



SAVONIA

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

OMAVALVONTASUUNNITELMAN PÄIVITTÄMINEN

Case: Muikkuravintola Sampo

TEKIJÄ/T:

Heli Ollikainen
Marika Niiranen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Heli Ollikainen, Marika Niiranen	
Työn nimi Omavalvontasuunnitelman päivittäminen, Case: Muikkuravintola Sampo	
Päiväys 26.4.2021	Sivumäärä/Liitteet 42/3
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Muikkuravintola Sampo/Ari Kuurne	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli päivittää Kuopiossa sijaitsevan Muikkuravintola Sampon omavalvontasuunnitelma toimipaikan käyttöön sopivaksi ja vastaamaan Suomen lainsäädännön vaatimuksia. Työn toimeksiantajana toimi Restel-ravintolaketjuun kuuluva Muikkuravintola Sampo. Työ toteutettiin toiminnallisena kehittämistyönä. Suunnitelman päivittäminen oli tarpeellista muun muassa siksi, että se ei ollut ajan tasalla, vaan viimeisin päivitys oli tehty vuonna 2008. Omavalvonta oli myös jaettu moneen eri paikkaan sekä sähköiseen, että paperiseen muotoon, jonka takia sitä oli vaikea seurata. Tämä aiheutti ongelmia esimerkiksi kirjaamisen ja perehdyttämisen näkökulmasta.</p> <p>Työssä koottiin Ravintola Sampon omavalvonnan eri osa-alueet yhteen paikkaan, sekä suoritettiin elintarvikevaarojen kartoitusta. Samalla poistettiin vanhentunutta tietoa ja muokattiin omavalvonnan lomakkeet vastaamaan toimipaikan tarpeita. Ravintolaan luotiin myös viikkosiivouslistat puhtaanapidon helpottamiseksi. Toimeksiantajan toiveesta suunnitelma tiivistettiin lopuksi myös perehdyttämismateriaaliksi. Opinnäytteessä tarvittavaa tietoa kerättiin toimeksiantajalta käyttämällä menetelmänä useita haastatteluja. Päivitys tehtiin elintarvike lainsäädäntöä, Oiva-arviointikriteerejä ja Restel oy:n omavalvontaohjeita hyväksikäyttäen.</p> <p>Työn lopputuotoksina olivat ravintolan käyttöön soveltuva omavalvontasuunnitelma, elintarvikevaaroihin keskittyvä kartoitus sekä perehdytystarkoituksiin luotu tiivistelmä omavalvonnanasta. Kehittämistyö muutti suunnitelman käytettävyyttä parempaan suuntaan. Päivitetyt lomakkeet ja luotu viikkosiivouslista helpottavat omavalvonnan kirjaamista ja tiivistelmä toimii perehdytystyökaluna paremmin kuin aiempi suunnitelma. Vaarojen kartoituksen avulla pystytään ennakoimaan toimintaan liittyviä vaaroja ja minimoimaan riskejä. Työn myötä omavalvontasuunnitelma on myös paremmin koko henkilöstön saatavilla. Kokonaisuudessaan uutta omavalvontasuunnitelmaa on helpompi käyttää ja kirjata kuin sen edeltäjää.</p>	
Avainsanat Omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, HACCP, elintarvikehygienia, elintarvikelainsäädäntö	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author(s) Heli Ollikainen, Marika Niiranen	
Title of Thesis Updating In-house Control Plan, Case: Restaurant Sampo	
Date April 26, 2021	Pages/Appendices 42/3
Client Organisation /Partners Restaurant Sampo /Restaurant Manager Ari Kuurne	
<p>Abstract</p> <p>The purpose of this thesis was to update the in-house control plan for restaurant Sampo. Sampo is a restaurant in Kuopio which specializes in vendace portions and is a part of Restel Oy. The focus was to update and adapt the in-house control plan to the personal needs of the restaurant and at the same time meet the Finnish laws surrounding food hygiene. The thesis was made as a development work. Updating the plan was relevant because the latest version the restaurant had was made in 2008. The old in-house control plan was hard to maintain and use especially as a familiarization tool. The main goal was to make the plan easier to use.</p> <p>In the main part of the development work the different parts of the in-house control plan were collected into one place and the old information was removed. In the process, different forms of the plan were edited to fit restaurant Sampo's needs. A hazard analysis was made to recognize and prevent food hazards in the operation of the restaurant. To help the restaurant's overall cleanness level, a weekly cleaning plan was created in addition to the in-house control plan. An overview of the in-house control plan was made at the request of the client. The intention was to make the orientation of new employees easier. The used method in this thesis was interviewing and most of the information was gathered through interviews with the client.</p> <p>The end products were an in-house control plan personalized for restaurant Sampo, a hazard analysis with the necessary food descriptions and flow diagrams, and a summary of the plan for familiarization purposes. The development work made the in-house control plan easier to use and more accessible to the staff. Improved forms and weekly cleaning plan made the recording of the plan much easier than in the previous version. The risk analysis help preempt and minimize the dangers in the food making process. Overall, the new plan is easier to use and record than the previous one.</p>	
<p>Keywords</p> <p>In-house control, in-house control plan, HACCP, food hygiene</p>	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
1.1	Opinnäytetyön taustat ja tavoitteet	6
1.2	Toiminnallinen kehittämistyö	7
1.3	Toimeksiantaja	7
2	OMAVALVONTAA OHJAAVA ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ	9
2.1	Elintarvikelainsäädännöstä yleisesti	9
2.2	Oivahymy järjestelmä.....	10
3	OMAVALVONTA RAVINTOLASSA	14
3.1	Omavalvonta ja omavalvontasuunnitelma	14
3.2	HACCP-järjestelmä	15
3.3	Työntekijöiden henkilökohtainen hygienia ja hygieniaosaaminen	18
3.4	Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja maahantuonti	19
3.5	Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastointi	20
3.6	Ruoan valmistus ja tarjoilu	21
3.7	Jäljitettävyys ja takaisin veto	23
3.8	Puhtaanapito	24
3.9	Jätehuolto, haittaeläintorjunta ja talousvesi	25
3.10	Hanatuotteiden valvonta	27
3.11	Esimiehen vastuu.....	27
4	OPINNÄYTETYÖN TOTEUTUS	29
4.1	Lähtötilanne	29
4.2	Viitekehys ja aikataulutus	31
4.3	Kehittämistyö	33
5	POHDINTA.....	37
5.1	Yhteenveto.....	37
5.2	Johtopäätökset	38
	LÄHTEET	41
	LIITE 1: VUOKAAVIO	43
	LIITE 2: VIIKKOSIIVOUSLISTA	44
	LIITE 3: TIIVISTELMÄN ESITTELYSIVU	45

1 JOHDANTO

1.1 Opinnäytetyön taustat ja tavoitteet

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on päivittää Kuopiossa sijaitsevan Ravintola Sampon yksikkökohtainen omavalvontasuunnitelma. Opinnäytetyön toinen tekijä Heli työskenteli Ravintola Samponna ennen opinnäytetyöprosessin alkua ja huomasi tarpeen ravintolan omavalvontasuunnitelman päivittämiseksi. Siksi opinnäytetyön aihetta ehdotettiin itse ravintola Sampon ravintolapäällikkö Ari Kuurnelle.

Tällä hetkellä Ravintola Sampon omavalvontasuunnitelma on hyvin hajanainen ja sen eri osia säilytetään monessa eri paikassa. Suunnitelman tiedot ovat myös osin vanhentuneita ja se on päivitetty viimeksi vuonna 2008. Ravintolassa toteutetaan omavalvontaa pääosin hyvin, mutta sen dokumentointi on monilta osin vajavaista, joten sen helpottamiseksi ravintolan omavalvontasuunnitelma halutaan päivittää. Tämän lisäksi tarkoituksena on luoda niin sanotut viikkosiivouslistat ja suorittaa elintarvikevaarojen kartoitus. Tavoitteena on tehdä heidän omavalvontasuunnitelmastaan helppolukuisen, selkeä ja toimiva ravintolan yksikkökohtaiseen käyttöön. Tarkoituksena on, että omavalvontasuunnitelma jää ravintolan käyttöön, jolloin ravintolapäällikkö voisi yhdessä vuoropäällikköjen kanssa perehdyttää muut työntekijät sen noudattamiseen. Suunnitelman toimivuus varmistetaan haastatellemalla vapaamuotoisesti toimeksiantajaa eli Sampon ravintolapäällikkö Ari Kuurna.

Elintarvikelain mukaan elintarvikealan toimijan on toteutettava omavalvontaa, sillä hän on vastuussa tuottamansa, jalostamansa ja jakelemissa elintarvikkeen turvallisuudesta, ja hänen on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät vaaratekijät. Hänen on myös laadittava omavalvontasuunnitelma, eli kirjallinen suunnitelma omavalvonnan toteuttamisesta, noudatettava sitä sekä pidettävä kirjaa sen toteuttamisesta. (Elintarvikelaki 2006, 19–20 §.) Aiheen toteuttaminen on tarpeellinen toimeksiantajalle, sillä heidän omavalvontasuunnitelmaansa ei ole päivitetty vastaamaan yksikön tarpeita. Vaikka perusasiat ravintolan omavalvonnasta ovat kunnossa, sen kirjaamisessa on puutteita, joiden korjaaminen olisi toiminnan kannalta välttämätöntä. Työn avulla opinnäytetyön tekijät oppivat, millainen omavalvontasuunnitelman kuuluu olla ja mitä se pitää sisällään. Omavalvontasuunnitelman sisältöön ja sen toteuttamiseen perehtyminen on hyödyllistä tulevaa ravintolan esimiehen työtä ajatellen. Heli on työskennellyt enemmän tarjoilijan tehtävissä, kun taas Marika on keittiöpuolen työntekijä. Tästä on varmasti hyötyä opinnäytteen toteuttamisessa, sillä näin saadaan luotua omavalvontasuunnitelma, joka ottaa huomioon ravintolan kaikki toiminnot.

Sen lisäksi, että laki velvoittaa omavalvontasuunnitelman luotavaksi, se tuo myös hyötyä ravintolalle. Hyvä omavalvontasuunnitelma auttaa vähentämään ruokahävikin määrää ja elintarvikkeiden käsittelyssä tapahtuvia virheitä. Suunnitelman avulla ruokamyrkytysten todennäköisyys pienenee ja se vähentää maksullisen viranomaisvalvonnan tarvetta. (Ruokavirasto 2017, 23.)

Omavalvontasuunnitelmaa luodessa kuuluu tehdä toimipaikan terveysvaarojen kartoitus. Tämä tehdään HACCP-järjestelmää hyväksikäyttäen. Kartoituksessa selvitetään mitä terveysvaaroja toimipaikassa esiintyy, miten todennäköistä vaarojen toteutuminen on, miten niitä seurataan ja ehkäistään sekä mihin toimenpiteisiin ryhdytään, jos ongelmia esiintyy. Vaarojen kartoituksen avulla siis pyri-

tään ennaltaehkäisemään elintarvikkeiden valmistukseen liittyvät riskit. (Ruokavirasto, 2017.) Sampoissa elintarvikkeiden vaarojen kartoitusta ei ole tehty, luultavasti ravintolan vanhan iän vuoksi, joten vaarojen kartoitusta suoritetaan työn yhteydessä siltä osin kuin se on tarpeellista. Vaarojen kartoituksessa otetaan huomioon toiminnan laajuus sekä viranomaisten ohjeistukset.

1.2 Toiminnallinen kehittämistyö

Ammattikorkeakoulussa annetun koulutuksen tavoite on, että oppilas toimisi valmistuttuaan alansa asiantuntijatehtävissä ja osaisi alan kehittämiseen ja tutkimiseen liittyvät perusteet. Tämän takia opinnäytetyön tulisi olla mahdollisimman työelämälähtöinen ja käytännönläheinen. Oppilaiden kuuluu toteuttaa se tutkimuksellisella asenteella ja näyttää työssään, että he omaavat alan vaatimia tietoja ja taitoja riittävällä tasolla. (Airaksinen & Vilka 2003, 10.)

Ammattikorkeakoulussa oppilaiden tekemät opinnäytetyöt jaetaan usein kahteen kategoriaan: Tutkimustyöhön ja toiminnalliseen opinnäytetyöhön (Airaksinen & Vilka 2003, 9). Tutkimustyö on ns. perinteisempi opinnäytetyön muoto, jossa etsitään ratkaisuja työelämässä esiintyviin epäkohtiin tai kysymyksiin tekemällä kokeita, mittauksia, kyselyjä tai haastatteluja. Tutkimuksellisessa opinnäytetyössä voidaan siis esimerkiksi kartoittaa tai tutkia jotain alaan liittyvää asiaa tai selvittää kehittämisideoita työelämän käytäntöjen parantamiseksi tai uuden toimintamallin kehittämiseksi. (Lapin Amk julkaisuaika tuntematon.) Tutkimustyön sijaan ammattikorkeakoulussa voidaan tehdä myös toiminnallinen opinnäytetyö. Toiminnallisella opinnäytetyöllä pyritään ohjeistamaan, opastamaan tai järjestämään käytännön toimintaa työelämässä. Se voi siis olla esimerkiksi alakohtainen ohje, ohjeistus tai opastus, kuten perehdyttämisopas. Myös jonkin tapahtuman, kuten konferenssin tai näyttelyn järjestäminen voi riippuen koulutusalaista olla toiminnallinen opinnäytetyö. Tärkeintä kuitenkin on, että opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus sekä sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. (Airaksinen & Vilka 2003, 9.)

Tämä opinnäyte on toiminnallinen kehittämistyö. Kehittämistyö sisältää usein käytännön ongelmien ratkaisua ja uusien ideoiden, käytäntöjen, tuotteiden tai palveluiden tuottamista ja toteuttamista. Kehittämistyö voi liittyä esimerkiksi organisaation kehittämistarpeeseen ja sen avulla luonnostellaan tai otetaan käyttöön uusia ratkaisuja. Sen päämäärä on siis tuottaa parannuksia tai uusia ideoita käytännön tasolla. Vaikka kehittämistyön päätavoite on käytännön kehittämistehtävän saavuttamisessa, myös tekstin ja uuden tiedon tuottaminen on keskeistä ja työn tavoitteisiin haetaan tukea teoriasta. Tärkeää on myös suunnitelman luominen ja sen mukainen eteneminen. Kehittämistyö alkaa ideoinnista ja siirtyy ideoiden kehittelyvaiheiden kautta ratkaisuun, sen toteutukseen ja arviointiin. Työ raportoidaan usein kuvauksella, jossa on selvitetty kehittämisen lähtökohdat, tavoitteet, työmuodot, prosessin eteneminen sekä lopputulokset. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2014, s. 19–20.)

1.3 Toimeksiantaja

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Muikkuravintola Sampo, joka on kalaravintola Kuopiossa. Niemensä mukaan Sampo on muikkuannoksiin erikoistunut yksikkö ja nykyään se toimii Restel-ravintolaketjun alla. Ravintola aloitti toimintansa kahvilana vuonna 1931, osoitteessa Kauppakatu 13 70100 Kuopio. Ravintola on pysynyt samassa osoitteessa liki 90 vuotta, eikä sen nimikään ei ole muuttunut

vuosien varrella. Nykyään se on à la carte ravintola, jonka ruokalistalla on useita eri muikkuannoksia, pihvejä sekä jälkiruokia. Heiltä löytyy myös kasvisvaihtoehto ruokalistaltaan. Ravintolalla on aniskeluluvat ja heiltä saa mm. olutta, siidereitä, viinejä ja erilaisia alkoholillisia sekä alkoholittomia juomia. Sampon kuuluisin ruoka-annos, on ”Paistetut muikut Sampon tyyliin”.

Restel Oy, jonka alla Muikkuravintola Sampo toimii, on suomalainen ravintola-alan konserni ja sen omistaa Tradeka-Yhtiöt Oy. Restelillä on noin 200 ravintolaa Suomessa. Heidän erilaisissa ravintola-konsepteissaan on mm. pikaruoka-, tapahtuma- sekä juoma- ja ruokaravintoloita sekä liikenneasemaravintoloita. Restelin tunnetuimpia ruokaravintolaketjuja ovat hampurilaisravintolaketju Burger King sekä buffet-ravintolaketju Rax Pizzabuffet. Muikkuravintola Sampo on yksi Restelin viidestä yksittäisestä ravintolasta. (Restel Oy julkaisuaika tuntematon.)

Muikkuravintola Sampon konsepti on olla perinteinen savolainen ruokapaikka. He ovat pyrkineet pitämään ravintolan sisustuksen mahdollisimman alkuperäisenä (kuva 1) ja heidän ruokalistaansa on tehty vain pieniä muutoksia 1990-luvun jälkeen. Ravintolassa on kiireisintä kesäsesongilla, jolloin monet turistit ja ulkomaalaiset saapuvat Kuopioon. Ravintola sijaitsee monien muiden ravintoloiden tapaan keskustan Kauppakadulla, josta on lyhyt matka sekä Kuopion satamaan että keskustorille. Satamassa ja sen lähialueilla järjestetään kesäisin paljon tapahtumia, jotka houkuttelevat alueelle paikallisia ja turisteja. Talviaikaan Samossa on hiljaisempaa, jolloin he järjestävät ravintolassa esimerkiksi bändi-iltoja sekä pikkujoulukaudella yksityisiä pikkujoulutilaisuuksia. Sampon ruoka-annoksia voi tilata myös kotiinkuljetuksella Wolt-mobiilisovelluksesta.



KUVA 1. Toimeksiantajaravintola sisältä (Muikkuravintola Sampo julkaisuaika tuntematon)

Muikkuravintola Sampo on pieni yksikkö ja se työllistää talvisesongilla ravintolapäällikön ja kahden vuoropäällikön lisäksi kolme ihmistä. Kesäsesongilla eli kesäkuusta elokuun loppuun työntekijöitä on yhteensä noin 7–9. Myös talviaikaan saatetaan tarvita satunnaista tuuraajaa, esimerkiksi vakiotyöntekijöiden sairaustapausten tai vuosilomien ajaksi. Ravintolapäällikkö on pääasiassa vastuussa ravintolan päivittäisestä toiminnasta, kuten taloudellisesta tuloksesta ja henkilökunnan työn johtamisesta. Hän tekee myös niin sanottuja suorittavia vuoroja, eli työskentelee kokkina yrityksessä. Ravintolan kaksi vuoropäällikköä avustavat ja täydentävät ravintolapäällikön työtä. He esimerkiksi tekevät työvuorolistasuunnittelua, hoitavat varastojen inventaariota ja raaka-ainetilausten tekemistä.

2 OMAVALVONTAA OHJAAVA ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ

2.1 Elintarvikelainsäädännöstä yleisesti

Elintarvikelainsäädäntö on kehitetty jo monta tuhatta vuotta sitten säätämään elintarvikkeiden valmistusta ja kaupanpitoa. Sen perimmäinen tarkoitus on ollut ja on vielä nykyäänkin turvata kuluttajaa terveydellisiltä sekä taloudellisilta tappioilta. Suomessa elintarvikelainsäädäntö alkoi kehittyä, kun elintarvikkeiden ammattimainen jalostus ja ruoanvalmistus lisääntyivät 1800-luvun lopussa. Lainsäädäntöä Suomessa on kehitetty ja muutettu useita kertoja sen historian aikana esimerkiksi kansainvälisen kaupan lisääntymisen ja Euroopan yhdentymisen takia. (Häikiö 2005, 124.) Myös Suomen liittyminen Euroopan Unioniin vuonna 1995, on vaikuttanut osaltaan Suomen elintarvikelainsäädäntöön. Sen myötä aiempaa lakia lievennettiin joiltain osin, esimerkiksi monien aiemmin kiellettyjen väriainesten käyttö sallittiin. Toisaalta taas eläinperäisten tuotteiden valvontaa ja muita lain osia tiukennettiin. (Niemi, Rahkio & Siitonen 2004, 148.)

Nykyään EU- alueille on luotu kaikille yhteiset ja yleiset asetukset, joita kutsutaan EY- asetuksiksi. Näitä suuntaa antavia asetuksia toteutetaan jokaisessa jäsenmaassa jokaisen maan omilla lainsäädännöillä ja säädöksillä kansallisella tasolla. Suomessa näitä säädöksiä on yhteensä neljää eri tasoa. Nämä tasot ovat elintarvikelaki, asetukset, viranomaisen määräykset ja viranomaisen ohjeet. Elintarvikkeita koskevat lait ovat todella yleisluontoisia, joten lakien tarkentamiseksi on olemassa erilaisia ohjeita. Jokaisesta kunnasta löytyy oma terveystarkastusviranomaisen esim. terveystarkastaja, kuka on elintarvikeyritysten lähin lakiasiantuntija. Terveystarkastusviranomaiselta löytyvät kaikki tarvittavat tiedot lainsäädännön vaatimuksista yksittäiseen pitopalveluun, kahvilaan tai kauppaan. (Ruokatie Yhdistys ry julkaisuaika tuntematon.)

Elintarvikelailla on suuri vaikutus tässä työssä, sillä se toimii pohjana omavalvonnan toteuttamiselle. Yleisesti ottaen elintarvikelainsäädäntö sisältää kaikille elintarvikeyrityksille tarkoitetut yhteiset pelisäännöt, ohjeistukset ja vaatimukset, jotka koskevat elintarvikkeita sekä niiden matkaa pellolta pöytään (Ruokatieyhdistys ry julkaisuaika tuntematon). Aiemmin mainittujen seikkojen lisäksi, elintarvikelain tarkoituksena on varmistaa, että käytetyt elintarvikkeet ja niiden käsittely on turvallista ja, että niiden terveellisyys sekä laatu vastaavat elintarvikemääräyksiä. Laki varmistaa, ettei elintarvikkeista annettava tieto ole harhaanjohtavaa, vaan mahdollisimman totuudenmukaista ja, että elintarvikkeet ovat tarvittaessa jäljitettävissä. Laki edesauttaa myös korkealaatuisen elintarvikevalvonnan turvaamisen ja parantaa alan toimijoiden toimintaedellytyksiä. (Elintarvikelaki 2006, 1§.)

Jotta elintarvikelakia noudatettaisiin alan yrityksissä, lain mukaan niissä on järjestettävä elintarvikevalvontaa. Ennen Suomen liittymistä Euroopan Unioniin, elintarvikevalvontaa suorittivat kuntien terveystarkastajat. Tarkastuksista kuului ilmoittaa etukäteen, joka johti elintarvikeliikkeissä tietynlaisen määräysten kiertämiseen. Ennen tarkastajan saapumista oli mahdollista lavastaa käytännöt oikeaoppisen näköiseksi tarkastuksen ajaksi ja sen jälkeen palata omiin normaaleihin, ei säädösten mukaisiin työskentelytapoihin. (Ijäs & Välimäki 2007, 95.) Nykyään tämä ei ole enää mahdollista koska pakollisia dokumentoitavia kohteita on monia ja laki velvoittaa elintarviketoimijaa luomaan omavalvontasuunnitelman. Tarkastukset tehdään myös pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta, ottaen huomioon toimipaikan riskialttiuden rikkeille. Mitä suurempi todennäköisyys laiminlyönneille on,

sitä useammin tarkastajat käyvät toimipaikassa. (Ijäs & Saloniemi 2017, 69.) Tarkastukset toteutetaan kunnallisten elintarvikeviranomaisten, kuten esimerkiksi eläinlääkärien tai terveystarkastajien toimesta (Ruokavirasto 2018). Elintarvikelain mukaan jokaisen kunnan on luotava säännöllistä elintarvikevalvontaa ylläpitävä valvontasuunnitelma, jota elintarvikeviranomainen toteuttaa, ylläpitää ja päivittää tarvittaessa. Tämä suunnitelma luodaan elintarviketurvallisuusviraston valtakunnallisen valvontaohjelman pohjalta tai ainakin se huomioon ottaen. (Elintarvikelaki 2006, 47–48§.) Tällä hetkellä käytössä oleva valtakunnallinen valvontajärjestelmä on nimeltään Oiva-Hymy.

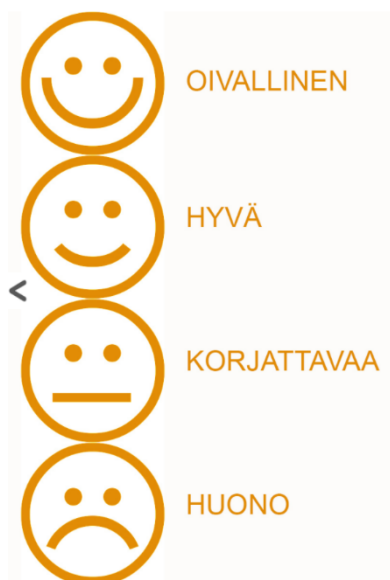
Elintarvikelaki määrää, että valvontaviranomaisella ja tietyillä ulkopuolisilla asiantuntijoilla on tarkastus- ja läsnäolo-oikeus alan yrityksissä, eli he voivat tehdä niissä tarkastuksia, tutustua tarvittaviin asiakirjoihin ja päästä yrityksen toimitiloihin tarkastusten yhteydessä. Valvontaviranomainen voi myös lain mukaan tarkastaa yrityksen käytössä olevia laitteita ja välineitä sekä ottaa valvontaa varten tarvittavia näytteitä. Valvontaviranomaisella on oikeus saada kaikki tarvittava tieto mm. valtion ja kunnan viranomaisilta sekä elintarvikealan toimijoilta valvonnan suorittamiseksi, myös silloin, kun asia on salassapitovelvollinen. Valvontaviranomainen on myös velvollinen ilmoittamaan kaikista todetuista vaaroista aluehallintovirastolle ja elintarviketurvallisuusvirastolle. (Elintarvikelaki 2006 49–52§.)

2.2 Oivahymy järjestelmä

Oivahymy on Ruokaviraston koordinoima järjestelmä, jonka tarkoituksena on valvoa yritysten elintarviketurvallisuutta ja tuoda niiden valvontatulokset kuluttajien tietoon. Siinä kuntien terveystarviketoimikoiden tehtävät yritykseen tarkistuskäynnin, jonka jälkeen yrityksen valvontatulokset julkistetaan Oiva-sivustolla hymynaamoja käyttäen. Hymynaamoilla ei ole mitään tekemistä esimerkiksi ruoan maun tai asiakaspalvelun kanssa, vaan niillä arvioidaan pelkästään toimipaikan elintarviketurvallisuutta. Parhaimman hymyn saamiseen edellytetään lain noudattamista täysin. (Oivahymy 2019.) Järjestelmän tavoitteena on lisätä elintarvikevalvonnan läpinäkyvyyttä ja tunnettuutta sekä tuoda valvonnan tulokset kuluttajien käyttöön. Se myös kannustaa yrityksiä pitämään elintarvikehygieniasta ja tuoteturvallisuudesta huolta. Lisäksi sen avulla yrittäjät pystyvät kertomaan toiminnastaan kuluttajille ja näyttämään oman vastuullisuutensa elintarvikehygienian kannalta. (Ruokavirasto 2019.)

Oivahymy-arviointiasteikossa on neljä tasoa, jotka ovat huono, korjattavaa, hyvä ja oivallinen (kuva 2). Jos yritys saa ”huono”-arvion, yrityksen toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan. Se siis tarkoittaa, ettei toimija ole noudattanut elintarvikelakia ja osoitetut virheet on korjattava välittömästi. ”Korjattavaa”-arvosana on huonosta seuraava ja se tarkoittaa, että toiminnassa on elintarviketurvallisuutta heikentäviä tekijöitä tai toiminta johtaa kuluttajaa harhaan. Tällöin elintarviketoimija saa aikarajan, jonka aikana hänen on korjattava hänelle osoitetut virheet. Sekä ”huono” että ”korjattavaa” arvioinneissa valvoja tekee toimipisteeseen uusintatarkastuksen, jossa varmistetaan, että havaittu epäkohta on korjattu. Aiempi Oiva-arvosana pysyy voimassa niin kauan kuin epäkohdat on korjattu ja, jos niitä ei korjata, arvosana voi huonontua entisestään. Uusintatarkastuksia tehdään niin kauan, kunnes toimipaikan arvosana on vähintään ”hyvä”. ”Hyvä”-arvosana on siis Oiva-asteikon ensimmäinen, jossa toimipaikan ei tarvitse tehdä korjaavia toimenpiteitä tarkastuksen jälkeen. Se tarkoittaa, että toiminnassa on vain

pieniä epäkohtia ja ne eivät heikennä elintarviketurvallisuutta tai johda kuluttajaa harhaan. ”Oivallinen” on asteikon paras arvosana, joka on merkki siitä, että toimipaikan toiminta on kaikilta osin vaatimusten mukaista. ”Oivallinen”-arvosanan saaminen vaatii, että kaikki tarkastuksen kohdat ovat toimipaikassa moitteettomia. Jos yksikin kohta saa esimerkiksi ”hyvä”-arvosanan, tarkastuksen kokonaisarvosana tippuu ”hyvään”. (Oivahymy 2019.)



KUVA 2. Oivahymyasteikko (Oivahymy 2020)

Oiva-raportissa kerrotaan ns. yleisarvosanan (hymynaaman) lisäksi tarkastettujen asiakokonaisuuksien tulokset sekä lyhyt kirjallinen huomio havainnoista. Myös tarkastettujen asioiden määrä ja niiden tulokset kerrotaan, eli esimerkiksi kuinka monta ”Oivallista” yritys on tarkastuksessa saanut. (Oivahymy 2019.)

Elintarvikeviranomaisen arvioi toimipaikan elintarviketurvallisuutta Oivahymy-järjestelmän avulla. Oivahymy-järjestelmän mukaisissa tarkastuksissa tarkastettavat asiat on jaettu asiakokonaisuuksiksi, joilla arvioidaan toimipaikan hygieniaa ja elintarviketurvallisuutta. Kaikkien osa-alueiden on ylettävä tietyllä elintarviketurvallisuuden tasolla, jotta toimipaikka läpäisee tarkastuksen. Muussa tapauksessa toimipaikassa on suoritettava uusintatarkastus. Tarkastuksista puhuttaessa on otettava huomioon, että yritykset jaetaan elintarvikelain nojalla kahteen eri kategoriaan: ilmoitettuihin- ja hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin. Ilmoitetut elintarvikehuoneistot ovat elintarvikkeiden myyntiin, tarjoiluun, teolliseen valmistukseen, pakkaamiseen, kuljettamiseen sekä varastointiin erikoistuvat laitokset, kun taas hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin kuuluvat maito-, liha-, kala- ja muna-alan laitokset. Tässä raportissa käsitellään vain ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja koskevia tarkastusvaatimuksia, sillä ravintola Sampo luetaan tähän kategoriaan ja vain ne ovat relevantteja opinnäytteen aihetta ajatellen. (Oivahymy 2019.)

Oiva on yhtenäistänyt tarkastuskäytäntöjä valtakunnallisesti, koska sen avulla elintarvikevalvojat ympäri Suomen voivat tehdä tarkastuksia samojen arviointiohjeiden perusteella. Tarkastukset tehdään yleensä ennalta ilmoittamatta ja niissä korostuu toiminnan laajuus ja riskiperusteisuus. Osa toimipaikoista tarkastetaan siis esimerkiksi vain kerran kolmessa vuodessa, kun taas toiset useita kertoja

saman vuoden aikana. Myös tarkastusten laajuudessa otetaan huomioon elintarvikeriskit. Osa asiakokonaisuuksista on korkean riskin kohtia, joten ne tarkastetaan useammin, esimerkiksi jokaisella tarkastuskerralla. Muiden kohtien tarkastaminen on elintarvikeviranomaisen harkittavissa. Kaikki kohdat tulee kuitenkin tarkistaa vähintään kolmen vuoden välein tai aina, jos niissä huomataan epäkohtia. (Oivahymy 2019.)

Oiva-tarkastusten vaatimukset kulkevat rinnakkain lain vaatimusten kanssa ja niissä nähdään samat asiakokonaisuudet, kuin omavalvontasuunnitelmassa. Tarkastukset aloitetaan katsomalla omavalvontaa kokonaisuutena, eli onko se ajan tasalla sekä tarpeeksi laaja toimintaan nähden. Tämän jälkeen keskitytään itse sisältöön, eli toteutuuko elintarvike turvallisuuksien omavalvonnan jokaisessa vaiheessa. Kaikissa elintarvikehuoneistoissa tuoteturvallisuuksiin liittyvät vaatimukset ovat samanlaiset. Henkilökunnan koulutukseen ja toimintaan liittyen tarkastuksessa seurataan henkilöstön työtapoja ja käsihygieniää sekä sitä, onko työvaatetus oikeanlainen. Halutessaan elintarvikeviranomaisen voi katsoa myös hygieniosaamiseen liittyvät asiakirjat, kuten hygieniapassit ja salmonellatodistukset läpi. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat tuotteet ja niiden erillään pito liittyvät vahvasti tuoteturvallisuuksiin, joten tarkastuksessa varmistetaan, ettei esimerkiksi gluteenittomiin tuotteisiin joudu varastoinnin, tarjoilun tai valmistuksen aikana gluteenia. Myös muiden herkästi allergisoivien raaka-ainesten (mm. maito, kala, kananmuna, pähkinät) säilytystä ja käyttöä tarkkaillaan. Oiva-tarkastuksessa tarkastellaan myös jäljitettävyyteen liittyviä seikkoja. Elintarvikkeiden reitti kuuluu tietää yksi askel eteen ja yksi taakse, jotta jäljitettävyys on hyväksyttävällä tasolla, jonka lisäksi tarkastuksessa on omat kriteerinsä lihan ja kalan jäljitettävyyteen liittyen. Tämä edesauttaa onnistuneen takaisinvedon toimivuuteen, joka on yksi tarkastuksen läpäisyn kriteereistä. Lisäksi tässä kohtaa ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa tarkastetaan, että vähäriskisen toiminnan sääntöjä noudatetaan. Tuoteturvallisuuksiin liittyvät myös vahvasti elintarvikkeista annettavat tiedot sekä niiden pakkaus- ja kontaktimateriaalit. Tämän takia Oiva-tarkastuksessa seurataan, ettei kuluttajaa johdeta millään tavalla harhaan esimerkiksi tuotteiden pakkausmerkintöjen muodossa. Tässä vaiheessa tarkastetaan myös pakkausmateriaalit ja elintarvikkeisiin kosketuksissa olevat materiaalit (mm. astiat, työvälineet, kertakäyttöhanskat), mutta vain jos yritys käsittelee, valmistaa, valmistuttaa, säilyttää, pakkaa, tuo tai välittää elintarvikkeita. (Oivahymy 2019.)

Ilmoitettujen- ja hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen olosuhde- ja hygienia- ja puhtausvaatimukset eroavat toisistaan joiltain osin. Ilmoitetuissa elintarvikeyrityksissä näiden vaatimusten tarkastelu alkaa toimipaikan tilojen, pintojen sekä välineiden seuraamisella. Lain mukaan niiden kuuluu soveltua elintarviketoimintaan ja niiden kunnosta ja puhtaudesta pitää huolehtia. Oiva-tarkastuksessa kiinnitetään huomiota erityisesti rakenteiden, pintojen, välineiden ja siivousvälineiden kuntoon sekä puhtauteen. Myös haittaeläintorjuntaan ja jätehuoltoon liittyvät asiat voidaan tarkastaa. Ruoan tuottamiseen liittyy aina riskejä, joten elintarvikeviranomaisen tarkastaa osaako yritys hallita elintarvikkeiden riskit tarpeeksi tehokkaasti. Esimerkiksi lämpötilojen hallinta on osa tätä riskienhallintaa, jonka takia Oiva-tarkastuksessa katsotaan, että tuotteiden säilytys, varastointi ja jäähdytyslämpötilat ovat oikeanlaisia ja, että niistä on pidetty säännöllisesti kirjaa. Tähän kuuluvat omalta osaltaan esimerkiksi myynti- ja linjastotuotteiden (kuten buffetpöydän) tarjolla oloajat, lämpötilat ja tuotteiden erillään pito. Jos toimija kuljettaa tai käyttää hänen vastuullaan olevaa kuljetuspalvelua, tarkastetaan myös

saapuvien ja lähtevien elintarvikkeiden lämpötilamittaukset. Koska laki velvoittaa puhtaus- ja ruokanäytteidenottoon, elintarvikeviranomaisen katsoo tarkastuskäynnillään esimerkiksi näytteidenottotähtä sekä sitä, onko tulosten perusteella tehty korjaavia toimenpiteitä. Elintarvike turvallisuuden varmistamisen lisäksi yksi Oiva-järjestelmän tehtävistä on tuoda yritysten valvontatulokset kuluttajien nähtäville, joten viimeisimmän Oiva-tarkastuksen raportti kuuluu pitää kuluttajien nähtävillä. Tarkastaja varmistaa käyntinsä yhteydessä, että se on asianmukaisella paikalla. (Oivahymy 2019.)

Oiva-tarkastuksessa tarkistetaan kaikki ne kokonaisuudet, jotka koskevat kyseistä yritystä. Näin ollen, jos toimipaikassa ei ole kyseistä toimintaa, kohta jätetään tarkastuksen ulkopuolelle. Ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa tällaisia voivat usein olla esimerkiksi elintarvikkeiden koostumukseen tai erityisvaatimukseen liittyvät kohdat. Ne tarkistetaan vain yrityksissä, jotka käyttävät, valmistavat/valmistuttavat sekä maahantuovat tuotteita, ravintolisiä, kliinisiä ravintovalmisteita tai erityisryhmille-/painonhallintaan tarkoitettuja elintarvikkeita. Jos yrityksellä on kyseistä toimintaa, esimerkiksi tuotteiden koostumus, lisäaineiden käyttö tai vierasaineiden hallinta voidaan tarkastaa. (Oivahymy 2019.)

3 OMAVALVONTA RAVINTOLASSA

3.1 Omavalvonta ja omavalvontasuunnitelma

Omavalvonta tarkoittaa elintarviketoimijan omaa järjestelmää, jolla pidetään huolta elintarvikkeiden turvallisuudesta ja varmistetaan, että ne ovat elintarvikelainsäädännön mukaisia. Koska elintarviketoimija on itse vastuussa tuotteidensa laadusta ja turvallisuudesta, hänen on tunnettava terveysvaarat, jotka liittyvät tuotteisiin, niiden raaka-aineisiin sekä niiden tuotanto-olosuhteisiin. Omavalvonnan toteuttamisen varmistamiseksi kaikissa toimipaikoissa on Suomen lainsäädännön mukaan oltava omavalvontasuunnitelma. Suunnitelma on todistus omavalvonnan toteuttamisesta ja siinä kuvataan elintarvikehuoneiston toimintaa sekä siihen liittyviä elintarvikehygieenisia riskejä. Riskit arvioidaan usein käyttämällä HACCP-menetelmää, josta kerrotaan myöhemmin tässä raportissa tarkemmin. Suunnitelmasta käy myös ilmi, kuinka elintarvikkeiden hygieeninen käsittely varmistetaan ja, että tuotteiden säilytys-, kuumennus- ja jäähdytyslämpötilat sekä -ajat ovat oikeita. Suunnitelmassa kerrotaan, kuinka toiminnassa varmistetaan, että asiakas saa tarvittavat tiedot tarjottavien tuotteiden allergeeneistä. Siinä kuuluu myös olla suunnitelma mahdollisten virheiden korjaamiseksi. (Ruokavirasto 2017.)

Omavalvontasuunnitelma luodaan ennen toiminnan aloittamista. Sen voi luoda joko elintarviketoimija itse tai siihen voi käyttää esimerkiksi MaRa ry:n luomia valmiita omavalvontaohjeita. (Ruokavirasto 2017.) MaRa on matkailu-, majoitus-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan yrittäjien ja työntekijöiden edunvalvoja ja työmarkkinajärjestö. Järjestö esimerkiksi edistää alan yritysten toimintaa ja neuvottelee edellä mainittujen toimialojen työehtosopimukset. Se myös ylläpitää erilaisia tilastoja ja tarjoaa alan toimijoille erilaisia ohjeistuksia mm. omavalvontaan. (MaRa ry julkaisuaika tuntematon.) Jokaisessa elintarvikehuoneistossa on oltava oma suunnitelmansa ja toimijan on huolehdittava, että hänen henkilöstönsä saa tarpeellisen perehdytyksen ja koulutuksen omavalvonnan toteuttamiseksi. Elintarvikeviranomaisen tarkistaa omavalvontasuunnitelman ensimmäisellä tarkastuskäynnillä, sekä tarvittaessa ja arvioi sen toimivuutta ja toteutusta. Omavalvonnan varmistamiseksi kannattaa nimetä vastuuhenkilö, joka pitää huolen siitä, että omavalvontaa tehdään säännöllisesti ja ohjeiden mukaisesti. Hänen on oltava pätevä tehtävään ja perehtyä yrityksen toimintaan sekä sen omavalvontaan. Suunnitelma kuuluu päivittämään toiminnan muuttuessa merkittävästi ja pitää ajan tasalla muutenkin. (Ruokavirasto 2017.)

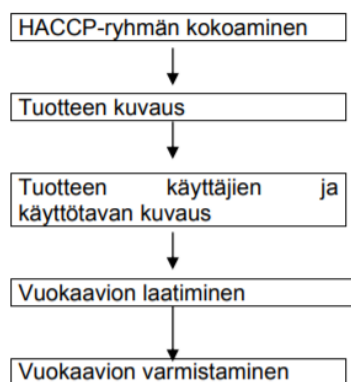
Omavalvontasuunnitelmaan on kirjattava tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta. Tähän sisältyvät esimerkiksi merkinnät mittauksista, joita tehdään omavalvonnan takia esimerkiksi ruoan- tai kylmälaitteiden lämpötiloista, dokumentit mahdollisista tutkimuksista ja selvityksistä, sekä niiden korjaavista toimenpiteistä ja viranomaisilmoituksista. Omavalvontaa kannattaa seurata, jotta asetettujen vaatimusten toteutuminen voidaan todistaa. Asiakirjat voivat olla osittain tai kokonaan sähköisiä ja niitä on säilytettävä vähintään vuosi elintarvikkeen käsittelyn tai sen vähimmäissäilyvyysajan jälkeen. Elintarvikeviranomaisen voi pyytää asiakirjoja nähtäväkseen tarvittaessa. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 2011, §5.) Omavalvonnan kirjaamiseen liittyen on olemassa myös poikkeuksia, sillä suunnitelman sisältö riippuu

hyvin paljon yksikön toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Esimerkiksi jos yritys on hyvin pieni, kaikkia omavalvontasuunnitelman osia ei tarvitse merkitä kirjallisesti, vaan riittää, että asiasta osataan kertoa suullisesti. Sama käytäntö pätee, jos toimipaikkaa voidaan kutsua niin sanotuksi vähäriskiseksi yritykseksi, eli elintarvikkeiden käsittely paikan päällä on minimaalista. Omavalvontaa voidaan myöskin joissain tapauksissa väljentää tai vähentää, jos jokin osa omavalvonnasta on pysynyt moitteettomana pitkän aikaa. Esimerkiksi, jos työpintojen puhtausnäytteiden tulokset ovat pysyneet pitkään hyvinä, näytteenottoa voidaan harventaa. Osa omavalvonnasta voidaan myös ns. ulkoistaa, eli omavalvonnan tietyn kohdan voi hoitaa jokin ulkopuolinen yritys. Tässäkin tapauksessa vastuu lainsäädännön vaatimusten toteutumisesta on edelleen elintarviketoimijalla. (Ruokavirasto 2017.)

3.2 HACCP-järjestelmä

Omavalvontaa ravintolassa tuetaan niin sanotuilla tukijärjestelmillä, joiden avulla voidaan varmistaa tuotteiden turvallisuus sekä elintarvikemääräysten toteutuminen. HACCP on yksi näistä järjestelmistä ja sen avulla valvonta pyritään kohdentamaan tuoteturvallisuuden kannalta oikeisiin asioihin. Sillä arvioidaan tuotteiden vaaroja sekä pyritään löytämään niiden kriittiset hallintapisteet. Nimi HACCP on lyhenne, joka tulee englanninkielisistä sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points. (Ruokavirasto 2019.) Järjestelmä on suunniteltu käytettäväksi kaikissa ruokatuotannon eri pisteissä, esimerkiksi maanviljely-, ruoan prosessointi- sekä jakelukanavissa. Jokaiselle toimipisteelle kuuluu luoda oma HACCP-suunnitelma, johon sovelletaan kansainvälisesti hyväksyttyä seitsemän periaatteen HACCP-ohjeistusta. Suunnitelma voi olla erilainen eri toimipaikoissa, sillä niissä on omat erikoisolosuhteensa, tuotteensa sekä prosessinsa, jotka pitää ottaa suunnitelmaa luotaessa huomioon. HACCP-ohjelman menestys on suoraan riippuvainen yrityksen henkilöstön kyvystä tuottaa turvallista ruokaa, joten työntekijöiden on tiedettävä tuotettavien elintarvikkeiden riskitekijät niiden tuotantoketjujen eri vaiheissa. Yrityksen tulisi kouluttaa henkilöstönsä HACCP-suunnitelman käyttöön, tarjota selkeät työskentelyohjeet ja tarvittaessa selittää miksi ohjelma on olemassa. (FDA 2017.)

HACCP-suunnitelman luo siihen valittu tiimi, johon yleensä kuuluu ammattilaisia ja yrityksen omia työntekijöitä. Heidän osaamisensa voi kohdistua esimerkiksi raaka-aineisiin, tuotteisiin, elintarvikkeiden käsittelytapoihin tai jakeluketjuun. Tiimi saattaa tarvita apua myös ulkopuolisilta asiantuntijoilta. Aluksi tiimi luo kirjallisen kuvauksen toimipaikan tarjoamista tuotteista, niiden raaka-aineista ja prosessointitavoista, sekä jakelusta. Tuotteista kerrotaan mm. mikä tuote on, mihin sitä käytetään ja kenelle se on tarkoitettu. Tuotteen kuluttajaksi voidaan kertoa joko ravintolan asiakkaat yleisesti tai valita jokin tietty kohderyhmä (esim. vanhuksat, lapset jne.). Tämän jälkeen jokaisesta tuotteesta tai tuoteryhmästä luodaan selkeä, helppolukuinen vuokaavio, eli kuvaus elintarvikkeiden prosessin kulusta. Siihen kuvataan kaikki käsittelyyn ja valmistukseen liittyvät työvaiheet, jotka ovat kytköksissä yrityksen toimintaan. On myös mahdollista lisätä kuvaus askeleista, jotka tulevat ennen tai sen jälkeen, kun tuote saapuu yritykseen. Vuokaavion paikkansapitävyys kannattaa testata ja hyväksyttävä paikan päällä, jotta siihen voidaan tehdä muutoksia tarvittaessa. Kun kaikki tämä on tehty, HACCP-ohjelma voidaan luoda vuokaaviota käyttäen, seitsemän HACCP-periaatteen mukaan. (FDA 2017.) Kaavio 1 kuvaa HACCP-suunnitelman esivaiheita.



KAAVIO 1. HACCP-ohjelmaa edeltävät vaiheet (Ruokavirasto 2008, 7)

Ensimmäisessä HACCP-periaatteessa pyritään tunnistamaan toimipaikan elintarvikevaarat ja niiden oikeat hallintaperiaatteet. Aluksi listataan kaikki toimintaa koskevat vaarat tuotteiden ja tuoteryhmien kuvauksia sekä vuokaaviota apuna käyttäen, jonka jälkeen niitä karsitaan arvioimalla vaarojen vakavuutta sekä esiintymisen todennäköisyyttä. On tärkeää ottaa huomioon mahdolliset vaarat elintarviketuotannon jokaisessa vaiheessa, kuten raaka-aineet, raat tuotteet, varastointi, jakelu, valmistus jne. Näin vaarat pystytään rajaamaan niihin, jotka voivat todennäköisimmin aiheuttaa terveysvaaroja. (FDA 2017.) Vaarojen tunnistamisessa on tärkeää, että mukaan lasketaan sekä tuotteen mikrobiologiset, kemialliset, fysikaaliset että mekaaniset vaarat (Ruokavirasto 2019). Vaarojen tunnistamisen jälkeen niille nimetään ennaltaehkäisevät hallintakeinot. Näin varmistutaan siitä, että jos vaaroja ei voida estää, niitä pystytään ainakin hallitsemaan, jotta ne pysyvät hyväksyttävällä tasolla. Tämä ensimmäinen periaate kuuluu laatia hyvin tarkasti, sillä ilman sitä, ohjelma ei toimi tehokkaasti (FDA 2017).

HACCP:n toinen vaihe on kriittisten hallintapisteiden määrittäminen. Kriittinen hallintapiste tarkoittaa mitä tahansa elintarvikkeiden käsittely- tai tuotantoprosessin vaihetta, jossa elintarvikevaara voidaan ehkäistä, pysäyttää tai sen aste voidaan tuoda hyväksyttävälle tasolle (FDA 2017). Hallintapisteiden valinnassa käytetään vaarojen arvioinnissa saatuja tietoja. Niiden täytyy olla valvottavissa olevia asioita ja niiden valvonnalla voidaan vaikuttaa joko yhden tai useamman vaaran esiintymiseen. (Ruokavirasto 2019.) Esimerkiksi elintarvikkeiden tai niiden säilytyspisteiden, kuten kylmiön lämpötila voi olla kriittinen hallintapiste (FDA 2017).

Kriittisten hallintapisteiden valitsemisen jälkeen siirrytään HACCP-suunnitelman kolmanteen vaiheeseen, eli kriittisten rajojen määrittämiseen. Jokaiselle kriittiselle hallintapisteelle kuuluu asettaa yksi tai useampi hallintakeino, sekä maksimi- ja minimi raja, jonka sisällä elintarvikevaaraa pystytään yhä hallitsemaan tai vaara voidaan pysäyttää kokonaan. Kriittinen raja voi olla esimerkiksi mittaus- tai arviointitulos, kuten jonkin tuotteen alin ja korkein sallittu lämpötila. Myös aikaa tai aistinvaraisia ominaisuuksia (maku, haju tai ulkonäkö) voidaan käyttää kriittisinä rajoina. (FDA 2017.)

Jotta kriittisten hallintapisteiden raja-arvot pysyvät kohdallaan, ja jotta niiden paikkansa pitävyydestä voidaan pitää kirjaa, niitä tulee seurata. Lisäksi jatkuva valvonta mahdollistaa korjaavien toimien tekemisen mittauskohteiden ollessa pitkään hallintapisteiden minimi- tai maksimirajalla. Tämän takia seuranta onkin HACCP-järjestelmän seuraava, eli neljäs periaate. Seurannan on oltava

jatkuva ja siinä tulee käyttää erilaisia fyysisiä sekä kemiallisia metodeja. Suurin osa seurantatoimenpiteistä on nopeita, työn ohessa tehtäviä huomioita, esimerkiksi aistinvarainen havainnointi ja lämpötilojen mittaaminen. Mittaus- ja seurantatulokset toimivat todisteena seurannasta. Seurantaan kuuluu nimittää vastuuhenkilö, jolla on tarpeellinen koulutus ja tietoa sekä taitoa suoriutua tehtävästä. Myös muut henkilökunnan jäsenet täytyy kouluttaa niin, että he osaavat toimia, jos raja-arvot kohdataan usein tai jos tulokset heittelevät jatkuvasti. (FDA 2017.)

Viidennen periaatteen mukaan HACCP-suunnitelmassa jokaiselle kriittiselle hallintapisteelle pitää määrittää erikseen korjaavat toimenpiteet. Tärkeintä on estää huonojen tuotteiden päätyminen asiakkaalle ja näin välttää terveysriskejä. Korjaavien toimenpiteiden suunnitelma sisältää ainakin ongelman aiheuttajan paikantamisen ja korjaamisen, vaarallisen tuotteen paikantamisen ja hävittämisen sekä kirjallisen raportoinnin. On kerrottava vähintään mitä tehdään ongelman ilmetessä, kuka on vastuussa korjaavista toimenpiteistä ja mihin ja miten tapahtuneesta raportoidaan. (FDA 2017.) Kun poikkeama havaitaan, on tarvittaessa ryhdyttävä toimenpiteisiin tuotteen turvallisuuden takaamiseksi. Näitä toimenpiteitä voivat olla esimerkiksi kuumennuksen jatkaminen, uudelleen kuumentaminen, tuotteiden käyttökieltoon asettaminen, takaisin veto ja niin edelleen. (Ruokavirasto 2019.)

Todentamiskäytäntöjen laatiminen on järjestelmän kuudes periaate ja sillä tarkoitetaan kaikkia sellaisia toimenpiteitä, joilla varmennetaan, että HACCP-järjestelmä on kokonaisuudessaan toimiva ja pätevä (FDA 2017). Niillä varmistetaan, että järjestelmä toimii suunnitelmien mukaisesti ja, että se riittää takaamaan tuotteiden turvallisuuden. Todentamista tekee joko yrityksen oma henkilöstö, kolmannen osapuolen asiantuntijat tai valvontaviranomainen. Yleensä todentamisessa on mukana yrityksen johto sekä laadusta vastaava henkilö. Heidän pitää kuitenkin olla eri henkilöt kuin seurannassa. Myös todentaminen kuuluu dokumentoida. (Ruokavirasto 2019.) Todentamista kuuluu järjestää tarvittavan usein, jotta mahdolliset epäkohdat järjestelmässä voidaan korjata mahdollisimman pian. Todentaminen järjestetään yleensä sovitun aikataulun mukaan, esimerkiksi kerran vuodessa sekä HACCP-suunnitelman tai sen osan muuttuessa. (FDA 2017.)

Kaikki järjestelmää laadittaessa syntyvät sekä sen toteuttamista ohjaavat asiakirjat, tallenteet ja ohjeet kuuluu säilyttää kirjallisena HACCP-suunnitelman yhteydessä. HACCP-järjestelmään kuuluviin asiakirjoihin luetaan mm. tuotteittain/tuotelinjoihin laadittu vaarojen arviointi, varmistetut vuokaaviot, elintarvikkeiden tuotekuvaukset, seuranta- sekä mittausohjeet, raaka-aineita koskevat tiedot ja hyväksymiskriteerit. Siitä, kuka saa päivittää järjestelmän asiakirjoja sekä miten uudet ohjeet otetaan käyttöön, kuuluu olla kirjallinen dokumentaatio. Järjestelmän käytössä syntyvien kirjauksien ja raporttien tulee olla tunnistettavissa ja jäljitettävissä olevia sekä sellaisia, ettei niihin voida tehdä muutoksia jälkeen päin. Tällaisia dokumentteja ovat esimerkiksi kriittisiin hallintapisteisiin liittyvät mittaukset, niiden mahdolliset korjaavat toimenpiteet sekä todentamisesta ja validoinnista syntyvät erilaiset raportit. Kirjanpito on HACCP-järjestelmän seitsemäs, eli viimeinen periaate. (Ruokavirasto 2019.)

Tietyissä tapauksissa varsinaista HACCP-suunnitelmaa ei tarvita, vaan elintarvikevaaroja voidaan hallita toteuttamalla omavalvontaa sekä hyviä hygieniakäytäntöjä. Tällöin elintarvikeyritys suorittaa vain HACCP-menetelmän ensimmäisen vaiheen, eli vaarojen arvioinnin (kuva 2) ja toteuttaa toimin-

nassaan seuranta-, todentamis- ja kirjaamistoimenpiteitä. Tämä on mahdollista esimerkiksi pienyri-tyksissä tai toimipaikoissa, joissa ei valmisteta tai jatkojalosteta elintarvikkeita. (Ruokavirasto 2008, 3.)

(HACCP-OHJELMA)
YHTEENVETO VAAROJEN ARVIOINNISTA

1 (1)

Voi käyttää myös muun toimijan mallipohjaa

Liite 3

Tekijä		Versio		Päivämäärä	
Prosessi					
Tuotantovaihe 1)	Vaara 2)	Onko vaara vakava ja todennäköinen 3)	Päätöksen peruste 4)	Hallintakeino 5)	Onko vaihe kriittinen hallinta-piste 6)

Täyttöohje

- 1) Sarakkeeseen kirjoitetaan raaka-aineet tai raaka-aineryhmät, lisäaineet ja pakkaustarvikkeet sekä jokainen työ- ja tuotantovaihe allekkain.
- 2) Sarakkeeseen kirjoitetaan kaikki kyseisessä työ- ja tuotantovaiheessa olevat biologiset (B), kemialliset (K) ja fysikaaliset (F) vaarat.
- 3) Vaaran vakavuuden ja todennäköisyyden perusteella päätetään vaaran merkittävyys, (KYLLÄ/ EI).
- 4) Sarakkeeseen kirjoitetaan, millä perusteella on päädytty edellisessä sarakkeessa (sarake 3) olevaan päätelmään (KYLLÄ/EI).
- 5) Sarakkeeseen kirjoitetaan, miten kyseisessä työ- tai tuotantovaiheessa oleva vaara estetään tai poistetaan taikka sitä vähennetään hyväksyttävälle tasolle. Tämä kohta täytetään vain jos sarakkeen 3 kysymykseen on vastattu KYLLÄ.
- 6) Sarakkeeseen voidaan vastata KYLLÄ vain, jos vaara on merkittävä (sarake 3 KYLLÄ) ja sarakkeen 5 mukaan kyseiselle vaaralle on tässä työ- tai tuotantovaiheessa hallintakeino, jolle voidaan asettaa kriittiset rajat ja laatia seurantajärjestelmä.

Eviira 263701 (1000022)

KUVA 3. Esimerkki vaarojen arviointilomakkeesta (Ruokavirasto 2008, liite 3)

3.3 Työntekijöiden henkilökohtainen hygienia ja hygieniaosaaminen

Kaikkien työntekijöiden kuuluu noudattaa omavalvontaan liittyviä ohjeita ja työtapoja, jotta elintarvikkeiden turvallisuus voidaan taata. Työntekijöiden henkilökohtainen hygienia ja sen ylläpitäminen on yksi tärkeimmistä omavalvonnan välineistä, ja se voidaan varmistaa esimerkiksi käyttämällä riittävää suojavaatetusta. Tämä tarkoittaa siis sitä, että henkilöstöllä on asianmukaiset, puhtaat työvaatteet, päähine sekä kengät, joita käytetään pelkästään toimipaikalla. Myös kaikki korut, lävistyksset sekä rakennekynnet, joita ei voida peittää suojavaatetuksella, tulee poistaa helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsiteltäessä. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 2011, §17.) Suojavaatetuksen lisäksi henkilökunnan käsihygienia on ravintolassa erittäin tärkeää. Usein ja huolellisesti pestyt kädet ehkäisevät tartuntatautien leviämistä elintarvikkeisiin. Tarvittaessa voidaan myös käyttää suojakäsineitä, mutta ne eivät poista käsien pesun merkitystä. Elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tai epäillä olevan elintarvikkeiden välityksellä tarttuva tauti, tulehtuneita haavoja tai ripulia. Henkilökunnalla on myös velvollisuus ilmoittaa elintarvikealan toimijalle tällaisista mahdollisista sairauksista. (Ruokavirasto 2019.) Työnantajan on vaadittava työntekijöiltä negatiivinen salmonellatestitodistus, jos he käsittelevät pakkaamattomia, kuumentamattomia tarjottavia elintarvikkeita. Todistus on toimitettava ennen työsuhteen alkamista ja aina, kun työntekijällä voidaan perustellusti epäillä salmonellatartuntaa. (Tartuntatautilaki 2016, 56§.)

Elintarviketoimijan on varmistettava, että jokainen pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevä henkilö on suorittanut hygieniapassin. Se on todistus, joka osoittaa työntekijän hallitsevan elintarvikehygienian perusasiat ja pystyvän käsittelemään ruokaa turvallisesti. (Ruokavirasto 2020.) Hygieniapassin voi saada suorittamalla hygieniapassitestin, jossa osanottaja vastaa mm. hygieniaan-, omavalvontaan- ja puhtaanapitoon liittyviin kysymyksiin. Testi suoritetaan kirjallisesti ja sen läpäisystä kertova todistus tulee toimittaa työpaikalle kolmen kuukauden sisällä työn aloittamisesta. (Hygieniapassi 2020.) Hygieniapassien kopioita kannattaa säilyttää omavalvontasuunnitelman asiakirjoissa, sillä elintarvikevalvoja saattaa haluta nähdä ne tarkastuksen yhteydessä. Omavalvontasuunnitelman kannalta on myös tärkeää, että elintarvikkeita käsitteleville työntekijöille on tehty terveydentilan selvitys. Tämä tehdään yleensä toimipaikan työterveydenhuollossa työsuhteen alussa, sekä tarvittaessa myöhemmin työsuhteen aikana. Terveystilan selvitykseen liittyvät dokumentit säilytetään yleensä työterveydenhuollossa, mutta omavalvontasuunnitelmassa kuuluu olla merkintä siitä, kenelle ja milloin selvitys on tehty ja missä kirjanpito asiasta säilytetään. (Ruokavirasto 2017.)

3.4 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja maahantuonti

Elintarviketuotteiden hygienia täytyy säilyttää jo kuljetuksen aikana esimerkiksi ylläpitämällä niiden oikeita lämpötiloja. Myös kuljetuslaatikoiden puhtaudesta on huolehdittava. Tavarantoimittaja on vastuussa elintarvikkeista niiden kuljetuksen aikana. Elintarvikkeiden ammattimaiseen kuljettamiseen vaaditaan elintarvikehuoneistoilmoitus ja oma omavalvontasuunnitelma. Tuoteturvallisuuden kannalta elintarvikeyrityksen kannattaa suosia tuotteiden hankinnassa ja kuljetuksessa vain tunnettuja ja luotettavia tavarantoimittajia. Tavarantoimittajien kanssa on syytä solmia kirjalliset hankinta- ja toimitussopimukset, joista selviää esimerkiksi tuotteiden kuljetusajat ja -lämpötilat sekä toimituskellonaika. Sopimuksissa määritellään myös kuljetuksessa käytettävät lämpötilaseuranta- ja rekisteröintijärjestelmät sekä minne tuotteet sijoitetaan toimituksen yhteydessä. Niissä sovitaan lisäksi esimerkiksi taloudellisten tappioiden korvaamisesta, siltä varalta, että toimipaikkaan toimitettaisiin viallisia tuotteita. Nämä dokumentit säilytetään omavalvontasuunnitelman yhteyteen, kunnes ne korvataan uusilla. (Restel Oy 2019, 27.)

Jos elintarvikkeiden maahantuontia harjoitetaan yrityksen toimesta, siitä kuuluu ilmoittaa elintarvikeviranomaiselle ja käsitellä omavalvontasuunnitelmassa. Elintarvikkeiden maahantuonnissa on kyse Suomen ulkopuolelta tuotavista elintarvikkeista. Ruokavirasto valvoo eläinperäisten- ja kasvituuotteiden tuontia ja Tulli muiden elintarvikkeiden (mm. juomat, makeiset) tuontia maahan. Jos tuotteiden kaupankäynti rajoittuu sisämarkkinakauppaan (toisen EU-maan, Norjan tai Sveitsin välillä tapahtuvaan kauppaan), tuotteiden tuonti ja vienti on maiden välillä vapaampaa. EU:n ulkopuolisista maista tuominen taas on monimutkaisempaa, sillä kohdemaat saavat itse määrittää vaatimukset maahan tuotaville tuotteille. Molemmissa kauppamuodoissa tuontia ja vientiä koskevat vaatimukset vaihtelevat paljon maiden ja tuotteiden (eläimet, elintarvikkeet, kasvituuotteet) välillä. Eläimille ja eläinperäisille tuotteille on usein asetettu enemmän vaatimuksia kuin kasvituuotteille, sillä niissä on usein enemmän riskejä. Vaatimuksilla pyritään varmistamaan tuotteiden turvallisuus kohdemaassa ja estää erilaisten tautien leviämistä. Elintarvikeyritykset voivat järjestää itse tuotteiden maahantuontia tietyillä ehdoilla. Elintarvikeviranomaisen antaa yritykselle lisäohjeita maahantuontiin liittyen. (Ruokavirasto julkaisuaika tuntematon.)

3.5 Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastointi

Kun elintarvikkeet on kuljetettu toimipaikkaan, siellä on varmistettava, ettei tuotteiden kylmäketju katkea. Varsinkin helposti pilaantuvat tuotteet ja pakasteet ovat herkkiä lämpötilojen vaihteluille, joten ne kannattaa siirtää kylmään mahdollisimman nopeasti. Helposti pilaantuvalla elintarvikkeella tarkoitetaan tuotteita, joissa mikrobit lisääntyvät helpommin ja joita pitää sen takia säilyttää joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa. Ennen varastoimista kaikille tuotteille on hyvä tehdä niin sanottu vastaanottotarkastus. Siinä katsotaan, että vastaanotettavien tuotteiden laatu on elintarvikemääräysten mukainen. Tarkastuksessa kiinnitetään huomiota esimerkiksi siihen, että tuotteita saadaan yhtä paljon kuin niitä on tilattu ja, että elintarvikkeiden päiväysmerkinnät ovat kunnossa. Tuotteiden laatu voidaan varmistaa esimerkiksi tarkkailemalla niiden ulkonäköä, puhtautta ja pakkausten kuntoa. Laadun varmistamiseksi helposti pilaantuvista tuotteista ja pakasteista on hyvä ottaa myös lämpötilamittauksia esimerkiksi kerran viikossa tai jos tuotteen kunto herättää epäilyksiä. Lämpötilamittauksista sekä havaituista puutteista ja niiden korjaustoimenpiteistä on hyvä pitää säännöllisesti kirjaa. Jos tarkastuksissa ilmenee viollisia tai huonolaatuisia tuotteita, ne täytyy palauttaa tavarantoimittajalle. Jos puute on vähäinen, siitä voidaan tehdä myös pelkkä ilmoitus tai reklamaatio tavarantoimittajalle. Vastaanottotarkastuksen yhteydessä syntyvät dokumentit kuten lämpötilakirjaukset, reklamaatiot ja muut asiakirjat tulee säilyttää vähintään vuoden verran. (Restel Oy 2019, 29–30.)

Elintarvikkeet kuuluu säilöä varastoihin niin, että pakkausmerkinnät ja päivämäärät ovat helposti tarkastettavissa. Vanhemmat tuotteet kannattaa sijoittaa uudempien tuotteiden eteen, jotta ne käytettäisiin ensin. Tätä kutsutaan ”first in first out”-periaatteeksi. Eri elintarvikeryhmillä olisi hyvä olla omat varastotilansa. Jos tämä ei ole esimerkiksi toimipaikan koon vuoksi mahdollista, liha ja kala kuuluu sijoittaa alimmalle eli kylmimmälle tasolle, raat ja kypsät tuotteet on pidettävä erillään joko omissa kylmiöissään tai samassa paikassa ja pesemättömät ja käyttövalmiit kasvikset on säilytettävä erillään toisistaan. Tuotteita ei saa käyttää viimeisen käyttöpäivän jälkeen ja kaikkiin avattuihin pakkausihin kannattaa merkitä avauspäivämäärä. Kaikki pakkaamattomat elintarvikkeet on syytä säilyttää suojattuina, jottei niihin pääse säilytyksen yhteydessä mikrobeja tai vierasesineitä. Tuotteita ei saa sijoittaa esimerkiksi kylmiön lattialle. (Restel Oy 2019, 32.)

Kylmälaitteiden ja varastojen lämpötiloja, puhtautta sekä kuntoa on seurattava säännöllisesti. Kylmälaitteet pitää huoltaa ja säätää valmistajan antamien ohjeiden mukaan, koska niiden kunto vaikuttaa merkittävästi lämpötilojen hallintaan. Kylmälaitteiden lämpötiloja kannattaa seurata joka päivä ja kirjata vähintään kerran viikossa. On mahdollista käyttää myös automaattista mittausjärjestelmää, joka reagoi hälytyksellä, jos hälytysrajat ylittyvät tai alittuvat. Jos kylmälaitteissa on säädettävät hälytysrajat ja -viiveet, ne kuuluu säätää niin, että hälytyksen jälkeen jää aikaa korjaaviin toimenpiteisiin. Kaikilla elintarvikkeilla on omat säilytyslämpötilansa (kuva 4), jotka saavat poiketa korkeintaan kolmella asteella maksimissaan 24 tunnin ajaksi. Ruoan valmistuksen aikana säilytyslämpötilat voivat poiketa ohjeistetuista, jos laatikoita esimerkiksi auotaan usein, jolloin riski täytyy pystyä minimoimaan jollain muulla tavoin (lyhyt käsittelyaika, tarjoilutapa tms). Jos kylmälaitteen lämpötilan sallittu arvo ylittyy, syy täytyy selvittää ja korjata mahdollisimman nopeasti. Tuotteiden käyttökelpoisuus tarkistetaan arvioimalla tuotteen laatua ja ottamalla huomioon sen lämpötilan ja lämpöti-

lapoikkeaman keston. Jos tuotteen laatu määritellään huonoksi, se kuuluu hävittää. Lämpötilakirjaukset ja laitteiden mahdolliseen korjaukseen liittyvät asiakirjat kuuluu säilyttää esimerkiksi, jotta terveysviranomainen voi tarkastaa ne halutessaan. (Restel Oy, 35–36.)

ELINTARVIKKEIDEN SÄÄDÖSTEN MUKAISET SÄILYTYSLÄMPÖTILAT	
Elintarvikkeiden lämpötiloille sallitaan näihin lämpötiloihin verrattuna enintään 3 asteen poikkeama, jonka kesto on korkeintaan 24 tuntia.	
Lämpötila enintään	Tuote
+2 °C	– tuore kala ja tuoreet kalastustuotteet (ml. suolaamaton mätä). Ei tyhjiö- tai suojakaasupakatut. – sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet – keitetyt äyriäiset ja nilviäiset
+3 °C	– kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet – kaikki tyhjiö- tai suojakaasupakatut kalastustuotteet (tuoreet tai jalostetut) – suolattu mätä
+4 °C	jauheliha ja jauhettu maksa
+6 °C	– kalapuolisäilykkeet (esim. sillit), sushi, elävät simpukat – tuore liha ja lihavalmisteet (esim. makkarat, leikkeleet) – maito ja kerma, maitopohjaiset tuotteet, joiden käsittelyyn ei sisälly pastörointia (esim. jotkut tuorejuustot) – kuoritut tai paloitellut kasvikset, raasteet ja salaattit, idut – kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet (esim. avatut pakkaukset ja säilykepurkkien sisältö, einekset, puolivalmisteet, jäähdetty, kypsä ruoka) ¹
+8 °C	maitopohjaiset tuotteet, jotka on vähintään pastöroitu tai vastaavasti käsitelty (esim. useimmat iustot, ioqurtit, rahka)
-18 °C	– Pakasteet – Jäätelö ² (tarjoillessa enintään -15 °C)
TARJOILULÄMPÖTILA	
+12 °C, 4 h	Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa nousta korkeintaan 12 asteeseen korkeintaan 4 tunniksi. (Lisää luvussa 6.2.)

¹ Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä. Myymättä jääneet tuotteet on hävitettävä valmistuspäivän lopussa.
² Välittömästi ennen tarjoilua jäätelöä saa säilyttää lämpimämpänä kuin -18 °C.

KUVA 4. Lämpötilojen hallinta varastoissa (Restel Oy 2019, 34)

3.6 Ruoan valmistus ja tarjoilu

Jotta ruoan turvallisuus voidaan taata, sen valmistuksessa ja raaka-aineiden käsittelyssä täytyy huomioida hygieeniset työskentelytavat, sekä laitteiden ja välineiden puhtaus. Elintarvikkeiden turvallisuutta voidaan varmistaa monilla eri keinoilla ja usein keinot ovat käytännön työn ohessa tehtäviä asioita, kuten lämpötilamittaukset. Kaikille elintarvikkeiden käsittelyvaiheille (mm. kypsennys, säilytys ja kuumennus) on määritelty rajalämpötilat, joiden sisällä elintarvikkeiden täytyy pysyä täyttääkseen hygieniavaatimukset. Kuumentamalla tai kypsentämällä valmistettavien tuotteiden sisälämpötilan kuuluu olla vähintään 70 astetta tai 75 °C, jos puhutaan siipikarjasta. Jos ruokia säilytetään kuumana esimerkiksi buffet-pöydässä tai niitä toimitetaan muualle, niiden lämpötilan on oltava yli 60 °C tarjoilun aikana. Jotkin a'la carte-annokset (mm. pihvit), voidaan kuumentaa alle 70 °C niiden aistittavan laadun, kuten maun vuoksi. Tallaisia riskialttiita valmistusmenetelmiä käytettäessä täytyy ottaa huomioon hyvä valmistushygienia sekä tuotteiden nopea jäähdytys ja -uudelleen kuumennus. Jos yrityksessä käytetään riskialttiita menetelmiä, omavalvontasuunnitelmassa kuuluu kertoa, kuinka elintarvikeriskit vältetään. Jos tuotteita jäähdytetään, kaikkien tuotteiden on jäähdyttävä alle 6 asteeseen neljän tunnin sisällä. Jäähdyttämisen kuuluu tapahtua tarkoitukseen sopivassa erillisessä kylmätilassa tai jäähdytyslaitteessa. Jäähdytetty tuote täytyy säilyttää peitettynä enintään 6 °C.

Tuote kannattaa pyrkiä tarjoilemaan mahdollisimman pian ja sitä saa säilyttää enintään noin 5 päivän ajan. Elintarvikkeita voidaan myös jäädyttää, jolloin niitä saa säilyttää pakastimessa enintään 2 kuukautta. Jäädytettävien tuotteiden kuuluu olla jäädytyspäivänä tehtyjä tai avaamattomia, aiemmin pakattuja tuotteita. Jäädytettyjä tuotteita ei saa koskaan sulattaa huoneenlämmössä, vaan ne sulatetaan kylmiössä, mikroaaltouunissa tai kylmässä juoksevassa vedessä. Jos sulatettuja tuotteita uudelleen kuumennetaan, niiden lämpötila on oltava kauttaaltaan vähintään 75 °C. (Restel Oy 2019, 42–48.)

Myös tarjoilun yhteydessä on huolehdittava, että elintarvikkeiden käsittely on tarpeeksi hygieenistä. Jos tuotteita pidetään esillä esimerkiksi buffetissa, elintarviketurvallisuutta voi parantaa pitämällä tuotteita suojattuina ja seuraamalla niiden lämpötiloja. Myös buffet pöydän siisteys ja tarjolla pitoajan rajoittaminen ylläpitävät hygieniää tarjoilussa. Kuumana tarjoiltavan ruoan täytyy olla yli 60 asteista tarjoilun aikana. Kylmänä tarjoiltavat ruoat saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja maksimissaan 12 asteessa. Neljän tunnin tarjoilu-aika ei koske tuotteita, jotka ovat tarjoiltaessa koko ajan alle 6 °C tai leipomotuotteita, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetä (esim. karjalanpiirakat). (Restel Oy 2019, 62–64.) Jos toimipaikassa on ulkotarjoilua, tarjoilualue on sijoitettava siten, ettei ympäristöstä pääse leviämään pölyä tai likaa elintarvikkeisiin. Turvallisuusvaatimukset ovat ruoan ulkotarjoilussa samat kuin sisälläkin, mutta siisteydestä on pidettävä erityisen hyvin huolta. (Restel Oy 2019, 72.)

Toimipaikan lämpötilahallintaa kuuluu kuvailla omavalvontasuunnitelman yhteydessä. Elintarvikkeista täytyy ottaa lämpötilamittauksia niiden kaikissa käsittely- ja säilytysvaiheissa. Lämpötiloja täytyy mitata päivittäin varsinkin riskialttiista tuotteista, kuten siipikarjasta tai lämpimänä säilytettävästä ruoasta (esim. buffetista). Kun tuotteita uudelleen kuumennetaan, niiden lämpötila on mitattava aina kuumennuksen yhteydessä, jotta voidaan varmistua siitä, että lämpötila nousee tarpeeksi korkeaksi. Kaikkiin tuotteisiin, jotka säilytetään valmistuspäivän jälkeen, täytyy merkitä niiden valmistuspäivämäärä. Lämpötilamittaukset on syytä kirjata säännöllisesti, vähintään kerran viikossa. Dokumentit kannattaa säilyttää esimerkiksi omavalvontasuunnitelman yhteydessä. (Restel Oy 2019, 38–48.)

Tiettyihin elintarvikkeisiin liittyy enemmän riskejä muihin verrattuna, jonka takia niiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyen on olemassa erilaisia ohjeita ja asetuksia. Yksi näistä on EU:n akryyliamidiasetus, jonka mukaan elintarvikealan toimijoilla on velvollisuus vähentää tuottamastaan ruoasta akryyliamidia. Akryyliamidi on syöpäriskiä lisäävä aine, jota muodostuu esimerkiksi leivässä tai ranskanperunoissa, kun niitä paistetaan uunissa tai rasvassa. Vähennysvelvollisuus koskee toimipaikkoja, joissa valmistetaan ranskanperunoita tai muita perunatuotteita, leipää, konditoriatuotteita kuten pikkuleipiä, kahvia, kahvinkorvikkeita tai viljapohjaisia lasten valmisruokia. Jos toimipaikassa käytetään esivalmistettuja tuotteita (pakasteranskalaiset ym.), riittää, että siellä noudatetaan niihin liitetyjä käyttöohjeita. Akryyliamidia pystytään vähentämään esimerkiksi paistamalla tuotteita pienemmissä paistoasteissa ja mahdollisimman vaaleiksi. Myös perunoiden säilytyslämpötila ja esikäsittely, kuten niiden peseminen, liottaminen ja kiehauttaminen vähentävät akryyliamidin syntyä. Leipomisessa akryyliamidia voidaan vähentää mm. pidentämällä leivonnaisten nostatusaika. Akryyliamidin vähentämisen eteen tehtävät keinot on kirjattava ylös esimerkiksi omavalvonnan yhteyteen ja selvitettävä elintarvikeviranomaiselle tarkemmin tarvittaessa. (Restel Oy 2019, 49–50.)

Ruoan valmistuksen ja tarjoilun yhteydessä on kiinnitettävä tarkasti huomiota allergeeneja ja intoleransseja aiheuttaviin aineisiin ja varmistettava etteivät ne ole kosketuksissa muihin tuotteisiin. Varsinkin erityisruokavalioiden mukaisten tuotteiden valmistuksessa, käsittelyssä ja tarjoilussa täytyy olla tarkkana, jotta ne eivät kontaminoidu muilla tuotteilla. Erityisruokavalioiden käyttöön kuuluu raaka-aineita, joita säilytetään erillään muista ja raaka-aineiden täsmällinen sisältö pitää pystyä kertomaan asiakkaalle. Asiakkaalle pitää ilmoittaa kirjallisesti ainakin tuotteen nimi, sen alkuperämaa ja sen allergeenit (mm. gluteeni, kala, äyriäiset, pähkinät, maitotuotteet, selleri, soija jne.). Tiedot voidaan kertoa myös suullisesti, jos tiedot ovat saatavilla sähköisessä muodossa tai ruokalistassa/muulla asiakastiloissa ilmoitetaan, että tiedot saa kysymällä henkilökunnalta. Pakattuihin tuotteisiin täytyy tehdä huomattavasti enemmän merkintöjä kuin pakkaamattomiin, sillä pakkaamattomia tuotteita myydessä asiakas pystyy usein kysymään lisätietoja henkilöstöltä. Tiedot allergeeneista, intoleransseja sisältävistä ainesosista sekä lihan alkuperästä täytyy säilyttää vähintään niin pitkään kuin tuote on käytössä. Omavalvontasuunnitelmassa täytyy selvittää, miten toimipaikassa varmistetaan erityisruokavalioiden turvallisuus ja tuotteiden erillään pito. (Restel Oy 2019, 53 & 65–68.)

Toimipaikan tuoteturvallisuuden varmistamiseksi riittää usein aistinvarainen tarkastelu ja pintapuhautusnäytteiden otto, jos tuotteet tarjoillaan pääasiassa niiden tekopäivän aikana. Elintarvikkeista kannattaa kuitenkin ottaa valmistuksen yhteydessä ruokanäytteitä. Ruokanäytteet ovat eri ruoka-aineista otettavia, vähintään 200 g näytteitä, jotka toimivat ns. todisteina mahdollisten valitusten ja ruokamyrkytyspäilyjen yhteydessä. Näyte suositellaan otettavaksi, kun yhtä ruokaerää valmistetaan enemmän kuin 50 annosta. Näytteet otetaan mahdollisimman myöhäisessä tarjoilun vaiheessa ja varsinkin helposti pilaantuvista elintarvikkeista. Ne pakataan esimerkiksi puhtaisiin muovipusseihin tai rasioihin ja niihin merkitään astian sisältö sekä päiväys. Näytteet pakastetaan ja säilötään noin kahden viikon ajaksi. Ruokanäytteiden lisäksi elintarvikeviranomaisen käy elintarvikeyrityksissä ottamassa valvontanäytteitä kunnallisen valvontasuunnitelman linjauksen mukaisesti. Näytteidenottoa ja niiden tiheyttä on hyvä kuvailla omavalvontasuunnitelmassa. (Restel Oy 2019, 38 & 60.)

3.7 Jäljitettävyys ja takaisin veto

Jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että elintarviketoimija tietää mistä raaka-aine tai tuote-erä on tullut ja milloin se on hankittu sekä mihin ja milloin se on toimitettu eteenpäin. Sen avulla pyritään lisäämään elintarviketurvallisuutta esimerkiksi estämällä vaaraa aiheuttavien elintarvike-erien pääsy ravinnoksi. Jos tuotteen havaitaan aiheuttavan vaaraa, yrityksen on poistettava tuote myynnistä ja kuluttajilta, eli tehtävä takaisin veto. Näin minimoidaan sekä yritykselle, että kuluttajille aiheutuvat vahingot. Yrityksen jäljitettävydestä vastaa elintarvikealan toimija tai esimerkiksi rehualan toimija, myyjä tai valmistaja, kun puhutaan muusta kuin elintarvikealan yrityksestä (Ruokavirasto 2019).

Jäljitettävyudessa tärkeintä on toimiva ja läpinäkyvä järjestelmä, jossa pystytään takaamaan tuotteiden turvallisuus ja selvittämään elintarvikkeen tai raaka-aineen alkuperä tarpeeksi yksityiskohtaisesti. Kaikkien yrityksen tuotteiden pitää olla jäljitettävissä jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Toisin sanoen on tärkeää, että koko elintarvikeketju pystytään jäljittämään. Ketjussa on tiedettävä tuotteen valmistaja, sen tuotantopaikka, tuotannon ja jakelun vaiheet toimenpiteineen,

raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien koostumus sekä tuotteen prosessi- ja laatu tiedot. Näin mahdollisen poikkeaman laajuus pystytään selvittämään tarpeeksi nopeasti, pysäyttämään virheellinen tuote tai tarpeen vaatiessa suorittamaan takaisin veto. (Ruokatietoyhdistys julkaisuaika tuntematon.)

Hyvä jäljitettävyyden elintarvikeketjussa koostuu sisäisestä- ja ulkoisesta jäljitettävyydestä, asiakasjäljitettävyydestä sekä oikeanlaisista pakkausmerkinnöistä. Ulkoisessa jäljitettävyydessä elintarviketoimija tietää käyttämiensä tuotteiden ja raaka-aineiden tavarantoimittajat, ja hänellä on käytössään tarpeelliset järjestelmät sekä menettelyt, joilla tieto voidaan tarvittaessa todistaa myös elintarvikeviranomaiselle. Sisäisessä jäljitettävyydessä on kyse siitä, että toimija tietää koko tuotantoprosessin eri vaiheissa käytettyjen raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperän. Asiakasjäljitettävyyden taas tarkoittaa toimijan kykyä tietää ja dokumentoida tuotteiden toimittamista jakeluketjun seuraavalle osapuolelle. Myös tuotteiden oikeanlaiset pakkausmerkinnät ovat tärkeä asia jäljitettävyyden varmistamisessa. (Ruokatietoyhdistys julkaisuaika tuntematon.)

Pakkausmerkintöihin liittyen Turvallisuus- ja kemikaaliviraston mukaan jokaisessa tuotteessa tai tuotteen paukkauksessa on mainittava ainakin tuotteen kauppatavan mukainen nimi, malli, sarjanumero sekä valmistajan, valmistuttajan tai maahantuojan yhteystiedot. Joissain tapauksissa myös tuotantoerän tiedot, valmistuserätunnus, valmistusvuosi tai jokin muu tuotteen yksilöimisen varmistamiseen tarvittava tieto voi olla tarpeellinen. Kun pakkausmerkinnät ovat kohdallaan, tuotekohtaisen informaation jakaminen kuluttajille ja valvontaviranomaiselle on helpompaa, ja yrityksen oma turvallisuus paranee, sillä virheellisten tuotteiden jäljittäminen on helpompaa ja halvempaa. Pakkausmerkintöjen avulla yritys pystyy myös paremmin hallitsemaan esimerkiksi sen materiaalivarastoa ja toimituksia. (Tukes julkaisuaika tuntematon.)

Elintarviketoimijan on pidettävä kirjaa jäljitettävyydestä ja se on yksi osa-alue yrityksen omavalvonnassa. Sen dokumentointi riippuu yrityksen toiminnan luonteesta ja laajuudesta. Jäljitettävyyden toteutumista valvotaan esimerkiksi elintarvikeviranomaisen tekemällä Oiva-tarkastuksella. Jäljitettävyyden todentamisessa keskeisessä asemassa ovat yrityksen kaupalliset ostoasiakirjat, elintarvikkeiden pakkausmerkinnät sekä dokumentit raaka-aineiden käytöstä elintarvikeketjun eri vaiheissa. Oiva-tarkastuksessa katsotaan, että yrityksessä pystytään jäljittämään tuotteet ja raaka-aineet yksi eteen – yksi taakse -periaatteen mukaan, eli pystytään kertomaan, keneltä tuote on hankittu ja kelle toimitettu. (Ruokatietoyhdistys julkaisuaika tuntematon.)

3.8 Puhtaanapito

Puhtaanapito on yksi omavalvonnan tärkeimmistä osa-alueista. Se on osa ravintolan jokapäiväistä toimintaa, jonka avulla poistetaan likaa, ruoantähteitä, pölyä ja saostumia pinnoilta, astioista sekä muista materiaaleista. Tärkeimpiä puhdistuskohteita ovat esimerkiksi leikkuulaudat, lihamyllyt ja muut suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat välineet, pinnat ja materiaalit. Puhtauden ylläpitämisen kannalta helpointa on, jos pinnat, laitteet ja astiat pestään monta kertaa työpäivän aikana. Toiminnassa on käytettävä puhtaita ja ehjiä siivousvälineitä, likaan ja erilaisille pinnoille tarkoitettuja ja soveltuvia puhdistusaineita sekä oikeita pesulämpötiloja. Eri tiloissa, kuten vessoissa ja muissa työskentelytiloissa, täytyy olla omat siivousvälineensä ja ne pitää pestä jokaisen käytön jälkeen joko käsin tai pesukoneessa ja varastoida siivouskaappiin. Myös astioiden puhtaus on yksi

omavalvonnan kohde, ja sen onnistumista tulee tarkkailla. Oikeat pesu- ja huutelulämpötilat ovat avainasia mikrobin leviämisen ehkäisyssä. Esipesussa käytettävän veden lämpötila ei saa olla liian korkea, jotta valkuaislika ei palaisi kiinni pestävään pintaan, kun taas astianpesukoneessa, jossa suoritetaan varsinainen pesu, lämpötilan kuuluu olla suurempi (noin 60 astetta). Myös huuhtelussa voidaan käyttää korkeitakin lämpötiloja, jotta haitalliset mikrobit ja liat varmasti puhdistuvat. Huuhtelu myös varmistaa, ettei astioihin jää pesuainejäämiä. Astiat kannattaa lopuksi kuivata joko astianpesukoneen toimesta tai itse kertakäyttöpyyhkeellä. (Ijäs & Saloniemi 2017, 45–47.)

Vaikka puhtaus on erittäin tärkeää elintarvikeyrityksen jokapäiväisen toiminnan vuoksi, siivoaminen ei saisi kuitenkaan viedä liikaa aikaa työpäivästä. Elintarvikkeiden käsittelytilojen puhtaanapito kannattaa suunnitella huolellisesti ja käyttää aikaa henkilökunnan perehdyttämiseen, jotta kukin osaa tehdä oman osuutensa. Työpaikalle on myös järkevää luoda siivoussuunnitelma. Se on vapaamuotoinen dokumentti, joka pitää sisällään aikataulut ja ohjeet eri puhdistuskohteiden ylläpidosta. Siinä kerrotaan kuka puhdistaa, milloin kohde kuuluu puhdistaa sekä mitä siivousmenetelmää ja -ainetta puhdistuksessa käytetään. Siivoussuunnitelmassa voi olla erikseen lueteltuna esimerkiksi ruoanvalmistustilojen työpöytien, hyllyjen, välineiden, lattian, ovien ja niin edelleen puhdistus. Siivouksen tulos arvioidaan pääasiassa aistinvaraisesti, eli näyttääkö, tuoksuuko ja tuntuuko kohde puhtaalta. Tämän lisäksi kohteista kannattaa ottaa pintapuhtausnäytteitä, joiden avulla voidaan tutkia, onko pinnoille jäänyt mikrobeja tai orgaanisia aineita. Omavalvonnan kannalta on myös olennaista ottaa astianpesukoneen vedestä lämpötilamittauksia ja säilyttää koneen mahdolliseen huoltoon kuuluvat asiakirjat. (Ruokatietoyhdistys ry 2020.) Siivoussuunnitelman avuksi voidaan luoda esimerkiksi työtehtäväkortteja seinälle, josta ne ovat kaikille näkyvissä. Toinen mahdollisuus on laatia viikkosiivouslista, jossa jokaiselle päivälle on lueteltuna omat siivouskohteensa. Päiväkohtaisia siivouksia voi olla esimerkiksi 2–5 kappaletta ja jokainen työvuoressa olija huolehtii, että ne suoritetaan työvuoressa aikana. Kun kohde on siivottu, se merkitään suoritetuksi omilla nimikirjaimilla. Siivouslistan tehtävien suorittamisen sujuvuuden vuoksi, on hyvä nimittää esimerkiksi vuoropäällikkö varmistamaan, että kohteet todella puhtautaan.

Pintapuhtausnäytteiden avulla seurataan puhdistuksen riittävyttä mikrobiologisella tasolla. Näytteitä otetaan elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta kuten työtasoilta, leikkuulaudoilta ja erilaisten koneiden sisäpinnoilta. Näytteet kuuluu ottaa pääasiassa puhdistuksen jälkeen ennen työn aloittamista. Näytteitä kuuluu ottaa riittävän usein toiminnan laatuun ja laajuuteen nähden. Puhdistustutkimusten tulokset täytyy säilyttää noin vuoden ajan ja huonoja tuloksia saataessa täytyy tehdä korjaavia toimenpiteitä. Myös nämä kirjataan omavalvontaan. (Restel 2019, 83.)

3.9 Jätehuolto, haittaeläintorjunta ja talousvesi

Jätehuolto on olennainen osa puhtaanapitoa ja yrityksen omavalvontaa, sillä elintarvikealalla syntyy paljon elintarvikeperäistä jätettä sekä raaka-aineiden pakkausjätteitä. Erilaiset kansainväliset lait, asetukset ja määräykset säätelevät jätteiden käsittelyä, kierrätystä, lajittelua, säilyttämistä, hyödyntämistä sekä jätteen synnyn ehkäisemistä. Suomessa kaikki jäte kuuluu lajitella ja pitää erillään jätehuollon kaikissa vaiheissa ja säilyttää suljetuissa, kannellisissa astioissa erillisessä jätteitä varten rakennetussa tilassa. Jätteet lajitellaan yleensä biojätteisiin, pahvi-, paperi- ja kartonkiroskiin, metalli-

jätteeseen sekä keräyslasiin. Näiden lisäksi on olemassa puujäte, muovijäte sekä ongelmajäte. Sekajätteeseen laitetaan kaikki palava jäte, joka ei sovi edellä mainittuihin lajiteltavaksi. Elintarvikealan yritykset ovat itse vastuussa tuottamansa jätteen jätehuollon sekä sen kuljetuksen järjestämisestä, jätteiden hyödyntämisestä ja jätteistä aiheutuvista rahallisista kustannuksista. Tämän takia elintarvikehuoneistoissa on järkevää pyrkiä minimoimaan jätteiden määrä, jolloin kustannuksetkin jäävät pienemmiksi. Jätteen määrää saadaan esimerkiksi vähennettyä käyttämällä yksittäin pakattujen tuotteiden sijaan isommissa pakkauksissa tulevia elintarvikkeita. (Ijäs & Saloniemi 2017, 60–63.) Omavalvonnan yhteydessä on oltava selvitys jätehuollon järjestämisestä. Siinä on kerrottava ainakin miten jätteet käsitellään, mihin ne kerätään, kuinka usein jäteasiat tyhjennetään ja pestään sekä kuka on vastuussa jätehuollon toimivuudesta. (Restel 2019, 85.)

Haittaeläinten torjunnalla tarkoitetaan omavalvonnan erillistä suunnitelmaa, jossa kerrotaan, miten toiminnassa ennaltaehkäistään tuholaisia ja mitä tehdään, jos tuholaisia ilmenee toimipisteessä. Yleensä haittaeläimet kantautuvat elintarvikehuoneistoihin raaka-aineiden, niiden pakkausten tai kuljetuslaatikoiden mukana. Sen jälkeen ne usein pesiytyvät esimerkiksi kuiva-ainevaretojen rakoihin, lattiakaivoihin tai jäteastioihin. Haittaeläimet tuhoavat elintarvikkeita mm. ulosteillaan ja eritteillään sekä levittämällä niihin erilaisia vaarallisia taudinaiheuttajabakteereja. Jotkin tuholaiset eivät sinällään levitä tauteja tai ole muuten vaarallisia terveydelle, mutta voivat asua esimerkiksi kuiva-ainetuotteissa kuten jauhoissa. Tuholaisia torjutaan ylläpitämällä siisteyttä varastoissa ja muissa tiloissa ja tarkkailemalla tuotteita silmämääräisesti. Elintarviketiloissa imuroiminen ja märkäpesu sekä tuotteiden pakastaminen tai kuumentaminen torjuvat haittaeläimiä tehokkaasti. On myös tärkeää tarkastella elintarvikkeiden pakkauksia tuotteiden vastaanotossa. Rikkoutuneita pakkauksia ei kannata ottaa vastaan tai varastoida, sillä ne voivat olla riski haittaeläintorjunnalle. Jos tuholaisia löydetään elintarvikkeista, ne kuuluu hävittää välittömästi. Myös muut samoissa tiloissa olleet elintarvikkeet kannattaa tarkistaa. Jos tuholaiistorjunnassa ilmenee ongelmia, saattaa olla syytä kutsua tuholaiistorjunnan ammattilainen apuun. Ammattilaisten käyttämät torjunta-aineet ovat tehokkaita tuholaisia vastaan, eivätkä ole vaaraksi ympäristölle. Jos joudutaan käyttämään ulkopuolista tuholaiistorjujaa, hänen tekemänsä toimenpiteet sekä käytetyt aineet ja niiden määrät täytyy kirjata omavalvonnan liitteeksi. (Ijäs & Saloniemi 2017, 64–65.)

Talousvesi on yksi omavalvonnan osa-alue, koska elintarvikealan yrityksissä käytettävän veden on täytettävä Suomen laissa määritellyt laatuvaatimukset. Talousvettä toimittava laitos on vastuussa näiden laatuvaatimusten täyttämistä kiinteistöjen vesijohdon liittämiskohtaan saakka, jonka jälkeen käyttämänsä veden laadusta vastaa elintarvikeyritys. Tämän takia käyttöveden laatua kannattaa tarkkailla yrityksessä päivittäin aistinvaraisesti, jotta mahdolliset virheet veden laadussa pystytään paikantamaan. Myös yrityksen tekemän jään laatu on pystyttävä varmistamaan ja jään kanssa kosketuksissa olevat välineet täytyy pitää puhtaina. Jos yrityksessä käytetään oman kaivon tai vedenottamon vettä, omavalvontasuunnitelmassa on suunniteltava veden laadun varmentamista ja siitä on otettava säännöllisin väliajoin näytteitä. Jos vettä toimittaa talousvesilaitos, varsinaisia merkintöjä veden laadun tarkkailusta ei tarvitse tehdä. (Restel 2019, 86.)

3.10 Hanatuotteiden valvonta

Vaikka ravintoloissa ja muissa elintarvikeyrityksissä on usein erillinen omavalvontasuunnitelmansa anniskelulle, hanatuotteiden kuten oluen laadunvalvonta liitetään usein osaksi yrityksen yleistä omavalvontaa. Hanatuotteisiin kuuluvat kaikki astioista, tankeista tai hanalaitteista annosteltavat juomat kuten olut, siideri, lonkero, viini ja myös post-mix-tuotteet. Hanatuotteiden omavalvonnassa kiertonopeus ja oikeat hankintamäärät nousevat tärkeiksi, sillä varsinkin hanaolut menee avattuna hyvin nopeasti huonoksi. Oluen laatua ja sen kiertonopeutta on siis tarkkailtava tiiviisti. Täytyy myös varmistaa, että eri hanoja käytetään mahdollisimman tasaisesti joka päivä, jotta laitteiden kunto pysyy hyvänä. Astiaa tai tankkia vaihdettaessa täytyy pitää huolta siitä, että liitin pysyy puhtaana ja, että se desinfioidaan aina vaihdon yhteydessä. Tavarantoimittaja hoitaa laitteiston peruspuhdistuksen, mutta hanat kuuluu puhdistaa kuumalla vedellä esimerkiksi aina sulkemisen jälkeen ja ennen niiden avaamista. Myös tippa-astioiden, lasien ja tarjoilualueen puhtaudesta on huolehdittava. (Restel 2019, 90–91.)

Hanalaitteiden huollosta ja peruspuhdistuksista sekä lämpötilamittauksista on löydettävä tarvittavat dokumentit omavalvonnan yhteydestä. Alkoholin tarjoiluun liittyen toimipaikassa on myös oltava erillinen anniskelun omavalvontasuunnitelma. (Restel 2019, 91.)

3.11 Esimiehen vastuu

Elintarviketoimijalla on vastuu siitä, että hänen työntekijänsä noudattavat hyvää hygieniää ja suorittavat omavalvontaa työpaikalla. Työntekijöiden täytyy myös saada tarpeellinen perehdytys toimipaikan omavalvontasuunnitelmaan ja sen käytäntöihin. Omavalvonnan toteutumisen varmistamiseksi toimipisteelle on nimettävä vastuuhenkilö, joka huolehtii siitä, että omavalvontaa tehdään säännöllisesti ja ohjeistusten mukaisesti. (Ruokavirasto 2017.) Vastuuhenkilö ravintolassa on usein esimerkiksi ravintolapäällikkö tai joku vuoropäälliköistä. Joissain tapauksissa myös ns. rivityöntekijöitä voidaan nimittää vastuuhenkilöiksi. Tärkeää on, että vastuuhenkilöllä on tarpeellinen koulutus ja tietämys omavalvonnasta ja, että hänetkin on perehdytetty yrityksen omavalvontaan (Ruokavirasto 2017). Kunnollinen perehdyttäminen nousee tärkeäksi myös elintarvikeviranomaisen näkökulmassa. Kun elintarvikeviranomainen tarkastelee toimipaikan omavalvontaa, hän keskittyy käytännön elintarvikevaarojen hallitsemiseen. Tarkastuksessa korostuvat mm. lämpökäsittelyjen hallinta, työskentelyhygieniä, kausityöntekijöiden ohjeistus, keittiötilojen puhtaanapito sekä allergeenien erillään pito ja niiden merkinnät. Tarkastaja voi esimerkiksi haastatella työntekijöitä näihin osa-alueisiin liittyen, seurata toimipisteen työskentelytapoja ja mitata lämpötiloja käynnillään. (Ruokavirasto 2015, 16–17.) Tämän, ja monien muiden syiden takia omavalvontasuunnitelmaan perehtyminen on avainasemassa onnistuneessa omavalvonnassa. Elintarviketoimijalla tai esimiehellä on päävastuu perehdyttämisestä, vaikka usein tehtävään nimetäänkin joku työntekijöistä. Esimiehen on varmistettava, että uuden työntekijän perehdytys on riittävä ja, että hän osaa suorittaa omavalvontaa. Uudet työntekijät kannattaa perehdyttää omavalvonnan suorittamiseen muun perehdytyksen yhteydessä, jotta se jäisi osaksi työrutiinia. Usein omavalvonnalliset tehtävät ovatkin työn ohessa tapahtuvia, nopeita toimia kuten lämpötilojen tarkkailua.

Perehdytyksen järjestämisen lisäksi, esimies on usein vastuussa omavalvontaan liittyvien dokumenttien (esim. kylmälaitteiden lämpötilamittaukset, viranomaisilmoitukset, jätteiden käsittelyä koskevat paperit) säilytyksestä. Myös työntekijöiden terveyttä ja hygieniaosaamista käsittelevät todistukset ovat osaltaan esimiehen vastuulla. Esimiehen tehtävänä on vaatia kopiot uusien työntekijöiden hygieniapassi- sekä salmonellatesti todistuksista, jotta ne voidaan säilöä omavalvonnan yhteydessä siltä varalta, että elintarvikeviranomaisen tahtoo tarkistaa ne. Esimies varmistaa näin, että kaikilla työntekijöillä on oikeat edellytykset työskennellä elintarvikeyrityksessä. Hänen tehtäviinsä kuuluu myös pitää huoli siitä, että kaikille työntekijöille tehdään terveydentilan selvitys pian työsopimuksen alkamisen jälkeen ja, että työntekijöiden salmonellatestausta uusitaan tarvittaessa.

Esimiehellä on suuri rooli ravintolan omavalvonnassa ja sen toteuttamisessa, sillä hän on se, joka hallitsee toimipaikan kokonaisuuksia. Yleensä elintarviketoimija eli yrittäjä, ei ole läheskään niin paljon läsnä ravintolan jokapäiväisessä toiminnassa kuin lähiesimies, joten hän jakaa vastuutaan tälle. Tämän takia on tärkeää, että esimies on itse mukana omavalvonnan toteuttamisessa ja tuntee toimipaikan omavalvontasuunnitelman hyvin. Tämä helpottaa muiden työntekijöiden ohjausta ja perehdyttämistä.

4 OPINNÄYTETYÖN TOTEUTUS

4.1 Lähtötilanne

Opinnäytteemme aiheena oli kehittää ravintola Sampon omavalvontasuunnitelma ajan tasalle ja heidän yksiköllensä sopivaksi. Kuten jo aiemmin mainitsimme, ehdotimme itse opinnäytetyön aihetta ravintolapäällikkö Ari Kuurnelle, sillä Heli oli työskennellessään ravintola Sampossa huomannut, ettei ravintolan omavalvonta ollut täysin viranomaisten ohjeistusten mukaista. Saatuaamme hyväksynnän opinnäytetyöllemme, tutustuimme aiheeseen pintapuolisesti lukemalla omavalvonnasta sekä aiheeseen liittyvästä lainsäädännöstä, jonka jälkeen kävimme läpi Sampon silloisen omavalvontasuunnitelman. Halusimme tällä tavoin saada ensikosketuksen aiheeseemme ja haastatella Kuurnea omavalvonnasta ravintolassa. Haastattelu toteutettiin avoimena haastatteluna, joka on tavallista keskustelua muistuttava haastattelumuoto. Siinä kysymyksiä ei muodosteta valmiiksi, vaan keskustellaan siitä, mitä haastatteluaiheesta tulee luonnostaan esille. (Asikainen 2016, 14.) Käytimme juuri tätä menetelmää, koska halusimme kartoittaa työn laajuutta ja päättää, mitkä omavalvontasuunnitelman osat vaativat päivittämistä. Emme myöskään vielä tienneet kehittämistyöstämme kovinkaan paljoa ja ajattelimme, että tämä haastattelumuoto antaisi meille kaikista kokovaltaisimman kuvan aiheesta. Opinnäytetyöprojektin myöhemmässä vaiheessa haastattelimme Kuurnea uudemman kerran keskustellaksemme siitä, mitä kehittämistyömme tarkalleen piti sisällään. Menetelmänä tässä toisessa haastattelussa käytimme puolistrukturoitua haastattelua. Se on haastattelumuoto, jossa kysymykset ja niiden järjestys mietitään etukäteen, mutta niistä voidaan poiketa haastattelun edetessä. Haastattelumuodossa on esimerkiksi mahdollista esittää ennalta suunnittelemtomia lisäkysymyksiä. (Asikainen 2016, 15.) Käytimme tätä haastattelumuotoa, koska meillä oli tässä vaiheessa jo ennakkokäsitys työstämme, mutta tarvitsimme Kuurnelta tarkentavia tietoja toimipaikan omavalvontaan liittyen. Nämä tiedot oli mielestämme helpompi saada, kun meillä oli esittää ennalta suunniteltuja kysymyksiä. Emme kuitenkaan halunneet haastattelutilanteen olevan liian muodollinen ja meille oli tärkeää ottaa Kuurnen ajatukset ja toiveet huomioon. Tässä vaiheessa edellisestä haastattelustamme oli kulunut aikaa jo vuosi, joten aiheenamme oli myös varmistaa aikaisempien tietojemme paikkansapitävyyttä. Ennalta suunnittelemtamme haastattelukysymykset olivat

1. Onko jokin omavalvonnassa muuttunut merkittävästi ensimmäisen haastattelun jälkeen? Jos on, miten?
2. Mitä kohtia omavalvontasuunnitelmassa täytyy mielestäsi muuttaa ja miten? Entä mitkä osiot ovat hyviä sellaisenaan?
3. Kannattaako omavalvontasuunnitelman olla mielestäsi paperisena vai sähköisenä versiona?
4. Mitä siivouskohteita viikkosiivouslistassa voisi olla ja kuinka usein kohteet puhdistettaisiin?
5. Onko ravintolassa HACCP-suunnitelmaa? Entä milloin elintarvikevaarojen arviointi on tehty?

Myös tämä haastattelutilanne oli hyvin epämuodollinen emmekä esittäneet kysymyksiä aivan yllä olevassa järjestyksessä tai muodossa. Esitimme myös lisäkysymyksiä, jotta saisimme tarvitsemamme tiedot haastattelusta.

Huomasimme haastattelujen ja omavalvontasuunnitelman tarkastelun avulla nopeasti, mitä puutteita suunnitelmassa oli. Omavalvonta koostui Restel-ketjun yleisistä ohjeistuksista sekä omavalvontakansiosista, joka oli päivitetty viimeksi vuonna 2008. Ravintolalla oli käytössä myös digitaalinen omavalvontasovellus Fredman Pro. Toimipaikan omavalvontaa suoritettiin pääasiassa hyvin, mutta sen kirjaamisessa oli puutteita. Puutteet ilmenivät esimerkiksi siten, että laitteiden ja elintarvikkeiden lämpötilamittauksia kirjattiin vain satunnaisesti ja omavalvontakansiossa oli paljon vanhentunutta tietoa. Kansiossa oli mm. entisten työntekijöiden tietoja ja asiakirjoja (esim. hygieniapassitodistusten kopioita) sekä tupakkatuotteita koskevia asiakirjoja, vaikka niiden myynti oli lopetettu ravintolassa jo vuosia aikaisemmin. Ravintolan perustiedoissa oli tapahtunut muutoksia, mutta niitä ei ollut päivitetty omavalvontakansioon. Fredman Pro järjestelmä ei myöskään ollut toimiva ravintola Sampon käytössä. Järjestelmässä oli listattuna esimerkiksi tarvittavia viikkosiivouksia ja sinne olisi voinut merkitä lämpötilamittauksia. Harva työntekijä kuitenkaan osasi tai muisti käyttää sitä. Lämpötilamittauksissa oli puutteita, koska sähköisen lämpötilamittausjärjestelmän käytössä oli ongelmia. Järjestelmä toimi siten, että kaikki käytössä olevat kylmälaitteet oli yhdistetty sähköisesti kaukosäätimeen, jonka olisi pitänyt lähettää lämpötilamittaukset suoraan Fredman Pro-järjestelmään. Kaukosäätimen ja laitteiden välisessä yhteydessä oli kuitenkin paljon katkoja, eikä yhteyttä saatu aina muodostettua. (Kurne 2020.) Näihin kirjaamisongelmiin liittyi myös se, että toimipaikan omavalvonta oli jaettu niin moneen paikkaan (kansio, Fredman Pro ja Restelin ohjeistukset), että sitä oli vaikea seurata ja toteuttaa.

Toisen haastattelumme yhteydessä saimme selville, että edellisen tapaamiskertamme jälkeen omavalvonnassa oli tapahtunut muutamia muutoksia, jotka meidän täytyi ottaa huomioon työmme edetessä. Kurne (2021) kertoi, että kuluneen vuoden aikana Restel-ketjussa oli huomattu, että käytössä ollut Fredman Pro omavalvontaohjelma ei ollut toimiva monissa ketjun ravintoloissa. Muissakin toimipaikoissa oli kohdattu samoja ongelmia kuin ravintola Samossa, mm. aiemmin mainitsemamme yhteyshäiriöt lämpötilamittauksissa sekä järjestelmän vähäinen käyttö henkilöstön toimesta. Tämän takia omavalvontasovelluksesta päätettiin luopua ja Restel suunnitteli järjestelmän uusimista. Mitään tarkempaa tietoa asiasta ei ollut haastatteluun mennessä saatu, mutta päätöksen vuoksi ravintola Samossa oli siirrytty ns. manuaalisiin lämpötilamittauksiin, eli mittaukset merkittiin käsin kirjoittamalla lomakkeelle. Kurne oli samalla nimittänyt erään keittiötyöntekijöistään vastaamaan säännöllisestä lämpötilamittauksien kirjaamisesta. Toinen suurempi muutos liittyi siivoussuunnitelmaan, joka oli päivitetty vuoden 2020 aikana. Suunnitelmassa oli nyt lueteltuna toimipaikan siivouskohteet, niihin suositellut välineet ja aineet sekä siivoustiheys. Se oli muutenkin päivitetty vastaamaan MaRa ry:n suosituksia. Toimipaikassa oli tietysti myös siirrytty noudattamaan poikkeusajan omavalvontaa Covid-19 pandemian takia. (Kurne 2021.)

Jo ensikatsauksen jälkeen pystyimme rajaamaan työmme aiheen vain elintarviketurvallisuutta käsittelevään omavalvontaan. Jätimme anniskelun omavalvonnan aiheemme ulkopuolelle osin siksi, että se oli päivitetty vain vuosi sitten (v. 2018), osin jottei työstämme tulisi liian laaja. Anniskelun omavalvonnan suunnittelu olisi myös vaatinut asiantuntemusta, jota meillä ei mielestämme vielä ollut. Haastattelujen perusteella pystyimme valitsemaan tärkeimmät kehityskohteet ravintolan omavalvontasuunnitelmassa. Käytimme apuna esimerkiksi Oiva-tarkastuskriteerejä.

Koska olimme yhdessä Kuurnen kanssa tulleet siihen johtopäätökseen, että yksi Sampon omavalvonnan suurimmista ongelmista oli suunnitelman hajanaisuus, päätimme yhdistää kaikki tiedot ja lomakkeet yhteen paikkaan, omien otsikoidensa alle. Näin henkilöstön olisi helpompaa perehtyä suunnitelmaan ja tehdä siihen merkintöjä. Olimme myös yhtä mieltä siitä, että koko henkilökunnan olisi helpompaa noudattaa paperista omavalvontaa, sillä heidän sähköinen järjestelmänsä ei selkeästi ollut toimiva. Toisaalta Kuurne (2021) myös ehdotti, että kansion voisi koota myös sähköiseksi versioksi esimerkiksi muistitikulle. Hän kertoi ajatuksen johtuvan siitä, että Sampon henkilöstö on hyvin eri ikäluokista, joten nuoremmat ihmiset saattaisivat kokea sähköisen version mielekkäämmäksi, kun taas vanhempi ikäpolvi voisi pitää enemmän paperisesta muodosta. Jos siis omavalvonta olisi saatavissa molemmissa muodoissa, siihen perehtyminen ja sen käyttäminen voitaisiin varmistaa paremmin. Omavalvontasuunnitelman helppokäyttöisyyden takaamiseksi myös vanhentuneiden tietojen päivittäminen tai poistaminen oli mielestämme oleellista. Kuurne (2020) oli asiasta samaa mieltä kanssamme. Ehdotimme suunnitelman laillisuuden varmistamiseksi, että käyttäisimme Restel-ketjun yleisiä ohjeistuksia kehittämistyömme pohjana, sillä ne oli tehty MaRa ry:n omavalvontaohjeistuksia noudattaen. Tämä myös helpottaisi työtämme, sillä meidän ei tarvitsisi luoda suunnitelmaa täysin alusta.

Päätimme, että ravintolan yleisen puhtauden ja omavalvonnan kirjaamisen helpottamiseksi olisi tärkeää muokata omavalvonnan lomakkeet ravintolan käyttöön sopiviksi ja luoda ravintolalle viikkosiivouslistat. Aluksi harkitsimme myös siivoussuunnitelman päivitystä, mutta myöhemmässä haastattelussa todettiin, ettei sille ollut enää tarvetta.

Kysyessämme Kuurnelta HACCP-suunnitelmasta ja vaarojen arvioinnista, hän myönsi, ettei tiennyt mitä ne tarkoittivat. Kun selitimme käsitteen hänelle lyhyesti, hän kertoi, ettei esimerkiksi vaarojen arviointia ollut tehty lainkaan ainakaan hänen ravintolapäällikköaikanaan eli noin 30 vuoteen. Myöskään HACCP-suunnitelmaa toimipaikassa ei siis luonnollisesti ollut. (Kuurne 2021.) Arvelimme tämän johtuvan siitä, että ravintola on niin vanha (perustettu 1931), eikä HACCP-suunnitelmaa tai vaarojen arviointia ole tuolloin vielä vaadittu tehtäväksi. Lyhyen selvityksen jälkeen tulimme siihen lopputulokseen, ettei ravintola välttämättä tarvitse HACCP-suunnitelmaa, jos vaarojen arviointi on suoritettu ja omavalvonta toimii tarpeeksi hyvin. Tämän vuoksi sovimme suorittavamme vaarojen arviointia ravintolassa yleisellä tasolla työmme yhteydessä.

4.2 Viitekehys ja aikataulutus

Viitekehiksemme suunnittelu alkoi elintarvikelainsäädännöstä, sillä se on koko omavalvontajärjestelmän olemassaolon perimmäinen syy. Ensin halusimme saada tietoa elintarvikelainsäädännöstä yleisesti, jotta meillä olisi yleiskuva siitä, mihin lakeihin ja säännöksiin omavalvonta pohjautuu ja mitä niissä määrätään siihen liittyen. Tiesimme jo, että Oiva-järjestelmän avulla valvotaan elintarvikelainsäädännön ja omavalvonnan toteuttamista, joten päätimme tutustua siihen lainsäädännön yhteydessä. Oiva-tarkastusten arviointikriteerit kertoivat meille todella yksityiskohtaisesti millainen omavalvontasuunnitelman kuuluisi olla ja mitä osa-alueita se pitää sisällään.

Viitekehiksen aiheiden valinta oli meille suhteellisen helppoa, sillä halusimme työtämme varten selvittää, mitä omavalvontasuunnitelmassa kuuluu olla. Itse omavalvonnasta lukeminen ja aiheeseen

tutustuminen perin pohjin oli teorian pääpainona, jotta kuva kehittämistyöstämme selkenisi. Halusimme viitekehyksessä esittää tärkeimmät MaRa ry:n määrittelemät omavalvonnan kohdat tiivistetynä. Keskityimme paremmin kohtiin, jotka koskevat juuri ravintola Sampon omavalvontaa ja kerroimme hieman suppeammin muista osa-alueista. Mielestämme oli myös tarpeellista ymmärtää, kuinka HACCP-järjestelmä toimii, vaikka varsinaisesti sitä ei ole tarpeen käyttää ravintola Sampon toiminnassa. Siinä tulee kuitenkin hyvin esille erilaiset toimet, joilla voidaan ylläpitää elintarviketurvallisuutta. Tulevaa ravintola-alan esimiestyötämme ajatellen oli myös tärkeää tietää mikä esimiehen rooli omavalvonnassa on ja miten se ilmenee. Halusimme tuoda tämän näkökulman esille, jotta voisimme pohtia mitkä kaikki asiat vaikuttavat siihen, että omavalvontaa toteutetaan toimipaikassa ja kuinka suuri osa siitä on esimiehen vastuulla. Työssämme oli kuitenkin tarkoitus, että Sampon ravintolapäällikkö loppujen lopuksi perehdyttää henkilöstön päivitetyn omavalvonnan käytäntöihin.

Viitekehystä suunnitellessamme kävimme läpi useita eri aineistoja ja lähteitä. Keskityimme jo tuntemiimme luotettaviin lähteisiin, kuten Ruokaviraston ja Ruokatietoyhdistys ry:n internetsivuihin, lainsäädäntöön sekä Restel oy:n ohjeituksiin. Lisäksi etsimme tietoa alan kirjallisuudesta ja englanninkielisistä lähteistä. Vaikeinta oli lakien tulkitseminen, sillä monissa pykälissä oli paljon poikkeuksia, jotka piti ottaa huomioon totuudenmukaisen tekstin luomiseksi. Tämän takia käytimme lakeja käsittelevässä tekstissämme lähteenä paljon myös esimerkiksi Ruokaviraston ohjeituksia, jotka ovat aivan yhtä luotettavia kuin lakitekstit. Jonkin asian ollessa epäselvä, tarkastimme sen useammasta eri lähteestä varmuuden saamiseksi.

Aloitimme opinnäytetyöprosessin vuoden 2019 lopulla. Alkuperäisen aikataulumme mukaan työn suunniteltu valmistumisaika oli 13.12.2020. Suunnitelmamme mukaan olisimme keskittyneet aluksi opinnäytetyön valmisteluun, eli itse työn aiheeseen, opinnäytetyöprosessiin ja sen arviointikriteereihin tutustumiseen. Samaan aikaan olisimme tavanneet ensimmäisen kerran Kuurnen kanssa asiaan liittyen ja käyneet läpi työn lähtökohdat. Olisimme tutustuneet ravintola Sampon silloiseen omavalvontasuunnitelmaan ja Restel-ketjun ohjeitukseen, jonka jälkeen olisimme aloittaneet tutkimusaineiston keräämisen teoriaosuutta varten. Tähän asti etenimme hyvin suunnittelemassamme aikataulussa, mutta teoriapohjan valmistelussa meni odotettua pidempään. Suunnitelmamme mukaan olisimme saaneet teoriapohjan valmiiksi kesään 2020 mennessä ja aloittaneet itse omavalvontasuunnitelman kehitystyön saman vuoden syksyllä. Näin opinnäytteemme olisi ollut valmis vuoden 2020 loppuun mennessä. Aikataulumme ei kuitenkaan näiltä osin toteutunut aivan suunnitelmien mukaan. Viitekehysemme valmistui vasta vuoden 2020 jouluna, eli noin puoli vuotta myöhemmin kuin olimme suunnitelleet. Tämä johtui mm. Helin ulkomaan opiskelijavaihdon ajankohdasta sekä maailmanlaajuisen Covid-19 pandemian vaikutuksista. Alkuperäisessä aikataulutuksessa vuoden 2020 syyslukukausi oli suunniteltu omavalvontasuunnitelman ja lomakkeiden kehittämiseen, eli varsinaisen kehitystyön suorittamiseen. Tämän jälkeen tarkoituksenamme oli suorittaa työn viimeistelyyn liittyvät asiat eli puhtaaksi kirjoittaminen ja tarpeellisten korjausten tekeminen. Kuten viitekehysten kirjoittaminen, tämäkin vaihe viivästyi noin puolella vuodella, joten työn virallinen valmistuspäivä on 26.4.2021.

Valitsimme aikataulumme sen perusteella, milloin arvelimme valmistuvamme. Halusimme aikataulun olevan joustava ja ajattelimme, että noin vuosi riittäisi aiheemme perinpohjaiseen käsittelyyn sekä

kirjoitustyöhön. Meillä oli jo hyvä kuva työn laajuudesta ja ajattelimme, että aiheeseen liittyviä luotettavia lähteitä olisi helppo löytää. Otimme myös huomioon sen, että vuoden 2020 aikana kummallakaan meistä ei ollut muita kursseja, vaan suunnitelmalla oli, että olisimme pystyneet keskittymään vain opinnäytteeseemme. Aikataulutuksemme epäonnistui, koska emme ottaneet huomioon esimerkiksi Helin opiskelijavaihdon vaikutuksia. Välimatkan ollessa niin suuri, oli vaikeaa löytää sopivaa aikaa työn käsittelyyn yhdessä. Aloimme molemmat myös työskennellä alan työpaikoissa miltei vakituisesti vuoden 2020 aikana, joten työnteko vei paljon aikaamme.

4.3 Kehittämistyö

Aloitimme kehittämistyömme toiminnallisen osuuden käymällä läpi Restel Oy:n yleisen omavalvontaohjeistuksen, jota käytimme pohjana Sampon omavalvontasuunnitelmalle. Aluksi rajasimme siitä pois ne osa-alueet, jotka eivät koskeneet toimipaikan omavalvontaa. Näitä osa-alueita olivat elintarvikkeiden maahantuonti, ruoan säilyttäminen kuumana, muualle toimitettava ruoka, myyntiaikojen hallinta vitriini- ja buffetmyynnissä, ulkotarjoilu ja ruoka-apuun luovuttaminen. Näin saimme muotoiltua omavalvontasuunnitelman alustavan sisällysluettelon ja pystyimme keskittymään vain aiheisiin, jotka sisältyivät työhömmä. Samalla myös tarvitsemamme omavalvonnan lomakkeet supistuivat niihin, joita tarvitsimme.

Tässä vaiheessa tutustuimme lähemmin myös elintarvikevaarojen kartoitukseen liittyviin lomakkeisiin ja suunnittelimme, kuinka toteuttaisimme sen ravintola Sampon kohdalla. Huomasimme, että ravintola Sampoon ei välttämättä tarvitsisi tehdä varsinaista HACCP-suunnitelmaa, sillä toimipaikkana se on suhteellisen pieni ja vaarat pystyttäisiin hallitsemaan toimivan omavalvonnan avulla. Tästä johtuen päätimme suorittaa vain HACCP-suunnitelman ensimmäisen osan, eli vaarojen arvioinnin. Käytimme vaarojen arvioinnin apuna Ruokaviraston (2008) luomia ohjeita ja lomakkeita.

Listasimme aluksi ravintola Sampon kaikki tuotteet omalle lomakkeelleen, johon selvitimme myös niiden raaka- ja lisäaineet, erityisruokavaliot (esim. G, L, M) sekä lihatuotteissa alkuperämaan ja lihapitoisuuden. Jaoin elintarvikkeet neljään eri tuoteryhmään, jotka olivat muikkuannokset, liha- ja kasvisannokset, lisukkeet ja jälkiruoat. Valitsimme tuoteryhmät niiden käsittely- ja valmistusvaiheiden perusteella eli niin, että tuoteryhmän sisällä olevia raaka-aineita käsitellään samalla tavalla toistensa kanssa. Samalle lomakkeelle kuvasimme tuotteiden kohderyhmän ja tuotteen todennäköisen käyttötavan. Näin pystyisimme myöhemmin ottamaan käyttäjäryhmien ja käyttötavan luomat riskit huomioon. Tuotteiden kohderyhmät jakautuivat yleiseen kulutukseen, lapsiin ja kasvissyöjiin ja käyttötavoina toimivat à la carte-annokset, lisukkeet ja jälkiruoat. Kohderyhmät valikoituivat sen mukaan, kenelle tuotteet on pääsääntöisesti suunnattu, kun taas käyttötavoissa piti miettiä mihin tuotteita pääsääntöisesti käytetään. Ravintolapäällikkö Ari Kuurne auttoi meitä lomakkeen teossa toimittamalla meille tuotteiden pakkauselosteet ja raaka-ainetiedot, mutta muuten käytimme hyväksi Helin työkokemusta ravintola Samossa.

Tuotteiden ja käyttötarkoituksen kuvausten jälkeen siirryimme vuokaavioiden laatimiseen. Teimme tuoteryhmistä neljä vuokaaviota, jotka kuvasivat tuotteiden kulkua toimipisteessä niiden hankinnasta lautasannosten tarjoiluun asti. Kaikkien vuokaavioiden perusrungosta tuli samanlainen, mutta meidän täytyi lisätä tai poistaa niistä käsittelyvaiheita kunkin tuoteryhmän mukaan. Päätimme tehdä

vuokaaviot tuoteryhmittäin, koska olimme aiemmin huomanneet, että yksittäisten tuotteiden käsittely- ja valmistustavat eivät poikkea toisistaan tuoteryhmien sisällä kovinkaan paljoa. Jos poikkeuksia löytyi, avasimme myös yksittäisten tuotteiden kulkua tuoteryhmän sisällä. Vuokaaviot jakautuivat samoihin kategorioihin kuin tuotekuvaukset. Kaikki vuokaaviot alkavat elintarvikkeiden hankinnalla, kuljettamisella, vastaanottamisella ja varastoisella. Välivaiheita ovat tuotteesta riippuen esimerkiksi esikäsittely, jäädyttäminen, sulattaminen, kuumentaminen, jäädytys ja uudelleenkuumentaminen. Kaikkien tuoteryhmien kulku päättyy lautasannosten kokoamiseen ja tarjoiluun. Lisäsime vielä vaarojen arvioinnin jälkeen vuokaavioihin tuotantovaiheiden lämpötilat ja niiden hallintapisteet, jotta myös kaavioista tulisi ilmi, miten elintarvikevaaroja voidaan ehkäistä missäkin tuotantovaiheessa. Liitteessä 1 on esitetty yksi vuokaavioista esimerkiksi.

Lopuksi vuokaavioiden paikkansa pitävyys täytyi varmentaa. Emme tehneet tätä vaihetta käyttämällä menetelmänä esimerkiksi havainnointia, koska Pohjois-Savossa oli juuri otettu käyttöön kolme viikkoa kestävä ravintolasulku Covid-19 pandemian takia. Havainnointi ei siis olisi ollut mahdollista. Havainnointi (ts. observointi) on tutkimusmuoto, jossa tarkkaillaan, miten joku prosessi toimii käytännössä (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2014, 42.) Päätimme käydä kaaviot läpi Kuurnen kanssa, koska ajattelimme, että hän osaisi arvioida niiden paikkansa pitävyyttä parhaiten. Näytimme ja selitimme kaavioiden toimintaa hänelle, ja hän totesi niiden paikkansa pitävyuden.

Näiden ensivaiheiden jälkeen pääsimme varsinaiseen vaarojen arviointiin. Aluksi pyrimme tunnistamaan elintarvikkeisiin mahdollisesti kohdistuvat kemialliset, fysikaaliset ja biologiset vaarat toimipaikassa. Loimme tätä varten vaarojen arviointi -taulukon, johon listasimme kaikki toimipaikassa tehtävät työvaiheet ja mietimme mitä vaaroja työvaiheisiin ja raaka-aineisiin voisi liittyä. Pyrimme ajattelemaan vain vaaroja, jotka olisivat todennäköisiä ravintola Sampon toimintaa ajatellen. Kun vaarat oli tunnistettu, mietimme, millaisilla keinoilla vaaroja voitaisiin ehkäistä ravintolan jokaisessa toiminnossa. Nimesimme vaarojen hallinnalle myös seurantakeinon ja -tiheyden sekä korjaavat toimenpiteet virheen sattuessa. Jos vaara oli sellainen, jonka seuraamisesta voitiin pitää kirjaa (esim. lämpötilamittauksien avulla), mietimme sille myös kirjaustiheyden ja vastuuhenkilön. Näillä keinoilla saimme mielestämme kartoitettua ravintola Sampon elintarvikevaarat tarpeeksi laajasti ja jokaiselle vaaralle löytyi hallintakeino omavalvonnasta.

Aloitimme itse omavalvontasuunnitelman päivittämisen lomakkeiden läpi käynnillä, jotta saisimme selville, kuinka paljon niitä tarvitsisi muokata. Huomasimme suurimman osan valmiista lomakkeista käyvän Sampon käyttöön hyvin sellaisenaan, eikä niihin tarvinnut lisätä kuin tarkentavia tietoja, kuten omavalvonnan kohdan kirjaustiheys. Ainoana uutena lomakkeena meidän täytyi luoda viikkosiivouslista. Olimme aiemmin jo keskustelleet Kuurnen kanssa viikkosiivouslistan sisällöstä haastattelujen yhteydessä, joten tässä vaiheessa meidän tarvitsi siis vain siirtää nämä tiedot luomaamme taulukkoon ja sommitella viikkosiivouslomake oikean näköiseksi. Haastatteluissa olimme käyneet läpi siivouskohteet, jotka ovat ravintolan henkilökunnan vastuulla ja ne, jotka ulkopuolinen siivousliike puhdistaa, jotta saisimme paremman kuvan siivouslistojen mahdollisesta sisällöstä. Olimme keskustelleet yhdessä kohteiden siivoustiheydestä ja miettineet realistisia aikarajoja siivousten välille (esim. kerran viikossa/harvemmin kuin kerran viikossa). Tärkein syy siivouslistan kohteiden valinnalle oli hygieniasta ja yleisestä siisteydestä huolehtiminen. Emme valinneet listoille esimerkiksi joka päivä tai

useamman kerran päivässä puhdistettavia kohteita, kuten keittiön työtasot, koska niiden hygieenisyys on jokaisen vuorossa olevan työntekijän vastuulla. Siivouskohteet mietittiin osittain Oiva-tarkastuskriteerien perusteella, sillä Oiva-tarkastuksissa varmistetaan mm. tilojen, työvälineiden ja siivousvälineiden kuntoa ja puhtautta (Oivahymy 2019). Tarkastuksissa painotetaan päivittäisen toiminnan hygieenisyyttä, joten halusimme luoda ravintolaan siivouslistan, joka todentaa heidän puhtaustoimiaan. Siivouslista toimii henkilöstölle myös niin sanottuna muistilistana asioista, joihin kannattaa kiinnittää huomiota. Kohteiden siivoustiheys on suoraan rinnastettavissa siihen, kuinka usein Restel-ketju ohjeistaa siivouksia suoritettaviksi, mutta otimme niissä huomioon myös toimipaikan omat tarpeet.

Lopulliseen viikkosiivouslistaan (liite 2) tuli 13 kohtaa, jotka jaoteltiin kerran viikossa- ja harvemmin kuin kerran viikossa suoritettaviin tehtäviin. Kerran viikossa suoritettavat osa-alueet listalla ovat lämpötilojen kirjaaminen, kylmiöiden puhdistus, keittiön vetolaatikoiden puhdistus, takakylmiön siivous, rasvasuodattimet, uunin tehopesu, astianpesukoneen tehopesu, mikrojen pyyhkiminen ja jäähdytyskaappi. Harvemmin kuin kerran viikossa siivottavissa ovat pukuhuoneet, salin vetolaatikot, ilman-suodattimien puhdistus sekä jääpalakoneen puhdistus. Siivouskohteet listattiin taulukkoon allekkain ja taulukon yläreunaan merkittiin kunkin viikon numero (vko 1-52). Jäljelle jääviin ruutuihin on tarkoitus merkitä esimerkiksi siivouksen suorittajan nimikirjaimet sen viikon kohdalle, jolloin työ on suoritettu.

Restel-ketjun omavalvontasuunnitelmapohja on tehty suoraan MaRa ry:n ohjeistuksista, joten halusimme käyttää sitä Sampon omavalvonnan pohjana. Kuten MaRa ry:n ohjeistuksissa, siinäkin on ensin kerrottu kunkin otsikon alle, mitä omavalvonnan kohta tarkoittaa ja millä tasolla omavalvontaa pitäisi suorittaa. Siinä on käytetty MaRa ry:n suositusten lisäksi tai niiden tilalla Restel-ketjun omia linjauksia. Jokaisen kappaleen lopussa on niin sanottu ”omat tarkennukset”-kohta, johon on tarkoitus selvittää toimipaikan omia toimintatapoja ja omavalvonnan keinoja. Koska jostain syystä ravintola Sampossa ei ollut koskaan täytetty näitä kohtia, päätimme, että toimintatapojen kirjaaminen olisi omavalvonnan kannalta välttämätöntä ja helpottaisi esimerkiksi uusien työntekijöiden perehdytystä. Henkilöstön ei siis välttämättä tarvitsisi lukea koko Restel-ketjun pitkää ohjeistusta niin tarkasti, vaan he voisivat keskittyä kohtiin, jotka kuvaavat suoraan yksikön toimintaa. Tarvitsimme yksikkökohtaisia tarkennuksia varten Kuurnen apua, joten sovimme hänen kanssaan uuden tapaamisen. Haastattelimme häntä aiheeseen liittyen ja kokosimme näin Sampon omavalvonnan kirjalliseen muotoon. Jos jokin kohta oli Kuurnelle epäselvä, kävimme läpi Restel-ketjun ohjeen hänen kanssaan ja mietimme yhdessä parasta keinoa lainsäädännön toteutumiseen. Haastattelun jälkeen kirjoitimme kohdat puhtaiksi omavalvontasuunnitelmaan.

Näiden toimien jälkeen olimme mielestämme saaneet työmme haluamaamme lopputulokseen, joten oli aika varmentaa omavalvontasuunnitelman toimivuus. Alkuperäisenä suunnitelmanamme oli antaa kehitetty suunnitelma ja sen liitteet ravintola Sampon henkilöstön käyttöön ja haastatella omavalvonnasta vastaavia henkilöitä, kun he olisivat saaneet perehtyä suunnitelmaan rauhassa. Aiemmin mainitsemamme ravintolasulun takia tämä olisi kuitenkin ollut haastavaa, sillä ravintola Sampon henkilökunta oli lomautettuna koko ravintolasulun ajan. Nopeuttaaksemme opinnäytetyöprosessiamme, päätimme haastatella vain ravintolapäällikkö Ari Kuurna aiheeseen liittyen. Olimme sitä

mieltä, että Kuurnella olisi tarpeeksi hyvä käsite suunnitelman toimivuudesta ravintolassa ja hän osaisi varmasti arvioida sitä tarpeellisella tasolla. Haastattelu toteutettiin 12.4.2021 lähtötilanteen haastattelujen tapaan hyvin epävirallisissa merkeissä. Käytimme haastattelumuotona puolistrukturoitua haastattelua samoista syistä kuin aiemminkin, eli koimme sen avulla saavamme tarpeeksi tarkkaa tietoa aiheesta ilman, että haastattelu olisi liian muodollinen. Haastattelukysymyksiämme olivat

1. Onko elintarvikevaarojen kartoitus kokonaisuudessaan paikkansa pitävä?
2. Vastaako omavalvontasuunnitelma ravintola Sampon tarpeita ja ovatko siinä ilmaistut asiat selkeitä?
3. Toimiiko suunnitelma perehdytystyökaluna?
4. Helpottaako suunnitelman päivitys omavalvonnan kirjaamista?
5. Miten olemme mielestäsi suoriutuneet kehittämistyöprojektista?

Kuurne kertoi olevansa tyytyväinen työmme lopputulokseen. Hänen mukaansa elintarvikevaarojen kartoitus ja omavalvontasuunnitelma olivat toimivia ja paikkansa pitäviä. Hän sanoi, että omavalvontasuunnitelmassa on kaikki tarpeellinen ja, että asiat oli selkeästi ilmaistu. Hän kertoi, että muokkamamme lomakkeet, kuten viikkosiivouslista luultavasti helpottaisivat omavalvonnan kirjaamista, mutta henkilöstöä pitäisi varmasti ainakin alkuun muistuttaa kirjaamisen tärkeydestä. Ainoa Kuurnen huoli työhömmä liittyen oli se, että suunnitelma saattaisi olla esimerkiksi perehdytyksen kannalta liian pitkä. Restel oy:n omavalvontapohjassa on hyvin paljon saate- ja lakitekstiä, joiden takia Kuurne mietti, onko siinä liikaa asiaa perehdytyksen näkökulmasta. Kaikilta ravintolaan palkatuilta työntekijöiltä vaaditaan hygieniaoppi, joten he oletettavasti tietäisivät perusasiat omavalvontaan ja hygieniaan liittyen. Perehdytyksessä riittäisi siis, että uusi työntekijä kävisi läpi Sampon omaan toimintaan liittyvät asiat. Kuurne ehdotti, että suunnitelman pääpointit voisi tiivistää erilliselle tiedostolle, jota voitaisiin käyttää perehdytyksessä. Näin suunnitelman läpikäymiseen ei kuluisi turhaa aikaa. Lopuksi Kuurne sanoi, että on ollut hyvin tyytyväinen työpanokseemme ja kiitteli meitä työn loppuun saattamisesta. Hän kertoi suunnitelman päivittämisen helpottavan hänen työtään suuresti.

Palautekeskustelun pohjalta suunnittelimme työmme lopuksi Kuurnen toivoman tiivistelmän Sampon omavalvonnasta. Halusimme tehdä tiivistelmän, vaikka se ei ollutkaan osa alkuperäistä suunnitelmaamme, jotta pystyisimme varmistumaan kehitystyön käytettävyydestä myös perehdytystyökaluna. Keräsimme yhteen tiedostoon omavalvonnan osa-alueiden ja Restel-ketjun ohjeistusten tärkeimmät pointit mahdollisimman tiiviiseen muotoon. Asiakirjan alussa esittelimme tiivistelmän ja kerroimme sen suuntautuvan perehdytystarkoituksiin, jonka jälkeen esittelimme omavalvonnan osa-alueet. Omien otsikoidensa alle kerroimme tärkeimmät ohjeet mm. henkilökohtaiseen hygieniaan, lämpötilojen hallintaan ja puhtaanapitoon liittyen. Tiivistelmän väliotsikoiksi valikoituivat Sampon omavalvontaan liittyvät osa-alueet, eli henkilökunnan hygienia, elintarvikkeiden hankinta, vastaanotto ja varastointi, ruoan valmistus ja tarjoilu, jäljitettävyyden ja takaisinvento, puhtaanapito, jätehuolto, talousvesi ja haittaeläintorjunta sekä oluen ja muiden hanatuotteiden valvonta. Kuvassimme tiivistelmään siis vain ravintola Sampon omavalvontaa koskevat tiedot. Tämäkin asiakirja lähetettiin Kuurnelle luettavaksi ja hän kertoi sen vastaavan sitä, mitä hän oli ajatellut. Liitteestä 3 löytyy tiivistelmän esittelysivu, jossa näkyy myös asiakirjan sisällysluettelo.

5 POHDINTA

5.1 Yhteenveto

Kehittämistyön tavoitteena oli päivittää ravintola Sampon omavalvontasuunnitelma vastaamaan Suomen lainsäädännön vaatimuksia. Alusta asti oli tärkeää ymmärtää, miten omavalvontasuunnitelma muodostetaan, jos se tehdään alusta asti itse. Tiedon avulla pystyimme arvioimaan Sampon entistä suunnitelmaa ja kohdistamaan kehittämistyömme oikeisiin kohtiin. Keskeisimpinä asiakokonaisuuksina työssämme oli koota omavalvonta yhteen paikkaan ja helpottaa sen kirjaamista sekä suorittaa toimipaikan elintarvikevaarojen kartoitusta. Päädyimme näihin tavoitteisiin huomattessamme, että ravintolan omavalvontasuunnitelma oli hyvin hajanainen ja vaikka omavalvontaa suoritettiin pääasiassa hyvin, sitä kirjattiin vain satunnaisesti. Omavalvonnan kirjaaminen on suuressa osassa, sillä sen avulla todistetaan omavalvonnan suorittamista esimerkiksi elintarvikeviranomaiselle, joten asia oli syytä korjata mahdollisimman pian. Elintarvikevaarojen kartoitus tuli osaksi työtämme luonnollisesti, sillä sitä ei ollut suoritettu ravintolassa lainkaan. Vaarojen kartoitus oli tärkeää tehdä, sillä sen avulla helpotetaan omavalvonnan kohdistamista oikeisiin asioihin. Päädyimme tavoitteisiimme ravintola Sampon ravintolapäällikkö Ari Kuurnen avustuksella ja entisen omavalvontasuunnitelman tarkastellulla. Otimme huomioon tietysti myös elintarvikelain ja Restel-ketjun ohjeistukset.

Suoritimme ravintolan elintarvikevaarojen kartoituksen toimipaikassa, koska sitä ei ollut suoritettu aikaisemmin ja yleisten elintarvikehygieniasetusten mukaan kaikkien elintarvikeyritysten on tunnistettava elintarvikkeen turvallisuuden kannalta kriittiset kohdat ja sovellettava niihin HACCP-järjestelmää (Ruokavirasto 2008, 4). Vaarojen tunnistaminen auttaa myös omavalvontasuunnitelman luomisessa, sillä omavalvonnalla pyritään estämään vaaroja. Kokosimme elintarvikkeisiin kohdistuvat kemialliset, biologiset ja fysikaaliset vaarat vaarojenarviointilomakkeelle. Määritimme vaaroille mm. hallinta- ja ehkäisykeinot sekä korjaavat toimenpiteet virheiden sattuessa. Käytimme apuna suunnittelemissamme elintarvikelistauksia sekä vuokaavioita. Totesimme kartoituksen jälkeen, ettei toimipaikassa tarvittaisi virallista HACCP-suunnitelmaa, sillä todetut vaarat pystyttäisiin hallitsemaan toimivalla omavalvonnalla sekä hyvillä hygieniakäytännöillä. Ruokaviraston ohjeistuksista sai hyvin kattavan kuvan vaarojen kartoituksen tarvittavasta laajuudesta. Se myös auttoi meitä ymmärtämään, miksi elintarvikkeiden vaarojen arviointia tehdään. Oli mielenkiintoista huomata englanninkielisistä lähteistä, että vaarojen arviointi tapahtuu samalla kaavalla myös muissa Euroopan maissa.

Yhdistimme omavalvonnan ohjeistukset ja lomakkeet Restel oy:n omavalvontapohjaan. Käytimme pohjaa, jotta suunnitelman lainmukaisuus voitaisiin varmistaa. Se myös helpotti työtämme huomattavasti, sillä sen avulla omavalvontasuunnitelmaa ei tarvinnut luoda alusta asti itse. Kirjasimme Kuurnen avustuksella ravintola Sampo koskevat yksikkökohtaiset tarkennukset suunnitelmaan ja muokkasimme omavalvontaan liittyvät lomakkeet toimipaikalle sopiviksi. Oli hienoa huomata, miten toimipaikan yksikkökohtaiset tarkennukset vastasivat aiemmin oppimaamme. Teimme lomakkeisiin merkintöjä esimerkiksi niiden kirjaustiheydestä ja loimme ravintolalle viikkosiivouslistat. Tällä tavoin halusimme helpottaa kirjausten tekemistä. Teimme omavalvonnasta myös tiivistelmän, koska ravintolapäällikkö Kuurne toivoi sellaisen tehtäväksi luettavuuden helpottamiseksi. Halusimme myös varmis-

taa, että omavalvontasuunnitelma olisi toimiva perehdytystyökaluna. Tiivistelmä sisältää kaikki ravintola Sampon omavalvonnan kannalta oleelliset osa-alueet ja tärkeimmät ohjeistukset sen toteuttamiseksi.

Keräsimme lopuksi työstämme palautteen ja varmistimme suunnitelman toimivuuden haastattelemalla Kuurna ja käymällä hänen kanssaan läpi omavalvonnan sekä vaarojen arvioinnin asiakirjat. Kun Kuurna oli hyväksynyt työmme tuotoksen, toimitimme sen hänelle sekä paperisena, että sähköisenä versiona. Alla (kaavio 2) näkyy kehittämistyömme prosessin vaiheet yksinkertaistetusti.



KAAVIO 2. Kehittämistyön vaiheet

5.2 Johtopäätökset

Työmme lopputulos vastaa tavoitteitamme. Työ hyödyttää toimeksiantajaa, sillä uusi omavalvontasuunnitelma on helpommin kirjattavissa kuin entinen ja kaikki sen osat löytyvät samasta paikasta, sekä fyysisessä että sähköisessä muodossa. Myös kaikki lomakkeet ovat helposti löydettävissä samasta paikasta. Käytettävyyttä helpottavat mm. se, että suunnitelma on kokonaisuudessaan paperisena versiona ja lomakkeet on muokattu vastaamaan toimipaikan tarpeita. Tiivistelmä taas auttaa omavalvonnan perehdyttämisessä esimerkiksi uusille työntekijöille. Vaarojen arviointi näyttää yrityksen toiminnassa olevat oleellimmat elintarvikevaarat ja niiden ehkäisykeinot, joita hyödynnetään omavalvonnassa. Omavalvontasuunnitelma on nyt helposti myös työntekijöiden saatavilla, joka on oikeastaan suunnitelman koko idea. Omavalvontasuunnitelma on kuitenkin koko yrityksen yhteinen työkalu, jolla varmennetaan elintarvikkeiden turvallisuutta ja työnteon hygieenisyyttä.

Valitsimme tiedonkeruumenetelmäksemme haastattelut (avoin ja puolistrukturoitu), koska tarvitsimme yksityiskohtaista tietoa toimipaikan toiminnasta. Haastattelujen avulla saimme tarvittavan

tiedon ravintola Sampon ja Restel-ketjun sisäisistä toiminnoista ja toimintatavoista, joita emme olisi saaneet muita menetelmiä käyttäen. Alkuvaiheessa pystyimme haastattelujen avulla vertaamaan teoriapohjaamme ravintolan omaan toimintaan ja arvioimaan omavalvonnan tasoa. Sen jälkeen oli helppoa tehdä johtopäätöksiä siitä, mikä omavalvontasuunnitelmasta vaati päivittämistä. Haastattelut kertoivat meille myös toimipaikan viikkosiivouslistoihin ja vaarojen arviointiin liittyvistä yksityiskohdista. Myöhemmässä vaiheessa puolistrukturoitu haastattelu toimi palautteen ja suunnitelman toimivuuden varmistamisessa, sillä se oli nopea ja helppo keino saada tietoa aiheesta. Ainoana haasteena tässä menetelmässä oli varsinkin työn alkuvaiheessa se, että haastattelut veivät paljon aikaa ja niitä piti tehdä useita, jotta tarvittavat tiedot saatiin kerätyksi.

Opinnäytteemme lopputuloksesta tuli mielestämme luotettava. Itse prosessin luotettavuutta tukevat tekemämme perusteellinen taustatutkimus omavalvontaan liittyvästä materiaalista eli viitekehyksen aiheista. Tiedot on kerätty luotettavista eri lähteistä ja tietojen tulkintaan on käytetty paljon aikaa. Työn luotettavuutta tukee myös se, että uuden suunnitelman kohdat ovat Oiva-tarkastuskriteerien mukaisia. Uusi suunnitelma on tarpeeksi laaja, eli suunnitelman ja vaarojen arvioinnin avulla voidaan hallita elintarviketurvallisuutta vaarantavat riskit yleisellä tasolla hyvin. Uuden suunnitelman ja siihen liittyvien lomakkeiden avulla omavalvontaa on myös helpompi todentaa, koska siinä ohjeistetaan kirjaamaan omavalvontaa ja esimerkiksi ottamaan ruoka- ja pintapuhtausnäytteitä. Suunnitelmassa myös annetaan tarpeelliset ohjeet lämpötilojen ottamiseen ja merkitsemiseen varastoinnin ja ruoan valmistamisen jokaisessa vaiheessa. Uusi suunnitelma ja viikkosiivouslista kannustavat hygieenisyyteen sekä tilojen, kuten keittiön, varastojen, laitteiden ja henkilökunnan tilojen puhtaanapitoon. Viikkosiivouslistan avulla säännöllistä puhdistamista voidaan myös todentaa vaivattomasti. Kehittämistyön avulla henkilökunta on helpompi perehdyttää ja ohjeistaa omavalvontaan, sillä sitä varten on luotu oma asiakirjansa (tiivistelmä). Henkilöstön hygieniaan liittyen suunnitelmassa kerrotaan esimerkiksi työntekijöiden hygieniakoulutukseen ja salmonellatestaukseen liittyvistä asioista. Omavalvontasuunnitelma on siinäkin mielessä Oiva-kriteerien mukainen, että siinä neuvotaan jäljitettävyyden ylläpitämiseen ja annetaan tarvittavat lomakkeet esimerkiksi takaisinvetojen ja ruokamyrkytyksien varalle.

Työn luotettavuutta lisää se, että ravintolapäällikkö Ari Kuurne tarkasti omavalvontasuunnitelman ja siihen liittyvät muut materiaalit työprosessin lopussa ja todensi ne paikkansa pitäviksi. Kuurne myös kertoi palautehaastattelussamme, että elintarvikeviranomaisen kuuluisi tulla tekemään Oiva-tarkastuksen uusintatarkastus toukokuun 2021 aikana, sillä ravintola oli saanut korjauskehotuksen tiskinurkkauksen lattiasta edellisellä tarkistuskerralla. Kuurne lupasi tarkistuttaa uuden omavalvontasuunnitelman tarkastajalla, kun tämä tulisi uudestaan käymään yrityksessä. Tarkastusta ei valitettavasti kuitenkaan saada tehtyä ennen opinnäytetyöprosessin loppua. Tarkastuksen yhteydessä Kuurne kuitenkin saa ammattilaisen lopullisen arvion tuotoksen luotettavuudesta ja pystyy itse muokkaamaan sitä, jos epäkohtia ilmenee.

Koska lopputuotoksena saatu omavalvontasuunnitelma ja sen lomakkeet olivat tiedostoina suuria, emme halunneet liittää niitä opinnäytetyöhömme sellaisenaan. Mielestämme liitteiden määrä olisi tehnyt opinnäytteen vaikeaksi lukea eikä olisi palvellut tarkoitustaan. Tuottamissamme asiakirjoissa

on myös ravintola Sampon tietoja, jotka eivät sovi julkaistaviksi (esim. Restel oy:n sisäisiä asiakirjoja, ravintola Sampon reseptejä). Halusimme kuitenkin näyttää lukijalle joitakin tuotoksiamme, joten liitimme jokaisesta luomastamme tuotoksesta yhden esimerkin. Valitsimme esimerkit, joissa ei ole arkaluontoisia tietoja, mutta, jotka hahmottavat työmme toiminnallista osuutta.

Jos voisimme tehdä jotain toisin, aloittaisimme työn teon rivakammin. Prosessin alussa emme olleet aivan niin motivoituneita kuin loppuajasta, joten työn teoriaosuudessa ja työn suunnittelussa meni paljon pidempään kuin olisi ollut tarpeellista. Tämä myös johti siihen, että jouduimme tekemään useampia eri haastatteluja ja tapaamisia toimeksiantajan kanssa, koska meidän täytyi varmistaa prosessin eri vaiheissa, ettei ravintolassa ollut jo tehty omavalvontaan vaikuttavia muutoksia. Myös keskinäinen yhteistyömme toimi prosessin aikana hieman epätasaisesti, sillä opinnäytetyön alussa emme pystyneet näkemään kasvotusten, joten ajatusten ja ideoiden vaihto oli vajavaista. Itse kehittämissä vaiheissa työnteko tapahtui paljon ripeämmin ja yhteistyömme toimi paremmin, kun tapaamisia oli helpompi järjestää.

Opimme kehittämistyön tekemisessä paljon omavalvonnasta ja kuinka sen suunnitelmallisuus hyödyttää elintarvikeyritystä. Työ auttoi meitä hahmottamaan omavalvonnan kokonaisuutta sekä lain vaatimuksia ja sitä, millaisia seurauksia elintarvikehygienian rikkomuksista seuraa. Olimme molemmat työskennelleet alan yrityksissä jo ennen työn aloittamista ja harjoittaneet työpaikoillamme omavalvontaa. Alan työkokemuksemme ja opinnäytetyömme aihe täydensivät toisiaan ja saimme erilaisia näkökulmia molempiin suuntiin. Huomasimme miten moni asia, joita teemme normaalissa työssämme on omavalvontaa ja, että suoritamme sitä päivittäin. Aikaisempi työkokemuksemme taas helpotti opinnäytetyöprosessiamme, sillä meillä oli jo mielikuva omavalvonnan eri osa-alueista. Tulevaa esimiestyötämme ajatellen opimme paljon esimerkiksi ravintola- ja vuoropäälliköiden vastuualueista aiheeseemme liittyen. Esimerkiksi kunnollisen perehdytyksen järjestäminen nousi esille monessakin aihealueessa, sillä työntekijät usein hoitavat omavalvonnan suorittamisen jokapäiväisen työn yhteydessä. Sampon käytännön toiminnasta sekä alan ohjeistuksista opimme, että omavalvonnalle kannattaa nimittää vastuuhenkilöitä, jotta sitä todella toteutettaisiin tarpeeksi laajalti. Ilman työntekijöiden vastuuttamista omavalvonta saattaa jäädä niin sanotusti puolitiehen tai pahimmassa tapauksessa kokonaan toteuttamatta.

LÄHTEET

- Airaksinen, Tiina & Vilkkä, Hanna 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Asikainen, Minna 2016. Haastattelut käyttäjätutkimuksena – Case: Helsinki Airport -mobiilisovellus. Opinnäytetyö. Tietojenkäsittelyn koulutusohjelma. Laurea ammattikorkeakoulu. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2016110315717> Viitattu 26.3.2021
- Elintarvikelaki 23/2006. <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023#L6> Viitattu 19.12.2020
- Elintarvikelaki 23/2006. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023#L3P19> Viitattu 7.4.2020
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus 852/2004. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=FI> Viitattu 12.1.2020
- Hygieniapassi 2020. Hygieniapassi ja tietoa testistä. Verkkojulkaisu. <https://hygieniapassi.fi/hygie-niapassi-ja-tietoa-testista> Viitattu 7.7.2020
- Ijäs, Tuija & Saloniemi, Maisa 2017. Hallitse elintarvikehygieniä. Turku: Hygieniakonsultointi Välimäki.
- Ijäs, Tuija & Välimäki, Maija-Liisa 2007. Tunne hygieniaosaaminen. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Kuurne, Ari 2020. Ravintolapäällikkö. Muikkuravintola Sampo. Haastattelu 11.2.2020.
- Kuurne, Ari 2021. Ravintolapäällikkö. Muikkuravintola Sampo. Haastattelu 21.1.2021.
- Lapin ammattikorkeakoulu julkaisuaika tuntematon. Opinnäytetyön toteuttaminen. Verkkojulkaisu. <https://www.lapinamk.fi/fi/Opiskelijalle/Opinto-opas,-AMK-tutkinto/Opinnaytetyoohje/Opinnaytetyon-toteuttaminen#> Viitattu 12.10.2020
- Maa ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367> Viitattu 7.4.2020
- Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry julkaisuaika tuntematon. Verkkojulkaisu. <https://www.mara.fi/mara.html> Viitattu 6.4.2021
- Muikkuravintola Sampo julkaisuaika tuntematon. Nettisivut: Historia. Valokuva. <https://www.muikkuravintolasampo.fi/historia> Viitattu 23.3.2021
- Niemi, Veli-Mikko, Rahkio, Marjatta & Siitonen, Anna 2004. Ruokaturvallisuuden käsikirja. Helsinki: WS Bookwell Oy.
- Oivahymy 2019. Kuluttajille. Verkkojulkaisu. <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/> Viitattu 13.11.2020
- Oivahymy 2020. Kuvapankki: Oiva-asteikko. <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/kuvapankki/> Viitattu 23.3.2021
- Ojasalo, Katri, Moilanen, Teemu & Ritalahti, Jarmo 2014. Kehittämistyön menetelmät. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Sanoma Pro.
- Restel Oy 2019. Restel omaoivalvonta. Ohjeistus. Restel-ketjun sisäinen intranet. Viitattu 6.4.2021

Restel Oy julkaisuaika tuntematon. Restel yrityksenä. Verkkojulkaisu. <https://www.restel.fi/restel-yrityksena> Viitattu 24.2.2020

Ruokatietoyhdistys Ry 2013. Elintarvikehygienian perusteet. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet> Viitattu 12.10.2020

Ruokatietoyhdistys Ry julkaisuaika tuntematon. Jäljitettävyyden elintarvikeketjussa. Verkkojulkaisu. <https://www.hyvaasuomesta.fi/suomalainen-ruoka/jaljitettavyys-elintarvikeketjussa> Viitattu 2.9.2020

Ruokavirasto 2008. Eviran ohje 10002/2. Pdf-tiedosto. Julkaistu 1.4.2008. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_10002_haccp.pdf Viitattu 23.3.2021

Ruokavirasto 2015. Eviran ohje 16043/1. Pdf-tiedosto. Julkaistu 7.4.2015. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_16043_1.pdf Viitattu 17.11.2020

Ruokavirasto 2017. Opas pk-yrityksille. Pdf-tiedosto. Julkaisuaika tuntematon. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/maatilan-tuotteiden-jalostamisen-ja-myyntin-aloittaminen/opas_ravintolatoiminnan_aloittamisesta.pdf Viitattu 7.4.2020

Ruokavirasto 2019. Henkilökohtainen hygienia. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/henkilokohtainen-hygienia/> Viitattu 26.5.2020

Ruokavirasto 2019. Omavalvonta. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/> Viitattu 12.1.2020

Ruokavirasto 2020. Hygieniapassi. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/> Viitattu 7.7.2020

Ruokavirasto julkaisuaika tuntematon. Elintarvikevalvonta. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/valvonta/> Viitattu 12.1.2020

Ruokavirasto julkaisuaika tuntematon. HACCP. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/omavalvonnan-periaatteet/haccp/> Viitattu 10.8.2020

Ruokavirasto julkaisuaika tuntematon. Jäljitettävyyden elintarvikeketjussa. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/jaljitettavyys/> Viitattu 1.9.2020

Ruokavirasto julkaisuaika tuntematon. Kaupallinen tuonti ja vienti. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/tuonti-ja-vienti/> Viitattu 6.4.2021

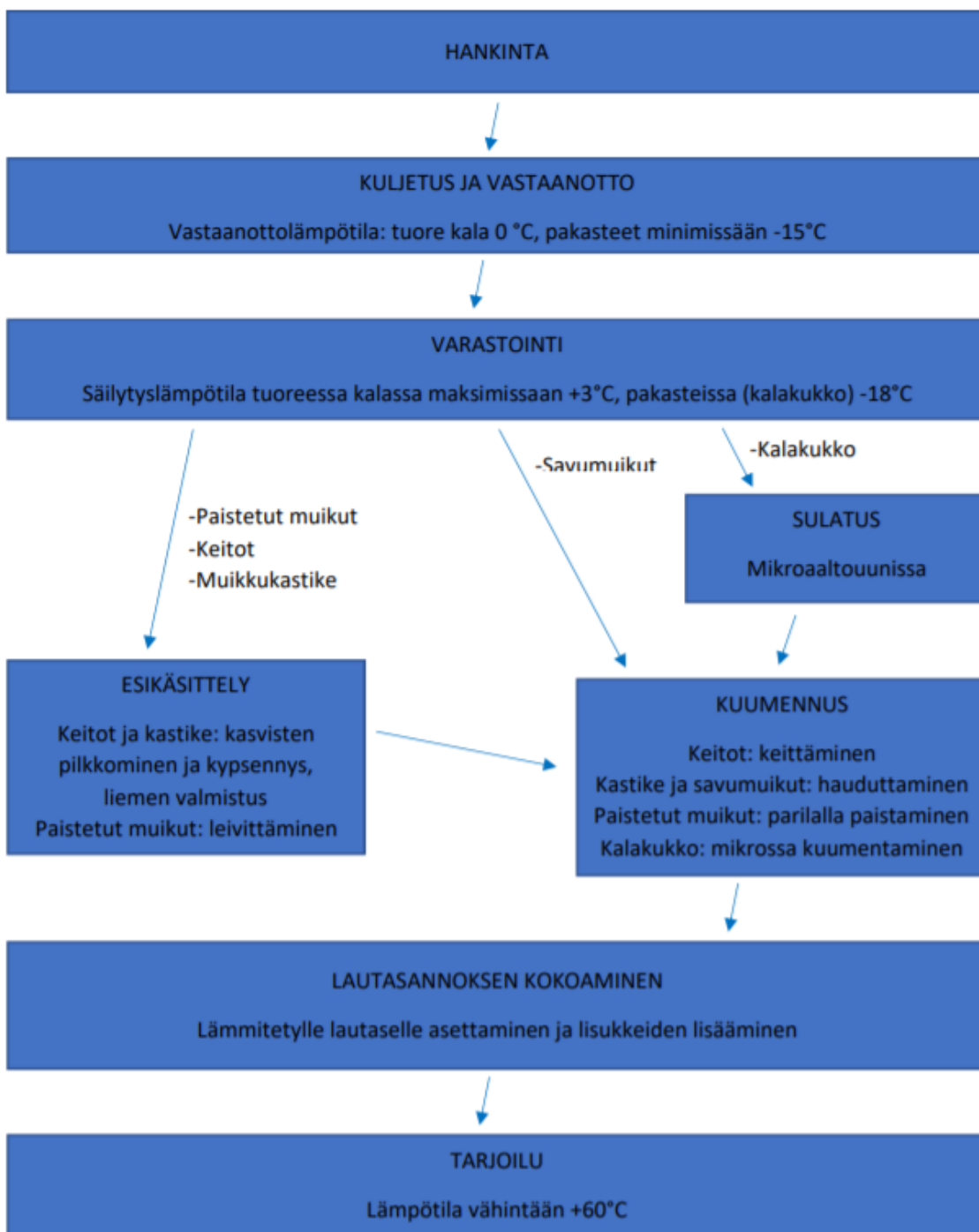
Tartuntatautilaki 1227/2016. <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161227#Pidp446599392> Viitattu 17.11.2020

Turvallisuus ja kemikaalivirasto Tukes julkaisuaika tuntematon. Tuotteiden jäljitettävyyden elintarvikeketjussa. Verkkojulkaisu. <https://tukes.fi/tuotteet-ja-palvelut/vaatimustenmukaisuus/tuotteiden-jaljitettavyys/> Viitattu 7.9.2020

U.S. Food and drug administration 2017. HACCP Principles & Application Guidelines. Verkkojulkaisu. <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines> Viitattu 10.8.2020

LIITE 1: VUOKAAVIO

VUOKAAVIO 1. MUIKKUANNOKSIEN PÄÄRAAKA-AINE



LIITE 3: TIIVISTELMÄN ESITTELYSIVU

1 (9)

TIIVISTELMÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASTA: MUIKKURAVINTOLA SAMPO

Ravintola-alan toimija vastaa itse tuotteidensa laadusta sekä turvallisuudesta ja on näin velvollinen suorittamaan omavalvontaa. Omavalvonta on elintarviketoimijaa hyödyttävä menetelmä, jonka avulla hallitaan toiminnan riskejä ja luodaan perusta turvallisen ruoan tuottamiselle. Lainsäädäntö edellyttää, että jokaisessa elintarvikehuoneistossa on omavalvontasuunnitelma. Se on ravintola-alan toimijan (ravitsemistoiminnan harjoittajan, yrittäjän tai yrityksen) oma järjestelmä, jolla omavalvontaa pidetään yllä.

Tämä asiakirja on tiivistelmä Muikkuravintola Sampon omavalvontasuunnitelmasta, joka on luotu pääasiassa perehdyttämistarkoituksiin. Tiivistelmä on luotu toimeksiantona vuonna 2021 opinnäytetyön yhteydessä. Kaikki tässä asiakirjassa olevat tiedot on otettu ravintola Sampon omavalvontasuunnitelmasta, joka on tehty Restel Oy:n ohjeistuksen mukaan. Tiivistelmässä on vain kaikista välttämättömimmät ohjeistukset toimipaikan omavalvontaan liittyen. Virallisesta omavalvontasuunnitelmasta löytyy tarkentavia tietoja. Tämän tiivistelmän osa-alueet ovat

1. Henkilökunnan hygienia
2. Elintarvikkeiden hankinta, vastaanotto ja varastointi
3. Ruoan valmistus ja tarjoilu
4. Jäljitettävyys ja takaisin veto
5. Puhtaanapito
6. Jätehuolto, talousvesi ja haittaeläintorjunta
7. Oluen ja muiden hanatuotteiden valvonta