

OMAVALVONNAN KUVAUS VÄHÄRISKISESSÄ JA PIENIMUOTOISESSA TOIMINNASSA (ESIM. RUOKA- APU, PIENET KESÄKAHVILAT)

Toiminnan kuvaus

- lyhyt kuvaus toiminnasta, vastuhenkilö, omavalvonnan kuvauksen laatimispäivä
- millaisissa tiloissa ja millaisin välinein toimitaan (tilojen käyttöä koskevat erityisjärjestelyt, esim. tilojen ajallinen erottaminen)
- ruokamyrkytyspäilytilanteissa on otettava heti yhteyttä Oulun seudun ympäristötoimen neuvontapuhelimeen 044 703 6700 tai omaan terveystarkastajaan. Epäiltyä elintarviketta ei saa hävittää ennen tutkimista.
- käytettävissä olevat lämpömittarit
- jos toimintaan on myöhemmin suunnitteilla muutoksia, tulee olla yhteydessä Oulun seudun ympäristötoimeen hyvissä ajoin

Elintarvikkeiden hankinta

- mistä ja mitä elintarvikkeita haetaan, kuinka usein, kuinka kauan kuljetus kestää
- miten varmistetaan kylmäketjun katkeamattomuus (kylmä kylmänä, esim. kylmälaukut, kylmäpatruunat, lämpötilan mittaaminen)
- miten kuuma saadaan kuljetettua kuumana
- miten elintarvikkeet suojataan kuljetuksen ajaksi
- mihin asioihin kiinnitetään huomiota noudattaessa elintarvikkeita (esim. päiväysmerkinnät, pakkausten eheys, elintarvikkeiden ulkonäkö)

Elintarvikkeiden käsittely ja hygieeniset toimintatavat

- millaista elintarvikkeiden käsittelyä harjoitetaan
- millaista työvaatetusta edellytetään
- käsienpesupaikka on varustettava nestemäisellä pesuaineella ja kertakäyttöisillä käsipapereilla, miten ohjeistetaan käsienpesu, käytetäänkö kertakäyttökäsineitä
- kuka perehdyttää työntekijät hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan

Hygieniapassi ja terveydentila

- terveydentilaselvitys työntekijöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita (elintarviketyöntekijän terveydentilaselvitys)
- hygieniapassi työntekijöiltä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita

Elintarvikkeiden säilytys

- mitä elintarvikkeita säilytetään, säilytettävät elintarvikkeet tulee varustaa päiväysmerkinnöin (esim. avaamis- tai valmistuspäivä)
- mitä on huomioitava säilytyksessä, miten elintarvikkeet suojataan säilytyksen aikana

Kylmälaitteiden lämpötilat

- jääkaapit ja pakastimet – elintarvikkeiden säilytyslämpötilat, kylmälaitteiden lämpötilat (katso taulukko 1)
- lämpömittarit ovat tarpeen olla jokaisessa kylmälaitteessa
- milloin lämpötiloja seurataan ja milloin niitä kirjataan ylös

Elintarvikkeiden tarjoilu

- miten elintarvikkeita pidetään tarjolla, millainen on tarjollapitokalusto
- miten varmistetaan, että tarjollapidettävien elintarvikkeiden lämpötilat ovat vaatimusten mukaisia (kuuma kuumana ja kylmä kylmänä, lämpötilojen mittaaminen ja kirjaaminen, katso taulukko 2)

Elintarvikkeiden jakelu

- miten elintarvikkeiden jakelu järjestetään
- miten varmistetaan kylmäketjun katkeamattomuus (kylmä kylmänä)
- miten varmistetaan, että kuuma ruoka säilyy kuumana (vähintään +60 °C)

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

- miten saadaan ja säilytetään tieto allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista
- mitä täytyy huomioida, jotta allergiaturvallisuus turvataan

Jäljitettävyys ja takaisin veto

- elintarviketoimintaa harjoittavan täytyy säilyttää tieto, mistä elintarvikkeet on hankittu ja milloin
- Toimintaohje takaisinvetotilanteessa

Puhtaanapito

- kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla
- siivousvälineille tulee järjestää erillinen tila
- keittiölle ja asiakastiloille täytyy olla erilliset siivousvälineet

Kunnossapito

- miten tilojen, laitteiden ja välineiden kunnosta ja huolloista huolehditaan ja kuka tästä vastaa
- mitä säännöllisiä huoltoja ja kunnossapidon tarkastuksia tehdään

Jätehuolto

- minne jätteet toimitetaan, jätteiden lajittelussa on huomioitava jätehuoltomääräykset
- kenen vastuulla on jäteastioiden tyhjentäminen ja pesu

Haittaeläinten torjunta

- miten haittaeläinten, kuten jyrsijöiden, tuhohyönteisten ja lintujen pääsy tiloihin estetään
- miten toimitaan, jos haittaeläimiä esiintyy

Perehdyttäminen

- kuka perehdyttää työntekijät/vapaaehtoiset hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan
- minne perehdyttäminen kirjataan

Omavalvonnassa on tarpeen huomioida, että toiminnassa voi ilmetä poikkeamia.

- reagoi poikkeamiin
- kirjaa ne ylös
- ryhdy toimenpiteisiin ja kirjaa tehdyt toimenpiteet ylös
- varmista, olivatko tehdyt toimenpiteet riittäviä ja kirjaa varmistaminen ylös

Kontaktimateriaalit

- materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön
- pakkausten soveltuvuus kuumille ja/tai rasvaisille elintarvikkeille

Jääpalakoneen ja oluthanojen puhtaanapito

- puhdistus- ja sulatustiheys ja niiden dokumentointi. Jääpalojen hygieenisen laadun seuranta laboratorioanalysein.
- puhdistus- ja huoltotiheys sekä dokumentointi.

Taulukko 1. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Elintarvike	Säilytyslämpötila
Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	0-2 °C
Kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä mäti	0-3 °C
Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	enintään 4 °C
Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut valmisruuat yms.)	enintään 6 °C
Helposti pilaantuva elintarvike mukaan lukien maito ja kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä	enintään 6 °C
Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C
Pakasteet	-18 °C

Taulukko 2. Tarjoiltavien elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat

Elintarvike	Tarjoilulämpötila
Kuumana tarjoiltava elintarvike	vähintään 60 °C
Kylmänä tarjoiltava elintarvike, kun on tarjolla enintään neljä tuntia	enintään 12 °C
Kylmänä tarjoiltava elintarvike, kun tarjollapitoaika ei ole määritetty	enintään 6 °C