



Omavalvontasuunnitelma Seilorit Oy:lle

Emilia Nummelin

Opinnäytetyö, AMK
Syyskuu 2022
Palveluliiketoiminta

Nummelin, Emilia

Omaevalvontasuunnitelma Seilorit Oy:lle

Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Syyskuu 2022, 75 sivua.

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma. Opinnäytetyö AMK.

Julkaisun kieli: suomi

Julkaisulupa avoimessa verkossa: kyllä

Tiivistelmä

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Seilorit Oy ja heidän omistuksessaan oleva ravintola Ravintolalaiva Kavaljeeri II. Toimeksiantaja antoi tehtävänannoksi päivittää kohdeyrityksen omaevalvontasuunnitelman, joka vaati päivitystä uudistuneiden keittiötilojen ja uuden jätelain myötä. Tehtäväksi muodostui siis selvittää nykyiset omaevalvontasuunnitelman vaatimukset ja toteuttaa niiden pohjalta toimeksiantajalle uusi omaevalvontasuunnitelma.

Teoriaosuudessa tutkittiin omaevalvonnan sisältöä ja sen taustalla olevia lakeja. Tutkimus toteutettiin tuotteen kehittämisenä, sillä lopputuloksena oli käyttöön menevä omaevalvontasuunnitelma kohdeyritykselle. Tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastattelua, joka toteutettiin toimeksiantajan yrityksessä. Haastattelu litteroitiin ja sen pohjalta kirjoitettiin omaevalvontasuunnitelma. Omaevalvontasuunnitelmaa kirjoittaessa painotettiin sen lainmukaisuuteen, jotta omaevalvontasuunnitelma vastaisi viranomaisvaatimuksia omaevalvontasuunnitelman sisällön suhteen.

Tuloksena saatiin valmis omaevalvontasuunnitelma, jota kohdeyritys voi alkaa käyttämään heti. Jatkossa kyseistä omaevalvontasuunnitelmaa voidaan jatkokäyttää päivittämällä siihen ajankohtaisia tietoja mahdollisten muutosten ilmetessä.

Avainsanat (asiasanat)

Omaevalvonta, omaevalvontasuunnitelma, siivoussuunnitelma

Muut tiedot

Liitteenä omaevalvontasuunnitelma, 49 sivua.

Nummelin, Emilia

Self-control plan to Seilorit Oy

Jyväskylä: JAMK University of Applied Sciences, September 2022, 75 pages.

Degree Programme in Hospitality and management. Bachelor's thesis.

Permission for open access publication: Yes

Language of publication: Finnish

Abstract

This thesis mandator is Seilorit Oy and their restaurant Ravintolaiva Kavaljeeri II (Restaurantship Kavaljeeri II). Mandator assigned the task of updating the target company's self-control plan, which requires updating due to the renewed kitchen facilities and the new waste law. The task was therefore to find out the current requirements of the self-control plan and implement a new self-control plan for the mandator based on them.

The theoretical part examined the content of self-control and the laws behind it. The research was carried out as product development, as the end result was a self-control plan for the target company. The research method used was a themed interview, which was carried out at the mandator's company. The interview was transcribed, and a self-control plan was written based on it. When writing the self-control plan, emphasis was placed on its compliance with the law, so that the self-control plan would meet the authorities' requirements regarding the content of the self-control plan.

The result was a ready-made self-control plan that the target company can start using immediately. In the future, the self-control plan in question can be used further by updating it with current information when possible changes occur.

Keywords/tags (subjects)

Self-control, self-control plan, cleaning plan

Miscellaneous

As attachment self-control plan, 49 pages.

Sisältö

1	Johdanto	5
2	Toimeksiantajan esittely	6
3	Lait omavalvonnan takana	6
4	Omavalvontasuunnitelman periaate	8
4.1	HACCP	9
4.2	Oiva ja hygieniapassi	10
4.3	Siivoussuunnitelma	11
4.3.1	Siivousvälineet	12
4.3.2	Siivousaineet	12
5	Tutkimus	13
5.1	Päätös kehittämisestä ja tutkimusmenetelmät	13
5.2	Lähtökohdat opinnäytetyölle	16
5.3	Opinnäytetyön teko	17
5.4	Opinnäytetyön tulokset	18
5.5	Tulosten arviointi	18
6	Pohdinta	20
	Lähteet	22
	Liitteet	24
	Liite 1. Teemahaastattelu	24
	Liite 2. Omavalvontasuunnitelma	25
	Liite 3. Siivoussuunnitelma	73
	Kuviot	
	Kuvio 1, HACCP periaatteet. (Ritvanen, Simolin & Seppälä 2002, 31, muokattu.)	10
	Kuvio 2, Tutkimuksellinen kehittämistoiminta. (Toikko & Rantanen 2009, 10, muokattu.)	14
	Kuvio 3, Opinnäytetyön kulku	16

1 Johdanto

Omaavonnalla tarkoitetaan toimijan, kuten ravintoloitsijan omaa järjestelmää, jonka avulla toimija pyrkii varmistamaan käyttämiensä elintarvikkeiden turvallisuuden ja niiden olevan elintarvikelainsäädännön mukaisia (Omaavonta 2020). Omaavonnasta vastaa koko henkilökunta ja se on mukana päivittäisessä arjessa. Omaavonnan avulla taataan myös palvelun ja tuotteiden laatua. (Aluehallintovirasto N.d..) Omaavonta on siis hyvin merkittävässä osassa ravintolan jokapäiväisessä arjessa.

Omaavonta koskettaa osin kaikkia meistä, sillä omaavontaa esiintyy myös julkisissa laitoksissa, kuten kouluissa ja päiväkodeissa, sairaaloissa, sekä koko sosiaalialalla. Jokainen meistä tulee siis elämänsä aikana kokemaan palvelun, jonka takana on omaavontasuunnitelman avulla toteutettu palvelu tai tuote. Omaavonnan päämäärä jokaisessa soveltamisalassa on toimia asianmukaisesti ja laadukkaasti oman toiminnan avulla. Omaavonnan avulla pyritään helpottamaan työntekijöiden työtä, kuten erilaisten asioiden ja mahdollisten riskien valvomista, mahdollisten puutteiden havainnointia tarpeeksi ajoissa, sekä lain seuraamista. (Aluehallintovirasto N.d..)

Omaavontaan liittyy monta erilaista seikkaa, jotka tulee ottaa huomioon omaavontasuunnitelmaa tehdessä. Omaavontasuunnitelma tulisi myös päivittää noin vuoden välein, tai jos elintarvikehuoneistossa tapahtuu merkittäviä muutoksia. Tässä opinnäytetyössä tutkimme omaavontasuunnitelman tietoperustaa ja luomme uuden omaavontasuunnitelman tämän opinnäytetyön toimeksiantajalle, Ravintolalaiva Kavaljeeri II:lle.

Toimeksiantajan liiketilassa on tehty keittiöremontti ja keittiön tila suureni melkein puolella. Tämä herätti heidän tarpeensa saada uusi omaavontasuunnitelma, jossa on otettu mukaan uudet tasot, laitteet ja välineet. Omaavontasuunnitelma vaatii muutenkin pientä päivitystä henkilökunnan muutosten vuoksi, sekä omaavontasuunnitelmaa on hyvä käydä läpi ja päivittää vuoden välein, jotta sen sisältämä tieto ja ohjeistus on ajan tasalla. Myös uusi ravintoloiden jätelaki sai toimeksiantajan kiinnostumaan omaavontasuunnitelman kunnollisesta päivityksestä.

Tässä opinnäytetyössä käymme läpi siis uusimmat ohjeistukset omaavontasuunnitelman laatimiseen liittyen, sekä lopputuotoksena saamme uuden omaavontasuunnitelman kohdeyritykselle, joka vastaa sekä viranomaistahojen, sekä kyseisen ravintolan nykytilannetta ja

vaatimuksia. Omavalvontasuunnitelmaa lähdetään rakentamaan vanha omavalvontasuunnitelma silmällä pitäen ja kehittären sen pohjalta täysin uusi, yksityiskohtaisempi ja toimivampi omavalvontasuunnitelma, joka helpottaa henkilökunnan päivittäistä työtä.

2 Toimeksiantajan esittely

Toimeksiantajana toimii Seilorit Oy, joka omistaa Ravintolalaiva Kavaljeeri II:sen. Toteutamme kyseiselle ravintolalle, johon tullaan viittaamaan joko Ravintolalaiva Kavaljeeri II:na tai toimeksiantajana, uuden omavalvontasuunnitelman laatimisen. Ravintolalaiva Kavaljeeri II on avattu kesäkuussa 2019. Henkilökuntaa ravintolassa on ollut vaihtelevasti 10-20, tällä hetkellä ravintolassa työskentelee noin 10 henkeä. Ravintolalaiva Kavaljeeri II on kausiravintola ja sen toimintakausi alkaa vapun tienoilla ja päättyy keleistä riippuen elo-syyskuun vaihteessa.

Ravintolassa on ulkokeittiö, jossa on suuri hiiligrilli. Keittiön tilat ovat hyvin pienet, arvioilta noin 10 m², josta hiiligrilli vie noin 1,5 metriä leveyssuunnassa. Keittiöstä löytyy myös kaasulla toimiva lattialiesi, kolme pientä jääkaappia, yksi korkea jääkaappi, sähköllä toimiva uuniperunakone, sekä pöydällä oleva pikatoimintoinen uuni. Keittiöstä löytyy myös mikro, sekä tiskiallas, jossa saa pestyä käsiä. Keittiön vieressä sijaitsevasta tiskitilasta löytyy kaksi korkeaa pakastinkaappia ja yksi korkea jääkaappi, sekä tiskiallas ja astianpesukone. Keittiön tiloja ei ole mahdollista laajentaa enää uuden laajennuksen jälkeen, koska vastaan tulee sisäänkäynti laivaan tai järvi.

Keittiön lattia on laivan metallikantta ja tiskitilassa on puulattia. Tasot keittiössä ovat päällystettyä lastulevyä, joka on tarkoitettu keittiöön. Tiskialtaiden yhteydessä on metallitasoa. Kaapeissa on pinnoitetut lastulevyovet. Tavaroita, kuten astioita ja keittiövälineitä on säilössä myös muovisissa laatikoissa alahyllyillä ja lattialla. Kuivatarvikkeille on varattu oma kaappi. Vihannekset, kalat, lihat ja maitotuotteet säilytetään erillisissä jääkaapeissa, jotta tuotteille saadaan varmistettua niiden vaatimat säilytysolosuhteet.

3 Lait omavalvonnan takana

Omavalvonnan lainsäädäntö perustuu pääasiallisesti kahteen EU-säädökseen, jotka ovat Yleinen elintarvikeasetus (EY 178/2002) ja Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY 852/2004). Suomessa

tärkein omavalvontaan perustuva laki on Elintarvikelaki 297/2021. Suomen elintarvikelaki määrittelee koko elintarvikkeiden ketjua alkutuotannosta lopulliseen tuotokseen. Elintarvikelain pääasiallinen tehtävä on varmistaa sekä elintarvikkeiden, että niiden käsittelyn turvallisuus, varmistaa määräysten mukainen laatu, pitää huoli oikeudellisesta tiedosta ja huolehtia, että tieto on riittävää, eikä se saa johtaa harhaan, suojata kuluttajaa terveysvaaroilta ja taloudelliselta tappiolta, varmistaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden, turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta ja parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. (Laukkanen 2012, 4.) "In order to ensure the safety of food, it is necessary to consider all aspects of the food production chain as a continuum from and including primary production and the production of animal feed up to and including sale or supply of food to the consumer because each element may have a potential impact on food safety." (L 178/2002, 12§.)

"Elintarvikelaissa omavalvonta määritellään seuraavanlaisesti: Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Elintarvikealan toimijan tuodessa eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 8 artiklassa tarkoitettujen salmonellaa koskevien erityistakuiden piiriin kuuluvia elintarvikkeita Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, omavalvontaan on sisällyttävä kyseisiä elintarvikkeita koskeva näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma salmonellan varalta." (L 297/2021, 15§.)

Jätelaki (17.6.2011/646) uudistui 1.12.2021 alkaen ja toi mukanaan uudenlaisia vastuita myös ravintoloille. Uudessa jätelaissa painotetaan toiminnanharjoittajan velvollisuuteen pitää kirjaa syntyneistä, käsitellyistä, kuljetetuista, välitetyistä ja kerätyistä jätteistä. Toiminnanharjoittajan tulee myös toimittaa kirjanpidot valvontaviranomaiselle. Ravintoloiden tulee myös arvioida käytöstä jätteenä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen määrää parhaansa mukaan. Toiminnanharjoittajien tulee myös pitää kirjaa orgaanisia yhdisteitä sisältävästä POP-jätteestä, jäteöljyn käsittelystä, sekä jäteöljyn käsittelystä syntyneistä tuotteista. Jätettä tulee pyrkiä hyödyntämään aiempaa enemmän ja kirjanpitoa vaaditaan jätteen uudelleenkäytön valmistelusta, kierrätyksestä ja muuna materiaalina hyödyntäminen on eriteltävä. (Ympäristöministeriö 2021.) Uuden jätelain mukaan myös käyttämättä jääneet, vielä käyttökelpoiset elintarvikkeet tulee luovuttaa ensisijaisesti ihmisravinnoksi (Lassila ja Tikanoja N.d.).

4 Omavalvontasuunnitelman periaate

Nykyisen elintarvikelain mukaan jokaisen elintarvikkeiden kanssa kontaktissa olevan toimijan tulee omistaa vapaamuotoinen järjestelmä, jonka avulla toimija pystyy toteamaan ja tunnistamaan mahdollisia vaaroja ja varmistamaan elintarvikelain noudattamisen. Kirjallisen omavalvontasuunnitelman vaatimuksesta on luovuttu, mutta toimijan tulee silti pystyä osoittamaan lain määräämät vaatimukset muunlaisin keinoin, kuten esimerkiksi laadunhallintajärjestelmän avulla. (Koskinen, Kaakko & Välikylä 2021, 9.) Omavalvonnan velvollisuus kuuluu kaikille, jotka työskentelevät elintarvikkeiden parissa, riippumatta yrityksen koosta. Myös yksin toimivat joutuvat pitämään huolta omavalvonnasta ja sen toteutumisesta. (Laukkanen 2012, 38.)

Omavalvontaa tulee seurata ja pitää siitä kirjaa siten, että valvontaviranomainen saa tarvittavat tiedot omavalvonnan seuraamisesta. Omavalvonnasta tulee ilmetä vähintään seuraavat asiat: puhtaanapito, tilojen ja laitteiden kunnossapito, jätehuollon hallinta, henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus, jäljitettävyys ja takaisinventoien suorittaminen, sekä terveysvaaraepäilyjen ja ruokamyrkytysten ilmoittaminen. (Koskinen, Kaakko & Välikylä 2021, 10.) Omavalvontasuunnitelmaan kuuluvia, aiemmin mainittuja osa-alueita kutsutaan hyväksi hygieniakäytännöiksi (Laukkanen 2012, 38).

Omavalvonnalla pyritään takaamaan elintarvikkeiden laatu, joka koostuu kolmesta osasta: fyysisestä, kemiallisesta ja mikrobiologisesta laadusta. Elintarvikkeiden laatuun pystyy vaikuttamaan itse, josta loistava esimerkki on mikrobiologisen laadun varmistaminen huolehtimalla henkilökohtaisesta hygieniasta, hygieenisistä työtavoista, välineiden ja tasojen puhtaudesta ja elintarvikkeen puhtaudesta koko säilöntä- ja valmistusprosessin aikana. (Ritvanen, Simolin & Seppälä 2002, 27.)

Nykyään omavalvontasuunnitelman toteutumista voidaan helpottaa erilaisilla automaattisilla järjestelmillä ja laitteilla, jotka esimerkiksi seuraavat jatkuvasti säilytyslämpötiloja ja ilmoittavat heti, jos lämpötila muuttuu ratkaisevasti. Kuitenkin omavalvonta vaatii päivittäistä, ihmislähtöistä valvontaa, jotta esimerkiksi varmistetaan elintarvikkeiden päiväysten paikkansapitävyys. Omaval-

vontasuunnitelmaan tulee sisältyä myös siivoussuunnitelma, jonka avulla varmistetaan riittävä siivoustaso elintarvikehuoneistossa. Siivoussuunnitelmaan kirjataan yleensä välineet, aineet ja kuvaus tiloista. Siivoussuunnitelmasta tulee myös ilmetä, kuinka usein kyseinen kohde siivotaan, esimerkiksi kuinka usein jääkaappi pestään. Myös siivousaineiden säilytyksestä tulee olla maininta omavalvontasuunnitelmassa, sillä etenkin saniteettitiloihin käytettävät pesuaineet tulee säilyttää erillään muista pesuaineista. (Koskinen, Kaakko & Välikylä 2021, 10-11.)

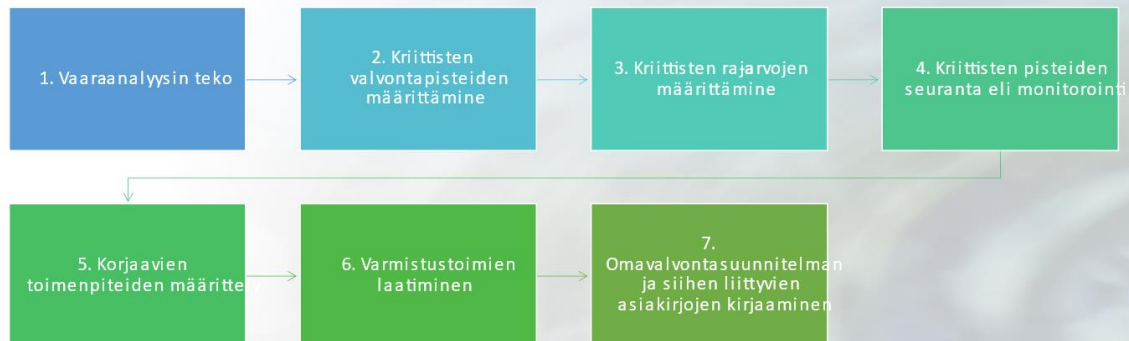
Siivoussuunnitelman toteuttamista tehdään myös joka päivä, sillä työpäivä tulisi aloittaa aina tekemällä aistinvarainen arviointi tilojen siisteydestä. Aistinvarainen arviointi tarkoittaa silmämääräisesti puhtauden katsomista, eikä siihen käytetä apuvälineitä, kuten käsiä tai erilaisia mittausvälineitä. Aistinvaraista arviointia voi suorittaa mm. katsomalla löytyykö roskia, tahroja tai sormenjälkiä. Myös lattianpinnan voi katsoa valoa vasten, jolloin mahdolliset liat näkyvät helpoiten lattian pinnasta. (Lausjärvi & Väisänen 2015, 159.)

4.1 HACCP

Yksi keino hallita keittiössä vaaravia hygieniariskejä on noudattaa HACCP-menetelmä. HACCP tulee sanoista hazard analysis and critical control point ja sen tehtävänä on tunnistaa elintarvikkeiden käsittelyprosessiin liittyviä riskejä kaavion avulla, johon kuvataan kriittisimpiä pisteitä työskentelyssä. Kriittiset pisteet määritellään raja-arvoilla ja raja-arvojen ylittyessä ryhdytään välittömiin toimenpiteisiin, jotta arvot saadaan palaamaan turvalliselle tasolle takaisin. (Laukkanen 2012, 38.)

HACCP sisältää seitsemän periaatetta, jonka mukaan menetelmää toteutetaan; vaara-analyysin teko, kriittisten valvontapisteiden määrittäminen, kriittisten raja-arvojen määrittäminen, kriittisten pisteiden seuranta eli monitorointi, korjaavien toimenpiteiden määrittely, joihin ryhdytään, jos seuranta osoittaa, että määrätty kriittinen valvontapiste ei ole hallinnassa, varmistustoimien laatiminen omavalvonnan toimivuudelle ja omavalvontasuunnitelman ja siihen liittyvien asiakirjojen kirjaaminen. Ensimmäisessä määritellään mahdolliset ongelmat, laaditaan ongelman tasolle viite-arvot ja ongelmakohdat, seurataan kriittisiä pisteitä, korjataan mahdollisia ongelmia toiminnassa, varmistetaan toimivuus ja lopuksi kirjataan tulokset ylös. (Ritvanen, Simolin & Seppälä 2002, 30-33.)

HACCP periaatteet vaiheittain



Kuvio 1, HACCP periaatteet. (Ritvanen, Simolin & Seppälä 2002, 31, muokattu.)

4.2 Oiva ja hygieniapassi

Omavalvonnan toteutumista kuvataan terveystarkastajan tekemän Oiva-raportin avulla. Tarkastus on maksullinen ja pakollinen toimijalle. Erilaiset elintarvikehuoneistot tarkistetaan erilaisin aikaväleihin, sillä osa elintarvikehuoneistoista on luokiteltu suuremman riskin toimitiloihin. Tarkastuksia tehdään yleensä muutaman kuukauden ja parin vuoden välimaastossa. Tarkastaja saattaa ilmoittaa etukäteen tarkastuspäivän, tai tulla ilmoittamatta tarkastuskäynnille. Tarkastuksesta kirjataan kaksi erillistä raporttia, joista toinen on toimijan omaan käyttöön oleva tarkastusraportti ja toinen julkinen, Oiva-raportti, jonka tulee olla toimipaikassa asiakkaiden nähtävillä. (Koskinen, Kokko & Välikylä 2021, 11-15.)

Oiva-raporttia varten tehtävä tarkastus on hyvin laaja ja siinä katsotaan läpi keittiön tilat kokonaisuudessaan, siivousvälineiden säilytys ja huolto, rakenteiden, pintojen ja tilojen kunto, pukeutumistilat, vessat, jätehuolto ja lastauslaitureiden kunto. Tarkastus painottaa etenkin niihin tiloihin, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita. Tarkastuksessa selvitetään myös käsienpesuun liittyvät seikat, kuten kunnolla varustetut käsienpesupisteet, käsidesien olemassaolo

ja suojäkäsineiden käyttö. Myös työvaatetus tarkistetaan, jotta voidaan todeta suojauksen olevan riittävä ja hygieeninen. (Koskinen, Kokko & Välikylä 2021, 11-15.)

Työpaikan hygieniasaamista varmistetaan myös hygieniapassilla, joka antaa hyvää perustietoa hygieenisestä työskentelystä elintarvikkeiden parissa. Toimijan tehtävänä on varmistaa henkilökunnan riittävä hygieniasaaminen, kun työskennellään pakkaamattomien elintarvikkeiden parissa. Myös toimijan itse tulee olla suorittanut hygieniapassi. Hygieniapassien kopioiden tulee olla toimipaikassa tallessa, jotta niiden voimassaolo pystytään varmistamaan paikan päällä. (Ritvanen, Simolin & Seppälä 2002, 35-36.)

4.3 Siivoussuunnitelma

Siivoussuunnitelma tulisi olla kirjallisena ja sen edellytetään sisältävän ennakkoon laadittu siivousjärjestys ja aikataulu, sekä henkilöjako (Siivoussuunnitelma N.d. ja Puhtaanapito 2020). Siivoussuunnitelmaan tulee eritellä siivouksesta vastaava henkilö. Siivoussuunnitelman tulee olla paikan päällä luettavissa ja käytettävissä. Jokaisen pinnan tai laitteen kohdalle tulee luoda oma ohjeistus, jossa kerrotaan kyseisen kohteen pesemiseen käytettävät välineet ja aineet, mahdollinen kohteen desinfiointi ja purkuohje, puhdistusvälineiden huolto ja pesutuloksen valvontamenetelmät. (Puhtaanapito 2020.)

Siivoussuunnitelma auttaa pitämään kiinni siivousrutiineista, sekä muistuttaa harvemmin siivottavista kohteista. Siisteys lisää myös työturvallisuutta elintarvikehuoneistossa ja on täten erittäin tärkeää. Siivoussuunnitelmaan sisällytetään erikseen jokaisen tason, tai pinnan siivousohje ja siihen kirjataan käytettävät siivousvälineet ja siivousaineet. (Siivoussuunnitelma N.d..)

Siivousjärjestys alkaa roskien, jätteiden ja irtolian poistamisella joko kuivaimella, siivousliinalla tai kaapimalla. Seuraavaksi siirrytään huuhtelemaan, tai kostuttamaan puhdistettava pinta viileällä vedellä, jonka jälkeen pinta pestään pesuaineliuksella ja tarvittaessa harjaamalla. Lika irtoa, kun se joutuu tekemisiin kemiallisen liuottimen ja mekaanisen puhdistuksen kanssa. Pesemisen jälkeen pinta huuhdellaan ja kuivataan kuivaimella. Tarvittaessa pinta desinfioidaan, jos sillä käsitellään riskiraaka-aineita tai sillä on korkea puhtaustavoite. Siivoamisen jälkeen siivousvälineet pestään ja laitetaan huolellisesti kuivumaan niille osoitettuun paikkaan. (Siivoussuunnitelma N.d..) Viileän veden käyttö ja irtolian poisto ennen pesua estää valkuaispitoista likaa tarttumasta pintoihin. Tämä

myös estää mikrobeiden ravinnekertymän ja biofilmin muodostumista kyseisellä pinnalla. (Puhdistusvaiheet 2021.)

4.3.1 Siivousvälineet

Siivousvälineiden tulee olla ehjiä ja asianmukaisia, jotta voidaan varmistaa oikea puhtaustaso. Rikkinäiset ja likaiset siivousvälineet keräävät itseensä mikrobeja, jotka leviävät likaisilla välineillä siivottaessa puhdistettaviin kohteisiin. Eri tiloihin ja pintoihin tulee käyttää omia puhdistusvälineitä ja myös niiden säilytyksessä tulee huomioida niiden käyttökohteet, jotta ne eivät säilytyksen aikana ole kontaktissa keskenään. Siivousvälineiden säilytyksen tulee olla suhtautettua elintarvikehuoneiston toiminnan ja laajuuden kanssa; isompi elintarvikehuoneisto vaatii isommat säilytystilat. Pienemmissä elintarvikehuoneistoissa siivouskaappi tai -komo voi olla riittävän tilava siivoustarvikkeiden säilytykseen. (Puhdistusvälineet 2022.)

Siivousvälineiden säilytystilassa olisi hyvä olla pesuallas, lattiakaivo, riittävä ilmanvaihto ja jonkinlainen teline siivousvälineiden kuivatusta varten. Siivousvälineiden tulee kestää ehjänä myös siivousvälineiden puhdistamisen ja desinfioinnin ja rikkinäiset siivousvälineet tulee hävittää. (Siivousaineet ja -välineet N.d..) Erillisiin tiloihin käytettävät siivousvälineet voi koordinoita värien mukaan, joko käytettävän tilan tai puhtausasteen mukaan (Siivousaineet ja -välineet N.d. ja Puhdistusvälineet 2022.)

4.3.2 Siivousaineet

Pesuaineet luokitellaan niiden pH-arvon mukaan eri kategorioihin. Yleispesuaineet ja käsiastianpesuaineet ovat neutraaleja tai heikosti emäksisiä ja niiden pH-arvo on 6-8. Rasvanpoistoon tarkoitettut pesuaineet ovat joko emäksisiä tai vahvasti emäksisiä ja niiden pH vaihtelee 8-14 välillä. Lattioiden ja työpöytien pesuun käytettävät aineet ovat yleensä pH-arvoltaan 8-10, kun taas hyvin kovaa rasvalikaa irrottavat aineet pH-arvoltaan 10-11, joita voidaan käyttää rasvaisten vuokien ja koneiden pesuun. Hyvin emäksisiä pesuaineita käytetään uunien ja grillien pesussa, sekä koneellisessa astianpesussa. Näiden pH-arvo vaihtelee 11-14 välillä. Teollisissa suljetuissa pesujärjestelmissä pystytään käyttämään myös lipeää, jonka pH on 14. Happamia pesuaineita, jossa pH on alle 5, ei yleensä käytetä, mutta tarvittaessa niitä voidaan käyttää erityisten saostumien poistoon. Happamilla pesuaineilla saadaan tarvittaessa myös ruoste- ja kalkkisaostumat irtoamaan. (Siivousaineet ja -välineet N.d. ja Puhdistusaineet 2020.)

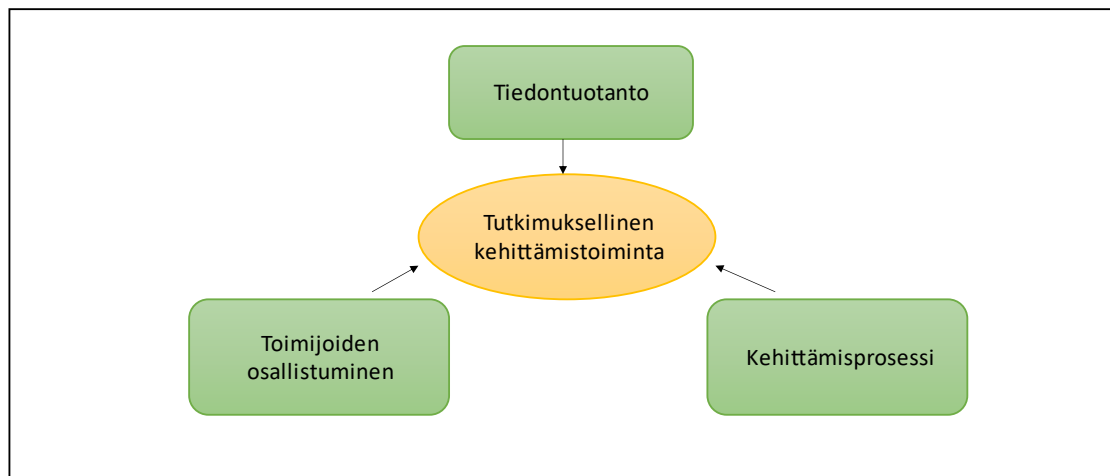
Pesuaineet saattavat sisältää myös tensidejä, jotka alentavat veden pintajännitystä, sekä pilkkovat ja irrottavat likaa. Ne myös estävät lian tarttumista uudelleen puhdistettuun pintaan. Desinfiointiaineet ovat erilaisia kemikaaleja, joiden tehtävänä on tuhota mikrobit. Desinfiointiaineita on erilaisia ja niiden vaikutus riippuu esim. vaikuttavasta aineesta, vaikutusajasta, lian määrästä ja monesta muusta seikasta. Desinfiointiaineet eivät pysty yksinään tuhoamaan kaikkia mikrobeja, joten pelkkä desinfiointiaineen käyttö ei riitä. Pesuaineet sisältävät myös entsyymejä, jotka hajottavat likaa. Inhibiittorit estävät pesuainetta syövyttämästä puhdistettavaa pintaa ja liuottimia käytetään pinttyneen rasvan ja lian irrottamiseen ja kompleksointiaineiden avulla poistetaan veden kovuutta. Pesuaineiden sisältämät ainesosat ja käyttöturvallisuustiedot tulee olla aina nähtävissä mahdollisten työtapaturmien varalta. (Puhdistuaineet 2020.)

5 Tutkimus

5.1 Päätös kehittämisestä ja tutkimusmenetelmät

Opinnäytetyön idea nousi esiin keskustelussa toimeksiantajan kanssa. Toimeksiantajan ravintolan keittiö oli kokenut talven aikana remontin ja uusi jätelaki oltiin otettu käyttöön viime toimintavuoden jälkeen. Keskustelussa nousi ilmi omavalvontasuunnitelman päivittäminen talven ja kevään aikana tapahtuneiden muutosten vuoksi. Tämän tiimoilta lähdettiin muodostamaan ideaa opinnäytetyön tekemisestä omavalvontasuunnitelmasta ja alettiin sopia käytännön asioita jo ennakoon.

Tutkimusmenetelmäksi valikoitui tuotteen kehittäminen, sillä lopputuloksena toimeksiantaja saa valmiin omavalvontasuunnitelman, joka on fyysinen tuote helpottamaan toimeksiantajan jokapäiväistä työtä. Opinnäytetyö aloitettiin toimeksiannon saatua tietokirjallisuuden tutkimisella ja tietoperustan kirjoittamisella. Näin saatiin faktatietoa, jonka avulla alettiin rajaamaan tutkimushaastattelua varten aihealueita. Tutkimushaastattelu suoritettiin teemahaastatteluna, sillä teemahaastattelun avulla aihealueesta saatiin enemmän irti, kun toimeksiantajan työntekijät pystyivät kertomaan vapaasti toimintatavoistaan ja käytännöistään.



Kuvio 2, Tutkimuksellinen kehittämistoiminta. (Toikko & Rantanen 2009, 10, muokattu.)

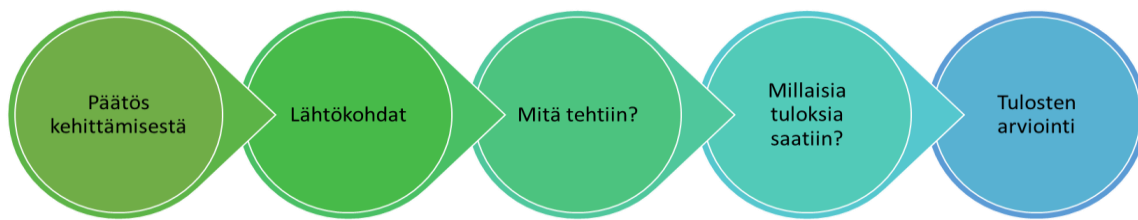
Tuotteen kehittäminen on osa tutkimuksellista kehittämistoimintaa, jonka tavoitteena on tuottaa jotain konkreettista. Tutkimuksellista kehittämistoimintaa kuvataan kuuden erilaisen sanaparin kautta. Tässä opinnäytetyössä on kyse sisäisestä toimintatavan kehittämisestä, jossa toteutetaan yksikkökohtaisia uudistuksia, sekä ulkoapäin että sisäisen tarpeen määrittelyn turvin jatkuvana kehittämistoiminnan diffuusiona. Tällä tarkoitetaan, että tutkimuksellisen kehittämistoiminnan, eli tuotteen kehittämisen tarve on herännyt sisäisen ja ulkoisen tarpeen ja vaatimusten muututtua, jolloin on herännyt tarve alkaa toteuttamaan kyseisen ravintolan kohdalla muutosta omavalvontasuunnitelmaan. Omavalvontasuunnitelman jokapäiväisyys ja jatkuva muokkaamisen tarve ohjeistusten tai toimintatapojen muuttuessa tekee siitä jatkuvaa kehittämistoimintaa, joka toteutetaan diffuusiona, sillä omavalvontasuunnitelma on ollut käytössä toimintamenetelmänä jo aiemmin. (Toikko & Rantanen 2009, 14-15.)

Tuotteen kehittämiseen tutkimusmetodin kuuluu myös paljon laadullisen tutkimuksen piirteitä. Laadullisen tutkimuksen avulla pystytään kuvaamaan oivallisesti, miten ja miksi asiat muuttuvat ja sen avulla saadaan syvällistä tietoa tutkittavasta asiasta, koska laadullinen tutkimus on niin yksilökohtaista (Rubin & Rubin 2005, 3.) Laadullisen tutkimuksen kuvataankin usein olevan mer-

kitysten maailmaan keskittyviä ja sillä pyritään havainnollistamaan ihmisten välisiä sosiaalisia suhteita, sekä niiden tuottamia erilaisia merkityskokonaisuuksia. Laadullisella tutkimuksella pyritään saamaan esiin ihmisten kokemia todellisuutta heidän näkökulmastaan. (Vilkkä 2015, 118.) Kuten tuotteen kehittäminenkin, myös laadullinen tutkimus on prosessi, joka elää koko tutkimuksen läpi. Tutkimuksen aikana saatetaan vasta muodostaa lopullinen käsitys esimerkiksi tutkimustehtävästä. Tutkimuksen aikana tutkija pyrkii saamaan oman käsityksen siitä, miten tutkittavat kokevat tutkittavan ilmiön ja ymmärtää heidän toimintaansa kyseisessä ympäristössä. (Aaltola & Valli 2015, 74.)

Teemahaastattelu on hyvin paljon suomalaisessa tutkimuskulttuurissa käytetty haastattelumenetelmä, joka antaa laadullista tietoa tutkimusaiheesta selkeästi ja suorapuheisesti. Teemahaastattelu toimii vähän kuin keskustelun tavoin, vaikka tutkija ohjaakin keskustelua tiettyihin aihealueisiin. Teemahaastattelun avulla haastateltava pyritään saamaan kuvailemaan aihetta ja kokemuksiaan mahdollisimman omin sanoin; ihan kuin kaksi ihmistä keskustelisi toisilleen normaalisti. Haastattelijan ei tarvitse olla "kylmä" haastattelutilanteessa, vaan haastatteliija saa reagoida haastateltavan puheeseen normaalisti ja tällaista aktiivista kuuntelijan roolia jopa suositetaan enemmän, kuin passiivista, hiljaista kuuntelijaa. (Valli 2018, 27-28.)

Teemahaastattelua kutsutaan myös puolistrukturoiduksi haastatteluksi sen etukäteen määritettyjen teemojen ja lisäkysymysten vuoksi. Teemahaastattelun hyvänä puolena on sen joustavuus, sillä haastattelun edetessä voidaan syventää tiettyjä kysymyksiä, jos haastateltavan vastaukset ohjaavat keskustelua siihen suuntaan. Teemahaastattelussa on kuitenkin tärkeää pysyä tutkimuksen aiheessa ja pyrkiä löytämään vastauksia, jotka ovat tutkimuksen kannalta hyödyllisiä. Näitä etukäteen valittuja teemoja ohjailee yleensä tutkimuksen viitekehys, eli tutkittavasta asiasta jo tiedossa oleva tieto. Teemahaastattelu voi kuitenkin vaihdella kokemuseräisten ja intuitiivisten havaintojen hyväksymisestä haastatteluun mukaan ainoastaan alkuperäisten teemakysymysten sallimiseen. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 75.)



Kuvio 3, Opinnäytetyön kulku.

5.2 Lähtökohdat opinnäytetyölle

Toimeksiantaja lupautui tukemaan opinnäytetyöprojektia koko sen keston ajan. Toimeksiantaja antoi myös opinnäytetyötä varten käyttöön vanhan omavalvontasuunnitelman, sekä haastateltavien yhteystiedot yhteydenottoa varten. Ravintola oli jo entuudestaan tuttu minulle, joten osa vanhoista toimintatavoista ja käytänteistä oli jo entuudestaan minulla tiedossa. Kuitenkin henkilökunta oli muuttunut kokonaan viimeisimmän työskentelykertani jälkeen, jolloin myös toimintatapoihin ja ruokalistaan oli tullut muutoksia.

Otin yhteyttä haastateltaviin heti opinnäytetyöprosessin alussa ja kerroin, millaisesta aiheesta teen opinnäytetyöni. Sovimme, että tapaamme sitten, kun olen saanut kerättyä teoriaosuuden valmiiksi ja muodostettua tutkimuskysymykset. Kävin myös tässä vaiheessa katsomassa uudet keittiötilat, jotta pääsin perille, millaisia muutoksia keittiö on kokenut remontin yhteydessä.

Omat tietoni omavalvontasuunnitelmasta ja sen vaatimista sisällöistä oli kohtalaiset, mutta oman opinnäytetyön edistyessä tietäväni vain pintapuolisia seikkoja omavalvontasuunnitelmasta. En ollut myöskään osannut muodostaa kaikista omavalvontasuunnitelman palasista kunnollista kokonaisuutta. Vanhasta omavalvontasuunnitelmasta oli paljon hyötyä, sillä sain siitä hyvän käsityksen, millaisia muutoksia uusi omavalvontasuunnitelma tulisi sisältämään vanhaan omavalvontasuunnitelmaan verrattuna.

5.3 Opinnäytetyön teko

Kehittämispäätöksen ja alkukartoituksen jälkeen oli aika alkaa pohtia tutkimuskysymyksiä tutkimusongelman pohjalta. Tutkimusongelmana oli tiedoiltaan vanhentunut omavalvontasuunnitelma. Tutkimuskysymyksiksi nousikin siis seuraavat:

- Mitä omavalvonta on?
- Mitä omavalvontasuunnitelman tulee sisältää?
- Mitä siivoussuunnitelman tulee sisältää?

Tämän opinnäytetyön teemahaastattelussa oltiin määritelty valmiiksi neljä erilaista pääkategoriaa, joita oltiin tarkennettu lisäkysymyksillä teemojen sisällä. Pääkategorioita olivat nykyinen toiminta, näytteet ja mittaukset, siivous ja ruoat. Teemahaastattelu eteni soljuvasti ja luonnollisesti, sekä haastattelun aikana nousi esiin uusia, omavalvontasuunnitelman kannalta merkittäviä aiheita. Haastattelun aikana huomattiin, kuinka laaditut teemakysymykset olivat juuri niitä, joihin tarvittiin lisätietoja, jotta pystytään päivittämään vanha omavalvontasuunnitelma ajantasalle.

Tiedonhaku lähdettiin suorittamaan hakusanoilla HACCP, elintarvikelaki, omavalvontasuunnitelma, hygienia, omavalvonta, elintarvikehygienia ja siivoussuunnitelma. Tiedonhaku aloitettiin Finnan avulla ja sen perusteella löydettiin monta erilaista kirjallista lähdettä. Myös Googlea käytettiin löytämään erilaisia viranomaistahojen ylläpitämiä sivustoja. Tiedonhaku aloitettiin huhtikuussa 2022 ja sitä jatkettiin elokuuhun asti, kun huomattiin uusia asioita, joihin tarvitsi lisätietoa. Pääasiallinen tiedonhankinta tapahtui kuitenkin huhtikuun ja kesäkuun välissä vuonna 2022.

Tutkimusmenetelmät olivat juuri oikeita tämän tyyppiseen tarkoitukseen, sillä moni tärkeä asia olisi saattanut jäädä huomaamatta, jos tutkimusmenetelmänä olisi käytetty esimerkiksi lomakehaastattelua. Teemahaastattelun avulla saatiin nostettua esiin tärkeitä asioita tehokkaasti, mutta samalla säilyttäen rento ja vapaa ilmapiiri, jossa haastateltavan oli helppo ilmaista omat mielipiteensä ja näkemyksensä tutkimukseen liittyen.

5.4 Opinnäytetyön tulokset

Opinnäytetyön aikana havaittiin, että vanha omavalvontasuunnitelma oli hyvin toteutettu, mutta kaipasi päivitystä ja pieniä muutoksia muuttuneiden tilojen, välineiden ja ruokien suhteen. Vanha omavalvontasuunnitelma oli myös hieman vaikealukuinen, sillä se sisälsi niin paljon tekstiä.

Uudessa suunnitelmassa keskityttiin tehokkuuteen ja selkeyteen, jotta omavalvontaa olisi mahdollisimman helppoa toteuttaa ja sen avulla luoda laadukasta työskentelyä ravintolassa, sillä toimiva omavalvonta on laadun mittari.

Lopputuloksena oli päivitetty omavalvontasuunnitelma, jossa on erillinen osuus siivoussuunnitelmalle. Siivoussuunnitelma päädyttiin kirjoittamaan erillisenä, jotta siihen saatiin sisällytettyä mahdollisimman tarkat toimintaohjeet. Siivoussuunnitelman erillisuus helpottaa myös työntekijöiden työskentelyä ja uusien työntekijöiden perehdyttämistä, sillä siivoussuunnitelmaan on avattu laajemmin siivousohjeistusta, kuin pelkässä valmiissa siivoussuunnitelman pohjassa.

Omavalvontasuunnitelma päädyttiin toteuttamaan valmiille, Helsingin kaupungin tekemälle pohjalle. Siivoussuunnitelma tehtiin pohjoisen Keski-Suomen ympäristötiimin tekemälle mallipohjalle. Tähän päädyttiin, koska pohja oli mahdollisimman helppolukuinen, sen muokkaus ja päivittäminen tulee olemaan helppoa jatkossa. Helppolukuisuuden ansiosta työntekijöiden on nopeaa ja vaivatonta tarkistaa omavalvontasuunnitelmasta, miten joku asia pitäisi tehdä tai kirjata, ja kirjaukset on kätevää merkitä omavalvontasuunnitelman perään erinäisiin liitteisiin, jotka tulostetaan paperiversioon yhteyteen.

5.5 Tulosten arviointi

Omavalvontasuunnitelmasta saatiin hyvin selkeälukuinen, sekä kohdeyhteyden käyttöön sopiva. Valmis mallipohja oli oivallinen valinta omavalvontasuunnitelman toteuttamiseen, sillä sen rasti-tustyyli helpottaa joka vuosi kauden aloitusta. Helpotus tulee omavalvontasuunnitelman rasti-tustyylistä, jolloin muutoksia on helppo tehdä aina toimintavuoden alussa ja tarvittaessa keskellä toimintakautta.

Siivoussuunnitelman päivittäminen on hieman enemmän aikaa vievää, kuin omavalvontasuunnitelman muuten. Kuitenkaan siivoussuunnitelmaan ei tarvitse mieltä esimerkiksi uusia kylmäkalusteita tai laitteita joka vuosi, sillä nykyisillä laitteilla uskotaan ja toivotaan pärjäävän ainakin muutama vuoden nyt remontin jälkeen. Siivousaineiden suhteen päivitystä tulee tehdä tarvittaessa, jos tuotteita vaihdetaan, mutta siivousvälineistö pysyy suhteellisen samana. Myös siivousvälineiden säilytyspaikkojen oletetaan pysyvän samana, sillä varastotilat ovat rajalliset, eikä siivousvälineiden säilytyspaikkoja ole täten mahdollista muuttaa kovinkaan radikaalisti.

Toimeksiantaja oli lopputulokseen tyytyväinen ja totesi omavalvontasuunnitelman kelpaavan heidän yrityksensä käyttöön. Siivoussuunnitelmaan toimeksiantaja oli erityisen tyytyväinen, sillä se oli optimoitu erityisesti heidän yrityksensä tarpeita varten huomioiden mm. hiiligrilli. Toimeksiantaja mainitsi myös yhteistyön helppouden ehdottomaksi plussaksi tässä opinnäytetyön projektissa. Kritiikkinä oli omavalvontasuunnitelman valmistumisen viivästyminen, mutta sekin ymmärrettiin sairasteluiden vuoksi, joka venytti omavalvontasuunnitelman valmistumista.

Käsitteenä omavalvontasuunnitelma pystyttiin avaamaan mielestäni tarpeeksi laajasti ja ymmärrettävästi. Teoriaosuutta tarkasteltiin myös useamman lähteen voimin ja kaikista saatiin yhteneväistä tietoa, jolloin voidaan olettaa löydetyn tiedon olevan luotettavaa. Tutkimuskysymykset olivat juuri tämän opinnäytetyön kannalta merkittäviä ja opinnäytetyö vastaa tutkimuskysymyksiin. Haastattelun teemat olivat ytimekkäitä, mutta niiden avulla sain kerättyä tiedot, joiden avulla pystyin toteuttamaan toimeksiantajalle omavalvontasuunnitelman. Tutkimuksen luotettavuutta voi olla haastavaa tarkastella, mutta tutkimuksen sisäinen koherenssi eli johdonmukaisuuden tulee painottua selkeästi (Tuomi & Sarajärvi 2009).

Tutkimuksen eettisyyttä voi olla hankala tarkastella laadullisen tutkimuksen piirteitä omavaassa tutkimuksessa, sillä haastattelijan ja haastateltavan asema haastattelutilanteessa saattaa vaikuttaa haitallisesti tutkimuksen eettisyyteen. Tutkimuksen sisäisellä johdonmukaisuudella pyritään takaamaan tutkimuksen eettisyyttä. Tutkimuksen sisäiseen johdonmukaisuuteen vaikuttaa jopa valitut lähteet ja niiden käyttötapa. Tutkimuksen eettisyyttä voi myös korostaa panostamalla tutkimussuunnitelman ja tutkimusaseman sopivuuteen ja laadukkuuteen. On tärkeää myös noudattaa hyvää tieteellistä käytäntöä, jolla pyritään eettiseen vastuullisuuteen ja oikeiden toimintatapojen noudattamiseen. (Tuomi & Sarajärvi 2009.)

Tässä opinnäytetyössä tutkimuksen eettisyyteen pyrittiin vaikuttamaan pitämällä haastattelijan ja haastateltavan roolit mahdollisimman tasa-arvoisina, sekä turvaamalla haastattelutilanne mahdollisimman rauhallisella ja luotettavalla ilmapiirillä. Lähteitä pyrittiin löytämään useampia samaa aihetta koskien, jolloin voitiin varmistaa niiden yhteneväisyys ja täten luotettavuus. Tutkimussuunnitelma toteutettiin vastaamaan mahdollisimman hyvin tutkimuskysymystä ja toimeksiantajan ohjeistusta.

6 Pohdinta

Lähtökohtana tälle tutkimukselle oli toimeksiantajan tarve päivittää omavalvontasuunnitelma muuttuneiden työskentelytilojen ja uudistuneen jätelain vuoksi. Omavalvonta on hyvin laaja ja merkittävä asia ravintola-alalla, kuin myös muilla aloilla. Onnistunut omavalvonta mittaa ravintolan laatutasoa; hyvä omavalvonta takaa turvallisen ja asianmukaisen laadun (Ruokavirasto 2020). Lopputuloksena saatiin toimivampi ja helpommin seurattava omavalvontasuunnitelma, johon on aiempaa helpompaa merkitä tarvittavia mittauksia ja tuloksia.

Tutkimuksessa onnistuttiin luomaan toimiva omavalvontasuunnitelma, joka oli koko tutkimuksen pääpointti. Tutkimuksen haastatteluosuus olisi voinut olla laajempi, koska sairastapauksen vuoksi haastattelu saatiin toteutettua vain yhden haastateltavan osalta. Kuitenkin haastateltava osasi vastata kaikkiin teemoihin, joita teemahaastatteluun sisältyi, jolloin saimme juuri kyseistä yritystä koskevaa, luotettavaa tietoa tutkimusta varten. Omavalvontasuunnitelmaan oltiin tyytyväisiä myös toimeksiantajan puolesta, joka onkin hyvin tärkeä mittari onnistumiselle tällaisessa tuotteen kehittämisprosessissa, joka tehdään varta vasten tietyille toimeksiantajalle.

Opinnäytetyön luotettavuutta pyrittiin lisäämään määrittelemällä teemahaastattelun kysymykset tutkimusongelman mukaiseksi ja pitämällä haastattelu tutkimuksen aiheen parissa, vaikka haastattelun aikana nousikin esiin uusia asioita, joita ei haastattelukysymyksissä oltu huomioitu. Nämä kuitenkin liittyivät omavalvontasuunnitelman laatimiseen hyvin merkittävällä tavalla, joten haastattelua ei jouduttu keskeyttämään, tai haastattelun suuntaa korjaamaan. Teemahaastattelua kuvataankin pikemminkin eräänlaiseksi keskusteluksi, kuin tiukaksi haastattelutilanteeksi (Valli 2018, 28). Lopullisen tuotoksen, eli päivitetyn omavalvontasuunnitelman tarkisti toimeksiantaja ja totesi tietojen vastaavan heidän käsitystään ja näkemyksiään ravintolan toiminnasta. Omavalvontasuunnitelman luki myös ennen sen päätymistä julkiseksi kyseisen kohdeyrityksen

tämänhetkinen ravintolapäällikkö, sekä viime vuonna toiminut ravintolapäällikkö, joka oli päivittänyt viimeksi vanhaa omavalvontasuunnitelmaa edellisellä toimintakaudella. Tutkimuksen tulosten voidaan siis todeta vastaavan todenmukaista tietoa, sillä moni henkilö yhtyy uuden omavalvontasuunnitelman antamiin tietoihin.

Tutkimuksen tekeminen omavalvontasuunnitelmasta opetti minulle paljon uutta ja ymmärrystä siitä, kuinka tärkeä ja laaja asia omavalvontasuunnitelma on ravintoloille. Kirjanpito ja mittauksen tekeminen on hyvin merkittävä osa omavalvontasuunnitelman toteuttamista, sillä mittaamalla ja kirjaamalla tulokset ylös voidaan havainnoida mahdollisia poikkeamia tuloksissa ja korjata viat ajoissa, ennen kun ne pääsevät muodostamaan ongelmia (Koskinen, Kaakko & Välikylä 2021, 10). Vierain asia minulle omavalvontasuunnitelmassa oli HACCP, jonka avulla kuvataan riskipisteitä elintarvikkeiden käsittelyssä (Laukkanen 2012, 38). Ymmärrän nyt paljon paremmin erilaisia mitareita, joita käytetään ravintoloissa takaamaan elintarvikkeiden mahdollisimman turvallisen käsittelyn.

Tämän tutkimuksen ja opinnäytetyön lopputulokseen olen pääpiirteittäin tyytyväinen. Olisi voinut olla kannattavaa haastatella muiden ravintoloiden henkilökuntaa, jotta olisin saanut laajemman käsityksen erilaisista omavalvontasuunnitelmista ja niiden toteuttamistavoista erityyppisissä ravintoloissa. Tämä olisi tuonut lisäarvoa omalle oppimiselleni, mutta en usko että se olisi tuonut lisää tietoutta kohdeyrityksen omavalvontasuunnitelmaa varten. Tutkimuskysymyksiin koen saaneeni riittävät vastaukset ja mielestäni tutkimuskysymykset olivat merkityksellisiä juuri tähän opinnäytetyön tarkoitukseen. Tutkimuskysymyksiä ei ollut liikaa, mutta ne olivat aika laajoja. Tutkimuskysymyksiä olisi voinut tarkentaa vielä enemmän.

On kuitenkin hienoa huomata, että tekemäni omavalvontasuunnitelma pääsee oikeaan käyttöön ja sain aikaan jotain konkreettista oman oppimisen ja tutkimusaiheen tutkimisen lisäksi. Suomessa omavalvontasuunnitelma on tehty todella tarkasti määritellyksi ja uskon sen lisäävän elintarviketurvallisuutta hyvin merkittävästi muihin maihin verrattuna, jossa ei ole kyseenomaista järjestelmää käytössä. Silti jokainen ravintola saa luoda omavalvontasuunnitelmasta juuri sellaisen, joka vastaa kyseisen ravintolan tarvetta, jolloin siitä on kaikista suurin konkreettinen hyöty.

Lähteet

Aaltola J. & Valli, R. 2015. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 2. Näkökulmia aloittelevalle tutkijalle tutkimuksen teoreettisiin lähtökohtiin ja analyysimenetelmiin. Neljäs, uudistettu painos. Jyväskylä: PS-kustannus.

Aluehallintovirasto. N.d. Omavalvonta. Aluehallintoviraston tietosivu. Viitattu 27.7.2022. <https://avi.fi/asioi/yritys-tai-yhteiso/omavalvonta>.

Koskinen, M., Kaakko, L. & Välikylä, T. 2021. Keittiöiden siivous- ja hygieniaopas. Toinen, uudistettu painos. Pori: Ympäristökustannus.

L 178/2002. General principles and requirements of food law. Annettu 28.1.2002. Viitattu 17.8.2002. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN-FI/TXT/?from=FI&uri=CELEX%3A32002R0178>

L 297/2021. Elintarvikelaki. Annettu 21.4.2021. Viitattu 17.8.2022. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297#Pidm45949344611936>

Lassila ja Tikanoja. N.d. Uusi jätelaki- elintarviketeollisuus. Lassila ja Tikanojan tietosivu. Viitattu 17.8.2022. <https://tietopankki.lt.fi/uusi-jatelaki-elintarviketeollisuus>

Laukkanen, M. 2012. Elintarvikehygienian perusteet. Kolmas, korjattu painos. Helsinki: Printservice.

Lausjärvi, M. & Väisänen, U. 2015. Puhtauden tuottamisen tekijät – siivoustaidolla puhtautta, terveyttä ja viihtyvyyttä. Helsinki: Puhtaustieto.

Omavalvonta. 16.4.2020. Ruokaviraston sivu. Viitattu 3.9.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/>

Puhdistusaineet. 10.6.2020. Ruokaviraston sivusto. Viitattu 20.6.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puhtaanapito/puhdistusaineet/>

Puhdistusvaiheet. 17.9.2021. Ruokaviraston sivusto. Viitattu 15.5.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puhtaanapito/puhdistusvaiheet/>

Puhdistusvälineet. 13.6.2022. Ruokaviraston sivusto. Viitattu 20.6.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puhtaanapito/puhdistusvalineet/>

Puhtaanapito. 10.6.2020. Ruokaviraston sivusto. Viitattu 15.5.2022. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puhtaanapito/>

Ritvanen, A., Simolin, M. & Seppälä, A. 2002. Palvelun laatu. Helsinki: Siivoussektori.

Rubin, H. & Rubin, I. 2005. Qualitative interviewing: the art of hearing data. Toinen painos. California: Sage Publications, Inc.

Siivousaineet ja -välineet. N.d. Ruokatiedon sivusto. Viitattu 20.6.2022. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/puhtaanapito/siivousaineet-ja-valineet>

Siivoussuunnitelma. N.d. Ruokatiedon sivusto. Viitattu 15.5.2022. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/puhtaanapito/siivoussuunnitelma>

Toikko, T. & Rantanen, T. 2009. Tutkimuksellinen kehittämistoiminta: näkökulmia kehittämisssessiin, osallistamiseen ja tiedontuotantoon. Kolmas, korjattu painos. Tampere: Tampereen Yliopistopaino Oy.

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2009. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Viides, uudistettu laitos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Valli, R. 2018. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. Viides, uudistettu painos. Jyväskylä: PS-kustannus.

Vilka, H. 2015. Tutki ja kehitä. Neljäs, uudistettu painos. Jyväskylä: PS-kustannus.

Ympäristöministeriö. 18.11.2021. Uusi jäteasetus velvoittaa nykyistä tehokkaampaan erilliskeräykseen ja kierrätykseen. Ympäristöministeriön tiedote. Viitattu 17.8.2022. <https://ym.fi/-/uusi-jateasetus-velvoittaa-nykyista-tehokkaampaan-erilliskeraykseen-ja-kierratykseen>

Liitteet

Liite 1. Teemahaastattelu

Teemahaastattelu

1. Nykyinen toiminta
 - Ruokalajit ja ainesosat
 - Elintarvikkeiden hankinta
 - Ruokalistan tiedot

2. Näytteet ja mittaukset
 - Pintanäytteet ja muut näytteet
 - Kylmäkoneiden yms. mittaukset

3. Siivous
 - Siivousvälineet ja aineet
 - Säilytystilat
 - Jätehuolto

4. Ruokat
 - Allergeenit
 - Ruokien säilytystavat
 - Kuljetuspalvelut

Liite 2. Omavalvontasuunnitelma

RAVINTOLAN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Ravintolan nimi: Ravintolalaiva Kavaljeeri II

Ravintolan osoite: Satamakatu 8, Laituri 3, Jyväskylä

Omavalvonnan vastuhenkilö: Alina Vuojoki

Omavalvonnan vastuhenkilön yhteystiedot: 0503567199
info.kavaljeeri@gmail.com

Tähän Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatimaan omavalvontasuunnitelma-
malliin on koottu ravintoloiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden
näkökulmasta. Omavalvonta tulee ottaa käyttöön täydentämällä suunnitelma yrityksen tarkem-
milla tiedoilla ja kuvata toimintaa suunnitelman eri kohtiin. Mikäli omavalvonnassa ei ole ku-
vattu kaikkia toimijan toimintoja, tulee omavalvontaan lisätä kuvaus näiden toimintojen osalta.

Sisällys

1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta	30
1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys	30
1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus	31
1.3 Ruokamyrkytyspäilyt	33
1.4 Lämpömittarit	33
2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	33
3. Elintarvikkeiden säilytys	35
3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys.....	35
3.2 Kylmäsäilytys	36
4. Ruoan valmistus	36
4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen	37
4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa	38
4.2.1 Kypsennettävät ruoat	38
4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat	39
4.2.3 Jäähdytettävät ruoat	40
4.2.4 Jäädettävät ruoat	41
4.2.5 Sulatettavat ruoat.....	41
4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat.....	42
4.3 Akryyliamidien vähentäminen	42
5. Ruokien tarjoilu.....	43
6. Ruoista asiakkaille annettava tiedot	44
6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat.....	44
6.2 Lihan alkuperämaa	44
6.3 Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot.....	45
7. Ylimääräisen ruoan luovuttaminen	46
8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella.....	47
8.1 Ruokien kuljettaminen	47
8.2 Osallistuminen tapahtumiin.....	48
8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin	48
8.4 Etämyynti, internetmyynti	49

9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit	49
10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot	50
10.1 Jäljitettävyys	50
10.2 Takaisinvedot	51
11. Näytteenotto.....	51
12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto.....	52
12.1 Siivous	52
12.2 Kunnossapito	53
12.3 Jätehuolto	54
13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet.....	54
14. Henkilökunta	55
14.1 Perehdytys ja koulutus	55
14.2 Käsihygieniat ja työvaatteet	55
14.3 Terveydentilan seuranta	56
14.4 Hygieniapassit.....	57
15. Elintarvikkeiden maahantuonti.....	57

1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta

Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. (Elintarvikelaki 297/2021 15 §.)

Omavalvontasuunnitelmassa kerrotaan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista.

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. (MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §.)

1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

Omavalvonnasta täytetään vain ne osiot, jotka kuuluvat toimintaan, muut osiot tulee poistaa. Jos ravintolassa on toimintoja, joita omavalvontasuunnitelmamallissa ei ole, ne tulee kirjata esimerkiksi liitteinä.

Toimija vastaa siitä, että omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi: 4.9.2022

Päivityksen tekijä: Emilia Nummelin

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne tarvittaessa voidaan esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Asiakirjoja säilytetään ravintolassa 1 vuotta.** Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

Käyntiosoite: Helsingin kaupungin Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö Työpajankatu 8, 00580 Helsinki	Postiosoite: Helsingin kaupungin Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö PL 58235 00099 Helsingin kaupunki
Elintarvikevalvonnan neuvontapuhelin: 09 310 14000 (ma- pe klo 9-11)	Sähköposti: kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Ruokamyrkytysilmoitus sähköisellä lomakkeella: www.hel.fi/ruokamyrkytys	Verkkosivut: www.hel.fi
---	-----------------------------------

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

Toimija nimeää omavalvonnan vastuuhenkilön, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus. **Omavalvonnan vastuuhenkilö on Alina Vuojoki, ravintolapäällikkö**

Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat ravintolaamme:

<input checked="" type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman päivitys
<input checked="" type="checkbox"/> Ruokamyrkytysepäilyt ja niiden selvittäminen
<input checked="" type="checkbox"/> Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
<input checked="" type="checkbox"/> Elintarvikkeiden säilytys
<input checked="" type="checkbox"/> Kylmäsäilytys
<input checked="" type="checkbox"/> Ruoan valmistus
<input checked="" type="checkbox"/> Allergeenit ja kontaminaation estäminen
<input checked="" type="checkbox"/> Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa
<input checked="" type="checkbox"/> Kypsennettävät ruoat
<input type="checkbox"/> Kuumana säilytettävät ruoat
<input checked="" type="checkbox"/> Jäähdytettävät ruoat
<input checked="" type="checkbox"/> Jäädettävät ruoat
<input checked="" type="checkbox"/> Sulatettavat ruoat
<input type="checkbox"/> Uudelleen kuumennettavat ruoat
<input checked="" type="checkbox"/> Akryyliamidin vähentäminen
<input checked="" type="checkbox"/> Ruokien tarjoilu
<input checked="" type="checkbox"/> Ruoista asiakkaille annettavat tiedot
<input type="checkbox"/> Ylimääräisen ruuan luovuttaminen
<input checked="" type="checkbox"/> Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella
<input checked="" type="checkbox"/> Pakkaus- ja kontaktimateriaalit
<input checked="" type="checkbox"/> Jäljitettävyys ja takaisinvedot
<input checked="" type="checkbox"/> Näytteenotto
<input checked="" type="checkbox"/> Siivous, kunnossapito ja jätehuolto
<input checked="" type="checkbox"/> Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet
<input checked="" type="checkbox"/> Henkilökunta
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maahantuonti
<input type="checkbox"/>

Lyhyt kuvaus toiminnasta (mitä ruokia ravintolassa valmistetaan, millaisin menetelmin jne.)

Ravintolassa valmistetaan ruokia, jotka tarjotaan annoskohtaisesti asiakkaille. Ruokalistalta löytyy mm. burgereita, vartaita, kalaruokia ja kasvisvaihtoehtoja. Menu päivitetään vuosittain, sekä toimintakauden aikana tarjotaan vaihtuvia annoksia. Pääkypsennysmenetelmänä toimii melkein jokaisen annoksen kohdalla hiiligrillillä grillaus. Muita valmistusmenetelmiä on esim. paistaminen, marinointi, savustus ja pikkelöinti.

1.3 Ruokamyrkytyspäilyt

Helsingissä kaikki ruokamyrkytyspäilyt tulee välittömästi ilmoittaa elintarviketurvallisuusyksikköön sähköisellä lomakkeella osoitteessa www.hel.fi/ruokamyrkytys tai soittamalla neuvontapuhelimeen 09-310 14000 (ma-pe klo 9-11).

Toimijan tulee säilyttää näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200- 300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään ravintolassa, se on säilytettävä jäädytettynä.

1.4 Lämpömittarit

Millaiset lämpötilamittarit ravintolalla on käytössä:

<input checked="" type="checkbox"/>	irtolämpömittari	<input checked="" type="checkbox"/>	piikkilämpömittari
<input type="checkbox"/>	infrapunalämpömittari	<input type="checkbox"/>	muu, mikä? _____

Infrapunalämpömittari soveltuu pakasteiden lämpötilojen mittaamiseen sekä vastaanototarkastuksissa tehtäviin mittauksiin. Muihin elintarvikkeiden lämpötilamittauksiin tarvitaan piikkilämpömittari.

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan 4 kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat. Tarkastukset kirjataan: omavalvontasuunnitelman yhteyteen

Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).

Lisätietoa elintarvikealan toiminnassa käytettävistä lämpömittareista Ruokaviraston sivuilta:

[Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit - ohje toimijoille ja valvojille](#)

2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden kuljettaminen ravintolaan:

<input checked="" type="checkbox"/>	Elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuljetusliike toimittaa elintarvikkeet ravintolaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista tukuista/kaupoista *)

Kespro Jyväskylä, kyseinen yritys myös kuljettaa elintarvikkeet ravintolaan

*) **Kalan ostaminen suoraan kalastajalta:** Ravintolat voivat ostaa merestä tai sisävesiltä pyydettyä kalaa ainoastaan rekisteröityneeltä ammattikalastajalta. Rajoitus liittyy EU:n yhteiseen kalastuspolitiikkaan. Lisätietoa aiheesta Maa- ja metsätalousministeriön sivuilta [Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyysovaatimukset](#).

Tarkastamattoman riistan ostaminen: Ravintolat voivat ostaa tarkastamatonta luonnonvaraisten jänisten, kanien, lintujen ja hirvieläinten (herviä, peurojen ja metsäkauriiden) lihaa suoraan metsästäjältä. Metsästäjän tulee toimittaa lihan mukana asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, jäädytyspäivämäärä, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. (318/2021 § 21 ja § 34)

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista Kyllä Ei
(katso omavalvontasuunnitelman kohta 15)

Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:

<input checked="" type="checkbox"/>	Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
<input checked="" type="checkbox"/>	Pakkausmerkinnät
<input checked="" type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden lämpötilat
<input checked="" type="checkbox"/>	Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)
<input checked="" type="checkbox"/>	Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan kuljetuksen ja vastaanoton aikana seuraavin keinoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita, kylmävaraajia
<input checked="" type="checkbox"/>	Lyhyt kuljetusmatka (kesto enintään 10 minuuttia)
<input type="checkbox"/>	Oma kylmäauto
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuljetusliikkeellä kylmä-/pakasteauto
<input checked="" type="checkbox"/>	Elintarvikkeet siirretään välittömästi ravintolan kylmäkalusteisiin niiden saavut-
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa

- elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet ja pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. Tarkastuksia tehdään eri tavarantoimittajien kuormista.
- Kun elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta, vastaanottotarkastukseen liittyvää kirjautusta ei tarvitse tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa (esim. kylmälaukuissa) ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat mitataan 2 saapuvasta erästä viikossa *)
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti 1 kertaa viikossa *). Mihin/minne kirjaukset tehdään? omavalvontasuunnitelman yhtehteen
<input checked="" type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? omavalvontasuunnitelman yhtehteen

*Katso vastaanoton lämpötiloista liitteestä 1

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input checked="" type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet)
<input checked="" type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden palauttaminen
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

3. Elintarvikkeiden säilytys

Keittiö- ja varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeisen käyttöajankohta on ylittynyt. Elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan seuraavin tavoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaisiksi)
<input checked="" type="checkbox"/>	Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti
<input checked="" type="checkbox"/>	Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä
<input checked="" type="checkbox"/>	Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä
<input checked="" type="checkbox"/>	Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Tuotteiden kontaminoituminen eli saastuminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.)
<input checked="" type="checkbox"/>	Kypsat/sellaiseen syötäväksi tarkoitetut ruoat säilytetään kylmäkalusteiden ylähyllyillä; raa'at alhaalla
<input checked="" type="checkbox"/>	Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa
<input checked="" type="checkbox"/>	Sulamassa olevien ruokien sulamisnesteet kerätään
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys

Miten säilytetään kuivaelintarvikkeita (esim. jauho, sokeri, säilykkeet)? Onko erillistä varastoa muualla kuin ravintolan tiloissa?

Oma erillinen kaappi kuivaelintarvikkeille
--

3.2 Kylmäsäilytys

Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä kyllä ei

Jos kiinteä lämpömittari puuttuu, tulee kylmäkalusteissa olla irtolämpömittari.

Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista*). Suositellaan lisäksi irtomittareita.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kylmäkalusteiden lämpötilat kirjataan säännöllisesti <u>5</u> kertaa viikossa*) Mihin/minne kirjaukset tehdään? <u>erilliselle lomakkeelle</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	Kylmäkalusteissa säilytettävien ruokien lämpötiloja mitataan. Kuinka usein? <u>1x vk</u> Mihin/minne kirjaukset tehdään? <u>erilliselle lomakkeelle</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? <u>samalle lomakkeelle, kuin lämpötilat</u>
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

*Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukon

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input checked="" type="checkbox"/>	Otetaan yhteyttä vastuuhenkilöön lisäohjeiden saamiseksi
<input checked="" type="checkbox"/>	Mitataan tuotteiden lämpötilat ja arvioidaan aistinvaraisesti niiden käytettävyys; tarvittaessa ruoat hävitetään
<input checked="" type="checkbox"/>	Ruoat siirretään toiseen kylmäkalusteeseen
<input checked="" type="checkbox"/>	Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Apuna voi käyttää Oiva-ohjeiden 6.2-kohdan lämpötilataulukkoa:
[Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta](#)

4. Ruoan valmistus

Ravintolassa käytetään mm. seuraavia ruokien käsittelymenetelmiä/raaka-aineita

<input checked="" type="checkbox"/>	Hapattaminen	<input type="checkbox"/>	Kuivaaminen (liha, kala, kasvikset)
<input type="checkbox"/>	Mediumpaistetut jauhelihipihvit (EHEC *)	<input type="checkbox"/>	Pavut (liottaminen)
<input checked="" type="checkbox"/>	Pikkelöinti	<input checked="" type="checkbox"/>	Savustus (PAH-yhdisteet)
<input checked="" type="checkbox"/>	Sienet (myrkylliset sienet, kuten korvasieni)	<input type="checkbox"/>	Sous vide
<input type="checkbox"/>	Sushi, graavikala ym. (loisriski)	<input type="checkbox"/>	Ulkomaiset pakastemarjat (norovirus)

<input type="checkbox"/>	Vakumointi	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____
<input type="checkbox"/>	Hyönteiset, mikä _____	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

*) Lisätietoa mediumpaistetuista jauhelihapihveistä:

Mediumiksi paistettujen jauhelihapihvien tarjoilu

Seuraavista käsittelymenetelmistä/raaka-aineista on erilliset ohjeet:

--

4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Elintarvikkeiden valmistaminen ja tarjoilu allergeenittomina vaatii sen, että kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät elintarvikkeet kontaminoidu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin asioiden suhteen kuin allergeenien. Tätä ristikontaminaatiota tulee myös välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatiota voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita on käsiteltävä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

Ravintolassa käsitellään seuraavia allergeeneja:

<input checked="" type="checkbox"/>	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	<input checked="" type="checkbox"/>	Äyriäiset ja äyriäistuotteet
<input type="checkbox"/>	Munat ja munatuotteet	<input checked="" type="checkbox"/>	Kalat ja kalatuotteet
<input checked="" type="checkbox"/>	Maapähkinä ja maapähkinä-tuotteet	<input checked="" type="checkbox"/>	Soijapavut ja soijapaputuotteet
<input checked="" type="checkbox"/>	Maito ja maitotuotteet	<input checked="" type="checkbox"/>	Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet
<input type="checkbox"/>	Selleri ja sellerituotteet	<input checked="" type="checkbox"/>	Sinappi ja sinappituotteet
<input checked="" type="checkbox"/>	Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet	<input type="checkbox"/>	Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina
<input type="checkbox"/>	Lupiinit ja lupiinituotteet	<input type="checkbox"/>	Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Miten elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaatio vältetään:

<input checked="" type="checkbox"/>	Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raat tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
-------------------------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sel-laiseen syötävät tuotteet)
<input checked="" type="checkbox"/>	Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsitte-lyän välillä
<input checked="" type="checkbox"/>	Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsit-telyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
<input checked="" type="checkbox"/>	Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pää-syn estämiseksi tuotteisiin)
<input type="checkbox"/>	Toimintojen ajallinen erottaminen, miten _____
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten _____

Miten kasvien ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty?

Pestään ennen muiden tuotteiden käsittelyä ja pinnat puhdistetaan pesun ja käsittelyn jälkeen huolellisesti

Miten gluteenittomien elintarvikkeiden tai muiden allergeenien säilytys, käsittely ym. on järjestetty?

<input checked="" type="checkbox"/>	Erityisruokavaliotuotteet säilytetään pakkaukset suljettuina, selvästi merkittyinä ja erillään muista tuotteista.
<input checked="" type="checkbox"/>	Varastoinnissa, valmistuksessa ja tarjolla pidossa varmistetaan, että erityisruokavali-oihin käytettäviin raaka-aineisiin ei pääse allergisoivia ainesosia (esim. tuotteiden kun-nollinen suojaus, tuotteiden sijoittelu).
<input checked="" type="checkbox"/>	Jokaisessa astiassa on oma otin. Ei käytetä samoja ottimia eri tuotteille.
<input checked="" type="checkbox"/>	Tuotteiden tuoteselosteet tai tiedote tuotteiden tarkempien tietojen saamisesta hen-kilökunnalta on esillä asiakkaille.
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten _____

4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisim-man lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2.

4.2.1 Kypsennettävät ruoat

Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.

Ruokien lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehuva ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan <u>1</u> kertaa viikossa.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti <u>1</u> kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään.
<input checked="" type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? <u>samalle lomakkeelle, kuin lämpötilaseuranta</u>
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input checked="" type="checkbox"/>	Ruokien kuumennusta jatketaan
<input checked="" type="checkbox"/>	Kalusteen lämpötilan säädetään oikeaan lämpötilaan
<input checked="" type="checkbox"/>	Kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa
<input checked="" type="checkbox"/>	Korjaajan kutsuminen paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat

Ruoat, joita säilytetään keittiössä kuumana ennen tarjoilua, myyntiä tai kuljetusta tulee säilyttää yli +60 °C:ssa. Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella.

Ravintolassa säilytetään kuumana seuraavia elintarvikkeita ennen tarjoilua sekä käytettävät kuumasäilytyskalusteet:

Mitä tuotteita ravintolassa pidetään kuumana ennen tarjoilua? Minkälainen kuumasäilytyskaluste on?

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään.

<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

4.2.3 Jäähdytettävät ruoat

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa (liite 2).

Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.

Ravintolassa jäähdytetään seuraavia ruokia? Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

Kastikkeita, keitetään noin kerran viikossa, pari litraa kerrallaan

Jäähdytämme ruoat:

<input type="checkbox"/>	erillisessä jäähdytykseen tarkoitettussa jäähdytyskaapissa
<input checked="" type="checkbox"/>	kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen)
<input checked="" type="checkbox"/>	kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita ruokia (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen; muiden kylmäsäilytyskalusteessa olevien ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana)
<input type="checkbox"/>	muuten, miten

Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan <u>1</u> kertaa viikossa.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti <u>1</u> kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input checked="" type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? <i>samalle lomakkeelle, kuin lämpötilaseuranta</i>
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input checked="" type="checkbox"/>	Mikäli jäähdytysaika on jäljellä, niin jäähdytystä jatketaan
<input checked="" type="checkbox"/>	Mikäli 4 h on kulunut jäähdytyksen alkamisesta, ruoka hävitetään
<input checked="" type="checkbox"/>	Jäähdytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4.2.4 Jäädettävät ruoat

Jäädettettyjen ruokien säilyttämistä varten on kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Ruoat jäädettään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädettetyin ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädettyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 3).

- Jäädettävä elintarvike tulee suojata ja pakata mahdollisimman ilmatiiviisti.
- Jäädettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädettyspäivämäärä.
- Jäädettettyjen ruokien säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädettetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädettämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

Jos ravintolassa käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) tulee huomioida ohje kalastustuotteiden jäädettämisestä (liite 3).

Ravintolassa jäädettään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

Mahdolliset ylijäävät tuotteet, kuten burgersämpylät tai erilaiset lihat, jotka eivät päätyneet käyttöön.

Määrät ja pakastuskerrat vaihtelevat ja ne pyritään minimoimaan.

Jäädettämme elintarvikkeet:

<input type="checkbox"/>	Erillisessä pakastekalusteessa, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita
<input checked="" type="checkbox"/>	Erillisessä pakastekalusteessa, jossa säilytetään muita elintarvikkeita
<input type="checkbox"/>	Muuten, miten _____

4.2.5 Sulatettavat ruoat

Jäädetyt ruoat tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi. Sulatusta ei saa tehdä huoneenlämmössä.

Missä ja miten jäädetyt elintarvikkeet sulatetaan?

Kylmäkaapissa

4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat

Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilan tulisi olla kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Ravintolassa kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:

--

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Kiehuvaan asti kuumennettavista ruoista ei ole tarpeen mitata lämpötilaa. Lämpötila tulee kuitenkin mitata, jos ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja.

4.3 Akryyliamidien vähentäminen

Akryyliamidi on syöpäriskiä lisäävä aine, jota muodostuu lähinnä uunissa tai rasvassa paistettavissa, paljon hiilihydraatteja sisältävissä elintarvikkeissa kuten leivässä, ranskanperunoissa tai konditoriatuotteissa. Akryyliamidin muodostuminen riippuu paistoasteesta, joten käytännössä vähentäminen tapahtuu useimmiten paistamalla ruoka mahdollisimman vaaleaksi.

Akryyliamidien vähennyskeinoja:

Perunoiden paistaminen

Kun paistat ranskalaisia tai muita perunatuotteita (joko raaoista perunoista tai pakasteista tms.)

- käytä öljyä, jossa voi paistaa nopeasti ja/tai matalassa lämpötilassa (paistoöljyksi sopiva öljy)
- paistolämpötila korkeintaan 175 °C, joka tapauksessa mahdollisimman matala
- poista murut paistorasvasta kuorimalla pinta riittävän usein
- lisäksi on hyvä käyttää väriopasta, josta käy ilmi sopiva väri

Leipominen (leipä ja konditoriatuotteet kuten keksit ja pikkuleivät)

- jos mahdollista
 - pidennä hiivalla nostatusaikaa
 - optimoi taikinan kosteuspitoisuus kuivia tuotteita leivottaessa
 - madalla uunilämpötilaa ja tarvittaessa pidennä paistoaikaa
- vältä voimakasta paistamista niin että kuori tummuu

Leivän paahtaminen ja parilointi (lämpimät voileivät, paahtoleipä, hampurilaissämpylät yms.)

- paahtaa sopivan väriseksi
- käytä väriopasta, jos sellainen on saatavilla
- noudata leivän valmistajan mahdollisia ohjeita

Mitä vähennyskeinoja on käytössä? (KOMMISSION ASETUS (EU) 2017/2158, toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi)

Ranskalaisten paistoon käytetään paistoöljyä, sekä tuotteet kypsennetään mahdollisimman miedossa lämpötilassa, eikä ranskalaisia paisteta liikaa.

5. Ruokien tarjoilu

Miten ruoat tarjoillaan ravintolassa?

<input checked="" type="checkbox"/>	Lautasannokset
<input type="checkbox"/>	Seisova pöytä (buffet)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella, jotta voidaan varmistaa säilytyskalusteen toimivuus koko tarjoiluajan.

- Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa tarjoilun aikana.
- Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een tarjoiluajan ollessa enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ruoat tulee hävittää.

Tarjoiltavien ruokien lämpötilatarkkailu (kylmät ja kuumat ruuat) ja siihen liittyvät kirjaukset:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan <u>1</u> kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?

<input checked="" type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? Erilliselle lomakkeelle
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

Annos tehdään uusiksi, eikä anneta asiakkaalle väärin kypsennettyä tuotetta

6. Ruoista asiakkaille annettava tiedot

6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Katso lisäohjeita liitteestä 4.

Ruoista annettavien tietojen tulee olla totuudenmukaiset ja riittävät muun muassa ruoista annettavien alkuperämaatioiden, ruokien nimeämisen sekä nimisuoja- ja luomutuotteiden käytön osalta.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input checked="" type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input checked="" type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input type="checkbox"/>	Muualle, minne _____

Miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät:

Ruokalistasta löytyy eriteltynä erityisruokavaliot ja tarvittaessa lisätietoja saa henkilökunnalta

6.2 Lihan alkuperämaa

Tieto valmistuksessa käytettävän raan lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti esim. helposti havaittavassa esitteessä tai taulussa. Lisäohjeita liitteessä 5.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input checked="" type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input checked="" type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input type="checkbox"/>	Muualle, minne _____

6.3 Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot

Kinkkuruokien nimeäminen

Ruoan nimen on oltava selkeä ja helposti ymmärrettävä eikä se saa johtaa kuluttajaa harhaan. Esimerkiksi ruoan nimessä saa käyttää sanaa kinkku vain, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua, esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti. Lisätietoa liitteessä 6.

Nimisuojatut tuotteet

Nimisuojatuotteiden alkuperä, raaka-aineet sekä valmistustavat ovat tunnettuja ja vakiintuneita. Nimisuojamerkinnät suojaavat tiettyjen elintarvikkeiden nimiä ja estävät vakiintuneiden nimien väärinkäyttöä muissa tuotteissa. Suojausjärjestelmät takaavat elintarvikkeen tuotannon ja valmistuksen perinteisellä maantieteellisellä alueella tai perinteisellä valmistusmenetelmällä.

Suojatussa alkuperänimityksessä tuotteen laatu tai ominaisuudet pohjautuvat maantieteelliseen alueeseen, esimerkiksi juuri tietyllä alueella tuotettuun raaka-aineeseen. Tuotteen kaikkien valmistusvaiheiden on myös tapahduttava kyseisellä alueella. Tällaisia tuotteita ovat muun muassa **Feta-juusto** (Kreikka), **Prosciutto di Parma** (Parman kinkku, Italia) ja **Roquefort-juusto** (Ranska). Suomalaisista tuotteista alkuperänimityksenä on suojattu

Lapin Puikula, Lapin Poron liha, Lapin poron kuivaliha, Lapin Poron kylmäsavuliha sekä Kitkan viisas.

Verkkokauppamyynti

Ravintoloiden aterioiden myynti verkkokauppojen tai mobiilisovellusten kautta on vastaavaa kuin pakkaamattomien elintarvikkeiden myynti tarjoilupaikassa. Näistä on annettava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineet sekä alkuperämaa tarvittaessa. Pakolliset tiedot suositellaan annettavaksi ainakin sen kunnan kielellä/kielillä, jossa aterioita ja tuotteita luovutetaan. Tiedot on annettava etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai muulla soveltuvalla tavalla ja ne on oltava asiakkaalla ostopäätöstä tehdessä. Puhelinmyynnissä tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista voidaan antaa suullisesti asiakkaan niitä kysyessä.

7. Ylimääräisen ruoan luovuttaminen

Ravintolassa myydään/luovutetaan esim. lounasbuffeesta yli jäänyttä ruokaa

<input type="checkbox"/>	suoraan asiakkaalle
<input type="checkbox"/>	ruoka-apuun

Mille hyväntekeväisyysjärjestölle elintarvikkeita luovutetaan?

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka jakavat säännöllisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin. Näistä järjestöistä tulee selvittää, että ne ovat tehneet tarvittavat ilmoitukset elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Olemme tarkastaneet, että hyväntekeväisyysjärjestöt, joille luovutetaan ravintolasta helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ovat tehneet ilmoitukset toiminnastaan** kyllä ei

Mitä ylimääräisiä ruokia luovutetaan/myydään? Miten ruoat pakataan? Onko elintarvikkeet kylmiä vai kuumia? Kuka vastaa ruokien kuljettamisesta ruoka-apukohteeseen (lämpötilojen hallinta kuljetuksen aikana)?

Aina on huolehdittava siitä, että ruoka on moitteetonta ja kylmä-/kuumaketju ei ole tarjoilun aikana katkennut.

Lisätietoja Ruokaviraston sivuilta: [Hävikkiruoka](#)

8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella

<input type="checkbox"/>	Kuljetamme itse ruokaa suoraan asiakkaille ravintolan ulkopuolelle
<input type="checkbox"/>	Osallistumme tapahtumiin (täytä myös kohdat 8.1 ja 8.2)
<input type="checkbox"/>	Toimitamme ruokaa muihin ravintoloihin/myymälöihin (täytä myös kohdat 8.1 ja 8.2)
<input checked="" type="checkbox"/>	Etämyynti, internetmyynti (täytä kohta 8.4)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

8.1 Ruokien kuljettaminen

Ruoat kuljetaan

<input type="checkbox"/>	Kylmänä (enintään + 6 °C)
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuumana (vähintään + 60 °C)

Miten ruoat kuljetetaan? Miten ruoka on pakattu? Millainen on kuljetusaika ja /-alue?

Woltin ja Foodoran toimesta, pakataan ravintolassa kertakäyttöastiaan ja kuljettajat käyttävät lämpölaukkuja

Ruokien lämpötilojen tulee olla lainsäädännön (318/2021) mukainen kuljetusten päättyessä ja/tai kun ruoat luovutetaan vastaanottajalle. Ravintola varmistaa ruokien lämpötilat seuraavasti:

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään styroxlaatikoita tai muuta vastaavia, jotka pitävät ruoat kylminä/kuumina
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteet, lämpöhauteet ym.
<input type="checkbox"/>	Kylmävaraajat
<input type="checkbox"/>	Kylmäauto
<input type="checkbox"/>	Kuljetettavien ruokien lämpötilat mitataan ja kirjataan, kun ruoat lähtevät ravintolasta/ruoat luovutetaan asiakkaille. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input checked="" type="checkbox"/>	Muu, mikä <u>Ruoan lämpötila mitataan ravintolassa, sen jälkeen se siirtyy ulkoistetun palvelun hoiviin</u>

Lisätietoa ruokien kuljettamisesta Ruokaviraston sivuilta:
[Ohje ruoan kuljetuksesta](#)

8.2 Osallistuminen tapahtumiin

Kuvaus toiminnasta (mm. minkälainen myyntipiste tapahtumia varten on varattu, miten käsihygieniasta huolehditaan, minkälaisiin tapahtumiin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia, ruokien käsittely ja pakkaaminen ravintolassa, ruokien käsittely tapahtumissa, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen)

Tapahtumissa tehtävästä elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta tulee tehdä oma elintarvikehuoneistoilmoitus.

Elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta esimerkiksi messuilla ja yleisötapahtumissa tulee aina tiedottaa elintarviketurvallisuusyksikköä viimeistään neljä arkipäivää ennen tapahtumaa.

Ohjeita:

[Ulkomyyntiohje poistettu Ruokaviraston sivulta päivityksen ajaksi](#)

[Ympäristöpalveluiden ulkomyyntiohje](#)

[Ympäristöpalveluiden ohje elintarvikkeiden myynnistä messuilla](#)

8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin

Kuvaus toiminnasta (mihin ravintoloihin/myymälöihin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, toimitusmäärä, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia, ruokien käsittely ja pakkaaminen ravintolassa, miten varmistutaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen. Sovittava vastuunjaosta, lämpötilojen mittaamisen ja kirjaamisen osalta.)

Ravintolan tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](#) (Ruokavirasto).

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen ravintolasta muihin myymälöihin ja ravintoloihin on sallittua ainoastaan, jos toimitettavien elintarvikkeiden määrä on vähäinen. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ovat liha ja erilaiset lihatuotteet, kala ja kalajalosteet, maito ja erilaiset maitotuotteet sekä kananmunat ja kananmunavalmisteet. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä katsotaan vähäiseksi, kun se on enintään 1000 kg vuodessa ja tämän ylittävältä osalta enintään 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä on suurempi, edellyttäisi toiminta hyväksyntää laitokseksi. Ravintola ei kuitenkaan voi olla hyväksytty laitos.

8.4 Etämyynti, internetmyynti

Kuvaus etä-/internetmyynnistä: *(mitä elintarvikkeita myydään, käytetäänkö ulkopuolista kuljetuspalvelua, onko oma kuljetusväline)*

Valmiita ruoka-annoksia kuljettaa Foodora ja Wolt

9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön (esim. malja-haarukka tunnus). Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, keittölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille). Jätesäkkien tai roskapussien käyttäminen elintarvikkeiden suojaukseen on ehdottomasti kielletty.

Mitä elintarvikkeita ravintolassa pakataan? Mistä pakkausmateriaalit hankitaan? Missä pakkausmateriaalit säilytetään?

Käytetään elintarvikekäyttöön hyväksytyjä materiaaleja ja tuotteita

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai ”malja-haarukkatunnus”
<input checked="" type="checkbox"/>	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. take-away-astiat, kuljetuslaatikot)
<input checked="" type="checkbox"/>	Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)
<input type="checkbox"/>	Muu, miten

10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

10.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat.

Varastossa olevat elintarvikkeet on voitava tunnistaa ja ne tulee voida yhdistää kaupallisiin asiakirjoihin. On tiedettävä, mitä raaka-aine-eriä kussakin valmistetussa erässä on käytetty.

Vastaanotetuista elintarvikkeista on säilytettävä dokumentit jäljitettävyyden osoittamiseksi vähintään 1 vuoden ajan. Jos elintarvikkeita toimitetaan muualle, dokumentit on säilytettävä myös lähetetyistä elintarvikkeista.

Ravintolassamme jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

Jäljitettävyystiedot säilytetään erillisessä kansiossa

Mikäli pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä (viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys) tai erätunnus.

10.2 Takaisinvedot

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinveitoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinveitoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksiköön.

Lisätietoa ja ohjeistusta takaisinvedoista Ruokaviraston sivuilla: [Elintarvikkeiden takaisinvedot](#)

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä elintarviketurvallisuusyksiköön jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

11. Näytteenotto

Ravintoloiden, kahviloiden ja suurtalouksien, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.

Ravintolan omavalvontanäytteenotto:

<input type="checkbox"/>	Näytteenottosuunnitelma on tehty ____/____ 20____ ja se on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.
<input checked="" type="checkbox"/>	Ravintola noudattaa elintarviketurvallisuusyksikön ohjeen mukaista näytteenottoa
<input checked="" type="checkbox"/>	Pintapuhtausnäytteenotto: Pintapuhtausnäytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa, vähintään 5 näytettä kerralla
<input type="checkbox"/>	Pintapuhtausnäytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa, vähintään 5 näytettä kerralla
<input type="checkbox"/>	Jääpalanäytteenotto: Jääpalanäytteet otetaan vähintään kerran vuodessa
<input checked="" type="checkbox"/>	Jääpalanäytteenotto on korvattu pintapuhtausnäytteenotolla
<input type="checkbox"/>	Mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen selvittämistä varten, otetaan ruokanäytteitä, joita säilytetään pakastimessa vähintään 2 viikkoa
	Ruokanäytteitä otetaan seuraavista ruoista:
	Näytetulosten kirjaaminen:

<input checked="" type="checkbox"/>	Kansioon, vihkoon
<input type="checkbox"/>	Sähköiseen järjestelmään
<input type="checkbox"/>	Tehdään trendiseurantaa
	Huonojen tutkimustulosten jälkeiset toimenpiteet:
<input checked="" type="checkbox"/>	Selvitetään huonojen tulosten syy
<input checked="" type="checkbox"/>	Tehdään tarvittavat korjaavat toimenpiteet (lisäpuhdistustoimenpiteet, toimintatapojen muutokset)
<input checked="" type="checkbox"/>	Otetaan uusintanäytteet
<input type="checkbox"/>	Ravintola maahantuo eläinperäisiä elintarvikkeita. Täytä kohta 15 Elintarvikkeiden maahantuonti.

Lisätietoja:

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön ohje: Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa (liite 7)

Ruokaviraston ohje: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](#)

12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

12.1 Siivous

Ravintolassa on erillinen siivoussuunnitelma: kyllä / ei

Tilojen siivouksesta vastaa:

<input checked="" type="checkbox"/>	oma henkilökunta
<input type="checkbox"/>	ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot:

Siivoussuunnitelma on osa elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaa. Siivoussuunnitelmassa kerrotaan, miten tiloja ja laitteita pidetään puhtaina, millaisia puhdistusvälineitä- ja tarvikkeita käytetään, kuinka usein puhdistusta tehdään ja kuka on vastuuhenkilö. Kirjallinen siivoussuunnitelma ei ole aina välttämätön 1-2 hengen yrityksissä. Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten: Siivousvälineissä on hyvä olla toiminasta riippuen esimerkiksi: vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri siivousvälineiden asianmukaiseen kuivaamiseen, lattiakaivo, hyvä ilmanvaihto ja hyllyjä ja telineitä siivoustarvikkeiden hygieenisestä säilyttämisestä varten Siivousvälineet on puhdistettava käytön jälkeen sekä säilytettävä ja huollettava hygieenisesti. Keittiössä on hyvä olla omat siivousvälineet ja -aineet.

Jos siivousvälineissä ei ole vesipistettä, lisää kuvaus (*mistä siivouksessa käytettävä vesi otetaan, minne siivouksen jätevedet kaadetaan ja miten siivousvälineet pestään elintarviketurvallisuutta heikentämättä*)

Astianpesuveden lämpötilan seuranta

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C.

Lämpötilanseuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan <u>1</u> kertaa viikossa.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan <u>1</u> kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? lomak-
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Kirjaukset tehdään: _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Jos astianpesukoneessa ei ole kiinteää lämpömittaria, pesutulosta tulee kontrolloida mikrobiologisin näyttein tai muilla soveltuvilla menetelmillä (ks. suunnitelman kohta 11). Myös huoltoraportit tulee säilyttää.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

Selvitetään poikkeaman sy, kutsutaan korjaaja paikalle

12.2 Kunnossapito

Tilojen kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmlaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä

Korjaus-/kunnossapitosuunnitelma:

<input checked="" type="checkbox"/>	Tilojen, laitteiden ja välineiden kunto arvioidaan (kuinka usein) tarvittaessa Havainnot ja suunnitellut korjaustoimenpiteet kirjataan (minne) lomakkeelle
<input type="checkbox"/>	Laitteet huolletaan säännöllisesti (kuinka usein) _____
<input checked="" type="checkbox"/>	Kylmlaitteiden sulatus ja puhdistus tehdään vähintään kerran vuodessa. Sulatuksen ja puhdistuksen kirjanpito tehdään _____ lomakkeelle

<input type="checkbox"/>	Muut toimenpiteet, mitkä: _____
--------------------------	---------------------------------

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

Aste (Hartwall kylmäkoneet), oma henkilökunta ja ulkopuoliset toimijat
--

12.3 Jätehuolto

Ravintolan jäteastiat tyhjenetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

<input checked="" type="checkbox"/>	biojäte	<input checked="" type="checkbox"/>	pahvi	<input checked="" type="checkbox"/>	paperi
<input checked="" type="checkbox"/>	lasi	<input checked="" type="checkbox"/>	metalli	<input checked="" type="checkbox"/>	sekajäte
<input checked="" type="checkbox"/>	energiajäte	<input type="checkbox"/>	muovi	<input checked="" type="checkbox"/>	jäterasvat

Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan hävitettäväksi?

Kerätään erillisiin astioihin, toimitetaan Kespron tukun pihaan

Kuinka usein sisätiloissa olevat jäteastiat pestään? Kuka on vastuussa pesusta?

Päivittäin, henkilökunta vastaa pesusta

13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jrsijöitä, lintuja tai elintarviketuholaisia.

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

<input type="checkbox"/>	Ennaltaehkäisevänä keinona sopimus tuhoeläintorjuntayrityksen kanssa
<input type="checkbox"/>	Ikkunat ja ovet pidetään kiinni
<input checked="" type="checkbox"/>	Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä)
<input checked="" type="checkbox"/>	Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle
<input type="checkbox"/>	Muu, miten

Haittaeläimiä todettaessa ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin ja vastuutahot:	
<u>Estetään haittaeläinten pääsy tiloihin uudelleen, kutsutaan tuholaistorjunta paikalle</u>	

Asiakkaiden ravintolaan tuomat eläimet

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

- Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä Ei
- Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä Kyllä
- Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda? terassille koirat ja kissat, ainoastaan

14. Henkilökunta

14.1 Perehdytys ja koulutus

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Ravintolan toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

Toimijan vastuulla on, että ravintolassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieeniin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

Jokainen antaa allekirjoituksen yhteiselle lomakkeelle, kun perehdytys on tehty ja työntekijä on lukenut omavalvontasuunnitelman

14.2 Käsihygieniä ja työvaatteet

Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää ja kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei poista käsienpesun tarvetta.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaateetus. Riittävä suojavaateetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi ruoanvalmistustyössä on suositeltavaa käyttää asiamukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita.

Millaiset työvaatteet työntekijöillä on? Missä työvaatteet säilytetään ja miten ne huolletaan?

Keittiössä työskentelevillä päähine muiden työvaatteiden lisäksi. Kaikilla ainoastaan ravintolassa käytössä olevat työvaatteet, jotka huolletaan kotona. Keittiössä käytetään työjalkineita, muut käyttävät kunnollisia kenkiä, kuten lenkkareita.

Keittiöhenkilö peittää korut suojavaatetuksella tai poistaa korut. Haavat ja rakennekynnet tulee aina peittää suojavaatetuksella.

14.3 Terveystilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina **työsuhteen alkaessa** terveydenhuollon ammattilaisen (lääkäri, terveydenhoitaja) tekemä **terveydentilan selvitys**. Terveystilanhoitaja/lääkäri arvioi terveydentilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.
- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

Lisätietoja aiheesta

- [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#)
- [Esimerkkejä työtehtävistä, joissa vaaditaan edellä mainittuja selvityksiä.](#)

Missä säilytetään tiedot siitä, että kenelle terveydentilan selvitys on tehty?

Kansiossa ravintolan tiloissa

14.4 Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy esimerkkejä työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.

Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä (esim. kopiot hygieniapasseista tai listaus työntekijöistä, joilla on hygieniapassi)

Kansiossa ravintolassa

15. Elintarvikkeiden maahantuonti

Ei-eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista

Kyllä Ei

Eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan muista EU-maista

Kyllä Ei

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan EU:n ulkopuolisista maista

Kyllä Ei

Tuomme itse maahan seuraavia elintarvikkeita, seuraavista maista:

Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista

Jos toimija maahantuo eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kalastustuote- ja muuvalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee tuonnin tiedot ilmoittaa Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikköön erillisellä lomakkeella: [Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista](#).

Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista on toimitettu Helsingin elintarviketurvallisuusyksikköön (pvm): _____

Eläinperäisiä elintarvikkeita EU:n sisämarkkinoilta Suomeen tuovien toimijoiden tulee tehdä tuonti-ilmoitus saapuneista lähetyksistä. Ilmoitusvelvollisuus koskee seuraavia elintarvikkeita:

- eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasetuksen 8 artiklassa luetellut salmonellaerityistakuutuotteet: raaka naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, kotieläiminä pidettyjen kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankkujen ja hanhien liha, mukaan lukien jauheliha sekä raajat kananmunat
- muu eläimistä saatu raaka liha
- kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet
- lämpökäsittämätön maito
- lämpökäsittämättömästä maidosta valmistetut juustot

Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti [Tuonti-ilmoitus sisämarkkinoilta tuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista](#) tai lomakkeella, joka löytyy Ruokaviraston sivuilta [Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta](#)

Tuonti-ilmoituksien tekemisestä vastaava henkilö: _____

Tuonti-ilmoitukset tehdään (millä tavalla?): _____

Sisämarkkinatuontia harjoittavan toimijan omavalvontaan tulee sisältyä tuontielintarvikkeiden ja niitä koskevien asiakirjojen vastaanottotarkastus.

Toisesta EU-maasta maahantuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa tehdään seuraavat toimenpiteet:

<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät: mm. tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että asiakirjat ja tuote vastaavat toisiaan
<input type="checkbox"/>	Varmistetaan, että elintarvike on peräisin hyväksytystä laitoksesta (Hyväksytyjen EU-laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en ; Hyväksytyjen EU:n ulkopuolisten laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en)
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että elintarvike ei ole peräisin suoja päätösten alaiselta alueelta (Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta www.mmm.fi)
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että raajan naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana on salmonellatodistus* ja kaupallinen asiakirja**
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta

<input type="checkbox"/>	Kirjataan tehdyt toimenpiteet (esim. omavalvontapalautus), jos edellä mainituissa on puutteita. Kirjaukset tehdään (mihin?): _____
--------------------------	--

Lisäksi tehdään yleiseen vastaanottotarkastukseen sisältyvät asiat (mm. lämpötilan mitaus) kohdan 2 mukaisesti.

* Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee olla tehty siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen.

**Kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o [1688/2005](#) mallin mukainen.

Jos vastaanottotarkastuksessa havaitaan, että salmonella-asiakirjat puuttuvat tai ovat puutteelliset, tulee erä asettaa käyttökieltoon ja palauttaa tai hävittää, jos asiakirjoja ei saada täydennettyä. Toimijan on ilmoitettava omavalvonnassa havaituista asiakirjapuutteista Helsingin elintarviketurvallisuusyksikköön.

Toimijalla on oltava maahantuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva **näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma**, jonka mukaisesti toimitetaan näytteitä tutkittavaksi laboratorioon. Maahantuotavista tuotteista tulee tutkia salmonellanäytteitä Ruokaviraston ohjeen [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](#) liitteen 6 mukaisesti.

Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellaposiiviseksi, erä tulee palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Helsingin elintarviketurvallisuusyksikköön.

Näytteenottosuunnitelma on laadittu (pvm): _____

Kuvaus toimenpiteistä poikkeamatilanteissa:

Pakkausmerkinnät tai tunnistusmerkki puuttuu: _____

Asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyytiedot ovat puutteelliset:

Naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan tai ankan lihan mukana ei ole salmonellatodistusta tai kaupallista asiakirjaa: _____

Omavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaaraa aiheuttava löydös: _____

Jos toimija maahantuo pakasteita ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee kuljetusten osalta huomioida kuljetuskaluston ATP- vaatimukset: kuljetuskaluston luokittelu ja hyväksyntä ATP-vaatimusten mukaan (FRC- / FNA- / muut ATP- luokitukset).

Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti

Mikäli toimija tuo muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasvikset, mausteet, kastikkeet, makeiset) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiota Suomeen tai Euroopan unionin ulkopuolelta, ei erillistä ilmoitusta tarvita. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Toimijalla on itsellään vastuu tuomiensa elintarvikkeiden määräysten mukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön selvittämisestä.

ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTON LÄMPÖTILAT

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia. (MMM asetus elintarvikehygieniasta 318/2021)

Elintarvikkeiden toimittaminen ravintolaan yhdistelmäkuormilla

- Yhdistelmäkuorma = Elintarvikkeiden kylmäkuljetus, joka lähtee muualta kuin laitoksesta ja jossa on mukana enintään 6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Samassa kuormassa voi olla mukana myös matalamman lämpötilavaateen elintarvikkeista, kuten raaka kala (lähellä sulavan jään lämpötilaa) ja jauheliha (enintään 2 °C)
- **Näissä yhdistelmäkuormissa kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat voivat nousta korkeintaan +6 °C:een.**
- Kuljetettavat elintarvikkeet eivät saa jäätyä.
- Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee olla hyvin jäätetynä.

Eläinperäisten elintarvikkeiden lämpötilat, jos ne toimitetaan suoraan laitoksesta ravintolaan:

Elintarvike	Lämpötila
Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa ^{a)}
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suoja-kaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C ^{b)}
Muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), sushi sekä elävät simpukat	enintään 6 °C ^{b)}
Sisäelimet	enintään 3 °C ^{a)}
Raaka liha	enintään 7 °C ^{a)}
Siipikarjanliha	enintään 4 °C ^{a)}
Raakalihavalmisteet	enintään 4 °C ^{a)}
Jauheliha ja jauhettu maksa	enintään 2 °C ^{a)}
Siipikarjan jauheliha	enintään 2 °C ^{a)}
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C ^{b)}
Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat	enintään 6 °C ^{b)}
Kylmäsäilytystä vaativat munatuotteet	enintään 4 °C ^{a)}
Pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa	-18 °C tai kylmempi ^{b)}

a) Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III lämpötilavaatimuksia sovelletaan viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti

b) Laitosasetuksen lämpötilavaatimuksia laitoksesta seuraavaan elintarvikehuoneistoon asti.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat

Lainsäädännön (318/2021 23 § paitsi tuoreiden pakkaamattomien kalastustuotteiden osalta, jolle säädösperusta EY N:o 853/2004) mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	Varastointilämpötila enintään	Tarjoilulämpötila
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0... 2 °C	
Tuoreet pakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti	0... 3°C	
Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	4 °C	
Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet sekä lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6 °C	
Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä	6 °C	
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (lukuun ottamatta maito ja kerma) sekä pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut	8 °C	
Pakasteet	-18 °C tai sitä kylmempi	
Kuumina tarjoiltavat ruoat		vähintään 60 °C
Kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoiluaika max. 4 h)		enintään 12 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Kananmunien suosituslämpötila on 10 – 14°C.

Kasvien säilytyksessä tulee ottaa huomioon niiden erilaiset lämpötilavaatimukset: viileä (+10-14°C) ja huoneenlämpö.

Jäähdytettävän tuotteen lämpötila mitataan neljän tunnin kuluttua jäädytyksen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään 6 °C.

Kuumentamalla valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään 70 °C ja siipikarjanlihan vähintään 75 °C. Uudelleen kuumennettavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään +70 °C.

JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

Jäädyttämisestä puhutaan, kun esim. ravintoloissa tai elintarvikemyymälöissä pakastinta käytetään elintarvikkeiden jäädyttämiseen. Elintarvikkeiden pakastamiseen on oltava erikoislaitteistot ja pakasteiden säilytysaika on oleellisesti jäädytettyä elintarviketta pidempi. Pakastamisesta on tarkemmin säädetty MMM:n asetuksessa pakasteista 818/2012.

Jäädyttäminen on elintarvikehuoneistossa sallittu elintarvikkeiden säilytysmuoto, jolla voidaan pidentää elintarvikkeen säilytysaikaa. Jäädytettäessä elintarvikkeita tulee kuitenkin huomioida mm. pakkausmerkintään, säilytysaikaan, jäähdytyslaitteistoon, sulattamiseen liittyviä vaatimuksia.

Pakastettuna tai jäädytettynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurta-
loudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädytettynä ja ettei niitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen.

Elintarvikkeiden jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa on mahdollista seuraavin edellytyksin:

- jos raaka-aineita jäädytetään, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa
- itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävästä säilytyksestä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone)
- elintarvikkeet tulee jäädyttää käyttötarkoitukseen sopivissa ja säännöllisesti huolletuissa laitteissa, joita ei ole kuormitettu yli kapasiteetin
- pakkauksista tai astioista tai muusta kontaktimateriaalista ei saa siirtyä elintarvikkeeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta
- jäädytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä
- pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä (Jos elintarvikkeet jäädytetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa)
- elintarvikkeet on jäädytettävä välittömästi esikäsittelyn tai valmistuksen jälkeen, viimeistään niiden käsittely-/valmistuspäivänä
- kuumat ruoat tulee jäähdyttää nopeasti (neljässä tunnissa 6 °C:een) ennen jäädyttämistä
- tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädyttää
- jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä
- kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan
- jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi
- toimijan tulee ottaa jäädyttäminen huomioon omavalvontasuunnitelmassa

KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Loisiriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä **jäädytyskäsittely**.

Kalastustuotteet on jäädytettävä

- -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi TAI
- -35 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajaksi

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle.

Erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä, jos

- jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia TAI
- kala on kuumennettu 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi TAI
- kyse on seuraavista kaloista: silakka ja kilohaili, Atlantissa viljelty lohi ja Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi

Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:

- kalat on kasvatettu alkioista kalanviljelylaitoksessa ja
- kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua.

Jos toimijalla, joka valmistaa esimerkiksi graavikalaa viljelystä siiasta, on kalankasvattajalta saatu kirjallinen selvitys edellä mainituista asioista, raaka-aineelle tai valmiille tuotteille ei tarvitse tehdä jäädytyskäsittelyä. Kirjallista selvitystä ei vaadita eräkohtaisesti, vaan kertaluonteinen selvitys siitä, että kalankasvattaja aina noudattaa edellä mainittuja kasvatuskriteerejä, riittää.

Lisätietoja: [Kalastustuotteiden valvonta -ohje](#) (16023/5).

ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT TARJOILUPAIKOISSA

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. Tässä tiedotteessa on kerrottu yleisesti pakkaamattomien elintarvikkeiden merkitsemisestä tarjoilupaikoissa.

PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

Tarjoilupaikoissa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia elintarvikkeita, joita yleisesti koskevat seuraavat pakkausmerkintävaatimukset.

Pakkaamaton elintarvike on elintarvike,

- joka tarjoillaan tarjoilupaikassa kuluttajalle heti nautittavaksi
- joka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten, esim. take away -tuotteet
- jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. asiakas itse pakkaa salaattibaarissa annoksensa rasiin
- jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä

Pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tiedotteen lopussa lista)
- Ruoan raaka-aineena käytettävän lihan alkuperämaa (koskee tuoretta tai pakastettua naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjanlihaa)
- Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kaksikielisissä kunnissa suositus ilmoittaa tiedot sekä suomen- että ruotsinkielellä
- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä tai taulussa
- Tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta. Ohessa esimerkki:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.

- Lihan alkuperämaa on ilmoitettava kirjallisesti, alkuperämaan ilmoittamisesta on julkaistu erillinen ohje ”Lihan alkuperämerkintä pakollista ravintoloissa ja kahviloissa”
- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava tarjoilupaikassa/ravintolassa saatavilla kirjallisesti/sähköisesti
- Omavalvonnassa on oltava kuvaus, miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.
- Erillistä ilmoitusta ei vaadita, mikäli kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat).

VALMIIKSI PAKATUT ELINTARVIKKEET

- Mikäli elintarvikkeita on tarkoitus myydä pitkän aikaa ja ne on pakattu esimerkiksi vakuu-
mipakkaukseen tai muulla tavoin suljettu pakkaukseen tuotteen pitkän säilyvyyden varmentamiseksi tarjoilupaikassa, pidetään elintarvikkeita valmiiksi pakattuina. Valmiiksi pakattu elintarvike on jo ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen.

- Jos ravintola toimittaa pakattuja tuotteita muun kuin oman yrityksen toimipisteeseen, tuotteet katsotaan silloin pakatuiksi. Edellä mainituissa tapauksissa tuotteissa tulee olla lain-säädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. Munat ja munatuotteet
4. Kalat ja kalatuotteet
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet
7. Maito ja maitotuotteet
8. Pähkinät
9. Selleri ja sellerituotteet
10. Sinappi ja sinappituotteet
11. Seesaminsiemenet ja seesaminsientuotteet
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonais-rikkidioksidina
13. Lupiinit ja lupiinituotteet
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet

LISÄTIETOJA

- [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 17068/2](#)
- Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut, elintarvikkeisiin liittyvä neuvonta ma - pe klo 9 – 11
puh. 09 310 14000, sähköposti elintarviketurvallisuus@hel.fi

LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄ PAKOLLISTA RAVINTOLOISSA JA KAHVILOISSA

Lihan alkuperämaan ilmoittaminen asiakkaalle on pakollista ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa 1.5.2019 alkaen. Tieto lihan alkuperämaasta on ilmoitettava kirjallisesti esimerkiksi helposti havaittavassa esitteessä tai kyltissä.

Alkuperämaan merkintävaatimus koskee alla olevia lihoja (**myös jauhelihaa**), kun niitä käytetään tarjoilupaikassa **tuoreena tai pakastettuna ruoan raaka-aineena**:

- naudanliha
- sianliha (ei villisikaa)
- lampaan- ja vuohenliha
- siipikarjanliha (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha).

Vaatimus koskee myös take away-tuotteita ja nettikauppaa.

Alkuperämaan merkintävaatimus ei koske ravintolaan tulleita, ruokien raaka-aineena käytettäviä raakalihavalmisteita (suolattua, maustettua tai marinoitua lihaa) eikä lihavalmisteita (leikkeleitä tai makkaroita). Tieto alkuperämaasta löytyy esimerkiksi lihapakkauksesta.

Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata.

Alkuperämaa on ilmoitettava maan tarkkuudella, jos tieto on saatavilla:

Esimerkiksi lihamureke: naudanliha (alkuperämaa Suomi), sianliha (alkuperämaa Saksa) TAI naudanliha (Suomi), sianliha (Saksa).

Jos lihan alkuperämaata ei ole saatavilla maan tarkkuudella, alkuperämaa ilmoitetaan ”EU” tai ”muu kuin EU” tai ”EU ja muu kuin EU”.

Esimerkiksi: broilerin liha (muu kuin EU).

Lisää aiheesta

- maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa [154/2019](#) ja
- Ruokaviraston verkkosivuilla: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnaat/lihan-alkuperamaamerkinnaat-tarjoilupaikoissa/>

NIMEÄ KINKKUA SISÄLTÄVÄ RUOKA OIKEIN

Ruuan nimi ei saa johtaa kuluttajaa harhaan, sen on oltava selkeä, helposti ymmärrettävä ja totuuden mukainen. Lihaa sisältävien ruokien nimeämisessä valmistajan tulee varmistaa, että ruuan nimi perustuu raaka-aineiden oikeisiin nimityksiin. Raaka-aineiden oikea nimeäminen voi tarkastaa raaka-aineen valmistajan pakkausmerkinnöistä. (ks. esimerkki alla)

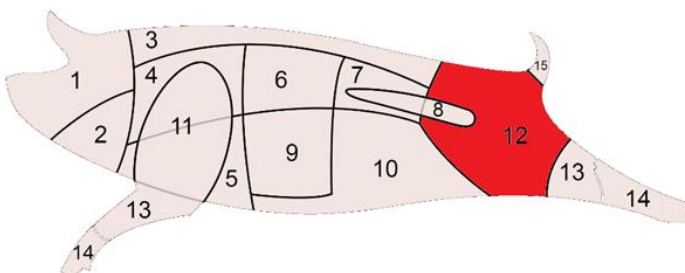
Ruuan nimessä voi käyttää sanaa *kinkku vain*, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua (ks. kuva alla), esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti.

Kinkkuvalmisteesta tai kinkkuleikkeestä valmistetusta ruuassa voidaan käyttää nimitystä kinkkuvalmiste. Tällöin ruoka nimetään esim. kinkkuvalmistepitsaksi tai kinkkuvalmistesalaatiksi ja ainesosaluetteloon tulee merkitä kinkkuvalmiste.

Pitsoissa käytetään usein pitsasuikaletta. *Pitsasuikale* ei ole elintarvikkeen nimi vaan kaupallinen nimi ja tämä sisältää usein sianlihaa, joka ei ole kinkkua. Tällöin ruoan esim. pitsan nimessä tai ainesluettelossa **ei saa** käyttää nimitystä kinkku.

Mitä on kinkku?

Kinkku on 100% sianlihaa ja liha on sian takajalasta (kuvassa **kinkku punaisella 12**). Kinkkuun saa lisätä **vain** suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/tärkkelyssiirappia ja sallittuja lisäaineita.



Esimerkki kinkun pakkausmerkinnöistä:

Ainesosat: Sianliha (kinkku, Suomi), vesi, suola, glukoosi, stabilointiaineet E 450, E 451, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E 250. Lihapitoisuus 92 %.

Lisätietoja;

Helsingin kaupunki, elintarviketurvallisuusyksikkö, p. 09-310 14000 ma-pe klo 9-11, elintarviketurvallisuus@hel.fi

Ruokavirasto:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-nimeaminen/kinkku-elintarvikkeen-nimena/>

Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa

Tarjoilupaikkojen, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaikka voi toteuttaa omavalvonnan näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyin laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Mahdollisista muutoksista näytekerrojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeri-asetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (10501/2). Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/eviran_ohje_10501_2_mikrobiologiset_vaatimukset_toimijoille.pdf ja tarjoilupaikkoja koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/vahohje-10501-liite-9-vahittaismyynti-ja-tarjoilupaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee **jään laatu tutkia kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Näytteet pinnoilta

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzerioita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitospalveluita. Pintapuhtausnäytteiden näytteenottomäärät riippuvat toiminnan laajuudesta. Alla olevassa taulukossa on esitetty tarjoilupaikkojen näytteenottotiheydet, -määrät ja tehtävät analyysit.

Taulukko: Pintapuhtausnäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään raakoja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

	Tarjoilupaikat 50 – 500 annosta / vrk	Tarjoilupaikat 500 – 2000 annosta / vrk	Tarjoilupaikat yli 2000 annosta / vrk
Näytteenottotiheys ja näytemäärät	- Näytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa	- Näytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa - Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- Näytteitä otetaan vähintään 12 kertaa vuodessa - Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä

	- Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä		
Tehtävät analyysit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit

Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muilla vastaavilla kaupallisilla puhtauden tarkkailuun tarkoitetuilla mittareilla/menetelmillä tai laboratorio voi ottaa näytteet. Viljelymenetelmän voi korvata myös kaupallisella puhtauden tarkkailuun tarkoitettulla mittarilla/menetelmällä. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille kuten työtasoista, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Tarjoilupaikoissa tulee ottaa lisäksi pintanäytteitä *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin, jos valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän. Näitä elintarvikkeita ovat muun muassa tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Pintanäytteet otetaan edellä mainittujen tuotteiden käsittelyalueilta ja –laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Näytteet elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai enemmän**.

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutkimaan harkinnan (käyttötarkoitus, kohderyhmä) mukaan STEC –bakteerien varalta. Näytteenottoa suositellaan esimerkiksi, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämättömänä (esimerkiksi tartarpihvit).

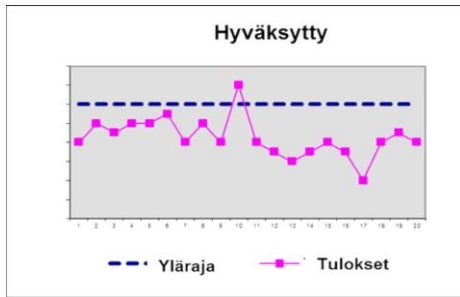
Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytyspäilyselvityksiä varten. Sopiva näytemäärä vähintään 200 grammaa.

Tulosten seuranta

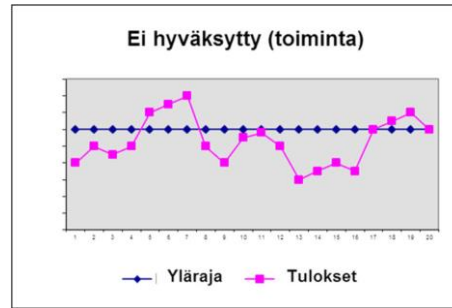
Toimijan tulee laatia osana omaa valvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihtaminen) ja uusintanäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottiheyksiä on mahdollista harventaa. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta, tai käyttämällä ns. liikennevalomallia, jossa seurantaan merkitään hyvät tulokset vihreällä, välttävät keltaisella ja huonot punaisella.

Esimerkkejä trendiseurannasta:



Kuva 1. Tilanne on hyväksyttävä, jos kyseessä on indikaattori. Useimmiten tilanne vaatii toimenpiteitä, jos kyseessä on patogeeni.



Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä. Elintarvikehuoneiston toiminnassa on toistuva ongelma, esim. yhden työvuoron toiminnassa.

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta:

Espoon seudun ympäristöterveys, elintarvikevalvonta@espoo.fi

Eteläkärjen ympäristöterveys, halsoinspektor@symi.fi

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Hyvinkään ympäristöterveydenhuolto, kirjaamo@hyvinkaa.fi

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, yaktoimisto@tuusula.fi

Lohjan ympäristöterveyspalvelut, ymparistoterveys@lohja.fi

Porvoon ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Vantaan ympäristökeskus, ymparistoterveys@vantaa.fi

Liite 3. Siivoussuunnitelma

Siivoussuunnitelma

Kohde keittiössä	Päivittäin	Viikoittain	Harvemmin	Huomioitavaa
Työskentelytasot	Pyyhitään liinalla ja pesuaineella vähintään kerran päivässä + desinfiointi			Päivä aloitetaan kaikkien tasojen huolellisella puhdistuksella ja desinfioinnilla ulkokeittiön vuoksi
Leikkuulaudat, valmistusastiat	Pestään astianpesukoneessa aina käytön jälkeen			Vaihdetaan uusiin, jos pinta on kärsinyt
Jääkaapit, kylmiöt, vetolaatikat		Viikoittain, tarvittaessa tiheämmin. Desinfioidaan pesun jälkeen.		Tahrat ja valumat poistetaan heti
Pakastimet			Pakastimen sulatus ja puhdistus 1x vuodessa, tarvittaessa useammin	Kausi kestää vain muutaman kk, joten pakastin sulatetaan aina talvikaudeksi
Kuivavarasto		Viikoittain, tarvittaessa useammin		Seurataan päivämääriä myös kuivavaraston osalta
Astianpesukone	Huuhdellaan aina päivän päätteeksi, suodattimet pestään	Kunnollinen puhdistus kerran viikossa		
Uunit	R-Menu päivittäin, pesu uunin omilla aineilla ja pinnoite aina uuniin pesun jälkeen		Kaasu-uuni tarvittaessa, ei käytetä juuri koskaan	Uunit pestään uunipesuaineilla varovaisuutta noudattaen
Parilat	Päivittäin, jos ovat olleet käytössä			Pestään aina käsin

Liedet	Kaasuliesi pestään käytön jälkeen			
Rasvakeitin		Vähintään kerran viikossa, tarvittaessa useammin		
Lattiat, keittiö	Lakaisu ja pyyhintä päivittäin	Pestään perusteellisesti kerran viikossa	Pestään painepesurilla muutaman viikon välein	Lattia rautaa
Lattiakaivot ja kannet				Ei lattiakaivoja
Huuvat		Pinta viikoittain	Huuva pestään kerran kuussa, tarvittaessa useammin	
Ilmastointi venttiilit				Ei ole
Henkilökunnan sosiaali-tilat ja wc-tilat	Päivittäin			Wc-pesuaineet ja välineet
Tekstiilihuolto (työvaatteet ym.)	Kotona, jokainen huolehtii tulevansa töihin puhtailla vaatteilla			
Hiiligrilli	Ritilöiden putsaus useamman kerran päivässä harjalla		Kunnollinen pesu aina tarvittaessa	Käytä suojahanskoja grillin ollessa kuuma
Kohde myynti/tarjoilualueella	Päivittäin	Viikoittain	Harvemmin	Huomioitavaa
Mikroaaltouuni			Pestään tarvittaessa (ei käytössä juurikaan)	

Kahvinkeitin, yms.	Kahvinkeitin päivittäin, osat koneeseen	Liotuspesu kerran viikossa		Kahvitermarit aina illalla <u>likoamaan</u> .
Hanat	Hanojen pesu päivittäin (kahvat, nokat ja alustat)		1xkk huoltopesu toimittajien puolesta	Soita huolto tarvittaessa, jos ilmenee ongelmia kk aikana
Kylmälaitteet myytävät elintarvikkeet	Ulkopinnat päivittäin		1x vuodessa, tarvittaessa useammin	Jäätelöallas sulatetaan kauden loputtua
Tiski	Pestään päivittäin useamman kerran			Muista desinfiointi
Kohde Asiakastilat	Päivittäin	Viikoittain	Harvemmin	Huomioitavaa
Pöydät	Pyyhitaan päivän mittaan useasti, tarkkaillaan puhtautta aina annoksia viedessä ja blokatessa			Yläkerran tiskillä säilytettävä rättiä ja pesuainetta, silmäile tilannetta jatkuvasti. Huolehdi, ettei ole linnun jätöksiä
tuolit	Jos likaisia (lintujen jätökset heti pois)	Ulkotuolit pestään painepesurilla tarvittaessa	Sohvat pestään <u>väh.</u> kerran kesässä	
Wc-tilat	Päivittäin illalla, tarkistukset useamman kerran päivässä ja tarvittaessa lisäsiivous		Pisuaarin suodattimen vaihto aina, kun suodatinaine loppuu	Huolehdi kosketuspintojen puhtaudesta. Muista pisuaarien omat aineet.

Lattiat	Päivittäin aamuisin, imurointi ja moppaus		Terassien pesu tarvittaessa	Isot tahrat poistetaan heti, illalla mahdollisesti pinttyvien tahrojen poisto. Roskat lattialta heti pois.
Ovet, ovenpielet, lasipinnat	Ovenkahvat päivittäin	Kylmäkaappien ovien pesu vähintään kerran viikossa, mutta aina tarvittaessa	Ikkunat kerran vuodessa, sisäpinnat tarpeen vaatiessa useammin	Huolehdi myyntikaappien puhtaudesta, tarkista pinnat päivittäin. Käytä lasinpesuliinaa.