RAVINTOLAN   
OMAVALVONTASUUNNITELMA

Ravintolan nimi:

Yrityksen nimi / y-tunnus:

Ravintolan osoite:

Omavalvonnan vastuuhenkilö:

Omavalvonnan vastuuhenkilön yhteystiedot:

Omavalvontasuunnitelma laadittu:

Omavalvontasuunnitelma päivitetty:

Tämä on Oulun seudun ympäristötoimen laatima malli omavalvontasuunnitelmasta. Tähän on koottu ravintoloiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Ravintolan tulee täydentää suunnitelma toimintaansa liittyvillä tarkemmilla tiedoilla ja kuvata toimintaansa. Mikäli mallipohjassa ei ole kuvattu kaikkia ravintolan elintarviketurvallisuuden kannalta oleellisia asioita, tulee toimijan lisätä ne omavalvontasuunnitelmaan. Jos mallipohjassa on kuvattuna toimintoja, jotka eivät koske ravintolaa (esim. maahantuonti), voi ne kohdat poistaa suunnitelmasta. Mallipohja päivitetty 21.4.2021/Oulun seudun ympäristötoimi

Sisällys

[RAVINTOLAN OMAVALVONTASUUNNITELMA 1](#_Toc85457361)

[Sisällys 2](#_Toc85457362)

[1 Yleistä omavalvonnasta 4](#_Toc85457363)

[1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys 4](#_Toc85457364)

[1.1.1 Valvontaviranomaisen yhteystiedot 4](#_Toc85457365)

[1.2 Toiminnan kuvaus 5](#_Toc85457366)

[1.3 Lämpömittarit 5](#_Toc85457367)

[2 Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto 5](#_Toc85457368)

[3 Elintarvikkeiden säilytys 7](#_Toc85457369)

[3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys 8](#_Toc85457370)

[3.2 Kylmäsäilytys 8](#_Toc85457371)

[4 Ruoan valmistus 9](#_Toc85457372)

[5 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen 9](#_Toc85457373)

[5.1 Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet 9](#_Toc85457374)

[5.2 Ristikontaminaatio 10](#_Toc85457375)

[6 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa 11](#_Toc85457376)

[6.1 Kypsennettävät ruoat 11](#_Toc85457377)

[6.2 Kuumana säilytettävät ruoat 12](#_Toc85457378)

[6.3 Jäähdytettävät ruoat 12](#_Toc85457379)

[6.4 Jäädytettävät ruoat 13](#_Toc85457380)

[6.4.1 Sulatettavat ruoat 14](#_Toc85457381)

[6.5 Uudelleen kuumennettavat ruoat 14](#_Toc85457382)

[7 Ruokien tarjoilu 14](#_Toc85457383)

[8 Ruoista asiakkaille annettava tiedot 15](#_Toc85457384)

[8.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat 15](#_Toc85457385)

[8.2 Lihan alkuperämaan ilmoittaminen 15](#_Toc85457386)

[9 Ylimääräisen ruoan luovuttaminen 16](#_Toc85457387)

[10 Akryyliamidin vähentämistoimenpiteet 16](#_Toc85457388)

[11 Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella 17](#_Toc85457389)

[11.1 Ruokien kuljettaminen 17](#_Toc85457390)

[11.2 Osallistuminen tapahtumiin ja pitopalvelu 18](#_Toc85457391)

[11.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin 18](#_Toc85457392)

[11.3.1 Pakkausmerkinnät 19](#_Toc85457393)

[11.3.2 Eläinperäisten elintarvikkeiden toimittaminen toisiin ravintoloihin/myymälöihin 20](#_Toc85457394)

[11.4 Etämyynti, internetmyynti 20](#_Toc85457395)

[12 Pakkaus- ja kontaktimateriaalit 21](#_Toc85457396)

[13 Jäljitettävyys ja takaisinvedot 21](#_Toc85457397)

[13.1 Jäljitettävyys 21](#_Toc85457398)

[13.2 Takaisinvedot 22](#_Toc85457399)

[14 Ruokamyrkytysepäilyt sekä muut terveysvaaraepäilyt ja valitukset 22](#_Toc85457400)

[15 Siivous, kunnossapito ja jätehuolto 23](#_Toc85457401)

[15.1 Siivous ja puhtaanapito 23](#_Toc85457402)

[15.1.1 Astioiden pesu 24](#_Toc85457403)

[15.2 Kunnossapito 24](#_Toc85457404)

[15.3 Jätehuolto 25](#_Toc85457405)

[16 Näytteenotto 25](#_Toc85457406)

[16.1 Pintapuhtausnäytteet 25](#_Toc85457407)

[16.2 Jääpalanäytteet 26](#_Toc85457408)

[16.3 Ruokanäytteet 26](#_Toc85457409)

[16.4 Elintarvikenäytteet 27](#_Toc85457410)

[16.5 Trendiseuranta 27](#_Toc85457411)

[17 Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet 28](#_Toc85457412)

[17.1 Haittaeläimet 28](#_Toc85457413)

[17.2 Lemmikkieläimet 28](#_Toc85457414)

[18 Henkilökunta 29](#_Toc85457415)

[18.1 Perehdytys ja koulutus 29](#_Toc85457416)

[18.2 Käsihygienia ja työvaatetus 29](#_Toc85457417)

[18.3 Terveydentilan seuranta 30](#_Toc85457418)

[18.4 Hygieniapassit 30](#_Toc85457419)

[19 Elintarvikkeiden maahantuonti 30](#_Toc85457420)

[19.1 Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista 31](#_Toc85457421)

[19.1.1 Toimenpiteet, kun vastaanottotarkastuksessa tai omavalvontanäytteissä havaitaan poikkeamia 32](#_Toc85457422)

[19.2 Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti 32](#_Toc85457423)

[19.3 Kansainväliset kuljetukset 33](#_Toc85457424)

[20 Liitteet 34](#_Toc85457425)

[LIITE 1: Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat -ohje 35](#_Toc85457426)

[LIITE 2: Jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa -ohje 36](#_Toc85457427)

[LIITE 3: Kalastustuotteiden jäädyttäminen -ohje 37](#_Toc85457428)

[LIITE 4: Omavalvontanäytteenotto tarjoilupaikoissa -ohje 38](#_Toc85457429)

[21 Mallilomakkeet 41](#_Toc85457430)

[LOMAKE 1: Siivoussuunnitelma 42](#_Toc85457431)

[LOMAKE 2: Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset 45](#_Toc85457432)

[LOMAKE 3: Kylmä- ja pakastelaitteiden lämpötilan seuranta 46](#_Toc85457433)

[LOMAKE 4: Jäähdytettävien ruokien lämpötilan seuranta 47](#_Toc85457434)

[LOMAKE 5: Kypsennyksen lämpötilaseuranta ja uudelleen kuumennuksen lämpötilan seuranta 48](#_Toc85457435)

[LOMAKE 6: Tarjoiltavien ruokien lämpötilan seuranta 49](#_Toc85457436)

[LOMAKE 7: Muualle toimitettavan ruoan lämpötilan seuranta 50](#_Toc85457437)

[LOMAKE 8: Asiakasvalitukset/-palautteet 51](#_Toc85457438)

[LOMAKE 9: Puhtaanapidon seuranta 52](#_Toc85457439)

[LOMAKE 10: Koneellisen astianpesun lämpötilan seuranta 53](#_Toc85457440)

[LOMAKE 11: Pintapuhtausnäytteenotto 54](#_Toc85457441)

[LOMAKE 12: Korjaussuunnitelma 55](#_Toc85457442)

[LOMAKE 13: Lämpömittareiden toiminnan tarkastukset 56](#_Toc85457443)

[LOMAKE 14: Tuholaishavainnot ja -torjunnat 57](#_Toc85457444)

[LOMAKE 15: Henkilökunnan terveystodistusten, hygieniapassin ja perehdytysten sekä koulutusten kirjanpito 58](#_Toc85457445)

# 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.

## Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

**Omavalvonnasta täytetään vain ne osiot, jotka kuuluvat toimintaan, muut osiot tulee poistaa**. Jos teillä on toimintoja, joita omavalvontasuunnitelmamallissa ei ole, ne tulee kirjata erikseen.

**Toimija vastaa siitä, että omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla ja vastaa käytäntöä.** Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia. Päivityksestä tehdään merkintä suunnitelmaan.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne tarvittaessa voidaan esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Asiakirjoja säilytetään ravintolassa** **vuotta.** Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

### **Valvontaviranomaisen yhteystiedot**

**Oman terveystarkastajan yhteystiedot**

Nimi:

Puhelin:

Sähköposti:

**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

Sähköposti: ymparisto(at)ouka.fi

## Toiminnan kuvaus

Asiakaspaikkojen määrä, ravintolassa tarjoiltavat tuotteet sekä niiden valmistus, valmistetaanko erikoisruokavalioita (mm. maidoton, gluteeniton), päivittäin tarjottavien annosten määrä, henkilökunnan määrä. Mainitse myös, mikäli ravintolaan toimitetaan tai sieltä toimitetaan elintarvikkeita toiseen ravintolaan. Kertokaa, jos tuotte elintarvikkeita itse maahan.

|  |
| --- |
|  |

## Lämpömittarit

Millaiset lämpötilamittarit ravintolalla on käytössä:

Irtolämpömittari

infrapunalämpömittari

piikkilämpömittari (pistolämpömittari)

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 (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).

# Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden kuljettaminen ravintolaan:

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 kontaminoituminen eli 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 ravintolalla on käytössä elintarvikkeiden säilytyksen turvallisuuden varmistamiseksi?

|  |
| --- |
|  |

## Kuivaelintarvikkeiden säilytys

Miten säilytetään kuivaelintarvikkeita (esim. jauhot, sokeri, säilykkeet)? Onko erillistä varastoa muualla kuin ravintolan tiloissa?

|  |
| --- |
|  |

## 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

Ravintolassa 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 ravintolassa 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

Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista on ilmoitettava sekä pakatuissa että pakkaamattomissa elintarvikkeissa. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ovat:

* 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 tai gluteenittomia ranskalaisia ei voi paistaa samassa rasvakeittimessä, jossa on paistettu gluteenia sisältäviä tuotteita.

**Työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita on käsiteltävä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.**

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. Jos esimerkiksi sellaisenaan syötävät tomaatit pilkotaan samalla leikkuulaudalla, jolla on aiemmin käsitelty raakaa lihaa, eikä leikkuulautaa vaihdeta tai pestä huolellisesti lihan käsittelyn jälkeen. Tämä kontaminoituminen voi tehdä tomaateista terveydelle haitallisia. Tätä ristikontaminaatiota tulee myös 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 (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)

Miten huolehditaan, että ristikontaminaatiota ei tapahdu?

|  |
| --- |
|  |

Miten kasvisten ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty? (multa 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 ravintolassa säilytetään kuumana (esim. kastikkeet tai riisi keittiössä)? 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 tarkoitetut ruoat 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 ravintolassa 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).

Ravintolassa jäädytetään seuraavia ruokia:

|  |
| --- |
|  |

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 ravintolassa uudelleen kuumennetaan? Missä kuumennetaan? Miten varmistetaan, että kuumennus on riittävä? Kirjataanko lämpötiloja, miten 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 ruuat ravintolassa tarjoillaan (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.
* Kylmänä ja kuumana tarjoiltavat helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat olla tarjolla asiakkaiden otettavissa vain kerran ja tämän jälkeen ne on hävitettävä. Tarjoilulinjastosta voidaan myydä ruokaa asiakkaalle tarjoilun päätyttyä, kun lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Kerran tarjolla olleen ruon jäähdytys on mahdollista vain luovutettaessa ruokaa ruoka-apuun.
  + Keittiössä (ei asiakkaiden otettavissa olleet) hygieenisesti riittävän kuumana (yli +60 astetta) ja kylmänä (enintään +6 astetta) pidetyt elintarvikkeet voi jäähdyttää ja asettaa tarjolle uudelleen.

**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 käytetty tuote vaihtuu)?

|  |
| --- |
|  |

# Ylimääräisen ruoan luovuttaminen

Luovutetaanko ravintolassa yli jäänyttä ruokaa? Kenelle ruokaa luovutetaan 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 myös 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:essa
* 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?

|  |
| --- |
|  |

# Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella

## Ruokien kuljettaminen

Ruoka on kuljetuksen ajaksi pakattava puhtaisiin kuljetuslaatikoihin tai astioihin. Jos kuljetetaan kylmä- tai kuumasäilytystä vaativaa ruokaa, kuljetukseen on hyvä käyttää puhdasta esim. styroxlaatikkoa tai kylmälaukkua 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 ruokia itse? Mitä ruokia kuljetaan ja miten? Kauanko kuljetukset kestävät? Miten lämpötilanhallinnasta huolehditaan? Miten usein lämpötiloja mitataan ja minne ne kirjataan (esim. mallilomake 7)?

|  |
| --- |
|  |

## Osallistuminen tapahtumiin ja pitopalvelu

Järjestääkö ravintola ruoan tarjoilua tai valmistusta muualla, kun omissa tiloissaan? Osallistuuko ravintola esimerkiksi tapahtumiin? Millaisiin tapahtumiin osallistutaan tai minkälaista pitopalvelutoimintaa harjoitetaan?

|  |
| --- |
|  |

**Kuvaus toiminnasta.** Kerro muun muassa miten hygieniasta ja lämpötilanhallinnasta huolehditaan, millaisia raaka-aineita käsitellään ja miten.

|  |
| --- |
|  |

Jos ravintola 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 ravintolalla etämyyntiä / internetmyyntiä? Kuvaus etä-/internetmyynnistä:

|  |
| --- |
|  |

Jos myyt ruokaa ravintolan 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 ravintolassa 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 ravintolassa ja onko sitä jo käytetty jonkun elintarvikkeen valmistukseen? Jos tuotetta on käytetty, otetaan se välittömästi pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan takaisinvetoilmoituksen ohjeen mukaan. Takaisinvedon aiheuttamat toimenpiteet kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon.

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

|  |
| --- |
|  |

**Mikäli tuote on ravintolan itse valmistama tai maahantuoma,** poistetaan tuote välittömästi tarjoilusta/myynnistä ja otetaan yhteyttä terveystarkastajaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

**Jos ravintola on toimittanut takaisinvedettävää elintarviketta toisiin ravintoloihin tai myymälöihin, tulee heille ilmoittaa asiasta välittömästi.**

# 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 ravintolassa, se on säilytettävä jäädytettynä.

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

|  |
| --- |
|  |

Jos ravintolaan 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.

Jos siivouksesta vastaa ulkopuolinen yritys, tulee ravintolan tarkkailla siivouksen laatua. Jos siivouksessa on huomautettavaa, tulee ravintolan olla yhteydessä siivousyritykseen.

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 akuuttia korjaustarvetta, tulee asia korjata. 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 ravintolassa 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 |

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

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

# Näytteenotto

Ravintoloiden, kahviloiden, pikaruokaravintoloiden ja grillien, 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 korjaavan toimenpiteen jälkeen?

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

## Jääpalanäytteet

Kuinka usein jääpalanäytteet otetaan ja mistä ne otetaan (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

Ravintoloiden on hyvä ottaa valmistamistaan ruuista 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. Myös tarjottavaksi valmistetuista salaateista, raasteista yms. kannattaa pakastaa vastaava näyte. 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 ruokalistoihin tulleet muutokset.

Otetaanko ruokanäytteitä talteen?

|  |
| --- |
|  |

Mistä näytteitä otetaan?

|  |
| --- |
|  |

Missä ruokanäytteet säilytetään ja kauanko niitä säilytetään?

|  |
| --- |
|  |

## Elintarvikenäytteet

Otetaanko elintarvikenäytteitä, jotka toimitetaan laboratorioon tutkittavaksi? Mistä 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 siis vertaillaan edellisiin tuloksiin ja katsotaan, ovatko ne parantuneet vai huonontuneet. Jos tulokset ovat jatkuvasti huonoja, tulee ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin. Näytteenottotuloksia on hyvä säilyttää pidempään kuin vuoden, jotta tuloksia pystytään vertaamaan toisiinsa pitkällä aikavälillä.

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 tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä, mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä  Ei

Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä  Kyllä

Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda?

Miten varmistetaan, että eläimet pysyvät ainoastaan tarjoilutiloissa?

# 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. Ravintolan toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

Ravintolassa 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 erittäin 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 asianmukaista 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. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

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

Toimija 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 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 mistä 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: Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat -ohje

Säädösten mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elintarvike | Varastointilämpötilaenintään | Tarjoilulämpötila |
| Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet | 0... 2 °C |  |
| Kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, suolattu mäti | 0... 3 °C |  |
| Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha | 4 °C |  |
| Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset) | 6 °C |  |
| Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä | 6 °C |  |
| Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely, lukuun ottamatta maito ja kerma | 8 °C |  |
| Pakasteet | -18 °C tai sitä kylmempi |  |
| Kuumina tarjoiltavat ruoat |  | vähintään +60 °C |
| Kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoiluaika max. 4 h) |  | enintään +12 oC |

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

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 tarjoilupaikoissa -ohje

Näytteenotolla varmistetaan, että omavalvontajärjestelmä toimii ja mikrobiologiset vaatimukset täyttyvät.

**Pintapuhtausnäytteet**

Tarjoilupaikan omavalvonnassa tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä. Näytteitä otetaan, kun tarjoilupaikassa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tällaisia paikkoja ovat ruokaravintolat, pitopalveluyritykset sekä pizzeriat, kahvilat ja muut vastaavat paikat, joissa pilkotaan kasviksia tai kypsennetään ruokia.

Pintapuhtausnäytteitä tulee ensisijaisesti ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta, kuten työtasoilta, astioista, leikkuulaudoilta ja erilaisista laitteista (esim. vihannesleikkurin pinnat, taikinakoneet, yleiskoneet). Pintapuhtausnäytteet otetaan puhdistetulta ja kuivalta pinnalta. Hyvä ajankohta näytteenotolle on esimerkiksi aamulla ennen töiden aloitusta, kun kaikkien pintojen pitäisi olla puhtaita.

Pintapuhtausnäytteiden määritysmenetelmän voi itse valita. Tutkimuksiin voidaan käyttää esimerkiksi viljelyyn perustuvia kontaktilevyjä tai kasvualustoja (esim. Hygicult® ja Petrifilm™), ATP:n osoittamiseen perustuvia luminesenssitestejä (esim. luminometri -laite) ja pinnoilla olevien proteiinien osoittamistestejä (esim. Clean Card PRO ja PRO-Clean™). Pintapuhtausnäytteiden tuloksille tulee asettaa raja-arvot ja tuloksista tulee pitää kirjaa. Seurannassa voidaan käyttää testin valmistajan suosittelemia rajoja. Jos tulos on huono, tulee ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin. Korjaavien toimenpiteiden jälkeen tulee ottaa uusintanäyte, jolla varmistetaan korjaavan toimenpiteen riittävyys.

Näytteiden määrä määräytyy tarjoilupaikan annosmäärän mukaan. Näytteiden määrät on esitetty taulukossa 1.

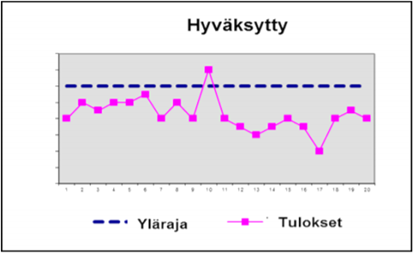
Taulukko 1. Pintapuhtausnäytteiden määrä

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Annosmäärä/päivä | Näytteenottokohde | Suositeltu näytteenottotiheys (kertaa / vuosi) |
| alle 50 annosta | Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5 näytettä kerrallaan | 2 – 4 |
| 50 - 500 annosta | Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5 näytettä kerrallaan | 4 - 6 |
| yli 500 annosta | Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: 5-10 näytettä kerrallaan | 6 - 12 |

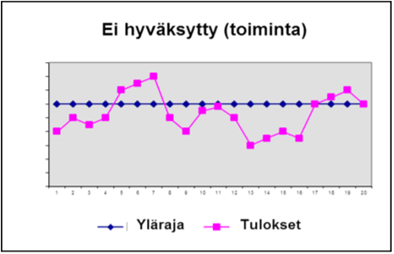
Pintapuhtausnäytteenotto on osa puhtausseurantaa, jolla varmistetaan puhdistuksen onnistuminen. Siivoussuunnitelman ja hyvien työohjeiden noudattaminen sekä siivouksen aistinvarainen arviointi ovat puhtaan keittiön perusta. Pintapuhtausnäytteet auttavat seuraamaan siivoustyön laatua.

**Pintapuhtaustulosten seuranta eli trendiseuranta**

Pintojen puhtauden seurantaa tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuun-tauksia eli trendejä voidaan seurata. Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä pitkällä aikavälillä. Tarkastelu tehdään analyysi-/tutkimusmenetelmäkohtaisesti. Jos tulosten trendi on heikkenevä (eli tulokset huonontuvat) tai jopa raja-arvot ylittyvät, on toimijan ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin pintapuhtauden parantamiseksi. Trendejä tarkastelemalla voidaan arvioida, onko puhtaanapito hallinnassa ja riittävää. Kuvassa 1 on esimerkki hyväksyttävästä trendistä ja kuvassa 2 ei-hyväksyttävästä trendistä.



Kuva 1. Tilanne on hyväksyttävä.



Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä, sillä tulos on toistuvasti yli raja-arvojen. Puhdistusmenetelmässä tai -tavassa on mahdollisesti puutteita tai pinta on huonokuntoinen.

**Elintarvikenäytteet**

Elintarvikenäytteitä tulee ottaa ja tutkituttaa, kun tarjoilupaikat itse valmistavat tai käsittelevät helposti pilaantuvia elintarvikkeita. *Listeria monocytogenes* (listeria) tulee tutkia tarjoilupaikan valmistamista sellaisenaan kuumentamatta syötävistä ruoista, joiden tarjoilu- tai myyntiaika on 5 vuorokautta tai yli. Sellaisenaan syötäviä ruokia ovat esimerkiksi tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Tällöin listeria tulee tutkia elintarvikkeiden lisäksi keittiön pinnoilta. Näytteitä ei ole tarpeen ottaa muualla pakatuista elintarvikkeista, eikä kuumentamalla valmistetuista elintarvikkeista, jotka tarjoillaan heti kuumentamisen jälkeen.

Jos valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämättömänä (esim. tartarpihvit) tai jos ravintolassa valmistetusta jauhelihasta tehdään mediumpaistettavaksi tarkoitettuja pihvejä, suositellaan STEC -bakteerin tutkimista. Lisäksi mediumpaistettavaksi tarkoitetuista pihveistä suositellaan tutkittavaksi *E. coli* ja salmonella.

**Elintarvikkeiden säilyvyysajan määrittäminen**

Elintarvikkeen säilyvyystutkimuksia on tarvittaessa tehtävä elintarvikkeen turvallisen säilyvyysajan määrittelemiseksi. Näin varmistetaan, että elintarvikkeet täyttävät niille asetetut tai ilmoitetut mikrobiologiset, kemialliset ja aistinvaraiset vaatimukset tarjoiluajan loppuun saakka. Toimijan on tarvittaessa liitettävä oma-valvontasuunnitelmaan elintarvikkeen säilyvyystutkimukset osaksi näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa. Säilyvyystutkimuksissa tehtävistä analyyseistä voi keskustella tarkemmin tarkastajan kanssa.

**Ruokanäytteiden ottaminen pakasteeseen**

Suositellaan, että tarjoilupaikat ottavat talteen itse valmistamiaan ruokia ja säilyttävät niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytysepäilyselvityksiä varten 2-4 viikon ajan. Sopiva näytemäärä on vähintään 200 – 300 g. Näytteet otetaan aseptisesti näytteenottoastioihin tai tehdaspuhtaisiin muovipusseihin, biohajoavien pussien käyttöä ei suositella. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella.

**Jään omavalvontanäytteet**

Jos tarjoilupaikassa tehdään itse jäätä (esim. jääpalakone), tulee jäästä ottaa näyte kerran vuodessa. Näyte tulee tutkia laboratoriossa ja siitä tutkitaan *E. coli*, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit ja heterotrofisten pesäkkeiden lukumäärä (22 °C). Heterotrofisten pesäkkeiden määrä (kokonaisbakteerit) voi kohota esimerkiksi vesipisteiden letkujen ja hanojen ikääntymisen myötä.

**Lähteet**

* Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/3: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille
* Ruokaviraston ohje 10503/4: Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen
* Eviran ohje 10591/1: Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa

# 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 +60–65 °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) | Vertaa tulosta aiempiin näytteenottotuloksiin. Onko kyseinen pinnan tulos ollut huono aiemmilla näytteenottokerroilla? (Kyllä/Ei) | Jos kyseisen pinnan tulos on ollut toistuvasti huono, mihin toimenpiteisiin ryhdytte? |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

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 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |