

Jenna Oja

Omavalvonta ammattikeittiössä

Case: Kostiakoti

Opinnäytetyö

Kevät 2014

SeAMK Elintarvike ja maatalousala
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalous

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen

Tekijä: Jenna Oja

Työn nimi: Oma-valvonta ammattikeittiössä Case: Kostiakoti

Ohjaaja: Liisa Nuotio

Vuosi: 2014

Sivumäärä: 31

Liitteiden lukumäärä: 1

Tämä opinnäytetyö käsittelee oma-valvonnan toteutumista ammattikeittiössä, jonka pohjalta on laadittu oma-valvontasuunnitelma Kostiakodin keittiölle. Elintarvikelaki on vuodesta 1995 lähtien edellyttänyt kirjallisen oma-valvontasuunnitelman laatimista ja noudattamista jokaisessa elintarvikealan yrityksessä. Uuden oma-valvontasuunnitelman laatiminen oli ajankohtaista, koska nyt käytössä oleva suunnitelma on laadittu 10 vuotta sitten.

Kehittämistyön tavoitteena on laatia oma-valvontasuunnitelma, jossa elintarvikelain vaatimukset sovelletaan vastaamaan Kostiakodin keittiön toimintaa. Tavoitteena on selvittää elintarviketurvallisuuden ja -hygienian merkitys jokapäiväisessä työskentelyssä. Oma-valvontaan liittyvästä Oivahymystä pidettiin koulutus keittiön henkilökunnalle. Työn edetessä on hyödynnetty käytössä olevaa oma-valvontasuunnitelmaa sekä haastattelemalla saatua tietoa.

Oma-valvontasuunnitelmassa kuvataan keittiön toimintaympäristö sekä elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät riskit ja niiden hallintakeinot. Oma-valvontasuunnitelma otetaan käyttöön kirjallisena ja sähköisenä, jolloin sitä on helppo muokata tarvittaessa. Oma-valvontaan tehdään säännöllisesti kirjauksia ja sen toimivuutta arvioidaan määräajoin.

Oivahymy-koulutuksen tavoitteena oli, että henkilökunta ymmärtää Oivahymyn ja oma-valvonnan yhteyden toisiinsa. Oma-valvonnan merkitys korostuu entisestään, kun elintarvikevalvonnan tarkastustulokset tuodaan kuluttajan käyttöön. Koulutuksen aikana selvisi, että Oivan merkitys oli ymmärretty jokseenkin väärin. Oivahymy-koulutuksessa käytetty materiaali luovutetaan Kostiakodin käyttöön.

Avainsanat: valvonta, hygienia, laki, keittiö

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Degree Programme of Hospitality Management

Author/s: Jenna Oja

Title of thesis: In-house control in professional kitchen – Case: Kostiakoti

Supervisor: Liisa Nuotio

Year: 2014

Number of pages: 31

Number of appendices: 1

The thesis is addressed to the realization of in-house control in a professional kitchen on the basis of which an in-house control plan for Kostiakoti kitchen has been compiled. The Food Act has since 1995 required a written in-house control plan in every catering establishment. Compiling a new in-house control plan became topical in Kostiakoti, because the current plan was ten years old.

The development goal was to compile an in-house control plan where the requirements of the Food Act are applied to meet the kitchen activities in the kitchen of Kostiakoti. The aim was to clarify the importance of food safety and hygiene in everyday work. Oivahymy- in-house control education was arranged to the kitchen personnel. During the work progress the existing in-house control plan and the information obtained by interviews were used.

The in-house control plan describes the kitchen environment, the risks in food processing and the risk management. The in-house control plan will be introduced both in written and electronic form to make it easy to modify when necessary. The in-house control is recorded regularly and its effectiveness is evaluated periodically.

The aim with Oivahymy-education was to help the kitchen personnel to understand the connection between Oivahymy-system and the in-house control. The importance of in-house control becomes even more important, when the food control inspection results will be brought to the consumers' use. During the education, it was revealed that the meaning of Oivahymy had not been understood correctly before. The education material will be given to the usage of Kostiakoti.

Key words: control, hygiene, law, kitchen

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
1 JOHDANTO.....	6
2 OMAVALVONTA AMMATTIKEITTIÖSSÄ.....	8
2.1 Elintarvikelainsäädännön kehittyminen.....	8
2.1.1 Elintarvikevalvonnan kansainvälistyminen.....	9
2.1.2 Eu:n elintarvikelainsäädäntö.....	10
2.1.3 Elintarvikelaki.....	10
2.1.4 Elintarvikehuoneistoasetus.....	11
2.1.5 Elintarvikehygieniasetus.....	12
2.1.6 Terveysturvallisuuslaki ja -asetus.....	13
2.2 Elintarvikevalvonta Suomessa.....	14
2.2.1 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.....	15
2.2.2 Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma.....	15
2.3 Omavalvontasuunnitelma.....	16
2.3.1 Tukijärjestelmä.....	17
2.3.2 HACCP-järjestelmä.....	17
2.3.3 Omavalvonta osana yrityksen toimintaa.....	18
3 OIVAHYMY – VIESTI KULUTTAJILLE.....	20
3.1 Historiaa, Tanskan malli.....	20
3.2 Oivahymyn tavoite.....	20
3.3 Oivahymyn merkitys yritykselle.....	21
4 OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN.....	23
4.1 Kehittämistehtävän lähtökohta ja tavoite.....	23
4.2 Sisältö ja rajaus.....	24
4.3 Prosessin kulku.....	24
4.4 Työn merkitys.....	24

5 OIVAHYMY – KOULUTUS.....	26
5.1 Koulutuksen toteuttaminen.....	26
5.2 Koulutuksen arviointi toimeksiantajan näkökulmasta	26
6 YHTEENVETO JA POHDINTA	27
LÄHTEET	29
LIITTEET	31

1 JOHDANTO

Työn tarkoituksena on suunnitella päivitetty ja toimiva omavalvontasuunnitelma Pälkäneen seudun vanhustenkotiyhdistys ry:n ylläpitämän Kostiakodin keittiöön. Kostiakoti on yksityinen vanhainkoti, joka tarjoaa pälkäneläisille sekä lähikuntien vanhuksille kohtuuhintaista asumista palveluineen. Vuonna 1967 käyttöön otettu rakennus sijaitsee noin yhden kilometrin päässä Pälkäneen keskustasta.

Keittiöllä valmistetaan päivittäin aamiainen, päivällinen, lounas, päiväkahvit sekä iltapala. Ruokailujen ja päiväkahvin tavoitteena on saada asukkaat kokoontumaan yhteiseen tilaan. Osalle asukkaista ateriat tarjotaan pöytään ja osa hakee ruoan itse ruokasaliin katetusta buffetista. Ruokailua suunniteltaessa huomioidaan ikäihmisen ravitsemussuositukset, jolloin huomio kiinnitetään riittävään energian ja proteiinien saantiin.

Laukkasen (2013, 38) mukaan omavalvontasuunnitelman laatiminen aloitetaan HACCP-menettelyllä, jossa kuvataan elintarvikkeen käsittelyvaiheet ja siihen liittyvät terveysvaarat. Tavoitteena on tunnistaa raaka-aineisiin, tuotteisiin ja toimintaan liittyvät hygieniset riskit. Omavalvontasuunnitelmassa selvitetään, mitä tuotetaan ja miten yrityksessä toimitaan. Suunnitelmaa päivitetään toiminnan ja tuotteiden muuttuessa. Kunnan terveystarkastajan suorittaman tarkastuskäynnin yhteydessä arvioidaan omavalvonnan toteuttamista sekä suunnitelmien ja ohjeiden riittävyyttä ja toteuttamista.

Opinnäytetyössä käsitellään elintarvikelain merkitystä ja sen vaatimuksia, jonka pohjalta omavalvontasuunnitelma laaditaan. Tavoitteena on selvittää elintarvike-turvallisuuden ja -hygienian merkitys sekä, miten omavalvonta ja Oivahymy liittyvät toisiinsa. Työ rajataan käsittelemällä ammattikeittiöön liittyviä elintarvikelain vaatimuksia. Opinnäytetyö sisältää elintarvikelainsäädännön kehittymisen Suomesta kansainväliselle tasolle. Työssä käsitellään omavalvontaan ja sen rakennetta.

Kirjallisen omavalvontasuunnitelman avulla varmistetaan, että elintarvikeyrityksessä käsiteltävät tuotteet ovat laadultaan turvallisia ja moitteettomia.

Tuloksissa tarkastellaan omavalvontasuunnitelman laatimisen onnistumista sekä Oiva-koulutuksen toteutusta toimeksiantajan näkökulmasta. Oivahymy kertoo kulluttajille elintarvikeyrityksen tuotehygieniasta ja – turvallisuudesta sekä yrityksen toiminnasta. Opinnäytetyön liitteenä (liite 1) on valmis omavalvontasuunnitelma, joka luovutetaan toimeksiantajan käyttöön sähköisenä ja kirjallisena.

2 OMAVALVONTA AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Vuodesta 1995 alkaen valvontaviranomaisten valvoman kirjallisen omavalvontasuunnitelman laatiminen, on ollut jokaisen elintarvikealalla toimijan velvollisuus. Omavalvonnalla tarkoitetaan suunnitelmaa, jota hyödyntämällä varmistetaan, että käytettävät elintarvikkeet, alkutuotantopaikka, elintarvikehuoneisto ja siellä harjoitettava toiminta vastaavat elintarvikemääräyksissä asetettuja vaatimuksia. Toimivassa omavalvontasuunnitelmassa kuvataan kolme aihealuetta: yrityksen toiminnan, henkilökunnan sekä elintarvikkeiden turvallisuuden. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan mikrobiologiset, fysikaaliset ja kemialliset elintarvikeriskien valvontakohtat. (Välikylä & Syyrakki 2013, 48).

2.1 Elintarvikelainsäädännön kehittyminen

Vuonna 1941 säädetty elintarvikelaki ja vuonna 1952 annettu elintarvikelakiin liittyvä asetus ovat olleen voimassa vuoteen 1995 asti, jolloin Suomi liittyi Euroopan Unioniin. Vuonna 1995 astuivat voimaan elintarvikelaki, hygienialaki ja terveydensuojelulaki. Viranomaiset ja elintarvikealantoimijat kokivat nämä kolme lakia hankalaksi, jonka seurauksena uusi elintarvikelaki ja –asetus otettiin käyttöön 1.3.2006. Uusi lainsäädäntö sisältää määräykset elintarvikkeista, hygieniasta, omavalvonnasta ja alkutuotannosta. Elintarvikelailta varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, hygieenisuus ja moitteeton laatu. (Ijäs & Välimäki 2007, 94).

Vuoteen 1995 asti suoritettulla valvonnalla huomio kiinnitettiin työntekijöiden asianmukaiseen pukeutumiseen, elintarvikkeiden käsittelyyn ja asianmukaiseen säilytykseen sekä hygieenisiin toimintatapoihin. Suunnitelmallisella ja maksullisella valvonnalla lisätään elintarvikeyrityksessä työskentelevien motivaatiota päästä parhaaseen tulokseen. Maksun suuruuteen vaikuttaa omavalvonnan noudattaminen, joka määrää tarkastuskertojen tiheyden. Pakolliseen omavalvontasuunnitelmaan tutustumalla terveystarkastajat näkevät käytännön toiminnan pidemmältä ajalta. Valvonnan kohteena ovat elintarvikealan toimijat, elintarvikeyritykset sekä elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet. (Ijäs & Välimäki 2007, 95-96.)

Kostiakodin päivitetyn omavalvontasuunnitelman tavoitteena on, että keittiön toiminta vastaa uusimpia elintarvikelainsäädännön vaatimuksia. Kaikki keittiöllä työskentelevät noudattavat omavalvontasuunnitelmaa päivittäisessä työssään, jolloin varmistutaan elintarvikkeiden turvallisesta ja hygieenisestä laadusta. Omavalvontasuunnitelmaan tehdään kirjauksia säännöllisesti.

2.1.1 Elintarvikevalvonnan kansainvälistyminen

Elintarvikevalvonnalla tarkoitetaan viranomaisen suorittamaa valvontaa, jolla varmistetaan, että elintarvike ja siitä saatava tieto, sen käsittelymenetelmät ja elintarvikealan toimijan toiminta vastaavat elintarvikemääräyksiä. Valvontaviranomaisella tarkoitetaan valtion tai kunnan viranomaista, joka vastaa lain mukaisista valvonta-tehtävistä. (L 13.1.2006/23).

Elintarvikkeilla on suuri merkitys kansainvälisessä kaupankäynnissä erityisesti kehitysmaissa, joissa elintarvikkeet ovat keskeinen vientituote. Vuonna 1990 luotiin kaksi sopimusta maailman kauppajärjestön WTO:n keskuudessa. Sopimusten tavoitteena ylläpitää valtion tieteellisesti todistettua suojaustasoa, johon kuluttajat ovat tottuneet. TBT- sopimuksella tarkoitetaan määräyksiä pakattujen tuotteiden pakkauskoosta eikä kuluttajalle tärkeitä asioita, kuten tuoteturvallisuutta. SPS-sopimuksella huomio kiinnitetään eläinten ja kasvien terveyteen. (Niemi, Rahkio & Siitonen 2004, 151).

Codex Alimentarius komissio (CAC) on YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestön FAO:n ja Maailman terveysjärjestö WHO:n yhteinen järjestö, joka suunnittelee kansainvälisiä elintarvikestandardeja. WHO:n ja FAO:n yhteydessä toimivat myös lisäaineiden turvallisuutta arvioiva JECFA ja torjunta-aineita arvioiva JEMR. Alkuperäisenä CAC:n tavoitteena oli tarjota elintarvikesäädösten malleja kehitysmaalle. Laadituilla standardeilla ja ohjeilla suojellaan kuluttajan terveyttä ja varmistetaan kansainvälisen elintarvikekaupan oikeudenmukaisuus. Vuonna 1963 perustetun CAC:n jäseneksi voivat liittyä FAO:n ja WHO:n jäsenvaltiot ja assosiaatiojäsened. (Niemi, Rahkio, & Siitonen 2004, 151.)

2.1.2 Eu:n elintarvikelainsäädäntö

Euroopan Unionin jäsenmaat noudattavat elintarvikevalvonnassa yhteisön säädöksiä, joista keskeisimpiä ovat elintarvikevalvontaa koskeva direktiivi 89/397/ETY ja sen täydennysdirektiivi 93/99/ETY. Eläinlääkintätarkastuksista annettu direktiivi 89/662/ETY velvoittaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniavalvontaan sekä luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden ja kasvien laadun valvontaan. (Niemi, Rahkio, & Siitonen 2004, 148.)

Vuonna 2002 astuivat voimaan asetukset elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä. Asetuksien lähtökohtana on elintarvikelainsäädännön riskilähtöinen ajattelutapa, jolla kuluttajien terveyden ja etujen suojeleminen korostuu. (Niemi, Rahkio & Siitonen 2004, 149.)

2.1.3 Elintarvikelaki

Elintarvikelain (L 13.1.2006/23) 1 luvun 2 §:ssä säädetään lain koskevan kaikkia elintarvikeketjun vaiheita ja sitä sovelletaan elintarvikkeiden käsittelyolosuhteisiin, elintarvikealalla toimijoihin ja elintarvikevalvontaan. Elintarvikelakia ei sovelleta yksityistalouksissa valmistettuihin, käsiteltyihin tai varastoituihin elintarvikkeisiin.

Tämän lain tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus sekä elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu. Varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda harhaan. Suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta. Varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden. Turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta; ja osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä.

Elintarvikelain (L13.1.2006/23) 2 luvun 7 §:n mukaan elintarvikkeiden on oltava kemiallisesti, fysikaalisesti sekä mikrobiologisesti ihmisravinnoksi soveltuvia. Elin-

tarvikkeiden terveydellinen laatu ja koostumus ei saa aiheuttaa vaaraa kuluttajan terveydelle. Ravintolisiä valmistavan tai maahan tuovan elintarvikealan toimijan on ilmoitettava siitä Elintarviketurvallisuusvirastolle.

Kostiakodilla elintarvikkeita käsiteltäessä noudatetaan hyvää hygieniää. Kypsentämättömiä elintarvikkeita käsitellään suojakäsineitä hyödyntämällä ja herkästi pilaantuvien tuotteiden käsittely tehdään nopeasti, jolloin mikrobien lisääntyminen estyy tai hidastuu. Työvaiheesta toiseen siirryttäessä huolehditaan työpisteen siisteystydestä eikä kypsennettyjä ja kypsentämättömiä elintarvikkeita käsitellä samoilla välineillä. Elintarvikkeita säilöessä huomio kiinnitetään ristikontaminaation syntymisen estämiseen.

2.1.4 Elintarvikehuoneistoasetus

Elintarvikehuoneistoasetuksella (1367/2011) määritellään, minkälaisissa tiloissa elintarvikkeita valmistetaan, varastoidaan, kuljetetaan ja myydään. Jokaisesta alkavasta elintarvikeyrityksen toiminnasta ja toiminnan merkittävästä muutoksesta tehdään elintarvikeviranomaiselle kirjallinen ilmoitus neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksessa kuvataan suunniteltu toiminta, tuotevalikoima sekä huoneisto ja sen varustus. Elintarviketoiminnan ilmoitusvelvollisuus koskee kaikkea elintarviketoimintaa riippumatta siitä, missä tiloissa toiminta suoritetaan. Jos elintarviketurvallisuuden edellytykset eivät toteudu, voi viranomainen rajoittaa aiottua toimintaa. (Laukkanen, M 2013, 5). Valvontaviranomaiselle tehdään ilmoitus myös silloin, jos elintarvikehuoneiston toiminta keskeytetään, lopetetaan tai jos toimija vaihtuu. (Välikylä & Syyrakki 2013, 50.)

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikelain 13 §:n 1 ja 3 momentin nojalla ilmoitettaviin elintarvikehuoneistoihin, joissa harjoitetaan vähittäismyyntiä tai ennen vähittäismyyntiä käsitellään elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (1367/2011).

Elintarvikehuoneistosta tehdyn ilmoituksen käsittelystä vastaa elintarvikehuoneiston sijaintikunnan valvontaviranomainen. Jos ilmoitus koskee liikkuvaa elintarvikehuoneistoa tai elintarvikkeiden säilyttämistä, ilmoituksen käsittelee sen kunnan valvontaviranomainen, jonka alueella toiminta toteutetaan. Ilmoitus toimitetaan viranomaisen käsiteltäväksi vähintään neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista. Elintarvikehuoneistolle toimitetaan todistus käsittelystä ilmoituksesta. Ilmoituksesta elintarvikehuoneistosta toimitetaan tiedot myös Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran valtakunnalliseen valvontarekisteriin. (Välikylä & Syyrakki 2013, 50-51).

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin mukaisesta alkutuotantopaikan ilmoituksesta on käytävä ilmi: toimijan nimi ja osoite sekä muut tarvittavat yhteystiedot; toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus taikka näiden puuttuessa henkilötunnus; alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi; tieto toiminnan luonteesta ja laajuudesta.

Elintarvikehuoneistosta ei tehdä ilmoitusta silloin, jos toimintaan liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä tai, jos toiminta suoritetaan samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta. Ilmoitusta ei tehdä, jos kyseessä on yksityinen henkilö tai toiminta ei ole elinkeinon harjoittamista. (Välikylä & Syyrakki 2013, 51).

2.1.5 Elintarvikehygienia-asetus

Elintarvikehygienia-asetuksella tarkoitetaan eläimistä peräisin olevan elintarvikkeen hygieenisyyttä ja sen tavoitteena on turvata elintarvikkeiden virheetön laatu sekä estää tartuntojen leviäminen eläimestä ihmiseen. Laki säätelee elintarvikkeiden käsittelyyn varattujen huonetilojen ja henkilökunnan terveydentilaa eikä sitä sovelleta yksityistalouksiin. Elintarvikehygienia-asetukseen liittyvän vieraiden aineiden valvontaohjelmien laatimisesta ja noudattamisesta vastaa Eläinlääkintä- ja elintarvikelaitos. Asetuksen noudattamisen varmistamiseksi elintarvikealalla toimija pitää kirjaa yrityksissä käsiteltävistä eläimistä. (A 30.12.1996/1336.)

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikelain 13 §:n 1 ja 3 momentin nojalla ilmoitettaviin elintarvikehuoneistoihin, joissa harjoitetaan vähittäismyyntiä tai ennen vähittäismyyntiä käsitellään elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (1369/2011).

2.1.6 Terveydensuojelulaki ja -asetus

Terveydensuojelulain (19.8.1994/763) tavoitteena on kuluttajien terveyden ylläpitäminen ja edistäminen sekä ehkäistä, vähentää ja poistaa elinympäristössä terveyshaittaa aiheuttavat tekijät.

Tässä laissa tarkoitetaan terveyshaitalla ihmisessä todettavaa sairautta, muuta terveydenhäiriötä tai sellaisen tekijän tai olosuhteen esiintymistä, joka voi vähentää väestön tai yksilön elinympäristön terveellisyttä.

Sosiaali- ja terveysministeriö vastaa terveydensuojelun suunnittelusta, valvonnasta ja ohjauksesta. Sosiaali- ja terveydenhuollon valvontakeskus laatii valtakunnallisen terveydensuojelun valvontaohjelman terveydensuojelulain ohjaamiseksi. Valvontaohjelma sisältää kuvauksen tarkastuksen sisällöstä sekä perusteet valvonta-kohtien riskien arvioimiseen ja tarkastustiheyteen. Valvontaohjelma sisältää myös arvioinnin näytteenoton tarpeesta sekä hyödynnettävistä menetelmistä. Valvontaohjelman toimivuus tarkistetaan kolmen vuoden välein. (L 19.8.1994/763.)

Ihmisen terveyteen liittyvien tutkimusten tavoitteena on löytämään tartuntatautien kantajat, jolloin tautien leviäminen voidaan estää. Kostiakodilla uusi työntekijä käy työterveystarkastuksessa ennen työtehtävien aloittamista. Tarkastuksessa selvitetään, onko työntekijällä riski aiheuttaa tartuntavaaraa työskennellessään. Tartuntavaaran ennaltaehkäisemiseksi, jokainen elintarvikealan yrityksessä työskentelevä toimittaa työpaikalle voimassa olevan salmonella- ja hygieniosaamistodistuksen.

2.2 Elintarvikevalvonta Suomessa

Kunnissa elintarvikevalvontaa suorittavat terveystarkastajat, eläinlääkärit tai elintarvikevalvojat, jotka tavoittelevat yhteistyötä myös muiden kuntien kanssa. Tullit valvovat ulkomailta tuotavien elintarvikkeiden turvallisuutta lukuun ottamatta eläimiä. Puolustusvoimien tehtävänä on valvoa oman alueen elintarviketurvallisuutta. (Elintarvikevalvonta, 4.1.2013.)

Suomessa elintarvikevalvonta jakautuu valtion ja kuntien kesken. Valtion tehtävänä on ohjata ja johtaa viranomaisten suorittamaa valvontaa. Elintarvikevalvonnan lainsäädännöstä vastaavat kolme ministeriötä, joita ovat kauppa- ja teollisuusministeriö, sosiaali- ja terveysministeriö sekä maa- ja metsätalousministeriö. Tullin valvontayksikkö ja tullilaboratorio ovat osa elintarvikelain tuontivalvontaa.

Keskusviranomaiset. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on toiminut vuodesta 2006 lähtien elintarvikevalvonnan keskusviranomaisena. Eviran alaisuudessa toimivat myös Elintarvikevirasto, Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos, kasvintuotannon tarkastuskeskus sekä maa- ja metsätalousministeriön eläinlääkintään liittyvät toimeenpanotehtävät. Evira suunnittelee, ohjaa ja kehittää elintarvikevalvontaa sekä laatii valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman.

Alue- ja paikallisviranomaiset. Elintarvikevalvonnan alueviranomaisina toimii lääninhallitukset, joissa työskentelijöinä toimivat läänineläinlääkäreitä sekä läänin elintarvike- ja terveystarkastajia. Lääninhallitus ohjaa ja valvoo kunnissa suoritettavaa elintarvikevalvontaa, arviointikäyntien ja valvontasuunnitelman mukaan. (Korkeala 2007, 457-458).

Lähes kaikki kuntien suorittama elintarvikevalvonta on osa ympäristöterveydenhuoltoa, joka toimii harvoin omana hallinnollisena yksikkönä. Ympäristöterveydenhuolto on kunnan kansanterveystyötä. Elintarvikevalvonta, talous- ja uimavesien valvonta, asumisterveyden valvonta sekä eläinlääkintähuolto ovat ympäristöterveydenhuollon osa-alueita. (Niemi, Rahkio & Siitonen 2004, 158).

Kostiakodilla elintarvikevalvontaa suorittaa Kangasalan kunnan ympäristöterveydenhuolto.

2.2.1 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Vuonna 2006 toimintansa aloittaneen Eviran päätehtävänä on varmistaa tutkimuksia ja valvontaa hyödyntämällä elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu sekä eläinten terveys. Eviran ensisijainen tavoite on riskien ennaltaehkäiseminen. Elintarviketurvallisuusvirasto koostuu Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitoksesta, Kasvin tuotannon tarkastuskeskuksesta sekä Elintarvikevirastosta. (Eviran esittely)

2.2.2 Valtakunnallinen elintarvikevalvontaohjelma

Evira, Tukes ja Valvira ovat yhteistyössä laatineet vuosille 2011-2014 elintarvikelakiin perustuvan valtakunnallisen elintarvikevalvontaohjelman (EVO), joka on osa ympäristöterveydenhuollon valtakunnallista valvontaohjelmaa ja valvontaasetuksen (EY) N:o 882/2004 mukaista koko tuotantoketjun kattavaa valvontasuunnitelmaa (VASU). (Evira) Valvontaohjelmalla varmistutaan terveydensuojeluun, elintarvikkeisiin, kemikaaleihin, tupakointiin, kuluttajaturvallisuuteen sekä eläinten terveyteen ja hyvinvointiin kohdistuvasta valvonnasta. Tavoitteena on kehittää ja yhdenmukaistaa valvontaviranomaisten ohjausta sekä lisätä valvonnan suunnitelmallisuutta ja tehokkuutta. (Valvira)

EVO:ssa kuvataan toiminnan tavoitteet, joiden mukaan asetetaan ohjeet elintarvikevalvonnan järjestämiseksi. Elintarvikevalvonnan hankintoja ovat tulostavoitteiden toteuttamiseksi suunnitellut hankkeet, tietojärjestelmäprojektit sekä EU-hankkeet, joista löytyy kuvaus ohjelmassa. (Evira)

2.3 Omavalvontasuunnitelma

Omavalvonnalla tarkoitetaan yrityksen suunnitelmaa ja toimenpiteitä siitä, että toiminnassa syntyvät riskit hallitaan ja elintarvikelainsäädännön asettamia vaatimuksia noudatetaan. Omavalvontasuunnitelmaa ei hyväksytetä valvontaviranomaisella, mutta se on edellytys elintarvikehuoneistossa alkavalle toiminnalle ja se on oltava esitettävissä tarpeen vaatiessa. (Hielm 22.1.2013.) Toimivalla omavalvonnalla varmistutaan siitä, että yrityksessä suoritettava toiminta on moitteetonta, jolloin sekä yrityksen että valvonnan viranomaisen resurssit minimoidaan. (Omavalvonta).

Elintarvikealalla toimija laatii omavalvontasuunnitelman, joka vastaa yrityksessä toteutettavaa toimintaa. Tavoitteena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, hyvä säilyvyys ja elintarvikelain vaatimukset. Hyvä ja toimiva omavalvontasuunnitelmaa on sellainen, jonka henkilökunta ymmärtää ja osaa toteuttaa. Henkilökunnan hygieniosaaminen varmistetaan hygieniosaamistestillä, joka on osa omavalvontasuunnitelmaa. (Omavalvontavelvoite [Viitattu 7.12.2013].) Omavalvonnan kehittämistä ja ylläpitämistä varten nimetään vastuuhenkilö, joka perehdyttää työntekijät omavalvontaan. Valvontaviranomaiselta saa ohjeita ja neuvoja suunnitelman päivittäiseen toteuttamiseen. (Omavalvonta, 28.5.2012.)

Omavalvonta koskee myös alkutuotantoa, jolla tarkoitetaan maidon tuotantoa, kasvien viljelyä, kalastusta ja eläinten kasvatusta. Alkutuotannossa pidetään kirjaa käytetyistä rehuista, lääkkeistä, näytteenottotiedoista, pyyntialueista sekä eläinten alkuperästä ja painonkehityksestä. Elintarvikelaki velvoittaa säilyttämään alkutuotantoon liittyvää kirjanpitoa vähintään vuoden. (Ijäs & Välimäki 2007, 99.)

Kostiakodin omavalvontasuunnitelman päivittäminen on ajankohtainen ja tarpeellinen, koska tällä hetkellä on käytössä kymmenen vuotta sitten laadittu suunnitelma. Päivitystä suunnitelmasta tehdään elintarvikelain tämän hetkisten vaatimusten mukainen selkeä kokonaisuus, joka vastaa keittiön toimintaa.

2.3.1 Tukijärjestelmä

Omavalvonnan tukijärjestelmällä tarkoitetaan ehkäiseviä toimenpiteitä, seuranta- ja korjaavia toimenpiteitä. (Hielm, S. 22.1.2013) Tukijärjestelmä on yritys- tai yksikökohtainen kokemukseen perustuva omavalvonnan osa. Tukijärjestelmä sisältää suunnitelman ehkäisevistä toimenpiteistä, seurannasta sekä korjaavista toimenpiteistä. Seurantatiheydeltään tukijärjestelmä on suppea ja jokaisesta poikkeamatilanteesta tehdään merkintä. (Hielm 22.1.2013.)

Tukijärjestelmä on elintarvikkeiden tuotantoprosessin hallintakeino, joka sisältää seurantamenettelyt ja raja-arvot vaarojen hallinnalle. Tukijärjestelmän osa-alueita ovat työntekijät, tuotteet ja työympäristö ja sen avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus ja lainsäädännön vaatimusten noudattaminen. (Omavalvonnan rakenne, 22.3.2012.)

2.3.2 HACCP-järjestelmä

HACCP-järjestelmä (Hazard Analysis and Critical Control Points) on omavalvonnan osa, jossa arvioidaan raaka-aineiden käsittelyyn, valmistukseen, jakeluun ja myyntiin liittyvät vaarat sekä määrittää kriittiset hallintapisteet. (Nieminen 11.2.2013). Tavoitteena on löytää sellaiset työ- ja käsittelyvaiheet, joihin sisältyy terveysriski. Vaaran eteneminen kuluttajalle tulee estää, poistaa tai vähentää hyväksyttävälle tasolle. (HACCP, 7.6.2013.)

Monipuolinen asiantuntemus raaka-aineista ja niiden käsittelytavoista sekä jakelusta ovat edellytykset toimivalle HACCP-järjestelmälle. Järjestelmän laatimisen onnistumisen kannalta on tärkeää hyödyntää yrityksen omaa henkilökuntaa sekä mahdollisia muita toimialoja. HACCP-järjestelmän laatimiseksi järjestetään ryhmä, jonka jäsenet koulutetaan HACCP-periaatteiden soveltamiseen. (Nieminen 11.2.2013.)

HACCP sisältää seitsemän pääperiaatetta, joilla järjestelmää kehitetään ja sovelletaan. (Evira).

HACCP periaate 1: Vaarojen arviointi

HACCP periaate 2: Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen

HACCP periaate 3: Kriittisten rajojen määrittäminen

HACCP periaate 4: Kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen

HACCP periaate 5: Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen

HACCP periaate 6: Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-ohjelman validointi

HACCP periaate 7: HACCP-asiakirjat ja -tallenteet

Seitsemän pääperiaatetta käydään läpi kaikkien tuotteiden ja tuoteryhmien kesken, jolloin saadaan aikaan toimiva HACCP-järjestelmä. HACCP:n etuna yrityksissä työskenteleville on lisääntynyt tuotetuntemus sekä työvaiheiden, työtapojen ja eri prosessien tuntemus sekä kehitystarpeet. (Nieminen 11.2.2013.)

2.3.3 Omavalvonta osana yrityksen toimintaa

Omavalvonnan tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus. Jokainen elintarvikealalla toimija laatii oman kirjallisen omavalvontasuunnitelman, joka koostuu tukijärjestelmästä ja vaarojen hallintakeinoista. Elintarvikkeiden ja elintarvikehuoneistossa suoritettavan toiminnan tulee täyttää elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. (Omavalvonta 28.5.2012).

Omavalvonnalla vaikutetaan yrityksen taloudelliseen tulokseen sekä kehitetään toimintaa. Oikeilla valinnoilla minimoidaan hävikin syntyminen, jolloin toiminnasta saadaan kustannustehokasta. Omavalvonnan toimivuuden kannalta on tärkeää, että jokainen työntekijä huolehtii niin henkilökohtaisesta kuin työskentelyhygienias-takin. Päästäkseen parhaaseen mahdolliseen lopputulokseen, on jokaisen työntekijän

kijän kannettava vastuu omavalvonnan noudattamisesta. (Ijäs & Välimäki 2007, 72-73.)

Omavalvonnassa huomioidaan elintarvikeyrityksen toimijan harjoittaman toiminnan laajuus, jolloin elintarvikevalvonnan riskiperusteisuus ei koske vain elintarvikkeiden mikrobiologisia ja kemiallisia vaaroja. Tavoitteena on lainsäädännön soveltaminen sekä pienten yritysten toiminnan vahvistaminen. (Elintarvikkeiden riskiperusteisuus. 4.11.2011.)

3 OIVAHYMY – VIESTI KULUTTAJILLE

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ylläpitää elintarvikevalvonnasta saatavien tarkastustietojen julkistamisjärjestelmää nimeltä Oiva. Nykyisen valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia tekevät kuntien elintarvikevalvojat. (Välikylä & Syyrakki 2013, 54-55).

3.1 Historiaa, Tanskan malli

Hymynaamamerkin toimivuutta kokeillaan kuuden pilottikunnan kesken aikavälillä 2010-2011. Tavoitteena on selvittää, onko valvontatietojen julkistamisella merkitystä kuluttajien keskuudessa. Oivahymy on peräisin Tanskasta, jossa vastaavassa käytössä on Smiley-merkintä. Viiden hymiön arvosana-asteikko Smiley otettiin käyttöön vuonna 2001, jolloin tarkastuksen kohteena ovat kaupat ja ravintolat. Tarkastuksia tehdään kaksi tai kolme kertaa vuodessa. Tanskassa elintarvikevalvonnasta vastaa valtio, kun taas Suomessa vastuu on kunnilla. (Hymynaamamerkkiä testataan, 14.4.2013).

Smiley-merkintä toimii Tanskassa aivan kuten Oivahymy Suomessa. Tarkastuksesta saatava raportti sijoitetaan kuluttajan nähtäville ja se kertoo yrityksessä käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tanskassa on myös käytössä Eliitti-Smiley, mikä annetaan yritykselle, joka on saanut neljästä viimeisestä tarkastuksesta oivallisen hymyn. (Smileys keep food, 31.5.2011).

3.2 Oivahymyn tavoite

Oiva on otettu käyttöön Toukokuussa 2013 ja se tuo kuluttajien tietoon elintarvikehuoneistojen valvontatulokset. Valvontatietoja julkaistaan myös Tanskassa, Belgiassa, Englannissa ja Yhdysvalloissa. Tällä hetkellä tarkkailun kohteena ovat ruokakaupat ja kioskit sekä ravintolat, suurkeittiöt ja lounasravintolat. Myös kahvilat, grillit, pikaruokapaikat ja pubit ovat tarkastuksen kohteena. Oiva laajenee vuoteen

2015 mennessä kaikkiin elintarvikealan yrityksiin. (Yleistä oivasta, [Viitattu 2.11.2013]).

Oiva-raportti saadaan tarkastuksen yhteydessä ja tulokset julkaistaan Internetissä kuluttajan nähtäville. Raportissa kerrotaan kuluttajalle toimintaympäristössä tehdyistä havainnoista, kuten hygieenisyydestä ja tuoteturvallisuudesta. (Oiva-raportti, [Viitattu 13.11.2013]). Tavoitteena on, että elintarvikealalla toimijat ymmärtävät elintarvikehygienian ja tuoteturvallisuuden merkityksen. Tarkastustulosten julkaisemisen lisäksi Oiva lisää elintarvikealan toimijoiden ja viranomaisten toiminnan avoimuutta sekä yhtenäistää valvontaa. (Yleistä oivasta, [Viitattu 2.11.2013]).



Kuva 1. Oiva-asteikko (Oivahymy [viitattu 6.2.2014]).

3.3 Oivahymyn merkitys yritykselle

Kuntien valvontaviranomaisten tekevät valvontasuunnitelman mukaisia maksullisia tarkastuksia elintarvikeyrityksiin. Tarkastukset tehdään ilmoittamatta, jolloin saadaan selkeä kuva sen hetkisestä toiminnasta. Tarkastettavista kohteista on laadittu lista, jossa kuvataan jokaisella kerralla tarkastettavat kohteet ja muut kohteet, jotka tarkastetaan epäkohtia huomatessa tai harkinnan mukaan vähintään kerran kolmessa vuodessa. (Tarkastukset, [Viitattu 24.11.2013]).

Tarkastuksesta saatava raportti julkaistaan Toukokuusta 2013 lähtien Internetissä mutta vuodesta 2014 lähtien raportti julkaistaan yrityksen sisääntulon yhteydessä kuluttajan nähtäville. Raportti kertoo kuluttajalle yrityksen elintarvikehygienian ja –turvallisuuden tasosta. Hymynaama kertoo, kuinka hyvin yrityksessä noudatetaan elintarvikelainsäädäntöä. (Tarkastukset, [Viitattu 24.11.2013]).

Julkaisemalla valvontatietoja lisätään valvonnan läpinäkyvyyttä sekä lisätään valvonnan tunnettavuutta ja vaikuttavuutta. Oivan avulla kannustetaan yrityksiä huolehtimaan elintarvikehygieniasta ja tuotteiden turvallisuudesta. Tarkastuksesta saatavan raportin avulla, yrityksellä on mahdollisuus kertoa kuluttajalle omasta toiminnastaan. (Yleistä oivasta, [Viitattu 24.11.2013]).

4 OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN

Opinnäytetyöni tulee sisältämään kirjallisen päivitetyn omavalvontasuunnitelman Kostiakodin keittiölle sekä omavalvontaan liittyvän teoriaosuuden.

4.1 Kehittämistehtävän lähtökohta ja tavoite

Tässä laadullisessa tutkimuksessa oli tarkoitus laatia päivitetty omavalvontasuunnitelma tehdään Pälkäneen seudun vanhustenkotiyhdistys Ry:n ylläpitämän yksityisen vanhainkodin, Kostiakodin keittiölle. Keittiön henkilökuntaan kuuluu emännän lisäksi keittiöapulainen ja kokki. Asukkaita Kostiakodilla on noin 30, joten päivittäin valmistettava ruokamäärä ei ole suuri.

Opinnäytetyön aihe suunniteltiin yhdessä Kostiakodin keittiön emännän kanssa. Työn edetessä hyödynnän havainnointia keittiön toiminnassa sekä teemahaastattelua. Haastattelulla kerätään henkilökunnan ajatuksia ja toiveita, joiden pohjalta uusi omavalvontasuunnitelma laaditaan. Lähtökohtana perehdytään keittiön toimintaan sekä tutustutaan tilojen epäkohtiin ja puutteisiin. Päivitetty omavalvontasuunnitelma laaditaan hyödyntämällä tällä hetkellä käytössä olevaa omavalvontasuunnitelmaa. Elintarvikelainsäädännön muutoksen tuomat uudistukset sovelletaan keittiön toimintaan.

Tavoitteena on päivittää olemassa oleva omavalvontasuunnitelma vastaamaan keittiön toimintaa, jonka tulee olla lainsäädännön vaatimusten mukaista. Omavalvontasuunnitelmaa laatiessa huomioidaan Oivahymy ja sen vaatimukset, sekä luodaan kattava koulutus Oivahymystä. Koulutus koetaan tarpeelliseksi, sillä aihe on henkilökunnalle uusi ja vieras.

4.2 Sisältö ja rajaus

Opinnäytetyössä selvitetään, mitkä lait ja säädökset ohjaavat omavalvontaa. Työn aihe rajataan niin, että aihe käsittelee omavalvonnan toteutumista ammattikeittiössä. Tavoitteena on selvittää, miten omavalvonta on saanut alkunsa ja miksi se on lakisääteistä. Työssä selvitetään, kuinka viranomaiset valvovat omavalvontaa ja mitä omavalvonnan tulee sisältää. Liitteenä on päivitetty omavalvontasuunnitelma Kostiakodin keittiöön sekä tietopaketti Oivahymystä. Omavalvontasuunnitelma tehdään vastaamaan Kostiakodin toimintaa.

Oivahymy-koulutuksella selvitetään Kostiakodin henkilökunnalle Oivahymyn merkitys ja sen suhde omavalvontaan. Tavoitteena on, että henkilökunta tietää miten Oivahymyn vaatimukset vaikuttavat keittiöllä työskentelyyn.

4.3 Prosessin kulku

Aiheen työstäminen lähtee liikkeelle selvittämällä haastatellen, miten keittiöllä toimitaan. Työskentely keittiöllä auttaa tekemään havainnoiteja käytännön työskentelyssä. Omavalvontasuunnitelman laatimisessa hyödynnetään käytössä olevaa omavalvontasuunnitelmaa sekä omiin havaintoihin liittyvää tietoa.

Päivitetty omavalvontasuunnitelma alkaa Kostiakodin esittelyllä ja keittiön toiminnan kuvaamisella. Tavoitteena on, että lukija saa käsityksen minkälaisesta toimintaympäristöstä on kyse ja kuinka suuri merkitys omavalvonnan toteuttamisella on jokapäiväisessä työskentelyssä. Omavalvontasuunnitelma pitää sisällään Kostiakodin toimintaa vastaavat kohdat. Työn edetessä tavataan toimeksiantajaa ja ohjaavaa opettajaa sekä käytetään apuna kirjallisuutta ja Internet-lähteitä.

4.4 Työn merkitys

Valmis työ luovutetaan Kostiakodin keittiölle ja tavoitteena on, että se otetaan käyttöön. Omavalvontasuunnitelma luovutetaan sekä kirjallisena että sähköisenä,

jolloin se on helposti muokattavissa toiminnan muuttuessa. Omavalvontasuunnitelma tuo uusimman tiedon ja vaatimukset keittiö-henkilökunnan käyttöön. Tavoitteena on saada henkilökunta ymmärtämään oivan ja omavalvonnan merkitys toisiinsa.

5 OIVAHYMY – KOULUTUS

Koulutuksen tavoitteena on kertoa Oivahymyn merkitys ja tavoitteet sekä käsitellä Oivahymyn ja omavalvonnan suhde toisiinsa. Koulutuksella kerrotaan Oivahymyn rantautumisesta Suomeen sekä siitä, miten elintarvikeyritykset hyötyvät Oivahymystä.

5.1 Koulutuksen toteuttaminen

Oivahymy-koulutus järjestetään Kostiakodin tiloissa 7.11.2013 klo 13.00. Koulutukseen osallistuu keittiön emäntä, sillä keittiöllä työskentelee arkipäivisin kaksi työntekijää, joista toinen tekee päivittäisiä työtehtäviä koulutuksen ajan. Sovimme emännän kanssa, että hän opastaa muulle henkilökunnalle Oivahymyn merkityksen tekemääni koulutusmateriaalia hyödyntäen. Opetusmateriaalina käytetään laatimaani PowerPoint-esitystä sekä listaa tarkastuksen kohteista. Koulutuksen päätyttyä saadaan palaute.

5.2 Koulutuksen arviointi toimeksiantajan näkökulmasta

Koulutuksen päätteeksi kerättiin kirjallinen palaute koulutuksen toteutuksesta. Tavoitteenani oli laatia selkeä ja ytimekäs PowerPoint-esitys. Saamani palautteen mukaan, onnistuin koulutuksessa hyvin. Toimeksiantaja sai selvän käsityksen siitä, mikä Oivahymy on ja mihin sillä pyritään. Koulutuksen myötä Oivan todellinen merkitys ja tavoite avautui henkilökunnalle. Ennen koulutusta perehdyin huolella Oivahymyyn, jonka vuoksi koulutuksen aikana esitetyihin kysymyksiin oli helppo vastata. Positiivista palautetta annettiin myös siitä, että esityksen ulkoasu oli selkeä.

6 YHTEENVETO JA POHDINTA

Työ toteutettiin tiiviillä yhteistyöllä toimeksiantajan kanssa. Alusta asti kannustava ilmapiiri ylläpiti omaa innokkuutta aihetta kohtaan. Haastattelemalla saatu tieto Kostiakodin toiminnasta, tuki henkilökohtaista kokemustani. Tavoitteena oli laatia suunnitelma, joka kattaa tämän hetkisen toimintatavan sekä elintarvikelain tuomat uudet vaatimukset. Tähän asti käytössä olevaan omavalvontasuunnitelmaan tutustumalla työ saatiin nopeasti liikkeelle. Päivitetyn omavalvontasuunnitelman sisältö ja odotukset olivat selkeät.

Omavalvontasuunnitelman laatiminen ei ollut niin haastavaa, sillä mielenkiinto aihetta kohtaan sekä kokemus keittiön toiminnasta tukivat työskentelyä. Kirjallisen omavalvontasuunnitelman laatiminen on lakisääteistä, joten teoreettinen viitekehys oli selkeästi koostettavissa Internetistä ja kirjallisuudesta löytyvän materiaalin vuoksi. Teoreettisella viitekehyksellä annetaan lukijalla tutkimukseen liittyvää taustatietoa.

Haasteena suunnitelman toteuttamisessa oli se, miten tämän päivän elintarvikelainsäädännön vaatimukset saadaan sovellettua Kostiakodin tiloihin ja toimintaan. Kostiakodin rakennus on otettu käyttöön vuonna 1967, joten tilat ja pinnat ovat sen aikaiset. Tavoitteena oli luoda tiivis ja kattava paketti niin, että uusi työntekijä saa omavalvontasuunnitelmaan tutustuessa käsityksen talon toiminnasta. Tavoitteena on, että yrityksessä työskentelevät saavat selkeän käsityksen omavalvontasuunnitelman laatimisen ja käytön merkityksestä.

Omavalvontasuunnitelmaan liittyen pidettiin koulutus, jossa käsitellään Oivahymyn merkitys sekä sen tuomat muutokset ja mahdollisuudet. Tavoitteena oli myös, että henkilökunta ymmärtää Oivahymyn ja omavalvonnan suhteen toisiinsa. Koulutuksesta saamani palautteen perusteella onnistuin tavoitteessani. Henkilökunnalle selvisi, mikä Oivahymy on ja miten se vaikuttaa Kostiakodin toimintaan.

Tuloksena syntynyt omavalvontasuunnitelma onnistui tavoitteiden mukaisesti. Työn edetessä suunnitelma oli Kostiakodilla kommentoitavana ja täydennettävänä.

Toimeksiantajan näkökulmasta työ eteni sopivassa aikataulussa ja omavalvontasuunnitelma otetaan käyttöön keittiöllä.

LÄHTEET

- A 30.12.1996/1336 Asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta. [Viitattu 21.1.2014].
- A 420/2011 Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta. [Viitattu 29.1.2014].
- Elintarvikevalvonnan riskiperusteisuus. 4.11.2011. [Verkkosivu]. Evira. [Viitattu 21.1.2014]. Saatavana:
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto/riskiperusteisuus>
- Elintarvikevalvonta. 4.1.2013. [Verkkosivu]. Evira. [Viitattu 27.11.2013]. Saatavana:
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/valvonta>
- Eviran esittely. 11.11.2013. [Verkkosivu]. Evira. [Viitattu 27.2.2014]. Saatavana:
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/esittely/>
- HACCP. 7.6.2013. [Verkkosivu]. Evira. [Viitattu 18.9.2013]. Saatavana:
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/>
- Hymynaama-merkkiä testataan syksystä lähtien useissa kunnissa. 14.4.2010. [Verkkosivu]. Ruokatieto. [Viitattu 31.10.2013]. Saatavana:
<http://www.ruokatieto.fi/uutiset/hymynaama-merkkia-testataan-syksysta-lahtien-useissa-kunnissa>
- Hielm, S. 2013. Eläinlääkintöylitarkastaja. Elintarviketurvallisuusyksikkö, MMM. Luento 22.1.2013.
- Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2004. Elintarvikehygieniä ja –lainsäädäntö. Helsinki: Keuruu. Otava. [Viitattu 20.11.2013].
- Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. Helsinki: Keuruu. Otava. [Viitattu 20.11.2013].
- L 13.1.2006/23 Elintarvikelaki [Viitattu 21.1.2014].
- L 19.8.1994/763 Terveystieteiden lakia [Viitattu 29.1.2014].
- Laukkanen, M. 2009. Basic facts of food hygiene. Porvoo. SEFO-konsultointi. [Viitattu 21.1.2014].

- Niemi, V-M. Rahkio, M. & Siitonen, A. 2004. Ruokaturvallisuuden käsikirja. Helsinki. WS Bookwell Oy. [Viitattu 29.1.2014].
- Nieminen, K. 2013. Omavalvonnan tukijärjestelmä ja HACCP-järjestelmä. Luento. 11.2.2013. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Elintarvike- ja maatalousyksikkö, palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Julkaisematon.
- Oiva-raportti. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Oivahymy. [Viitattu 13.11.2013]. Saatavana: <http://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-raportti/>
- Omavalvonnan rakenne. 22.3.2012. [Verkkosivu]. Evira. [Viitattu 6.11.2013]. Saatavan: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/omavalvonnan+rakenne/>
- Omavalvonta. 28.5.2012. [Verkkosivu]. Evira. [Viitattu 28.5.2013]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/>
- Omavalvonta. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Mara. [Viitattu 25.2.2014]. Saatavana: <http://www.mara.fi/omavalvonta/>
- Omavalvontavelvoite. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Ruokatieto. [Viitattu 7.12.2013]. Saatavana: <http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/omavalvonta/omavalvontavelvoite>
- Organisaatio. 14.11.2013. [Verkkosivu]. Evira. [Viitattu 7.12.2013]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/esittely/organisaatio/>
- Smileys keep food safety high in Denmark. 31.5.2011. [Verkkosivu]. Ministry of food, Agriculture and Fisheries. [Viitattu 31.10.2013]. Saatavana: <http://www.findsmiley.dk/en-US/Forside.htm>
- Välilikylä, T. & Syyrakki, S. 2013. Hygieniaopas. Elintarvike ja Terveys-lehti. Vammalan Kirjapaino Oy. [Viitattu 16.1.2014].
- Yleistä oivasta. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Oivahymy. [Viitattu 2.11.2013]. Saatavana: <http://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/yleista+oivasta/>

LIITTEET

Liite 1. Omavalvontasuunnitelma