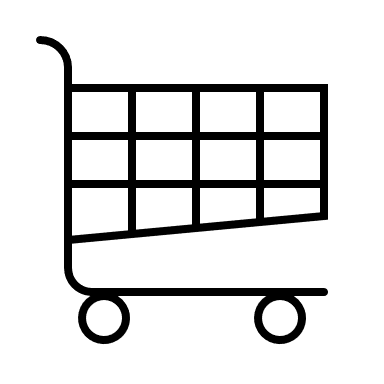
**Elintarvikemyymälän**

**OMAVALVONTA**



|  |  |
| --- | --- |
| Myymälän nimi |  |
| Osoite |  |
| Y-tunnus |  |
| Omavalvonnan vastuuhenkilö |  |
| Puhelinnumero |  |
| Sähköpostiosoite |  |
| Omavalvonnan laatimispäivä |  |
| Omavalvontaa päivitetty |  |

Tämä on Oulun seudun ympäristötoimen laatima malli omavalvonnasta. Tähän on koottu myymälöiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Myymälän tulee kuvata toimintaansa sekä täydentää omavalvontaa toimintaansa liittyvillä tarkemmilla tiedoilla. Mikäli mallipohjassa ei ole kuvattu kaikkia myymälän elintarviketurvallisuuden kannalta oleellisia asioita, tulee toimijan lisätä ne omavalvontaan. Mallipohjaa on päivitetty 5.10.2022.

Sisällys

[Sisällys 2](#_Toc112766998)

[1 Yleistä omavalvonnasta 5](#_Toc112766999)

[1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys 5](#_Toc112767000)

[1.1.1 Valvontaviranomaisen yhteystiedot 5](#_Toc112767001)

[1.2 Toiminnan kuvaus 6](#_Toc112767002)

[1.3 Lämpömittarit 6](#_Toc112767003)

[2 Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto 7](#_Toc112767004)

[3 Elintarvikkeiden säilytys 8](#_Toc112767005)

[3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys 9](#_Toc112767006)

[3.2 Kylmäsäilytys 9](#_Toc112767007)

[4 Ruoan valmistus 9](#_Toc112767008)

[5 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen 10](#_Toc112767009)

[5.1 Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet 10](#_Toc112767010)

[5.2 Ristikontaminaatio 11](#_Toc112767011)

[6 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa 11](#_Toc112767012)

[6.1 Kypsennettävät ruoat 12](#_Toc112767013)

[6.2 Kuumana säilytettävät ruoat 12](#_Toc112767014)

[6.3 Jäähdytettävät ruoat 12](#_Toc112767015)

[6.4 Jäädytettävät ruoat 13](#_Toc112767016)

[6.4.1 Sulatettavat ruoat 14](#_Toc112767017)

[6.5 Uudelleen kuumennettavat ruoat 14](#_Toc112767018)

[7 Ruokien tarjoilu 14](#_Toc112767019)

[8 Ruoista asiakkaille annettava tiedot 15](#_Toc112767020)

[8.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat 15](#_Toc112767021)

[8.2 Lihan alkuperämaan ilmoittaminen 15](#_Toc112767022)

[9 Ylimääräisen ruoan luovuttaminen 15](#_Toc112767023)

[10 Akryyliamidin vähentämistoimenpiteet 16](#_Toc112767024)

[11 Elintarvikkeiden kuljettaminen 17](#_Toc112767025)

[11.1 Elintarvikkeiden kuljettaminen 17](#_Toc112767026)

[11.2 Osallistuminen tapahtumiin 17](#_Toc112767027)

[11.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin 17](#_Toc112767028)

[11.3.1 Pakkausmerkinnät 18](#_Toc112767029)

[11.3.2 Eläinperäisten elintarvikkeiden toimittaminen toisiin ravintoloihin/myymälöihin 19](#_Toc112767030)

[11.4 Etämyynti, internetmyynti 19](#_Toc112767031)

[12 Pakkaus- ja kontaktimateriaalit 19](#_Toc112767032)

[13 Jäljitettävyys ja takaisinvedot 20](#_Toc112767033)

[13.1 Jäljitettävyys 20](#_Toc112767034)

[13.2 Takaisinvedot 20](#_Toc112767035)

[14 Ruokamyrkytysepäilyt sekä muut terveysvaaraepäilyt ja valitukset 21](#_Toc112767036)

[15 Siivous, kunnossapito ja jätehuolto 21](#_Toc112767037)

[15.1 Siivous ja puhtaanapito 21](#_Toc112767038)

[15.1.1 Astioiden pesu 22](#_Toc112767039)

[15.2 Kunnossapito 22](#_Toc112767040)

[15.3 Jätehuolto 23](#_Toc112767041)

[16 Näytteenotto 23](#_Toc112767042)

[16.1 Pintapuhtausnäytteet 23](#_Toc112767043)

[16.2 Jääpalanäytteet 24](#_Toc112767044)

[16.3 Ruokanäytteet 24](#_Toc112767045)

[16.4 Elintarvikenäytteet 25](#_Toc112767046)

[16.5 Trendiseuranta 25](#_Toc112767047)

[17 Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet 25](#_Toc112767048)

[17.1 Haittaeläimet 25](#_Toc112767049)

[17.2 Lemmikkieläimet 26](#_Toc112767050)

[18 Henkilökunta 26](#_Toc112767051)

[18.1 Perehdytys ja koulutus 26](#_Toc112767052)

[18.2 Käsihygienia ja työvaatetus 27](#_Toc112767053)

[18.3 Terveydentilan seuranta 27](#_Toc112767054)

[18.4 Hygieniapassit 28](#_Toc112767055)

[19 Elintarvikkeiden maahantuonti 28](#_Toc112767056)

[19.1 Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista 28](#_Toc112767057)

[19.1.1 Toimenpiteet, kun vastaanottotarkastuksessa tai omavalvontanäytteissä havaitaan poikkeamia 29](#_Toc112767058)

[19.2 Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti 30](#_Toc112767059)

[19.3 Kansainväliset kuljetukset 30](#_Toc112767060)

[20 Liitteet 31](#_Toc112767061)

[LIITE 1: Rekisteröidyn elintarviketoiminnan lämpötiloja koskevat vaatimukset 32](#_Toc112767062)

[LIITE 2: Jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa -ohje 33](#_Toc112767063)

[LIITE 3: Kalastustuotteiden jäädyttäminen -ohje 34](#_Toc112767064)

[LIITE 4: Omavalvontanäytteenotto myymälöissä -ohje 35](#_Toc112767065)

[1. Pintapuhtausnäytteet 35](#_Toc112767066)

[1.1 Listerianäytteenotto pinnoilta 35](#_Toc112767067)

[1.2 Salmonellanäytteenotto pinnoilta 36](#_Toc112767068)

[1.3 Pintapuhtausnäytteiden trendiseuranta 36](#_Toc112767069)

[2. Elintarvikenäytteet 36](#_Toc112767070)

[2.1 Elintarvikenäytteet 36](#_Toc112767071)

[2.2 Jauhelihanäytteet 36](#_Toc112767072)

[2.3 Salmonella 36](#_Toc112767073)

[2.5 Ruokanäytteet 36](#_Toc112767074)

[3. Veden ja jään omavalvontanäytteet 37](#_Toc112767075)

[3.1 Talousvesinäytteet 37](#_Toc112767076)

[3.2 Jääpalanäytteet 37](#_Toc112767077)

[21 Mallilomakkeet 38](#_Toc112767078)

[LOMAKE 1: Siivoussuunnitelma 39](#_Toc112767079)

[LOMAKE 2: Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset 42](#_Toc112767080)

[LOMAKE 3: Kylmä- ja pakastelaitteiden lämpötilan seuranta 43](#_Toc112767081)

[LOMAKE 4: Jäähdytettävien ruokien lämpötilan seuranta 44](#_Toc112767082)

[LOMAKE 5: Kypsennyksen lämpötilaseuranta ja uudelleen kuumennuksen lämpötilan seuranta 45](#_Toc112767083)

[LOMAKE 6: Tarjoiltavien ruokien lämpötilan seuranta 46](#_Toc112767084)

[LOMAKE 7: Muualle toimitettavan ruoan lämpötilan seuranta 47](#_Toc112767085)

[LOMAKE 8: Asiakasvalitukset/-palautteet 48](#_Toc112767086)

[LOMAKE 9: Puhtaanapidon seuranta 49](#_Toc112767087)

[LOMAKE 10: Koneellisen astianpesun lämpötilan seuranta 50](#_Toc112767088)

[LOMAKE 11: Pintapuhtausnäytteenotto 51](#_Toc112767089)

[LOMAKE 12: Korjaussuunnitelma 52](#_Toc112767090)

[LOMAKE 13: Lämpömittareiden toiminnan tarkastukset 53](#_Toc112767091)

[LOMAKE 14: Tuholaishavainnot ja -torjunnat 54](#_Toc112767092)

[LOMAKE 15: Henkilökunnan terveystodistusten, hygieniapassin ja perehdytysten sekä koulutusten kirjanpito 55](#_Toc112767093)

# 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 elintarvikemääräyksissä niille asetetut vaatimukset. Omavalvonnassa kerrotaan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista.

## Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

Omavalvonnasta täytetään ne osiot, jotka kuuluvat toimintaan. Jos myymälässä on toimintoja, joita omavalvontamallissa ei ole, ne tulee lisätä omavalvontaan.

Toimija vastaa siitä, että omavalvonta on ajan tasalla ja vastaa käytäntöä.Omavalvontaa tulee päivittää kerran vuodessa ja aina silloin, kun toimintaan tulee muutoksia. Päivityksestä tehdään merkintä omavalvontaan.

Omavalvonta ja siihen liittyvät asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne tarvittaessa voidaan esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. Vähimmäissäilytysaika on yksi (1) vuosi.  
Asiakirjoja säilytetään myymälässä       vuotta.

### **Valvontaviranomaisen yhteystiedot**

**Terveystarkastajan yhteystiedot**

|  |  |
| --- | --- |
| Nimi |  |
| Puhelin |  |
| Sähköpostiosoite |  |

**Oulun seudun ympäristötoimi**

|  |  |
| --- | --- |
| Käyntiosoite: | Solistinkatu 2, 90140 Oulu |
| Postiosoite: | Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitos, PL 34, 90015 Oulun kaupunki |
| Neuvontapuhelin: | 044 703 6700, arkisin klo 9–15 |
| Sähköpostiosoite | ymparisto(at)ouka.fi |

## Toiminnan kuvaus

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Myymälän toiminnot** | | |
| ⃣ Palvelutiski | ⃣ Ateriabaari | ⃣ Salaattibaari |
| ⃣ Ruoan valmistus | ⃣ Ruoan jäähdytys | ⃣ Valmiin ruoan kuumennus |
| ⃣ Graavikalan valmistus | ⃣ Jauhelihan valmistus | ⃣ Sushin valmistus |
| ⃣ Paistopiste | ⃣ Smoothien valmistus | ⃣ Hedelmien pilkkominen |
| ⃣ Mehukone | ⃣ Irtokarkit | ⃣ Muu, mikä? |
| **Ravintolassa valmistetun ruoan myyminen myymälässä** (mistä ravintoloista, kuinka usein): | | |
| **Elintarvikkeiden maahantuonti** (mitä elintarvikkeita tuodaan, mistä maasta, missä varastoidaan): | | |
| **Luomuelintarvikkeiden vähittäismyynti pakkaamattomana** (mitä tuotteita, kuinka paljon): | | |
| **Ruoka-apuun menevät elintarvikkeet** (minne, mitä tuotteita, kuinka usein, jäädytettynä vai tuoreena, lahjoitetaanko kalastustuotteita, ruoka-apuun menevien elintarvikkeiden merkitseminen myymälässä): | | |
| **Asiakkaille käsienpesu-/ desinfiointimahdollisuus** (missä): | | |
| **Ostoskärryjen ja -korien puhdistaminen** (kuinka usein, missä): | | |

## Lämpömittarit

Millaiset lämpötilamittarit ovat käytössä omavalvontamittauksia varten:

Irtolämpömittari

infrapunalämpömittari

piikkilämpömittari (pistolämpömittari)  
 rekisteröivä lämpötilanseurantajärjestelmä

Muu, mikä

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan       kertaa vuodessa. Tarkastukset kirjataan (esim. mallilomake 13):

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

# Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden kuljettaminen myymälään:

Elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta

Kuljetusliike toimittaa elintarvikkeet ravintolaan

Muu, mikä

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista tukuista/kaupoista:

|  |
| --- |
|  |

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista Kyllä  Ei

(katso omavalvontasuunnitelman kohta 19)

Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:

Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita

Pakkausmerkinnät

Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)

Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

Miten kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan kuljetuksen ja vastaanoton aikana?

|  |
| --- |
|  |

Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa

* elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet ja pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. Tarkastuksia tehdään eri tavarantoimittajien kuormista.
* Kun elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta, kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilaa tarkkaillaan säännöllisesti tai jaksoittain.

Vastaanotettavien tai itse kuljetettavien elintarvikkeiden välistä mitataan pintalämpötila (kuinka usein)

Mittaus tehdään helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta tai pakasteesta.   
Mitkä ovat vastaanottolämpötilojen raja-arvot?

|  |
| --- |
|  |

**Kuinka usein lämpötilat kirjataan ja mihin** (esim. mallilomake 2)?

**Lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.** Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa? Mihin vastaanotossa ja kuljetuksessa havaitut lämpötilapoikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan?

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden säilytys

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

FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan

sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaiseksi)

Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti, kuinka usein

Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä. Kuinka kauan avattuja tuotteita säilytetään?

Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä. Kuinka kauan tuotteita säilytetään?

Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä. Kuinka kauan jäädytettyjä elintarvikkeita säilytetään?

Muu, mikä

Tuotteiden saastuminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.)

Kypsät/sellaiseen syötäväksi tarkoitetut ruoat säilytetään kylmäkalusteiden ylähyllyillä; raa’at alhaalla

Raaoille elintarvikkeille on omat kylmäkalusteet

Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa

Elintarvikkeet sulatetaan siten, että sulamisvesi ei pääse valumaan muihin elintarvikkeisiin

Muu, mikä

Mitä muita keinoja myymälällä on käytössä elintarvikkeiden säilytyksen turvallisuuden varmistamiseksi?

|  |
| --- |
|  |

## Kuivaelintarvikkeiden säilytys

Miten säilytetään ruoan valmistuksessa käytettäviä kuivaelintarvikkeita (esim. jauhot, sokeri, säilykkeet)? Onko erillistä varastotilaa muualla kuin myymälän tiloissa (missä)?

|  |
| --- |
|  |

## Kylmäsäilytys

Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä  kyllä  ei

Jos automaattinen tallennusjärjestelmä on olemassa, mitkä laitteet kuuluvat seurantaan; miten niitä seurataan; mitä tehdään, jos tulee hälytys; kuka siihen reagoi; mihin poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan?

|  |
| --- |
|  |

Kylmälaitteiden lämpötilojen seuranta:

Kaikissa kylmälaitteissa on lämpömittari

Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmälaitteiden omista lämpömittareista\*.

Kylmälaitteiden lämpötilat kirjataan       kertaa viikossa\*) Mihin/minne kirjaukset tehdään (esim. mallilomake 3)?

Kylmälaitteissa säilytettävien ruokien lämpötiloja mitataan. Kuinka usein?      Mihin/minne kirjaukset tehdään?

Muu, mitä

\*Lämpötiloja verrataan liitteen 1 lämpötilataulukkoon

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

|  |
| --- |
|  |

# Ruoan valmistus

Myymälässä käytetään mm. seuraavia ruokien käsittelymenetelmiä/raaka-aineita

|  |  |
| --- | --- |
| Hapattaminen | Kuivaaminen (liha, kala, kasvikset) |
| Mediumpaistetut jauhelihapihvit (EHEC) | Pavut (liottaminen) |
| Pikkelöinti | Savustus (PAH-yhdisteet) |
| Sienet (myrkylliset sienet, kuten korvasieni) | Sous vide |
| Sushi, graavikala ym. (loisriski) | Ulkomaiset pakastemarjat (norovirus) |
| Vakumointi | Muu, mikä |
| Hyönteiset, mikä | Muu, mikä |

Jos myymälässä on käytössä joitain edellä mainittuja korkeariskisiä menetelmiä / raaka-aineita, on niille laadittava erilliset ohjeet. Kirjaa ohjeistus alle tai tarvittaessa liitteeseen.

|  |
| --- |
|  |

# Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

## Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet

Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita tulee käsitellä raaka-aineiden tilauksen, varastoinnin ja ruoanvalmistuksen aikana sekä miten tilat siivotaan. Elintarvikkeiden valmistaminen ja tarjoilu allergeenittomina vaatii sen, että kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät elintarvikkeet kontaminoidu eli saastu.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on ilmoitettava korostetusti pakkausmerkinnöissä, on lueteltu elintarviketietoasetuksen (1169/2011) liitteessä II.

Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista on ilmoitettava sekä pakatuissa että pakkaamattomissa elintarvikkeissa. **Allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ovat** (korostettuina ilmoitettavat allergeenit)**:**

* Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura ja niistä valmistetut tuotteet
* Äyriäiset ja äyriäistuotteet
* Kananmunat ja munatuotteet
* Kalat ja kalatuotteet
* Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
* Soijapavut ja soijapaputuotteet
* Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
* Pähkinät ja pähkinätuotteet
* Selleri ja sellerituotteet
* Sinappi ja sinappituotteet
* Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
* Rikkidioksidi ja sulfiitit, jos niiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidiksi laskettuna. Pitoisuudet lasketaan sellaisenaan nautittavaa tai valmistajan ohjeiden mukaan valmistettua tuotetta kohden.
* Lupiinit ja lupiinituotteet
* Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Jos elintarvike myydään erityisruokavalioon soveltuvana (esim. gluteeniton tai maidoton), kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät raaka-aineet (esim. maustesekoitukset) sisällä kyseistä allergeenia. Lisäksi varmistetaan, että elintarvikkeet eivät kontaminoidu kyseisellä allergeenilla missään säilytyksen, valmistuksen tai tarjoilun vaiheessa. Esimerkiksi maidotonta tuotetta ei voi paistaa pannulla, jossa on voita. Gluteenittomia ranskalaisia ei myöskään voi paistaa samassa rasvakeittimessä, jossa on paistettu gluteenia sisältäviä tuotteita.

Miten allergeenien hallinta huomioidaan toiminnassa? Kuvaa toimenpiteet, joilla varmistetaan tuotteen sopivuus allergiaruokavalioon.

|  |
| --- |
|  |

## Ristikontaminaatio

Ristikontaminaatio tarkoittaa mikrobien tai elintarvikkeeseen kuulumattomien ainesosien siirtymistä elintarvikkeesta toiseen suoralla kosketuksella tai välillisesti esimerkiksi käsien tai välineiden kautta. Kun esimerkiksi sellaisenaan syötävät tomaatit pilkotaan samalla leikkuulaudalla, jolla on aiemmin käsitelty raakaa lihaa (eikä leikkuulautaa vaihdeta tai pestä huolellisesti lihan käsittelyn jälkeen), voi kontaminoituminen tehdä tomaateista terveydelle haitallisia. Ristikontaminaatiota tulee välttää kaikissa toiminnan vaiheissa.

Ristikontaminaatiota voi estää esimerkiksi seuraavilla toimenpiteillä:

* Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille
* Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille
* Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
* Toimintojen ajallinen erottaminen
* Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen)
* Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö

Miten huolehditaan, että ristikontaminaatiota ei tapahdu?

|  |
| --- |
|  |

Miten kasvisten ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty? (multa voi sisältää haitallisia mikrobeja).

|  |
| --- |
|  |

# Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä.Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan. Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 1.

## Kypsennettävät ruoat

Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentäminen on tärkeää. Ruokien lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C.

**Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:**

Lämpötiloja mitataan       kertaa viikossa.

Lämpötilat kirjataan       kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään (esim. mallilomake 5)?

Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

|  |
| --- |
|  |

## Kuumana säilytettävät ruoat

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

Mitä ruokia myymälässä säilytetään kuumana (esim. keittiössä valmistettavat ruoat tai palvelutiskissä myynnissä olevat ruoat)? Miten varmistetaan, että ruoka pysyy kuumana (esim. lämpöhaude)?

|  |
| --- |
|  |

**Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:**

Lämpötiloja mitataan       kertaa viikossa.

Lämpötilat kirjataan       kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään (esim. mallilomake 5)?

Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

|  |
| --- |
|  |

## Jäähdytettävät ruoat

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ruoka on välittömästi kuumennuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä + 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle. Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.

Mitä ruokia myymälässä jäähdytetään? Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

|  |
| --- |
|  |

Missä tai miten ruoat jäähdytetään?

|  |
| --- |
|  |

Suositelluin tapa jäähdyttää ruoka on käyttää jäähdytykseen tarkoitettua jäähdytyskaappia tai pikajäähdytyskaappia. Satunnaisesti tai pieniä määriä ruokaa voi jäähdyttää kylmän veden tai jäiden avulla. Pieniä määriä voi jäähdyttää myös kylmäsäilytyslaitteessa, mutta laitteessa olevien ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana.

Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

* Lämpötiloja mitataan       kertaa viikossa.
* Lämpötilat kirjataan       kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään (esim. mallilomake 4)?

Kirjanpidosta tulee käydä ilmi, miten nopeasti ruoka on jäähtynyt. Ruoan lämpötila on hyvä tarkistaa noin kahden tunnin kuluessa jäähdytyksen aloittamisen jälkeen. Jos ruoan jäähtyminen vaikuttaa hitaalta, ehditään jäähdytystä vielä tehostaa.

Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet, jos ruoka ei jäähdy riittävän nopeasti?

|  |
| --- |
|  |

## 

## Jäädytettävät ruoat

Jäädytettyjen ruokien säilyttämistä varten on kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.Ruoat jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädytettyjen ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädytyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 2).

* Jäädytettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä.
* Jäädytettyjen ruokien säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

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

Myymälässä jäädytetään seuraavia ruokia (esim. ruoka-apuun menevät elintarvikkeet):

|  |
| --- |
|  |

Missä ruoat jäädytetään? Kuinka paljon ruokia jäädytetään kerrallaan?

|  |
| --- |
|  |

### Sulatettavat ruoat

Jäädytetyt ruoat tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi. Elintarvikkeet sulatetaan siten, että sulamisvesi ei pääse valumaan muihin elintarvikkeisiin.

Missä ja miten jäädytetyt elintarvikkeet sulatetaan?

|  |
| --- |
|  |

## Uudelleen kuumennettavat ruoat

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

Mitä ruokia myymälässä kuumennetaan uudelleen ja missä? Miten varmistetaan, että kuumennus on riittävä? Kirjataanko lämpötiloja, kuinka usein ja mihin ne kirjataan (esim. mallilomake 5)?

|  |
| --- |
|  |

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

# Ruokien tarjoilu

Miten ruoat tarjoillaan myymälässä (esim. lautasannokset, buffet)?

|  |
| --- |
|  |

Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 1.

Tarjolla olevasta ruoasta tulee mitata lämpötilat säännöllisesti. Lämpötilat tulee mitata kylmästä ja kuumasta ruoasta. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella, jotta voidaan varmistaa säilytyskalusteen toimivuus koko tarjoiluajan.

* 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 lämpötilaseuranta:

* Lämpötiloja mitataan       kertaa viikossa.
* Lämpötilat kirjataan       kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään (esim. mallilomake 6)?

Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

|  |
| --- |
|  |

# Ruoista asiakkaille annettava tiedot

## Pakkaamattomina tarjottavat ruoat

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot:

* elintarvikkeen nimi,
* allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
* alkuperämaa tarvittaessa.

Tiedot tulee antaa kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä tai taulussa. Tieto allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista voidaan antaa myös suullisesti, jos asiakkaille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta.

Missä ja miten tiedot annetaan?

|  |
| --- |
|  |

Miten varmistetaan, että henkilökunta osaa antaa asiakkaalle oikeaa tietoa tarjolla olevista ruoista? Esimerkiksi, että henkilökunta osaa antaa oikeaa tietoa ruoan allergeeneista. Kuka vastaa tietojen oikeellisuudesta?

|  |
| --- |
|  |

## 

## Lihan alkuperämaan ilmoittaminen

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

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

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

Vaatimus koskee myös take away-tuotteita ja nettikauppaa.

Missä tieto lihan alkuperämaasta ilmoitetaan? Miten huolehditaan, että annettu tieto on oikea (esim. jos tuote vaihtuu)?

|  |
| --- |
|  |

# Ylimääräisen ruoan luovuttaminen

Luovutetaanko myymälässä yli jäänyttä ruokaa tai muita elintarvikkeita? Kenelle ja miten?

|  |
| --- |
|  |

# Akryyliamidin vähentämistoimenpiteet

Akryyliamidi on vesiliukoinen orgaaninen yhdiste, jota muodostuu elintarvikkeisiin kuumennuksen yhteydessä. Akryyliamidia muodostuu tyypillisesti yli +120 °C:n lämpötiloissa, erityisesti tärkkelyspitoisiin elintarvikkeisiin, kuten viljoihin, perunoihin ja kahvipapuihin.

Akryyliamidin pakolliset vähentämistoimenpiteet koskevat leipomoita, ravintoloita, kahviloita, grillejä ja muita tarjoilupaikkoja, jotka valmistavat perunatuotteita (esim. ranskalaiset) tai leipää ja konditoriatuotteita. [Lisätietoa löytyy Ruokaviraston sivuilta](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/kontaminantit/akryyliamidi/).

Muistilistat hyvistä menettelytavoista akryyliamidin vähentämiseksi:

**Perunatuotteet (ranskanperunat ja muut paloitellut, uppopaistetut perunatuotteet)**

* valmistus raaoista 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**

* 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

**Puolivalmisteet**

* 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
  + seurata ja mahdollisuuksien mukaan kirjata lämpötasojen tai vastusten lämpötilaa ja ajastimen hälytysaika-asetusta (parilamalliset paahtimet)
  + seurata ja mahdollisuuksien mukaan kirjata paahtoaikaa (automaattiset paahtimet).

Miten akryyliamidin vähentämistoimenpiteistä huolehditaan?

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden kuljettaminen

## Elintarvikkeiden kuljettaminen

Elintarvikkeet on kuljetuksen ajaksi pakattava puhtaisiin kuljetuslaatikoihin tai astioihin. Jos kuljetetaan kylmä- tai kuumasäilytystä vaativia tuotteita, kuljetukseen on hyvä käyttää puhtaita kylmälaukkuja siten, että ruoan lämpötila säilyy oikeana myös kuljetuksen ajan. Tila, jossa kuljetuslaatikot ja -astiat ovat kuljetuksen aikana olisi lisäksi suositeltavaa suojata puhtaalla alustalla esim. suojaliinalla, pressulla tai vastaavalla.

Kuljetetaanko elintarvikkeita itse? Mitä ja miten? Kauanko kuljetukset kestävät? Miten lämpötilanhallinnasta huolehditaan? Miten usein lämpötiloja mitataan ja minne ne kirjataan (esim. mallilomake 7)?

|  |
| --- |
|  |

## Osallistuminen tapahtumiin

Järjestääkö myymälä ruoan tarjoilua tai valmistusta muualla kuin omissa tiloissaan? Millaisiin tapahtumiin osallistutaan?

|  |
| --- |
|  |

**Kuvaus toiminnasta.** Miten hygieniasta ja lämpötilanhallinnasta huolehditaan, millaisia raaka-aineita käsitellään ja miten.

|  |
| --- |
|  |

Jos myymälä osallistuu tapahtumaan, joka järjestetään Oulun seudun ympäristötoimen alueen ulkopuolella, tulee paikallista terveystarkastajaa tiedottaa viimeistään neljä arkipäivää ennen tapahtumaa. Kysy tarvittaessa neuvoja terveystarkastajalta.

Ohjeita: [Ruokaviraston ulkomyyntiohje 16022/5](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/eviran_ohje_16022_5.pdf)

## Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin

**Kuvaus toiminnasta** (mihin ravintoloihin/myymälöihin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, toimitusmäärä, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia)

|  |
| --- |
|  |

Miten pakkaushygieniasta ja lämpötilojen hallinnasta huolehditaan?

|  |
| --- |
|  |

Miten pitkä käyttöaika/myyntiaika ruoalle annetaan? Miten käyttöaika/myyntiaika on määritelty (esim. säilyvyystestit)?

|  |
| --- |
|  |

Muualle toimitettavasta ruoasta tulee pitää kirjaa: milloin, mitä, minkä verran ja minne on toimitettu. Minne tiedot kirjataan ja kuka vastaa kirjanpidosta?

|  |
| --- |
|  |

### Pakkausmerkinnät

Pakatun elintarvikkeen pakkauksessa tulee olla seuraavat tiedot:

* elintarvikkeen nimi
* ainesosaluettelo, jossa allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettu
* tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (esimerkiksi silloin, kun tiedolla on merkitystä kuluttajan valintoihin, esim. lihapullista lihapitoisuus, kalakeitosta kalan määrä)
* sisällön määrä (=paino)
* vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen -päivämäärä) tai viimeinen käyttöajankohta
* ruoan valmistaman yrityksen nimi ja osoite
* alkuperämaa tai lähtöpaikka (ruoan ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa)
* säilytysohje (tarvittaessa) (esim. helposti pilaantuvat ruoka-annokset säilytettävä enintään +6 ºC:ssa)
* käyttöohje (tarvittaessa)
* ravintoarvo (on vapaaehtoisesti annettava tieto, jos käsityönä valmistettua ruokaa myydään paikallisesti).

Jos myyt ruokaa kauppaan palvelumyyntiin, esim. isoissa pakkauksissa ja ruoka myydään ostajalle kaupan henkilökunnan annosteltavana tai toiseen ravintolaan asiakkaille tarjoiltaviksi, ilmoita silloin valmistamistasi ruoka-annoksista kaupalle vähintään seuraavat tiedot, jos tiedot eivät ole pakkauksessa:

* elintarvikkeen nimi
* ainesosat (mukaan lukien myös allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet)
* tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.

Miten varmistetaan, että elintarvikkeista annettavat tiedot ovat oikein? (esimerkiksi jos raaka-aineiden saatavuudessa on ongelmia ja tuotetta joudutaan vaihtamaan?) Kuka vastaa tietojen ajantasaisuudesta?

|  |
| --- |
|  |

Ravintolan tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf) (Ruokavirasto)

### Eläinperäisten elintarvikkeiden toimittaminen toisiin ravintoloihin/myymälöihin

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

Miten varmistetaan, että toimitusmäärät eivät ylity?

|  |
| --- |
|  |

## Etämyynti, internetmyynti

Etämyynnillä tarkoitetaan kaikenlaista myyntiä, jossa ostosopimus myyjän ja ostajan välillä tapahtuu niin, että he eivät fyysisesti kohtaa toisiaan. Etämyynniksi katsotaan muun muassa myynti nettisivujen (esim. verkkokauppa, sosiaalinen media) tai mobiilisovelluksen kautta ja puhelinmyynti.

Onko myymälällä etämyyntiä / internetmyyntiä? Kuvaus etä-/internetmyynnistä, www-sivujen osoite:

|  |
| --- |
|  |

Jos myyt ruokaa myymälän verkkosivujen kautta, ilmoita verkkosivuilla elintarvikkeen nimi, allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja ruoan ainesosana käytetyn raa’an lihan alkuperämaa. Tiedot on annettava ilman lisäkustannuksia ennen kuin osto tehdään, eli ennen kuin kuluttaja valitsee tuotteen virtuaaliostoskoriin. Tiedot on esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla.

# Pakkaus- ja kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeittimet, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

Jos materiaalit ostetaan tukusta, riittää se, että tuotteissa on malja-haarukka merkintä tai tuotteen myyntinimestä käy ilmi sen käyttötarkoitus. Erittäin rasvaisten ja/tai kuumien elintarvikkeiden osalta on syytä varmistaa pakkausmateriaalin sopivuus aiottuun käyttöön, vaikka tuotteessa olisikin malja-haarukka merkintä. Esimerkiksi kaikki take away -astiat eivät kestä kuumuutta tai PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille.

Mitä elintarvikkeita myymälässä pakataan? Mistä pakkausmateriaalit hankitaan?

|  |
| --- |
|  |

Miten varmistetaan, että materiaali soveltuu sille aiottuun käyttötarkoitukseen? (esim. soveltuu kuumille elintarvikkeille)

|  |
| --- |
|  |

# Jäljitettävyys ja takaisinvedot

## Jäljitettävyys

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

Missä jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään?

|  |
| --- |
|  |

Mikäli pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä sellaiset tiedot, jonka perusteella tuote pystytään yhdistämään alkuperäispakkaukseen tai asiakirjoihin (sisäinen jäljitettävyys).

Miten elintarvikkeiden sisäinen jäljitettävyys varmistetaan? Miten varmistetaan, että alkuperäisestä pakkauksesta poistettu elintarvike on jäljitettävissä, esim. takaisinvedon sattuessa?

|  |
| --- |
|  |

## Takaisinvedot

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, tarkastetaan, onko kyseistä tuotetta myymälässä. Lisäksi toimitaan takaisinvetoilmoituksen ohjeen mukaan. Takaisinvedon aiheuttamat toimenpiteet kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon.

Miten toimitaan, kun myymälään tulee ilmoitus elintarvikkeen takaisinvedosta? Kuka vastaa toimenpiteiden tekemisestä ja minne ne kirjataan?

|  |
| --- |
|  |

Mikäli tuote on myymälän itse valmistama tai maahantuoma, poistetaan tuote välittömästi myynnistä ja otetaan yhteyttä terveystarkastajaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

# Ruokamyrkytysepäilyt sekä muut terveysvaaraepäilyt ja valitukset

Toimijan on ilmoitettava välittömästi terveystarkastajalle, jos elintarvikkeen tai tarjotun ruuan epäillään aiheuttaneen ruokamyrkytyksen. Ilmoitus on tehtävä jo yhdestäkin epäilystä. Toimija voi ottaa yhteyttä ympäristöterveydenhuollon neuvontapuhelimeen 044 703 6700 arkisin kello 9-15. Virka-ajan ulkopuolella on suositeltavaa tehdä viipymättä ilmoitus sähköpostitse osoitteeseen [ymparisto@ouka.fi](mailto:ymparisto@ouka.fi)

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

Kun myymälään tulee ilmoitus ruokamyrkytysepäilystä, miten asia hoidetaan? Mitä tietoja asiakkaalta kysytään? Kuka vastaa asian hoitamisesta ja näytteiden ottamisesta? Kuka ottaa yhteyttä terveystarkastajaan?

|  |
| --- |
|  |

Jos myymälään tulee muu valitus, miten toimitaan (esim. ruoka kylmää, ruoassa vierasesine)? Mihin asia kirjataan (esim. mallilomake 8)?

|  |
| --- |
|  |

# Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

## Siivous ja puhtaanapito

Toimijan tulee laatia erillinen kirjallinen siivoussuunnitelma, jossa huomioidaan ainakin seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla. Siivoussuunnitelman laatimiseksi voidaan käyttää mallipohjaa, joka on lomakkeessa 1.

Kuka vastaa tilojen puhtaanapidosta? Missä siivoussuunnitelma säilytetään?

|  |
| --- |
|  |

Elintarvikehuoneistossa on erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Miten ja missä siivousliinat ja siivousvälineet pestään? Miten siivousvälineiden kuntoa tarkkaillaan ja kuka vastaa uusien välineiden hankinnasta?

|  |
| --- |
|  |

Kuinka usein tehdään erillistä tilojen puhtaustarkkailua? Kirjataanko puhtaustarkkailun tulokset tai poikkeamat (esim. mallilomake 9)? Mihin harvemmin tehtävät siivoukset kirjataan?

|  |
| --- |
|  |

### 

### Astioiden pesu

Astiat tulisi esihuuhdella irtolian poistamiseksi +35 °C …. +40°C vedellä. Astianpesukoneen pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55 °C (mielellään +60°C …. +70°C) ja huuhteluveden vähintään +80 °C.

Miten astianpesukoneen lämpötilaa seurataan? Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa ja minne ne kirjataan (esim. mallilomake 10)? Miten pesutulosta seurataan?

|  |
| --- |
|  |

Miten astianpesukoneen puhtaudesta ja huollosta huolehditaan?

|  |
| --- |
|  |

## Kunnossapito

Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Huonokuntoinen pinta ei puhdistu kunnolla ja pinnasta voi jopa irrota materiaalia / palasia. Huonokuntoisten pintojen kunnossapidosta on laadittava korjaussuunnitelma. Lomake 12 on mallipohja korjaussuunnitelmalle.

Rakenteet, pinnat ja laitteet käydään huolellisesti läpi esimerkiksi kerran vuodessa. Korjaussuunnitelmaan kirjataan, mitä on tarpeen korjata ja milloin korjataan. Mikäli tiloissa tai laitteissa ilmenee muuna aikana korjaustarvetta, tulee asia laittaa kuntoon. Jos asiaa ei voi korjata heti, suunnitellaan, miten tiloissa toimitaan, jotta rikkinäinen pinta tai laite ei aiheuta riskiä toiminnalle. Voiko asian pitää hallinnassa esimerkiksi tehokkaammalla siivoamisella tai useimmin tehtävillä siivouksilla?

Kuvaile, miten myymälässä huolehditaan kunnossapidosta:

|  |
| --- |
|  |

Tilojen kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

|  |
| --- |
|  |

## Jätehuolto

Ravintolan jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| biojäte | pahvi | paperi |
| lasi | metalli | sekajäte |
| polttokelpoinen jäte | muovi | jäterasvat |

Mihin myymälässä muodostuvat sivutuotteet laitetaan ja toimitetaan?

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

# Näytteenotto

Myymälöiden, joilla on pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.

Ohjeita näytteenottosuunnitelman laatimiseksi on liitteessä 4.

Omavalvontanäytteenoton vastuuhenkilö:

|  |
| --- |
|  |

## Pintapuhtausnäytteet

Millä menetelmällä pintapuhtausnäytteet otetaan?

|  |
| --- |
|  |

Kuinka usein pintapuhtausnäytteet otetaan ja kuinka monta näytettä kerralla?

|  |
| --- |
|  |

Mistä näytteet otetaan?

|  |
| --- |
|  |

Mitkä ovat näytteiden raja-arvot? Eli milloin tulos on hyvä/välttävä/huono?

|  |
| --- |
|  |

Miten toimitaan, jos tulos on huono? Otetaanko uusintanäytteitä?

|  |
| --- |
|  |

Mihin tulokset ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet kirjataan (esim. mallilomake 11)?

|  |
| --- |
|  |

## 

## Jääpalanäytteet

Kuinka usein jääpalanäytteet otetaan ja mistä (jos laitteita useita)?

|  |
| --- |
|  |

Miten näytteet otetaan?

|  |
| --- |
|  |

Missä näytteet tutkitaan ja mitä niistä tutkitaan?

|  |
| --- |
|  |

Miten toimitaan, jos tulos on huono?

|  |
| --- |
|  |

Mihin tulokset ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet kirjataan?

|  |
| --- |
|  |

## Ruokanäytteet

Myymälöiden keittiöillä on hyvä ottaa itse valmistetusta ruosta tai elintarvikkeesta 200–300 g:n näyte/valmistettu elintarvike-erä. Näytteet otetaan hygieenisesti näytteenottoastioihin tai tehdaspuhtaisiin muovipusseihin. Näyte pakastetaan ja säilytetään pakastimessa vähintään 2–4 viikon ajan. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytysepäilyn selvittämistä, mikäli kyseistä ruokaa epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella. Mahdollisten ruokamyrkytysselvitysten vuoksi ruokalistat on hyvä säilyttää useita viikkoja. Jos ruokalistaan joudutaan tekemään muutoksia, on hyvä, että keittiö kirjaa ylös ruokalistoihin tulleet muutokset.

Otetaanko ruokanäytteitä talteen?

|  |
| --- |
|  |

Mistä näytteitä otetaan?

|  |
| --- |
|  |

Missä ruokanäytteet säilytetään ja kauanko niitä säilytetään?

|  |
| --- |
|  |

## Elintarvikenäytteet

Otetaanko elintarvikenäytteitä, jotka toimitetaan laboratorioon tutkittavaksi? Mistä elintarvikkeista (esim. jauheliha, graavikala, jääpalat) näytteet otetaan?

|  |
| --- |
|  |

Missä näytteet tutkitaan? Mitä niistä tutkitaan?

|  |
| --- |
|  |

Kuinka usein näytteitä viedään tutkittavaksi laboratorioon?

|  |
| --- |
|  |

Miten toimitaan, jos tulos on huono?

|  |
| --- |
|  |

Mihin tulokset ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet kirjataan?

|  |
| --- |
|  |

## Trendiseuranta

Trendiseurannalla tarkoitetaan tulosten kehityssuuntien eli trendien tarkkailua pitkällä aikavälillä. Tuloksia vertaillaan edellisiin tuloksiin ja katsotaan, ovatko ne parantuneet, pysyneet ennallaan vai huonontuneet.

Mistä trendiseurantaa eli tulosten kehittymisten seurantaa tehdään?

|  |
| --- |
|  |

Miten trendiseurantaa tehdään?

|  |
| --- |
|  |

Miten seurannan tuloksiin (hyväksyttävä/ei-hyväksyttävä trendi) reagoidaan?

|  |
| --- |
|  |

Mihin korjaavat toimenpiteet kirjataan?

|  |
| --- |
|  |

# Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

## Haittaeläimet

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

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

Ikkunat ja ovet pidetään kiinni

Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä)

Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle

Muu, miten

Mihin toimenpiteisiin ryhdytään haittaeläimiä todettaessa? Mihin otetaan yhteyttä haitan poistamiseksi? Onko sopimusta tuholaistorjuntayrityksen kanssa? Mihin tehdyt toimenpiteet kirjataan (esim. mallilomake 14)?

|  |
| --- |
|  |

## Lemmikkieläimet

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

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

Saako myymälään tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä  Ei

Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti myymälän sisäänkäynnin yhteydessä  Kyllä

Mitä eläimiä myymälään saa tuoda?

Miten toimitaan ongelmatapauksissa?

# Henkilökunta

## Perehdytys ja koulutus

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Myymälässä työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten henkilökunta perehdytetään ja kuka siitä vastaa? Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa (esim. mallilomake 15)?

|  |
| --- |
|  |

## Käsihygienia ja työvaatetus

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

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

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevä henkilö ei saa käyttää koruja, rakennekynsiä yms. tai ne tulee peittää suojavaatetuksella. Haavat tulee peittää suojavaatetuksella.

Millainen työvaatetus työntekijöillä on? Missä työvaatteita säilytetään ja miten ne huolletaan?

|  |
| --- |
|  |

## Terveydentilan seuranta

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

Selvitys vaaditaan myös:

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

Lisätietoja aiheesta

* [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin) (THL)
* Esimerkkejä työtehtävistä, joissa vaaditaan edellä mainittuja selvityksiä, löytyy [Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa -taulukosta (Ruokavirasto)](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/)

Miten terveydentilanselvityksien tekemisestä huolehditaan? Missä säilytetään tieto siitä, kenelle terveydentilan selvitys on tehty (esim. mallilomake 15)?

|  |
| --- |
|  |

## 

## Hygieniapassit

Toimijan tulee varmistaa, että helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on hygieniapassi. Ruokaviraston [Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa -taulukosta](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/) löytyy esimerkkejä työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.   
Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä, esim. kopiot hygieniapasseista tai listaus työntekijöistä, joilla on hygieniapassi (esim. mallilomakkeessa 15)?

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden maahantuonti

**Eläinperäisiä elintarvikkeita** tuodaan itse muista EU-maista  Kyllä  Ei

**Ei-eläinperäisiä elintarvikkeita** tuodaan itse maahan muista EU-maista  Kyllä  Ei

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan **EU:n ulkopuolisista maista**  Kyllä  Ei

## Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista

Jos toimija maahantuo eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kalastustuote- ja munavalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee tuonnin tiedot ilmoittaa Oulun seudun ympäristötoimeen erillisellä lomakkeella:   
**Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista.**

Sisämarkkinatuonnin omavalvonnasta vastaava henkilö:

Mitä elintarvikkeita tuodaan maahan, mistä ja kuinka paljon?

|  |
| --- |
|  |

Sisämarkkinatuontia harjoittavan toimijan omavalvontaan tulee sisältyä tuontielintarvikkeiden ja niitä koskevien asiakirjojen vastaanottotarkastus. Toisesta EU-maasta maahantuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa tehdään seuraavat toimenpiteet:

* Tarkastetaan, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät muun muassa tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero
* Tarkastetaan, että asiakirjat ja tuote vastaavat toisiaan
* Varmistetaan, että elintarvike on peräisin hyväksytystä laitoksesta
  + Hyväksyttyjen EU-laitosten lista: <https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en>;
  + Hyväksyttyjen EU:n ulkopuolisten laitosten lista: <https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en>
* Tarkastetaan, että elintarvike ei ole peräisin suojapäätösten alaiselta alueelta
  + Maa- ja metsätalousministeriön kotisivut <https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/komission-suojapaatokset>
* Tarkastetaan, että raa’an naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana on salmonellatodistus\* ja kaupallinen asiakirja\*\*
* Tarkastetaan, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta

\* Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee olla tehty siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen.  
\*\*Kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o [1688/2005](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/ALL/?uri=CELEX%3A32005R1688) mallin mukainen. Malli löytyy asetuksen liitteistä IV ja V.

Toimijalla on oltava tuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, jonka mukaisesti toimitetaan näytteitä tutkittavaksi laboratorioon. Maahantuotavista tuotteista tulee tutkia salmonellanäytteitä Ruokaviraston ohjeen [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - ohje toimijoille](https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oppaat) liitteen 6 mukaisesti.

**Näytteenottosuunnitelma** on laadittu (pvm)       ja se löytyy

### Toimenpiteet, kun vastaanottotarkastuksessa tai omavalvontanäytteissä havaitaan poikkeamia

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

Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellapositiiviseksi, erä tulee palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Oulun seudun ympäristötoimeen.

Mitä tehdään, jos asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyystiedot ovat puutteelliset?

|  |
| --- |
|  |

Mitä tehdään, jos naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan tai ankan lihan mukana ei ole salmonellatodistusta tai kaupallista asiakirjaa?

|  |
| --- |
|  |

Mitä tehdään, jos pakkausmerkinnät tai tunnistusmerkki puuttuu?

|  |
| --- |
|  |

Mitä tehdään, jos omavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaaraa aiheuttava löydös?

|  |
| --- |
|  |

Korjaavat toimenpiteet tulee kirjata. Mihin kirjaukset tehdään ja kuka vastaa toimenpiteiden tekemisestä?

|  |
| --- |
|  |

## Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti

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

Mitä ei-eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan maahan ja mistä?

|  |
| --- |
|  |

Miten varmistetaan, että elintarvikkeet ovat määräysten mukaisia?

|  |
| --- |
|  |

## Kansainväliset kuljetukset

Kansainvälisillä elintarvikekuljetuksilla tarkoitetaan valtion rajan ylittäviä kuljetuksia, joita voidaan tehdä maa- ja rautatiekuljetuksina, merikuljetuksina tai lentokuljetuksina. ATP-sopimus on lisävaatimus helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainväliselle kuljetustoiminnalle.   
  
Jos toimija maahantuo pakasteita ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee kuljetusten osalta huomioida kuljetuskaluston ATP- vaatimukset: kuljetuskaluston luokittelu ja hyväksyntä ATP-vaatimusten mukaan (FRC- / FNA- / muut ATP- luokitukset). [Lisätietoa löytyy Ruokaviraston sivuilta.](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/kuljetus/kansainvaliset-kuljetukset/)

Miten varmistetaan, että kuljetus täyttää ATP-kuljetuksen vaatimukset?

|  |
| --- |
|  |

# Liitteet

LIITE 1: Rekisteröidyn elintarviketoiminnan lämpötiloja koskevat vaatimukset

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Elintarvike** | **Säilytyslämpötila enintään** | | Helposti pilaantuvat maidot ja kermat, muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet | + 6 °C | | Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely | + 8 °C | | Tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet | 0 ... + 3 °C | | Muut jalostetut kalastustuotteet (kalakukot, sushi), elävät simpukat | + 6 °C | | Jauheliha ja jauhettu maksa | + 4 °C | | Pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut | + 8 °C | | Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitellut kasvikset ja hyönteiset | + 6 °C | | Pakasteet | -18 °C | | Kuumana myytävät tai tarjolla olevat helposti pilaantuvat elintarvikkeet (saavat olla tarjolla vain kerran) | vähintään + 60 °C | | Kylmäsäilytystä vaativat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet  (saavat olla tarjolla vain kerran) Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila **tarjolla olon** aikana silloin, kun ne ovat tarjolla **enintään neljä tuntia** (korkein mahdollinen lämpötila) | + 6 °C  **+ 12 °C** | | **Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, kalakukot ja muut vastaavat tuotteet**, jotka on kuljetettu vähittäisliikkeeseen huoneenlämmössä, saa säilyttää vähittäisliikkeessä huoneenlämmössä vastaanottopäivän ajan. Tämän jälkeen niitä ei saa enää myydä, lukuun ottamatta kokonaisia kalakukkoja, jotka säilytetään vastaanottopäivän jälkeen korkeintaan + 6 °C:ssa. | | | Vähittäisliikkeessä **pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja** saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän ajan, minkä jälkeen niitä ei saa enää myydä. | | | Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen **jäähdytys** on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. | | |

LIITE 2: Jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa -ohje

Jäädyttämisellä tarkoitetaan elintarvikkeiden pakastamista hieman hitaammalla menetelmällä. Jäädyttämistä puhutaan, kun ravintolassa jäädytetään elintarvikkeet esimerkiksi pakastimessa.

Elintarvikkeiden jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa on mahdollista seuraavin edellytyksin:

* raaka-aineita jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa
* elintarvikkeet saa jäädyttää lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävää säi­lytystä varten
  + sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone
  + itse valmistettujen elintarvikkeiden kahden kuukauden aika lasketaan jäädytyspäivästä alkaen
  + Jos elintarvikkeet jäädytetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa
* on huolehdittava, että elintarvike jäätyy mahdollisimman nopeasti
* elintarvikkeet tulee jäädyttää käyttötarkoitukseen sopivissa ja säännöllisesti huolletuissa laitteissa. Jäädytys ei saa aiheuttaa muiden elintarvikkeiden lämpenemistä tai laitetta ei tule laittaa liian täyteen tai ylikuormittaa.
* Elintarvikkeen pakkausmateriaalista tai astiasta ei saa siirtyä elintarvik­keeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta
* jäädytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä
* pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä
* elintarvikkeet on jäädytettävä välittömästi esikäsittelyn tai valmis­tuksen jälkeen, viimeistään niiden käsittely-/valmistuspäivänä
* tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädyttää
* kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan
* jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi

LIITE 3: Kalastustuotteiden jäädyttäminen -ohje

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

Kalastustuotteet on jäädytettävä

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

Jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia, erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvita. Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle.

**Jäädytysvaatimus koskee kaikkia kalalajeja paitsi seuraavia**:

* silakka ja kilohaili
* Atlantissa viljelty lohi ja kirjolohi
* Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi

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

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

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

Lisätietoja: [Ruokaviraston ohje 16023: Kalastustuotteiden valvonta](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kalat-ja-kalastustuotteet/eviran_ohje_16023_5_fi.pdf)

LIITE 4: Omavalvontanäytteenotto myymälöissä -ohje

*Myymälöissä, joissa pakattujen elintarvikkeiden lisäksi myydään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, edellytetään näytteenottoa. Näytteenotolla varmistetaan, että omavalvontajärjestelmä toimii ja mikrobiologiset vaatimukset täyttyvät.*

1. Pintapuhtausnäytteet

Näytteenotto myymälöissä painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Pintapuhtausnäytteenotto tulee sisällyttää näytteenottosuunnitelmaan, kun käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Näytteistä analysoidaan indikaattoribakteereita (esim. aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit). Tärkeintä on kuitenkin tehdä hyvät työohjeet, noudattaa niitä ja arvioida aistinvaraisesti siivouksen onnistuminen. Näytteet voivat auttaa seuraamaan siivoustyön laatua.

Näytteitä tulee ensisijaisesti ottaa tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta, kuten työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista (esim. lihan jauhamiseen käytettävät laitteet, leikkelekoneiden sisäpinnat, vihannesleikkurin pinnat). Pintapuhtausnäytteenottoa tehdään pääasiassa puhdistuksen ja pintojen kuivumisen jälkeen ennen töiden alkua. Mikrobikriteeriasetuksessa ei säädetä pintapuhtausnäytteiden määritysmenetelmistä, vaan toimija voi itse valita menetelmän. Puhtaustutkimuksiin voidaan käyttää viljelyyn perustuvia kontaktilevyjä tai kasvualustoja, ATP:n osoittamiseen perustuvia luminesenssitestejä ja pinnoilla olevien proteiinien osoittamistestejä. Pintapuhtausnäytteiden tuloksille tulee asettaa raja-arvot. Siivouksen seurannassa voidaan aluksi käyttää testin valmistajan suosittelemia rajoja.

Pintapuhtausnäytteenottotiheys määräytyy Ruokaviraston riskiluokitusohjeen toimintaluokkien ja kokoluokkien mukaan. Näytteenottoa ei edellytetä myymälöiltä, jotka myyvät valmiiksi pakattuja kylmässä tai huoneenlämmössä säilytettäviä elintarvikkeita tai huoneenlämmössä säilytettäviä irtotuotteita (leipä, hedelmät, vihannekset, irtokarkit tms.).

Näytteenottoa edellytetään myymälöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistavat ruokia palvelumyyntiin (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.). Näytteenottoa edellytetään myös rahtipalvaamoilta eli kun elintarvikkeita valmistetaan rahtityönä kuluttajan omistamista eläimistä saatavista elintarvikkeista.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Myymälän koko** | **Näytteenottokohde** | **Suositeltu näytteenottotiheys** |
| Kokoluokka 1  (myymälä alle 200 m2) | Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5 näytettä kerrallaan | 4–6 krt/v (riittävän tiheästi trendiseurannan mahdollistamiseksi) |
| Kokoluokka 2  (myymälät 200–1000 m2, esim. marketit, tavaratalot) | Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5 näytettä kerrallaan | 8–12 krt/v |
| Kokoluokka 3  (myymälät yli 1000 m2, super-/hypermarketit) | Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5–10 näytettä kerrallaan | 1. krt/v |

### 1.1 Listerianäytteenotto pinnoilta

Myymälöiden, jotka valmistavat sellaisenaan syötäviä tuotteita (esim. tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala, kylmäsavustettu kala), joissa *L. monocytogenes* voi kasvaa ja niiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän, tulisi ottaa pinnoilta listerianäytteitä. Näytteitä suositellaan otettavan pinnoilta valmistuksen aikana tai valmistuksen päätteeksi (ei heti puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen). Tarkemmista näytteenottomääristä voi keskustella valvontaviranomaisen kanssa.

### 1.2 Salmonellanäytteenotto pinnoilta

Myymälöiden, jotka valmistavat jauhelihaa tai lihavalmisteita lihasta, jonka alkuperä on jokin muu kuin Suomi, Ruotsi tai Norja, tulee ottaa pinnoilta salmonellanäytteitä. Tarkemmista näytteenottomääristä voi keskustella valvontaviranomaisen kanssa.

### 1.3 Pintapuhtausnäytteiden trendiseuranta

Pintojen puhtauden seurantaa tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntauksia voidaan seurata. Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Omavalvontanäytteitä tulee ottaa riittävällä tiheydellä niin, että kehityssuuntien seuranta on mahdollista. Jos trendi/suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi, vaikka hälytysrajat eivät vielä ylittyisikään. Pintapuhtausnäytteiden tulosten osalta kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, ovatko hygieniatoimet hallinnassa. Seurannan ei tarvitse olla monimutkaista, ruutupaperille tehty käyrä riittää. Näytteenottoa tuotantoympäristöstä ja -laitteista voidaan harventaa, jos tulokset ovat olleet hyväksyttävät kolmena peräkkäisenä vuotena ja valvontaviranomainen arvioi, että elintarviketurvallisuus ei näytteenoton vähentämisen vuoksi vaarannu.

## Elintarvikenäytteet

2.1 Elintarvikenäytteet   
Otetaan, kun myymälät itse valmistavat tai käsittelevät helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tällä tarkoitetaan esimerkiksi ruoanvalmistusta, salaattien koostamista, sämpylöiden täyttämistä. Elintarvikenäytteitä tulee ottaa itse valmistamistaan ruoista, kun niiden säilyvyysaika on 5 vrk tai enemmän. Näytteitä ei ole tarpeen ottaa muualla pakatuista elintarvikkeista, eikä kuumentamalla valmistetuista elintarvikkeista, jotka tarjoillaan heti kuumentamisen jälkeen.

2.2 Jauhelihanäytteet  
Otetaan, mikäli myymälässä valmistetaan jauhelihaa yli 10 000 kg vuodessa ja jauhelihan myyntiaika on 24 tuntia tai enemmän. Jauhelihasta tulee tällöin tutkia **aerobiset mikro-organismit ja *E.coli*.** Jos jauheliha on tarkoitus syödä raakana tai siitä on tarkoitus valmistaa mediumpihvejä, niin *E.coli* tulee tutkia 2 krt/v.

2.3 Salmonella  
Tutkitaan aina, kun jauhelihaa valmistetaan raaka-aineesta, jonka alkuperä on jokin muu kuin Suomi, Ruotsi tai Norja. Vastaavasti *Salmonella* tulee tutkia, kun myymälässä valmistetaan raakalihavalmisteita naudan, sian tai siipikarjanlihasta, joiden alkuperä on jokin muu kuin Suomi, Ruotsi tai Norja. Raakalihavalmisteella tarkoitetaan paloiteltua ja maustettua tai maustettua ja marinoitua raakalihaa.   
  
2.4 Listerianäytteet  
Otetaan sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai yli (esim. tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala, kylmäsavustettu kala). Listerian tutkimista edellytetään vain myymälöiltä, joiden kokoluokka on vähintään 200 m2.

2.5 Ruokanäytteet  
Myymälöissä olevien valmistuskeittiöiden suositellaan ottavan talteen itse valmistamistaan ruoista näytteitä ja säilyttämään niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytysepäilyselvityksiä varten 2–4 viikon ajan. Sopiva näytemäärä ruokamyrkytystutkimukseen on vähintään 200–300 g. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella. Näytteet otetaan aseptisesti näytteenottoastioihin tai tehdaspuhtaisiin muovipusseihin. Jos näytteet on otettu biohajoaviin pusseihin, sisältö on hygieenisesti siirrettävä tavallisiin muovipusseihin/-astioihin, jotka on suljettava tiiviisti, ennen kuin näyte lähetetään laboratorioon tutkittavaksi. Myös tarjottavaksi valmistetuista salaateista, raasteista yms. kannattaa pakastaa vastaava näyte.

1. Veden ja jään omavalvontanäytteet

3.1 Talousvesinäytteet  
Verkostoveden yleistä laatua pitää elintarviketoiminnassa seurata aistinvaraisesti. Silmämääräisesti havaittaviin veden laadun poikkeamiin tulee reagoida. Myymälän tulee ottaa talousvesinäytteitä, jos kohteella on oma vedenottamo, tai myymälä käsittelee tai varastoi talousvettä. Esimerkkejä käsittelyistä ovat suodatus, otsonointi tai veden varastointi säiliöissä.

### 3.2 Jääpalanäytteet

Jään, joka on kosketuksessa elintarvikkeen kanssa tai jota käytetään elintarvikkeena, tulee täyttää talousvedelle asetetut vaatimukset. Jään valmistuksella tarkoitetaan esimerkiksi jääpalojen tai jäämurskan valmistusta jääkoneella. Näytteitä tulee ottaa itsevalmistetusta jäästä kerran vuodessa. **Jääpaloista tulee tutkituttaa *E.coli*, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit ja heterotrofisten pesäkkeiden lukumäärä 22oC.** Heterotrofisten pesäkkeiden määrä voi nousta esimerkiksi vesipisteiden letkujen ikääntymisen myötä.

Näytteenottopurkkeja ja -pulloja saa elintarvikelaboratorioista (Oulussa esim. Scanlab Oy, Tutkijantie 4 F, 90590 Oulu, p. 044 703 6755).

**Lähteet:**

Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen 1028/04.02.00.01/2022/5. Ohje löytyy kokonaisuudessaan:  
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/riskiluokitusohje/elintarvikehuoneiston-ja-kontaktimateriaalitoiminnan-riskiluokitus-ja-elintarvikelainsaadannon-mukaisen-valvontatarpeen-maarittaminen/>

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista 4095/4, Ohje elintarvikealan toimijoille. Ohje löytyy kokonaisuudessaan:  
<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf>

Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa, Eviran ohje 10591/1. Ohje löytyy kokonaisuudessaan

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/vesi/eviran_ohje_10591_1.pdf>

# Mallilomakkeet

LOMAKE 1: Siivoussuunnitelma

**Päivittäin suoritettavat**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Puhdistuskohde/  laite | Pesuaine / annostus | Menetelmä | Työnsuorittaja |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Viikoittain suoritettavat**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Puhdistuskohde/ laite | Pesuaine / annostus | Menetelmä | Työnsuorittaja |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Harvemmin suoritettavien kohteiden puhdistus**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Puhdistuskohde | Puhdistustiheys | Pesuaine/ annostus | Menetelmä | Työsuorittaja |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**SUURSIIVOUKSET**

Kuinka usein suursiivous tehdään, mitä puhdistetaan ja miten?

|  |
| --- |
|  |

LOMAKE 2: Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset

Kirjaustiheys       vko / kkVuosi

Raja-arvot

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Päivämäärä | Elintarvikkeen nimi | Lämpötila  ºC | Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

LOMAKE 3: Kylmä- ja pakastelaitteiden lämpötilan seuranta

Laitteen nimi: Laitteen lämpötilan raja-arvot:

Laite 1:

Laite 2:

Laite 3:

Laite 4:

Laite 5:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Laite 1  °C | Laite 2  °C | Laite 3  °C | Laite 4  °C | Laite 5  °C | Huomautukset ja poikkeamat (Jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

LOMAKE 4: Jäähdytettävien ruokien lämpötilan seuranta

vuosi

Ruoka on jäähdytettävä enintään 4 tunnissa +6 °C:een tai sen alle.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Ruoka | Kellonaika  aloitettaessa | Lämpö­tila aloitettaessa °C | Kellonaika  lopetettaessa | Lämpötila  lopetettaessa °C | Huomiot ja toimenpiteet (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

LOMAKE 5: Kypsennyksen lämpötilaseuranta ja uudelleen kuumennuksen lämpötilan seuranta

Vuosi

Kypsennyksessä elintarvikkeen sisälämpötilan tulee nousta vähintään +70 °C lämpötilaan ja siipikarjan vähintään +75 °C.

Uudelleen kuumennuksessa sisälämpötilan tulee nousta vähintään +70 °C lämpötilaan.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Ruoka | Lämpötila °C | Huomiot ja poikkeamat (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

LOMAKE 6: Tarjoiltavien ruokien lämpötilan seuranta

vuosi

Kirjaustiheys       viikossa

Kuumana tarjoiltavien ruokien tarjoilulämpötila vähintään +60 °C, kylmien enintään +12 °C.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Ruoka | Kello | Lämpötila °C | Huomiot ja poikkeamat  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

LOMAKE 7: Muualle toimitettavan ruoan lämpötilan seuranta

vuosi

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Ruoka | Lämpötila °C  lähtiessä | Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

LOMAKE 8: Asiakasvalitukset/-palautteet

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Valituksen aihe | Valittajan yhteystiedot | Toimenpiteet |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

LOMAKE 9: Puhtaanapidon seuranta

Vuosi

Harvemmin puhdistettavien kohteiden kirjaukset tai puhtaanapidon aistinvarainen seuranta

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Puhdistettu kohde /  Tarkkailtava kohde | Huomiot ja toimenpiteet  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

LOMAKE 10: Koneellisen astianpesun lämpötilan seuranta

vuosi

Pesuveden lämpötila +60 °C … +65 °C, huuhteluveden lämpötila vähintään +80 °C.

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

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

LOMAKE 11: Pintapuhtausnäytteenotto

vuosi

Näytteenotto menetelmä:

Raja-arvot:

* Hyvä
* Välttävä
* Huono

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Näyte | Tulos (numeraalinen) | Arviointi (hyvä, välttävä, huono) | Tehdyt toimenpiteet raja-arvon ylittyessä.  (Jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

LOMAKE 12: Korjaussuunnitelma

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päivämäärä | Kunnostettava/korjattava kohde | Tehtävät toimenpiteet | Suunnitelma  aikatauluksi | Päivämäärä kun työ on tehty | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

LOMAKE 13: Lämpömittareiden toiminnan tarkastukset

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Mittari: | Mitattu sulavan jään lämpötila, °C | Mitattu kiehuvan veden lämpötila, °C | Huomiot ja poikkeamat | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

LOMAKE 14: Tuholaishavainnot ja -torjunnat

vuosi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Havainto | Tehdyt toimenpiteet ja käytetyt  torjunta-aineet | Kuittaus |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

LOMAKE 15: Henkilökunnan terveystodistusten, hygieniapassin ja perehdytysten sekä koulutusten kirjanpito

Terveys- ja salmonellatodistusten sekä hygieniapassi säilytyspaikka tulee kirjata omavalvontasuunnitelmaan, ne tarkastetaan tarvittaessa.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Henkilön nimi | Terveystodistus esitetty pvm/ tarkastanut | Salmonella todistus esitetty muussa epäilytapauksessa | Hygieniapassi esitetty  pvm/ tarkastanut | Perehdytetty omavalvontaan pvm/ lukukuittaus | Koulutukset  Päiväys ja koulutuksen nimi |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |