Omavalvontasuunnitelman laadinta Keravan Kartanolle

• •

Toivanen, Niina

2009 Laurea Leppävaara

Laurea - ammattikorkeakoulu
Laurea Leppävaara

Omavalvontasuunnitelman laadinta Keravan Kartanolle

Niina Toivanen
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Opinnäytetyö
Toukokuu, 2009

Laurea – ammattikorkeakoulu
Laurea Leppävaara
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Ravitsemispalveluiden johtaminen

Tiivistelmä

Niina Toivanen

Omavalvontasuunnitelman laadinta Keravan Kartanolle

Vuosi 2009 Sivumäärä 38 + 52

Opinnäytetyön tavoitteena oli tehdä omavalvontasuunnitelma Keravan Kartanolle. Keravan Kartano oli Laurea-ammattikorkeakoulun opiskelijoiden hoitama kokous- ja juhlapalveluyritys, jossa päivittäin ylläpidettiin myös kahvilaa. Keravan kaupungin omistamassa Kartanossa on ollut toimintaa vain kesäisin ja Kartanoa kuuden vuoden ajan hoitaneet opiskelijat ovat olleet Järvenpään Laurean toimipisteestä. Tämän opinnäytetyön kirjoittaja työskenteli Kartanolla kesällä 2008 yrittäjäopiskelijana kuuden muun yrittäjäopiskelijan kanssa. Hänen vastuuna oli päivittää Kartanon vanha omavalvontasuunnitelma. Vanha omavalvontasuunnitelma vaati perusteellista uudistusta, joten loppujen lopuksi siitä tuli aihe tälle opinnäytetyölle. Omavalvontasuunnitelman laadinta on lakisääteistä jokaiselle elintarvikeyritykselle.

Hankkeen tavoitteena oli tehdä toimiva ja käytännöllinen omavalvontasuunnitelma. Tavoitteena oli myös kertoa Keravan Kartanon perusasiat keittiö-, sali- ja kahviopuolen toiminnasta ja näin helpottaa vuosittain uutta opiskelijaryhmää yrityksen hoitamisessa. Tämä omavalvontasuunnitelma on pyritty tekemään niin, että se olisi soveltuva käytettäväksi Keravan Kartanolla jatkossakin. Ainoastaan omavalvontasuunnitelman päivitykset tehtäisiin vuosittain.

Opinnäytetyö on toimintakeskeinen ja sisältää omavalvontasuunnitelman laadinnan ohjeet, omavalvontasuunnitelman, tarvittavat omavalvontalomakkeet sekä siivous- ja puhdistussuunnitelman. Omavalvontasuunnitelman laadintaosio sisältää teoriatiedon omavalvontasuunnitelman pohjaksi. Se sisältää ajankohtaista tietoa alati vaihtuvista hygienia- ja omavalvonta-asioista. Omavalvontasuunnitelman eri osioissa on esitetty omavalvonta teoriaa yhdistettynä Keravan Kartanon toimintatapoihin. Lisäksi suunnitelmassa on kerrottu, kuinka omavalvontaa tulee kirjata ja mille lomakkeille tarvittavat omavalvonta kirjaukset tehdään.

Keravan Kartanolle oli saatava mahdollisimman aikaisessa vaiheessa toimiva omavalvontasuunnitelma ja tavoitteena oli tehdä siitä helppokäyttöinen ja selkeä. Kun omavalvontasuunnitelma oli valmis, se hyväksytettiin Keravan terveystarkastajalla. Keravan Kartanolla toimittiin viime kesänä laaditun omavalvontasuunnitelman mukaan. Kesän 2008 yrittäjäopiskelijat arvioivat suunnitelman toimivuutta, joten muutoksia lopulliseen omavalvontasuunnitelmaan tehtiin saadun palautteen ja muuttuneen lainsäädännön pohjalta. Teoriaosuus opinnäytetyöhön tehtiin toiminnallisen osuuden jälkeen.

Asiasanat Keravan Kartano, omavalvonta, elintarvike, puhtaanapito, hygienia

Laurea University of Applied Sciences
Laurea Leppävaara
Service Management Program
Catering Management

Abstract

Niina Toivanen

Making a self-control plan for Keravan Kartano

Year 2009 Pages 38 + 52

The purpose of the thesis was to make a self-control plan for Keravan Kartano. Keravan Kartano was a conference and banqueting service runned by students from Laurea University of Applied Sciences. There was also a cafeteria which was runned daily. Kartano, which is owned by the city of Kerava, has been active only in summers and the students, who have taken care of Kartano for six years, have been from the unit of Laurea Järvenpää. The writer of this thesis worked for Kartano in summer 2008 as entrepreneurial student with six other entrepreneur students. Responsibilities included the updating of the old self-control plan of Kartano. The old self-control plan required comprehensive renewal so in the end it became the topic of this thesis. Making a self-control plan is statutory on every viand enterprises.

The purpose of this project was to make a functional and practical self-control plan. Another aim was also to tell the basic facts how to work in the kitchen, banqueting hall and cafeteria of Keravan Kartano, and in that way facilitate the annually changing student group running the enterprise. This self-control plan is written so, that it can be used in Keravan Kartano in the future. Only the updates for self-control plan are annually required.

The thesis is functional and it contains for drafting directions a self-control plan, the self-control plan, self-control forms and also a cleaning plan. Elaboration part contains theoretical facts for the self–control plan. It contains current information on continually changing hygienic and self-control matter. The different parts of the self-control plan have presented the self-control theory connected to Keravan Kartano's action routines. The plan furthermore describes how should file the self-control and which forms are the right ones for it.

It was necessary to have the operational self-control plan for Keravan Kartano as soon as possible and the intention was to make it practical and explicit. When the self-control plan was made, it was approved by Kerava's health inspector. The self-control plan was in Keravan Kartano last summer. During summer 2008 entrepreneur students evaluated the functionality of the plan so changes were made based on feedback and altered legislation for the final self-control plan. The theory part for the thesis was made after the functional part.

Key words Keravan Kartano, self-control, foodstuff, cleaning, hygiene

Sisällys

1 Johdanto ... 6
2 Opinnäytetyön tausta ja tavoitteet ... 8
2.1 Työn tausta ... 8
2.2 Työn tavoitteet ja tarkoitus ... 8
2.3 Keravan Kartanon toimintaympäristö ... 9
2.4 Keravan Kartanon ja Laurean yhteistyö ... 10
3 Omavalvonta ... 11
3.1 Omavalvonnan tavoitteet ja HACCP-järjestelmä ... 11
3.2 Omavalvontasuunnitelma ... 12
4 Elintarvikelainsäädäntö ja -hygienia ... 14
4.1 Elintarvikelainsäädäntö ... 14
4.2 Viranomaisvalvonta ... 15
4.3 Elintarvikehygienia ... 16
4.4 Elintarvikehuoneisto ... 17
5 Omavalvontasuunnitelman sisällön laatiminen ... 19
5.1 Hygienia, koulutus ja perehdyttäminen ... 19
5.2 Tavaran kuljetus, hankinta ja vastaanottotarkastus ... 21
5.3 Elintarvikkeiden varastointi ... 22
5.4 Ruoan esikäsittely ja valmistus ... 23
5.5 Ruoan tarjoilu ja jälkikäsittely ... 23
5.6 Ruoka- ja pintapuhtausnäytteet ... 24
5.7 Laitteiden ylläpito, huolto ja talousvesi ... 25
5.8 Siivous- ja puhtaanapito ... 26
5.9 Jätehuolto ... 27
5.10 Tuholaisten torjunta ... 27
5.11 Ruokamyrkytys ... 28
5.12 Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilyttäminen ... 29
5.13 Tupakanmyynnin omavalvonta ... 30
6 Omavalvontasuunnitelman tekeminen ... 31
7 Oppimisen arviointi ... 33
Lähteet ... 35
Liitteet ... 38
Liite 1 Omavalvontasuunnitelma Keravan Kartanolle ... 38

1 Johdanto

Keravan Kartano on vanha kartano, joka sijaitsee Keravanjoen rannalla kauniissa lintupuistossa noin 2 kilometrin päässä Keravan keskustasta Kivisillantie 12:sta. Se on toiminut kesäisin Laurea-ammattikorkeakoulun yrittäjäopiskelijoiden hoitamana. Keravan kaupunki omistaa Kartanon ja on antanut sen Laurean käyttöön opiskelijoiden yrityshautomo-ympäristöksi. Kartanolla harjoiteltiin oman yrityksen hoitamista tulosvastuullisena tiiminä. Opiskelijat ovat tähän mennessä olleet Laurea-ammattikorkeakoulun Järvenpään opiskelijoita matkailu-, ravitsemis- ja talousalalta. Järvenpään Laurean toimipiste lopetettiin viime vuoden lopulla ja opiskelijat siirtyivät muihin Laurean yksiköihin. Keravan Kartanon toiminnan jatkuminen on Keravan kaupungin harkinnassa oleva asia. Laurean ja Keravan Kartanon yhteistyö alkoi vuonna 2003 ja toimintaa jatkui yhteensä kuusi kesää. Keravan Kartanolla järjestettiin kokous- ja juhlapalvelutilaisuuksia sekä päivittäin Kartanolla ylläpidettiin kahvilatoimintaa. (Keravan Kartano 2008a.)

Elintarvikelain 23/2006 mukaisesti jokaisessa elintarvikeyrityksessä on oltava kirjallinen sekä päivitetty omavalvontasuunnitelma (Omavalvonta 2006). Viime keväänä toimintamme alussa otin vastuulleni päivittää Keravan Kartanon edellisen omavalvontasuunnitelman. Huomattuani, että entinen omavalvontasuunnitelma vaati perusteellista uudistamista, päätin tehdä siitä loppujen lopuksi myös opinnäytetyön. Keravan Kartanon toiminta on laajentunut vuosi vuodelta. Myös elintarvikelainsäädäntö tiukentuu aika ajoin ja Kartanolla on siksi oltava kunnollinen ja päivitetty omavalvontasuunnitelma, jota jokainen opiskelijayrittäjä noudattaa.

Omavalvontasuunnitelman tekeminen ja toteuttaminen on tärkeää muun muassa ruokamyrkytysepidemioiden vähentämiseksi. Omavalvonnan suunnittelu ja toteuttaminen tuli pakolliseksi kaikille elintarvikealan yrityksille vuonna 1995. Siitä alkaen on edellytetty, että elintarvikeyrityksillä on kirjallinen omavalvontasuunnitelma. (Omavalvonta 2006.) Omavalvonta perustuu Euroopan unionin elintarvikehygienia-asetukseen 852/2004 ja kansallisesti vuonna 2006 uudistettuun elintarvikelakiin 23/2006. Omavalvontasuunnitelma hyväksytään elintarvikehuoneiston hyväksymisen yhteydessä. Elintarvikehygienia-asetuksessa kaikki Euroopan unionin maiden elintarvikealan toimijat velvoitetaan laatimaan ja toteuttamaan HACCP-periaatteisiin perustuvaa omavalvontajärjestelmää. (Lainsäädäntö 2/2008.)

Omavalvontasuunnitelmani sisältää omavalvonnan lisäksi siivous- ja puhdistussuunnitelman sekä omavalvontalomakkeet, jotka ovat liitteinä omavalvontasuunnitelman lopussa. Muokkasin Elintarvikeviraston eli Eviran sekä Matkailu- ja Ravintolapalveluiden eli MaRan internetsivuilla olleiden omavalvontasuunnitelmapohjien avulla niistä Keravan Kartanolle sopivan kokonaisuuden (Omavalvontasuunnitelma 2006; Omavalvontaohje – elintarvikkeiden omavalvonta 4/2008). Sain työhöni ohjausta myös Keravan terveystarkastajalta.

Valitsin tämän työn opinnäytetyöaiheekseni sen vuoksi, että opin tästä hyödyllistä tietoa elintarvikealalla huomioon otettavista hygienia-asioista. Ymmärrän nyt paremmin elintarvikealalle annettuja lakeja ja sen, miksi niitä on erittäin tärkeää noudattaa. Omavalvontasuunnitelman tekemisestä on minulle hyötyä, työskentelinpä sitten minkälaisessa elintarvikeyrityksessä tahansa, sillä omavalvonta koskettaa kuitenkin jokaista tämän alan yritystä joka päivä.

2 Opinnäytetyön tausta ja tavoitteet

2.1 Työn tausta

Keravan Kartanon toiminnan tavoitteena on opettaa opiskelijoita itsenäiseen työskentelyyn. Kartanon toiminta perustuu opiskelijoiden oppimien asioiden soveltamista käytännön työhön ja saamaan lisäoppia sekä tukea toisilta kanssa opiskelijoilta. Opiskelijoiden on selvittävä yrityksessä vaadittavista tehtävistä mahdollisimman pitkälle omin avuin, mutta he saavat kuitenkin tarvittaessa apua ja tukea Laurean opettajilta sekä Kartanon toiminnassa olevilta yhteistyöhenkilöiltä. Kartanon toiminta on Laurean oppimismallin eli LbD:n (Learning by Developing) kaltaista toimintaa parhaimmillaan. LbD, vapaasti suomennettuna tutkiva kehittäminen oppimishankkeissa, tarkoittaa työn kautta oppimista. (LbD – bibliografia 2008). Keravan Kartanolla oppiminen tapahtuu kokonaan työelämähankkeessa ja opiskelijat vastaavat toiminnasta lähes kokonaan itse.

2.2 Työn tavoitteet ja tarkoitus

Keravan Kartanon suosio on kasvanut vuosi vuodelta ja Kartanon pienet keittiötilat ovat haasteellinen paikka valmistaa ruokia isoihin tilaisuuksiin. Hygienialainsäädännön turvaamiseksi Kartanolla tulee siis olla toimiva ja käytännöllinen omavalvontasuunnitelma. Omavalvonta on myös lakisääteistä ja niin kuin Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja (2004, 104) kirjoittavat kirjassa Elintarvikehygienia, hygieniaosaaminen ja omavalvonta, omavalvontasuunnitelma on lain vaatima kirjallinen dokumentti, jossa käydään läpi yrityksen tuotteiden valmistukseen, pakkaamiseen ja varastointiin liittyvät vaiheet. Sen tavoitteena on myös etsiä ja minimoida toiminnan elintarvikehygieeniset ja terveydelliset riskit.

Opinnäytetyön tavoitteena oli tehdä tämän päivän lainsäädäntöä ja tarpeita vastaava omavalvontasuunnitelma vanhentuneen suunnitelman tilalle. Tavoitteena oli myös tehdä siitä selkeäkäyttöinen ja jota on helppo uudistaa tulevina vuosina ja josta myös käy ilmi Kartanon perusasiat keittiö-, sali- ja kahviopuolen toiminnasta. Omavalvontasuunnitelmassa on perustietoa tarpeellisesta omavalvonnasta, jonka mukaan on helpompi aloittaa Kartanon toiminta joka vuosi. Tarkoituksena oli tehdä omavalvontasuunnitelmasta helposti luettava ja tarpeellinen apuväline omavalvontaan niin Keravan Kartanon työskentelyn aloittaville kuin muillekin tämän alan opiskelijoille.

Omana tavoitteenani oli saada toimintakeskeinen osio, eli itse omavalvontasuunnitelmaosuus nopeasti valmiiksi, jotta ehdimme hyödyntää sitä kesän aikana. Tutustuin jonkin verran muiden tekemiin opinnäytetöihin sekä opiskelin omavalvonta-asioita itsenäisesti. Näiden pohjalta tein omavalvontasuunnitelmani Keravan Kartanolle. Omana oppimistavoitteeni oli tietää

enemmän omavalvonnasta sekä oppia tekemään omavalvontasuunnitelma. Tästä on varmasti tulevaisuudessa hyötyä tällä alalla ja tarvittaessa osaan jakaa tietoutta näistä asioista myös muille.

2.3 Keravan Kartanon toimintaympäristö

Kerava sijaitsee Etelä-Suomen läänissä Keski-Uudellamaalla pääkaupunkiseudun pohjoispuolella, Helsingistä 27 kilometriä pohjoiseen. Keravalla asui 2007 vuoden lopulla 33 181 ihmistä ja sen on tällä hetkellä 30. suurin kunta Suomessa. (Talous- ja tilastotietoa Keravasta 2008.)

Keravasta tuli kaupunki vuonna 1970, jota ennen se oli saanut kauppalan nimikkeen. Kerava on edelleen pääkaupungin vanavedessä kasvava ja kehittyvä kaupunki. Keravalla on asunut Suomen vaikutusvaltaisia miehiä, kuten esimerkiksi J.K. Paasikivi vuonna 1917, Jean Sibelius vuonna 1890–1902 sekä Akseli Gallen-Kallela vuonna 1904. (Historiaa 2008.)

Keravan Kartano sijaitsee noin 2 kilometrin päässä Keravan keskustasta. Se sijaitsee Keravanjoen rannalla kauniissa lintupuistossa Kivisillantie 12:sta. Vanhimmat tiedot Kartanon asutuksesta ovat vuodelta 1580. Luutnantti Frederik Joakiminpoika Berendes hallitsi Kartanoa 1640-luvulla, jolloin hän laajensi tilaansa ostelemalla vanhoja veronmaksukyvyttömiä talonpoikaistaloja omaan kantatilaansa. Berendes sai aatelisarvon vuonna 1649 ja hänen nimekseen vaihtui Stålhjelm. Hän oli kaupparatsu ja hänen viimeinen reissunsa oli Puolaan vuonna 1655 ja hänet todettiin kuolleeksi vuonna 1660. Stålhjelmin tila siirtyi leskelle, josta tosin parhaimmat rakennukset olivat tuhoutuneet edellisenä vuonna. Lesken kuoltua tila oli rälssitilana (maaverosta ikuisiksi ajoiksi vapautettu maatila) Schrowen - suvulla 1660-luvulta 1722-luvulle. (Keravan Kartano 2008b.)

Venäläiset polttivat alkuperäisen Keravan Kartanon raunioiksi isonvihan aikoihin. Sen jälkeen tila on vaihtanut omistajaa tiuhaan tahtiin, kunnes 1700-luvulla helsinkiläinen kauppamies Johan Sederholm osti tilan huutokaupasta. Hän korjautti Kartanon uuteen uskoon ja myi sen ritari Karl Otto Nassokinille. Tämän hallussa Kartano oli 50 vuotta, kunnes avioliiton kautta omistajasuvuksi siirtyi Jaekellit. Nykyinen päärakennus on näiltä ajoilta ja sen on rakennettu noin vuonna 1810. Viimeinen Jaekell, neiti Olivia, myi kartanon 79-vuotiaana ystäväperheeseen vuonna 1919, jolloin omistajaksi tuli Sipoon nimismies Ludvig Moring. Hän alkoi viljelijäksi ja sai kartanon taas omaan kukoistukseensa. Moring kunnosti kartanon päärakennuksen 1928 ja tässä asussa kartano on nykyisin. Kartano joutui Keravan kaupungille maakaupan yhteydessä vuonna 1991, jonka jälkeen sitä alettiin kunnostaa kesäisten kulttuuritapahtumien pitopaikaksi. (Keravan Kartano 2008b.)

2.4 Keravan Kartanon ja Laurean yhteistyö

Restonomitutkintoon on alkuaikoina kuulunut jopa 60 opintopistettä liiketalouden ja johtamisen opintoja ja yrittäjyys on noussut merkittävään asemaan korkeakoulutuksessa. Leena Peltosaarta, entistä MaRata -alan koulutusalajohtajaa, alkoi osuuskuntatoiminnan ohella kiinnostaa myös harjoitusyritystoiminta. Sitä harjoittivat lähinnä kiinteistöpalveluihin erikoistuneet Järvenpään Laurean restonomiopiskelijat. Leena Peltosaaren tietoisuuteen tuli Keravan Kartano -mahdollisuus ja hän aloitti neuvottelut kaupungin palveluksessa olevan Risto Kostian kanssa. He pääsivät sopimukseen Keravan kaupungin kanssa sovittavista asioista ja näin Laurea pääsi toteuttamaan vuosittain erilaisella yrittäjäprofiililla olevan opiskelijatiimin kanssa kartanotoimintaa. (L. Peltosaari, henkilökohtainen tiedonanto 10.11.2008.)

Leena Peltosaarelle tärkeää oli, että opiskelijoille järjestyi aito oppimisympäristö yrittäjyyden kokeiluun ja opiskelijat voivat yhdistää liiketalousopintojaan tähän harjoitusyritykseen. Opiskelijoilla on myös mahdollisuus kykyjensä ja halujensa mukaan innovoida vuosittain uusia toimintoja kartanomiljööseen ja opiskelijoilla on oikeus ja velvollisuus liittää toimintakokonaisuuteen mukaan Kartanon taidenäyttelyt ja kesäteatteri. Leena Peltosaari vaihtoi työtehtäviään vuonna 2005, jonka jälkeen vastuu Kartanon toiminnasta ja sen kehittämisestä siirtyi ensin koulutusalajohtajalle Pasi Tulkille ja sen jälkeen koulutusalajohtaja Ari Poikolalle. (L. Peltosaari, henkilökohtainen tiedonanto 10.11.2008.)

3 Omavalvonta

3.1 Omavalvonnan tavoitteet ja HACCP-järjestelmä

Omavalvonnan tavoitteena on, että jokainen toimija tuntee riittävästi toimintaansa liittyvät terveysriskit ja toimii niiden vähentämiseksi tai poistamiseksi. Omavalvonnassa toimija itse varmistaa ja valvoo tuotteidensa laadun ja turvallisuuden kuten myös toimintaolosuhteiden asianmukaisuuden. (Pönkä 2006, 335.) Omavalvonta on elintarvikeyritysten tekemää, järjestelmällistä ja jatkuvaa valvontaa, jolla yritys varmistaa, että sen varastoimat, valmistamat ja myymät elintarvikkeet ovat elintarvikesäädösten mukaisia. Käytännössä omavalvonta on raaka-aineiden laadun valvomista, säilytys-, kuumennus- ja jäähdytyslämpötilojen mittaamista, koneiden ja työvälineiden puhtauden tarkkailua ja pakkausmerkintöjä. Omavalvonnalla syntyy varmuus toiminnan laadusta ja turvallisuudesta. (Termit tutuiksi. Laatuvarma.) Omavalvonnasta säädetään elintarvikelaissa (23/2006) ja eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetussa sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa (905/2007) (Omavalvonnan lainsäädännöllinen perusta 2/2008).

Toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja riittävän usein tapahtuvalla kirjaamisella seurattava riskikohtia eli hallintapisteitä. Oman toiminnan riskikohtien tunnistaminen ja taito pienentää riskejä ovat edellytyksiä hyvin toimivalle omavalvonnalle. Omavalvontasuunnitelman on katettava hyvät hygieniakäytännöt, tukijärjestelmät ja Hazard Analysis and Critical Control Points eli HACCP-periaate. (Omavalvonnan lainsäädännöllinen perusta 2/2008.) HACCP on osa omavalvontajärjestelmää ja sillä on tarkoitus päästä kohdentamaan valvonnan voimavarat tuoteturvallisuuden kannalta oleellisimpiin kohtiin, jotta mahdollisesti terveysvaaraa aiheuttavan tuotteen eteneminen kuluttajalle voidaan pysäyttää. (HACCP–järjestelmä 2006.)

Vaatimus elintarvikelain mukaisesta omavalvontasuunnitelmasta perustuu elintarvikevalvonnasta annettuun Euroopan unionin elintarvikehygienia-asetukseen (EY) N:o 852/2004. Asetuksen mukaan elintarvikeyrityksen on tunnistettava elintarvikkeen turvallisuuden kannalta kriittiset kohdat ja sovellettava niihin HACCP – periaatetta. Kriittisellä hallintapisteellä (CCP) tarkoitetaan sellaista vaihetta elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa, jossa virhe voi johtaa terveyshaittaan ja yleensä ravitsemisliikkeissä tällainen vaihe on lämpötilahallinta. (EU - asetus ja HACCP – järjestelmä 2/2008.) HACCP-järjestelmässä on valvonnan pääpaino suunnattu ennaltaehkäisemään elintarvikkeen valmistukseen liittyvät mahdolliset mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset riskit. Järjestelmää voidaan soveltaa koko elintarvikkeen käsittelyketjuun, kuten elintarvikkeiden alkutuotantoon, teolliseen tuotantoon, suurtalouksissa tapahtuvaan ruoanvalmistukseen, elintarvikkeiden kuljetukseen, varastointiin, kaupanpitoon sekä tarjoiluun. (EU - asetus ja HACCP – järjestelmä 2/2008.)

HACCP–järjestelmä perustuu seitsemään pääperiaatteeseen, joita käydään läpi kaikkien tuotteiden, tuoteryhmien, tuotantolinjojen tms. toisistaan eroavien kokonaisuuksien suhteen. Pääperiaatteet ovat vaarojen arviointi, kriittisten hallintapisteiden määrittäminen, kriittisten raja-arvojen määrittäminen, kriittisten hallintapisteiden seuranta, korjaavat toimenpiteet, varmistustoimet HACCP:n toimivuudelle sekä kirjanpito. (HACCP-järjestelmä 2006.)

HACCP–järjestelmä otetaan yleensä käyttöön tukijärjestelmien lisäksi, sillä HACCP on omavalvonnan teoreettinen perusta. Käytännön toteuttamisessa käytetään apuna tukiohjelmia. (Korkeala 2007, 468.) HACCP–järjestelmän toimivuus vaatii henkilökunnan riittävää koulutusta ja hyvää omavalvonnan tukijärjestelmää (Ijäs & Välimäki 2007, 73).

3.2 Omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelma on lakisääteinen ja omavalvontavelvoite on määritelty elintarvikelaissa ja -asetuksessa. Oman kunnan tai kaupungin terveysvaranomaiselle on ensin esitettävä omavalvontasuunnitelma, ennen kuin elintarvikeyritys voidaan hyväksyä käyttöön. (Ijäs & Välimäki 2007, 78.) Omavalvontasuunnitelman tulee olla aina kirjallinen ja se on tavallaan muistilista valvontakohteista ja vaadittavista toimenpiteistä. Jokainen yritys laatii suunnitelman juuri omia tarpeita vastaavaksi, ja sen toimivuutta seurataan jatkuvasti. Omavalvontasuunnitelmaa parannellaan ja korjaillaan säännöllisesti, eli se ei tule koskaan olemaan täysin valmis. Omavalvontasuunnitelma ei ole toimiva, ellei jokainen yrityksen työntekijän noudata sitä. Toiminnanharjoittajan on tämän vuoksi osana omavalvontasuunnitelmaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden hygieniaosaamisesta. (Ijäs & Välimäki 2004, 81.)

Omavalvontasuunnitelmassa käydään läpi yrityksen tuotteiden pakkaamiseen, valmistukseen ja varastointiin liittyvät vaiheet (Hatakka ym. 2004, 104). Omavalvontasuunnitelman alussa on hyvä olla lyhyt kuvaus yrityksen toiminnasta, josta selviää elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnan laatu. Omavalvontasuunnitelman runko koostuu tavaran hankinnoista, vastaanottotarkastuksesta, elintarvikkeiden säilytyksestä, ruoan valmistamisesta ja tarjoilusta, puhtaanapidosta, jätehuollosta, tuhoeläintorjunnasta, henkilökunnan hygieniasta, valitusten käsittelyistä sekä asiakirjojen säilyttämisestä. (Ijäs & Välimäki 2004, 83 – 86.)

Omavalvontasuunnitelmassa tulee myös määritellä toiminnan riskikohdat, menetelmät, joiden avulla vaaratilanteita valvotaan tehokkaasti ja yksinkertaisesti. Menetelmien tulee olla tehokkaita ja nopeita sekä yksinkertaisia, jotta riskit voidaan korjata välittömästi valmistuspaikalla. Huomioon otetaan myös riskikohtien valvonnan toimenpiderajat ja määritellään mitä tehdään, jos ne ylitetään. Omavalvontatoimenpiteitä kohdistetaan valmistettaviin tai kaupan

pidettäviin elintarvikkeisiin, niiden valmistus-, lisä- tai vierasaineisiin tai mikrobiologiseen laatuun sekä miten omavalvontajärjestelmän toimivuus varmistetaan. (Valvonta ja yrittäjät, omavalvonta 2006.)

4 Elintarvikelainsäädäntö ja -hygienia

4.1 Elintarvikelainsäädäntö

Elintarvikelaki on säädetty sen takia, että sillä taataan elintarvikkeiden turvallisuus ja muu määräysten mukaisuus. Lain avulla pyritään estämään terveydelliset haitat sekä taloudelliset tappiot ja varmistetaan, että kuluttajille annetaan oikeaa tietoa koskien elintarvikkeita. Elintarvikelaki kattaa koko ketjun alkutuotannosta kauppaan, ja sen avulla pyritään varmistamaan elintarvikkeiden jäljitettävyys. (Ijäs & Välimäki 2007, 97.)

Ennen Suomen liityttyä EU:n vuonna 1995 oli Suomessa voimassa elintarvikelaki vuodelta 1941. Vuoden 1995 jälkeen lainsäädäntö yhtenäistettiin EY-säädöksiä vastaavaksi, jolloin voimaan tulivat elintarvikelaki, hygienialaki ja terveydensuojelulaki sekä niihin liittyvät asetukset. Koska viranomaisten sekä elintarvikealalla toimivien mielestä elintarvikevalvontaa koskevien perussäännösten hajaannuttaminen kolmeen eri lakiin oli hankalaa, uusien elintarvikelakien säätämisen tavoitteena oli selkeyttää kansallista lainsäädäntöä. Uusi elintarvikelaki (23/2006) ja -asetus astui voimaan 1.3.2006 ja lainsäädäntö sisältää määräyksiä muun muassa elintarvikkeiden alkutuotannosta, hygieniasta ja omavalvonnasta. (Ijäs & Välimäki 2007, 94.) Se korvasi aikaisemman elintarvikelain, terveydensuojelulain 8 luvun, joka käsitteli muun muassa ruokamyrkytyksiä ja elintarvikehuoneistojen olosuhdevaatimuksia sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annetun lain (Pönkä 2006, 311).

Vuonna 2006 tuli voimaan myös muita elintarvikelainsäädännön muutoksia. Näihin kuuluvat laki Elintarviketurvallisuusvirastosta (25/2006), Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (321/2006), maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista (134/2006) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (37/EEO/2006). Uusi lainsäädäntö perustuu useisiin uusiin Euroopan Unionin säädöksiin sekä kansallisiin vaatimuksiin. Perimmäisenä syynä ovat olleet Euroopassa viimeisten 20 vuoden aikana esiintyneet elintarvikeinfektiot ja – onnettomuudet esimerkiksi hullun lehmän tautiepidemia. Tärkeimmät säädökset on annettu asetuksina sen vuoksi, ettei niitä voida soveltaa kansallisilla säädöksillä. Tällä tavoin pakotetaan kaikki yhteisömaat noudattamaan tiukasti yhteisiä säädöksiä. Uusia säädöksiä ovat esimerkiksi yleinen elintarvikeasetus 178/2002, yleinen elintarvikehygienia-asetus 852/2004, eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetus 853/2004 sekä eläinperäisten elintarvikkeiden virallinen valvonta-asetus 854/2004. (Pönkä 2006, 312.)

Elintarviketurvallisuusvirasto eli Evira on johtava valvontavirasto, johon on yhdistetty aikaisemmin itsenäisinä toimineet Elintarvikevirasto (EVI), Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos (EELA) ja kasvituotannon tarkastuskeskus (KTTK). Virasto toimii maa- ja metsätalousministeriön

teriön alaisuudessa. Evira hallinnoi hygieniaosaamista ja sen päämääränä on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, edistää eläinten hyvinvointia ja terveyttä, huolehtia kasvin- ja eläintuotannon edellytyksistä ja kasvinterveydestä. (Ijäs & Välimäki 2007, 95.)

Uusin muutos elintarvikelakiin tehtiin 4.9.2008. Ruokamyrkytysten torjuntaa on tehostettu lisäämällä laboratorioiden ja viranomaisten yhteistyötä ja elintarvikkeiden täydentäminen ei enää vaadi lupaa. Hygieniapassin säännöksiä täsmennettiin eli Eviralla annettiin oikeus perua virheellisin perustein myönnetty hygieniapassi. Muutokset johtuvat EY-lainsäädännön muutoksista sekä elintarvikevalvojien ja yrittäjien elintarvikelain soveltamisesta saamista kokemuksista. (Ruokatieto 9/2008.)

4.2 Viranomaisvalvonta

Elintarvikevalvonnan tavoitteena on valvoa ja edistää kaikkien elintarvikkeiden asianmukaista laatua, turvallisuutta ja koostumusta sekä ehkäistä ja poistaa elintarvikkeista johtuvia terveyshaittoja (Elintarvikevalvonta 2006). Vuonna 1989 perustettiin elintarvikevalvojien yhteistyöryhmä FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) Eurooppaan. FLEP on epämuodollinen elintarvikevalvojista koostuva ryhmä, jonka tarkoituksena on lisätä valvontaviranomaisten yhteistyötä ja heidän keskinäistä luottamustaan eri maiden elintarvikevalvontaan. FLEP on asiantuntija lainsäädännön toimeenpanon eri alueilla ja FLEP antaa neuvoja kirjallisesti EU-komissiolle elintarvikevalvonnan alueella sekä jakaa tutkimustietoa. (FLEP-elintarvikevalvojien yhteistyöryhmä Euroopassa 2006.)

Kansallisesti elintarvikevalvonnan yleisen suunnittelun ja valvonnan ohjaus kuuluu edelleen Kauppa- ja teollisuusministeriölle (KTM), sosiaali- ja terveysministeriölle (STM) ja maa- ja metsätalousministeriölle (MMM). Evira perustettiin 1.5.2006 ja tavoitteena oli koota elintarvike- ja eläinlääkintähallinnon keskushallintohallintoviranomaiset yhdeksi toimijaksi hallinnon selkeyttämiseksi. Samalla haluttiin myös tehostaa yhteisiä toimintatapoja koko elintarviketuotantoketjun valvonnassa sekä voimavarojen käyttöä. (Pönkä 2006, 315 – 316.)

Viranomaiset valvovat elintarvikelainsäädännön toteutumista, mutta päävastuu valvonnasta on kuitenkin elintarvikealan työntekijöillä. Elintarvikealan toimijoilta peritään valvontatoimenpiteistä maksu. Elintarviketurvallisuusvirasto laatii vuosittain valvontaviranomaisille valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman, jossa on määritelty esimerkiksi tarkastustiheydet, tarkastusten sisältö, näytteenoton tarpeellisuus ja valvonnan toteutumisen arviointimenetelmät. Näiden ohjeiden avulla suunnitellaan paikallista valvontaa. Lääninhallitukset suunnittelevat ja ohjaavat omien lääniensä alueella alueellista elintarvikevalvontaa ja valvovat elintarvikemääräysten noudattamista. Lääninhallitukset ohjaavat ja neuvovat kuntien valvontahenkilöstöä sekä arvioivat kuntiensa elintarvikevalvontasuunnitelmat. Kunnissa toteutetaan paikal-

linen elintarvikevalvonta. Niissä tehdään vuosittain kirjallinen elintarvikevalvontasuunnitelma, jonka laadinnan pohjana käytetään valtakunnallista elintarvikeohjelmaa. (Ijäs & Välimäki 2007, 95 – 96.)

Valvontaviranomainen voi kieltää elintarvikkeen alkutuotannon, maahantuonnin sekä maastaviennin, valmistuksen, kaupanpidon, tarjoilun ta muun luovutuksen taikka käytön elintarvikkeen valmistuksessa. Kielto annetaan yleensä silloin, jos harjoitettava toiminta on sellaista, että ne aiheuttavat tai niiden voidaan perustellusta syystä epäillä aiheuttavan vakavaa terveysvaaraa eikä terveysvaaraa voida muilla tavoin estää. (Elintarvikelaki 23/2006.)

4.3 Elintarvikehygienia

Elintarvikehygienia tarkoittaa EU:n hygieniadirektiiviluonnoksessa kaikkia toimenpiteitä, jotka on välttämättömiä varmistettaessa ruoan turvallisuus ja sopivuus kulutukseen. Nykyään käytetään yhä enemmän valmiita ruokia ja ruokaillaan kodin ulkopuolella erilaisissa suurtalouksissa (kouluissa, henkilöstöravintoloissa, sairaaloissa, päiväkodeissa yms.) ja sen takia hygienian varmistaminen on tärkeää. Hygieniasta on pidettävä huoli raaka-aineiden tuotannossa, valmistuksessa, kuljetuksessa, varastoinnissa, jakelussa ja tarjoilussa. Hygieniaketju ei saa pettää missään vaiheessa, jotta kuluttajat saavat laadukkaita ja turvallisia elintarvikkeita joka kerta. (Ijäs & Välimäki 2004, 8.)

Elintarviketyöntekijän tulee tietää, kuinka mikrobit ja virukset käyttäytyvät elintarvikkeessa. Elintarvikehuoneistot ovat otollisia paikkoja bakteerien hyvinvoinnille ja lisääntymiselle niiden kosteuden, lämmön sekä ravinnon vuoksi. Riittävästä puhtaudesta on huolehdittava sen takia, että bakteerit voivat lisääntyä nopeasti otollisissa oloissa ja muuttua nopeasti vahingollisiksi. Elintarvikkeissa olevien mikrobien kasvua voidaan vähentää tai estää kylmäsäilytyksellä, kuumennuskäsittelyllä, PH-arvoja säätämällä, elintarvikkeen vesiaktiivisuudella ja säilytysaineilla. Niin bakteereita kuin mikrobeja voidaan hallita huolehtimalla välineiden ja laitteiden puhtaudesta ja varsinkin niiden laitteiden, jotka ovat suoraan kosketuksissa elintarvikkeen kanssa. Tärkein kaikista on kuitenkin elintarviketyöntekijä, sillä hygieenisillä työtavoilla minimoidaan paljon riskejä, jotka kohdistuvat elintarvikkeisiin. (Syyrakki 2007, 5.)

Hygieeniseltä tasoltaan hyvässä elintarvikekohteessa on laadittu siivousohjelma, laitteille ja koneille on omat puhdistusohjelmat, työpintojen pesulle ja desinfioinnille sekä kylmätilojen lattioiden, hyllyjen ja kaikkien lattioiden pesulle on omat puhdistusohjelmat. Siivousvälineille on asialliset säilytystilat ja siivous on hyvin järjestetty. Käsienpesupisteitä on riittävästi ja niiden sijoittelu on toimivaa. Hyvässä elintarvikehuoneistossa myös kylmätilojen lämpötiloja seurataan, tuotekiertoseuranta toimii samoin kuin tavaroiden vastaanotto, sisäistä hygieniakoulutusta on järjestetty sekä siivouksen seurannan vastuu on hoidettu. Yleinen puhtaus on

kunnossa, esimerkiksi käsienpesuhanat ovat siistit sekä käsien kuivaus ja käsisaippua on oikeanlaista. Työntekijöillä on oikeanlaiset työasut, päähineitä käytetään ja kokonaiskuva toimipaikasta on silmin havaittuna hyvä. (Syyrakki 2007, 9.)

4.4 Elintarvikehuoneisto

Elintarvikelain (23/2006) 10 §:n kohdan mukaan elintarvikehuoneisto on rakennus, huoneisto tai sen osa, jossa myytäviä tai luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita jotenkin käsitellään, valmistetaan, säilytetään, tarjoillaan tai pidetään kaupan (Syyrakki 2007, 20). Elintarvikehuoneistoiksi lasketaan elintarvikelain mukaan myös kuljetusautot ja kalastusalukset. Kotikeittiöitä ei esimerkiksi lasketa elintarvikehuoneistoksi, ellei siellä valmisteta tuotteita säännöllisesti myyntiin, jolloin se muuttuu elintarvikehuoneistoksi. (Ijäs & Välimäki 2007, 100.)

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävät työtilat sen toimintaan nähden. Huoneisto on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava sekä pidettävä kunnossa parhaalla mahdollisella tavalla. Toiminta on järjestettävä sekä hoidettava siten, että elintarvikkeet täyttävät lainsäädännön vaatimukset ja ettei tuotettavien, säilytettävien, valmistettavien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Elintarvikehuoneistoa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen, jos on mahdollista, että siitä aiheutuu terveyshaittaa. (Syyrakki 2007, 20 – 21.)

Ennen toiminnan aloittamista elintarvikehuoneiston tulee olla viranomaisen hyväksymä. Toimintaa ei voi aloittaa ennen käyttöönottotarkastusta ja huoneiston hyväksymistä. Käyttöönottotarkastus tehdään juuri ennen toiminnan alkua. Hakemukseen kirjoitetaan toiminnanharjoittajan nimi, kotipaikka sekä yhteystiedot, selvitys sijainnista, jossa toiminta tapahtuu, selvitys harjoitettavasta toiminnasta mahdollisimman yksityiskohtaisesti esimerkiksi myytävät tuoteryhmät ja niiden määrät. Siinä tulee olla myös pohjapiirustus, josta näkyy laitteiden sijoittelu, WC-tilat, selvitys veden hankinnasta, ilmanvaihdosta, viemäröinnistä ja jätehuollosta, siivouskomerosta sekä muut terveyshaitan arvioimiseksi tarpeelliset tiedot ja mahdolliset toimenpiteet terveyshaittojen estämiseksi. (Syyrakki 2007, 20.)

Elintarvikehuoneistossa käytettävien rakenteiden, pinnoitteiden, materiaalien ja kalusteiden on oltava puhdistettavia ja sellaisia, ettei niistä irtoa elintarvikkeisiin haitallisia aineita. Myös muuhun käsittelyyn käytettävien astioiden, koneiden ja välineiden tulee olla turvallisia keittiöympäristöön. Kunnollisiin välineisiin panostaminen kannattaa, sillä niiden helppo puhtaanapito säästää aikaa sekä kestävyys säästää rahaa, kun materiaaleja ei tarvitse koko ajan uusia. (Syyrakki 2007, 21.)

Elintarvikehuoneiston suunnitteluvaiheessa kannattaa olla yhteydessä terveydensuojeluviranomaisiin. Suunnitteluvaiheessa on vielä helppo lisätä tarvittavia asioita muun muassa

kylmätilaa, kun taas käyttöönottotarkastuksessa havaitut puutteet voivat olla katastrofi niin toiminnanharjoittajalle kuin valvojallekin. Valtioneuvoston asetuksessa 2006/321 on määritelty tarkasti elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksen sisältö. (Syyrakki 2007, 21.)

5 Omavalvontasuunnitelman sisällön laatiminen

5.1 Hygienia, koulutus ja perehdyttäminen

Elintarviketyöntekijän on huolehdittava henkilökohtaisesta hygieniastaan hyvin. Terveydensuojelulain (763/1994) ja – asetusten (1280/1994 ja 115/2001) mukaan henkilön, joka käsittelee elintarvikkeita, tulee noudattaa hyvää hygieniakäytäntöä henkilökohtaisesta hygieniasta huolehtimisessa, työasusteiden käytössä sekä elintarvikkeiden käsittelyssä. Työnantajan velvollisuus on opastaa työntekijöitä siten, että nämä osaavat käsitellä elintarvikkeita oikein. Työskentelyhygienia on myös osa hygieniaosaamista ja työnantajalla on oikeus saada selvitys työntekijöidensä terveydentilasta. Työskentelyhygienia voidaan jakaa kolmeen eri osaan: elintarvikkeiden hygieeniseen käsittelyyn, henkilökohtaiseen hygieniaan ja terveydentilaan sekä työskentely- ja sosiaalitilojen hygieniaan. (Hatakka ym. 2004, 71.)
Työnantaja on vastuussa siitä, että kaikilla elintarvikehuoneistossa työskentelevillä henkilöillä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen (Henkilökunnan hygienia, koulutus ja työhöntulotarkastus 5/2008). Työntekijöillä tulisi olla riittävät perustiedot mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta, omavalvonnasta ja elintarvikehygieniaan liittyvästä lainsäädännöstä. Heitä tulee tarvittaessa kouluttaa ja neuvoa elintarvikehygieniassa. (Pönkä 2006, 367.)

Henkilökohtaisessa hygieniassa tulee ottaa huomioon oma käsihygienia, kehon hygienia ja omat hygieeniset työtavat. Käsihygieniasta tulee huolehtia hyvin varsinkin silloin, jos työntekijä on kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa, joita ei kuumenneta käsittelyn jälkeen. Käsien ihon tulee olla terve ja työskentelyn aikana käsissä ei saa olla koruja, sillä ne keräävät mikrobeja ja likaa tai korut voivat pudota valmistettavan ruoan joukkoon. Työpaikoilla tulee aina olla riittävästi asianmukaisesti varustettuja käsienpesupisteitä ja käsiä tulee rasvata riittävän usein, sillä ne saattavat kuivua monien pesukertojen jälkeen. Kertakäyttökäsineitä tulee käyttää aina silloin, kun käsitellään valmiita elintarvikkeita esimerkiksi salaatteja ja käsineitä tulee vaihtaa riittävän usein. Puhdas työasu on myös osa hygieenistä työskentelyä. Lävistykset ovat elintarviketyössä kiellettyjä. Märkivät haavat sekä ihottumat tulee näyttää terveydenhoitajalle tai lääkärille ja suoraa kosketusta elintarvikkeisiin on silloin vältettävä. Elintarviketyöntekijä ei saa sairastaa tarttuvia tauteja, jotka voivat levitä elintarvikkeiden välityksellä. (Ijäs & Välimäki 2007, 7 – 9.)

Työnantajan on huolehdittava siitä, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleville henkilöille on tehty työhöntulotarkastus ennen työhön ryhtymistä (Henkilökunnan hygienia, koulutus ja työhöntulotarkastus 1/2009). Elintarviketyöntekijän on myös toimitettava työpaikalle salmonellanäyte, jos hän on matkustanut pohjoismaiden ulkopuolelle ja matka on kestänyt yli neljä vuorokautta. Työntekijällä ei välttämättä itsellä esiinny salmonellabakteerin

oireita, mutta hän voi tartunnankantajana tietämättään saastuttaa käsittelemiään elintarvikkeita esimerkiksi huonon käsihygienian vuoksi. (Ijäs & Välimäki 2007, 9.)

Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma koulutusohjelmasta henkilökunnan opastamiseksi omavalvontaan sekä hygieeniseen työskentelyyn. Suunnitelmassa tulisi olla ohjeet uuden ja työhön uudelleen palaavan henkilökunnan perehdyttämisestä työhön. Ohjeita tulisi olla erityisesti omavalvontajärjestelmästä sekä hygieenisestä toiminnasta. (Pönkä 2006, 372.) Työntekijä tulee perehdyttää riittävästi työhön, työpaikan työolosuhteisiin, työ- ja tuotantomenetelmiin, työssä käytettäviin työvälineisiin ja niiden oikeaan käyttöön ja turvallisiin työtapoihin erityisesti ennen uuden työn tai tehtävän aloittamista tai työtehtävien muuttuessa sekä ennen uusien työvälineiden ja työ- tai tuotantomenetelmien käyttöön ottamista (Työturvallisuuslaki 738/2002 § 14).

Elintarvikehygieenisestä osaamisesta koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään elintarvikelaissa 23/2006 27 §:ssä yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen I osan A kohdan 4 alakohdassa e ja kohdan 5 alakohdassa d sekä liitteen II luvun 12 kohdassa 1. Elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että lain nojalla hyväksyttävässä elintarvikehuoneistossa työskentelevillä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on Elintarvikeviraston antama todistus (osaamistodistus) osoittamassa elintarvikehygieenisestä osaamisesta. Osaamistodistus annetaan henkilölle, joka on suorittanut hyväksyttävästi elintarvikehygieenistä osaamista arvioivan testin tai saanut vastaavat tiedot sisältävän koulutuksen taikka suorittanut tutkinnon, johon vastaavat tiedot sisältyvät. (Elintarvikelaki 23/2006.) Tarkempia säännöksiä osaamistodistuksesta ja elintarvikehygieenisestä osaamisesta sekä siihen rinnastettavasta koulutuksesta ja tutkinnoista, joiden sisällön katsotaan vastaavan osaamistestin suorittamista, annetaan maa- ja metsätalousministeriön asetuksella (9.11.2007/989), joka tuli voimaan 1.1.2008. (Hygieniaosaaminen. Netfood.)

Hygieniaosaamisasetuksen (www.finlex.fi; sähköinen säädöskokoelma, nro 1115/2001, muutos 1227/2002) mukaan työnantajan on osana omavalvontaa pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja esitettävä nämä tiedot pyydettäessä terveydensuojeluviranomaiselle. Työnantajan on pidettävä kirjaa työhöntulotarkastuksista ja salmonellatodistuksista sekä hygieniatodistuksista tai sen korvaavasta koulutuksesta. Näiden kirjauksien jäljennökset tulee olla omavalvontakansiossa tai sitä vastaavassa sähköisessä tiedostossa. (Henkilökunnan hygienia, koulutus ja työhöntulotarkastus 1/2009.)

5.2 Tavaran kuljetus, hankinta ja vastaanottotarkastus

Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävien kulkuneuvojen käyttö vaatii samat viranomaisten luvat kuin elintarvikehuoneistoissa. Kuljetukseen käytettävät kulkuvälineet tulee pitää puhtaina ja kuljetus tulee järjestää niin, ettei elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene kuljetuksen aikana. Jos elintarvikkeita kuljettavassa kulkuneuvossa on myös muita tavaroita kuin elintarvikkeita, tulee pitää huoli siitä, etteivät elintarvikkeet likaannu eikä niihin siirry vieraita makuja, hajuja tai muita haitallisia ominaisuuksia näistä tavaroista. Elintarvikkeiden kuljetusastiat on pidettävä puhtaina, etteivät ne heikennä kuljetuksen aikana elintarvikkeiden laatua. Kuljetusastiat on lisäksi puhdistettava eri käyttökertojen välillä. (Sosiaali- ja terveysministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 10/2007.)

Elintarvikkeiden lämpötilat tulee pysyä laissa määrätyissä raja-arvoissa kuljetuksen aikana. Kylmätuotteiden säilytyslämpötila pitää olla korkeintaan +6 astetta ja lämpimänä kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötila ei saa laskea alle +60 asteen. (Paasio 2007, 31.) Kuljetuslämpötila saa kohota lyhytaikaisesti edellä mainittuja lämpötiloja korkeammaksi, kunhan elintarvikkeen hygieeninen laatu ei heikkene. Kuljetuksen aikaisia lämpötiloja pidetään oikeanlaisina kuljetuslaatikoiden avulla, joiden tarkoituksina on pitää kylmä ruoka kylmänä ja kuuma kuumana. Lämpötilat tulee mitata ennen ruokien tarjoilua. (Pönkä 2006, 406.)

Elintarvikehuoneistoja koskeva uusi asetus astui voimaan 1.11.2007. Helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin sovelletaan yhtä yleistä +6 asteen lämpötilavaatimusta, mutta merkittävin muutos on siirtyminen yhtenäiseen kuljetus- ja säilytyslämpötilaan. Tiukentuneiden vaatimusten osalta toimijoille annettiin sopeutumisaikaa 1.1.2009 asti. (Uusia lämpötilavaatimuksia elintarvikkeiden säilytykseen ja tarjoiluun 2/2008.)

Tavaran hankinnassa on syytä käyttää luotettavia ja tunnettuja tavarantoimittajia (Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto 3/2008). Heidän kanssaan kannattaa tehdä sopimukset hankinnasta ja toimituksesta, josta selviää tavarantoimittajan velvollisuudet. Näitä ovat: tuotteiden kuljetusajat ja -lämpötilat, kuljetuksenaikainen lämpötilan seuranta ja rekisteröintijärjestelmä, kellonaika, jolloin tuote toimitetaan, tuotteiden sijoitus sovittuihin toimituspaikkoihin sekä taloudellisen tappion korvaaminen, jos tuote on elintarvikemääräysten vastainen. (Hankinta- ja toimitussopimukset 2/2008.) Kuljettava yritys on yleisesti vastuussa toimitettavista tuotteista ja on aina syytä tarkistaa, että yhtiöllä on myös hyväksytty omavalvontasuunnitelma. Kuljetusyritys on myös vastuussa elintarvikkeiden oikeiden lämpötilojen säilymisestä ja tuotteiden pakkausten ehjinä pysymisestä kuljetuksen aikana. (Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto 3/2008.) Tavaroiden hankinta kannattaa miettiä tarkkaan, niin että kulutus vastaa tilattuja määriä (Ijäs & Välimäki 2004, 83).

Tuotteita vastaanotettaessa tulee tarkistaa tuotteiden kunto ja määrä sekä muutaman helposti pilalle menevän tuotteen lämpötilat vähintään kerran viikossa (Ijäs & Välimäki 2004, 92). Lämpötilojen seurannan tiheys kannattaa miettiä tulleiden ongelmien kautta. Jos ongelmia ei ole havaittu, niin lämpötilojen seurantaa voidaan harventaa ja toisin päin. Tuotteille tulee tehdä myös aistinvaraista arviointia tuotteita haistamalla ja katsomalla. Tuotteita ei tule ottaa vastaan, jos tuotteet eivät täytä näitä vaatimuksia. (Ijäs & Välimäki 2004, 84.) Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on siirrettävä niille varattuihin kylmäsäilytystiloihin 10–15 minuutin sisällä tavaroiden saapumisesta. Tehokkaan tuotekierron toteuttamista auttavat tuotteiden sijoittelu varastoihin saapumis- sekä päiväysmerkintöjen mukaan. Näin pilaantuvat elintarvikkeet eivät ole pitkään kylmäsäilytystiloissa. (Syyrakki 2007, 10.)

Vastaanottotarkastus tulee kuulua omavalvontasuunnitelmaan. Vastaanottoasiakirjat, kuten kuormakirjat, tulee tarkastaa ja tallettaa. Myös palautukseen menevät tuotteet ja muut huomautukset tulee kirjata aina omavalvontalomakkeisiin. Tuotteiden vastaanottamisessa tulee aina olla nimettynä vastuuhenkilö tai – henkilöt. Yleensä vastaanoton hoitaa vuorossa oleva keittiöhenkilö, varastonhoitaja tai muu vastaava. Myös tuotteita käsittelevä työntekijä tarkistaa lopullisen laadun elintarvikkeista. (Ijäs & Välimäki 2004, 92.)

5.3 Elintarvikkeiden varastointi

Elintarvikehuoneistossa tarvitaan erilaisia varastointitiloja. Näitä ovat: pakkasvarastot, kylmävarastot, viileävarastot, kuivatavaravarastot sekä tuoreelle siipikarjanlihalle, lihalle ja kalalle tarkoitetut kylmätilat. Välittömästi tavaroiden saapuessa toimipaikkaan, on ne siirrettävä niille tarkoitettuihin säilytystiloihin. Varastotiloja valitsiessa tulee ottaa huomioon tuotteiden vaatimat lämpötilat, kosteudet ja hajuherkkyydet. (Elintarvikkeiden varastointi 2006.) Kylmäsäilytystiloissa tulee olla helposti luettavat sekä luotettavat lämpömittarit. Lämpötiloja tulee seurata päivittäin ja jos lämpötiloja ei rekisteröidä jatkuvasti elektronisesti, ne kirjataan säännöllisesti vihkoon, lomakkeelle tai muulle vastaavalle. (Ijäs & Välimäki 2004, 84.)

Elintarvikkeiden varastoinnissa tärkeää on huolehtia tavaroiden sijoitteluista. Varastojen käyttöjärjestystä seurataan päiväysten perusteella eli ensin käytetään vanhin tuote. FI-FO-periaate (first in, first out) on tärkeä, jotta ei syntyisi hävikkejä ja hygieenisiä vaaroja. Säilytystiloissa tulisi olla hyllyt tai rullakot, jotta tilat olisi helppo puhdistaa. Elintarvikkeita ei saa säilyttää lattioilla, etteivät ne likaannu tai kostu. (Ijäs & Välimäki 2004, 84.)

5.4 Ruoan esikäsittely ja valmistus

Raaka-aineiden paloittelussa ja muussa valmistuksessa tulee huomioida laitteiden ja työvälineiden puhtaus. Elintarvikkeita käsiteltäessä täytyy olla tarkkana, etteivät raa'at ja kypsät elintarvikkeet sekoitu keskenään, vaan ne valmistetaan joko eri aikaan tai eri paikoissa. Ruoan käsittelyssä on tärkeää, että likaiset ja puhtaat elintarvikkeet eivät pääse saastuttamaan toisiaan. Esimerkiksi multaiset vihannekset ja juurekset on käsiteltävä eri aikana tai paikassa kuin muut raaka-aineet tai valmiit tuotteet. Laitteet ja välineet tulisi desinfioida raakojen ja kypsien elintarvikkeiden käsittelyiden välillä tai mahdollisesti käytetään eri välineitä. (Hatakka ym. 2004, 6.)

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee valmistaa mahdollisimman viileässä paikassa. Valmiita ruokia tai pilaantumiselle alttiita raaka-aineita ei saa säilyttää huoneen lämmössä valmistusprosessia pidempää aikaa. Ruoka-allergiat tulee ottaa huomioon ruoan valmistusvaiheessa ja varmistaa, että esimerkiksi vilja-allergiasta kärsivän ruoka ei sisällä mitään viljakontaminaatioriskiä. (Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu 3/2008.)

Ruoan valmistuksen omavalvontasuunnitelmaan kuuluu muun muassa arvioida työhygieniaa sekä kuumennuksen riittävyyttä vastavalmistetun ruoan lämpötilamittauksilla. Lisäksi valmistettu ruoka tulee arvioida aistinvaraisesti ennen tarjoilua. (Syyrakki 2008, 15.) Yleisohjeena ruoanvalmistuksessa voidaan pitää sitä, että ruoka on turvallista, jos ruoan sisälämpötila on kauttaaltaan vähintään + 75 astetta (Ijäs & Välimäki 2004, 84). Ruoanvalmistuksessa tulee noudattaa vakioruokaohjeita ja niiden mukaan varataan raaka-aineet. Ruokaa pyritään valmistamaan vain tarvittava määrä ja ruoanvalmistus on aloitettava huomioiden tarjoilun ajankohta. (Boström-Kouri, Dahlstedt & Örn 1996, 32.) Elintarvikevirasto suosittelee, että ulkoimaiset pakastemarjat tulisi aina kuumentaa kauttaaltaan yli +90 asteeseen kahdeksi minuutiksi, jotta mahdollinen norovirus tuhoutuu. Jos pakastevihanneksia käytetään salaattien raaka-aineina, on ne myös kuumennettava +75 asteeseen ja jäähdytettävä. (Hatakka ym. 2004, 67.)

5.5 Ruoan tarjoilu ja jälkikäsittely

Elintarvikehuoneistoja koskevassa uudessa asetuksessa, joka tuli voimaan 1.11.2007, säädettiin myös poikkeuksia ruoan tarjoiluun. Nykyään suosituksissa olevan kahden tunnin ruoan esillä oloajan sijasta pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljän tunnin ajan. Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 astetta, kuten aikaisemminkin on vaadittu. Kylmien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 asteeseen. 1.1.2009 voimaan tulleen asetuksen mukaan helposti pilaan-

tuva, kuumentamalla valmistettu tuote on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä +6 asteen lämpötilaan tai sen alle. (Tarjoilu 2/2008.)

Ruoan jäähdyttämistä varten tulee olla erillinen kylmätila, jäähdytyskaappi tai muu asianmukainen jäähdytyslaite. Pieniä ruokaeriä voidaan jäähdyttää myös kylmähauteessa. (Ruoan jäähdyttäminen ja säilytys kylmänä 3/2008.)

Pakasteasetuksen (165/1994) mukaan elintarvikkeiden jäädyttäminen on sallittua suurtalouksissa, leipomoissa, kotitalouksissa ja maatilatalouksissa, jotka saavat jäädyttää itse tuottamiaan tai valmistamiaan elintarvikkeita sekä luonnonvaraisia keräilytuotteita. Jäädytettävän elintarvikkeen laatu ei saa jäädytyksessä huonontua. Pakasteen on oltava kauttaaltaan -18 asteinen tai kylmempi sekä lämpötilan on oltava vakaa. Kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan kuitenkin lyhytaikainen lämpötilan muutos enintään -15 asteeseen. Jäädytykseen ja säilytykseen tarkoitettujen tilojen ja laitteiden tulee olla paikallisen elintarvikeviranomaisen hyväksymiä. (Pakasteasetuksen säädöksiä 4/2008.)

Pakasteet tulisi sulattaa kylmäsäilytystiloissa enintään + 4 asteessa ja pakasteen sulamisesta aiheutunut sulamisneste kaadetaan välittömästi pois (Syyrakki 2008, 11). Pakastetut tai jäädytetyt ruoat sulatetaan aina kylmiössä eikä koskaan huoneenlämmössä. Jos ruoan sulamista halutaan nopeuttaa, tulee ruoka sulattaa joko mikroaaltouunin sulatusteholla tai juoksevassa kylmässä vedessä omassa pakkauksessaan. Ruoan uudelleen kuumennettaessa tulee sen lämpötilan olla kauttaaltaan +75 astetta. (Ruoan sulattaminen ja uudelleen kuumentaminen 3/2008.)

Jokaisessa kylmälaitteessa on oltava oma lämpömittari. Pakasteiden säilytystilassa on oltava lämpötilan mittauslaite ja yli 10 m^3:n varastossa tallentava mittauslaite, joista voidaan riittävän usein ja säännöllisesti tarkastaa säilytysilman lämpötila. Lämpötilamittauksien on oltava päivättyjä ja niitä on säilytettävä vähintään vuosi tai sitä kauemmin riippuen elintarvikelajista. (Varastointi ja kylmäsäilytys 3/2008.)

5.6 Ruoka- ja pintapuhtausnäytteet

Elintarvikehuoneistoista otettavat näytteet voidaan jakaa kahteen ryhmään: toimijan vastuulla oleviin omavalvontanäytteisiin sekä viranomaisnäytteisiin. Tavanomaisissa elintarvikemyymälöissä, kahviloissa ja ravintoloissa voivat riittää pelkät viranomaisten ottamat omavalvonnan valvontanäytteet, eikä erillisiä omavalvontanäytteitä ole tarpeen ottaa ellei yritys niin itse halua. Omavalvontasuunnitelman tulisi sisältää tiedot näytteen-ottotiheydestä ja omavalvontanäytteiden kohdistamisesta sekä näytteenottotiheydestä on syytä neuvotella terveystarkastajan kanssa. (Elintarvike- ja puhtausnäytteet 2/2008.) Näytteenottotiheyteen vaikuttavat

terveysriskien suuruus ja itse tuote. Näytteiden ottoa voidaan laskea, jos tutkittavaa mikrobia ei löydy ja vastaavasti nostaa, jos mikrobi on havaittavissa tutkittavissa tuotteissa. (Ijäs & Välimäki 2007, 104.)

Jokaisesta suuresta valmistuserästä esimerkiksi keskuskeittiöissä, henkilöstöravintoloissa tai muutoin valmistettaessa ruokaa suurille ryhmille, vähintään noin 30–50 henkilölle, suositellaan otettavaksi mahdollisten valitusten tai ruokamyrkytysten varalta noin 200 gramman ruokanäyte. Näyte otetaan etenkin helposti pilaantuvista elintarvikkeista ja mahdollisimman myöhäisessä vaiheessa. Näyte on käytännöllistä säilyttää esimerkiksi biologisesti hajoavassa pussissa. Näytteeseen merkitään aina sisältö ja päiväys. Näytettä säilytetään jäädytettynä kahden viikon ajan. (Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu 2/2008.)

Asetus (EY) No 2073/2005 on suunnattu erityisesti elintarvikealan toimijoille ja asetus koskee näytteidenotto- ja testaussääntöjä. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden on osaltaan varmistettava, että tämän asetuksen vaatimukset täyttyvät omassa toimipaikassa. Näytteitä tulee ottaa tuotantolaitteista sekä – ympäristöstä, jos se katsotaan tarpeelliseksi vaatimusten täyttymisen seuraamiseksi. Puhtausnäytteiden säännöllinen otto ja seuranta on kannatettavaa ja niitä on myös otettava säännöllisesti yrityksissä, jotka valmistavat sellaisenaan syötäviä tuotteita, joissa listeria monocytogenes -bakteeri voi lisääntyä myyntiaikana. (Hatakka 2008, 18 – 19.) Puhtausnäytteet kertovat puhdistuksen laadusta ja osoittavat kriittiset pisteet, jotka tulisi tiedostaa. Pintapuhtausnäytteitä tulisi ottaa muun muassa työskentelypinnoilta, leikkuulaudoista, työvälineistä, astioista, vesihanoista, lämpömittareista ja käsistä. Pintahygienian seurantaan soveltuvia menetelmiä ovat muun muassa petrifilm, kosketusmaljatestit, hygicult, luminesenssi- ja valkuaisainetestit. (Hatakka ym. 2004, 94.)

5.7 Laitteiden ylläpito, huolto ja talousvesi

Elintarvikehygienia-asetuksen (852/2004/EY) II liitteen V luvun mukaan kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat laitteet on puhdistettava tehokkaasti sekä tarvittaessa desinfioitava. Ne on huollettava ja pidettävä sellaisessa järjestyksessä, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi. (Elintarvikehygienia-asetus 852/2004 4/2004.)

Talousvedellä tarkoitetaan vettä, jota käytetään ruoan valmistukseen, muihin kotitaloustarkoituksiin tai juomavedeksi. Elintarvikealan yrityksessä talousvedellä tarkoitetaan myös elintarvikkeiden valmistukseen, jalostukseen ja säilytykseen käytettävää vettä. Talousveden tulee olla terveydelle haitatonta: se ei saa sisältää mikrobeja, kemiallisia aineita tai loisia siinä määrin, että ne voisivat aiheuttaa terveyshaittoja. Vedessä ei saa olla vierasta hajua tai makua ja veden tulee olla kirkasta ja väritöntä. (Ijäs & Välimäki 2007, 105.) Talousvetenä ei pidetä vettä, jota käytetään yksinomaan pyykinpesuun, peseytymiseen, siivoukseen, saniteet-

titarkoitukseen tai muuhun vastaavaan tarkoitukseen. Juomaveden välityksellä sairauksia aiheuttavat sekä virukset, bakteerit, levät, sienet, alkueläimet sekä erilaiset myrkyt. Talousveden välityksellä leviävät taudit ovat lähes poikkeuksetta äkillisiä suolistotulehduksia. Terveydensuojelulain (24/2006) mukaan talousvettä toimittavan laitoksen on ilmoitettava heti kunnan terveydensuojeluviranomaiselle, jos epäillään talousveden aiheuttaneen tai aiheuttavan epidemiaa ja talousveden laadun parantamistoimenpiteisiin on ryhdyttävä välittömästi. (Pönkä 2006, 175, 240.)

5.8 Siivous- ja puhtaanapito

Puhdistuksessa poistetaan ruoantähteitä, pölyä, saostumia ja muuta likaa. Ruoat ja niiden tähteet sisältävät runsaasti mikrobeja ja mikrobien vähentäminen työympäristöstä on tärkeä osa omavalvontaa. Puhtaanapidon tulee olla hyvin suunniteltua ja järjestelmällistä. Siivouksessa käytettävien pesuvälineiden tulee olla toimintakuntoisia, ehjiä ja puhtaita. (Ijäs & Välimäki 2007, 52.)

Värikoodaus pesuvälineissä varmistaa, etteivät mikrobit leviä siivousvälineiden mukana ja värikoodauksella voidaan myös vähentää ristikontaminaation vaaraa, kunhan niiden oikea käsittely opetetaan kaikille käyttäjille. Punaisilla välineillä siivotaan likaisia pintoja kuten lattioita, lattiakaivoja ja jäteastioita. Keltaisia välineitä käytetään elintarvikkeiden esikäsittelytiloissa, vihreillä välineillä käsitellään elintarvikkeiden käsittelypintoja ja sinisillä välineillä pintoja, joissa ei elintarvikkeita käsitellä. Siivousvälineet tulee myös puhdistaa huolellisesti joko astianpesukoneessa tai ne on desinfioitava erikseen klooripitoisessa liuoksessa. Välineiden nopealla kuivumisella varmistetaan hyvä puhdistustulos. Myös astianpesukoneen puhdistus ja huolto sekä sen oikea käyttö ovat oleellinen osa hyvän hygieenisen lopputuloksen saamiseksi. Usein koneastianpesun tärkeyttä vähätellään ja se saattaa kostautua mikrobien leviämisellä ja pahimmassa tapauksessa ruokamyrkytysepidemialla. (Wallenius 2007, 44 – 45.)

Elintarvikehuoneiston hyvän hygieenisen tason ylläpitämiseksi on laadittava kattava puhdistussuunnitelma osana omavalvontasuunnitelmaa. Puhdistussuunnitelmassa on jokaiselle koneelle, laitteelle, työpinnoille, lattioille, kylmätilojen hyllyille ja lattioille suunniteltu puhdistusohjelma. Puhdistusohjelman tulee olla kirjallinen, ja sen tulee sisältää siivouksen aikataulu, työnjako ja siivousohjeet kohteittain. Siivousohjeessa tulee olla seuraavat asiat: miten kohde mahdollisesti puretaan ja kootaan, miten kohde pestään ja desinfioidaan sekä millä välineillä ja aineilla, kuka on vastuuhenkilö, mistä löytyvät käyttöturvatiedotteet pesu- ja desinfektioaineille, miten siivousvälineet puhdistetaan sekä miten puhdistustulosta valvotaan. (Puhdistussuunnitelma 2006.)

Puhtauteen kiinnitetään yhä enemmän huomiota, koska pienimmätkin puhtausketjussa tapahtuvat virheet saattavat aiheuttaa isoja ongelmia esimerkiksi ruokamyrkytysepidemioita. Tänä päivänä iso ongelma on uusien bakteerien ja etenkin viruskantojen lisääntyminen ja suuri haaste on niiden torjunnassa. Tähän asiaan vaikuttavat myös henkilökunnan osaaminen sekä hygieniakäytännöt. (Wallenius 2007, 46.)

5.9 Jätehuolto

Jätelain (1072/1993) mukaan jätteellä tarkoitetaan ainetta tai esinettä, jonka sen haltija aikoo poistaa tai on poistanut käytöstä tai se on velvollinen poistamaan käytöstä. Jätehuollossa on huomattava, että erityisesti hyödynnettävät jätteet ja ongelmajätteet on kerättävä ja pidettävä erillään toisistaan. Myös biohajoava jäte on kerättävä erikseen eikä sitä saa enää toimittaa kaatopaikoille. Tällaista jätettä ovat muun muassa elintarvike-, puutarha-, puu-, paperi- ja kartonkijäte. Terveydensuojelulain 6 luvun mukaan jätteiden kerääminen, säilyttäminen, käsittely ja kuljettaminen on tehtävä niin, ettei siitä aiheudu terveyshaittaa. Jätelain mukaan jätehuollon järjestämisen vastuu on jätteiden haltijalla. (Pönkä 2006, 447 – 448, 468 – 470.)

Jätelainsäädännön tavoite on tukea kestävää kehitystä ja jätelaki ja – asetus sisältävät määräyksiä jätteiden käsittelystä. Jätelainsäädännön tarkoituksena on myös edistää luonnonvarojen järkevää käyttöä. Jätelainsäädännön kansainväliset yleisperiaatteet ovat ehkäistä jätteen syntyä, edistää jätteen hyödyntämistä ja jäte, jota ei kohtuullisin kustannuksin voida hyödyntää, tehdään se vaarattomaksi ja sijoitetaan oikealla tavalla. Ympäristöministeriö laatii valtakunnallisen jätesuunnitelman, alueelliset ympäristökeskukset suunnittelevat alueelliset jätesuunnitelmat ja kunnat antavat omilla alueillaan tarkemmat määräykset jätteiden keräyksistä, lajittelusta, hyödyntämisestä, säilyttämisestä ja terveyshaittojen ehkäisemisestä. (Ijäs & Välimäki 2007, 68.)

Omavalvontasuunnitelmaan sisältyy aina selvitys jätehuollon järjestämisestä ja suunnitelman laajuus riippuu toiminnan laadusta ja laajuudesta. Suunnitelmassa tulisi olla jätehuollon hoitajan yhteystiedot, jäteastioiden tyhjennystiheys, koskeeko jätehuolto pelkästään elintarvikehuoneistoa, onko paperin ja pahvin erilliskeräystä ja onko muita erilliskeräyksiä järjestetty. (Pönkä 2006, 354.)

5.10 Tuholaisten torjunta

Tuholaistorjunta on osa elintarvikehuoneistojen omavalvontaa ja sitä varten on tehtävä torjuntasuunnitelma. Suunnitelmassa tulee olla, miten tuholaisia torjutaan ennalta ja millaisia ovat toimenpiteet niiden esiintymisen varalta. (Ijäs & Välimäki 2007, 90 – 93.) Pienempiä

keittiössä olevia tuhoeläimiä, kuten esimerkiksi kärpäsiä, voidaan hävittää käyttämällä Raidin aerosolisumutteita. Jos aerosoleja käytetään keittiötiloissa, tulee katsoa, ettei mitään elintarvikkeita tai ruoanlaittovälineitä ole pöydillä sumutteita käytettäessä. Jos keittiötiloissa ongelmana ovat muurahaiset, voidaan niiden hävittämiseksi käyttää muurahaisrasioita. Muurahaissirotteita ei suositella käytettäväksi elintarviketiloissa. (T. Lahti, henkilökohtainen tiedonanto 26.8.2008.)

Elintarvikkeille haittaa aiheuttavat tuhoeläimet voidaan jakaa varsinaisiin elintarviketuholaisiin ja hygieniatuholaisiin. Elintarviketuholaisia ovat muun muassa kuoriaiset, perhoset ja punkit, jotka elävät elintarvikkeissa tai hyllyjen välissä, jonne on kertynyt elintarvikeainesta. Hygieniatuholaisia ovat muun muassa kärpäset, muurahaiset ja torakat, jotka elävät rakennuksissa ja käyttävät elintarvikkeita ravintonaan, mutta eivät varsinaisesti elä niissä. Paras suoja tuholaisia vastaan on hyvä järjestys ja hygienia sekä säännölliset tuholaistarkastukset. Saastuneet elintarvikkeet tulee aina hävittää ja toimenpiteet kirjata. (Ijäs & Välimäki 2007, 90 – 93.)

5.11 Ruokamyrkytys

WHO:n eli World Health Organization määritelmän mukaan ruokamyrkytyksellä tarkoitetaan talousveden tai elintarvikkeen välityksellä saatua infektiota tai äkillistä myrkytystä (Korkeala 2007, 438). Maailmassa tunnetaan yli 200 ruokamyrkytyksen aiheuttajaa, joista kaikista yleisimpiä ovat bakteerit. Ruokamyrkytysbakteerit tuottavat tyypillisesti kasvaessaan myrkkyä eli toksiinia ja tästä johtuvat ruokamyrkytyksen oireet. (Hatakka ym. 2004, 41.) Ruoansulatuskanavan infektioita voivat aiheuttaa kambylobakteerit, salmonellabakteerit, shigellat, Echerichia coli, yersiniat, norovirukset ja parasiitit (Korkeala 2007, 438). Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat useimmiten siis bakteerit, mutta myös virusten osuus epidemioiden aiheuttajana on viime vuosina kasvanut. Lisäksi loiset ja alkueläimet, luonnon toksiinit, myrkylliset kasvit, eläimet tai sienet ja kemialliset aineet voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen. (Syyrakki 2007, 30.)

Ruokamyrkytysepidemialla tarkoitetaan tapausta, jossa vähintään kaksi ihmistä on saanut samantyyppisen sairauden saman ruoan tai saman veden nauttimisesta (Korkeala 2007, 438). Ruokamyrkytyksiin johtaneita tekijöitä ovat muun muassa puutteellinen hygienia tuntemus, puutteelliset tilat, saastuneet raaka-aineet ja muut tekijät kuten joukkoruokailun yleistyminen, sekä pidentyneet myynti- ja säilyvyysajat. Näihin tekijöihin tulisi kiinnittää keittiötyössä enemmän ja enemmän huomiota. (Hatakka ym. 2004, 60 – 62.) Yleisimmät syyt kuitenkin ruokamyrkytysepidemioiden tapahtumiseen ovat riittämätön jäähdytys, riittämätön kuumentaminen, saastunut raaka-aine, kylmäketjun katkeaminen, liian pitkät tarjoiluajat, ruoan valmistuksen ja tarjoilun välinen liian pitkä aika, riskikohtien hygienia ja työntekijöiden huono hen-

kilökohtainen hygienia. Suurin osa (noin 90 %) ruokamyrkytysepidemioista jää ilmoittamatta. (Syyrakki 2007, 31.)

Terveydensuojelulain (763/1994) mukaan toiminnanharjoittajan on ilmoitettava välittömästi kunnan terveydensuojelulainviranomaiselle saatuaan tiedon käsittelemänsä elintarvikkeen aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä. Myös epäillyistä tapauksista on ilmoitettava joka kerta. Vuoden 2002 loppuun mennessä Suomessa oli raportoitu yhteensä 1503 ruokamyrkytysepidemiaa. Valtaosa niistä oli levinnyt elintarvikkeiden välityksellä ja vain pieni osa talousveden välityksellä. Yleensä elintarvikevälitteiset epidemiat ovat ihmismäärältään melko pieniä, alle 10 hengen tai muutaman kymmenen hengen epidemioita lukuun ottamatta muutamaa poikkeusta. (Hatakka ym. 2004, 40, 57.) Noroviruksen lisäksi yleisiä ruokamyrkytyksen aiheuttajia ovat Kampylobakteerit sekä salmonella. Terveyden ja hyvinvoinninlaitos (THL) tilastoi vuodelle 2008 reilut 4000 kambylobakteeri tartuntaa ja reilut 3000 salmonella tartuntaa, jotka ovat 10 % enemmän kuin vuonna 2007. Suomalaiset saavat näitä bakteereita enimmäkseen ulkomailta. Näitä tartuntoja voidaan ehkäistä muun muassa kuorimalla ulkomaiset vihannekset sekä syömällä vain hyvin kypsytettyä ruokaa. (Ruokamyrkytykset lisääntyneet kymmenellä prosentilla 1/2009.)

Ruokamyrkytysepidemian selvittämisellä pyritään ehkäisemään ensisijaisesti epidemian leviäminen ja vastaavan kaltaisen ruokamyrkytyksen uusiutuminen. Selvittämisellä varmistetaan myös potilaiden oikea hoito. Selvitystyössä pyritään selvittämään ruokamyrkytysten lähde, -aiheuttaja, sekä elintarvikkeiden valmistuksessa tai käsittelyssä tapahtuneet virheet. Ruokamyrkytyskyselyn tai – haastattelun tarkoituksena on kerätä tietoa epidemiaan johtaneista syistä ja sen aiheuttajasta. Kysely tehdään sairastuneille ja terveille, jotta taudin aiheuttaja löydetään syötyjen ruokien joukosta. Kysely tehdään yleisesti siihen tarkoitetulla lomakkeella, joka tulisi löytyä omavalvontasuunnitelman liitteenä. (Korkeala 2007, 439 – 440.) Omavalvontasuunnitelmasta tulee löytyä selkeät ohjeet ruokamyrkytys-tapausten selvittämiseen. Epäilystä ilmoitetaan heti terveydensuojelu-viranomaiselle, jolloin vastuunkantajia asian selvittämiseen on riittävästi. Tiedottamisesta tulee olla myös selkeät ohjeet. Ruokamyrkytysepäilyn selvittämistyötä helpottaa olennaisesti tarjottujen ruokien näytteiden otto ja niiden pakastaminen 1–2 viikon ajaksi. (Syyrakki 2007, 32.)

5.12 Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilyttäminen

Omavalvontasuunnitelma tulee pitää ajan tasalla jatkuvasti, eli sitä on päivitettävä tarpeen mukaan (Omavalvontasuunnitelma 2006).

Omavalvontasuunnitelma tulee säilyttää paikassa, jossa se on kaikkien työntekijöiden saatavilla. Vähintään vuoden ajan tulee omavalvontasuunnitelmassa säilyttää omavalvonnan seu-

rantalomakkeet, lämpötilatallenteet, asiakaspalautteet, laboratoriotutkimusten tulokset, terveystarkastajalta saadut kehotukset sekä pöytäkirjat ja huoltoasiakirjat. Salmonellatulokset, selvitys jätehuollosta sekä siivous- ja puhdistusohjelma ovat esimerkkejä asiakirjoista, joita säilytetään pysyvästi siihen asti, kunnes ne korvataan uusilla. Kaikkia asiakirjoja tulee säilyttää valvonnan kannalta vähintään vuoden ajan. (Asiakirjojen säilytys 3/2008.)

5.13 Tupakanmyynnin omavalvonta

Tupakkatuotteita tai tupakointivälineitä ei saa elinkeinotoiminnassa myydä tai muutoin luovuttaa alle 18-vuotiaalle ja myynnin omavalvonnan avulla huolehditaan tästä. Omavalvontavelvollisuutta koskevat tupakkalain säännökset tulivat voimaan 1.3.2000, ja velvollisuus koskee kaikkia myyntipaikkoja, joissa on tupakkatuotteita tai tupakointivälineitä. (Tupakanmyynnin omavalvonta 2001.)

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kirjalliset ohjeet siitä, kuinka myyntikieltojen omavalvonta toteutetaan myyntipaikassa. Toteuttaminen edellyttää valvonnan kirjaamista, arviointia ja seurantaa. Tupakkatuotteiden myyntipaikassa tulee olla valvonnan vastuuhenkilö, jonka puoleen työntekijät voivat tarvittaessa tukeutua ja työntekijöiden hyvä perehdyttäminen lisää heidän varmuutta toteuttaa valvontatoimenpiteitä. (Tupakanmyynnin omavalvonta 2001.)

6 Omavalvontasuunnitelman tekeminen

Työni tuli sisältämään omavalvontasuunnitelman teoriaosuuden sekä omavalvontasuunnitelman lisäksi omavalvontalomakkeet sekä Keravan Kartanon tilojen yleisille laitteille ja pinnoille tehdyn siivous- ja puhdistussuunnitelman terveystarkastajan pyynnöstä. Omavalvontasuunnitelman eri osioissa käydään läpi lain vaatimaa omavalvontateoriaa yhdistettynä Keravan Kartanon toiminnassa huomioon otettaviin toimintatapoihin. Osioiden lopussa on vielä kerrottu kirjaamisohjeet ja lomakkeet, joille tarvittavat omavalvontakirjaukset tulee tehdä. Tarjoilun sekä elintarvikeryhmien raja-arvot ovat vuoden 2009 alussa voimaan tulleet arvot.

Aloitin työni tekemisen miettimällä sen sisältöä ja mitä asioita minun tulisi ottaa huomioon. Kävin läpi monenlaisia internet-sivuja kuten esimerkiksi Elintarvikeviraston eli Eviran-sivuja sekä Matkailu- ja Ravintolapalvelun eli MaRan-sivuja. Käytin apunani myös muutamaa samasta aiheesta tehtyä opinnäytetyötä sekä tutkin alaan liittyvää kirjallisuutta. Työni eri osioiden järjestyksen suunnittelin sen mukaan, kuinka omavalvonnan osalta tärkeitä asioita niissä on. Toimiessani Kartanolla viime kesänä keräsin koko ajan tietoa tähän työhöni muilta kanssani olleilta opiskelijoilta sekä tarkkailin työskentelyämme Kartanolla. Saatuani selville toimintamme laajuuden, kokosin omavalvontasuunnitelmani niiden päätelmien pohjalta.

Työhöni käytin suurimmaksi osaksi sähköisessä muodossa olevia lähteitä kuten Finlexin (Valtion säädöstietopankki), Eviran-sivuja sekä MaRan-sivuja. Näitä lähteitä käytin sen vuoksi niin paljon, että näillä sivuilla oli kaikista uusinta ja päivitettyä tietoa omavalvontaan liittyen ja nämä lähteet ovat hyvin luotettavia. Sain myös arvokasta tietoa terveystarkastajalta, joka kävi työni läpi viime kesänä.

Omavalvontasuunnitelman toteutuksen arvioi niin terveydentarkastaja kuin muutama viime vuonna kanssani ollut yrittäjäopiskelija. Keravan terveydentarkastaja antoi myös monia hyviä korjausehdotuksia työhöni. Hän kiinnitti huomiota esimerkiksi elintarvikkeiden sijoitteluun niiden säilytystiloissa sekä siivousvälinekaapissa olevien tavaroiden sijoitteluun. Hänen antamien ohjeiden mukaisesti tein ensimmäisiä muutoksia suunnitelmaani. Viime vuonna Kartanolla olleelle muutamalle opiskelijalle tein sähköpostikyselyn. Siinä tiedustelin, että oliko omavalvontasuunnitelmani heidän mielestään tarpeeksi kattava ja olisiko heillä ollut lisättäviä tai parannettavia ehdotuksia työhöni. He antoivat palautetta asioista, jotka koskivat erityisruokavalioruokien käsittelyä ja säilytystä sekä tarkempaa selvitystä eri jätteiden käsittelystä Kartanolla. Heidän antamiensa palautteiden pohjalta tein lopulliset korjaukset työhön. Teoriaosuutta lähdin työstämään viime syksynä.

Omavalvontasuunnitelman luovuttamisen jälkeen päivitysvastuu siirtyy seuraaville suunnitelman käyttäjille ja he voivat päivittää suunnitelmaa esimerkiksi käyttämällä apuna Finlexin tai

Eviran internetsivuja. Omavalvontasuunnitelmassa päivitettäviä osioita ovat esimerkiksi alussa olevat yhteystiedot, henkilökunnan tiedot, uudet lämpötilamääräykset ja jos toiminta muuttuu edellisvuosilta, niin muutokset tulee kirjata suunnitelmaan.

7 Oppimisen arviointi

Opinnäytetyöni tärkeimpänä tavoitteena oli tehdä toimiva ja käytännöllinen omavalvontasuunnitelma Keravan Kartanon käyttöön. Kartanon toimintatavat ja -tilat poikkeavat jonkin verran isommista elintarvikeyrityksistä ja tavoitteenani oli huomioida tässä omavalvontasuunnitelmassa juuri Kartanon tiloille sopivia ratkaisuja ruoanlaiton ja elintarvikkeiden käsittelyn suhteen. Keravan Kartanolla ei ole muun muassa kaikkia suurkeittiölaitteita, joten keittiössä työskennellessä on pyrittävä olemaan erityisen huolellinen. Haasteita on muun muassa isojen tilaisuuksien järjestämisissä, sillä säilytys- sekä työskentelytilaa on vähän. Omana tavoitteenani oli oppia mahdollisimman paljon omavalvonnasta ja kaikesta, mitä tähän prosessiin on liittynyt. Aloitin työni tekemisen viime vuoden kesällä ja olen tehnyt tätä työtä aikalailla jaksoittain. Omana tavoitteenani oli myös saada opinnäytetyöni valmiiksi mahdollisimman nopeasti sen vuoksi, että jos kesällä 2009 Keravan Kartanolla on jotain toimintaa, niin tekemäni työ olisi siellä käytettävissä.

Työni tavoitteet saavutin hyvin. Työssäni kerrotaan mahdollisimman yksityiskohtaisesti asiat, joiden mukaan Kartanolla tulisi toimia ja työni on myös kokonaisuudessaan toimiva. Omat tavoitteet toteutuivat mielestäni odotetulla tavalla. Opin paljon työn teorian tekemisvaiheessa omavalvonnasta sekä lainsäädännöstä ja omavalvontasuunnitelman tekemisvaiheessa käytännön pulmien ratkomisesta. Opastin myös viime kesänä muita Kartanolla olleita opiskelijoita omavalvontasuunnitelman käytössä ja Kartanon keittiöllä toimimisessa. Sain omavalvontasuunnitelman tekemiseen paljon apua erilaisista alan kirjoista, internetistä ja muista valmiiksi tehdyistä opinnäytetöistä, jotka käsittelivät tätä aihetta. Ainut asettamani tavoite, joka jäi saavuttamatta, oli työni nopea valmistuminen.

Työni omavalvontasuunnitelmaosuuden luki ja arvioi Keravan terveystarkastaja sekä muutama kanssani ollut yrittäjäopiskelija Kartanolta. Terveystarkastajan kommentit työstä sain heti viime kesän puolivälin paikkeilla. Kävimme silloin hänen kanssaan läpi omavalvonnan kohtia, joita tulisi vielä korjata tai jotka uupuvat vielä työstä kokonaan. Sain häneltä hyvää palautetta työstäni ja hänen mielestään omavalvontasuunnitelma oli tarpeeksi kattava. Ryhmäläisiltäni saama palaute oli hyvin positiivinen ja heiltä sain muutamia hyviä ideoita, joita lisäsin suunnitelmaani jälkikäteen. Molemmilta saatujen palautteiden perusteella saavutin asettamani tavoitteet hyvin ja omavalvontasuunnitelmassani on palautteiden perusteella hyvin selvitetty tarvittavat lainsäädännölliset sekä käytännön asiat.

Aineistot, joita olen käyttänyt työssäni, on valittu huolella ja kriittisesti. Lähdekirjallisuuden etsiminen oli mielestäni aluksi aika hankalaa, mutta mietittyäni enemmän työhöni tulevaa sisältöä, löysin loppujen lopuksi mielestäni hyviä lähteitä. Jouduin turvautumaan jonkin verran internet-lähteisiin, sillä tähän alaan liittyvät lait muuttuvat jatkuvasti. Jopa uusissakin

kirjoissa voi olla jo vanhaa omavalvontaan liittyvää asiaa ja sen vuoksi käytin päivitettyjä internet-sivuja. Perustietoja työhöni pyrin ottamaan alan kirjoista, sillä kirjat ovat suositeltavimpia lähteitä käytettäväksi opinnäytetöissä. Lähteitä valitsiessani käytin apuna omaa harkintakykyäni ja kävin läpi myös muiden tekemiä opinnäytetöitä ja heidän käyttämiään lähteitä. Tämän alan kirjallisuutta käytettäessä on huomioitava, kuinka uutta tietoa sieltä löytyy ja onko tieto tarpeeksi relevanttia eli olennaista käytettäväksi omaan työhön.

Työni raportoinnissa olen pyrkinyt kielellisesti sekä ulkoasuisesti hyvään ja ytimekkääseen ilmaisuun. Halusin tehdä lauseista ja virkkeistä rakenteellisesti helppoja ja kirjoitin tekstini niin, että se olisi mahdollisimman ymmärrettävää ja helppolukuista. Helppolukuisen tekstin tekeminen on aina ollut minulle aika haasteellista, mutta toivon, että onnistuin siinä.

Kokonaisuudessaan opinnäytetyöprosessi on ollut antoisa ja sopivan haasteellinen. Saavutin hyvin opinnäytetyön yleiset sekä itseasetetut tavoitteet. Tämä opinnäytetyöprosessi on opettanut minulle uutta tietoa omavalvonnasta sekä kerrannut vanhoja oppimiani tietoja. Haasteitani oli työn aloittaminen ja lähteiden hakeminen itsenäisesti. Alkuvaikeuksien jälkeen pääsin työstäni kiinni ja etsittyäni tarpeeksi tietoa aiheesta, pystyin tekemään työtäni ilman pahempia ongelmia. Olen soveltanut saamiani tietoja työpaikallani ja tämän opinnäytetyön tekeminen on avannut silmiäni monessa asiassa myös käytännön työn tekemisessä. Olen itse saanut laajan kokonaiskuvan tästä aiheesta ja olen syventänyt osaamistani omavalvonnasta niin teorian kuin käytännön kokemusten kautta.

Lähteet

Asiakirjojen säilytys. 3/2008. MaRa. Viitattu 8.2.2009.
http://www.MaRa.fi/?path=asiakirjojen_sailytys

Boström-Kouri, M. Dahlstedt, M - L. & Örn, S. 1996. Omavalvonta suurkeittiöissä. Uudistuvat ruokapalvelut -projekti. Suomen kuntaliitto. Efektia Palvelu Oy. Vaasa: Ykkösoffiset Oy.

Elintarvikehygienia-asetus (852/2004/EY). Viitattu 24.10.2008 ja 1.2.2009.
http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:FI:PDF

Elintarvike- ja puhtausnäytteet. 2/2008. MaRa. Viitattu 30.1.2008.
http://www.MaRa.fi/?file=252

Elintarvikelaki, 13.1.2006/23. Finlex. Viitattu 18.9.2008 ja 3.1.2009.
http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023

Elintarviketeollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje. Viitattu 26.8.2008.
www.etl.fi/haccp/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa.pdf

Elintarvikevalvonta. 2006. Evira. Viitattu 17.11.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt__j__t/elintarvikevalvonta/

Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto. 3/2008. MaRa. Viitattu 13.10.2008.
http://www.MaRa.fi/?file=269

Elintarvikkeiden varastointi. 2006. Evira. Viitattu 27.10.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_varastointi/

FLEP-elintarvikevalvojien yhteistyöryhmä Euroopassa. 2006. Evira. Viitattu 17.11.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt__j__t/elintarvikevalvonta/flep-elintarvikevalvojien_yhteisty__ryhm___euroopassa/

HACCP-järjestelmä. 2006. Evira. Viitattu 21.5.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/

Hankinta- ja toimitussopimukset. 2/2008. MaRa. Viitattu 13.10.2008.
http://www.MaRa.fi/index.php?file=305

Hatakka, M. 2008. Näytteenoton ja näytteistä tehtävien analyysien suunnittelu. Elintarvike- ja terveyslehti 4/2008. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy.

Hatakka, M. Pakkala, P. Siivonen, P & Turja, M. 2004. Elintarvikehygienia, hygieniaosaaminen ja omavalvonta. 1. painos. Porvoo: WSOY.

Henkilökunnan hygienia, koulutus ja työhöntulotarkastus. 5/2008. MaRa. Viitattu 20.1.2009.
http://www.MaRa.fi/?path=henkilkunnan_hygienia_koulutus_ja_tyhntulotarkastus

Historiaa. 2008. Viitattu 10.9.2008. http://www.kerava.fi/tietoja_historia.asp

Hygieniaosaaminen. Netfood. Viitattu 20.1.2009.
http://www.netfood.fi/omavalvonta/hygienia

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

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. 1. painos. Keuruu: Otava.

Keravan Kartano. 2008a. Viitattu 5.6.2008.
http://www.arjenpaja.fi/ep/tiedostot/F16_keravan_kartano_hanke_060508.pdf

Keravan Kartano. 2008b. Viitattu 15.9.2008.
http://opko.laurea.fi/keravankartano/SivuHistoria.htm

Korkeala, H. 2007. Elintarvikehygienia, ympäristöhygienia, elintarvike- ja ympäristötoksilogia 1. painos. Porvoo: WSOY.

Lainsäädäntö. 2/2008. MaRa. Viitattu 9.3.2009. http://www.MaRa.fi/?file=308

Lbd - bibliografia. 2008. Laurea. Viitattu 9.3.2009.
http://www.laurea.fi/internet/fi/02_tk_ja_palvelut/01_ryhma1/06_Kirjasto/06_asiantuntijapalvelut/LBD.jsp

Omavalvonta. 2006. Evira. Viitattu 20.5.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/

Omavalvontaohje – elintarvikkeiden omavalvonta. 4/2008. MaRa. Luettu 23.11.2008.
http://www.mara.fi/index.php?file=28

Omavalvontasuunnitelma. 2006. Evira. Viitattu 21.5.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma/

Paasio, J. 2007. Elintarvikelainsäädännön mukaiset uudet lämpötilamääräykset. Elintarvike- ja terveyslehti 5/2007. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy.

Pakasteasetuksen säädöksiä. 4/2008. MaRa. Viitattu 30.1.2009.
http://www.MaRa.fi/index.php?file=296

Puhdistussuunnitelma. 2006. Evira. Viitattu 2.6.2008.

Pönkä, A. 2006. Terveydensuojelu. Suomen Ympäristöterveys Oy. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Ruoan jäähdyttäminen ja säilytys kylmänä. 3/2008. MaRa. Viitattu 30.1.2009.
http://www.MaRa.fi/?file=264

Ruoan sulattaminen ja uudelleen kuumentaminen. MaRa. Viitattu 30.1.2009.
http://www.mara.fi/?file=262

Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu. 3/2008. MaRa. Viitattu 30.1.2009.
http://www.MaRa.fi/?file=267

Ruokamyrkytykset lisääntyneet kymmenellä prosentilla. 1/2009. Helsingin sanomat. Viitattu 2.2.2009.
http://www.hs.fi/kotimaa/artikkeli/Ruokamyrkytykset+lis%C3%A4%C3%A4ntyneet+kymmenell%C3%A4+prosentilla/1135243035324

Ruokamyrkytysepidemiat vähenivät vuonna 2006. 2006. Evira. Viitattu 2.2.2009.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/?a=ViewMessage&id=749

Ruokatieto. 9/2008. Finfood. Viitattu 22.12.2008.
http://www.finfood.fi/finfood/finnfoo1.nsf/5c01d2db44e44412c22570b9003a18fc/6a8e8bcc93aa52c4c22574ba003b09ab?OpenDocument

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. 10/2007. Finlex. Viitattu 15.8.2008. http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2007/20070905

Syyrakki, S. 2007. Hygieniaopas. Elintarvike ja terveyslehti. Vammala: Vammalan kirjapaino oy.

Talous- ja tilastotietoa Keravasta. 2008. Viitattu 10.9.2008. http://www.kerava.fi/tietoja_tilasto.asp

Tarjoilu. 2/2008. MaRa. Viitattu 28.1.2009. http://www.MaRa.fi/?file=119

Termit tutuiksi. Laatuvarma. Viitattu 26.11.2008. http://www.ruokatieto.fi/finfood/Laatuvarma.nsf/BD5C1F42AB892B37C2256E1A00415A74/A98C1F40B838ABD5C2256E1A00484A49?OpenDocument

Tuhoeläimet. 2006. Evira. Viitattu 29.5.2008. http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/tuhoelaimet/

Tupakanmyynnin omavalvonta. 9/2001. Sttv. Viitattu 7.2.2009. http://www.sttv.fi/ylo/tupakka.pdf

Työturvallisuuslaki 738/2002. Finlex. Viitattu 12.12.2008. http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2002/20020738

Uusia lämpötilavaatimuksia elintarvikkeiden säilytykseen ja tarjoiluun. 2/2008. MaRa. Viitattu 28.1.2009. http://www.MaRa.fi/?file=119

Valvonta ja yrittäjät. 2006. Evira. Viitattu 16.11.2008. http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt__j__t/omavalvonta/

Varastointi ja kylmäsäilytys. 3/2008. MaRa. Viitattu 30.1.2008. http://www.MaRa.fi/?file=268

Wallenius, K. 2007. Suurtalouden puhtaanapidon näkökohtia. Elintarvike- ja terveyslehti 5/2007. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy.

Liitteet

Liite 1 Omavalvontasuunnitelma Keravan Kartanolle 39

Laurea - ammattikorkeakoulu
Laurea Leppävaara

Omavalvontasuunnitelma Keravan Kartanolle

Niina Toivanen
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Opinnäytetyön liite
Toukokuu, 2009

Sisällys

8 Toiminnan kuvaus ... 42
8.1 Tavaravirrat ja valmistusmenetelmät ... 42
8.2 Henkilökunnan vastuualueet ... 42
8.3 Asiakkaat ... 43
9 Tavaranhankinta- ja vastaanottotarkastus ... 45
9.1 Tavaran hankinta ... 45
9.2 Vastaanottotarkastus ... 45
9.3 Pakkausmerkinnät ... 46
10 Kylmäsäilytys ja varastointi ... 48
11 Ruoan valmistus ja tarjoilu ... 50
11.1 Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmistus ... 50
11.2 Ruoan tarjoilu ... 51
11.3 Ruoan jäähdytys ja pakastaminen ... 52
11.4 Ruoan uudelleen kuumentaminen ... 52
12 Näytteenottosuunnitelma ... 54
12.1 Ruokanäytteet ... 54
12.2 Pintapuhtausnäytteet ... 54
13 Laitteiden ylläpito ja huolto ... 55
14 Siivous- ja puhdistussuunnitelma ... 56
14.1 Tilojen puhtaanapito ... 56
14.2 Astianpesu ... 56
15 Jätehuolto ... 59
16 Tuholaisten torjunta ... 60
17 Henkilökunnan hygienia, koulutus ja perehdytys ... 61
17.1 Käsihygienia ja suojakäsineiden käyttö ... 61
17.2 Työhygienia, terveys ja todistukset ... 62
17.3 Henkilökunnan perehdytys ja koulutus ... 63
18 Asiakaspalautteiden käsittely ... 64
19 Ohjeet ruokamyrkytysepäilytilanteessa ... 65
20 Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilyttäminen ... 66
21 Tupakanmyynnin omavalvonta ... 67
Lähteet ... 68
Liitteet ... 70
Liite 1 Tavarantoimittajien yhteystiedot ... 71
Liite 2 Vastaanottotarkastuksen lämpötilaseurantalomake ... 72
Liite 3 Reklamaatiolomake ... 73
Liite 4 Kylmälaitteiden seurantalomake ... 74

Liite 5 Kylmälaitteiden huollon seurantalomake 75
Liite 6 Ruoan valmistuksen seurantalomake 76
Liite 7 Tarjoiltavan ruoan seurantalomake 77
Liite 8 Jäähdytetyn/pakastetun ruoan seurantalomake 78
Liite 9 Ruoan uudelleen kuumentamisen seurantalomake 79
Liite 10 Päivittäinen siivous Kartanolla 80
Liite 11 Viikkosiivous Kartanolla 81
Liite 12 Kuukausisiivous Kartanolla 82
Liite 13 Astianpesukoneen seurantalomake 83
Liite 14 Tuhoeläinten seurantalomake 84
Liite 15 Työntekijöiden kouluttamisen ja todistuksien antamisen seurantalomake 85
Liite 16 Asiakaspalautteet 86
Liite 17 Ruokamyrkytysepäilyn ilmoitus 87
Liite 18 Tupakan myynnin seurantalomake 88
Liite 19 Siivous- ja puhdistussuunnitelma 89

8 Toiminnan kuvaus

Keravan Kartano sijaitsee Keski-Uudellamaalla kauniissa lintupuistossa lähellä Keravanjokea Kivisillantie 12:sta. Keravan kartanolla on sekä juhlapalvelutoimintaa että kahvilatoimintaa ja Kartanolla järjestetään myös kaikenlaisia kesätapahtumia. Keravan Kartano on rakennettu noin vuonna 1810 ja sitä on vuosien varrella peruskorjattu jonkin verran. Kartanossa on kaksi kerrosta, joista eniten käytössä on alakerta. Alakerrassa sijaitsee kahvio, keittiö sekä juhlasalitilat. Alakertaan mahtuu enintään 80 ihmistä. Yläkerrassa on neljä huonetta, joista suuriosa on Keravan taiteilijoiden käytössä. Huoneissa on tauluja sekä tilataideteoksia, joita ihmiset voivat käydä ihastelemassa. Yläkerran muutamaa huonetta on lupa käyttää ruokailutiloina isoimmissa juhlatilaisuuksissa. Yläkertaan mahtuu enintään 80 ihmistä.

Kartanon keittiössä ei saa työskennellä kuin Kartanon työntekijät. Asiakkaat eivät itse voi valmistaa tarjottavia ruokiaan, vaan Kartanon työntekijät tekevät ruoat tilaisuuksiin sekä kahvilaan. Kahvion ja keittiön välinen tila on toimisto, jossa sijaitsee miedot alkoholijuomat, toimistotarvikkeet, työntekijöiden omat tavarat sekä tilaa käytetään osaksi astiavarastona. Kartanolla on A-oikeudet anniskeluun sekä myynnissä on tupakkatuotteita.

8.1 Tavaravirrat ja valmistusmenetelmät

Keravan Kartanon keittiö on pääasiassa suunniteltu kahvilatuotteiden valmistukseen. Päivittäisiä tuotteita ovat erilaiset pullat, kakut, piirakat, leivät ja keksit. Keittiötä käytetään myös pitopalvelutilaisuuksien toteuttamiseen. Näihin tilaisuuksiin valmistetaan muun muassa kala-, liha- ja kanaruokia, kastikkeita, salaatteja sekä erilaisia kakkuja, leipiä ja pikkuleipiä. Kartanon keittiössä käytetään tuoretuotteita sekä puolivalmisteita. Suurin osa raaka-aineista tulee kuitenkin tuoreina ja toiminnassa pyritään tekemään mahdollisimman paljon tuotteita itse. Kartanolla ei ole ruokien ulosmyyntipalvelua, vaan ruoat tehdään ainoastaan Kartanolla syötäviksi.

8.2 Henkilökunnan vastuualueet

Keravan Kartanolla toimi kesällä 2008 seitsemän yrittäjäopiskelijaa, jotka olivat Hanna Vertanen, Susanna Hakala, Riikka Lehtola, Teemu Lehtonen, Harri Pohjanpalo, Pauliina Herzog ja Niina Toivanen. Omavalvontasuunnitelmaa ja siihen liittyviä toimintaohjeita päivitti omavalvontavastaava Niina Toivanen ja hänellä oli päävastuu omavalvonnan toimivuudesta keittiössä. Kukin yrittäjäopiskelija vastasi työvuorossaan siitä, että oman vastuualueensa omavalvontamittaukset ja -kirjaukset on tehty sekä siitä, että työskentely keittiössä tapahtui omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Nimi	Vastuualue	Puh. numero

Tärkeät puhelinnumerot:

Keravan terveystarkastaja	Puh: 09-2949 2038 tai 09-2949 2245
Keravan terveyskeskus/ensiapu	Puh: 09-2949 3244
Isännöitsijä Jarmo Lehti	Puh: 09-29492385
Ympäristöosaston vaihde	Puh: 09-29491
Keravan vaihde	Puh: 09-2949

8.3 Asiakkaat

Keravan Kartanon asiakkaita ovat taidenäyttelyssä sekä teatterissa kävijät, ohikulkevat ihmiset, kanoottien/kajakkien käyttäjät, kokoustiloja tarvitsevat yritysasiakkaat sekä Kartanon tiloja vuokraavat yksityiset asiakkaat. Asiakaskunta Kartanolla vaihtelee tilaisuuksien ja tapahtumien mukaan. Yleisin asiakaskunta on kuitenkin keski-ikäiset sekä hieman vanhemmat naiset.

Asiakkaiden pitämiseksi ja saamiseksi on panostettava markkinointiin sekä henkilökohtaiseen myyntityöhön. Uusien kontaktien luominen Keravan kaupunkilaisten kanssa on osoittautunut viime vuosina myös hyvin olennaiseksi osaksi Kartanon markkinointitoimintaa. On myös järjestettävä erilaisia tapahtumia sekä tilaisuuksia, joita mainostetaan esimerkiksi Keravan keskustassa. Tällaisia voivat olla muun muassa lasten päivät sekä runoillat. Keravan Kartano on saanut myös paljon näkyvyyttä muun muassa Keski-Uusimaa lehden ansioista, joka on tehnyt monta artikkelia Kartanon toiminnasta. Vastapalveluksena heidän lehtensä tilaajat ovat saaneet muun muassa alennuskuponkeja Kartanon kahvilaan.

Toimipaikan yhteystiedot

Yritys	Keravan Kartano
Y-tunnus	Y 1046216-1
Osoite	Kivisillantie 12, 04200 Kerava
Puhelin	0400–447253
Sähköpostiosoite	keravan.kartano@laurea.fi

Perustiedot

Toiminnan tyyppi ja toiminta-ajatus	Kokous-, Kahvila- sekä juhlapalvelutoimintaa. Toimintaa vain kesäisin.
Terveydensuojelulain mukaisen päätöksen päivämäärä	18.6.2008
Lupa ruoan jäädyttämiseen	Kyllä ☐ Ei ☐
Henkilökunnan määrä	Seitsemän henkilöä.
Asiakaspaikkamäärä	Yhteensä noin kahdeksankymmentä.
Ruoan valmistus	Kyllä ☐ Ei ☐
Ruoan jäähdytys ja uudelleen lämmittäminen	Kyllä ☐ Ei ☐
Ruoan jäädyttäminen	Kyllä ☐ Ei ☐
Muualle toimitettava ruoka	Kyllä ☐ Ei ☐
Selvitys käytettävistä raaka-aineista	Raaka-aineet tilataan tai noudetaan Heinon tukusta joko puolivalmiina tai käsittelemättöminä tuotteina.

(Lähteenä käytetty: MaRa: Toimipaikan perustiedot 2/2008)

9 Tavaranhankinta- ja vastaanottotarkastus

9.1 Tavaran hankinta

Elintarvikkeet hankitaan pääasiassa Heinon tukku Oy:stä tilaamalla. Tilaaminen on omavalvonnan kannalta parempi vaihtoehto kuin hakea tuotteet itse tukusta. Sillä poistetaan ainakin yksi vaaratekijä kylmäketjun katkeamisessa. Jos tavaraa joudutaan hankkimaan tukusta itse, niin käytössä on oltava tarvittava määrä kylmälaukkuja, joihin helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan laittaa kuljetuksen ajaksi. Pienempien ruokaerien hankintaan käytettiin myös Keravan Prismaa. Muita tavarantoimittajiamme olivat Valio, josta tilasimme jäätelöt sekä Sinebrychoff, joka toimitti meille virvokejuomat sekä miedot alkoholijuomat. Keravan Kartanon toiminta on sen verran pienimuotoista, että virallisia elintarvikkeiden toimituspäiviä ei ollut, vaan tavaraa tilattiin Kartanolle tarvittaessa. Myös jäätelöt tilataan yleensä Valiolta heti alkukesästä ja jäätelöitä tilataan lisää noin kerran kesän aikana.

9.2 Vastaanottotarkastus

Tavarantoimittajat kuljettavat elintarvikkeet keittiölle ja vastaavat raaka-aineiden kuljetuksenaikaisesta lämpötilasta. Kun tavara on saapunut perille, tavaran vastaanottaja kuittaa lähetyksen ja tarkistaa, että kuormakirjassa olevat elintarvikemäärät vastaavat tulleita elintarvikemääriä. Hän myös varmistaa omalta osaltaan kylmäketjun katkeamattomuuden. Hän tarkistaa kylmätuotteiden lämpötilat ennen kuin laittaa tuotteet omiin kylmäsäilytystiloihin. **Ensin hoidetaan maitotaloustuotteet sitten pakasteet, kalat, lihat ja vihannekset.** Seuraavaksi laitetaan kylmiöön menevät muut elintarvikkeet ja viimeiseksi kuiva-ainekaappeihin menevät tavarat. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat seistä huoneenlämmössä pöydällä korkeintaan **10–15 minuuttia**.

Tavaran vastaanottajan on myös huolehdittava varastokierrosta. Vanhimmat elintarvikkeet tulee sijaita kaapeissa niin, että muut keittiöllä työskentelevät ymmärtävät käyttää ne ensin. Uudemmat tuotteet tulee sijoitella kaappeihin vanhempien tuotteiden taakse.

Vastaanotettaville elintarvikkeille on tehtävä myös muita tarkistustoimenpiteitä:

- tarkista, että tuotteen päiväys on voimassa
- tarkastele elintarvikkeiden kuntoa silmämääräisesti
- tarkista, että toimitus ja tilaus vastaavat toisiaan
- katso pakkausten määräystenmukaisuus
- tarkastele elintarvikkeita muilla aistinvaraisen laadun menetelmillä

Huonolaatuista tai määräystenvastaista tavaraerää ei tule ottaa vastaan. Tuote/tuotteet on palautettava tavarantoimittajalle jos tuotteen laatua epäillään, tai jos lämpötiloja mitattaessa havaitaan raja-arvojen ylityksiä. Poikkeamat tulee kirjata kuormakirjaan. Mikäli tämän tyyppiset virheet toistuvat tavarantoimittajalta, **on asiasta tehtävä kirjallinen virheilmoitus.**

Lämpötilamittarin anturit on desinfioitava joka päivä kuumalla vedellä. Kun mitataan monia tuotteita, on anturi pestävä siinä välissä lämpimällä vedellä. Pesuaineena voi käyttää astianpesuainetta.

Elintarvikeryhmien lämpötilojen raja-arvot

Elintarvikeryhmä	lain vaatima lämpötila	toimenpideraja
Pakasteet, jäätelö (enintään)	– 18 °C	– 14 °C
Kypsentämättömät lihavalmisteet (enintään)	+4 °C	+6 °C
Kala, äyriäiset (enintään)	0 °C - +3 °C	+5 °C
Tuoresuolattu, savustettu kala (enintään)	+6 °C	yli +6 °C
Maito ja maitotaloustuotteet (enintään)	+6 °C	+8 °C
Muut helposti pilaantuvat tuotteet esim. paloitellut kasvikset (enintään)	+6 °C	yli +6 °C

9.3 Pakkausmerkinnät

Kartanolle saapuvat elintarvikkeet on syytä tarkistaa huolellisesti myös pakkausmerkintöjen osalta. Tarkista, että elintarvikkeissa on ainakin seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo painon mukaan
- sisällön määrä
- vähimmäissäilytysaika ja viimeinen käyttöajankohta
- valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite
- alkuperämaa tai – alue, mikäli sen puuttuminen voi johtaa käyttäjää harhaan
- elintarvike-erän tunnus
- säilytyslämpötila

Elintarvikkeissa olevat lisäaineet tulee ilmoittaa lainsäädännön mukaan ryhmänimellä. Sen lisäksi niissä tulee olla joko lisäaineen E-koodi tai lisäaineen nimi esimerkiksi makeutusaine (E950). (Lisäaineryhmät 2006.)

Kirjaaminen (lomakkeet 1, 2 ja 3)

Tavarantoimittajat, heidän yhteystiedot sekä toimituspäivä kirjataan sille tarkoitettuun lomakkeeseen.

Tavaran vastaanoton yhteydessä mitataan lämpötila kahdesta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta joka kerran, kun kuorma saapuu Kartanolle. Lämpötilat kirjataan vastaanottotarkastuksen lämpötilaseurantalomakkeeseen. Jos tuotteiden lämpötilat ovat yli lain vaatimien lämpötilojen ja ovat toimenpiderajojen tasolla (vertaa yllä mainittuihin raja-arvoihin), niin silloin asiasta on tehtävä reklamaatio tavarantoimittajalle.

Reklamaatiolomakkeeseen on kirjattava tuote, josta reklamoidaan, poikkeamat ja huomautukset sekä niiden syyt. Lomakkeeseen kirjataan myös tehdyt korjaavat toimenpiteet, päivämäärä sekä kuittaus.

10 Kylmäsäilytys ja varastointi

Kartanon keittiössä on yksi jääkaappi, yksi pakastin sekä yksi jäähdytyskaappi. Kahvion puolella on yksi kylmäkaappi-vitriini yhdistelmä, jäätelöallas sekä Koffin kylmäkaappi.

Keittiön jääkaapissa kylmätilat on jaettu seuraavanlaisesti:

- Kaapin alahyllyillä säilytetään lihat ja kalat sekä muut lihatuotteet
- Kaapin ylähyllyillä säilytetään kahvilan tarvitsemat tuotteet sekä kasvikunnan tuotteet
- Maitotaloustuotteet säilytetään jääkaapin ovessa sijaitsevissa lokeroissa
- Dieettiruoat sijaitsevat jääkaapin ovessa omalla hyllyllä.
- **Jääkaapin lämpötila säädetään huonoiten säilyvän raaka-aineen mukaan!**

Jäähdytyskaappia käytetään yleisesti myös ruokien säilytystilana esimerkiksi vihannesten ja kasvisten säilytykseen sekä juhlatilaisuuksien jälkeen ruokien jäähdyttämiseen. Kun ruokia jäähdytetään, niin silloin muut ruoat siirretään jäähdytyskaapista pois. Myös kahvilan kylmävitriinin alakaappia käytetään välillä ruokien säilyttämiseen puutteellisten tilojen vuoksi.

Kartanon pakastin on perus pystypakastin, jossa on erillisiä hyllyjä eri tuotteille. Pakastimessa dieettiruoat säilytetään omassa vetolaatikossaan. Pakastimessa olevat jäädytetyt ruoat sijaitsevat omalla hyllyllään ja muut pakastetuotteet kuten marjat ovat omalla hyllyllä. Toisessa vetolaatikossa sijaitsee jääpalat ja ruoista otetut ruokanäytteet ovat omassa kohdassaan ylähyllyllä. Tärkeintä tuotteiden sijoittelussa on erikoisruokavaliotuotteiden eristäminen omalle paikalleen, erilleen muista tuotteista.

Kuiva-aineet kuten mausteet, keksit ja näkkileivät säilytetään keittiössä niille varatuissa kahdessa kaapissa. Jauhot ovat sille tarkoitetussa säilytysastiassa. Gluteenittomat tuotteet sijaitsevat kuiva-ainekaapissa niille varatulla keskihyllyllä.

Ristikontaminaation välttämiseksi sijoitetaan tuotteet kylmälaitteisiin niin, että raa'at tuotteet laitetaan alapuolelle ja kypsät tuotteet kylmälaitteen yläosiin. Jos elintarvikkeet poistetaan niiden omista pakkauksista, on muistettava aina merkitä siirrettyihin astioihin niiden parasta ennen päiväys/viimeinen käyttöpäiväys. Tuotteet suojataan kelmulla, foliolla tai kuppiin tarkoitetulla kannella, jotta ristikontaminaatiolta vältyttäisiin ja näin tuotteet säilyvät paremmin.

Kylmiöiden lämpötilat ja korjaavat toimenpiteet

Jääkaappi	+1 – (+6) °C	Korjaavat toimenpiteet:
Pakastin	– 23 – (-18) °C	Säädä lämpötilat oikeiksi ja katso, onko laite liian täynnä. Varmista esteetön ilmankierto laitteessa. Paikalle kutsutaan korjaaja, jos lämpötila ei ala laskea. Siirretään tuotteet toiseen kylmätilaan.
Jäähdytyskaappi	+1 – (+6) °C	
Tuote vitriini	+1 – (+6) °C	
Koffin kaappi	+1 – (+8) °C	

Kylmälaitteiden lämpötiloja mitattaessa kannattaa lämpötilat mitata työvuoron alussa, jolloin kylmäsäilytystilojen ovia ei ole availtu mittauksia ennen. Näin varmistetaan oikea kylmätilan lämpötilatulos.

Kirjaaminen (lomake 4 ja 5)

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan päivittäin ja niiden tulokset kirjataan kerran viikossa kylmälaitteiden seurantalomakkeelle. Jos on korjaavia toimenpiteitä, joita joudutaan laitteille tekemään, niin ne kirjataan aina.

Kylmälaitteiden huollon seurantalomakkeeseen kirjataan sulatus-, huolto- ja pudistustoimenpiteet. **Valvonnasta vastaa vuorossa oleva keittiöhenkilö.**

11 Ruoan valmistus ja tarjoilu

11.1 Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmistus

Ruokien esikäsittely tapahtuu keittiössä olevalla apupöydällä, kylmälaitteita vastapäätä. Raaka-aineiden käsittelyssä tulee noudattaa hygieniasääntöjä ja asianmukaisia työvälineitä sekä työasuja. Leikkuulautoja käytetään raaka-ainekohtaisesti. Ristikontaminaation välttämiseksi laudat tulee pestä astianpesukoneessa aina, kun vaihdetaan esikäsiteltävää raaka-ainetta. Sama pätee myös työvälineiden kohdalla. Leikkuulautojen kuntoa seurataan jatkuvasti ja liian kuluneet laudat heitetään pois. Puisia leikkuulautoja ei saa käyttää.

Kala-, liha- ja kanatuotteet tulee valmistaa mahdollisimman nopeasti, jotta raaka-aineen lämpötila pysyisi optimaalisessa tasossa. Sama koskee myös muita helposti pilaantuvia raaka-aineita kuten esimerkiksi äyriäisiä, majoneesia ja maitotaloustuotteita. Suojakäsineitä tulee käyttää aina, kun käsitellään raakaa lihaa, kalaa tai kanaa. Ulkomaalaiset marjat on muistettava kuumentaa +90 °C:ksi. Marjoja tulee kiehuttaa niin kauan, että raja-arvo saavutetaan.

Tuotteita, joita ei kuumenneta +75 asteeseen esimerkiksi salaatteja, tulee niitä käsiteltäessä käyttää myös suojakäsineitä. Suojakäsineitä käytetään aina tuotekohtaisesti ristikontaminaation välttämiseksi. Suojakäsineet ovat kertakäyttöisiä ja ne tulee heittää käytön jälkeen roskiin.

Pakastetut raaka-aineet sulatetaan jäähdytyskaapissa tai jääkaapissa sopivan kokoisissa astioissa. Raaka-aineet tulee peittää huolellisesti. **Sulatettuja tuotteita ei saa jäädyttää uudelleen!**

Kartanon keittiössä valmistetaan kaikki ruoat itse. Ruoka valmistetaan pakastetuotteista, puolivalmisteista sekä tuoreista raaka-aineista. Keittiöllä pyritään käyttämään samoja reseptejä joka kerta ja reseptit löytyvät omasta kansiostaan toimistosta.

Dieettiruokien eli erikoisruokavalioruokien valmistuksessa tulee olla huolellinen, ettei allergeenejä pääse valmistettaviin tuotteisiin. Dieettiruoat valmistetaan sivupöydällä, lähellä astianpesupistettä, kauempana normaalien ruokien valmistuspisteestä. Dieettiruokien valmistuksessa käytetään puhtaita välineitä. Dieettiruoat tulee merkitä selkeästi, että ne tunnistetaan normaalien ruokien joukosta.

Käsiteltäviä tuotteita saa pitää huoneenlämmössä korkeintaan 20 minuuttia (helposti pilaantuvia elintarvikkeita 10–15 minuuttia).
Kriittiset pisteet

Ruoan lämpötila kypsennyksen jälkeen	vähintään +70 °C
Siipikarjalihan sisälämpötila	vähintään +75 °C
Ulkomaiset marjat	vähintään +90 °C 2 minuuttia
Kylmänä tarjottavat tuotteet	enintään +12 °C

Kirjaaminen (lomake 6)

Ruokien kypsennyslämpötiloja seurataan aina ja niitä verrataan edellä mainittuihin rajaarvoihin. Kirjaukset tehdään kerran viikossa. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee kirjata aina lomakkeeseen.

11.2 Ruoan tarjoilu

Ennen ruoan esillelaittoa sekä tarjoilun loppuvaiheessa ruokien lämpötilat tulee mitata. Ruoan tarjoilussa **käytetään lämpölevyjä sekä lämpöhaudetta** apuna ruoan lämpimänä pitämiseen. Tarjoilulaitteet täytyy tarkistaa ennen jokaista tilaisuutta, että ne ovat toimintakunnossa. Kylmien ruokien oikean lämpötilan säilyttämisessä apuna käytetään **nopeita ruoan vaihtovälejä**. Koko ruokamäärää ei kannata myöskään valmistaa kerralla, vaan sitä kannattaa jaksottaa ruoan tuoreuden ja säilyvyyden takia. Näin ruoka on tarjoilukelpoista aina viimeiselle asiakkaalle asti.

Kartanolla tarjotaan ruoka ainoastaan buffetpöydästä, josta asiakkaat ottavat itse ruokansa. Aina tulee pitää huoli siitä, että ottimet ovat puhtaat, sopivan kokoiset sekä ovat sopivanlaiset ruoan ottamiselle. Näin hyvä hygienia säilyy tarjoiluvaiheessa. **Ruoan koskettelemista käsin on vältettävä!** Erityisruokavalio ruoissa tulee olla omat ottimet ja tarjoilijan on seurattava, etteivät nämä ottimet sekoitu muiden ruokien ottimien kanssa. Tarjolla olevia ruokia ei saa jatkojalostaa eikä laittaa enää uudelleen esille.

Ruokien tarjoilu

Lämpimän ruoan tarjoilulämpötila	vähintään +60 °C
Kylmän ruoan tarjoilulämpötila	enintään +12 °C
Ruoka pidetään tarjolla kylmänä/kuumana	korkeintaan 4h

Kirjaaminen (lomake 7)

Tarjoilulämpötiloja seurataan päivittäin. Kirjaamisen tulisi tapahtua kerran viikossa, poikkeamat ja toimenpiteet tulee kuitenkin kirjata aina. Kuumien ja kylmien ruokien lämpötilojen mittaus tulisi tapahtua tarjoilun loppuvaiheessa luotettavan tuloksen saamiseksi.

11.3 Ruoan jäähdytys ja pakastaminen

Ruoan jäähdytykseen tulee käyttää jäähdytyskaappia. Jäähdytyskaapin lämpötila tulee olla alle +6 °C. Ruoan tulisi jäähtyä 4 tunnissa +60 °C:sta +6 °C:een tai sen alle. Ruokaa saa säilyttää jäähdytyksen jälkeen korkeintaan 3 vuorokautta. Astia, jossa ruokaa jäähdytetään, tulisi mieluiten olla nopeasti lämpöä siirtävää materiaalia kuten terästä. Valmiin ruoan kylmäsäilytyslämpötila on alle +8 °C, suositus +2 - +5 °C.

Ruokien jäädyttäminen tapahtuu keittiön pystypakastimessa. Ruoat jäädytetään niihin tarkoitetuissa pakasterasioissa tai pakastepusseissa. Ruokia jäädytettäessä tulee huomioida se, että ruoka ei ole enää kuumaa, kun sen jäädyttää. Tulee myös huomioida, että pakastimeen laitettu ruoka **tulisi jäätyä 24 tunnissa -18 asteiseksi.**

Tuotteiden sulatuksen tulisi tapahtua kylmässä, enintään +4 °C:een lämpötilassa. Sulaneesta elintarvikkeesta tullut sulamisneste tulee aina kaataa viemäristä alas.

Kirjaaminen (lomake 8)

Ruoan jäähdyttämisestä tulisi kirjata alku- ja loppulämpötilat sekä kellonajat, jolloin jäähdytettävä ruoka tulisi olla sopivan lämpöinen.

Lämpötilat tulee mitata ennen tuotteen jäädyttämistä. Lämpötilat kirjataan aina ja niitä verrataan raja-arvoihin. Jos tulee poikkeamia tai huomautuksia pakastamisesta, ne tulee kirjata aina syiden kanssa. Tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan.

11.4 Ruoan uudelleen kuumentaminen

Kun pakastettua tai jäähdytettyä ruokaa kuumennetaan uudelleen, tulee olla tarkkana, että ruoan sisälämpötila kohoaa vähintään +70 °C:een ja siipikarjalihan sisälämpötila +75 °C:een. Kertaalleen kuumennettu jäännösruoka tulee tarjoilun jälkeen heittää roskiin.

Kirjaaminen (lomake 9)

Lämpötilamittaukset ruoan uudelleen kuumentamisesta tulee kirjata aina sille tarkoitetulle lomakkeelle. Poikkeamat ja toimenpiteet kirjataan myös joka kerta.

12 Näytteenottosuunnitelma

12.1 Ruokanäytteet

Ruoka näytteet tulee ottaa kaikista itse valmistetuista ruoista. Ruokanäytettä otetaan pieneen biopussiin **noin 200–300 grammaa** ja pussiin kirjoitetaan ruokalaji, päivämäärä ja pakkaajan nimikirjaimet. **Näytettä tulee säilyttää pakastimessa 2 vko-1 kk** ruokamyrkytysepäilyjen selvittämiseksi.

Vuorossa oleva keittiöhenkilö poistaa tarpeettomat näytteet pakastimesta!

12.2 Pintapuhtausnäytteet

Pintapuhtausnäyte tulee ottaa kerran kesässä keittiötiloista. Näytteiden otosta vastaa omavalvontavastaava. Näyte otetaan pinnoilta, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa ja näitä ovat ruokailuvälineet, leikkuulaudat, koneiden ja välineiden teräosat sekä työpöytäpinnat. Näytteet olisi hyvä ottaa myös käsienpesuhanoista, saippua-annostelijoista sekä ovenkahvoista. Hygicult/TPC on apteekista saatava kokonaisbakteerien, hiivojen ja homeiden näytteenottomenetelmä. Hygicultilla näyte otetaan painamalla elatusainelevyn pinta näytteenottokohdetta vasten. Levy voidaan hävittää polttamalla tai desinfioinnin jälkeen heittämällä ne roskiin.

Jos pintanäytetulos on huono, niin siivoustasoon on puututtava välittömästi ja uusi näyte tulee ottaa aikaisintaan 2 viikon kuluessa. Näytteet tulee uusia niin usein, että tulokset ovat hyväksyttäviä.

13 Laitteiden ylläpito ja huolto

Jokaisen laitteen käyttöohjeita tulee noudattaa tarkoin. Laitteet puhdistetaan aina käytön jälkeen käyttöohjeiden opastamalla tavalla. Keittiön laitteiden käyttöohjeet löytyvät toimiston hyllyltä.

Isompien laitteiden huollot suorittaa Keravan kaupungin huoltomiehet Kartanon isännöitsijän johdolla. He pitävät huolta myös siitä, että palovaroittimet, hälyttimet sekä sähköt toimivat Kartanolla. Aina otetaan yhteyttä Kartanoa isännöivälle henkilölle ja häneltä kysytään neuvoja huoltojen hoitamisien suhteen.

Kirjaaminen (lomake 5)

Kirjaukset tehdään oikeille lomakkeille aina toimenpiteiden ja huoltojen jälkeen. Huoltoraportit laitetaan omavalvontasuunnitelmaan liitteeksi.

14 Siivous- ja puhdistussuunnitelma

14.1 Tilojen puhtaanapito

Jokaisen keittiössä olevan henkilön tulee pitää huolta työvaiheiden aikana ja sen jälkeen työpisteensä siisteydestä. Lattian tulee aina olla kuiva ja siisti työtapaturmien välttämiseksi. Siivousvälineet säilytetään aina siivouskaapissa niiden omilla paikoilla. Kartanon siivouskaapista ei löydy kuivaustankoa vaan rätit on kuivattava levittämällä ne mahdollisimman hyvin siivouskaappiin ilmavalle paikalle.

Siivousvälineet

Pöytäpinnat	Carita-liina (käytön jälkeen roskiin)
Lattiat	Moppi + varsi ja sanko, punainen lattiaharja ja lattialasta (keittiö)
WC-tilat	Valkoinen rätti
Lattiakaivo	Siihen tarkoitettu oma harja
Muut erikoisemmat kohteet esim. mikro, uunit, lavuaarit	Carita-liina, Patapata, teräsvilla

Pesuaineet puhdistettaviin kohteisiin löytyy siivouskaapin keskihyllyltä. Siivoamisessa tulee käyttää oikeanlaisia pesuaineita, jotta siivoustulos olisi mahdollisimman hyvä. Pesuaineiden käyttöohjeisiin on tutustuttava ennen käyttöä, jotta pesuaineen annostelu ja käyttö on oikeanlaista. Siivoukseen tarkoitetut vedet tulee ottaa vessasta käsihanasta.

Päivittäisistä, viikoittaisista sekä kuukausittaisista siivouksista tulee aina pitää kirjaa. Päivä-, viikko- ja kuukausisiivouksista on tehty puhdistuslista, jonka mukaan siivoukset hoidetaan. Listaan tulee merkitä päivämäärä sekä nimikirjaimet, kun siivoukset on hoidettu. Päivittäistä keittiön ylläpitosiivousta ei tarvitse kirjata. Kartanolla oleville toimitiloille sekä keittiölaitteille on tehty oma siivous- ja puhdistussuunnitelma. Siitä löytyy pinnoille ja laitteille tarvittavat siivousvälineet, menetelmät, kuinka siivotaan sekä tarvittavat pesuaineet. Suunnitelmasta löytyy myös huomioitavat asiat. **Päivä-, viikko- ja kuukausisiivous sekä siivous- ja puhdistussuunnitelmaa on noudatettava!**

14.2 Astianpesu

Astianpesussa tulee olla huolellinen, ettei ristikontaminaatiota pääse tapahtumaan puhtaiden ja likaisten astioiden välillä. Kartanon keittiö on haasteellinen astianhuollon osalta, sillä ristikontaminaation vaara on aika suuri rajallisten tilojen vuoksi. Sen takia jokaisen astianpesijän on oltava tarkkana, että hän pitää likaiset ja puhtaat astiat erillään toisistaan. Astianpesussa

apuna voi käyttää tarjoiluvaunua, johon pestyt astiapakit voi nostaa kuivamaan. Astianpesukoneen vedet tulee muistaa vaihtaa riittävän usein! Aterimet sekä ottimet tulee pestä koneessa aina kaksi kertaa. Ensimmäisellä kerralla ne pestään niille varatussa tiheässä astianpesukorissa ja toisen kerran ne pestään koneessa pienissä aterinkoreissa, johon ne lajitellaan aterinpuolet ylöspäin.

Koneellinen astianpesu:

1. Astiat tulisi pestä noin tunnin kuluessa aterioinnista.
2. Astianpesukonetta ei saa ylitäyttää ja erilaiset astiat tulee pestä niille tarkoitetuissa astianpesukoreissa.
3. Astiat tulee esipestä huolellisesti ennen koneeseen laittamista. Pinttyneet liat tulee liottaa pois astioista ennen pesua.
4. Tarkista pesukone, että sihti ja muut osat ovat paikallaan ja että pesuainetta ja huuhteluainetta on riittävästi.
5. Koneessa ei saa pestä lattiaritilöitä eikä siivouspyyhkeitä.
6. Lopuksi pesukone tulee puhdistaa huolellisesti pesutapahtumien jälkeen. Muista koneen huolellinen kuivattaminen!

Suositeltavat lämpötilat astianpesuun:

- **Esipesu +35-40 ºC** (Alhainen, jotta proteiinit eivät pesussa pala kiinni astioihin)
- **Pesuvesi +55-65 ºC** (optimaalinen, sillä poistaa lian, muttei polta likaa kiinni)
- **Huuhteluvesi +80–85 ºC** (Kuumuus tuhoaa mikrobeja ja astiat kuivuvat nopeammin)

Astianpesukoneen pesuainepurkkien alla tulee pitää dynoja tai muita astioita, jotta pesuaineiden kaatuessa ne eivät turvallisuussyistä valuisi lattialle. Tapaturman sattuessa astianpesuaineen käyttöohjeet löytyvät siivouskaapin ovesta!

Kartanolla pesukoneen lämpötilat mittaa konetta huoltava yritys tai pesuainetoimittaja. **Jokainen vuorossa oleva henkilö tekee aistinvaraista havainnointia koneen toiminnasta ja ilmoittaa huoltomiehelle, jos havaitsee koneen lämpötiloissa tai toiminnassa jotain poikkeavaa!**

Kirjaaminen (lomake 10, 11, 12, 13 ja 19)

Päivittäinen, viikoittainen ja kuukausittainen siivousohjelma sisältää työt, joita tulee hoitaa suunnitelman mukaisesti. Siivous- ja puhdistussuunnitelmassa on kerrottu siivouskohteiden tarpeet, välineet, menetelmät, pesuaineet ja huomioitavat asiat. Nämä toimitilat sekä keittiölaitteet tulee puhdistaa suunnitelman mukaisesti.

Astianpesukoneesta tehdyt aistinvaraiset havainnoinnit kirjataan astianpesukoneen seuranta-lomakkeeseen. Huoltokäynneistä pidetään kirjaa ja merkitään tehdyt toimenpiteet. Myös huollon yhteydessä tehdyt pesulämpötilat kirjataan lomakkeeseen.

15 Jätehuolto

Kartanolla jätteitä lajitellaan niin, että jätteistä eritellään jätelasit, pahvit, sekajäte sekä ongelmajäte. Biojätettä ei kerätä erikseen, sillä biojätettä ei kerry viikossa 50 kg:aa. Muutenkin toiminta Kartanolla kestää vain kolme kuukautta, joten biojäteastioiden hankinta ei ole kannattavaa. Jäteastiat tyhjennetään noin kerran viikossa Keravan kaupungin toimesta.

Sisäroskakorit tulee tyhjentää vähintään joka ilta vuoron päätyttyä. Tyhjennettäviä jäteastioita löytyy vessasta kaksi, kahviosta kaksi sekä keittiöstä yksi. Jäteastiat tulee puhdistaa päivittäin pyyhkimällä ne Carita-liinalla ja yleispuhdistusaineella. Ulkojäteastiat tulisi puhdistaa kerran viikossa niiden tyhjennyksen jälkeen.

Ongelmajätteitä ovat muun muassa paristot, akut, lamput, loisteputket ja pesuaineet. Myös ruoanlaitossa syntyvät öljyjätteet ovat ongelmajätettä ja ne on toimitettava hyötykäyttöön tai hävitettäväksi. Kartanolta ongelmajätteet kerätään yhteen paikkaan takatuulikaappiin tai vaihtoehtoisesti takaterassille ja sieltä ne tulee viedä ongelmajätekeräyspisteeseen Keravan prisman yhteyteen.

Kartanolla on yhteensä kolme ulkojäteastiaa. Kaksi niistä on sekajätettä varten ja yksi on pahviroskille. Pahvit viedään aina suoraan pahveille tarkoitettuun ulkojäteastiaan ja samoin tehdään sekajätteiden kanssa. Jätelasit kerätään takatuulikaappiin niille varattuun keräysastiaan ja siitä ne kuljetetaan Keravan Prisman yhteydessä olevaan keräyspisteeseen.

Jätehuollon toimivuudesta vastaa Keravan kaupunkitekniikka.

Kirjaaminen (lomake 3)

Aistinvarainen havainnointi tehdään ulkojäteastioista kerran viikossa. Tehdyt huomautukset ja korjaavat toimenpiteet kirjataan.

16 Tuholaisten torjunta

Keittiössä olevia tuholaisia voivat olla muun muassa hiiret, rotat, kärpäset, torakat, muurahaiset tai linnut. Tuhoeläinten pääsy elintarvikkeiden tuotanto- ja varastotiloihin voidaan ehkäistä seuraavin toimenpitein:

- Keittiön siisteydestä tulee pitää huolta muun muassa noudattamalla siivoussuunnitelmaa.
- Noudatetaan oikeaa varastokiertoa eli vanhimmat tuotteet käytetään ensin.
- Ovet tulisi pitää suljettuina ja avattavissa ikkunoissa tulisi olla hyönteisverkot.
- Ulkoalueet tulee pitää siisteinä.
- Jätehuollon toimivuudesta tulee huolehtia.

Lisäksi tulisi tarkkailla seuraavia asioita:

- Ovatko kuiva-ainekaappien lämpötilat alle + 18 °C -> Tuholaiset eivät viihdy kylmässä.
- Onko tilat kuivat -> Kosteus lisää tuholaisten esiintymistä.
- Onko ilmanvaihto hyvä -> Hyvä ilmanvaihto vähentää tuholaisten elinmahdollisuuksia.

Jos tuhoeläimiä esiintyy, tulee niistä välittömästi ilmoittaa Kartanon isännöitsijälle. Hänelle tulee selvittää, mitä tuhoeläimiä on havaittu ja kuinka paljon niitä on löydetty. Hänelle ilmoitetaan myös, jos on löytynyt tuhoeläimen ulostetta tai muita merkkejä niiden olemassa olosta esim. toukkia, koteloita, revittyjä säkkejä tai jälkiä jauhoissa tai pölyssä. Kartanon isännöitsijä kutsuu paikalle tarvittavat henkilöt hoitamaan tuhoeläimet pois. Torjunnan jälkeen keittiö tulee siivota huolellisesti ja saastuneet elintarvikkeet tulee hävittää.

Isännöitsijä Jarmo Lehti, Puh: 09-29492385

Kartanolla siivouskaapissa pidetään tuholaistorjunta-aineena Raidia, jota käytetään pienempiin tuholaisongelmiin, kuten esimerkiksi kärpästen hävittämiseen. Jos aerosoleja käytetään keittiötiloissa, tulee katsoa, ettei mitään elintarvikkeita tai ruoanlaittovälineitä ole pöydillä sumutteita käytettäessä. Jos ongelmana ovat muurahaiset, voidaan keittiötiloissa käyttää muurahaisrasioita. Muurahaissirotetta ei suositella käytettäväksi keittiötiloissa.

Kirjaaminen (lomake 15)

Tuhoeläinten havainnoista tulee pitää kirjaa ja havainnot tulee kirjata joka kerta siihen tarkoitetulle lomakkeelle. Lomakkeeseen tulee kirjata päivämäärä, tuhoeläin, toimenpiteet sekä käytetty torjuntamenetelmä (jos tiedossa) ja kuittaus.

17 Henkilökunnan hygienia, koulutus ja perehdytys

Henkilökohtainen hygienia on erittäin tärkeää aina, kun ollaan tekemisissä elintarvikkeiden kanssa ja siksi seuraavia ohjeita tulee noudattaa tarkoin keittiötyössä.

17.1 Käsihygienia ja suojakäsineiden käyttö

Käsienpesu keittiötiloissa oltaessa suoritetaan keittiön käsienpesupisteessä.

Kädet tulee pestä aina

- ennen työhön ryhtymistä
- työvaiheiden välillä ristikontaminaation välttämiseksi
- dieettiruokien valmistusten välillä
- WC:ssä käynnin jälkeen
- yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen
- jätteiden/jäteastioiden käsittelyn jälkeen
- tupakoinnin jälkeen
- rahojen käsittelyn jälkeen
- elektronisten laitteiden käytön jälkeen esim. kännykkä, tietokone, kassakone
- suojakäsineiden käytön jälkeen
- kun kädet ovat muutenkin likaiset esim. astianhuoltoa hoidettaessa

Käsienpesutekniikka

1. Kastele kädet lämpimällä vedellä.
2. Ota pesunestettä pumppupullosta.
3. Pese molemmat kädet huolellisesti ranteita myöten. Pese huolellisesti peukalot, kämmenselkä, sormienvälit, sormenpäät ja kynsien alustat.
4. Huuhtele kädet hyvin lämpimän veden alla.
5. Taputtele kädet kuiviksi paperipyyhkeeseen.
6. Sulje hana käyttämällä paperipyyhettä. Vältä koskettamasta hanaan puhtailla käsillä.

Käsienpesuohjeet löytyvät myös keittiön käsienpesupisteen vierestä.
Keittiössä ei saa käyttää kangaspyyhkeitä.

Kartanon keittiön käsienpesupisteestä löytyy myös käsidesiä käsien desinfioimiseen sekä perusvoidetta käsien rasvaamiseen.

Hygieeniset työtavat:

Työssä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, tulee olla erittäin huolellinen käsien hoidon suhteen. Kynsien tulee olla lyhyet ja kynsinauhojen ehjät. Silloin käsistä ajautuu vähemmän mikrobeja ympärille kuin pitkistä ja likaisista kynsistä. Myös kynsilakkojen käyttäminen elintarvikeyrityksessä on kiellettyä.

Työaikana ei saa käyttää sormuksia, sillä sormusten alle kertyy paljon likaa ja mikrobeja! Jos käsissä on haavoja, tulee ne peittää vesitiiviillä laastarilla sekä suojakäsineillä.

Suojakäsineitä käytetään muun muassa:

- Jos käsien ihossa on haavoja ja se on suojattu laastarilla
- Jos iho on muuten rikki
- Kun käsitellään tarjoilutilanteessa elintarvikkeita esim. järjestellään tuotteita tarjoiluvadeille paremmin
- Kun käsitellään raakaa kalaa, kanaa tai lihaa sekä kuumentamattomia ruokia esimerkiksi salaatteja

17.2 Työhygienia, terveys ja todistukset

Kartanon jokaisella opiskelijayrittäjällä on oltava riittävä osaaminen elintarvikehygieniasta. Osaaminen todistetaan antamalla hygieniatodistus omavalvontavastaavalle. Hygieniatodistuskopiot löytyvät omavalvontakansiosta. Salmonellatodistus on jokaisen myös toimitettava omavalvontavastaavalle, sillä jokainen opiskelijayrittäjä on tekemisissä monenlaisten ruokien kanssa ja salmonellatestin tekemisellä minimoidaan ruokien saastuttaminen. Salmonellatodistukset ovat myös liitteenä omavalvontakansiossa. Opiskelijoilla tulisi mielellään olla myös alkoholipassit. Kartanolla opiskelijat vastaavat itse toiminnasta, joten jokaisen on hyvä tietää mahdollisimman paljon anniskelusta.

Keittiössä työskentelevien henkilöiden tulee käyttää asiallisia työvaatteita, joita ovat:

- työpaita/takki
- housut (siistit ja puhtaat)
- esiliina
- työkengät (päästä umpinaiset ja remmilliset sekä ehjät)
- päähine (huivi, kokkihattu yms.). Pitkät hiukset tulee olla kiinni.

Työasua ei saa käyttää kuin töissä. Työasun tulee aina olla puhdas. Tupakalle mentäessä tulee vaatteet suojata ja kengät vaihtaa ulkokenkiin.

17.3 Henkilökunnan perehdytys ja koulutus

Keravan Kartanolle tulee uusia yrittäjiä eri vuosina aloittaneista opiskelijoista, joilla on erilaiset taustat ennen ammattikorkeakouluun tuloa. Perehdytys Kartanon pyörittämiseen menee niin, että jokainen opettaa jokaista. Kartanolla olleet edellisvuoden opiskelijayrittäjät auttavat aloittavaa ryhmää alussa ja opastavat asioissa, joita uusien yrittäjäopiskelijoiden tulee ottaa huomioon. Kartanolla on myös perehdytyskansio, joka on valmistunut viime vuonna ja siinä on selkeästi kerrottu eri vaiheet yrityksen toiminnan harjoittamisesta.

Omavalvontavastaava Niina Toivanen koulutti viime vuotiset opiskelijat omavalvontasuunnitelman käyttämisessä ja sen toteuttamisessa. Niina kävi jokaisen opiskelijayrittäjän kanssa vaihe vaiheelta läpi, kuinka Kartanon keittiöllä tulee toimia oikein lainmukaisella tavalla.

Kirjaaminen (lomake 16)

Työntekijöiden kouluttamisen ja todistusten antamisen seurantalomakkeeseen tulee merkitä raksilla, onko työntekijä saanut omavalvontasuunnitelmakoulutuksen ja onko hän tuonut omavalvontavastaavalle kaikki tarvittavat todistukset. Omavalvontavastaava kirjaa työntekijöiden kouluttamisen ja todistuksien antamisen seurantalomakkeelle tarvittavat merkinnät, kun kaikki työntekijöiden kohdalla olevat asiat on kunnossa.

18 Asiakaspalautteiden käsittely

Asiakaspalautteet tulee ottaa vastaan aina positiivisessa mielessä. Koskaan ei saa syyttää asiakasta palautteen antamisesta. ”Asiakas on aina oikeassa” – periaatetta voi käyttää hyväkseen palautteen vastaanotossa. Paras tapa on myöntää, jos virhe on sattunut ja hyvittää se asiakkaalle jollain tavoin. Näin asiakas lähtee tyytyväisempänä yrityksestä pois ja negatiivisen maineen aiheutumisen riski minimoidaan.

Asiakaspalautteeseen tulee aina reagoida tuli se sitten suullisesti tai kirjallisesti. Sähköpostin kautta tulleeseen palautteeseen pyritään vastaamaan mahdollisimman pian ja selvittää sattunut tapahtuma. Sama pätee myös suullisen palautteen vastaanottoon. Mahdolliset kielteiset palautteet selvitetään ja pyritään siihen, ettei samanlaista tilannetta synny uudestaan.

Ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä

- Pyritään valmistamaan mahdollisimman laadukkaita ruokia hygieenisesti sekä panostamaan asiakaspalveluun.

Kirjaaminen (lomake 17)

Kielteiset palautteet kirjataan lomakkeeseen, jotta sattunut tilanne on kaikkien työntekijöiden tiedossa. Näin varmistetaan, että samanlainen negatiivinen tilanne ei toistuisi. Suulliset palautteet kirjataan sille tarkoitettuun asiakaspalautteet -lomakkeeseen ja kirjalliset palautteet lisätään liitteiksi omavalvontasuunnitelmaan.

19 Ohjeet ruokamyrkytysepäilytilanteessa

Ruokamyrkytystilanteen sattuessa tulee välittömästi ottaa yhteyttä Keravan terveystarkastajaan. Ruoka, jota asiakas söi, otetaan pois esiltä ja siitä otetaan noin 200g näytettä. Jos tilanne sattuu virka-ajan ulkopuolella ja terveystarkastajaan ei saada yhteyttä samana päivänä, näyte tulee jäädyttää. Kun terveystarkastajaan saadaan yhteyttä, noudata hänen antamiaan ohjeita. Täytä tapauksesta lomake. Jos asiakas menee todella huonoon kuntoon, tulee ottaa yhteyttä Keravan terveyskeskukseen ja viedä asiakas hoitoon.

Keravan terveystarkastaja	**Puh: 09-2949 2038 tai 09-2949 2245**
Keravan terveyskeskus/ensiapu	**Puh: 09-2949 3244**

Kirjaaminen (lomake 18)

Ruokamyrkytysepäilyilmoitus kirjataan sille tarkoitetulle lomakkeelle. Siihen tulee täyttää toimipaikan tiedot sekä sairastuneen/sairastuneiden ihmisten tiedot tapahtuneesta. Kopio lomakkeesta lähetetään terveystarkastajalle ja lomake säilytetään omavalvontakansiossa/omavalvontasuunnitelman mukana.

20 Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilyttäminen

Kartanon omavalvontasuunnitelman paikkansapitävyys on tarkistettava joka vuosi ennen toiminnan alkua. Omavalvontasuunnitelmaa tulee myös korjata, jos Kartanon toiminta olennaisesti muuttuu edellisvuodelta. Suunnitelman päivityksen hoitaa Kartanon yrittäjäryhmä yhdessä tai tehtävään valittu henkilö.

Omavalvontakansion ylläpitämisessä tulee huolehtia siitä, että vanhentuneet tiedot poistetaan/muutetaan mahdollisimman nopeasti kansiosta. Uudet tiedot puolestaan kirjataan mahdollisimman nopeasti kansioon.

Omavalvontasuunnitelma tulee säilyttää paikassa, jossa se on terveystarkastajan ja henkilökunnan nähtävillä.

Seuraavat asiakirjat tulisi säilyttää vähintään vuoden ajan:

- omavalvontasuunnitelma
- seurannan mittaukset
- näytteenottojen tulokset
- esiintyneet poikkeamat
- tehdyt toimenpiteet
- kirjalliset asiakasvalitukset
- huoltoasiakirjat
- reklamaatiot

Kuormakirjoja säilytetään vähintään 2 vuotta.

21 Tupakanmyynnin omavalvonta

Kartanon kahviossa myydään tupakkatuotteita. Jokaisen Kartanolla olevan opiskelijayrittäjän tulee olla selvillä voimassa olevasta tupakkalainsäädännöstä. Omavalvontasuunnitelman perehdyttämisvaiheessa omavalvontavastaavan tulee opastaa tupakanmyynnissä tärkeimmät huomioon otettavat asiat jokaiselle Kartanolla työskentelevälle opiskelijalle. Apuna voidaan käyttää Sttv:n tekemää tupakanmyynnin omavalvonta – opasta, joka löytyy internetistä osoitteesta: http://www.sttv.fi/ylo/tupakka.pdf

Tupakanmyyntikieltoilmoitukset tulevat olla näkyvästi esillä Kartanon kahvion puolella.

Valvontatoimenpiteet:

- Ostajan ikä varmistetaan henkilötodistuksesta
- Omavalvontakirjauksia tarkistetaan säännöllisesti

Kirjaaminen (lomake 19)

Tupakan myynnistä aiheutunut epänormaali tilanne tulee kirjata sille tarkoitettuun lomakkeeseen. Tilanne voi olla esimerkiksi väärennetyt paperit, jolla nuori yrittää ostaa tupakkatuotteita, alaikäisen muu ostoyritys, asiakkaan uhkaava käytös tai jokin muu erikoinen tilanne. Lomakkeeseen merkitään sattunut tilanne, tehdyt toimenpiteet ja oma kuittaus.

Lähteet

Astiahuolto. 2006. Evira. Luettu 12.6.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/astiahuolto/

Elintarvikelaki, 13.1.2006/23. Luettu 29.5.2008.
http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023

Elintarvikkeiden lisäaineiden E-koodiavain. 2/2007. Luettu 3.6.2008.
http://www.palvelu.fi/evi/files/55_519_14.pdf

Hatakka, M. Pakkala, P. Siivonen, P & Turja, M. 2004. Elintarvikehygienia, hygieniaosaaminen ja omavalvonta. 1. painos. Porvoo: WSOY.

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

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. 1. painos. Keuruu: Otava.

Keravan Kartano. 2008. Luettu 5.6.2008.
http://opko.laurea.fi/keravankartano/SivuHistoria.htm

Lisäaineryhmät. 2006. Evira. Luettu 29.5.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/elintarviketietoa/lisaaineet/lisaaineryhmat/

Omavalvonta. 2006. Evira. Luettu 20.5.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/

Omavalvontasuunnitelma. 2006. Evira. Luettu 29.5.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma/

Opinnäytetyö, 2007. Omavalvontaohjeistus Tuusulan kunnan yksityisille hoiva- ja hoitokodeille. Anttila, K. Järvenpää.

Opinnäytetyö, 2007. Omavalvontasuunnitelman laadinta Helsingin kaupungin sosiaaliviraston toimipisteiden käyttöön. Suokas, E. Järvenpää.

Puhdistussuunnitelma. 2006. Evira. Luettu 2.6.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/

Puhtaanapito. Purtavaa puhtaasti. Luettu 17.6.2008.
http://www.edu.fi/oppimateriaalit/purtavaapuhtaasti/puht.pito/puht_pito.htm

Raid ratkaisee kotipiirin hyönteisongelmat. Luettu 15.6.2008. http://www.raid.fi/

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. 10/2007. Finlex. Luettu 3.6.2008. http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2007/20070905

Syyrakki, S. 2007. Hygieniaopas. Elintarvike ja terveyslehti. Vammala: Vammalan kirjapaino oy.

Toimipaikan perustiedot. 2/2008. MaRa. Luettu 29.5.2008.
http://www.mara.fi/files/luku_2.doc

Tuhoeläimet. 2006. Evira. Luettu 29.5.2008.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/tuhoelaimet/

Tupakanmyynnin omavalvonta. 9/2001. Sttv. Luettu 5.6.2008. http://www.sttv.fi/ylo/tupakka.pdf

Uusia lämpötilavaatimuksia elintarvikkeiden säilytykseen ja tarjoiluun. 2/2008. MaRa. Luettu 15.10.2008. http://www.mara.fi/?file=119

Liitteet

Liite 1 Tavarantoimittajien yhteystiedot 71
Liite 2 Vastaanottotarkastuksen lämpötilaseurantalomake 72
Liite 3 Reklamaatiolomake 73
Liite 4 Kylmälaitteiden seurantalomake 74
Liite 5 Kylmälaitteiden huollon seurantalomake 75
Liite 6 Ruoan valmistuksen seurantalomake 76
Liite 7 Tarjoiltavan ruoan seurantalomake 77
Liite 8 Jäähdytetyn/pakastetun ruoan seurantalomake 78
Liite 9 Ruoan uudelleen kuumentamisen seurantalomake 79
Liite 10 Päivittäinen siivous Kartanolla 80
Liite 11 Viikkosiivous Kartanolla 81
Liite 12 Kuukausisiivous Kartanolla 82
Liite 13 Astianpesukoneen seurantalomake 83
Liite 14 Tuhoeläinten seurantalomake 84
Liite 15 Työntekijöiden kouluttamisen ja todistuksien antamisen seurantalomake 85
Liite 16 Asiakaspalautteet 86
Liite 17 Ruokamyrkytysepäilyn ilmoitus 87
Liite 18 Tupakan myynnin seurantalomake 88
Liite 19 Siivous- ja puhdistussuunnitelma 89

Liite 1 Tavarantoimittajien yhteystiedot

TAVARANTOIMITTAJIEN YHTEYSTIEDOT

Lomake 1

Toimittaja	Yhteystiedot	Tavarantoimituspäivä

Liite 2 Vastaanottotarkastuksen lämpötilaseurantalomake

VASTAANOTTOTARKASTUKSEN LÄMPÖTILASEURANTALOMAKE

Lomake 2

VASTUUHENKILÖ: Vuorossa oleva keittiöhenkilö		**Kirjaamis- ja näytteenotto-ohje:** Lämpötilat kirjataan ja kuitataan **kerran viikossa kahdesta tuotteesta** mielellään aina samana päivänä tai jos pakkauksissa huomataan poikkeavuuksia. **Toimenpideohje:** Tavaran palautus tavarantoimittajalle.
Tuote	**Suositusarvo**	
Liha	enintään +4 °C	
Kala	enintään +3 suos. 0 °C	
Maitotaloustuotteet	enintään +6 °C	
Pakasteet	vähintään -18 °C	

Päiväys	Tuote ja valmistaja	Tavarantoimittaja	Lämpötila	Poikkeamat/toimenpiteet	Kuittaus

Liite 3 Reklamaatiolomake

REKLAMAATIOLOMAKE

Lomake 3

- Yleinen reklamaatiolomake

Päiväys	Tuote/työ	Puutteet/virheet	Mistä johtui ja mitä tehty	Kuittaus

Liite 4 Kylmälaitteiden seurantalomake

KYLMÄLAITTEIDEN SEURANTALOMAKE

Lomake 4

Jäähdytyskaappi	Jääkaappi	Pakastin	Kaljakaappi	Vitriini	Jäätelöallas
Enintään +6 °C	Enintään + 6 °C	Vähintään – 18 °C	Enintään +8 °C	Enintään +6 °C	Vähintään – 18 °C

Päiväys	Laite: Lämpötila	Laite: Lämpötila	Laite: Lämpötila	Laite: Lämpötila	Laite: Lämpötila	Laite: Lämpötila	Kuittaus	Huom.

Liite 5 Kylmälaitteiden huollon seurantalomake

KYLMÄLAITTEIDEN HUOLLON SEURANTALOMAKE

Lomake 5

VASTUUHENKILÖ:	**Kirjaamisohje:** Kirjataan sulatus-, huolto- ja puhdistustoimenpiteet.

Päiväys	Toimenpide	Kuittaus

Liite 6 Ruoan valmistuksen seurantalomake

RUOAN VALMISTUKSEN SEURANTALOMAKE

Lomake 6

VASTUUHENKILÖ:		**Kirjaamisohje:** Mittaa lämpötilat **kerran viikossa.** Poikkeamat ja korvaavat toimenpiteet aina. Lämpötila mitataan useasta kohdasta.
Ruoan sisälämpötila ruokaa valmistettaessa tai kuumennettaessa on oltava	vähintään +70 °C	
Siipikarjaliha	Vähintään +75 °C	

Päiväys	Tuote	Lämpötila	Poikkeamat/Toimenpiteet	Kuittaus

Liite 7 Tarjoiltavan ruoan seurantalomake

TARJOILTAVAN RUOAN SEURANTALOMAKE

Lomake 7

VASTUUHENKILÖ:		**Kirjaamisohje**: Lämpötilat kirjataan kerran viikossa ruoan tarjoilun loppuvaiheessa.
Tuote	**Suositusarvo**	
Lämmin ruoka	Vähintään + 60 °C	
Kylmä ruoka	enintään +12 °C	
Tarjoiluaika	korkeintaan 4 tuntia	

Päiväys	**Ruokalaji**	**Lämpötila**	**Toimenpiteet**	**Kuittaus**

Liite 8 Jäähdytetyn/pakastetun ruoan seurantalomake

JÄÄHDYTETYN/PAKASTETUN RUOAN SEURANTALOMAKE

Lomake 8

VASTUUHENKILÖ:		**Kirjaamisohje**: Kirjataan aina, kun jäähdytetään/pakastetaan elintarvikkeita.
Jäähdytys	**Pakastus**	
+60 °C -> +6 °C tai sen alle enintään neljässä tunnissa.	Pakastusaika korkeintaan 24h, -18 °C	

Päiväys	Tuote	Alku klo	Loppu klo	Toimenpiteet	Kuittaus

Liite 9 Ruoan uudelleen kuumentamisen seurantalomake

RUOAN UUDELLEEN KUUMENTAMISEN SEURANTALOMAKE

Lomake 9

VASTUUHENKILÖ:	**Kirjaamisohje**: Kirjataan aina uudelleen lämmitettävän ruokaerän yhteydessä. Lämmitystä jatketaan niin kauan, että oikea lämpötila saavutetaan.
Toimenpide: Tuotteet lämmitetään vähintään +75 °C:ksi	

Päiväys	Ruokalaji	Lämpötila	Korjaavat toimenpiteet	Kuittaus

Liite 10 Päivittäinen siivous Kartanolla

PÄIVITTÄINEN SIIVOUS KARTANOLLA

Lomake 10

Sali

- pöytien ja tuolien pyyhkiminen ja järjesteleminen
- lattiat lakaistaan/pestään tarvittaessa
- Ulkopöytien ja terassin siistiminen

Kahvio

- pyyhitään kaikki pinnat (pöydät, vitriini)
- jäteastioiden tyhjennys, puhdistus ja laitetaan uudet jätesäkit tilalle
- kahvinkeitin puhdistetaan

WC-tilat

- WC:stä tyhjennetään roskakorit sekä puhdistetaan pesuaineella kä-sienpesuallas sekä vessan pönttö
- lattia puhdistetaan

Toimisto

- järjestellään ja lattia pestään, kun on likainen

Keittiö

- koneet, laitteet, uunit
- liedet
- keittiövaunu
- työpöydät, tasopinnat
- lattia ja viemärit
- jäteastioiden tyhjennys ja puhdistaminen, uudet pussit tilalle
- käsienpesuallas
- kosketuspinnat (vesihanat)
- astianpesupisteen puhdistaminen (allas, pinnat)
- altaiden siivilät
- astioiden käsipesu tarvittaessa

Liite 11 Viikkosiivous Kartanolla

VIIKKOSIIVOUS KARTANOLLA

Lomake 11

keittiö	Päiväys	Vastuuhenkilö
jäteastiat (ulko)		
lattian ja lattiakaivojen desinfiointi		
jääkaapin, jäähdytyskaapin pyyhintä Hyllyt ja pinnat)		
kuiva-ainekaapin hyllyjen pyyhintä		
työtasojen ja keittiölaitteiden desinfiointi		
keittiövaunun peruspuhdistus		
uunien ja mikron puhdistus		
liesien peruspuhdistus		
Astianpesunurkkaus		
viemäri, desinfiointi		
astianpesukoneen pinnat		
alahyllyn ja takaseinän puhdistus		
Sali/kahvio/toimisto		
lämpöhauteen ja lämpölevyn puhdistus		
kylmävitriini yhdistelmän puhdistus		
olutkaapin pyyhkiminen		
lattioiden peruspuhdistus		
terassin perussiivous		
toimiston pöytien ja hyllyjen pyyhintä		
Siivouskomero		
järjestely, hyllyjen pyyhintä		

Liite 12 Kuukausisiivous Kartanolla

KUUKAUSISIIVOUS KARTANOLLA

Lomake 12

KEITTIÖ	**TARVE**	**KUUKAUSI**	**VASTUUHEN-KILÖ**	**HUOM!**	**KUITTAUS**
Pakastimen sulatus ja puhdistus	1 krt/vuosi	Kuu			
astioiden valkaisu	1 krt/vuosi	Kuu			
keittiön seinät ja katto	1 krt/vuosi	Kuu			
ikkunoiden pesu	1 krt/vuosi	Kuu			
keittiön perussiivous	1-2 krt/vuosi	Kuu			
		Kuu			
siivouskomeron perussiivous	1 krt/vuosi	Kuu			
leikkuulautojen desinfiointi	1 krt/vuosi	Kuu			
astianpesukoneen kalkinpoisto	Tarvittaessa				
MUUT					
lattioiden perusteellinen puhdistus	1 krt/vuosi	Kuu			

Liite 13 Astianpesukoneen seurantalomake

ASTIANPESUKONEEN SEURANTALOMAKE

Lomake 13

VASTUUHENKILÖ:	**Kirjausohje:** Tarkat lämpötilat kirjataan silloin, jos astianpesukone huollosta on käyty ne tarkistamassa. Muutoin tehdään aistinvaraista havainnointia. Merkitään myös pesuaineen vaihdot.
Toimenpiteet	
Seurantalämpötilat esipesu alle 40 °C Pesu 60-65 °C huuhtelu 80-85 °C	

Päiväys	Esipesu (°C)	Pesu (°C)	Huuhtelu (°C)	Aistinvarainen havainnointi	Poikkeamat/toimenpiteet	Kuittaus

Liite 14 Tuhoeläinten seurantalomake

TUHOELÄINTEN SEURANTALOMAKE

Lomake 14

VASTUUHENKILÖ:	**Kirjaamisohje**: Kirjataan havainnot ja toimenpiteet. **Toimenpiteet:** Kutsutaan tarvittaessa tuholaistorjuja, tehdään omaa aistivaraista havainnointia.

Päiväys	Tuhoeläin	Toimenpiteet	Torjunta-aine/menetelmä	Kuittaus

Liite 15 Työntekijöiden kouluttamisen ja todistuksien antamisen seurantalomake

TYÖNTEKIJÖIDEN KOULUTTAMISEN JA TODISTUKSIEN ANTAMISEN SEURANTALOMAKE

Lomake 15

VASTUUHENKILÖ: Omavalvontavastaava	**Kirjaamisohje**: Kirjataan työntekijän nimi, päivämäärä, onko koulutettu omavalvontasuunnitelmaan, onko antanut salmonella-, hygienia- ja alkoholipassitodistukset. Omavalvontavastaava kuittaa, että kaikki on kunnossa.
Koulutus: Henkilökunta koulutetaan kerran kesän aikana. **Todistukset:** Henkilökunnalla tulee olla voimassa olevat hygienia-, salmonella- sekä alkoholipassitodistukset.	

Osallistujan nimi	Päiväys	Koulutus	salmonella	Hygienia	Alkoholi	Kuittaus

Liite 16 Asiakaspalautteet

ASIAKASPALAUTTEET

Lomake 16

VASTUUHENKILÖ:	**Kirjaamisohje:** Kirjataan suulliset palautteet ja kirjalliset palautteet lisätään liitteeksi

Päiväys	Valituksen aihe	Toimenpiteet	Kuittaus

Liite 17 Ruokamyrkytysepäilyn ilmoitus

RUOKAMYRKYTYSEPÄILYN ILMOITUS

Lomake 17

Toimipaikan yhteystiedot

Toimipaikan nimi:	
osoite:	
Puhelinnumero:	
Sähköposti:	
Ruokamyrkytysepäilyilmoituksen vastaanottaja	

Tiedot sairastuneesta/sairastuneita ja syödyistä elintarvikkeista

Sairastuneen nimi ja puhelinnumero:	
Sairastuneiden lukumäärä	
Minä päivänä ja mihin kellonaikaan epäilty ateria on syöty ?	
Mitä tarjolla olleita ruokia on syöty?	
Pääasialliset oireet	
Milloin oireet alkoivat (päivä ja kellonaika)?	
Toimenpiteet/muuta	

- Kopio lomakkeesta annetaan/lähetetään terveystarkastajalle
- Lomake säilytetään omavalvontakansiossa

Liite 18 Tupakan myynnin seurantalomake

TUPAKAN MYYNNIN SEURANTALOMAKE

Lomake 18

VASTUUHENKILÖ:	**Kirjaamisohje:** Kirjataan vain, jos sattuu epänormaali ostotilanne.

Päiväys	Tilanne	Toimenpiteet	Kuittaus

Liite 19 Siivous- ja puhdistussuunnitelma

SIIVOUS- JA PUHDISTUSSUUNNITELMA Lomake 19

Kohde	Tarve	Väline/välineet	Menetelmä	Pesuaine	Huomioitavaa
TOIMITILAT					
Työtasot	Käytön jälkeen	Harja ja ikkuna-kuivain	Pese, huuhtele ja kuivaa kuivaimella	Yleispuhdistusaine, desifiointiaine	Kun on käsitelty tuotteita kuten kalaa tai broileria, tulee työtasot desifioida.
Ovet ja seinät	Tarvittaessa	Harja ja ikkuna-kuivain	Esihuuhtele, pese, huuhtele ja kuivaa	Yleispuhdistusaine	Pese huolellisesti astianalueen sekä työpöytien taustaseinät.
Lattiat	Päivittäin/ väh. 2 krt/vko	Lattiaharja, lattia-kuivain	Kerää irtoroskat kuivaimella. Esihuuh-tele, levitä pesuaine, harjaa ja kuivaa kuivaimella.	Yleispesuaine	Levitä vettä varovasti, ettei vettä mene paljoa uunin tai kylmäkaap-pien taakse!
Lattiakaivo	Päivittäin	Varrellinen harja	Poista ritilä ja kaada pesuainetta kai-voon. Harjaa ja huuhdo.	Desifiointiaine	Muista käyttää suojakäsineitä!
Käsienpesuallas	Päivittäin	Sieni	Suihkuta pesuaine, pese ja huuhtele	yleispuhdistusaine	Muista myös puhdistaa altaan ym-päristö.
KEITTIÖLAITTEET					
Liesi	Päivittäin	Patapata/ Caritalii-na	Puhdista pinttynyt lika patapadalla tai liedenpesu-aineella,pyyhi kostealla liinalla. Irtolian voin puhdistaa kosteal-la liinalla.	Liedenpesuaine, patapata	Kuivata liesi lämmittämällä sitä hieman.

Uunit	1 x viikko	Sieni/liina	Levitä tuotetta kylmään uuniin sumuttamalla. Kuumenna uuni n. 50 asteeseen ja anna vaikutta 5-10 min. Lämpö pois ja hankaa tarvittaessa, huuhtele. Puhdista laitteen ulkopinnat liinalla.	Uuninpesuaine	Jätä hetkeksi luukku auki, jotta uuni kuivahtaa kokonaan.
Mikroaaltouuni	Päivittäin	Caritaliina	Pese mikro kauttaaltaan pesuaineveteen kastetulla pyyhkeellä.	Yleispuhdistusaine	Voit pestä mikron lasialusen sekä kuvun pesukoneessa!
Yleiskone	Käytön jälkeen	Harja ja Caritaliina	Pese osat ja huuhtele.	Yleispuhdistusaine	Älä pese teriä astianpesukoneessa!
Astianpesukone	Päivittäin	Harja, Caritaliina	Tyhjennä kone ja sammuta virta. Irrota suuttimet ja sihti koneesta ja poista niistä lika huuhtelemalla ja pesuaineella. Huuhdo kone vedellä.	Yleispesuaine	Jätä koneen luukku auki yöksi. Muista kääntää vesihana kiinni iltaisin!
Jäähdytys- ja jääkaappi	Viikoittain	Siivouspyyhe	Pyyhitään hyllyt liinalla.	Yleispuhdistusaine	Järjestele hyllyt siivouksen yhteydessä ja katso, ettei kaapissa ole vanhoja tuotteita
Pakastin	Sulatuksen yhteydessä	Siivouspyyhe	Tyhjennetään ja pyyhitään.	Yleispuhdistusaine	Muista antaa pakastimen kuivua hyvin pesun jälkeen!
Tuulikaappi/ takaterassi	Viikoittain tai tarvittaessa	Lattiaharja, lattiakuivain	Poista irtolika, pese ja kuivaa.	Yleispuhdistusaine	Järjestele tuulikaappia sekä takaterassia tarpeen mukaan