

OMAVALVONTASUUNNITELMA PIENILLE TARJOILUPAIKOILLE**KOHDE****Nimi** _____**Osoite** _____**Toimija** _____ **p.** _____**Omavalvonnan vastuhenkilö** _____ **p.** _____**Kiinteistön huolto** _____ **p.** _____**Isännöitsijä** _____ **p.** _____**KOHTEEN TOIMINTA**

Henkilökunnan määrä _____ Asiakaspaikkojen määrä _____

Annosten lukumäärä arkipäivisin _____ /vrk viikonloppuisin _____ /vrk

Annostyytit: _____

ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Elintarvikkeita hankitaan _____ krt/vk.

Elintarvikeryhmä	Hankintapaikka	Haetaan (x)	Tuodaan (x)
Lihatuotteet			
Kalatuotteet			
Maitotaloustuotteet			
Leipomotuotteet			
Muut elintarvikkeet			

Elintarvikkeet haetaan itse

Elintarvikkeita ostettaessa tarkastetaan:

- aistinvarainen laatu
 - esimerkiksi vihannekset ovat tuoreita ja hyvälaatuisia
- päiväys- ja pakkausmerkinnät
 - viimeiseen käyttöpäivään (vkp) tai parasta ennen -päiväykseen on aikaa mahdollisimman paljon
 - tuotteissa on suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät
- pakkausten kunto
 - pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita, säilyketölkit eivät ole kolhiutuneita tai pullistuneita. Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet kuljetetaan kylmälaukuissa mahdollisimman nopeasti kohteeseen. Perillä tuotteet laitetaan välittömästi kylmälaitteisiin.

Tavarantoimittaja tuo elintarvikkeet

Elintarvikkeita vastaanottaessa tarkastetaan välittömästi:

- aistinvarainen laatu
- päiväys- ja pakkausmerkinnät
- pakkausten kunto
- tuotteen lämpötila

Mikäli joku edellä mainituista seikoista ei ole kunnossa, tuote palautetaan tai tuotetta ei oteta vastaan. Tehty toimenpide kirjataan kuormakirjaan, vihkoon tai toimenpidelomakkeelle (liite 1).

ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

Elintarvikkeiden säilytyksessä huomioidaan

- kylmälaitteen lämpötila
- elintarvikkeiden sijoittelu ja suojaus
- viimeinen käyttöpäivä/parasta ennen -päiväys

Kylmälaitteen lämpötila

Kylmälaitteiden lämpötilaa arvioidaan päivittäin ja kirjataan _____ krt/vko kylmälaitteen lämpötilalomakkeelle (liite 2) tai vihkoon.

Kylmälaitteiden lämpötilakirjauksista vastaa _____.

Kylmälaitteissa on laitteiden omien kiinteiden lämpömittareiden lisäksi erilliset lämpömittarit.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja:

helposti pilaantuvat tuotteet, esim. maito, leikkeleet, einekset, tuore liha	enintään + 6 °C
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (esim. juustot, jogurtit ja rahkat)	enintään + 8 °C
tuoreet kalastustuotteet	sulavan jään lämpötila
kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet ja tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalajalosteet	0 - + 3 °C
jauheliha ja jauhettu maksa	enintään + 4 °C
pakasteet	vähintään - 18 °C

Mikäli laitteen lämpötila ei täytä siltä vaadittavaa lämpötilaa, selvitetään ja korjataan syy sekä arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus. Tehdyt toimenpiteet: mitä tehtiin elintarvikkeille ja esim. laitteen korjaus, kirjataan lämpötilalomakkeelle (liite 2) tai vihkoon. Tarvittaessa otetaan yhteyttä kiinteistöhuoltoon.

Kiinteistöhuolto: _____ p. _____

Elintarvikkeiden sijoittelu ja suojaus

Kypsät (esim. kermaperunat, avattu kinkkudyno) ja raa'at elintarvikkeet (esim. vihannekset) pyritään säilyttämään eri kylmälaitteissa. Mikäli kyseisiä tuotteita säilytetään samassa kylmälaitteessa, säilytetään raa'at elintarvikkeet alahyllyillä ja kypsät ylahyllyillä.

Kylmävetolaatikostossa säilytetään vain päivittäinen tarve. Laatikostossa oleviin astioihin ei lisätä tuotteita päivän mittaan, vaan astiat vaihdetaan puhtaisiin niiden tyhjennyttyä.

Eri tuoteryhmien säilytyspaikat on esitetty seuraavassa taulukossa:

Kylmälaite	Säilytyslämpötila (°C)	Tuotteet

Pakastimessa ja kylmiössä elintarvikkeet sijoitetaan niin, että ilmankierto on riittävä. Pakastinta ei ylitäytetä.

Tuotteet suojataan kelmulla, kannella tms. kuivumisen, likaantumisen, vieraiden hajujen ja makujen estämiseksi. Avatut säilyketölkkit tyhjennetään heti kannellisiin rasioihin ja niihin merkitään säilykkeen avauspäivämäärä. Kuivaelintarvikkeet ja säilykkeet säilytetään hyllyillä.

Viimeinen käyttöpäivä / parasta ennen -päiväys

Elintarvikkeita ei käytetä viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Elintarvikepakkauksen avaaminen lyhentää elintarvikkeelle annettua säilyvyysaikaa. Jos avattua pakkausta ei käytetä kokonaan pian, siihen tulee merkitä avauspäivämäärä.

Elintarvikkeen pakkauskoko suhteutetaan menekkiin. Mikäli menekki on pieni, hankitaan pieniä elintarvikepakkauksia (esim. säilykkeet).

Elintarvikkeet käytetään päiväysmerkintöjen mukaisessa järjestyksessä. Päiväysmerkintöjä tarkkaillaan päivittäin ja vanhentuneet tuotteet hävitetään. Jäädytettäessä elintarvikkeita, niihin merkitään jäädytyspäivä.

RUUANVALMISTUS JA TARJOILU

Kädet pestään aina ennen työhön ryhtymistä ja eri työvaiheiden välillä.

Esikäsittely

Raakojen ja kypsien tuotteiden sekä vihannesten käsittelyyn on erilliset leikkuulaudat. Kuluneet leikkuulaudat uusitaan. Pusia leikkuulautoja ei käytetä.

Raa'an lihan/broilerin ja kalan käsittelyn jälkeen kaikki käytetyt työvälineet ja leikkuulauta pestään huolellisesti.

Puinen lihatukki suojataan muovilla käsiteltäessä lihaa.

Kaikki vihannekset pestään huolellisesti ennen käyttöä. Salaattivihanneksia pilkotaan vain päivän tarve.

Ruuanvalmistus ja tarjoilu

Kypsät ja raa'at elintarvikkeet käsitellään erillään. Tuotteiden aistinvarainen laatu varmistetaan ennen käyttöönottoa.

Ruokien kypsennys-, kuumennus- ja tarjoilulämpötiloja:

Ruoan kypsennyslämpötila	yli + 70 °C
Siipikarjanlihan kypsennyslämpötila	yli + 75 °C
Tarjoiluvalmiin lämpimän ruoan lämpötila	yli + 60 °C
Valmiiksi jäädytetyn (alle + 6 °C) ruoan uudelleen kuumennuslämpötila ennen tarjoilua	yli + 70 °C
Kylmän ruoan tarjoilulämpötila	alle + 12 °C

Valmistettujen ruokien nopea kierto on tärkeää. Aikaisemmin valmistetun ruuan voi kuumentaa uudelleen vain kerran. Uudelleenkuumennuksessa tulee huolehtia, että elintarvikkeen lämpötila on vähintään + 70 °C ennen tarjoilua. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään 4 tuntia. Tarjolla olleet lämpimät ja kylmät tuotteet on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

Uppopaistorasva vaihdetaan _____ krt/vko

Jäähdytys

Jos jäähdytetään kuumentamalla valmistettua ruokaa, sen lämpötilan on laskettava + 6 °C:een tai sen alle enintään neljässä tunnissa. Asiakkaille tarjolla ollutta ruokaa ei saa jäähdyttää.

Jäähdytyksen onnistuminen varmistetaan mittaamalla aloituslämpötila ja lopetuslämpötila. Tulokset kirjataan jäähdytyksen seurantalomakkeelle (liite 3). Mittauksia ja kirjauksia tehdään säännöllisesti.

Jäähdytyksestä tehdään lämpötilamittauksia _____ krt/kk.

Kohteessa jäähdytetään seuraavia tuotteita: _____

Ruokien jäähdyttämiseen käytetään:

- jäähdytyskaappia
- erillistä kylmälaitetta, joka on riittävän tehokas
- kylmähaudetta (pienet erät)
- muuta, mitä _____

Jäähdytettyyn tuotteeseen merkitään valmistuspäivä. Tuotteet säilytetään suojattuina alle + 6 °C:ssa. Jäähdytetyt ruoat on käytettävä mahdollisimman nopeasti. Jäähdytetyt tuotteet voidaan jäädyttää. Jäädytettäessä tuotteisiin tulee merkitä valmistus/jäädytyspäivä.

Erityisruokavaliot ja allergenit

Erityisruokavalioita voivat olla esim. gluteeniton tai laktoositon ruokavalio tai erilaiset allergiaruokavaliot. Erityisruokavalioannokset valmistetaan huolellisesti erillään muista ruuista omilla erillisillä työvälineillä. Tuoteselosteet tulee lukea erityisen huolellisesti ja säilyttää raaka-aineet tiiviisti suljettuina erillään muista tuotteista. Ruokaa valmistettaessa on varmistuttava siitä, että raaka-aineet eivät sisällä kyseiseen erityisruokavalioon sopimattomia ainesosia.

Jos keittiössä valmistetaan erityisruokavalioannoksia, tulee toiminta kuvata erillisessä liitteessä (liite 5).

Jäljitettävyys

Elintarvikealan toimijan on omavalvonnassaan kuvattava miten elintarvikkeiden ja niiden valmistukseen käytettävien raaka-aineiden jäljitettävyys on varmistettu. Käytännössä yrityksen on tiedettävä mistä kukin elintarvike tai sen valmistukseen käytetty raaka-aine on hankittu. Jos elintarvikkeita myydään toisille yrityksille, on tiedettävä mitä elintarviketta on myyty millekin yritykselle. Jos elintarvikkeet myydään yksityishenkilöille, ei heidän tietojansa ole tarpeen tietää. Hyvänä muistisääntönä jäljitettävyyttä koskien on "yksi askel eteen ja taakse".

Jäljitettävyys voi perustua mihin tahansa yrityksen hyväksi kokemaan menettelytapaan. Jos toiminta on pienimuotoista, helpoin tapa lienee kaikkien ostokuittien ja muiden ostoasiakirjojen huolellinen säilytys elintarvikehuoneistossa. Sama pätee myytävien elintarvikkeiden lähetteisiin.

Elintarvikkeiden jäljitettävyys perustuu yrityksessämme:

ASTIANPESU

Koneellisessa astianpesussa käytetään seuraavia lämpötiloja:

- esipesu lämpimässä vedessä 30 - 35 °C
- varsinainen pesu kuumassa vedessä 60 - 65 °C
- huuhtelu kuumassa vedessä 85 - 90 °C

Astianpesukone puhdistetaan säännöllisesti. Mikäli astioiden puhtaudessa pesun jälkeen on huomautettavaa, selvitetään ja korjataan syy. Toimenpide kirjataan toimenpidelomakkeelle (liite 1).

Astianpesupaikan siisteydestä ja järjestyksestä huolehditaan päivittäin. Astiat kuivataan ilmastavasti ja kuivat astiat siirretään niille varattuun paikkaan.

SIIVOUS

Keittiön siivoukseen käytetään erillisiä siivousvälineitä. Välineet säilytetään _____.

Siivous suoritetaan siivousohjelman (liite 4) mukaan.

Harvemmin kuin viikoittain siivottavista kohteista pidetään kirjaa (esim. rasvasuodattimien pesu, pakastimien sulatus). Toimenpiteet kirjataan toimenpidelomakkeelle (liite 1).

Elintarvikehuoneistosta poistetaan säännöllisesti toimintaan kuulumattomat tavarat sekä ylimääräiset tyhjt muovipakkaukset (esim. kinkkudynot, tomaattikastikeämpärit).

JÄTEHUOLTO

Jätteet toimitetaan ulos päivittäin ja jäteastia pestään tarvittaessa, kuitenkin vähintään kerran viikossa.

Jätesäiliöitä tulee olla riittävästi ja ne tulee tyhjentää riittävän usein.

Käytetty uppopaistorasva toimitetaan _____.

TUHOELÄINTORJUNTA

Tuholaisten esiintymistä kohteessa tarkkaillaan jatkuvasti. Mikäli kohteessa esiintyy tuholaisia (esim. kosisia, kuoriaisia, hiiriä, rottia), viedään kaikki saastuneet elintarvikkeet ulos jätesäiliöön ja tilat siivotaan huolellisesti. Tarvittaessa pinnoille suihkutetaan rautakaupasta tai päivittäistavara-kaupasta saatavaa torjunta-ainetta. Torjunta-ainekäsittelyn jälkeen pestään kaikki paljaiden elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat. Mikäli kiinteistössä esiintyy rottia tai hiiriä, otetaan yhteys viipymättä kiinteistön huoltoon.

Havainnot tuhoeläimistä tulee ilmoittaa kiinteistön huoltoon tai tuholaistorjuntayritykseen:

_____ p.

_____ p.

HENKILÖKUNTA

Elintarvikealan yrittäjän on varmistuttava, että kaikilla elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on riittävät tiedot elintarvikehygieniasta. Hygieniosaamistodistus (hygieniapassi) on oltava henkilöllä, joka on työskennellyt yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä vähintään kolme kuukautta. Hygieniosaamistodistuksesta ja sen suorittamisesta saa lisätietoa osoitteesta www.evira.fi. Oma- ja ulkovalvontakansiossa on oltava kopiot työntekijöiden hygieniosaamistodistuksista.

Hygieniaosaamistodistukset ovat seuraavilla henkilöillä:

Elintarviketyöntekijällä tulee olla terveydenhuollon ammattilaisen antama todistus terveydentilastaan, mikäli työsuhteen oletetaan kestävä yli kuukauden. Tavallisesti selvitys sisältää haastattelun tai hygieniastuon sekä tarvittaessa salmonellatutkimuksen. Työntekijät hankkivat salmonellatodistuksen yli 4 vuorokautta kestäneen Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen matkan jälkeen tai epäiltäessä salmonellatartuntaa.

Työntekijät eivät työskentele vatsatautisina eivätkä hyvin flunssaisena.

Keittiössä työskennellessä käytetään erillistä puhdasta työasua ja päähinettä (ei koruja, rannekelloa eikä rakennekynsiä). Pitkien hiusten tulee olla kiinni. Mikäli käsissä on ihottumaa, rakennekynnet tai laastari, käytetään suojakäsineitä.

Työasuna ei käytetä esim. vapaa-aikana käytettäviä vaatteita. Työasu vaihdetaan tarvittaessa tai esimerkiksi lähettäessä tukkuun.

Keittiötiloissa ei tupakoida ja ulkopuolisten henkilöiden käyntejä niissä vältetään.

Käsienpesupisteessä tulee olla käsipyyhepaperia ja nestesaippuaa. Kankaisten käsipyyhkeiden käyttö on kielletty.

Kädet pestään aina:

- ennen kuin ryhdytään työhön
- ennen elintarvikkeiden käsittelyä
- riskielintarvikkeiden esim. siipikarjan, lihan tai kalan käsittelyn jälkeen
- siirryttäessä raakojen elintarvikkeiden käsittelystä jo kypsennettyjen tai kuumentamatta tarjottavien elintarvikkeiden käsittelyyn
- WC:ssä käynnin jälkeen
- kun on käsitelty rahoja tai jätteitä

Pese kätesi oikein ja huolellisesti!

1. Kastele kädet
2. Ota pesunestettä
3. Pese molemmat kädet, peukalot, kämmenselät, sormien välit, sormenpäät ja kynsien alustat
4. Huuhtelee hyvin, käytä lämmintä vettä
5. Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöpaperilla
6. Sulje hana paperin avulla

Kädet voi rasvata vasta työpäivän päätyttyä.

RUOKAMYRKYTYKSET JA ASIAKASVALITUKSET

Epäiltäessä ruokamyrkytystä on välittömästi otettava yhteys kunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen (elintarvikelaki 23/2006 § 24).

Elintarvikevalvontaviranomainen	nimi puhelin sähköposti
---------------------------------	-------------------------------

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen antaa tarkemmat toimintaohjeet. Jos ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltyjä tuotteita on jäljellä, säästetään ne ja säilytetään kylmässä mahdollista tarkastajan ottamaa näytettä varten. Tuotteet tulee jäädyttää, mikäli niitä joudutaan säilyttämään yli vuorokauden (esim. viikonloppu).

Asiakasvalitukset ja niiden johdosta tehtävät toimenpiteet kirjataan toimenpidelomakkeelle (liite 1).

POIKKEAMAT ESITETYSTÄ SUUNNITELMASTA**ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS**

Omavalvontasuunnitelma säilytetään elintarvikehuoneistossa ja sitä päivitetään säännöllisesti. Suunnitelma on pyydettyessä näytettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kaikki omavalvontakirjaukset yms. omavalvontadokumentit säilytetään vähintään yhden vuoden ajan.

Toiminnassa tapahtuvista muutoksista ilmoitetaan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

ERITYISRUOKAVALIOT

Allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet

- gluteenia sisältävät viljat
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- munat ja munatuotteet
- kalat ja kalatuotteet
- maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- soijapavut ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsientuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitit (yli 10 mg/kg tai 10 mg/l)
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

Mitä erityisruokavalioannoksia keittiössä valmistetaan?

Miten varmistetaan raaka-aineiden sopivuudesta erityisruokavalioon?

Miten raaka-aineet säilytetään erillään muista raaka-aineista?

Miten annokset valmistetaan, onko niille oma leikkuulauta, rasvakeitin, paistinpannu/parila ym. ?
