



SUUNNITELMA VANHUSTEN
PALVELUTALON
TARJOILUKEITTIÖN
ELINTARVIKETOIMINNAN
RISKIEN HALLINTAAN



20. KESÄKUUTA 2022

KEMPELEEN KUNTA
Kempeleen Kunta

Toimipaikan nimi: Kempeleen kunta / Kotihoito (Kotiin vietävät palvelut)

Yrityksen nimi / y-tunnus: 0186002-Y

Osoite: Hovintie 12 90440 Kempele

Omaavalvonnassa vastuhenkilö:

palveluesimies Tuija Luukkonen 040 1584 017, tuija.luukkonen@kempele.fi
ikähoivan johtaja Raija Inkala 050 3169 686, raija.inkala@kempele.fi
ruokapalvelutyöntekijä Eila Indren 040 1584 023, eila.indren@kempele.fi

Omaavalvontajärjestelmä laadittu: 12.5.2022

Omaavalvontajärjestelmä päivitetty: 12.5.2022

(Tämä on Oulun seudun ympäristötoimen laatima malli omaavalvontasuunnitelmasta. Tähän on koottu tarjoilukeittiö toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Tarjoilukeittiön tulee täydentää suunnitelmaa toimintaansa liittyvillä tarkemmilla tiedoilla ja kuvata toimintaansa. Mikäli mallipohjassa ei ole kuvattu kaikkia tarjoilukeittiön elintarviketurvallisuuden kannalta oleellisia asioita, tulee toimijan lisätä ne omaavalvontasuunnitelmaan. Jos mallipohjassa on kuvattuna toimintoja, jotka eivät koske tarjoilukeittiön toimintaa, voi kohdat ottaa pois.

Mallipohja päivitetty 23.4.2021/Oulun seudun ympäristötoimi.)

SISÄLLYS

1.	YLEISTÄ OMAVALVONNASTA	2
2.	OMAVALVONNAN TÄYTTÄMINEN, PÄIVITYS JA SÄILYTYS	2
3.	TOIMINNAN KUVAUS OMAVALVONTAAN	3
3.1.	YHTEYSTIEDOT.....	3
3.2.	RUOAN HAKEMINEN KESKUSKEITTIÖSTÄ.....	3
3.3.	JAKELUKEITTIÖN TOIMINTAPERIAATE	4
4.	ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA, KULJETUS JA VASTAANOTTO	5
5.	KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOT.....	6
6.	ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS	8
7.	RUUAN VALMISTUS	9
8.	RUOKIEN UUELLEEN KUUMENNUS	9
9.	KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	9
10.	KUUMANA SÄILYTETTÄVÄT RUOAT	9
11.	RUOAN TARJOILU.....	10
12.	ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET	10
13.	AKRYYLIAMIDIN VÄHENTÄMISTOIMENPITEET	11
14.	JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVETO	12
15.	KONTAKTIMATERIAALIT	13
16.	HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA	13
17.	ELINTARVIKETYÖNTEKIJÄN TERVEYDENTILAN SELVITYS.....	14
18.	SIIVOUS, JÄTEHUOLTO JA HAITTAELÄINTORJUNTA	14
18.1	ASTIOIDEN PESU	14
18.2	SIIVOUSSUUNNITELMA	15
18.3	JÄTEHUOLTO.....	15
18.4	HAITTAELÄINTORJUNTA	15
19.	NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA	16
19.1	PINTAPUHTAUSNÄYTTEET	16
20.	KUNNOSSAPITOSUUNNITELMA.....	16
21.	RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT JA ASIAKASVALITUKSET.....	16
22.	HELPOSTI PILAANTUVIEN ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSLÄMPÖTILAT TAULUKKO	17
23.	LIITTEET.....	19
23.1	KYLMÄ- JA PAKASTETUOTTEIDEN VASTAANOTTOTARKASTUKSET	19
23.2	KYLMÄLAITTEEN LÄMPÖTILAT.....	20
23.3	KYPSENNYKSEN JA UUELLEEN KUUMENNUKSEN LÄMPÖTILAN SEURANTA	21
23.4	KUUMANA JA KYLMÄNÄ TARJOILTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILASEURANTA	22
23.5	ASIAKASVALITUKSET/-PALAUTTEET.....	23
23.6	KONEELLISEN ASTIANPESUN LÄMPÖTILAN SEURANTA	24
23.7	SIIVOUSSUUNNITELMA	25
23.8	HENKILÖKUNTALUETTELO.....	27
23.9	PINTAPUHTAUSNÄYTTEET.....	28
23.10	KUNNOSSAPITOSUUNNITELMA	29

1. YLEISTÄ OMAVALVONNASTA

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 §.)

Omavalvonta on toimijan oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Suunnitelmassa omavalvonnasta kerrotaan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista.

2. OMAVALVONNAN TÄYTTÄMINEN, PÄIVITYS JA SÄILYTYS

Omavalvontajärjestelmästä tulee käydä ilmi vain ne asiat, jotka kuuluvat toimintaan.

Omavalvontajärjestelmä tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne tarvittaessa voidaan esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Asiakirjoja säilytetään elintarvikehuoneistossa vuotta. Vähimmäissäilytysaika on 1v.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

Käyntiosoite: Oulun seudun ympäristötoimi Solistinkatu 2 90130 OULU	Postiosoite: Oulun seudun ympäristötoimi PL34 90015 Oulun kaupunki
Ympäristöterveydenhuollon neuvonta ja valvonta arkisin klo 9.00-15.00 Ruokamyrkytysilmoitus sähköisellä lomakkeella, neuvontapuhelimeen tai terveystarkastajalle. https://www.ouka.fi/oulu/ymparisto-ja-luonto/ruokamyrkytusepailyt	Sähköposti: ymparisto@ouka.fi Verkkosivut: https://www.ouka.fi/oulu/ymparisto-ja-luonto/elintarvikkeet

3. TOIMINNAN KUVAUS OMAVALVONTAAN

Päivämäärä, milloin lomake on päivitetty: 12.5.2022

Annosmäärät (keskimääräinen annosmäärä/päivä)
X Aamiaiset 14-17 X Lounaat 25-28 X Päivälliset 15-17
X Muuta, mitä: Kotiin vietävät lämpimät ateriat
Ruokailijoiden määrä/päivä: noin 60 asiakasta
Erityiset asiakasryhmät
<input type="checkbox"/> Alle kouluikäiset x Vanhukset <input type="checkbox"/> Vastustuskyvyltään heikentyneet
X Elintarvikkeiden kuljetus (omaa kuljetusta)
Elintarvikkeiden käsittely
X Ruoan valmistus kypsentämällä soppa ja aamupuuro
X Ruoan kylmätuotanto
X Kasvisten pilkkominen: salaattien valmistus aamupala tarjoiluun
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden jäähdyttäminen
X Ruoan uudelleenkuumennus
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden jäädyttäminen
X Ulkomaisten pakastemarjojen tai pakastevihannesten käyttö
<input type="checkbox"/> Luomutuotteiden käyttö (markkinoidaan luomuna)

Lisätietoja toiminnasta / toiminnan kuvaus

3.1. Yhteystiedot

Toiminnanharjoittaja: Kempeleen kunta

Y-tunnus: 0186002-Y

Hovintien Vanhusten palvelutalon jakelukeittiö

Hovintie 12, 90440 Kempele

Puh. 040 158 4023

Jakelukeittiö sijaitsee Hovintie 12 tiloissa ja on kooltaan noin 120 neliometriä.

Yhteyshenkilönä toimii kulloinkin työvuorossa oleva kotiaavustaja, jonka työaika alkaa klo 7.00-9.00 ja päättyy työvuorolistan mukaan kello 14.00-17.00 aikana.

Jakelukeittiössä työskentelevä ruokapalvelutyöntekijä/kotiaavustaja kuuluu hallinnollisesti kotihoidon henkilöstöön

3.2. Ruoan hakeminen keskuskeittiöstä

Ruoka haetaan lämpimänä joka päivä kaksi (2) kertaa päivässä keskuskeittiöstä:

- o lounas ruokasaliin klo 11:30 - 12:30
- o päivällinen ruokasaliin klo 16:00 – 16:30

3.3. Jakelukeittiön toimintaperiaate

Jakelukeittiö on avoinna seitsemänä (7) päivänä viikossa.

Päivittäinen ruokailijamäärä = asiakasmäärä Hovintie 12 vaihtelee 10:n ja 20:n välillä. Arkipäivisin ruokasalissa käy ruokailemassa pääasiassa Hovintalon rivitalon asukkaita sekä Kempeleen kunnan ikäihmisiä.

Jakelukeittiössä otetaan vastaan päivittäin Kempeleen kirkonkylän koulun ja terveyskeskuksen valmistuskeittiöstä toimitettava lounas- ja päivällisruoka sekä osa ruokaleivästä. Aterioihin sisältyvät muut leivät, ruokajuomat ja muut lisukkeet sekä kuivatavarat tilataan valmistuskeittiön kautta viikkotilauksena. Tukkuliike toimittaa tavarat suoraan jakelukeittiöön kaksi (2) kertaa viikossa keskiviikkona ja torstaina.

Kulloinkin keittiövuorossa oleva ruokapalvelutyöntekijä/kotiavustaja toimittaa ruoat jakelukeittiölle Hovintie 12 ja huolehtii voileipien ja välipalojen valmistuksesta/varaamisesta, astioiden pesusta, siivouksesta ja jätehuollosta, omavalvonnasta, uusien työntekijöiden perehdyttämisestä sekä yhteydenpidosta hoitajien ja valmistuskeittiön välillä.

Tehtäviä ovat muun muassa:

- aamupala
- aamupuuron keittäminen kattilassa, yöhoitaja keittää. (yhdistelmäuunissa yöhoitaja laittaa puuron uuniin)
- muiden aamupalatarvikkeiden varaaminen/tekeminen (voileivät, vihannekset, mehut, kahvi/tee yms.)
- aamupalan jakaminen asiakkaiden tarjottimille yhteistyössä hoitajien kanssa
- ruokasalin linjaston esivalmistelu aamulla ja tyhjentäminen ja siivoaminen iltapäivällä
- lounasruoan hakeminen ja tarjolle laittaminen
- ruokasalin ja jakelukeittiön siivoaminen
- ateriatilausten tekeminen kirkonkylän koululle/terveyskeskuksen keittiöön
- viikkotilauksen tekeminen

Tarkempi päivän tehtäväkuvaus on keittiön ”toimistopisteen” pöydällä.

Asiakasaterioiden tarjoilusta huolehtii kotihoidon ja keittiön henkilökunta yhteistyössä. Ruokailussa avustamisesta ja tarvittaessa syöttämisestä vastaa hoitohenkilökunta.

4. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA, KULJETUS JA VASTAANOTTO

	hankintapaikka	vastaanot- topäivä	tuodaan(x)	haetaan(x)
Lämpimät ruoat	Kirkonkylän yläkoulu, viikonloppuisin terveys- keskus	ma-su	-	ma-su
Kylmänä tarjottavat ruoat	Kirkonkylän yläkoulu, viikonloppuisin terveys- keskus	ma-su	-	ma-su
Leipomotuotteet	Pullapirtti, Huovinen	joka toinen viikko ma- pe	kyllä	-
Maitotaloustuotteet	Valio	to	kyllä	-
Lihatuotteet, leikke- leet	Meira nova Oy	ke	kyllä	-
Kalatuotteet, silli	Meira nova Oy	ke	kyllä	-
Kasvikset	Meira nova Oy	ke	kyllä	-
Muut elintarvikkeet	Meira nova Oy	ke	kyllä	-

Noudettaessa tavarat itse tukusta, miten varmistatte kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden kylmänä säilymisen (esim. kylmälaukut, autossa jäähdytetty tila)? **ei haeta itse mitään.**

Saapuville tuotteille tehdään vastaanottotarkastus

Seuraavat asiat tarkastetaan:

aistinvarainen laatu	x
päiväys- ja pakkausmerkinnät	x
pakkausten kunto	x
helposti pilaantuvien tuotteiden lämpötilat	x
muu, mikä : lähetyslista	x

Tuotteiden välistä **mitataan** pintalämpötila **joka toinen viikko**. Mittaus tehdään helposti pilaantu-
vasta tuotteesta tai pakasteesta. Lämpötilan mittaustulokset **kirjataan 2** kertaa kuukaudessa (liite 1).

Vastaanottolämpötilojen raja-arvot:

Tuoteryhmä	kuljetuksen jälkeinen lämpötilatavoite °C	kuljetuksen jälkeinen lämpötilan toimenpideraja °C
Leikkeleet	+6	

Korjaavat toimenpiteet

Tuotteita, jotka ovat vioittuneita, vanhentuneita tai kuljetettu väärässä lämpötilassa, ei tule ottaa vastaan. Jos em. seikat eivät ole kunnossa, mihin toimenpiteisiin ryhdytään? **Tehdään reklamaatio heti tavaran toimittajalle**

Poikkeamat ja niiden vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet esim. tuotteiden palautukset voi kirjata liitteen 1 huomautuksia - sarakkeeseen.

Mikäli keittiöön toimitetaan useamman päivän ateriat kylmänä, kuinka monta päivää ruokaa säilytetään? **2 vrk**

Missä ruoka säilytetään (oma kylmäkaappi) ja missä lämpötilassa? **oma kylmäkaappi, +4 - +6 astetta.**

5. KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOT

Kylmä- ja pakastevarastojen valvonnan ja lämpötilamittauksien vastuuhenkilö/henkilöt:
Ruokapalvelutyöntekijä/kotiavustajat, jotka ovat työvuorossa

Merkitse alla olevaan taulukkoon **kaikki kylmälaitteet** (jäakaapit, pakastimet, vetolaatikostot), niissä säilytettävät tuotteet, laitteen lämpötila ja se lämpötila, jota korkeammaksi lämpötila ei saa nousta.

kylmälaite	säilytettävät tuotteet	lämpötilatavoite	lämpötilan raja-arvo
jääkaappi 1	maitotuotteet, leikkeleet	enintään +6	+6
jääkaappi 2	kananmunat, avatut sillit, ket-supit, salaattikastikkeet, hillot. Levitteet.	enintään +6	+6
jääkaappi 3	koululta tulevat päivälliset, sopat ja juomat	enintään +6	+6
jääkaappi 4	kasvikset, valmiit aamupala-leivät.	enintään +6	+6
arkkupakastin	leivät	vähintään -18	-18
kaappipakastin	marjat, leivonnaiset	vähintään -18	-18
kylmä allaskaappi	tarjottavat juomat	+6	+6

Gluteenittomat elintarvikkeet säilytetään kuivavarastossa omalla hyllyllään. Kontaminaatio tavanomaisten viljatuotteiden kanssa vältetään. Samalla hyllyllä ei säilytetä tavanomaisia viljatuotteita.

Valvonta

Suunnitellaan eri elintarvikkeiden oikea kiertojärjestys ja päiväysmerkinnät tarkistetaan.

Kaikissa kylmälaitteissa tulee olla oma kylmälaitteen mittari. Kylmäkalusteen lämpötilan mittaamista varten tulee olla käytössä myös **irtolämpötilamittari**.

Kaikkien kylmälaitteiden ja -varastojen **lämpötilat kirjataan 1** kertaa viikossa **torstaina** (liite 2).

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat on esitetty liitteessä 3.

Korjaavat toimenpiteet

Mihin toimenpiteisiin ryhdytään, mikäli kylmälaitteille asetetut lämpötilojen raja-arvot ylittyvät? **reklamoidaan korjaajaa, tavarat tarkastetaan ja laitetaan ehjään jääkaappiin/pakastimeen.**

Kylmälaitteiden huoltotyöt

Miten kylmälaitteiden huolto hoidetaan? Kuinka usein sulatus ja puhdistus tehdään? Mihin tehdyt toimenpiteet kirjataan (esim. huoltoreportit)? **Kerran vuodessa käy huolto.**

Jos kylmälaitteissa havaitaan lämpötilan poikkeama, kutsutaan kiinteistöhoitaja tarkastamaan laitteiden toiminnan ja kutsuu tarvittaessa laitehuollon. Tarvittaessa tavara siirretään

ensisijaisesti omiin tiloihin keittiössä. Myös muiden keittiöiden tiloja voidaan tarvittaessa käyttää. Omavalvontalomakkeelle kirjataan toimenpiteet, mitä elintarvikkeille on tehty lämpötilan poikkeamistilanteessa (esim. muuhun kylmävarastoon siirto.)

Pakastimet sulatetaan 2 kertaa vuodessa ja samalla puhdistetaan. Jääkaapit puhdistetaan päivittäin/viikoittain. Toimenpiteet kirjataan omavalvonta kansioon.

Millaiset lämpötilamittarit keittiössä on käytössä:

<input type="checkbox"/>	irtolämpömittari	X	piikkilämpömittari, thermometer
<input type="checkbox"/>	infrapunälämpömittari	<input type="checkbox"/>	muu, mikä?

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan 1 kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat.

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

6. ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

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

- X FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaisiksi)
- X Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti, kuinka usein: **viikoittain**
- X Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä. Kuinka kauan avattuja tuotteita säilytetään? **pari päivää**
- X Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä. Kuinka kauan tuotteita säilytetään? **leivonnaiset pakastetaan ja säilytetään noin 2 kk**

Tuotteiden kontaminoituminen eli saastuminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

- X Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.)
- X Elintarvikkeet sulatetaan siten, että sulamisvesi ei pääse valumaan muihin elintarvikkeisiin

Missä ja miten kuiva-aineet säilytetään: **hyllyillä, vanhimmat kuiva-aineet edessä ja ne käytetään ensin**

7. RUUAN VALMISTUS

Ruuan valmistuksen ja tarjoilun vastuuhenkilö/-henkilöt: **vuorossa olevat keittiötyöntekijät**

Mitä elintarvikkeita tarjoilupaikassa valmistetaan? **puuro ja soppa keitetään itse sekä leivotaan kahvileipää tarvittaessa.**

8. RUOKIEN UUELLEEN KUUMENNUS

Ruokaa uudelleen lämmitettäessä on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+6 °C - +60 °C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti ja, että ruoka lämmitetään kauttaaltaan tarjoilulämpötilaa kuumemmaksi yli +70 °C:ksi ennen tarjoilua.

Mitä ruokia kuumennetaan uudelleen? Kuinka uudelleen kuumennettavien ruokien riittävä kuumennus varmistetaan? Lämpötilapoikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen?

Päivällinen kuumennetaan uunissa, mitataan thermometer piikkimittarilla 80 asteeseen.

9. KYPSENNETTÄVÄT RUOAT

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

Ruokien lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

Lämpötiloja mitataan 7 kertaa viikossa. **Päivällinen mitataan joka päivä/loppulämpö kerran viikossa.**

Lämpötilat kirjataan 1 kertaa viikossa.

Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa? **seurataan aikaa ja lämpötilaa niin pitkään, että ruoka on tarpeeksi lämmintä. Uunissa oma mittari.**

10. KUUMANA SÄILYTETTÄVÄT RUOAT

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

Mitä ruokia keittiössä säilytetään kuumana? Miten ruoka säilytetään kuumana:

Lounaat ruokalistan mukaan.

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

Lämpötiloja mitataan 1 kertaa viikossa. Merkataan lomakkeeseen.

Lämpötilat kirjataan 1 kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään: **Liitelomake 5**

Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa? **Seuraamalla lämpötilaan lämpötilaa ja ruoan mittaus.**

11. RUOAN TARJOILU

Kuumana ja kylmänä tarjoiltavista ruuista mitataan päivittäin tarjoilulämpötilat. Tarjoilulämpötila mitataan myös tarjoilun loppuvaiheessa, jolla varmistetaan, että ruoka pysyy riittävän kuumana myös viimeisille ruokailijoille.

Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa tarjoilun ajan.

Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een. Tällöin ruoat saavat olla tarjolla enintään 4 tuntia ja tämän jälkeen ruoat tulee hävittää.

Tarjoiltavien ruokien **tarjoilulämpötilat kirjataan lounas 1** kertaa viikossa (liite 4).

Luettele mitä ruokia tarjoillaan kuumana / kylmänä? **lounas ja päivällinen kuumana salaattit ja jälkiruoat kylmänä**

Miten varmistetaan, että ruoat pysyvät **kylminä tai kuumina** (kalusteet, laitteet, kylmäpatruunat)? **laitteiden ja kalusteiden lämpötilojen seuranta ja aistin varainen tarkkailu.**

Miten ruokien pisarasuojaus on järjestetty? **työntekijöillä maskien käyttö, työntekijä annostelee ruoan**

Mitä tehdään tarjoilussa tähteksi jääneelle ruualle? **biojätteisiin**

12. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

Mitä seuraavia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia elintarvikkeita toimipaikassanne käsitellään?

x	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	Äyriäiset ja äyriäistuotteet
x	Munat ja munatuotteet	<input type="checkbox"/>	Kalat ja kalatuotteet
<input type="checkbox"/>	Maapähkinä ja maapähkinätuotteet	<input type="checkbox"/>	Soijapavut ja soijapaputuotteet
x	Maito ja maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet
<input type="checkbox"/>	Selleri ja sellerituotteet	x	Sinappi ja sinappituotteet
<input type="checkbox"/>	Seesaminsiemenet ja seesaminsiemenuotteet	<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

Asiakas voi olla allerginen muullekin kuin edellä mainituille aineille ja tästä syystä toimipaikassa on aina varmistettava, että tuote sisältää ainoastaan tuotteeseen kuuluvia ainesosia. Varmistus on tehtävä kaikissa elintarvikkeiden käsittelyvaiheissa, kuten hankinta, vastaanotto, säilytys, käsittely, esillepano, tarjoilu sekä mahdollinen pakkaaminen ja kuljetus.

Miten varmistatte käytännössä, että tarjoamanne elintarvikkeet pysyvät allergeenittomina kaikissa toiminnan vaiheissa? **asianmukainen käsittely ja säilytys**

Myös elintarvikehygieniaturvallisuus täytyy huomioida käsiteltäessä eri elintarvikeryhmiä.

Elintarvikkeiden allergeeni- ja elintarvikehygieniaturvallisuus varmistetaan seuraavilla tavoilla:

x	työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
x	käsienpesu/kertakäyttökäsineiden vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
x	asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi pähkinän käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
x	eri työvälineet gluteenittomille ja gluteenia sisältäville elintarvikkeille
<input type="checkbox"/>	toimintojen ajallinen erottaminen, miten
x	työohjeet
<input type="checkbox"/>	muilla tavoin, miten

Lisätietoja:

Mitä erityisruokia keittiössä tarjoillaan? **gluteenittomat**

Kuinka nämä tuotteet säilytetään, käsitellään ja valmistetaan? **omissa astioissa erillään muista tuotteista.**

Miten erityisruoat merkitään ja tarjoillaan? **merkattu eri astioihin/ myös välineet huomioiden**

Kuka huolehtii työntekijöiden perehdyttämisestä? **keittiöhenkilökunta/ esimies tarvittaessa**

13. AKRYYLIAMIDIN VÄHENTÄMISTOIMENPITEET

Akryyliamidi on vesiliukoinen orgaaninen yhdiste, jota muodostuu elintarvikkeisiin kuumennuksen – esimerkiksi uunissa tai rasvassa paistaminen – yhteydessä. Akryyliamidia muodostuu tyypillisesti yli 120 °C:n lämpötiloissa, erityisesti tärkkelyspitoisiin elintarvikkeisiin. Näitä raaka-aineita ovat esim. viljat, perunat ja kahvipavut.

Tieteellisen riskinarvioinnin perusteella elintarvikkeissa esiintyvä akryyliamidi saattaa lisätä kuluttajien riskiä sairastua syöpään. Koska akryyliamidia esiintyy useissa, päivittäin kulutettavissa elintarvikkeissa, riski koskee kaikkia kuluttajia. Euroopan komission asetuksessa (EU) N:o 2017/2158 (akryyliamidiasetus) on vahvistettu vähentämistoimenpiteet ja nk. vertailuarvot akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi elintarvikkeissa.

Akryyliamidin pakolliset vähentämistoimenpiteet (akryyliamidiasetuksen Liite II A-osa) koskevat myös ravintoloita, kahviloita, grillejä ja muita tarjoilupaikkoja, jotka valmistavat perunatuotteita (esim. ranskalaiset) tai leipä ja konditoriatuotteita. Ohjeita löytyy myös Eviran ohjeesta 17056/1.

Muistilistat hyvistä menettelytavoista akryyliamidin vähentämiseksi:

Perunatuotteet (ranskanperunat ja muut paloitetut, uppoaistetut perunatuotteet)

- valmistus raaosta perunoista: käytä sopivia perunalajikkeita ja säilytä niitä oikein, toteuta vaadittavat esikäsittelyt ennen paistamista
- valmistus käyttäen puolivalmisteita: noudata valmistajan antamia säilytys- ja esikäsittelyohjeita
- valitse sopiva paistoöljy tai -rasva ja paista korkeintaan 175 °C:ssa
- huolehdi paistoöljyn tai -rasvan laadusta: poista irtokappaleet ja muruset ja vaihda öljy/rasva riittävän usein
- mahdollisuuksien mukaan käytä värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä
- paistaessasi perunatuotteita uunissa tai pannulla: paista mahdollisimman vaaleaksi; käytä mahdollisuuksien mukaan värioppaita

Leipä ja konditoriatuotteet

Itse valmistetut tuotteet:

- pidennä hiivalla nostatusaikaa
- optimoi taikinan kosteuspitoisuus
- käytä mahdollisimman pientä uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa
- vältä ”ylipaistamista” ja pyri mahdollisimman vaaleaan paistopintaan
- mahdollisuuksien mukaan käytä värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä

Valmistus käyttäen puolivalmisteita:

- noudata valmistajan antamia käyttö/valmistusohjeita
- vältä ”ylipaistamista” ja pyri mahdollisimman vaaleaan paistopintaan
- mahdollisuuksien mukaan käytä värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä
- Paahdettaessa tai pariloitaessa voileipiä tai sämpylöitä yms. paahtimen tai parilan toimintamallista riippuen on hyvä i) seurata ja mahdollisuuksien mukaan kirjata lämpötilojen tai vastusten lämpötilaa ja ajastimen hälytysaika-asetusta (parilamalliset paahtimet), ii) seurata ja mahdollisuuksien mukaan kirjata paahtoaikaa (automaattiset paahtimet).

Akryyliamidin vähentämistoimenpiteistä on huolehdittu seuraavasti:

14. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVETO

Elintarvikkeiden jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että yrittäjän tulee pystyä osoittamaan, mistä käyttämäsi raaka-aineet ja muut hallussasi olevat elintarvikkeet on hankittu. Sinun tulee pystyä todistamaan jäljitettävyys elintarvikkeissa ja niiden mukana kulkevissa asiakirjoissa olevien merkintöjen perusteella.

Kuinka jäljitettävyys varmistetaan saapuvista ja lähtevistä elintarvikkeista ja tavaraeristä? **Toimittajat kuuluvat hankintarenkaaseen, toimittajat on kilpailutettu ja sillä varmistettu tuotteiden laatuvaatimukset**

Miten toimitaan takaisin veto-tapauksissa? **Annettujen ohjeiden mukaan**

15. KONTAKTIMATERIAALIT

Mitä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käytetään? **kertakäyttöiset suojakäsineet, pakkausmateriaalit**

Miten olette varmistaneet, että materiaalien soveltuvuuden elintarvikekäyttöön ja aiottuun tarkoitukseen? **kertakäyttöisten hanskojen on oltava elintarvikekäyttöön soveltuvia**

16. HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

Jakelukeittiön yhteydessä ei ole pukeutumishuonetta. Hovintie 12 on henkilökunnalle yhteiset pukeutumistilat, jossa on WC- ja suihkutilat. Keittiötyöntekijät vaihtavat vaatteet henkilökunnan isossa pukuhuoneessa.

Käsienpesualtaita on

- keittiössä 1 kpl
- pukeutumistilassa 1 kpl
- henkilökunnan wc:ssä 2 kpl

Kaikissa käsienpesupisteissä on pesuneste- ja käsihuuhdeannostelijat. Suojakäsineitä on vapaasti saatavilla. Keittiötyössä ja ruoanjakelussa käytetään vain keittiötyöhön tarkoitettuja nitrilikäsineitä. Kaikilla on henkilökohtaiset työvaatteet. Suojapähineinä käytetään joko kertakäyttöisiä kuitukan-gasmysyjä tai kankaisia suojalakkeja. Työvaatteet pestään Hovintie 10 C pesuhuoneessa.

Korona-aikana ruoanjakelussa käytetään kertakäyttöistä kasvomaskia, joka laitetaan käytön jälkeen roskiin.

Keittiötyöntekijöillä on hygieniapassi.

Työntekijöiden tulee huolehtia omasta henkilökohtaisesta hygieniastaan.

Työssä tulee olla keittiötyöhön kuuluvalla tavalla pukeutunut ja noudattaa seuraavia ohjeita:

- työvaatetuksen oltava siisti, puhdas ja ehjä
- puhtaat työvaatteet säilytetään jokaiselle varatussa omissa vaatekaapissa
 - omia vaatteita ei saa näkyä työvaatteiden alta
 - paljasta ihoa ei saa näkyä työvaatteiden alta lukuun ottamatta käsivarsia, kaulaa ja kasvoja
 - jalassa on oltava sukat
 - päähineen on peitettävä **kaikki** hiukset
 - pitkät hiukset pannaan kiinni päähineen alle
- korut **KIELLETTY** työaikana (käytännön keittiötyössä):
 - korvakorut ja muut lävistyskorut kasvoissa tai muissa näkyvissä / suojaamattomissa paikoissa tai ne on pystyttävä suojaamaan päähineen tai vaateen alle
 - kaulakorut koosta riippumatta
 - sormukset koosta ja käyttötarkoituksesta riippumatta

- rannekorut ja rannekello
- meikki ja muu ehostus / tuoksut
 - EI kynsilakkaa (ei edes väritöntä), rakenne- tai tekokynsiä
 - EI ripsiväriä, korkeintaan hyvin kevyt ehostus kasvojen iholla sallitaan
 - EI hajuvettä tai voimakkaan tuoksuisia iho- tai käsivoiteita
- kädet ja muu iho
 - kynnet lyhyet, siistit ja puhtaat
 - käsien iho ehjä ja puhdas
 - muu iho ehjä ja puhdas
 - vältetään ihon ja limakalvojen koskettelua, esim. silmät, nenä, suu, korvat

Minkälaista hygieniapastusta annetaan henkilökunnalle, uudelle työntekijälle tai kesätyöntekijälle? Miten opastetaan käsi- ym. hygieniasta? **ohjeistus käsienpesuaitaiden läheisyydessä sekä perhdytys**

Hygieniosaamistodistus vaaditaan henkilöiltä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita.

Mistä kirjanpito löytyy? **omavalvontasuunnitelma kansioista keittiöllä**

Keittiötyöhön osallistuvat työntekijät luetellaan erillisessä liitteessä, johon merkitään myös tiedot työntekijöiden hygieniosaamistodistuksista ja elintarviketyöntekijän terveystodistuksista.

17. ELINTARVIKETYÖNTEKIJÄN TERVEYDENTILAN SELVITYS

Salmonellanäyte tutkitaan vain poikkeustapauksissa. Terveystarkastus rajataan henkilöihin, joiden työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden. Lyhytaikaisille työntekijöille on annettava opastusta hygieenisistä työtavoista. Samaa ohjetta voidaan soveltaa TET-jaksolle ja messu- ym. työhön menevään.

Salmonellatodistus vaaditaan työntekijältä, joka on matkustanut ulkomailla ja, jolla on ollut vatsatautioreita matkan aikana tai pian matkan päätyttyä.

18. SIIVOUS, JÄTEHUOLTO JA HAITTAELÄINTORJUNTA

18.1 Astioiden pesu

Miten astianpesua seurataan: **konepesun aikana pesulämpötilojen seuranta, pesutuloksen aistinvarainen seuranta.**

Kuinka usein kone huolletaan ja kuka koneen huoltaa, huollon nimi ja yhteystiedot? **Tiskikone ostettu helmikuu 2022, huollon tekee Metos puh. 020300300**

18.2 Siivoussuunnitelma

Siivouksen vastuuhenkilö/henkilöt: **keittiöhenkilökunta**

Tiloja varten tulee laatia kirjallinen siivoussuunnitelma (liite 7). Missä siivoussuunnitelma säilytetään? **keittiöllä kansiossa**

Harvemmin kuin päivittäin tehtävistä siivouksista on suositeltavaa pitää kirjaa (liite 8). Mistä puhtaanapitolista löytyy? **keittiöstä kansioista**

Siivousvälineet pidetään puhtaina ja säilytetään asianmukaisesti niille varatussa erillisessä tilassa. Siivousvälineiden kuntoa tarkastetaan säännöllisesti ja niitä vaihdetaan riittävän usein.

18.3 Jätehuolto

Jäteastioiden tulee olla hyväkuntoisia ja ne tulee pitää pinnoiltaan puhtaita. Keittiössä lajitellaan seuraavia jätteitä:

seka- ja paperijäte	X
biojäte	X
pahvijäte	X
lasijäte	X
metallijäte	X
ongelmajäte	X

viedään niille tarkoitettuun paikkaan

Miten keittiössä syntyvien jätteiden keräämisestä on huolehdittu? **jätehuolto**

Kuka huolehtii keittiössä syntyvien jätteiden tyhjennyksestä ja jäteastioiden säännöllisestä puhdistamisesta. **keittiötyöntekijä, joka on vuorossa**

Keittiön tiloista jätteet siirretään jäteastioihin päivittäin. Ulkona olevien jäteastioiden tyhjentämisestä huolehtii **kunnan järjestämä jätehuolto** Tyhjennystiheys **1** kertaa / viikko.

18.4 Haittaeläintorjunta

Miten tuhoeläinten esiintymistä ennaltaehkäistään? **jätteet toimitetaan asianmukaisiin keräyspaikkoihin**

Toimenpiteet, mikäli tuholaisia esiintyy. **yhteys talonmieheen ja tarvittaessa ryhdytään toimenpiteisiin**

Havainnot tuholaisista ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan: **Talonmies huolehtii kirjaukset.**

Tarvittaessa otetaan yhteyttä tuholaiistorjuntayritykseen: **talonmies huolehtii**

19. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

19.1 Pintapuhtausnäytteet

Suositellaan, että siivouksen tasoa seurataan säännöllisesti ottamalla pintapuhtausnäytteitä esim. leikkuulaudoista, työtasoista vähintään 3 kertaa vuodessa viisi näytettä kerrallaan. Mikäli pintapuhtausnäyte todetaan huonoksi, tulee pintojen puhdistamista tehostaa ja ottaa uusintänäyte. Puhkausnäytteiden tulokset sekä korjaavien toimenpiteiden kirjanpito säilytetään omavalvontakansiossa (liite 9).

Millä menetelmällä keittiön pinnoilta, laitteista tai työvälineistä otetaan pintapuhtausnäytteitä? Mistä, kuinka usein, vastuuhenkilö? Mihin tulokset kirjataan? Mitä tehdään, jos tulos on välttävä tai huono?

**Liite 9,
yksikössä ei ole otettu pintapuhtausnäytteitä.**

Pintapuhtausnäytteiden osalta on tarpeen seurata tulosten trendejä eli kehityssuuntia. Miten tuloksia verrataan aikaisempiin pintapuhtausnäytetuloksiin? -

20. KUNNOSSAPITOSUUNNITELMA

Keittiön tilojen säännöllistä kunnossapitoa varten on hyvä olla suunnitelma. Kuinka usein tilojen kunto tarkastetaan? Onko keittiön tilojen ja laitteiden kunnon seurantaan tehty suunnitelma? Huolletaanko keittiössä käytettäviä laitteita säännöllisesti (esim. astianpesukone, kylmälaitteet): **Kunnan kiinteistöhuolto tarkastaa tilat kerran vuodessa. Laitteet huolletaan kerran vuodessa Suomen kylmälaitoksen (Aermet suomi Oy) toimesta.**

21. RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT JA ASIAKASVALITUKSET

Mikäli epäillään ruokamyrkytystä, otetaan **heti** yhteyttä **ympäristöterveydenhuollon neuvontapuhelimeen 044 703 6700 tai omaan terveystarkastajaan.**

Virka-ajan ulkopuolella on suositeltavaa tehdä viipymättä ilmoitus sähköpostitse osoitteeseen ymparisto@ouka.fi tai sähköiseen järjestelmään <https://www.ouka.fi/oulu/ymparisto-ja-luonto/ruokamyrkytysepailyt>

Epäiltyä elintarviketta ei saa hävittää ennen tutkimista. Epäiltyä ruokaa/raaka-ainetta säilytetään, kunnes terveystarkastaja on ottanut tarvittavat näytteet (väh. 300g/näyte) laboratoriotutkimuksia varten.

Mitä teette, mikäli asiakas ilmoittaa ruokamyrkytysepäilystä? **yhteys palvelutalon kotisairaanhoidajaan**

Mihin asiakasvalitukset kirjataan? Toimenpiteet asiakasvalitusten johdosta: **Toimitetaan esimiehelle, joka ohjeistaa ja sen mukaan jatkotoimenpiteet.**

Valvontaviranomaisen yhteystiedot (terveystarkastajan nimi, puhelinnumero, sähköpostiosoite):

Sirpa Hanhela-Perttunen, terveystarkastaja
Oulun seudun ympäristötoimi
PL 34, 90015 Oulun kaupunki (postiosoite)
Solistinkatu 2, 90140 Oulu (käyntiosoite)
puh 0447036717
sähköposti: sirpa.hanhela-perttunen@ouka.fi

Muuta lisättävää tiloista ja toiminnasta:

22. HELPOSTI PILAANTUVIEN ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSLÄMPÖTILAT TAULUKKO

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 § 23

Jos elintarvikkeen valmistaja on asettanut em. alhaisempia suosituslämpötiloja, niitä tulisi noudattaa

Elintarvike	Säilytys- lämpötila enintään
Pastöroitu maito ja kerma meijerissä, kuljetuksessa, vähittäismyynnissä ja suurta- loudessa	+ 6 °C
Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen liittyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely kuljetuksessa, varastossa, vähittäismyynnissä ja tarjoilussa	+ 8 °C
Jäätelö - varastointi, kuljetus, myynti - hetkellisesti kuljetuksessa - välitön tarjoilu	- 18 °C - 15 °C - 14 °C
Pakasteet	- 18 °C
Tuoreet kalastustuotteet, raakavalmisteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut ka- lastustuotteet sekä suolattu mäti	0 ... + 2 °C
Muut kalastustuotteet vähittäismyynnissä ja suurta- loudessa (silli- ja silakkasäilyk- keet ja savukala)	+ 6 °C
Muna (suosituslämpötila varastoinnissa)	+ 10 °C ... + 14 °C
Paloitellut ja leikellyt kasvikset, idut	+ 6 °C
Liha vähittäismyynnissä ja suurta- loudessa	+ 6 °C
Jauhelihan kuljetus ja säilytys vähittäismyynnissä ja suurta- loudessa	+ 4 °C
Raakalihavalmisteet vähittäismyynnissä ja suurta- loudessa	+ 6 °C

Lihavalmisteet vähittäismyynnissä tai suurkeittiössä	+ 6 °C
Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet	+ 6 °C
Kuumina myytävät/tarjoiltavat ruoka-annokset	vähintään + 60 °C
Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden tarjoilu	+ 6 °C (... + 12 °C)

23.4 KUUMANA JA KYLMÄNÄ TARJOILTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILASEURANTA

Vuosi Raja-arvo kuumana tarjottavalle °C
Raja-arvo kylmänä tarjottavalle °C tarjoilu-aika h

Pvm	Elintarvike	Kellonaika	Lämpö-tila	Huomautuksia ja toimenpiteet	Kuittaus

23.5 ASIAKASVALITUKSET/-PALAUTTEET

Päiväys	Valituksen aihe	Valittajan yhteystiedot	Toimenpiteet

23.6 KONEELLISEN ASTIANPESUN LÄMPÖTILAN SEURANTA

Vuosi _____

Pesuveuden lämpötila +60–65 °C, huuhteluveden lämpötila vähintään +80 °C.

Mikäli koneessa ei ole lämpötilänäyttöä, riittää pestyjen astioiden aistinvaraisen puhtauden seuranta. Huoltojen yhteydessä tulee pyytää huoltomiestä mittaamaan koneen pesu- ja huuhtelulämpötilan ja kirjaamaan sen huoltoreporttiin.

Päiväys	Pesuvesi °C	Huuhteluvesi °C	Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle)

23.7 SIIVOUSSUUNNITELMA

Siivoustyön vastuhenkilö: _____

Päivittäin suoritettavat

Puhdistus- kohde/laite		Pesuaine / an- nostus	Menetelmä	Työnsuorit- taja

Viikoittain suoritettavat

Puhdistuskohde/laite	Pesuaine / annostus	Menetelmä	Työnsuorittaja

Suursiivous

Puhdistuskohde/laite	Pesuaine / annostus	Menetelmä	Työsuorittaja

Harvemmin suoritettavien kohteiden puhdistus

Puhdistuskohde	Pesuaine/annostus	Menetelmä	Ajankohta/ työsuorittaja

Mikäli huoneistoa tai sen osaa siivoaa ulkopuolinen, tulee tältä osalta olla omavalvonnassa liite suunnitelmasta.

23.8 HENKILÖKUNTALUETTELO

Nimi	Työsuhteen alkamisajankohta	Terveystodistus (päivämäärä)	Hygieniapassi (päivämäärä)	Salmonellatodistus (päivämäärä)	Työsuhteen päätymisajankohta

23.9 PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

Vastuhenkilö

Raja-arvot: hyvä välttävä huono

Jos tulos on huono, selvítettävä syy tulokseen, tehtävä ja kirjattava toimenpiteet ja otettava uusintanäyte, jolla varmistetaan, olivatko tehdyt toimenpiteet riittävät.

Pvm	Näytteenottopaikka	Tulos	Tulos sanallisesti	Huomiot ja toimenpiteet	Kuittaus

Vuosi

23.10 KUNNOSSAPITOSUUNNITELMA

Kohde	Tehtävät toimenpiteet	Aikataulusuunnitelma	Toteuttamisajankohta (täytetään, kun ajan- kohta varmistuu)	Kuittaus