



17.11.2023

Omavalvonnan sisältö pienimuotoisessa toiminnassa

Toiminnan kuvaus

- lyhyt kuvaus toiminnasta, vastuuhenkilö, omavalvonnan laatimispäivä
- millaisissa tiloissa ja millaisin välinein toimit (onko tilojen käyttöä koskevia erityisjärjestelyjä, esim. tilojen ajallinen erottaminen)
- ruokamyrkytyspäilytilanteissa ota heti yhteyttä Oulun seudun ympäristötoimen neuvontapuhelimeen 044 703 6700 tai omaan terveystarkastajaan tai tekemällä ilmoituksen [ilppa.fi - ilmoituspalvelun](https://ilppa.fi-ilmoituspalvelun) kautta. Epäiltyä elintarviketta ei saa hävittää ennen tutkimista.
- käytettävissä olevat lämpömittarit
- jos toimintaan on myöhemmin suunnitteilla muutoksia, tulee olla yhteydessä Oulun seudun ympäristötoimeen hyvissä ajoin
- päivitä omavalvonta vuosittain ja aina, jos toiminnassa tapahtuu muutoksia

Elintarvikkeiden hankinta

- mistä ja mitä elintarvikkeita haet, kuinka usein, kuinka kauan kuljetus kestää
- miten varmistat kylmäketjun katkeamattomuuden elintarvikkeiden kuljetuksen ja kuormanpurun aikana (kylmä kylmänä, esim. kylmälaukut, kylmäpatruunat, lämpötilan mittaaminen)
- miten saat kuljetettua kuumaa ruokaa kuumana (vähintään +60 °C)
- miten suojaat elintarvikkeet kuljetuksen ajaksi
- mihin asioihin kiinnität huomiota elintarvikkeita hankkiessa (esim. päiväysmerkinnät, pakkausten eheys, elintarvikkeiden ulkonäkö)

Elintarvikkeiden käsittely ja hygieeniset toimintatavat

- millaista elintarvikkeiden käsittelyä teet
- onko asiakkaana riskiryhmiä. Riskiryhmiin kuuluville henkilöille ei tule tarjota sellaisia elintarvikkeita, jotka voivat aiheuttaa listeriatartunnan ([Listeria ohje suurkeittiöille, Ruokavirasto](#))
- millaista työvaatetusta edellytät työntekijöiltä
- käsienpesupaikka on varustettava nestemäisellä pesuaineella ja kertakäyttöisillä käsipapereilla
- miten ohjeistetaan käsienpesu ja mahdollinen kertakäyttökäsineiden käyttö
- kuka perehdyttää työntekijät hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan

Hygieniapassi ja terveydentila

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

Elintarvikkeiden säilytys

- mitä elintarvikkeita säilytetään, säilytettäviin elintarvikkeisiin on merkittävä elintarvikkeen nimi ja päiväysmerkinnät (esim. avaamis- tai valmistuspäivä)
- mitä on huomioitava säilytyksessä, miten suojaat elintarvikkeet säilytyksen aikana



17.11.2023

Kylmälaitteiden lämpötilat

- jääkaapit ja pakastimet – elintarvikkeiden säilytyslämpötilat, kylmälaitteiden lämpötilat (katso taulukko 1)
- lämpömittarit on tarpeen olla jokaisessa kylmälaitteessa
- miten seuraat säilytyslämpötiloja ja milloin niitä kirjataan ylös

Elintarvikkeiden kuumennus

- miten kuumennat/kypsennät elintarvikkeet
- miten varmistat, että elintarvikkeet ovat kypsiä, riittävän kuumia (taulukko 3)

Elintarvikkeiden tarjoilu

- miten pidät elintarvikkeita tarjolla, millainen on tarjollapitokalusto (esim. kuumavesihaude, kuumalevy, kylmälinjasto)
- miten varmistat, että tarjollapidettävien elintarvikkeiden lämpötilat ovat vaatimustenmukaisia koko tarjoilun ajan (kuuma kuumana ja kylmä kylmänä, lämpötilojen mittaaminen ja kirjaaminen, katso taulukko 2)

Elintarvikkeiden jäähdytys

- jäähdytätkö kuumentamalla valmistettuja elintarvikkeita (esim. valmistatko ruoan etukäteen seuraavana päivänä tarjoiltavaksi)
- miten jäähdytät kuumennetut ruoat (esim. jäähdytyskaappi, erillinen kylmälaite, kylmävesihaude). Ohut ruokakerros jäähtyy nopeammin.
- seuraa jäähdytyksen riittävää nopeutta mittaamalla ruoan lämpötilaa (katso taulukko 3)
- miten usein mittaat, onnistuuko jäähdytys riittävän nopeasti. Mihin kirjaat lämpötilat ja miten usein

Elintarvikkeiden jakelu tai toimittaminen toiseen tarjoilupaikkaan

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

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

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

Jäljitettävyys ja takaisin veto

- elintarviketoimintaa harjoittavan täytyy säilyttää tieto, mistä ja milloin elintarvikkeet on hankittu
- toimintaohje takaisinvetotilanteessa, miten tieto takaisinvedosta saadaan, miten tieto takaisinedosta annetaan asiakkaille, kuka on vastuussa takaisinvedon tekemisestä



17.11.2023

Puhtaanapito

- kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla
- siivousvälineitä täytyy säilyttää hygieenisesti ja huoltaa/pestä
- keittiölle ja asiakastiloille täytyy olla erilliset siivousvälineet

Laitteiden puhtaanapito (esim. jääpalakone ja oluthanat)

- laitteiden puhdistus-, huolto- ja sulatustiheys ja niiden dokumentointi.

Kunnossapito

- miten tilojen, laitteiden ja välineiden kunnosta ja huolloista huolehditaan ja kuka tästä vastaa
- mitä säännöllisiä huoltoja ja kunnossapidon tarkastuksia tehdään
- laadi korjaussuunnitelma korjaamista vaativista kohteista – suunnittele, mitä korjataan, miten ja milloin.

Jätehuolto

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

Haittaeläinten torjunta

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

Perehdyttäminen

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

Kontaktimateriaalit

- materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön ja sen oikea käyttö (esim. ei käytetä salaattirasioita kuuman ruoan jakeluun)
- pakkausten soveltuvuus kuumille ja/tai rasvaisille elintarvikkeille

Omavalvonnan pintapuhtausnäytteenotto

- pintapuhtausnäytteitä on otettava, jos keittiössä 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.
- millä menetelmällä, miten usein ja mistä otat pintapuhtausnäytteet, mihin kirjaat tulokset, mitkä ovat raja-arvot



17.11.2023

Omavalvonnassa on tarpeen huomioida, että toiminnassa voi ilmetä poikkeamia

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

Taulukko 1. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

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

Taulukko 2. Tarjoiltavien elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat

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

Taulukko 3. Kypsennyslämpötilat ja jäähdytys

Elintarvike	Vaatus
Broilerin kypsennys	Sisälämpötila vähintään +75 °C
Kuumentamalla valmistettu ruoka ja uudelleen kuumennus	Sisälämpötila vähintään +70 °C
Kuumentamalla valmistettu elintarvike jäähdytetään	Jäähdytä ruoka heti valmistuksen jälkeen 4 tunnissa + 6 °C:seen tai sen alle.