



SAVONIA

■ OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

OPAS OMAVALVONNAN PEREHDYTTÄMISEEN

Case Amarillo, Kuopio

TEKIJÄ: Mimmi Sundman

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä Mimmi Maaria Sundman	
Työn nimi Omavalvontasuunnitelman perehdyttäminen henkilökunnalle, case Kuopio Amarillo	
Päiväys 22.5.2014	Sivumäärä/Liitteet 24/5
Ohjaaja(t) Mari Vartiainen	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani Amarillo, Kuopio, Mikko Smolander	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön aiheena oli omavalvontasuunnitelman perehdyttäminen henkilökunnalle, joka oli toiminnallinen työ. Toimeksiantajaksi osoittautui Kuopion Amarillo. Prosessi painottui keittiön henkilökunnan perehdyttämiseen ja omavalvontasuunnitelman päivittämiseen. Amarillon keittiössä ei ole ollut perehdytyskansiota, joten opinnäytetyöni oli aiheellinen ja jatkossakin toimiva.</p> <p>Omavalvontasuunnitelma päivitettiin oiva-järjestelmää käyttäen. Prosessi alkoi keväällä 2013, jolloin päivitin omavalvontasuunnitelman. Syksyllä 2013 perehdytysopas sai muotonsa ja keväällä 2014 koko paketti oli kasassa.</p> <p>Kuopion Amarillo sai oivallisen hymyn, mikä on paras mahdollinen oiva-järjestelmän hymyistä. Oiva-hymyn voi nähdä jokaisen ravitsemisliikkeen ulko-ovessa. Tämän avulla myös asiakas tietää, esimerkiksi mitä parannettavaa tai huomautettavaa on terveystarkastuksen yhteydessä ilmennyt.</p> <p>Opinnäyteytöni tavoitteena oli helpottaa perehdyttämistä, niin konsernin sisältä kuin ulkopuolelta tulvean työntekijän työhönperehdyttämisen auttamiseksi. Omavalvontasuunnitelmasta tiivistettiin perehdytysopas, joka sai nimekseen starttipaketti. Starttipaketin tarkoitus ei ole korvata omavalvontasuunnitelmaa, vaan siitä löytää helposti esimerkiksi noutopöydän tarjoiluohjeet.</p>	
Avainsanat Omavalvontasuunnitelma, perehdyttäminen, oiva-hymy, keittiö, perehdytysopas, Peeässä, S-ryhmä	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Mimmi Maaria Sundman			
Title of Thesis In-house control orientation for staff, case Amarillo Kuopio			
Date	22.5.2014	Pages/Appendices	24/5
Supervisor(s) Mari Vartiainen			
Client Organisation /Partners Amarillo, Kuopio, Mikko Smolander			
<p>Abstract</p> <p>The thesis was to in-house control orientation for staff, which was functional work. Turned out to be a sponsor of Kuopio Amarillo. The process focused on the kitchen staff orientation and in-house control to update. Amarillo in the kitchen did not have orientation folders, so my thesis was appropriate and will continue working.</p> <p>Self-assessment plan was updated great -processing system. The process began in the spring of 2013, when I up-graded in-house control. In the autumn of 2013 took shape, and orientation guide in the spring of 2014 the entire package was complete.</p> <p>Kuopio Amarillo was excellent a smile, which is the best possible system, a great smiles. Oiva be able to see a smile on every service station on the front door. This allows the customer to know what to improve, for example, or a complaint has occurred in the health check.</p> <p>Opinnäyteytöni The aim was to facilitate the orientation, so the group inside and outside of the employee's tulvean työhönperehdyttämisen help. Intensified orientation guide for self-supervision plan, which was named the starter package. Starter Edition is not intended to replace the in-house control, but to father, for example, to find an easy buffet serving instructions.</p>			
Keywords In-house control, kitchen, oiva-smile, Peeässä, S-group, initiation, orientation guide			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	5
2	OMAVALVONTA.....	6
2.1	Omavalvonta ja laki	6
2.2	Omavalvonnan rakenne	8
2.3	Omavalvontasuunnitelman sisältö.....	9
2.1	Elintarvikealan vaaratekijät.....	9
2.1.1	Mikrobiologiset vaarat	9
2.1.2	Kemikaalliset vaarat	10
2.1.3	Fyysiset vaarat	10
2.2	HACCP-järjestelmä.....	10
2.3	Oiva-järjestelmä	12
3	PEREHDYTTÄMINEN	14
3.1	Perehdytys ja laki	15
3.1.1	Perehdytys S-ryhmässä ja Amarillossa.....	16
4	S-RYHMÄ	17
4.1	Matkailu- ja ravitsemiskauppa	18
4.2	Osuuskauppa PeeÄssä.....	18
4.3	Amarillo Kuopio	19
5	PEREHDYTYSOPAS KUOPION AMARILLOON.....	20
5.1	Työn toteutus	21
6	POHDINTA.....	22
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT.....	23
	LIITE 1	25

1 JOHDANTO

Omavalvontasuunnitelman laatiminen ammattikeittiöissä on erittäin tärkeää, kirjallinen versio auttaa toimialan tiimiä selvittämään sen tavoitteet ja säännökset. Jokaisen työntekijän on ymmärrettävä omavalvontasuunnitelman periaate ja merkitys.

Omavalvontasuunnitelma ei ole vain esimiehen tai terveystarkastajan tietopaketti, vaan myös kaikki elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevat työntekijöiden on ymmärrettävä omavalvontasuunnitelman tarkoitus. 2013-2014 vuoden aikana omavalvontasuunnitelmaa täydennettiin Oiva-järjestelmällä. Järjestelmän tarkoitus oli saada omavalvontasuunnitelmasta tarkempi ja lopullisen tarkastuksen ja raportin myötä kaikki elintarvikealan yritykset saivat Oiva-hymyn. Hymyn on tarkoitus kertoa kuluttajalle onko elintarvikeharjoittajan omavalvonta, siisteys ja muut toimitavat oivallista vai huonoa. Oiva-raportin voi lukea www.oivahymy.fi- sivuilta, josta voi nähdä kaikki elintarvikeyrityksien raportit. Oiva-hymyt on jaettu neljään kategoriaan; oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono. Näiden kriteerit on kerrottu myöhemmin tämän opinnäytetyön edetessä.

Perehdyttäminen on jokaisella alalla haastavaa ja arkipäivää. Keittiötyöntekijöiden perehdyttäminen voi olla helppoa tai haastavaa. Täysin uusi työntekijä, joka ei ole vielä tehnyt keittiötyötä, täytyy perehdyttää alusta alkaen. Laitteet, pelisäännöt ja muut tärkeät keittiön ja konsernin asiat on kerrottava tarkasti ja johdonmukaisesti. Uudistuksien ja muutosten myötä on huolehdittava kaikkien työntekijöiden perehdyttäminen ajantasalle.

Toimeksiantajani ravintola Amarillo Kuopio kuuluu S-ryhmän ketjuun, Pohjois-Savon PeeÄssän alueelle, joten pelisäännöt ja arvot ovat ketjukohtaiset. Työntekijä voi tulla konsernin sisältä, joten perehdyttäminen on jo työntekijälle tuttu, kuten pelisäännöt ja arvot. Perehdyttäminen tapahtuu silloin pääsääntöisesti laitteiden ja talon tapojen osalta.

Työntekijä, joka tulee konsernin ulkopuolelta, perehdyttäminen on silloin tärkeämpää ja vaatii aikaa. S-ryhmän pelisäännöt ja arvot on kerrottava tarkasti ja työntekijän on omaksuttava ne.

Toimeksiantajaltani Amarillo Kuopiolta puuttui perehdytyskansio keittiön työtehtävien ja omavalvontasuunnitelman päivittämisen osalta. Keittiömestarin kanssa juteltuani sain mielenkiintoisen aiheen opinnäytetyölleni ja siten päivitin omavalvontasuunnitelman kesällä 2013 ja perehdytyskansio sai nimen starttipaketti. Starttipaketti muotoutui lopulliseen versioon syksyllä 2013. Keväällä 2014 kansio esiteltiin muille työntekijöille, ja starttipaketti päätyi omavalvontasuunnitelmakansion kanssa samaan pakettiin.

2 OMAVALVONTA

Omavalvontasuunnitelma on jokaisen elintarvike yrittäjän ja elintarvikealan toimijan lakisääteinen velvollisuus. Jokaisen on laadittava kirjallinen materiaali, jossa selviää toimialan keskeisimmät omavalvonnan piirteet. Omavalvontasuunnitelma laadittuna kirjallisena auttaa koko toimialan tiimiä selvittämään sen tavoitteet ja säännökset. Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajantasalla, ja sitä on tarpeen vaatiessa muokattava. Hygieniaosaamisvaatimukset edellyttävät, että elintarviketyöntekijä ymmärtää omavalvonnan periaatteen ja merkityksen, pystyy toteuttamaan omavalvontaa työssään, sekä osaa tunnistaa ja torjua työssään elintarvikehygieeniset vaarat. (Evira 2014).

Toimivassa omavalvontasuunnitelmassa pohditaan käytännönläheisesti olennaiset elintarvikeriskien valvontakohdat. Ne voivat olla mikrobiologisia, fysikaallisia tai kemiallisia. Elintarvikkeita käsiteltäessä yleisin vaara on mikrobiologiset riskit. Olleellista omavalvontasuunnitelmaa laatiessa on pohdittava, mitkä ovat sellaisia kohtia, joissa mikrobit voivat lisääntyä. Tämän jälkeen mietitään, mitkä ovat näiden kohtien valvontakohdat esimerkiksi lämpötila- aikayhdistelmä. Tämän jälkeen sovitaan tarkkailumenetelmästä esimerkiksi lämpötilan mittaus, työhygienian seuranta. Tärkeää on määritellä ja kirjata korjaavat toimenpiteet, joihin ryhdytään tarkkailun osoittaessa, että valvontapisteessä on raja-arvot ylittävä poikkeama. (Hygieniaopas 2011, 6).

Omavalvonnan päätavoitteena on korkealaatuisen elintarvikehygienian aikaansaaminen ja ylläpito. Elintarvikehygienian oikeiden tuotantotapojen ja lainsäädännön noudattamisen avulla voidaan varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen asti. Tämän osoittamiseksi ja toteuttamiseksi toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja toimittava sen mukaisesti (Mara Ry, 8).

2.1 Omavalvonta ja laki

Suomessa lainsäädäntö edellyttää, että jokaisessa elintarvikehuoneistossa on toimiva omavalvontasuunnitelma. Suomalainen lainsäädäntö perustuu Euroopan unionin elintarvikehygienia-asetukseen N:o 853/2004. Asetuksen mukaan elintarvikevalvontayrityksen on tunnistettava elintarvikkeen turvallisuuden kannalta kriittiset kohdat ja sovellettava niihin HACCP-periaatetta (hazard analysis critical control points: riskin arviointi, kriittiset valvontapisteet). (Elintarvikelaki 23/2006.)

Omavalvonta ja alkutuotannon omavalvontaan liittyvä kirjanpito: Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn

liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden ja muiden tämän lain mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassa. (Elintarvikelaki 23/2006.)

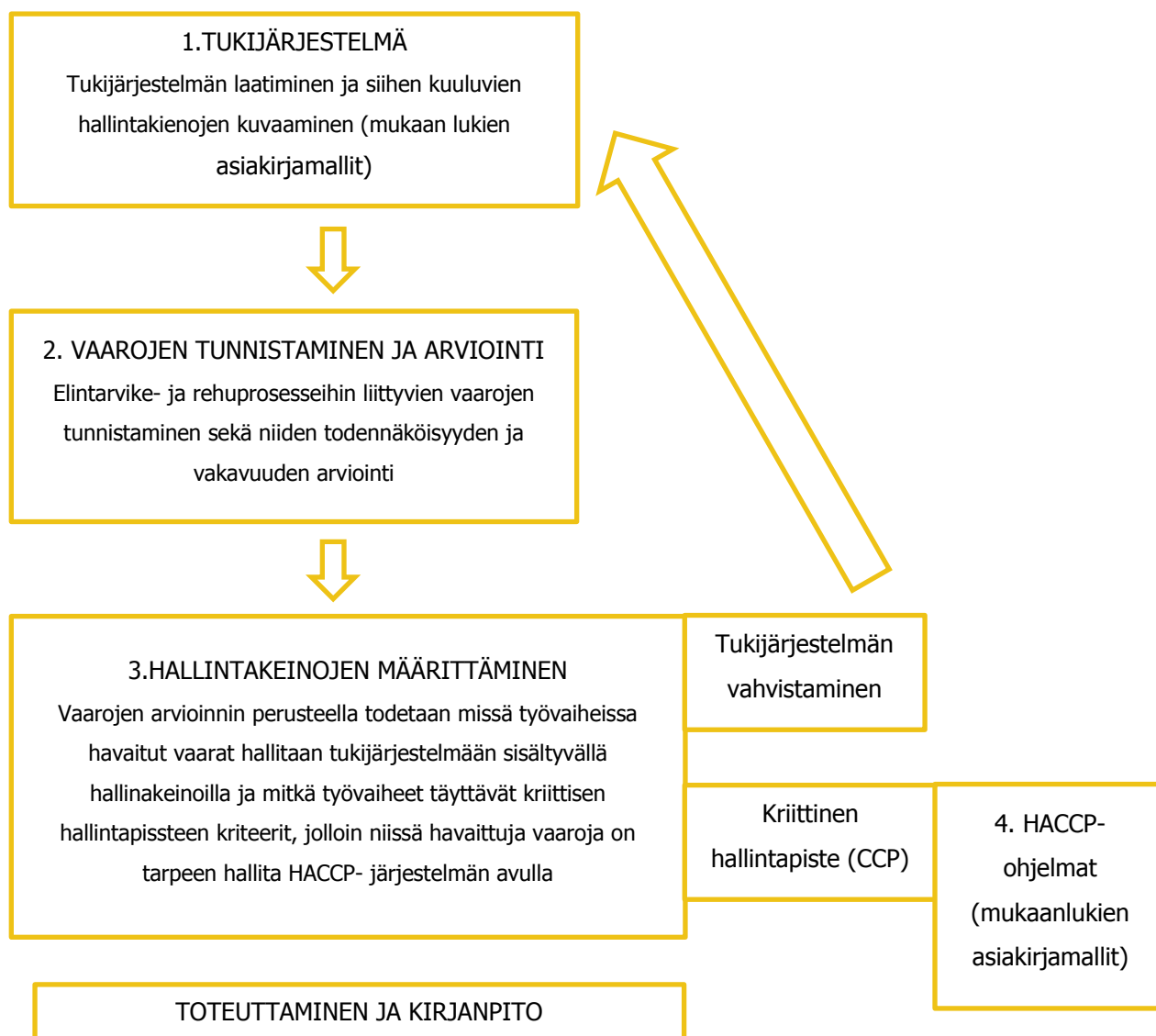
Omavalvontasuunnitelma: Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata 19 §:ssä tarkoitetut kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta. (Elintarvikelaki 23/2006.)

Omavalvonta on elintarviketoimijan (elintarvikealan yrittäjän) oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoittava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetusvaatimukset (Elintarvikelaki 23/2006).

Elintarvikehuoneisto on mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai niiden osa taikka muu ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikka (Elintarvikelaki 23/2006).

2.2 Omavalvonnin rakenne

Seuraavassa kaavassa (KUVIO 1) on laadittu omavalvonnin rakenne. Omavalvonta koostuu neljästä segmentistä; 1. tukijärjestelmä, 2. vaarojen tunnistaminen ja arviointi, 3. hallintakeinojen määrittäminen sekä 4. HACCP- ohjelmat.



KUVIO 1. Omavalvonnin rakenne.

(http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/ov_kuva.pdf)

2.3 Omavalvontasuunnitelman sisältö

Omavalvontasuunnitelman sisältö vaihtelee toimialan mukaan. Sen pituutta ei voi määrittellä, mutta seuraavat asiat on löydettävä omavalvontasuunnitelmasta: toiminnan vaiheet, joissa elintarvikehygieniä voi vaarantua esimerkiksi puhtaanapito. Edellä mainitun toiminnan vaiheiden tarkkailumenetelmät ja toimenpiderajat, esimerkiksi lämpötilat. Miten korjataan, jos toimenpiderajat ylitetään. Kirjanpito mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaisille täytyy olla kirjallisena. Vastuuhenkilöiden nimeäminen, yleensä vuoropäällikö tai keittiömestari. Omavalvontasuunnitelman sisällöstä on löydettävä seuraavat asiat: toimipaikain kuvaus, kuvattuna liikeidea ja muut lähtökohdat.

Toimintaohjeet kirjallisena, muunmuassa elintarvikkeiden vastaanotto, valmistus ja jäädytys, näiden kirjaaminen, minne kirjataan ja kuinka usein. Valitusten käsittely, kuten esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyjen selvittäminen. Omavalvontasuunnitelmasta on löydettävä jokaisen työntekijän voimassa oleva salmonellatodistus ja hygieniapassi. Henkilökunnan koulutuksen seurantajärjestelmä. Jätehuolto-ohjelma, johon on sisällytettävä selvitys, miten toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään. Siivoussuunnitelma on osa kokonaista omavalvontasuunnitelmaa. Elintarvikkeiden jäljitettävyyden ja takaisinvetosuunnitelma on löydettävä kirjallisena. Tarvittaessa näytteenotto ja tutkimussuunnitelma sekä tieto laboratoriosta, jossa omavalvonnassa otettavat näytteet tutkitaan, myös terveystarkastajan yhteystiedot. Asiakirjat ja käytettävät lomakkeet on löydettävä omavalvontasuunnitelmasta. Elintarvikealan toimijan on päivitettävä omavalvontasuunnitelma ja pidettävä suunnitelma ajantasalla. (Evara 2014).

2.1 Elintarvikealan vaaratekijät

2.1.1 Mikrobiologiset vaarat

Ravitsemisliikkeissä yleisin mikrobiologinen vaara syntyy virheellisestä lämpötilojen hallinnasta: esimerkiksi kylmäketjun katkeamisesta tai ruoan säilyttämisestä liian pitkään tai väärässä lämpötilassa. Myös huono henkilökohtainen hygienia tai tuotantohygienia luovat edellytyksen mikrobiologisen vaaran syntymiselle. Tärkeää on huolehtia raaka-aineiden puhtaudesta, estää ristisaastuminen (ruokamyrkytysmikrobien siirtyminen toisesta tuotteesta, pinnasta tai välineestä) ja mikrobien lisääntyminen sekä tuhota ne riittävällä kuumakäsittelyllä. Mikrobiologisen vaaran seurauksena voi olla ruokamyrkytys. (CSIRO Food and Nutritional Sciences, make it safe, 1).

2.1.2 Kemikaalliset vaarat

Kemiallisia vaaroja aiheutuu esimerkiksi mahdollisten pintojen puhdistukseen käytettyjen puhdistusaineiden jäämistä, elintarvikkeiden valmistuksessa syntyvistä yhdisteistä tai raaka-aineissa olevista haitta-aineista kuten ympäristömyrkyistä, kasvien luontaisista myrkyistä ja pakkausmateriaaleista siirtyneistä haitta-aineista. (CSIRO Food and Nutritional Sciences, make it safe, 3).

2.1.3 Fyysiset vaarat

Fysikaalisia vaaroja aiheuttavat elintarvikkeisiin joutuneet vieraat esineet kuten työntekijöiden koruista irtaantuneet kappaleet, napit, laastarit, kuolleet hyönteiset, puun- ja metallinpalaset sekä lasitavaran särkyessä ruokaan joutuneet lasinsirpaleet. Lisäksi terveysvaaraa ravitsemisliikkeissä voivat aiheuttaa allergiset reaktiot, ruokaintoleranssi ja yliherkkyysoireet. Niiden esiintymiseen voidaan vaikuttaa tuntemalla raaka-aineiden koostumus ja ilmoittamalla annosten sisältävän esimerkiksi gluteenia tai maitoa. Asiakkaan pitäisi tuntea sairautensa tai reaktionsa ja ilmoittaa tästä ravintolahenkilökunnalle ruokaa tilattaessa. (CSIRO Food and Nutritional Sciences, make it safe, 4).

2.2 HACCP-järjestelmä

HACCP on vaarojen arviointia ja kriittisten hallintapisteiden, nimi tulee englanninkielisistä sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points. HACCP- järjestelmä on luotu alun perin Yhdysvalloissa 1960-luvulla elintarvikkeista johtuvien riskien hallintaan avaruusmatkoilla. Järjestelmää sovellettiin myöhemmin sellaisten elintarvikkeiden valmistukseen, joiden pilaantumisen aiheuttamat vaarat kohdistuvat herkkiin väestöryhmiin tai ovat sivuvaikutukseltaan vakavia. Nykyään sitä sovelletaan kaikkeen elintarvikkeiden tuotannon valvontaan sekä ravintoloihin asti. (Pönkä 1996, 12.)

Omavalvonta suunnitellaan ja toteutetaan käytännössä HACCP- järjestelmän avulla. Järjestelmä keskittyy lähinnä elintarvikkeiden turvallisuuteen, tämä takaa ettei elintarvikkeet aiheuta kuluttajalle minkäänlaisia terveydellisiä haittoja.

HACCP- menettelyllä etsitään toiminnasta sellaiset kohdat, joihin sisältyy terveysriski ja valitaan näistä kriittiset hallintapisteet. Nämä ovat sellaisia työ- tai käsittelyvaiheita, joissa riski voidaan todeta ja sen eteneminen pysäyttää, joihin hallinta voidaan kohdistaa ja jotka ovat olennisen tärkeitä elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävällä tasolla. (Evira 2014.)

HACCP- järjestelmään kuuluu seitsemän periaatetta. Näiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus. Ensimmäinen on vaarojen arviointi. Tarkoituksena on tunnistaa kaikki vaarat, jotka liittyvät elintarvikkeiden valmistuksen ja jatkokäsittelyn eri vaiheisiin. Tässä vaiheessa määritellään myös ne ennalta ehkäisevät toimet, joiden avulla voidaan välttää jo tunnistetut vaarat. (Iljäs & Välimäki 2004, 79.)

Toinen periaate on kriittisten hallintapisteiden määrittäminen. Nyt määritetään ne käsittelyn ja elinkaaren kohdat, joita voidaan valvoa jonkin vaaratekijän poistamiseksi tai sen toteutumisen estämiseksi. Kriittinen hallintapiste voi olla esimerkiksi tuotteen lämpötila. (Iljäs & Välimäki 2004,79.)

Kolmas periaate on kriittisten rajojen määrittäminen. Tavoitetasot ja rajat voivat olla biologisia, kemiallisia tai fysikaallisia ominaisuuksia, joita voidaan mitata tai muuten havainnoida. Tällaisia ovat esimerkiksi lämpötilat tai aistinvarainen ominaisuus kuten maku, haju tai ulkonäkö. (Iljäs & Välimäki 2004, 79.)

Neljäs periaate on kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen. Seuranta varten tulee määrittää vastuhenkilö, joka valvoo hallintapisteitä ja päättää sen kuinka usein mittauksia on tehtävä. Viides perusperiaate onkin tulosten kirjaaminen. Mittaukset tulee siis kirjata säännöllisin väliajoin ja kirjaukset tulee säilyttää tietyn ajan. (Iljäs & Välimäki 2004, 79.)

Kuudentena perusperiaatteena on korjaavien toimenpiteiden määrittäminen. Jokaista hallintapistettä varten on suunniteltava korjaavat toimenpiteet, joihin ryhdytään jos tavoitteita ei saavuteta. Tässä kohtaa selvitetään myös miten vastaava poikkeama voidaan tulevaisuudessa estää. Seitsemäntenä on järjestelmän toimivuuden arviointi. Tässä kohdassa varmistetaan HACCP- järjestelmän toimivuus huolellisella seurannalla. Järjestelmän toimivuutta arvioi yritys itse sekä ulkopuoliset tahot kuten viranomaiset. (Iljäs & Välimäki 2004, 79.)

Näiden seitsemän periaatteen mukainen menettely käydään läpi omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa kaikkien tuotteiden tai tuoteryhmien kohdalla. Sitä ei kuitenkaan tarvitse kaikissa yrityksissä tehdä aivan näin laajasti vaan voidaan noudattaa muutamia periaatteita. Tämä tarkoittaa sitä, että menettely voidaan tehdä esimerkin luontoisesti muutamasta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta kirjallisesti. Kun esimerkit on luotu, niitä voidaan soveltaa kaikkiin muihinkin elintarvikkeisiin. (Iljäs & Välimäki 2004, 79.)

2.3 Oiva-järjestelmä

Oiva-järjestelmä on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran julkistamisjärjestelmä, josta löytyy elintarvikevalvonnan tarkastustietoja. Elintarvikevalvojat tekevät paikkakuntaakohtaisesti tarkastuksia nykyisten omavalvontasuunnitelmien mukaisesti. Oiva-järjestelmä on selitetty kuluttajalle eri hymiöin (KUVIO2).



KUVIO 2. Oiva-asteikko (<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-arvosanat/>.)

Oivallinen: toiminta on vaatimusten mukaista.

Hyvä: toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Korjattavaa: toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.

Huono: toiminnassa epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

(<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-arvosanat/>)

Oiva laajenee vaiheittain kaikkiin säännöllisen valvonnan piirissä oleviin elintarvikealan yrityksiin vuoden 2015 aikana. Ensimmäinen vaihe käynnistyi toukokuussa 2013. Tällä hetkellä Oivassa mukana ovat jo elintarvikemyymälöistä kaiken kokoiset ruokakaupat ja kioskit. Tarjoilupaikoista mukana ovat ravintolat, kahvilat, grillit, pikaruokapaikat, pubit, lounasravintolat ja suurkeittiöt. Tässä vaiheessa mukana eivät ole esimerkiksi Alkon myymälät, ulkomyynti, myyntiautot eikä etämyynti kuten Internet- ja suoramyynti. (<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/yleista+oivasta/>).

Oiva-raportti on tarkastuksessa saatava, julkaistava asiakirja. Raportti kertoo kuluttajalle tarkastuksen aikana tehdyistä havainnoista. Tästä ilmenee esimerkiksi yrityksen hygienisestä tasosta ja tuotteiden turvallisuudesta. Raportti on kaksikielinen ja A4-kokoinen asiakirja.

Raportissa tulokset on ilmaistu hymynaama-asteikon avulla. Mitä leveämpi hymy, sitä paremmin yritys täyttää elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Kun Oiva hymyilee, elintarviketurvallisuus on kuluttajan kannalta yrityksessä hyvää.

Tarkastettujen yritysten on laitettava Oiva-raportti sisäänkäynnin yhteyteen 1.1.2014 alkaen. Oiva-raportteja julkistetaan www.oivahymy.fi- sivuilla sitä mukaan, kun kuntien elintarvikevalvojat tekevät valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia.

Valvontasuunnitelmassa eri yrityksillä on erilainen tarkastustiheys, siksi raportit tulevat julkistetuksi eri aikoihin. Kaikki raportit kuitenkin tulevat kuluttajalle luettavaksi.

Oiva-raporttia lukiessa on hyvä muistaa ettei katso vain kokonaistuloksia, vaan kaikkia arvosanoja. Raportti sisältää useita oivahymyjä, ja niistä heikoin on lopullinen arvosana. Jos aiempia tarkastuksia on tehty, näkyvät myös niiden tulokset raportissa.

([https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-raportti/.](https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-raportti/))

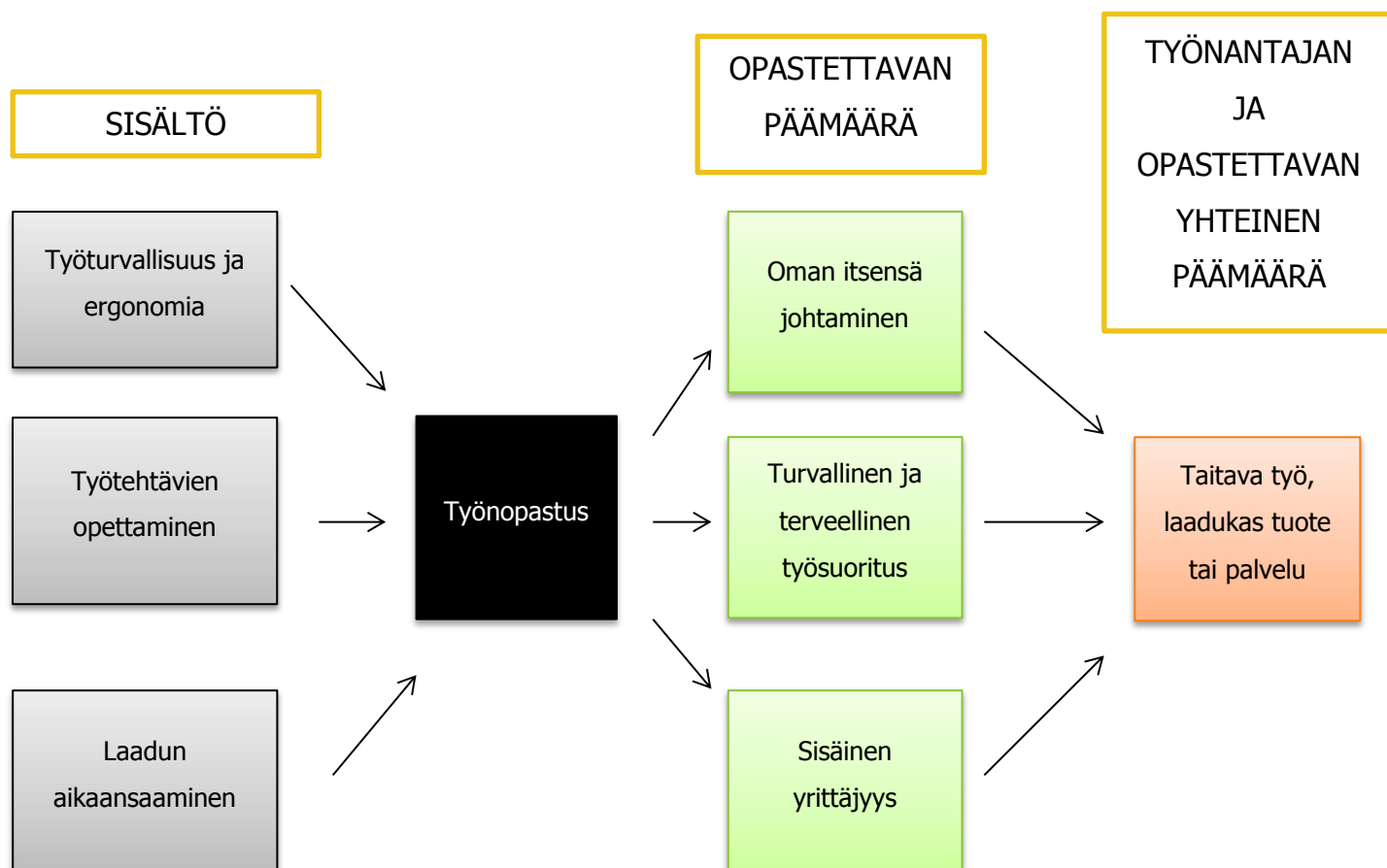
3 PEREHDYTTÄMINEN

Perehdyttämisellä tarkoitetaan sellaisia toimenpiteitä, joilla uusi työntekijä oppii tuntemaan työpaikkansa, työpaikan toimitavat sekä liikeidean. Samalla hänet tutustetaan työtovereihin sekä asiakkaisiin. Työhön perehdyttäessä työntekijä opastetaan työtehtäviin ja hänelle selvitetään odotukset sekä omat vastualueet. Perehdytystä on kahdenlaista. Yritysperehdytyksessä työntekijä tutustetaan taloon ja henkilöihin. Työhön perehdyttämisessä työntekijä tutustetaan omiin työtehtäviin. (Kangas 2003,4.)

Työhönottovaiheessa työntekijälle kerrotaan uusista tehtävistä ja kerrotaan yrityksen liikeidea. Jokaisen työpaikan on tarkoitus tuottaa tuotteita ja palveluita. Kun työntekijä on hyvin perehdytetty ja koulutettu, on siitä hyötyä niin yritykselle, työntekijälle kuin asiakkaalle. Kun yritykseen tulee uusi työntekijä, on hänelle kaikki uutta ja outoa. Työhönottovaiheessa työnhakija kannattaa tutustuttaa yritykseen ja hänen työpisteeseensä. Työstä riippuen, työntekijä voi saada erilaista materiaalia kotiin, jotta hän voi tutustua yritykseen ja sen toimintaan. (Kangas 2003, 4.)

Perehdytettäviä henkilöitä työpaikalla voi olla paitsi uudet työntekijät myös yrityksessä jo työskentelevät. Esimerkiksi perehdyttämistä kaipaavat voivat olla kesälomittajat, työssäoppijat ja vakituiseen työsuhteeseen tuleva vasta-alkaja. Yrityksessä jo työskennelleet työntekijät tarvitsevat perehdytystä työtehtävien vaihtuessa. Muutokset ja uudistukset ovat jokaisella alalla jatkuvia. Työntekijöiltä vaaditaan joustavuutta ja kykyä toimia uudistusten mukaisesti. Myös pitkän poissaolon jälkeen työntekijä tarvitsee ohjausta ja tukea. Perehdyttämistoiminta, ohjaus ja opetus ovatkin työpaikan jatkuvaa toimintaa. (Lampi, Laurila ja Pekkala 2009, 148.)

Työpaikan työssäoppijoiden kannalta on tärkeää, että perehdyttäminen ja työnopastus hoidetaan hyvin. Ensimmäisten työssäoppimispaikkojen kokemukset voivat seurata mukana koko elämän ajan. Hyvin hoidettu perehdyttäminen saa tulokkaan tuntemaan itsensä tervetulleeksi ja auttaa sosiaalistumaan työpaikkaansa. Työtehtävien oppimisella on myös suuri opiskeluun ja ohjeistus ovat oppimisen lähtökohtia. Opiskelijan, oppilaistoksen ja työpaikan ohjaajien yhteistyö sekä yhteinen tavoitteen asettelu ja arviointi edistävät ammatin oppimista. (Lampi ym.2009, 149.)



KUVIO 3. Työnopastuksen sisällöt ja tavoitteet (Lampi, Laurila ja Pekkala 2009, 153).

3.1 Perehdytys ja laki

Työturvallisuuslaindäädäntö säätelee ammattikeittiöiden työtä kuten kaikkea ammatillista toimintaa. Koneiden ja laitteiden turvallisuutta ja turvallisia työolosuhteita koskevat säädökset ohjaavat keittiöiden suunnittelua, laitehankintoja ja työmenetelmiä monin tavoin. (Lampi ym.2009, 10.)

Työturvallisuuslain 14 § 1 mom. mukaan työnantajan on selvitettävä työntekijälle työpaikan haitta- ja vaaratekijät. Työnantajan on myös huolehdittava siitä, että työntekijän ammatillinen osaaminen ja työkokemus huomioon ottaen:

1. työntekijä saa tarvittavan perehdytyksen työhön, työpaikan työolosuhteisiin, työ- ja tuotantomenetelmiin, työssä käytettäviin työvälineisiin ja niiden oikeaoppiseen käyttöön sekä turvallisiin työtapoihin ennen uuden työn tai tehtävän aloittamista tai työtehtävien muuttuessa sekä ennen kuin otetaan käyttöön uudet työvälineet tai työ- tai tuotantomenetelmät;
2. työntekijälle annetaan opetusta ja ohjausta työn haittojen ja vaarojen estämiseksi sekä työstä aiheutuvan turvallisuutta tai terveyttä uhkaavan haitan tai vaaran välttämiseksi;

3. työntekijälle annetaan opetusta ja ohjausta sääntö-, puhdistus-,huolto- ja korjaustöiden sekä häiriö- ja poikkeustilanteiden varalta;
4. työntekijälle annettua opetusta ja ohjausta täydennetään tarvittaessa.
(Työturvallisuuslaki 738/2002, 36.)

3.1.1 Perehdytys S-ryhmässä ja Amarillossa

S-ryhmällä on oma perehdytyskansio, josta selviää työntekijälle konsernin keskeiset arvot ja säännöt. Itse perehdyttäminen tapahtuu kentällä ja työntekijän työkokemuksesta riippuen perehdytys toteutetaan sen mukaan. S-ryhmän sisäpuolelta tuleva työntekijä tietää ja ymmärtää keskeiset periaatteet ja arvot. Perehdyttäminen tällöin tapahtuu esimerkiksi koneiden ja laitteiden osalta. Konsernin ulkopuolelta tuleva uusityöntekijä on perehdytettävä työhönsä alusta alkaen. Arvot ja säännöt on kerrottava hänelle ja talon tavat.

Keittiötyöskentelyssä vaaditaan kokin ammattitutkintoa, ja siten työntekijät tietävät jo miten esimerkiksi rasvakeitintä käytetään. Muutoksien sattuessa on huolehdittava, että työntekijät saavat perehdytyksen muutoksesta riippuen.

Kuopion Amarillossa perehdyttämien tapahtuu kuten muuallakin S-ryhmässä. Uuden työntekijän saapuessa hänen työhistoriansa on tärkeä tietää, mistä lähtökohdista lähdetään perehdyttämistä hakemaan. Yleensä muutama työvuoro on tarkoitettu perehdyttämiseen, nämä vuorot ovat yleensä hiljaisempia vuoroja, jotta työntekijälle voidaan antaa paras mahdollinen perehdytys uuteen työhön. Perehdytysvuorossa voi olla esimerkiksi esimies tai vanhempi työntekijä, joka ohjeistaa ja auttaa uutta työntekijää työtehtävissään. (www.s-ryhmä.fi.)

4 S-RYHMÄ

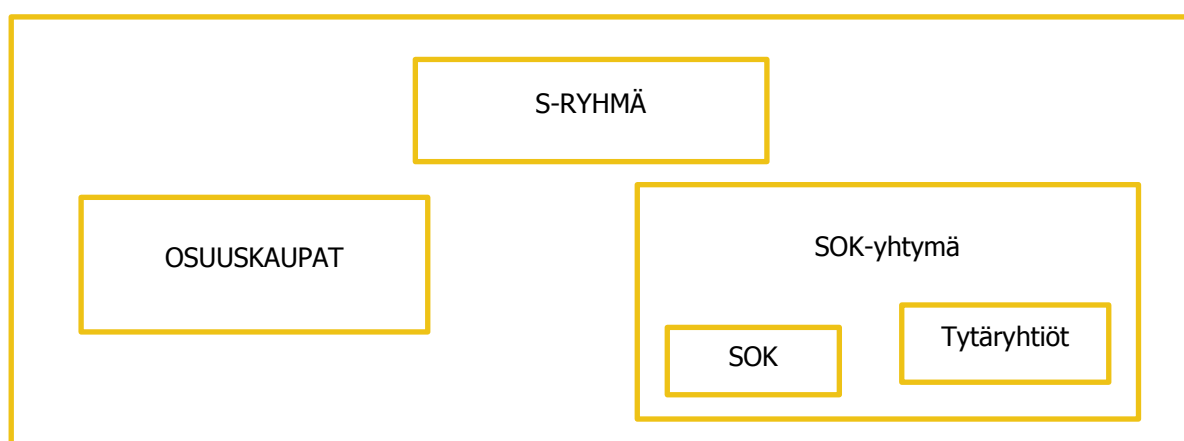
S-ryhmä koostuu 1 600 toimipaikasta (perustettu vuonna 1904), jonka muodostavat vähittäistavarakaupat ja palvelualan yritysverkostot. S-ryhmä koostuu osuuskaupoista ja Suomen Osuuskauppojen Keskuskunnasta (SOK) tytäryhtiöineen. S-ryhmä tuottaa liikennemyymälä ja polttoainekaupan, päivittäistavara- ja käyttötavarakaupan, auto- ja autotarvikekaupan, maatalouskaupan, sekä matkailu- ja ravitsemiskaupan palveluja. Koko S-ryhmän lähtökohta on tuottaa palveluja ja etuja asiakkaille.

Jokainen Osuuskauppa muodostaa osuustoiminnallisia yrityksiä. Näiden yritysten omistajat ovat asiakkaita, asiakasomistajia. Asiakasomistajien tunnuspiire on vihreän S-etukotin omistaminen.

S-ryhmä muodostuu 20 itsenäisestä alueosuuskaupasta ja niiden omistamista Suomen Osuuskauppojen Keskuskunnasta (SOK). Tämän lisäksi S-ryhmään kuuluu kahdeksan paikallisosuuskauppaa. Osuuskauppojen toiminta ulottuu koko Suomeen, mutta niiden toiminnassa on kuitenkin vahva alueellinen painotus. Asiakasomistajat omistavat osuuskaupat. (KUVIO 3)

SOK eli Suomen Osuuskauppojen Keskuskunta (osuuskauppojen omistama) toimii keskusliikkeenä ja tuottaa niille asiantuntija-, hankinta-, ja tukipalveluita. SOK vastaa S-ryhmän strategisesta ohjauksesta ja eri ketjujen kehittämisestä.

Alueellisten ja valtakunnallisten tytäryhtiöidensä lisäksi SOK harjoittaa Baltian alueella ja Pietarissa marketkauppaa sekä matkailu- ja ravitsemiskauppaa. (Viitattu 2014-03-12) Saatavissa <https://www.s-kanava.fi/web/s/s-ryhma/s-ryhman-rakenne>



KUVIO 4. S-ryhmän rakenne. (<https://www.s-kanava.fi/web/s/s-ryhma/s-ryhman-rakenne>)

4.1 Matkailu- ja ravitsemiskauppa

Valtakunnalliset ravintolaketjut ja kaksi hotelliketjua, Sokos Hotels ja Radisson Blu Hotels & Resorts kuuluvat S-ryhmän matkailu- ja ravitsemiskauppaan. Suuri joukko myös erillisravintoloita on S-ryhmän omistuksessa. Alueosuuskaupat ja SOK:n tytäryhtiö Sokotel Oy harjoittavat Suomessa matkailu- ja ravitsemiskauppaa. Ravintolatoimipaikkoja Suomessa oli vuoden 2012 lopussa yhteensä 751 ja hotelleja 58. Sokotel Oy:n tytäryhtiöt hoitavat Tallinnan Sokos Hotel Virun ja Pietarin kolmen Sokos Hotellin toimintaa.

4.2 Osuuskauppa PeeÄssä

Osuuskauppa PeeÄssä kuuluu alueosuuskauppaan, jonka rakenne syntyi 1980-luvulla. Monet pienet alueellisesti toimivat osuuskaupat yhdistyivät yhdeksi suuremmaksi osuuskaupaksi, alueosuuskaupaksi. Alueosuuskauppoja on S-ryhmässä nykyisin 20 kappaletta.

Alueosuuskauppojen tehtävänä on tuottaa asiakasomistajilleen etuja ja palveluita pääsääntöisesti valtakunnallisiin ketjuihin kuuluvissa toimipaikoissa omilla alueillaan. Osuustoiminnallisuus merkitsee S-ryhmälle ennen kaikkea asiakasomistajalähtöistä liiketoimintaa, joka on lähellä tavallisia ihmisiä.

Osuuskauppa PeeÄssä on maakunnallinen palveluyritys Pohjois-Savossa. Se harjoittaa marketkauppaa, liikennemyymälä- ja polttonestekauppaa sekä matkailu- ja ravitsemiskauppaa 20 kunnan alueella. Osuuskauppa PeeÄssään kuuluu 80 toimipaikkaa. PeeÄssän toiminta-ajatus on tuottaa palveluja ja etuja asiakasomistajilleen, sen menestys perustuu kannattavaan liiketoimintaan sekä osaavaan henkilökuntaan. Tärkein menestyksen avain on kuitenkin asiakasomistajat ja heidän sitoutumistaan palvelujen käyttämiseen. PeeÄssä on yksi maakunnan suurimmista yrityksistä ja se osallistuu aktiivisesti toimialueensa ja maakunnan kehittämiseen. PeeÄssän toimintaa ohjaa arvot, jotka muodostettiin henkilökunnan ja hallinnon jäsenten yhteistyön tuloksena. (KUVIO 4)

Tyytyväinen ja sitoutunut asiakasomistaja	Osaava ja innostunut henkilökunta
Avoin ja vuorovaikutteinen työyhteisö	Laadukas ja tehokas toiminta

KUVIO 5. S-ryhmän arvot. (Viitattu 2014-03-12) Saatavissa <https://www.s-kanava.fi/web/s/s-ryhma/osuuskaupat>

4.3 Amarillo Kuopio

Ravintola Amarillo on baarirokkausta ja texmex-keittiön herkkuja tarjoava hyvän palvelun ruokapaikka. Amarillon keittiössä valmistuvat komeat hampurilaiset, tirisevät fajitakset, burritot, reilut pihvit ja muut herkut. Amarilloja on Suomessa 23 ja yksi sijaitsee Virossa, Tallinnassa.

Amarillo Kuopio sijaitsee keskeisellä paikalla aivan Kuopion torin laidalla. Ruokatuotantokehitys, hankintojen ja logistiikan, sekä muiden asioiden kehittäminen tapahtuu S-ryhmän ketjuohjautuvasti. Kehittämistä ja alan kärjessä pysymistä seurataan tarkasti myös omassa yksikössä.

Kuopion Amarillossa on 650 asiakaspaikkaa, joista ruokailijoiden käytössä 350. Asiakkaista valtaosan muodostavat nuoret, sekä keski-ikäiset aikuiset.

Lounas tarjoillaan ympärivuoden maanantaista perjantaihin klo. 10,30–14,00, se tarjoillaan seisovasta pöydästä, joka koostuu pääruista, salaateista ja leivistä. Lounaaseen kuuluu jälkiruoka ja kahvi. Kuopion Amarillossa on käytössä a la carte- lista sekä neljän viikon kiertävä lounaslista. A la carte vaihtuu osittain kerran vuodessa. Lisäksi tilaukset suunnitellaan asiakkaan tarpeitten mukaisesti.

Vuosittain vaihtuvat teemat kuten pihvi- ja chiliviikot ovat osa Amarillon ja S-ryhmän suunnittelemaa ketjukonsernia. Vuosittain Amarilloissa ympäri Suomea kiertää bilekiertue, jossa on mukana Suomen suosituimpia ja tämän hetken arvostetuimpia artisteja tai muita julkisuuden henkilöitä, kuten tänä vuonna pirullisetbileet kiertävät Jussi69:n, Lou Lou D`Vil:n ja Lucky Hellin tähdittämänä (www.amarillo.fi).

5 PEREHDYTYSOPAS KUOPION AMARILLOON

Opinnäytetyökseni osoittautui toiminnallinen projekti. Prosessi osoittautui tapaustutkimukseksi, jossa tutkitaan yhtä tutkimusyksikköä tietynä hetkenä, tässä tapauksessa Kuopion Amarillon keittiötä ja sen henkilökuntaa. Tapaustutkimuksessa on tarkoituksena luoda mahdollisimman kattava kuvaus tapahtumasta tai tilanteesta käyttäen useita eri tilanteita. (Vilka, H.)

Opinnäytetyöni tavoitteena oli saada perehdytys helpottumaan keittiötyössä. Työni perustana oli omavalvontasuunitelman päivittäminen Amarillon keittiöön ja sen pohjalta suunnitella perehdytysopas, jossa on selvitettyä tärkeimmät asiat keittiötyöskentelyssä. Uuden henkilön ja vanhempien työntekijöiden on helppo lukea perehdytysopas ja sen avulla perehtyä koko omavalvontasuunitelmaan. Halusin työlläni helpottaa ja auttaa perehdyttämistä. Tiedon keruu alkoi henkilökunnan kyselyllä, mitä mieltä he olisivat projektistani. Keittiöpäällikön kanssa pohdimme asiaa ja siten saimme muokattua hyvän perehdytysoppaan, joka sai nimekseen starttipaketti. Starttipaketti liitettiin omavalvontasuunitelman kanssa samaan kansioon ensimmäiseksi.

Omavalvontasuunitelman päivittäminen tapahtui 2013 vuoden aikana. Kuten muissakin ravintoloissa, myös Amarillossa oli aihetta päivittää omavalvontasuunitelma Oiva-järjestelmää käyttäen. Keskusteltuani keittiöpäällikön kanssa, siirtyi omavalvontasuunitelman päivittäminen minulle. Varsinaista perehdytyskansiota Amarillon keittiössä ei ole ollut, joten päätimme yhdessä keittiöpäällikön kanssa, että tekisin omavalvontasuunitelmasta paketin, josta se olisi helppo lukea ja perehtyä omavalvontasuunitelmaan nopeasti, jolloin tämä paketti muotoutui starttipaketiksi.

Sain vapaat kädet tähän aiheeseen, joten muokkasin starttipaketista erittäin käytännönläheisen. Starttipaketti ei ole vain opinnäytetyötäni varten, vaan Amarillo ottaa sen käyttöön uusien työntekijöiden perehdyttämisessä.

Opinnäytetyön alkuvaiheessa tein tutkimustyötä, joka pohjautui muiden työntekijöiden ehdotuksiin perehdyttämisen tärkeydestä ja parantamisesta Amarillon keittiössä. Kannustus työtäni kohtaan oli mahtavaa, sillä myös muut huomasivat perehdytyskansion olevan erittäin tarpeellinen. Starttipaketin oli tarkoitus olla omavalvontasuunitelma ja perehdyttäminen tiivistettynä. Starttipaketista olisi helppo katsoa esimerkiksi raaka-aineiden säilytyskriteerit ja lämpötilat, eikä tarvitsisi selata koko omavalvontasuunitelmaa läpi.

5.1 Työn toteutus

Opinnäytetyön pohjustus alkoi loppukevästä 2013, jolloin tein uuden omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelma lähetettiin ympäristöterveystarkastaja Arja Kerviselle. Ruokamyrkytyspäilytapauksissa toimiminen oli muuttunut, joten omavalvontasuunnitelma tuli takaisin ja korjauksien jälkeen suunnitelma hyväksyttiin. Syksyn 2013 aikana muokkasin starttipaketin esittelykuntoon ja keittiöpäällikön kanssa laadimme lopullisen version. Starttipaketti oli osa omavalvontasuunnitelmakansiota, joten uusien ja vanhempien työntekijöiden on helppo lukea ensin starttipaketti ja sitten perehtyä koko omavalvontasuunnitelmaan. Alkukevästä 2014 Amarillon keittiöön tehtiin kattava remonti, jonka jälkeen saimme ympäristöterveystarkastajalta oivallisen hymyn oiva-järjestelmään. Lopullisen Oiva-raportin voi nähdä Kuopion Amarillon ulko-oven seinässä. Uudet kylmiöt ja vetolaatikot numeroitiin, joten niiden seuraaminen ja puhtaanapito helpottui.

Tein omavalvontasuunnitelmasta mahdollisimman selkeän. Kuten kylmiöiden numeroiminen helpottaa niiden seuraamista ja siivoamista. Jäähdytyskaapin valvominen otettiin tarkkaan seuraukseen ja jäähdytysprosessi kirjataan nykyisin. Siten jäähdytysprosessia on helpompi seurata.

Starttipaketti muotoutui lopulliseen versioonsa (LIITE 1) ja sen toimivuutta sain kokeilla työntekijöillä. He saivat lukea lopullisen version ja kertoivat paketin olevan toimiva. Ihanteellinen tapa testata uutta pakettia olisi ollut uudella työntekijällä, mutta opinnäytetyöprosessin kuluessa ei meille tullut uutta työntekijää. Lopputulokseen olen tyytyväinen, sillä vastaavaa ei aikaisemmin ole ollut Kuopion Amarillon keittiössä. Toivoisin seuraavan uuden työntekijän lukevan strttipaketin ja kertovan sen toimivuutta oikeasti käytännössä. Starttipaketti todettiin toimivaksi vanhemmilla työntekijöillä, sillä heidän palautteensa työtäni kohtaan oli positiivista. Starttipaketin idea ei ole korvata omavalvontasuunnitelmaa, vaan siinä on tärkeät tiedot koottu kuten esimerkiksi lämpötilat ja työntekijöiden hygieniapassitodistukset ja salmonellatodistukset.

6 POHDINTA

Koin työni olevan tärkeä Kuopion Amarillon kannalta. Keittiön perehdyttäminen on vaikeaa, sillä jos uusi työntekijä tulee konsernin ulkopuolelta eikä siten tiedä konsernin arvoja tai pelisääntöjä, on työntekijän vaikea aloittaa uudessa työpaikassa. Palautetta sain hyvin niin työntekijöiltä kuin esimiehiltäkin. Starttipaketin koettiin olevan tärkeä ja siten pyrin tekemään siitä mahdollisimman käytännönläheisen ja toimivan. Toimivuutta testattiin käytännössä vanhemmilla työntekijöillä ja totesimme sen keittiöpäällikön kanssa erittäin onnistuneeksi ja toimivaksi.

Projekti itsessään oli erittäin pitkä, sillä aloitin jo omavalvontasuunnitelman laatimisen keväällä 2013 ja nyt keväällä 2014 koko paketti on kasassa ja oivallinen hymy koristaa Kuopion Amarillon ulko-ovea. Olen tyytyväinen, että omavalvontasuunnitelma meni pienten korjauksien jälkeen onnistuneesti läpi. Edellisestä omavalvontasuunnitelman päivittämisestä oli kulunut jo erittäin paljon aikaa, ja siten koin tämän tilaisuuden oivallisena ammatillisen kasvun kehittymisenä.

Omavalvontasuunnitelma ja perehdyttäminen ovat erittäin iso osa esimiehen työtehtäviä, joten tulen jatkossakin tarvitsemaan niitä taitoja, mitä opin tämän opinnäytetyöprojektin edetessä.

Uuden työntekijän perehdyttäminen uusiin työtehtäviin on aina oma haasteensa. Etuna on kuitenkin, jos uusi työntekijä tulee konsernin sisältä, sillä silloin hänellä on jo tieto siitä mitä konserni hakee, pelisäännöt ja arvot ovat. Työharjoittelijat ovat melkein osa jokapäiväistä ravintola-alan prosessia. Työharjoittelijoiden perehdyttäminen on yhtä tärkeää kuin uusien työntekijöidenkin. Harjoitteluajat voivat olla pitkiäkin, joten Amarillon starttipaketti auttaa heitä pääsemään keittiöön sisälle ja konsernin saloihin.

Starttipaketin on tarkoitus auttaa uutta työntekijää ja helpottaa perehdytystä. Uusi työntekijä voi omalla ajallaan tai ruokatunnilla lukea ensin starttipaketin, ja sitten koko omavalvontasuunnitelman. Uudelle työntekijälle on painotettava starttipaketin ja omavalvontasuunnitelman tärkeyttä ja siksi hänen tulee lukea se.

Perehdyttäminen on jokaisen uuden työntekijän oikeus. Laitteiden ja koneiden käyttö on opetettava uudelle työntekijälle, jottei ongelmia niiden käytössä ilmene. Joskus perehdyttäminen voi viedä enemmän aikaa, joskus vähän vähemmän. Tämä riippuu ihan uuden työntekijän taustasta, esimerkiksi onko aiempaa työkokemusta.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

CSIRO Food and Nutritional Sciences, 2010. Make it safe, A Guide to Food Safety.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014. Omavalonta. Luettu 19.3.2014

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto/omavalvonta/>

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014. Luettu 19.3.2014

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma/>

Elintarviketurvallisuus Evira 2014. Luettu 19.3.2014

<http://www.evira.fi/portal/fi/etusivu/>

Elintarvikelaki. Luettu 19.3.2014

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Elintarvike ja Terveys-lehti, 13.painos, 2011. Hygieniaopas.

Iljäs T., Välimäki, M. 2004 Elintarvikehygienia- ja lainsäädäntö. 2. painos. Keuruu: Otava.

Lampi R., Laurila A, Pekkala M-L. 2009 Ruokapalvelut työnä. 4. uudistettu painos. WSOY Oppimateriaalit Oy.

Matkailu- ja ravintolapalvelut Mara Ry, 2013. Omavalvonta ravintoloissa. Elintarvikkeet.

Oiva-hymy. Oiva-arvosanat. Luettu 19.3.2014

<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-arvosanat/>

Oiva-hymy. Yleistä oivasta. Luettu 19.3.2014

<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/yleista+oivasta/>

Oiva-hymy. Oiva-raportti. Luettu 19.3.2014

<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/oiva-raportti/>

Oiva-hymy 2014. Luettu 16.4.2014

<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/tunnethan+oivan-/yleista+oivasta/>

Pönkä A. 1996. Omavalvonta ja hygienia ravitsemusliikkeissä. Ensimmäinen painos.
Keuruu: Otava. Suoemn ympäristöterveys Oy.

Työturvallisuuslaki 738/2002, 36.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2002/20020738>

Vilkkä, H. 2007. Tutki ja mittaa. Helsinki: Tammi.

LIITE 1



STARTTIPAKETTI

AMARILLO KEITTIÖ

MIMMI SUNDMAN

HEI, Sinä uusi tai vanha Amarillon aurinkoinen työntekijä! Tämä starttipaketti on luotu omavalvontasuunnitelman pääkohdista. Tähän on kiteytetty omavalvontasuunnitelma ja perehdyttäminen Amarillon keittiöön. Luettuasi tämän starttipaketin ja ymmärrät sen pääkohdat, ole hyvä ja allekirjoita taulukkoon oma nimesi. Starttipaketti ei korvaa omavalvontasuunnitelmaa, mutta auttaa löytämään nopeasti sen pääkohdat kuten esim. lämpötilat, joten lue myös omavalvontasuunnitelma! Kysy aina tarvittaessa, tyhmiä kysymyksiä ei ole!

1. AMARILLON YHTEYSTIEDOT

Osuuskauppa Peeässä, ravintola Amarillo

Kirjastokatu 10

70100 Kuopio

puh. (017) 197 337

2. HENKILÖKOHTAINEN JA TYÖSKENTELEHYGIENIA

Jokainen työvuorossa oleva vastaa omasta hygieniastaan.

- Sormuksia, rannekelloja, korvakoruja yms. koruja ei saa olla.
- Pidetään päähinettä ja hiukset oltava suojattuna (pitkät hiukset kiinni)
- Nenärenkaita tms. ei saa pitää työvuoron aikana.
- Käsien oltava puhtaat, haavat suojattava ja riittävä peseminen.
- Sairaana ei saa tulla töihin, ilmoita aina sairastumisesta esimiehelle.
- Suojakäsineiden käyttö tarvittaessa (kuumentamattomat raaka-aineet)
- Puhdas työasu (tarvittaessa vaihdetaan kesken työvuoron)
- Henkilökunta voi säilyttää omia eväitään henkilökunnan jääkaapissa.
- Salmonellatodistus (voimassa oleva) ja hygieniapassi oltava kaikilla. Kopiot omavalvontasuunnitelma kansioon.
- Tee työt vain sille määrätyillä työlaudoilla ja välineillä (yksi työ loppuun kerralla)
- Älä sotke tuoretta raaka-ainetta vanhan joukkoon (ei myöskään raakaa ja kypsää sekaisin, suojaa esivalmistelut kannella tai kelmulla)
- Noudata annettuja valmistus- ja säilytysohjeita. Kysy tarvittaessa!
- Mittaa lämpötilat riittävän usein!

3. TAVARAN VASTAANOTTO

Päätavarantoimittajat MeiraNova (maanantaisin ja torstaisin) ja Heinon Tukku (tarvittaessa joka päivä). Tavaravastaanottotarkastuksesta vastaa vuorossa oleva tavarapurkaja. Kylmäketju ei saa katketa! Tarkistetaan tulevan tavarankunto. Ei rikkinäisiä astioita / tuotteita. **FIFO!** Kuormanpurkaja vastaa, että tuotteet tulevat kaappeihin oikeaan järjestykseen **FIRST IN FIRST OUT!** Laitteitten kunto tarkistetaan samalla. Mahdolliset huomautukset kirjataan ylös, kerrotaan esimiehelle ja reklamoidaan tavarantoimittajalle.

Lämpötilat:

- Pakasteet -18 astetta
- Maitotaloustuotteet +6 astetta enintään
- Lihatuotteet ja broileri +6 astetta
- Vihannekset ja muut tuotteet: aistinvarainen tarkistus.

4. ESIVALMISTEET

- Tuotteet kuumennetaan yli +75 astetta.
- Tuotteet jäädytetään isoissa laakeissa astioissa. Lämpötilan laskettava +6 asteeseen max neljässä tunnissa.
- Tuotteen aistinvarainen tarkistaminen tarvittaessa.
- Esivalmisteet säilytetään omilla niille merkityissä kylmiöissä (jokaisessa kylmiössä lukee mitä niissä kuuluu säilyttää)

Lämpötilat:

- Takakeittiön pystykaapit max +6 astetta
- Etuakeittiön vetolaatikat max +4 astetta
- Ruokien säilytys- ja tarjoilulämpötila yli +60 astetta
- Pakastimet vähintään -18 astetta

Noutopöytä:

- Salaatit +8 astetta
- Lämmin ruoka +70 astetta, siipikarja +75 astetta (tarjoilun aikana vähintään +60 astetta)
- Ruoka EI SAA olla tarjolla yli 2h!
- Mittaa lämpötilat JOKA päivä ja merkkää ne taulukkoon.

5. SIIVOUS

- Pestään työlaudat pesukoneessa ja laitetaan ne kuivumaan ilmastisesti niille varattuun telineeseen
- Pestään työpöydät neutraalilla pesuaineella ja huuhdellaan vedellä, kuivataan puhtaalla siivousliinalla. Viikoittain pöydät pestään desinfiointiaineella ja aina myös tarvittaessa ne desinfioidaan.
- Lattia lakaistaan lastalla irtoroskista, pestään pesuainevedellä ja harjalla, huuhdellaan vedellä ja kuivataan lastalla. Lattiamateriaali on akrylibetonia, joka on helppo pitää puhtaana ja se ei ole liukas
- Puhdistetaan työvälit, koneet ja aina tarvittaessa.
- Pesukoneeseen vaihdetaan vedet aamuvuoron lopussa (tarvittaessa useammin)
- Arkisin pestään takakeittiön lattia aamuvuoron päätteeksi ja etukeittiön lattia pestään iltavuoron päätteeksi.
- HUOM! Siivouslista löytyy omavalvontasuunnitelmasta.
- PIDÄ TYÖPISTEESI SIISTINÄ! LAITA ASTIAT SUORAAN KONEESEEN!

6. RUOKAMYRKYTYS

Ruokamyrkytys tilanteissa otetaan näyte tuotteesta, mistä epäillään myrkytystä (jos mahdollista). Annetaan asiakkaalle lomake mahdollista myrkytyspäilyä varten, jos asiakas on vielä ravintolassa. Ohjeistetaan asiakasta menemään lääkäriin. Ota yhteyttä alla oleviin puhelinnumeroihin.

- päivystävä ympäristöterveystarkastaja puh. 182 274, kello 8.00–9.30 ja 14.00–15.30 (kesäaikana 14.00–15.00). TAI elintarvikevalvontaa tekeville elintarvike- ja ympäristöterveystarkastajille:
 - 044 718 2281 (Inka Heikkinen)
 - 044 718 2277 (Arja Kervinen)
 - 044 718 2280 (Pirkko Nevasalmi)
 - 044 718 2276 (Mikko Raatikainen)
 - 044 718 2279 (Tarja Toivainen)
 - 044 718 2286 (Anne Toivanen)

TAI virka-ajan ulkopuolella klo.16.00 jälkeen KYS:n päivystys puh. 173 060.