12 Tuholaistorjunta

- Tuhoeläinten esiintymistä ennaltaehkäistään toteuttamalla yksikössä omavalvontasuunnitelman mukaista valvontaa ja hygieniaohjelman mukaista puhtaanapitoa
- Jätteet säilytetään suljetuissa astioissa erillään tavaran säilytystiloista

### 3.13 Kunnossapito-ohjelma

Pirkanmaan Osuuskaupan kiinteistöhuolto vastaa ravintolan tilojen kunnosta sekä mahdollisista korjaustoimenpiteistä. Kerran vuodessa koko ravintola kierretään jolloin tilat sekä mahdolliset korjaustarpeet arvioidaan

## **4. TUOTTEIDEN RUOANVALMISTUSKELPOISUUS JA ASIAKASVALITUKSET**

### **4.1 Päiväykset**

Ravintolan henkilökunnan vastuulla on valvoa, että tuotteissa on lakisääteiset päiväysmerkinnät; parasta ennen, viimeinen käyttöpäivä, viimeinen myyntipäivä tai pakkauspäivä. Tuotteita ei käytetä ruuanvalmistukseen tai muulla tavoin hyödynnetä parasta ennen ja viimeisenä käyttö- tai myyntipäivänä tai sen jälkeen.

### **4.2 Laatu**

Tuotteiden myynti- ja käyttökuntoa tarkkaillaan jatkuvasti aistinvaraisesti osana normaalia toimintaa.

### **4.3 Pakkausmateriaalit**

Ravintolassa käytetään vain elintarvikekelpoisia pakkausmateriaaleja.

### **4.4 Tuotteita koskevat asiakasvalitukset**

Tuotteiden laatua koskevat asiakasvalitukset kirjataan ja arkistoidaan.

Tarvittaessa otetaan yhteys paikalliseen valvontaviranomaiseen. Myös asiakasvalitusten johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan.

## 5. RUOKAMYRKYTYSTEN ILMOITUSMENETTELY SEKÄ KAAVAKE RUOKAMYRKYTYSEPÄILYÄ VARTEN

Terveysturvallisuuslain mukaan toiminnanharjoittajan on saatuaan tiedon käsittelemänsä elintarvikkeen aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai epäilleensä käsittelemänsä elintarvikkeen voivan aiheuttaa ruokamyrkytyksen, ilmoitettava siitä välittömästi kunnan terveysturvallisuusviranomaisille (Terveysturvallisuuslaki 763/94 §38, 3 mom.). Elintarvikevalvonta puh.03-56566700, s-posti. elintarvikevalvonta@tampere.fi

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

### ILMOITUS RUOKAMYRKYTYSEPÄILYSTÄ

**1. Ruokailu** paikka \_\_\_\_\_  
aika \_\_\_\_\_  
tarjolla ollut ruoka ja juoma \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

epäilty elintarvike / vesi \_\_\_\_\_

### 2. Sairastuneet

Sairastuneiden määrä \_\_\_\_\_ Kuinka moni seurueessa söi samaa ruokaa \_\_\_\_\_

Kohteessa on tarjottu - samaa ruokaa ko. päivänä \_\_\_\_\_ annosta  
- yhteensä ruoka-annoksia \_\_\_\_\_ kpl/päivä

**3. Oireet** alkoivat pvm \_\_\_\_\_ klo \_\_\_\_\_

oireiden kesto \_\_\_\_\_ h TAI \_\_\_\_\_ vrk

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

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

**4. Mitä muuta ruokaa syönyt samana päivänä ja missä:**



**5. Sairastuneen tiedot:**

nimi: \_\_\_\_\_

puh.nro: \_\_\_\_\_ sähköpostiosoite: \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

---

---

---

---

---

---

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

## 6. JÄTEHUOLTO

Omavalvonnan kannalta on olennaista, että jätehuolto järjestetään asetusten mukaisesti ja seuraavia asioita noudatetaan:

- Ruoanvalmistustiloista jätteet siirretään jäteastioihin vähintään kerran vuorokaudessa
- Jätteiden ulosviennistä vastaa vuorossa oleva henkilökunta
- Käytetään kertakäyttöisiä jättepusseja
- Sisällä olevat jäteastiat puhdistetaan päivittäin
- Jätteiden siirtämisen jälkeen huolehditaan vaatteiden puhtaudesta ja käsihygieniasta
- Biojäteastioiden suojaaminen eläimiltä on hoidettu
- Jätteiden lajittelussa noudatetaan niistä annettuja ohjeita

## **7. LISÄYKSET OMAVALVONTASUUNNITELMAAN**

# Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

## Liite 1

Säännösten mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	Varastointilämpötila enintään	Tuotelämpötila enintään
maito ja kermit	+8 °C	+8 °C
sellaiset ruokaeinekset, jälkiruoat sekä konditoriavalmisteet joita ei lämpökäsitelty	+8 °C	+8 °C
idut	suositus +2...5 °C	suositus +2...5 °C
kypsyttämätön juusto	+8 °C	+8 °C
tuore kala, mäti ja äyriäiset, <b>x)</b>	+0...3 °C	+0...3 °C
tuoresuolattu kala sekä savustettu ja hiillostettu kala	+8 °C	+8 °C <b>xx) +6° C)</b>
liha ja veri	+6 °C	+7 °C <b>xx) +4°C</b>
jauheliha, lihavalmisteet, elimet ja muut kuin kuivatut kokolihavalmisteet	+6 °C	+7 °C <b>xx) +2° C</b>
makkarat, kestromakkaroita lukuun ottamatta	+6 °C	+7 °C
juoksevat munavalmisteet	+4 °C	+4 °C
jäätelö ja pakastettu jäätelöaines	vähintään -18 °C	vähintään -18 °C
pakasteet	-18 °C	-18 °C
kuumina myytävät/tarjoiltavat ruoka-annokset		vähintään +60 °C <b>(xxx)</b>
kylminä myytävät/tarjoiltavat ruoka-annokset		enintään +8 °C

Pääsääntöisesti alle 5-7 asteen kylmyys pitää haitallisia mikrobeja kurissa, mutta siitä ylöspäin on riskilämpötilan aluetta aina 60 °C saakka.

Kaupassa lihan ja lihavalmisteiden lämpötila saa olla enintään +7 °C ja liha varastoidaan korkeintaan +6 °C.

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa. Elintarvikevirasto on antanut mm. tyhjiöpakatuille kalavalmisteelle suosituslämpötilan +3 °C.

**x)** vakuumi- tai kaasupakatut kalavalmisteet

**xx)** ovat suositeltavia, joidenkin valmistajien jauhelihalla on pitkä myyntiaika, joka on sidottu alennettuun lämpötilaan

**xxx)** siipikarjan lihan sisälämpötila kypsytysvaiheessa vähintään +75°C

## Kuukausikohtainen lämpötilavalvontakaavake

## Liite 2

	Kellarin kasviskylmiö	Pakastin	Liha- /maitokylmiö	Kallan vetolaatikosto	Mahdolliset toimenpiteet	Kuittaus
Pvm.	max. +8	väh. -18	max. +6	max. +6		
	Yläkerran kasviskylmiö	Keittiön vetolaatikosto	Esivalmiste- kylmiö	Pyttipannu vetolaatikosto	Pesukone	Kuittaus
Pvm.	max. +8	max. +8	max. +6	max. +6	pesu väh. +60	
	Kastikehaude	Lämpö- haude	Salaatti- pöytä	Lämpöhaude 2	Keittohaude	Kuittaus
Pvm.	väh. +60	väh. +60	max. +8	väh. +60	väh. +60	

# TAVARAN VASTAANOTTO

Liite 3

VASTUUHENKILÖ

Työvuorossa oleva työntekijä / päällikkö

1(6)

KRIITTINEN PISTE	VAARA	SEURANTA	RAJA-ARVO	TOIMENPIDE	VASTUUHENKILÖ
<b>Elintarvikkeet</b>	Mikrobiologinen	Tavaran tullessa aistinvarainen	Päiväysmerkintä / päivämäärä  Pakkauksen ulkonäkö Tuotteiden ulkonäkö	Tavaran siirtäminen erilleen myyntiin ja varastoihin menevistä => palautus tavarantoimittajalle	Tavaran vastaanottaja kirjaa, ja hoitaa palautuksen
<b>Maito ja kerma</b>	Liian korkea tuotelämpötila	Lämpötila mitataan ja kirjataan seurantalomakkeelle	+8°C	Yhteys päällikköön => yhteys tavarantoimittajaan	Työvuorossa oleva
<b>Sellaiset ruokasienet, jälkiruuat sekä konditoriavalmistet, joita ei ole lämpökäsitelty</b>  <b>Kypsyttämätön juusto</b>	Liian korkea tuotelämpötila	Lämpötila mitataan ja kirjataan seurantalomakkeelle	+8°C	Yhteys päällikköön => yhteys tavarantoimittajaan	Työvuorossa oleva
<b>Liha, lihavalmisteet, broileri</b>  <b>Tuorekala, mäti, äyriäiset, vakuumi tai kaasupakatut kalavalmisteet</b>  <b>Tuoresuolattu-savustettu- ja hiillostettukala</b>	Liian korkea tuotelämpötila	Lämpötila mitataan ja kirjataan seurantalomakkeelle  Mittaus suoritetaan pistokokein	Max. +7 °C Jauheliha jossa pidennetty myyntiaika on sidottu alennettuun lämpötilaan + 2 °C  +0...3°C  +8°C	Yhteys päällikköön => yhteys tavarantoimittajaan	Työvuorossa oleva

<b>Pakasteet, jäätelö</b>	Liian korkea tuotelämpötila	Lämpötila mitataan ja kirjataan seurantalomakkeelle  Mittaus suoritetaan pistokokein	-18°C	Yhteys päällikköön=> yhteys tavarantoimittajaan	Työvuorossa oleva
---------------------------	-----------------------------	--	-------	---	-------------------

## VARASTOT JA MYYNTIKALUSTEET

VASTUUHENKILÖ

Työvuorossa oleva työntekijä / päällikkö

KRIITTINEN PISTE	VAARA	SEURANTA	RAJA-ARVO	TOIMENPIDE	VASTUUHENKILÖ
<b>Kylmiöt, kylmäkaapit, kylmävetolaatikot</b> - maito ja kerma  - kala ja kalatuotteet  - liha ja lihavalmisteet  - valmisruoka  - juurekset/vihan Hedelmät  <b>Kylmälasikot</b>  <b>Salaattipöydät ja hilepöydät</b>	Kalusteen lämpötilan nousu	Mittaus kerran viikossa kalibroidulla mittarilla, kirjaus seurantakortille	Kalusteen lämpötila enintään  +4 / +8°C  +0 / +2°C  +0 / +2°C  +2 / +4°C  +6 / +10°C  +4/ +8°C  +2 / +4°C	Raja-arvojen ylitys / alitus => ilmoitus päällikölle / huolto hälytetään tarvittaessa paikalle. Tavaroiden siirtäminen toiseen kylmiöön tarvittaessa	Työvuorossa oleva
KRIITTINEN PISTE	VAARA	SEURANTA	RAJA-ARVO	TOIMENPIDE	VASTUUHENKILÖ
<b>Pakastimet</b>	Kalusteen lämpötilan nousu yli -18°C	Mittaus kerran viikossa kalibroidulla mittarilla, kirjaus seurantakortille	-18/ -20°C	Ylitys=> ilmoitus päällikölle=> huolto tarvittaessa paikalle	Työvuorossa oleva

## RUUANVALMISTUS JA TARJOILU

VASTUUHENKILÖ

Työvuorossa oleva työntekijä / päällikkö

KRIITTINEN PISTE	VAARA	SEURANTA	RAJA-ARVO	TOIMENPIDE	VASTUUHENKILÖ
<b>Ruuanvalmistus</b>	Liian alhainen sisälämpötila	Valmiin tuotteen sisälämpötilan mittaus pistokokein	Vähintään +70°C siipikarja vähintään +75°C	Tuotteen lisälämmitys	Työvuorossa oleva
<b>Ruuan jäädytys</b>	Liian hidas jäähtyminen	Tuotteen tulee jäähtyä 60°C:sta alle 10°C:een kahden tunnin kuluessa. Jäähdytetyn tuotteen lämpömittaus	Alle +8°C	Jäähdytä tarpeeksi pienissä erissä	Työvuorossa oleva
<b>Lämpösäilytys tai lämpötarjoilu</b> - lämpökaapit - lämpöhauteet - höyrystimet	Liian alhainen tuotelämpötila	Tuotelämpötilan mittaaminen ja kirjaaminen viikoittain	Kauttaaltaan yli 60°C	Lämpösäilytysaikojen lyhentäminen  Hävitä liian pitkään lämpösäilytetty tuote	Työvuorossa oleva



## PUHTAUS JA SIISTEYS

VASTUUHENKIÖ

Työvuorossa oleva työntekijä / päällikkö

KRIITTINEN PISTE	VAARA	SEURANTA	RAJA-ARVO	TOIMENPIDE	VASTUUHENKIÖ
<b>Siivoaminen</b> - laiteiden ja työpintojen puhdistaminen - lattioiden pesu - työvälineiden pesu - hyllyjen puhdistaminen - säilytystilojen puhdistaminen	Ruuan mikro-biologinen saastuminen	Päivittäinen siisteyden seuranta	Määritelmiä hyvästä hygieenisen tason ominaisuuksista: - perussiisteys hyvä, lattiat ja seinät puhtaat ja hyväkuntoiset, työskentelytilat siistit, puhtaat asialliset ja väljät - Erilliset kylmähuoneet eri tuotteille, järjestys ja siisteys hyvä - Henkilökunta siistiä ja asiallisesti pukeutunutta - Keittiössä hyvä varustetaso esim. useita leikkuulautoja	Laadittua siivousohjelmaa noudatetaan	Työvuorossa oleva

## HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

### VASTUUHENKIÖ

Työvuorossa oleva työntekijä / päällikkö

KRIITTINEN PISTE	VAARA	SEURANTA	RAJA-ARVO	TOIMENPIDE	VASTUUHENKIÖ
<b>Työntekijöiden terveys</b>	Mikrobiologinen saastuminen	Työhöntulo-tarkastus Työntekijöiden terveyden seuranta	Työntekijän ilmoitettava päällikölle sairauksista kuten: infektoituneista haavoista, ripu-lista, kurkku-kivusta	Ilmoitus päällikölle	Työvuorossa oleva ja päällikkö
<b>Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely</b>	Mikrobiologinen saastuminen	Päivittäinen seuranta, Kontaktimaljanäytteet kolme kertaa vuodessa	yms.  Hyvä hygieeninen taso	Käsien pesu, suojahansikkaiden käyttö, Käsien kosketaan tuotteisiin mahdollisimman vähän, vältetään epähygieenisiä tapoja	Työvuorossa oleva
<b>Henkilökohtainen hygienia</b>	Mikrobiologinen saastuminen	Päivittäinen hygienian seuraaminen	Hyvä hygieeninen taso	Säännöllinen suihkussa käynti, puhtaat hiukset, puhtaat lyhyet kynnet, ei kynsilakkaa, ei vahvoja tuoksuja, ei lävistyksiä, päänahineen käyttö töissä	Työvuorossa oleva

## ASTIAHUOLTO

VASTUUHENKILÖ

Työvuorossa oleva työntekijä / päällikkö

KRIITTINEN PISTE	VAARA	SEURANTA	RAJA-ARVO	TOIMENPIDE	VASTUUHENKILÖ
<b>Astiat</b>	Mikrobiologinen	Päivittäin aistinvarainen	Puhdas / likainen	Tutkitaan pesuaineannostelu ja pesulämpötilat, yhteys huoltoon tarvittaessa	Työvuorossa oleva
<b>Astianpesukone</b>	Liian alhaiset / korkeat lämpötilat	Päivittäin	Pesu 60 – 70°C Huuhtelu 80 - 90 °C	Ilmoitus päällikköön tai huoltoon	Työvuorossa oleva

**Liite 4****PIRKANMAAN OSUUSKAUPAN KESKITETTY NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA  
RUOKARAVINTOLAT JA ABC- LIIKENNEMYYMÄLÄT**

Keskitetty näytteenottosuunnitelma koskee seuraavia Pirkanmaan Osuuskaupan ravintoloita: El Toro, Rosso Kuninkaankatu, Rosso Koskipuisto, New York, Buffa, Sevilla, Mr Pickwick

Keskitetty näytteenottosuunnitelma koskee seuraavia Pirkanmaan Osuuskaupan ABC-liikennemyymälöitä: ABC Oritupa, ABC Lahdesjärvi, ABC Pirkkala, ABC Toijala

Näytteet otetaan kolme kertaa vuodessa: maaliskuussa, elokuussa, joulukuussa

Samassa yhteydessä näytteenottosuunnitelman toteuttaja käy läpi yhdessä keittiövastaavan kanssa omavalvontakansion tarkistamisen ja päivittämisen. Myös kylmä- sekä varastotilojen siisteys ja lämpötilat tarkistetaan.

## NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

### 1. Pintapuhtausnäytteet

Pintapuhtausnäytteiden avulla kontrolloidaan astianpesun ja puhdistuksen tasoa. Näytteet tulee ottaa mieluiten ennen työpäivän alkua puhtailta ja kuivilta pinnoilta. Näytteet otetaan suoraan elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (työpöydät, leikkuulaudat, työvälineet, astiat yms.) tai epäsuorasti elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (mm. kylmälaitteiden oven kahvat, hanat).

Meillä näytteitä otetaan 3 kertaa vuodessa.

Näytteenotosta vastaa Siivouspäällikkö

Näytteet otetaan Hygicult- menetelmällä seuraavan ohjelman mukaisesti:

Toimipaikka:

	Näytteenotto - kohteet	Näytteenottoaika	Näytteenottoaika	Näytteenottoaika	Näytteenottoaika
1	Työpöytä				
2	Työpöytä				
3	Leikkuulauta				
4	Leikkuulauta				
5	Työvälineet				
6	Työvälineet				
7	Astiat				
8	Astiat				
9	Hana				
10	Oven kahva				

Tulokset kirjataan ja säilytetään omavalvontakansiossa.

Hygicult TPC:n (kokonaisbakteerit) tuloksien arvioinnissa käytetään seuraavaa asteikkoa (Hygicult TPC puolisko)

- Hyvä < 20 pmy/10 cm<sup>2</sup>
- Välttävä 20 – 100 pmy/10 cm<sup>2</sup>

- Huono > 100 pmy/10 cm<sup>2</sup>

Jos tulos on huono, tulee pinta puhdistaa kunnolla ja tarvittaessa desinfioida. Tämän jälkeen otetaan uusintanäyte.

Kasvatusalustat hävitetään upottamalla ne yöksi desinfiointiaineeseen (tai konetiskiaineeseen), jonka jälkeen ne voidaan hävittää muun tavallisen jätteen mukana.

## 2. Elintarvikenäytteet

Elintarvikkeiden laatu varmistetaan näytteenotolla. Näytteitä otetaan varsinkin sellaisista tuotteista, joita esivalmistetaan omassa toiminnassa ja joita säilytetään pidempiä aikoja. Näitä valmistetaan yleensä suurempi määrä kerralla ja tarjoillaan uudelleen kuumennettuna annoksissa esim. kastikkeita, valkosipuliperunoita, lihapatoja. Aistinvaraisella tutkimisella voidaan todeta selvä virhe ulkonäössä, hajussa tai maussa. Tuote voi kuitenkin olla mikrobiologiselta laadultaan huonoa jo ennen tätä. Tutkimuksilla varmistetaan tuotteen laatu viimeisenäkin tarjoiluajankohtana. Näin voidaan myös selvittää ovatko asetetut käyttöajat liian pitkiä.

Myös erikoisista raakaaineista kannattaa selvittää valmistajalta, onko niitä tutkittu ja tarvittaessa ottaa niistä näytteet.

Säilyvyystutkimuksissa kartoitetaan elintarvikkeen laatua viimeisenä käyttöpäivänä.

Salaateista tutkitaan *Salmonella* sp, *L. monocytogenes*, *E. coli*, hiivat, homeet  
Kastikkeista/ liharuuista tutkitaan kokonaisbakt, *Enterobacteriaceae*, *B.cereus*, sulf pelk klostridit  
Jälkiruuista tutkitaan kokonaisbakt, *S. aureus*, *B. cereus*, *L. monocytogenes*

Elintarvikenäytteenotosta vastaa Timo Nikkilä

Meillä tutkitaan elintarvikkeita 3 kertaa vuodessa. Tällöin otetaan näytteitä seuraavasti:

- ruokaisa salaatti
- kastike/ liharuoka
- jälkiruoka

Elintarvikenäytteet otetaan puhtaisiin astioihin esim. pakasterasioihin tai –pusseihin. Näytteet otetaan puhtailla välineillä ja itse näytteeseen ei saa koskea käsin. Näytteet kuljetetaan kylmäpanoksina varustetuissa kylmälaukussa laboratorioon mahdollisimman nopeasti. Näytteiden mukaan liitetään lähete.

Näytteet tutkitaan \_\_\_\_\_laboratoriossa.  
Näytetulokset liitetään omavalvontakansioon.

Jos testauksessa ilmenee, ettei vaatimuksia täytetä tyydyttävällä tavalla, niin toimipaikan pitää tarkistaa HACCP- menettelyn toimivuus ja tarvittaessa korjata tai tarkentaa menettelyä.

Toimenpiteisiin pitää ryhtyä heti, että mikrobiologisen saastumisen toistuminen voidaan estää. Tarvittaessa tulee olla yhteydessä paikallisiin terveystoimintoihin.

## Liite 5

## SIIVOUSSUUNNITELMA

Vastuhenkilö: Työvuorossa oleva/ Keittiöpäällikkö

Seuranta: Keittiöpäällikkö

Siivottava kohde?	Koska?	Väline?	Aine?
Pinnat ja työtasot	Päivittäin Aina tarvittaessa	Kuituliina, teräsvilla, pöytälasta	Yleispuhdistusaine (desinfioiva)
Lattiat	Päivittäin	Lattiaharja, lasta, vesiletku	Yleispuhdistusaine, rasvanpoistoaine
Astianpesukone	Päivittäin Kerran viikossa mekaaninen pesu	Kohteeseen tarkoitettu harja, vesiletku	Yleispuhdistusaine
Lämpöhauteet	Päivittäin	Kuituliina, teräsvilla	Yleispuhdistusaine
Parilat	Päivittäin	Raappa	
Lattiakaivot	Päivittäin	Kohteeseen tarkoitettu harja, vesiletku	Yleispuhdistusaine (desinfioiva)
Uunit	Kerran viikossa	Kuituliina, teräsvilla	Uuninpuhdistusaine
Vetolaatikot	Kerran viikossa	Kuituliina, teräsvilla	Yleispuhdistusaine
Huuvat	Kerran viikossa	Kuituliina	Astianpesuaine, yleispuhdistusaine, tarvittaessa uuninpuhdistusaine
Seinät	Kerran viikossa	Kuituliina, teräsvilla	Yleispuhdistusaine
Kylmiöt ja muut varastot	Kerran viikossa	Kuituliina, teräsvilla, lattiaharja, lasta, vesiletku	Yleispuhdistusaine

Hyllyt	Kerran viikossa	Kuituliina, teräsvilla	Yleispuhdistusaine
Jäteastioiden puhdistus	Päivittäin	Vesiletkut, harja	Yleispuhdistusaine

### Siivousohjeita:

- Pinnat ja työtasot puhdistetaan päivittäin ennen sulkemista huolellisesti desinfioivalla yleispuhdistusaineella, joka on pullon ohjeen mukaisesti laimennettu vedellä. Lisäksi työtasoja ja pintoja puhdistetaan kuituliinalla päivän aikana aina tarvittaessa.
- Lattiat pestään päivittäin ennen sulkemista yleispuhdistusaineella tai tarvittaessa käytetään rasvanpoistoainetta. Puhdistusaineet laimennetaan pullon ohjeen mukaisesti veteen. Lattian pesussa käytetään siihen tarkoitukseen olevaa harjaa ja lastaa sekä vesiletkua.
- Astianpesukone puhdistetaan päivittäin irrottamalla ja tyhjentämällä rutilät sekä huuhtelemalla huolellisesti kone joka puolelta vesiletkua apuna käyttäen. Tarvittaessa voidaan käyttää myös laimennettua pesuainetta ja harjaa. Kerran viikossa kone puhdistetaan irrottamalla kaikki irtoavat osat ja puhdistamalla ne huolellisesti desinfioivalla yleispuhdistusaineella. Koneen on myös hyvä antaa kuivua yön yli.
- Lämpöhauteet puhdistetaan päivittäin tyhjentämällä ne vedestä ja pyyhkimällä yleispuhdistusaine liuoksella. Puhdistukseen käytetään kuituliinaa tai teräsvillaa tarpeen mukaan. Tämän jälkeen hauteeseen laitetaan uusi vesi.
- Parilat puhdistetaan päivittäin ennen sulkemista huolellisesti raappaamalla sekä päivän mittaan aina tarvittaessa.
- Lattiakaivot puhdistetaan päivittäin lattianpesun yhteydessä poistamalla irtoroskat. Puhdistetaan desinfioivalla yleispuhdistusaineella tarkoitukseen olevaa harjaa käyttäen rutilät ja altaat huolellisesti ja tämän jälkeen huuhdellaan.
- Uunit puhdistetaan kerran viikossa. Sulkemisen jälkeen otetaan uuni pois päältä ja annetaan sen hieman jäähtyä. Uunista irrotetaan kaikki irtoavat osat ja laitetaan likoamaan veteen, jossa on hieman uuninpesuainetta. Jäähtyneeseen uuniin suihkutetaan uuninpuhdistusainetta ja se jätetään vaikuttamaan yön yli. Seuraavan aamun aamuvuoro puhdistaa uunin vesiletkua ja kuituliinaa apuna käyttäen. Irrotetut osat puhdistetaan käsin teräsvillalla ja laitetaan sen jälkeen paikalleen.
- Vetolaatikot puhdistetaan kerran viikossa irrottamalla laatikot ja laittamalla ne astianpesukoneen läpi. Kaapit pyyhitään sisältä kuituliinalla laimennettua yleispuhdistusainetta käyttäen.



- Huuvat puhdistetaan kerran viikossa. Ne voidaan laittaa astianpesukoneen läpi, mutta pesuvesi muistettava vaihtaa sen jälkeen. Jos huuvat ovat todella likaiset, niitä voidaan liottaa vedessä johon on sekoitettu uuninpesuainetta ja huuhdella sen jälkeen huolellisesti. Huuvien taus pyyhitään kuituliinalla ja siihen käytetään laimennettua yleispuhdistusainetta.
- Seinät pyyhitään kerran viikossa kuituliinalla. Pesuaineena käytetään yleispuhdistusainetta ja tarvittaessa teräsvillaa.
- Kylmiöt pestään kokonaisuudessaan kerran viikossa. Tavarat järjestellään fifo:a noudattaen paikalleen. Hyllyt ja seinät pyyhitään kuituliinalla tai tarvittaessa pestään teräsvillalla yleispuhdistusainetta käyttäen. Irtoroskat lakaistaan pois ja lattiat pestään yleispuhdistusaineella harjaa ja lastaa apuna käyttäen. Muut varastot puhdistetaan samalla tavalla.
- Hyllyt puhdistetaan kuituliinalla tai teräsvillalla yleispuhdistusainetta käyttäen ja tarvittaessa tavarat järjestellään oikeille paikoilleen.
- Sisällä olevat jäteastiat puhdistetaan päivittäin tyhjentämisen jälkeen. Ne pestään niille varatulla harjalla ja desinfioivaa yleispuhdistusainetta käyttäen.

### VIIKOTTAINEN SIIVOUSLISTA

Vko \_\_\_\_\_

Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	Lauantai	Sunnuntai
Työtasot ja pinnat	Työtasot ja pinnat	Työtasot ja pinnat	Työtasot ja pinnat	Työtasot ja pinnat	Työtasot ja pinnat	Työtasot ja pinnat
Lattiat	Lattiat	Lattiat	Lattiat	Lattiat	Lattiat	Lattiat
Astianpesukone	Astianpesukone	Astianpesukone	Astianpesukone	Astianpesukone	Astianpesukone	Astianpesukone
Lämpöhauteet	Lämpöhauteet	Lämpöhauteet	Lämpöhauteet	Lämpöhauteet	Lämpöhauteet	Lämpöhauteet
Parilat	Parilat	Parilat	Parilat	Parilat	Parilat	Parilat
Lattia-kaivot	Lattia-kaivot	Lattia-kaivot	Lattia-kaivot	Lattia-kaivot	Lattia-kaivot	Lattia-kaivot
Jäteastiat	Jäteastiat	Jäteastiat	Jäteastiat	Jäteastiat	Jäteastiat	Jäteastiat
Veto-laatikostot	Huuvat	Kylmiöt ja varastot	Rasvojenvaihto	Uunin pesu	Uunin pesu	Hyllyt

<b>Astianpesu- koneen mekaaninen puhdistus</b>						