TARJOILUPAIKAN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Tarjoilupaikan nimi:

Yrityksen nimi/ y-tunnus:

Osoite:

Omavalvonnan vastuuhenkilö:

Omavalvonnan vastuuhenkilön yhteystiedot:

Omavalvontasuunnitelma laadittu:

Omavalvontasuunnitelma päivitetty:

*Tämä on Oulun seudun ympäristötoimen laatima mallipohja omavalvontasuunnitelman laatimisen avuksi. Tähän on koottu ravintoloiden, kahviloiden ja suurtalouskeittiöiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Voit käyttää mallia omavalvontajärjestelmän laatimiseen. Kirjoita suunnitelmaan toimintaasi liittyvät tiedot ja miten toimit turvallisesti. Jos mallipohjassa ei ole kaikkia toimintasi turvallisuuden kannalta oleellisia asioita, lisää ne itse omavalvontasuunnitelmaan. Jos mallipohjassa on ohjeita toimintaan, jotka eivät koske toimintaasi (esimerkiksi maahantuonti), poista kohdat suunnitelmasta. Tämä helpottaa omavalvontasuunnitelman lukua ja käyttöä. Mallipohjaan on kursiivilla ja sinisellä värillä tehty ohjeistavaa tekstiä. Lisäksi kursiivilla on merkitty apukysymyksiä täytettäviin kohtiin. Voit halutessasi poistaa nämä tekstit lopullisesta suunnitelmasta.*

*Mallipohja päivitetty 6.2.2024/ Oulun seudun ympäristötoimi*

Sisällys

[1 Yleistä omavalvonnasta 5](#_Toc158126170)

[1.1 Omavalvonnan päivitys ja säilytys 5](#_Toc158126171)

[1.1.1 Elintarvikevalvontaviranomaisen yhteystiedot 5](#_Toc158126172)

[1.2 Toiminnan kuvaus 6](#_Toc158126173)

[1.3 Lämpömittarit 6](#_Toc158126174)

[2 Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto 6](#_Toc158126175)

[2.1 Keittiöön saapuvan lähetyksen vastaanottotarkastus 7](#_Toc158126176)

[2.2 Elintarvikkeiden hakeminen itse tukusta tai tavarantoimittajalta 8](#_Toc158126177)

[3 Elintarvikkeiden säilytys 9](#_Toc158126178)

[3.1 Kylmäsäilytys 11](#_Toc158126179)

[4 Ruoan valmistus 11](#_Toc158126180)

[4.1 Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet 13](#_Toc158126181)

[4.2 Ristikontaminaatio 14](#_Toc158126182)

[4.3 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa 15](#_Toc158126183)

[4.3.1 Kypsennettävät ja uudelleen kuumennettavat ruoat 15](#_Toc158126184)

[4.3.2 Kuumana säilytettävät ruoat 16](#_Toc158126185)

[4.3.3 Jäähdytettävät ruoat 16](#_Toc158126186)

[4.3.4 Jäädytettävät ruoat (pakastaminen) 17](#_Toc158126187)

[4.3.5 Sulatettavat ruoat 18](#_Toc158126188)

[5 Akryyliamidin vähentämistoimenpiteet 18](#_Toc158126189)

[6 Ruokien tarjoilu 19](#_Toc158126190)

[6.1 Tarjoilun lämpötilavaatimukset 19](#_Toc158126191)

[6.2 Tarjoilukerrat ja ylijäämäruoan luovuttaminen 20](#_Toc158126192)

[7 Ruoista asiakkaille annettavat tiedot 21](#_Toc158126193)

[7.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat 21](#_Toc158126194)

[7.2 Pakatun ruoan pakkausmerkinnät 22](#_Toc158126195)

[7.3 Etämyynnissä annettavat tiedot 23](#_Toc158126196)

[8 Ruokien toimittaminen muualle myytäväksi tai tarjoiltavaksi 24](#_Toc158126197)

[8.1 Ruoan pakkaaminen 24](#_Toc158126198)

[8.2 Ruokien kuljettaminen 25](#_Toc158126199)

[8.3 Eläinperäisten elintarvikkeiden toimittaminen ravintoloihin/kauppoihin 25](#_Toc158126200)

[9 Osallistuminen tapahtumiin ja pitopalvelu 26](#_Toc158126201)

[9.1 Pitopalvelu 26](#_Toc158126202)

[9.2 Yleisötapahtumiin osallistuminen 27](#_Toc158126203)

[9.2.1 Tiedottaminen 27](#_Toc158126204)

[10 Pakkaus- ja kontaktimateriaalit 27](#_Toc158126205)

[11 Jäljitettävyys ja takaisinvedot 29](#_Toc158126206)

[11.1 Jäljitettävyys 29](#_Toc158126207)

[11.2 Takaisinvedot 30](#_Toc158126208)

[12 Ruokamyrkytysepäilyt, haittailmoitukset ja valitukset 30](#_Toc158126209)

[13 Siivous, kunnossapito ja jätehuolto 31](#_Toc158126210)

[13.1 Siivous ja puhtaanapito 31](#_Toc158126211)

[13.1.1 Astioiden pesu 32](#_Toc158126212)

[13.2 Kunnossapito 32](#_Toc158126213)

[13.3 Jätehuolto 34](#_Toc158126214)

[14 Näytteenotto 34](#_Toc158126215)

[14.1 Pintapuhtausnäytteet 35](#_Toc158126216)

[14.2 Jääpalanäytteet 35](#_Toc158126217)

[14.3 Ruokanäytteet 36](#_Toc158126218)

[14.4 Elintarvikenäytteet 36](#_Toc158126219)

[14.5 Trendiseuranta eli näytetulosten tarkastelu pitkällä aikavälillä 37](#_Toc158126220)

[15 Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet 38](#_Toc158126221)

[15.1 Haittaeläimet 38](#_Toc158126222)

[15.2 Lemmikkieläimet 38](#_Toc158126223)

[16 Henkilökunta 39](#_Toc158126224)

[16.1 Perehdytys ja koulutus 39](#_Toc158126225)

[16.2 Käsihygienia ja työvaatetus 39](#_Toc158126226)

[16.3 Terveydentilan seuranta 41](#_Toc158126227)

[16.4 Hygieniapassit 41](#_Toc158126228)

[17 Elintarvikkeiden maahantuonti 42](#_Toc158126229)

[17.1 Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista 42](#_Toc158126230)

[17.1.1 Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonnin tuonti-ilmoitukset 42](#_Toc158126231)

[17.1.2 Maahantuotavien elintarvikkeiden vastaanottotarkastus 43](#_Toc158126232)

[17.1.3 Omavalvontanäytteenotto maahantuotavista elintarvikkeista 45](#_Toc158126233)

[17.2 Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti 46](#_Toc158126234)

[17.3 Kansainväliset kuljetukset 46](#_Toc158126235)

[18 Liitteet 47](#_Toc158126236)

[LIITE 1: Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat 48](#_Toc158126237)

[LIITE 2: Jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa -ohje 49](#_Toc158126238)

[LIITE 3: Kalastustuotteiden jäädyttäminen -ohje 50](#_Toc158126239)

[LIITE 4. Omavalvontanäytteenotto tarjoilupaikoissa 51](#_Toc158126240)

[19 Mallilomakkeet 53](#_Toc158126241)

[LOMAKE 1: Lämpömittareiden toiminnan tarkastukset 54](#_Toc158126242)

[LOMAKE 2: Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset 55](#_Toc158126243)

[LOMAKE 3: Elintarvikkeiden säilyvyysajat 56](#_Toc158126244)

[LOMAKE 4: Kylmä- ja pakastelaitteiden lämpötilan seuranta 57](#_Toc158126245)

[LOMAKE 5: Kypsennyksen lämpötilaseuranta/ Uudelleen kuumennuksen lämpötilan seuranta 58](#_Toc158126246)

[LOMAKE 6: Kuumana pidettävien ruokien lämpötilan seuranta 59](#_Toc158126247)

[LOMAKE 7: Jäähdytettävien ruokien lämpötilan seuranta 60](#_Toc158126248)

[LOMAKE 8: Tarjoiltavien ruokien lämpötilan seuranta 61](#_Toc158126249)

[LOMAKE 9: Muualle toimitettavan ruoan lämpötilan seuranta 62](#_Toc158126250)

[LOMAKE 10: Asiakasvalitukset/-palautteet 63](#_Toc158126251)

[LOMAKE 11: Siivoussuunnitelma 64](#_Toc158126252)

[LOMAKE 12: Puhtaanapidon seuranta 67](#_Toc158126253)

[LOMAKE 13: Koneellisen astianpesun lämpötilan seuranta 68](#_Toc158126254)

[LOMAKE 14: Korjaussuunnitelma 69](#_Toc158126255)

[LOMAKE 15: Pintapuhtausnäytteenotto 70](#_Toc158126256)

[LOMAKE 16: Tuholaishavainnot ja -torjunnat 71](#_Toc158126257)

[LOMAKE 17: Henkilökunnan terveydentilan selvitysten, mahdollisten salmonellatodistusten, hygieniapassien, perehdytysten sekä koulutusten kirjanpito 72](#_Toc158126258)

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

## Omavalvonnan päivitys ja säilytys

*Päivitä omavalvontasuunnitelma kerran vuodessa tai aina, kun toiminnassa tapahtuu muutoksia. Merkitse päivityspäivämäärä suunnitelmaan. Varmista, että suunnitelma vastaa käytäntöä. Säilytä omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat paikassa, jossa ne ovat henkilökunnan luettavissa. Säilytä omavalvonnan kirjanpitoa vähintään 1 vuoden ajan.*

**Omavalvonnan päivitys ja säilytys:** *Milloin päivität omavalvontasuunnitelman ja kuka päivityksestä vastaa? Missä omavalvontasuunnitelma ja kirjanpito säilytetään? Kuinka pitkään säilytät kirjanpitoa?*

|  |
| --- |
|  |

### **Elintarvikevalvontaviranomaisen yhteystiedot**

**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

*Millaista elintarviketoimintasi on? Onko kyseessä ravintola, kahvila, suurtalouskeittiö? Mitä elintarvikkeita valmistat ja millaisista raaka-aineista? Valmistatko erikoisruokavalioita (esimerkiksi maidoton, gluteeniton)? Paljonko päivittäin tarjoillaan annoksia? Henkilökunnan määrä ja asiakaspaikkojen määrä? Valmistatko ruokaa muualle myyntiin tai tarjoiluun, esimerkiksi kauppoihin tai toisiin tarjoilukeittiöihin? Tuotko elintarvikkeita itse maahan?*

|  |
| --- |
|  |

## Lämpömittarit

Toimipaikassa on käytössä seuraavat lämpömittarit:

Irtolämpömittari

infrapunalämpömittari

piikkilämpömittari (pistolämpömittari)

Muu, mikä

*Lämpömittarin toimivuus on tarkastettava säännöllisesti tai jos epäillään, että se ei toimi kunnolla. Piikkilämpömittarin toimivuuden voit varmistaa laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C). Suositeltu tarkastustiheys on kerran vuodessa. Lämpömittarit voi myös kalibroida ulkopuolisen yrityksen toimesta.*

**Lämpömittarien toiminnan varmistus:** *Miten varmistat, että lämpömittarit toimivat oikein? Kuinka usein teet varmistukset? Mihin kirjaat varmistuksen tulokset (esim. lomake 1)?* *Kalibroidaanko ne erillisen yrityksen toimesta?*

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Kun hankitaan elintarvikkeita, ne kuljetetaan seuraavasti:

Kuljetusliike (tukku/tavarantoimittaja) tuo elintarvikkeet

Haen elintarvikkeet itse tukusta/ kaupasta

Muu, mikä

**Tavarantoimittajat**: *Mistä tukuista/ kaupoista ostat elintarvikkeita?*

|  |
| --- |
|  |

Tuotko elintarvikkeita itse maahan muista EU-maista Kyllä  Ei

(jos kyllä, katso maahantuotavien elintarvikkeiden vastaanottotarkastus luvusta 17)

## Keittiöön saapuvan lähetyksen vastaanottotarkastus

**Kun elintarvikkeet saapuvat elintarvikehuoneistoon, tarkasta elintarvikkeista vastaanoton yhteydessä:**

Elintarvikkeen vastaanottolämpötilat

Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita

Pakkausmerkinnät (muun muassa pakkausmerkinnät ovat suomeksi)

Päiväykset (parasta ennen ja viimeinen käyttöpäivä)

Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)

Lähetyslista vastaa toimitusta

*Yhdistelmäkuormien vastaanottolämpötilan on oltava +6 °C tai kylmempi. Yhdistelmäkuorma tarkoittaa kuormaa, jossa on eri säilytyslämpötilavaatimuksen tuotteita, kuten salaattia, jauhelihaa ja vakuumipakattua kalaa.*

**Lämpötilavaatimukset elintarvikkeita vastaanotettaessa**

|  |  |
| --- | --- |
| Elintarvikeryhmä | Vastaanottolämpötilan raja-arvo °C |
| Kylmässä säilytettävät elintarvikkeet |  |
| Tuore kala |  |
| Pakasteet |  |
| Kuumat ruoat |  |
|  |  |
|  |  |

*Lämpötilaseuranta*

* *Elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkasta helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet ja pilkotut kasvikset sekä pakasteet).*
* *Kun elintarvikkeet saapuvat elintarvikehuoneistoon, tee mittaus ja kirjaa helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta tai pakasteesta. Tee mittauksia säännöllisesti tai jaksoittain.*
* *Tee tarkastuksia eri tavarantoimittajien kuormista.*
* *Vastaanottotarkastuksen jälkeen siirrä elintarvikkeet mahdollisimman nopeasti kylmäsäilytykseen.*
* *Jos havaitset poikkeaman, ryhdy toimenpiteisiin.*
* *Kirjaa lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet aina.*

**Lämpötilojen mittaaminen, kirjaaminen ja poikkeamat:** *Kuinka usein mittaat ja kirjaat vastaanottolämpötiloja? Mihin kirjaukset tehdään (esim. lomake 2)? Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa? Mihin vastaanotossa ja kuljetuksessa havaitut lämpötilapoikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan? Kerro, siirrätkö elintarvikkeet heti kylmään.*

|  |
| --- |
|  |

**Elintarviketoimitukset, kun henkilökunta ei ole paikalla:** *Tuleeko keittiöön elintarviketoimituksia silloin, kun henkilökunta ei ole paikalla? Onko kuljetusyrityksen kanssa sovittu, mihin kylmiöön tai pakastimeen elintarvikkeet laitetaan, jotta kylmäketju ei katkea? Mihin laitteeseen?*

|  |
| --- |
|  |

**Kuumien ruokien vastaanotto**: *Tuleeko keittiöön kuumia ruokia? Jos tulee, niin kuinka usein mittaat lämpötilat ja missä vaiheessa? Kuinka usein lämpötilat kirjataan ja mihin (esim. lomake 2)? Lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet on aina kirjattava.*

|  |
| --- |
|  |

## Elintarvikkeiden hakeminen itse tukusta tai tavarantoimittajalta

**Kun haet elintarvikkeet itse, tarkasta elintarvikkeista oston yhteydessä:**

Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita

Pakkausmerkinnät (muun muassa pakkausmerkinnät ovat suomeksi)

Päiväykset (parasta ennen ja viimeinen käyttöpäivä)

Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)

Jos haet elintarvikkeet itse tukusta tai tavarantoimittajalta, huolehdi elintarvikkeiden lämpötilanhallinnasta ja hygieniasta kuljetuksen aikana.

*Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden kuljetukseen voi käyttää kylmäautoa, puhdasta kylmälaukkua, styroxlaatikkoa tai muuta vastaavaa siten, että ruoan lämpötila säilyy oikeana myös kuljetuksen ajan. Tarvittaessa lisää kylmälaukkuun mukaan kylmäpatruunoita. Elintarvikkeet on kuljetuksen ajaksi pakattava puhtaisiin kuljetuslaatikoihin, pusseihin tai astioihin.* *Tila (esimerkiksi auton peräkontti), jossa kuljetuslaatikot ja -astiat ovat kuljetuksen aikana olisi lisäksi suositeltavaa suojata puhtaalla alustalla esim. suojaliinalla, pressulla tai vastaavalla.*

*Yhdistelmäkuormien vastaanottolämpötila on oltava +6 °C tai kylmempi. Yhdistelmäkuorma tarkoittaa kuormaa, jossa on eri säilytyslämpötilavaatimuksen tuotteita, kuten salaattia, jauhelihaa ja vakuumipakattua kalaa.*

**Lämpötilavaatimukset elintarvikkeita kuljetettaessa**

|  |  |
| --- | --- |
| Elintarvikeryhmä | Lämpötilan raja-arvo °C |
| Kylmässä säilytettävät elintarvikkeet |  |
| Tuore kala |  |
| Pakasteet |  |
| Kuumat ruoat |  |
|  |  |
|  |  |

*Lämpötilaseuranta*

* *Kun haet elintarvikkeet itse tukusta/kaupasta, tarkkaile kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilaa.*
* *Kun elintarvikkeet saapuvat elintarvikehuoneistoon, tee mittaus ja kirjaa lämpötila helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta tai pakasteesta omavalvonnan kirjanpitoon (esimerkiksi lomakkeeseen 2). Tee mittauksia säännöllisesti tai jaksoittain.*
* *Jos havaitset lämpötilapoikkeaman, ryhdy toimenpiteisiin.*
* *Siirrä elintarvikkeet mahdollisimman nopeasti kylmäsäilytykseen.*
* *Kirjaa lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet aina.*
* *Jos sinulla on yli 2 tuntia kestäviä pakastekuljetuksia, on sinulla oltava tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä.*

**Kun elintarvikkeita kuljetetaan itse, lämpötilanhallinnasta huolehditaan seuraavasti**: *miten varmistat, että elintarvikkeet eivät lämpene kuljetuksen ja kuorman purkamisen aikana? Kerro esimerkiksi, käytätkö omissa kuljetuksissa kylmälaatikkoa tai kylmäautoa? Mittaatko elintarvikkeen lämpötilan vastaanoton yhteydessä tai kuljetuksen aikana? Pidätkö lämpötiloista kirjanpitoa, kuinka usein? Minne kirjaat lämpötilat ja poikkeamat (esimerkiksi lomake 2)? Mitä teet, jos havaitset poikkeamia? Puratko kuorman heti toimipaikkaan saapumisen jälkeen?*

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden säilytys

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

FIFO (First In, First Out eli käytä vanhimmat elintarvikkeet ensin) Miten huolehdit tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä varastoissa/kylmäkalusteissa?

Varastotiloissa säilytettävät elintarvikkeet käydään säännöllisesti läpi, kuinka usein

Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä ja tuote käytetään mahdollisimman nopeasti.

Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä.

Itse valmistetuille tuotteille on määritelty säilytysajat. Tuotekohtaiset säilytysajat on esitetty liitteessä (*esimerkiksi lomake 3*)

Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä.

Muu, mikä

**Tuotteiden kontaminoituminen eli saastuminen estetään** säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet ja niin edelleen)

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

Raaoille elintarvikkeille on omat kylmäkalusteet

Kuivaelintarvikkeet (esimerkiksi jauhot, riisit, säilykkeet) säilytetään kuivassa ja siistissä paikassa, jossa ne eivät kontaminoidu ja niihin ei tartu poikkeavaa hajua

* Kuivaelintarvikkeet säilytetään (missä)

Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa. Avatun säilykepurkin sisältö siirretään toiseen astiaan, jos sitä ei käytetä heti.

Elintarvikkeet sulatetaan siten, että sulamisvesi ei pääse valumaan muihin elintarvikkeisiin

Muu, mikä

*Mitä muita keinoja on käytössä elintarvikkeiden turvallisen säilyttämisen varmistamiseksi?*

|  |
| --- |
|  |

## Kylmäsäilytys

**Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan seuraavasti**:

Kylmälaitteissa on sisällä irralliset lämpömittarit, joista lämpötiloja seurataan päivittäin

Laitteiden lämpötiloja seurataan päivittäin kylmälaitteiden omista lämpömittareista (digitaalinäyttö)

Kylmälaitteissa säilytettävien ruokien lämpötilojamitataan erillisellä piikkilämpömittarilla

Kylmälaitteissa on lämpötilojen automaattinen seuranta- ja tallennusjärjestelmä

* Seuraavat laitteet kuuluvat automaattiseen lämpötilaseurantaan

Muu menetelmä, mitä

**Lämpötilojen tavoite- ja raja-arvot:**

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen raja-arvot on määritelty liitteessä 1

Eri kylmälaitteiden lämpötilojen tavoite- ja raja-arvot on esitetty seurantalomakkeessa (esimerkiksi *lomake 4)*

☐ Kylmälaitteiden lämpötilojen raja-arvot on määritelty sähköiseen seuranta- ja tallennusjärjestelmään

**Lämpötilakirjanpito:**

Kylmälaitteiden lämpötilat kirjataan       kertaa viikossa ja aina tarvittaessa. Mihin/minne teet kirjaukset (*esim. lomake 3 tai sähköinen seuranta- ja tallennusjärjestelmä*)?

**Lämpötilapoikkeamiin on aina reagoitava. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on aina kirjattava.** *Mitä teet, jos lämpötiloissa on poikkeamia? Kuka reagoi poikkeamiin? Kenelle hälytykset automaattisesta seurantajärjestelmästä tulevat? Mitä elintarvikkeille tehdään, miten ongelma korjataan? Mihin kirjaat poikkeamat ja niiden korjaavat toimenpiteet (esimerkiksi lomake 4, sähköinen järjestelmä)?*

|  |
| --- |
|  |

# Ruoan valmistus

Toimintaan sisältyy muun muassa seuraavia **ruokien käsittelymenetelmiä tai raaka-aineita:**

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

**Menetelmiin tai raaka-aineisiin liittyviä riskejä hallitaan seuraavasti**: *Jos on käytössäsi joitain edellä mainittuja tai muita menetelmiä tai raaka-aineita, laadi ohje, miten hallitset niihin liittyviä riskejä. Esimerkiksi, kuumennatko ulkomaiset pakastemarjat ennen tarjoilua? Jos tarjoilet jauhelihapihvejä medium-kypsennettynä, miten hallitset EHEC-riskiä? (esimerkiksi jauheliha valmistetaan kokolihapalasta juuri ennen tarjoilua, kypsyysasteesta kysytään asiakkaalta ja annettaan kirjallinen tieto EHEC-riskistä, jauhelihan valmistajan takaa, että jauhelihan voi jättää medium-kypsäksi)? Voit laatia ohjeen myös erillisenä liitteenä.*

|  |
| --- |
|  |

**Listeriariskinhallinta, kun ruokaa tarjoillaan pääasiassa riskiryhmille (vanhukset, lapset, raskaana olevat tai muuten immuniteetiltaan heikentyneet)**: *Jos valmistat ruokaa pääasiassa riskiryhmille, on sinun huomioitava tiettyihin elintarvikkeisiin liittyvä listeriariski. Miten huomioit asiaan? Riskiryhmille ei suositella riskielintarvikkeiden, kuten graavikalan ja lihahyytelön tarjoilua. Pakastekasvikset on tarjoiltava kuumennettuna. Lisätietoa* [*Ruokaviraston Listeriaohje suurkeittiöille*](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/2020_07_listeriaohje_suurkeittioille_fi.pdf)*.*

|  |
| --- |
|  |

## 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 myyt elintarvikkeen erityisruokavalioon soveltuvana, esimerkiksi gluteeniton tai maidoton, ruoan on oltava gluteeniton (gluteenia alle 20 mg/kg) ja maidoton. Varmista kaikissa toiminnan vaiheissa, etteivät raaka-aineet (esimerkiksi maustesekoitukset) sisällä kyseistä allergeenia. Lisäksi varmista, että elintarvikkeet eivät kontaminoidu kyseisellä allergeenilla missään säilytyksen, valmistuksen tai tarjoilun vaiheessa. Esimerkiksi et voi paistaa maidotonta elintarviketta pannulla, jossa on voita. Et voi paistaa gluteenittomina myytäviä ranskalaisia samassa rasvakeittimessä, jossa on paistettu gluteenia sisältäviä tuotteita.*

**Huolehdi, että työntekijät tietävät, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita käsitellään jokaisessa eri työvaiheissa.** **Elintarvikkeen soveltuvuus allergiaruokavalioon varmistetaan seuraavasti:** *Miten huomioit allergeenien hallinnan ruoan valmistuksessa? Kuvaa toimenpiteet, joilla varmistetaan tuotteen sopivuus allergiaruokavalioon (raaka-aineiden säilytys, raaka-aineiden soveltuvuus erityisruokavalioon, puhtaiden välineiden käyttö, työvaiheiden erottaminen ristikontaminaation estämiseksi). Onko käytössä esimerkiksi erilliset rasvakeittimet gluteenittomille tai maidottomille tuotteille? Miten esimerkiksi gluteeniton pitsa valmistetaan? Voit laatia erilliset työohjeet eri erityistuotteiden valmistukseen.*

|  |
| --- |
|  |

## Ristikontaminaatio

Ristikontaminaatio tarkoittaa mikrobien tai elintarvikkeeseen kuulumattomien ainesosien siirtymistä elintarvikkeesta toiseen suoralla kosketuksella tai välillisesti esimerkiksi käsien tai välineiden kautta.

*Jos esimerkiksi pilkot sellaisenaan syötävät tomaatit samalla leikkuulaudalla, jolla on aiemmin käsitelty raakaa lihaa, etkä vaihda leikkuulautaa tai pese sitä huolellisesti lihan käsittelyn jälkeen, siirtyvät raa’an lihan mikrobit tomaattiin. Tämä kontaminoituminen voi tehdä tomaateista terveydelle haitallisia. Tätä ristikontaminaatiota tulee myös välttää kaikissa toiminnan vaiheissa.*

*Ristikontaminaatiota voit estää esimerkiksi seuraavilla toimenpiteillä:*

* *Säilytä tuoteryhmät erillään ja huolellisesti suojattuina (esimerkiksi säilytä raaka liha erillään ilman kuumennusta syötävistä tuotteista, kuten salaateista)*
* *Käytä erillisiä työpisteitä eri tuoteryhmille (esimerkiksi kalan käsittely, raa’an lihan käsittely)*
* *Käytä erillisiä työvälineitä, kuten omia leikkuulautoja ja veitsiä eri tuoteryhmille (esimerkiksi lihalle, kalalle, kasviksille)*
* *Puhdista työpisteet ja työvälineet eri toimintojen ja tuotteiden käsittelyn välillä*
* *Erota toiminnat ajallisesti (esimerkiksi käsittele raaka liha ilman kuumennusta syötävien elintarvikkeiden jälkeen)*
* *Huolehdi hyvästä käsihygieniasta, pese kädet ja vaihda kertakäyttöhanskat, kun siirryt tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen*
* *Käytä puhdasta suojavaatetusta (älä käytä jauhopölyistä esiliinaa gluteenitonta tuotetta valmistaessa)*

**Ristikontaminaatioriskiä hallitaan seuraavasti**: *Miten huolehdit, että ristikontaminaatiota ei tapahdu? Esimerkkejä hallintakeinoista on yllä.*

|  |
| --- |
|  |

**Multaiset kasvikset ja juurekset**: *Jos käsittelet multaisia kasviksia tai multajuureksia, miten olet järjestänyt niiden pesun ja käsittelyn? Multa sisältää haitallisia mikrobeja ja multaa ei tule siirtyä sellaisenaan syötäviin kasviksiin.*

|  |
| --- |
|  |

## Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Käsittelyn aikana pidä helposti pilaantuvia elintarvikkeita huoneenlämmössä mahdollisimman lyhyen aikaa.Esimerkiksi ota ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita huoneenlämpöön vain tarvittava määrä kerrallaan.

### Kypsennettävät ja uudelleen kuumennettavat ruoat

Ruokien lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella.

**Kypsennyslämpötilojen seuranta ja omavalvonnan kirjanpito:** *Kuinka usein kypsennettävien ruokien lämpötilat mitataan ja kirjataan**? Minne kirjaukset tehdään (esim. lomake 5)? Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?*

|  |
| --- |
|  |

Uudelleen kuumennettavalla ruoalla tarkoitetaan kypsää ruokaa, joka on jäähdytetty tai pakastettu, minkä jälkeen ruoka kuumennetaan uudelleen. Uudelleen kuumennettavat ruoat on kuumennettava riittävästi. Uudelleen kuumennettavan elintarvikkeen lämpötilan on noustava kaikissa ruoan osissa vähintään +70 °C lämpötilaan.

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

**Ruokien uudelleen kuumennus:** *Mitä ruokia kuumennat uudelleen? Missä kuumennat ne? Miten varmistat, että kuumennus on riittävä (esimerkiksi lämpötilan mittaus)? Pidätkö lämpötiloista kirjanpitoa, miten usein ja mihin ne kirjataan (esimerkiksi lomake 5)?*

|  |
| --- |
|  |

### Kuumana säilytettävät ruoat

Kuumia ruokia on säilytettävä siten, että niiden lämpötila on +60 °C tai kuumempi.

*Jos säilytät esimerkiksi ruokia keittiössä kuumana ennen tarjoilua, myyntiä tai kuljetusta, varmista, että niiden lämpötila on +60 °C tai kuumempi.*

**Kuumana säilytettävät ruoat ja niiden lämpötilaseuranta**: *Säilytätkö ruokia kuumana, mitä ruokia (esimerkiksi kastikkeet tai riisi keittiössä)? Miten varmistat, että ruoka pysyy kuumana (esim. lämpöhaude, uuni, kuumakaappi)? Kuinka usein mittaat ja kirjaat kuumana pidettävien ruokien lämpötiloja? Minne teet kirjaukset (esimerkiksi lomake 6)? Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet, jos havaitset lämpötilapoikkeamia?*

|  |
| --- |
|  |

### Jäähdytettävät ruoat

Jäähdytä kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ruoka on välittömästi kuumennuksen jälkeen tai kuumennuksen loputtua. Jäähdytyksen on tapahduttava siten, että elintarvikkeen sisälämpötila laskee kuumennuksen loputtua **enintään neljässä tunnissa +6 °C:n lämpötilaan tai kylmemmäksi.**

Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C. Kerran tarjolla ollutta (asiakkaiden otettavissa ollutta ruokaa) ei saa jäähdyttää ja laittaa uudelleen tarjolle

*Suositelluin tapa jäähdyttää ruokaa on käyttää jäähdytykseen tarkoitettua jäähdytyskaappia tai pikajäähdytyskaappia. Voit jäähdyttää satunnaisesti tai pieniä määriä ruokaa kylmän veden tai jäiden avulla. Voit jäähdyttää pieniä määriä myös jääkaapissa tai kylmiössä*, *mutta jäähdytyksen on oltava riittävän nopea ja laitteessa olevien muiden ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana.*

*Voit taata ruoan riittävän tehokkaan ja nopean jäähtymisen muun muassa pienentämällä jäähdytettävän ruokakerroksen paksuutta pilkkomalla, viipaloimalla tai jakamalla ruoka useampaan matalaan astiaan. Mitä ohuempi ruokakerros on, sitä nopeammin se jäähtyy. Ruokakerroksen paksuus tulisi jäähdytyksessä olla alle 10 cm, mieluummin noin 5 cm.*

*Tarkasta ruoan lämpötila mielellään noin kahden tunnin kuluttua jäähdytyksen aloittamisen jälkeen. Jos ruoan jäähtyminen vaikuttaa hitaalta, ehdit vielä tehostaa jäähdytystä esimerkiksi jakamalla ruoka pienempiin astioihin.*

**Elintarvikkeiden jäähdytys tehdään seuraavasti**: *Mitä ruokia jäähdytät? Missä tai miten jäähdytät ruoat (esimerkiksi pikajäähdytyskaapissa, erillisessä kylmälaitteessa)? Kuinka usein jäähdytät ruokia? Kuinka suuria määriä kerrallaan?*

|  |
| --- |
|  |

**Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta:** *Miten usein seuraat jäähdytyksen nopeutta? Kuinka usein pidät kirjanpitoa jäähdytyksestä? Mihin teet kirjaukset (esim. lomake 7)? Omavalvonnankirjanpidosta tulee käydä ilmi, miten nopeasti ruoka on jäähtynyt. Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet, jos ruoka ei jäähdy riittävän nopeasti?*

|  |
| --- |
|  |

### Jäädytettävät ruoat (pakastaminen)

Jos jäädytät keittiössä ruokia itse, on jäädyttämistä (pakastamista) varten oltava kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.Jäädytä ruoat ennen viimeistä käyttöajankohtaa.Merkitse jäädytettävän elintarvikkeen pakkaukseen selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi, erityisruokavaliot ja jäädytyspäivämäärä.

*Jäädytettyjen ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädytyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 2). Jos keittiössä käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) huomio ohje kalastustuotteiden jäädyttämisestä (liite 3).*

**Ruokien jäädytys tehdään seuraavasti**: *Mitä ruokia/elintarvikkeita jäädytät (pakastat) keittiössä? Missä ruoat jäädytetään? Kuinka paljon ruokia jäädytät kerralla? Kuinka kauan säilytät itse jäädytettyjä ruokia pakasteessa? Käsitelläänkö kalaa, joka vaatii jäädyttämistä?*

|  |
| --- |
|  |

### Sulatettavat ruoat

Sulata elintarvikkeet siten, että sulamisvesi ei pääse valumaan muihin elintarvikkeisiin.

Sulata pakasteet jääkaapissa tai muussa kylmälaitteessa.

*Voit sulattaa pieniä määriä mikroaaltouunissa tai kylmän veden avulla. Helposti pilaantuvia pakasteita ei saa sulattaa huoneenlämmössä, sillä vaikka pakaste olisi vielä keskeltä jäässä, voi pintaosat lämmetä liikaa. Lämmenneissä pintaosissa mikrobit alkavat lisääntymään.*

**Elintarvikkeiden sulatus tapahtuu:** *Missä ja miten pakasteet sulatetaan?*

|  |
| --- |
|  |

# 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 ravintoloita, kahviloita, grillejä ja muita tarjoilupaikkoja, jotka valmistavat perunatuotteita (esim. ranskalaiset) tai leipää ja konditoriatuotteita.* [*Lisätietoa löytyy Ruokaviraston sivuilta.*](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/vierasaineet-ja-jaamat/vierasaineet/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).*

**Akryyliamidin vähentämistoimenpiteet**: *Minkälaisia akryyliamidin vähentämistoimenpiteistä käytät ruoan valmistuksessa? Missä lämpötilassa paistat ranskalaisia? Onko käytössä esimerkiksi väriopas ranskalaisten paistoasteesta? Kuinka huolehdit paistoöljyn tai -rasvan laadusta? Kuinka usein rasva vaihdetaan?*

|  |
| --- |
|  |

# Ruokien tarjoilu

**Ruoat tarjoillaan**: *Miten ruuat tarjoillaan asiakkaalle (esim. lautasannokset, buffet-tarjoilu?*

|  |
| --- |
|  |

## Tarjoilun lämpötilavaatimukset

Tarjolla olevien ruokien lämpötiloja on seurattava.

**Lämpötilavaatimukset**

* Pidä ruoat koko tarjoilun ajan kuumana, lämpötila +60 °C tai kuumempi.
* Pidä helposti pilaantuvat ruoat riittävän kylmänä. *Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 1*:
  + Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een. Tällöin ruoat saavat kuitenkin olla tarjolla enintään 4 tuntia. Neljän tunnin jälkeen ruoat tulee hävittää.
  + Jos kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila on tarjoilussa enintään +6°C, ei tarjoiluaikaa ole rajoitettu.

*Mittaa tarjolla olevasta ruoasta (esimerkiksi lounasbuffetista, salaattipöydästä) lämpötilat säännöllisesti piikkilämpömittarilla. Mittaa lämpötilat kylmästä ja kuumasta ruoasta. Mittaa lämpötila tarjoiluajan loppupuolella, jotta voit varmistua säilytyskalusteen toimivuudesta koko tarjoiluajan. Jos käytössä on erillinen linjasto erityisruokavalioille, muista seurata myös niiden lämpötiloja.*

**Tarjoiltavien ruokien lämpötilaseuranta:** *Missä lämpötilassa tarjoilet kylmät ruoat? Jos tarjoilet kylmät ruoat +6 - +12 °C lämpötilassa, miten varmistat, että neljän tunnin tarjoiluaika ei ylity? Kuinka usein mittaat tarjolla olevien ruokien lämpötilat? Kuinka usein kirjaat lämpötilat ja minne (esim. mallilomake 8)? Mitkä ovat korjaavat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa? Poikkeamat ja niiden korjaavat toimenpiteet on aina kirjattava.*

|  |
| --- |
|  |

## Tarjoilukerrat ja ylijäämäruoan luovuttaminen

* Kylmänä ja kuumana tarjoiltavat helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat olla tarjolla asiakkaiden otettavissa vain kerran ja tämän jälkeen ne on hävitettävä.
* Sellaiset kuumat ruoat, jotka eivät ole olleet tarjolla asiakkaille, voit jäähdyttää ja asettaa tarjolle myöhemmin tai myydä ruokahävikin vähentämiseksi eteenpäin esimerkiksi sovelluksen kautta.
* Sellaiset kylmät ruoat, jotka eivät ole olleet tarjolla asiakkaille, voit asettaa tarjolle myöhemmin tai myydä ruokahävikin vähentämiseksi eteenpäin esimerkiksi sovelluksen kautta.
* Voit myydä suoraa tarjoilulinjastosta ruokaa asiakkaalle tarjoilun päätyttyä, jos tarjoilulämpötilat ovat olleet vaatimusten mukaiset.
* Kerran asiakkaiden otettavissa ollutta kuumaa ja kylmää ruokaa et voi enää jäähdyttää ja tarjoilla uudelleen tai myydä eteenpäin, mutta
  + Kerran tarjolla olleen kuuman ruoan voit jäähdyttää ja luovuttaa ruoka-apuun.
  + Kerran tarjolla olleen, riittävän kylmänä pidetyn ruoan voit luovuttaa ruoka-apuun.

**Ylijääneen ruoan käsittely**: *Jos ruokaa jää tarjoilulinjastoon yli, mitä sille tapahtuu? Hävitetäänkö ruoka? Myydäänkö ylijäänyttä ruokaa kuluttajille, miten (esimerkiksi suoraa tarjoilulinjastosta tai sovelluksen kautta)? Annetaanko ylijäänyttä ruokaa ruoka-apuun? Jos kyllä, mille ruoka-aputoimijalle ja miten luovutus tehdään? Myydäänkö tai luovutetaanko ylimääräisiä raaka-aineita?*

|  |
| --- |
|  |

# Ruoista asiakkaille annettavat tiedot

## Pakkaamattomina tarjottavat ruoat

Anna tarjoilupaikassa pakkaamattomina tarjottavista ruoista asiakkaille seuraavat tiedot:

* elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
* aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn naudanlihan, sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha) lihan alkuperämaa (kirjallisesti)
* allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisesti tai jos suullisesti tietyin ehdoin)

Tiedot tulee antaa kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä tai taulussa. Vaatimus koskee myös take away-tuotteita ja nettikauppaa.

*Tiedot allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista voidaan antaa myös suullisesti, jos asiakkaille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta. Lihan alkuperämaa on ilmoitettava asiakkaille kirjallisesti ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa. Ilmoita tieto lihan alkuperämaasta asiakkaalle esimerkiksi helposti havaittavassa olevassa esitteessä tai kyltissä. Tieto on annettava asiakkaalle ennen ostopäätöstä ilman, että asiakkaan tarvitsee sitä erikseen kysyä.*

*Vaatimus lihan alkuperämaan ilmoittamisesta ei koske raakalihavalmisteita tai kypsiä lihavalmisteita (esimerkiksi ravintolaan valmiiksi marinoituna tulevaa broileria). Voit kuitenkin antaa tiedon lihan alkuperämaasta vapaaehtoisesti kaikista lihatuotteista.*

**Elintarviketiedot annetaan seuraavasti**: *Missä ja miten annat vaadittavat tiedot (ruokalista, erillinen ilmoitus)? Miten annat tiedon allergeeneista ja intoleransseja aiheuttavista aineista? Miten annat asiakkaille tiedon lihan alkuperämaasta? Mistä tuotteista annat alkuperämaatiedon? Miten huolehdit, että annettu tieto on oikea (esim. jos käytetty tuote vaihtuu)?*

|  |
| --- |
|  |

**Tietojen oikeellisuus varmistetaan seuraavasti:** *Miten varmistat, että henkilökunta osaa antaa asiakkaalle oikeaa tietoa tarjolla olevista ruoista? Esimerkiksi, miten asiakaspalvelija osaa antaa oikeaa tietoa ruoan allergeeneista tilauksen yhteydessä (meneekö tieto keittiöön ruoan valmistajalle)? Miten tieto ruoan ainesosista on saatavilla, jos ruoka on valmistettu jo aiemmin (resepti)?*

|  |
| --- |
|  |

*Jos myyt ruokaa toiseen ravintolaan tai kauppaan isoissa pakkauksissa niin, että myyntikohteen henkilökunta annostelee ruuat asiakkaille, ilmoita silloin valmistamistasi ruoka-annoksista toiselle ravintolalle/kaupalle kirjallisesti vähintään seuraavat tiedot, jos tiedot eivät ole pakkauksessa:*

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

## Pakatun ruoan pakkausmerkinnät

*Valmiiksi pakatut ruoat ovat elintarviketta, joka on ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta. Pakattuja ruokia ovat esimerkiksi ravintolassa valmistetut ruoka-annokset, joka myydään ruokakaupassa.*

Pakatun elintarvikkeen pakkauksessa on oltava seuraavat tiedot:

* elintarvikkeen nimi
* ainesosaluettelo eli mitä ainesosia elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty
* Korosta allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ainesosaluettelossa esimerkiksi **tummentamalla**, *kursiivilla* tai ISOILLA KIRJAIMILLA (katso allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet luvusta 5.1.)
* merkitse tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun tiedolla on merkitystä kuluttajan valintoihin (esimerkiksi lihapullista lihapitoisuus, kalakeitosta kalan määrä)
* sisällön määrä (=elintarvikkeen paino tai tilavuus)
* 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).

*Laadi pakattuina myytäville ruuille selkeä resepti (lista ainesosista ja niiden määristä), pidä resepti ajan tasalla ja valmista ruoka reseptin mukaisesti. Laske ja laadi reseptin perusteella pakkausmerkinnät. Päivitä pakkausmerkinnät aina, jos resepti tai raaka-aineet muuttuvat. Muista avata pakkausmerkintöihin koostettujen ainesosien tiedot! Koostetulla ainesosalla tarkoitetaan elintarvikkeen valmistuksessa käytettyä toista elintarviketta, joka sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa. Esimerkiksi koostetusta ainesosasta on majoneesi (rapsiöljy, vesi, KANANMUNA, sokeri, suola, etikka, sitruunatiiviste, happamuudensäätöaine (E270), stabilointiaine (E415), säilöntäaineet (E202, E211), väri (E160a)).*

**Pakatun ruoan pakkausmerkinnät***: Mitä tuotteita myyt pakattuina ja missä? Kuka laatii pakkausmerkinnät? Kuka vastaa tietojen ajantasaisuudesta? Miten varmistat, että pakkausmerkinnöissä annettavat tiedot ovat oikein ja ajan tasalla (esimerkiksi jos raaka-aineiden saatavuudessa on ongelmia ja tuotetta joudutaan vaihtamaan? Jos myyntipaikka tekee pakkausmerkinnät loppuun (esimerkiksi merkitsee niihin viimeisen myyntipäivän), miten tieto toimitetaan myyjälle?*

|  |
| --- |
|  |

*Ravintolan tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta. Lisää ohjeita:*

* [*Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille*](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/#pakkausmerkinnat) *(Ruokavirasto)*
* [*Ruokaviraston Verkkokoulutus pakkausmerkinnöistä.*](https://aineisto.ruokavirasto.fi/pakkausmerkinnat_saavutettavat/)

*Suositus on, että jos ravintola ei tee säilyvyystestejä, pakattujen ruokien myyntiaika on enintään valmistuspäivä + kolme päivää. Säilyvyystesteistä voi kysyä terveystarkastajalta. Lisätietoa säilyvyystesteistä löytyy myös Ruokaviraston ohjeesta* [*Jauhelihan valmistaminen ja säilyvyystutkimukset rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa - ohje elintarvikealan toimijalle*](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/jauhelihaohje/jauhelihan-valmistaminen-ja-sailyvyystutkimukset-rekisteroidyssa-elintarvikehuoneistossa---ohje-elintarvikealan-toimijalle/)

**Myyntiaikojen määrittäminen**: *Miten pitkän myyntiajan annat muualle toimitettavalle pakatulle ruoalle? Miten käyttöaika/myyntiaika on määritelty (esim. säilyvyystestit)?*

|  |
| --- |
|  |

## Etämyynnissä annettavat tiedot

*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.*

*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.*

**Kuvaus etä-/internetmyynnistä**: *Onko ravintolalla etämyyntiä / internetmyyntiä? Millaista? Mitä tietoja annat etämyynnissä? Miten annat elintarviketiedot etämyynnissä? Miten varmistat, että tieto on ajan tasalla*?

|  |
| --- |
|  |

# Ruokien toimittaminen muualle myytäväksi tai tarjoiltavaksi

Jos toimitat ruokaa muualle myyntiin tai tarjoiltavaksi (esimerkiksi toiseen ravintolaan, tarjoilukeittiöön tai myymälään), varmista, että ruoan kylmä- ja kuumaketju ei katkea, ruoan mukana kulkee riittävät tiedot elintarvikkeesta ja että elintarvikkeet kuljetetaan hygieenisesti.

**Muualle myyntiin tai tarjoiluun toimitettavat ruoat:** *Toimitatko ruokaa myyntiin kauppoihin, muihin ravintoloihin tai tarjoilukeittiöihin? Mitä ruokaa? Minne? Kuinka usein toimituksia on? Toimitusmäärät? Ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia?*

|  |
| --- |
|  |

**Toimituksen mukana lähtee seuraavat asiakirjat ja tiedot:** *Mitä asiakirjoja toimituspaikalle (esim. kaupalle) annetaan toimituksen mukana? Mitä tietoja asiakirja sisältää?*

|  |
| --- |
|  |

*Seuraa milloin, mitä, minkä verran ja minne on elintarvikkeita toimitettu. Pidä siitä kirjaa.*

**Muualle toimitettavia ruokien määriä seurataan seuraavasti:** *Minne tiedot lähteneistä ruuista kirjataan? Kuka vastaa kirjanpidosta?*

|  |
| --- |
|  |

## Ruoan pakkaaminen

Ruokien pakkaamiseen on oltava hygieenistä pakkaustilaa. Pakkaaminen on järjestettävä mahdollisimman tehokkaasti siten, että elintarvikkeet eivät lämpene tai jäähdy pakkauksen aikana. Tilan on oltava siisti, käsihygieniasta on huolehdittava ja ruokiin ei saa päästä mitään ylimääräistä.

**Pakkaaminen tapahtuu seuraavasti**: *Miten ja missä pakkaat ruoat? Miten huolehdit pakkaushygieniasta ja lämpötilojen hallinnasta?*

|  |
| --- |
|  |

## Ruokien kuljettaminen

*Keittiön omia kuljetuksia/toimituksia ovat esimerkiksi,*

* *ruoan kuljettaminen suoraan asiakkaalle,*
* *ruoan kuljettaminen osana pitopalvelutoimintaa,*
* *saman toimijan toimipaikkojen välillä, esimerkiksi ravintolasta torin myyntipisteelle,*
* *ravintolasta toimitetaan ruokaa myyntiin kauppaan tai*
* *keskuskeittiöstä toimitetaan ruokaa tarjoilukeittiöön.*

*Jos sinulla on omia kuljetuksia, on sinun huolehdittava lähetettävien ruokien lämpötilanhallinnasta ja hygieniasta kuljetuksen aikana. Ruoka on kuljetuksen ajaksi pakattava puhtaisiin kuljetuslaatikoihin tai astioihin. Kylmien ruokien lämpötila on kuljetuksen aikana oltava enintään +6 °C ja kuumien vähintään +60 °C.*

*Jos kuljetetaan kylmä- tai kuumasäilytystä vaativaa ruokaa, kuljetukseen on hyvä käyttää puhdasta styroxlaatikkoa, kylmälaukkua tai muuta vastaavaa siten, että ruoan lämpötila säilyy oikeana myös kuljetuksen ajan. Tila (esim. auton peräkontti), jossa kuljetuslaatikot ja -astiat ovat kuljetuksen aikana olisi lisäksi suositeltavaa suojata puhtaalla alustalla esim. suojaliinalla, pressulla tai vastaavalla.*

**Omien kuljetus lämpötilanhallinta ja hygienia**: *Kuljetatko ruokia itse? Mitä ruokia kuljetaan, minne ja miten? Kauanko kuljetukset kestävät? Miten huolehdit lämpötilanhallinnasta? Miten usein mittaat lämpötiloja ja minne ne kirjaat ne (esim. mallilomake 9)? Missä vaiheessa mittaukset tehdään (esim. lähtövaiheessa tai perille päästyä)?*

|  |
| --- |
|  |

*Jos kuljetustoiminta on toisen yrityksen vastuulla, varmista, että kuljetusyritys on tehnyt elintarvikehuoneistoilmoituksen ja näin ollen kuuluu valvonnan piiriin.*

**Elintarvikkeita kuljettaa ulkopuolinen yritys seuraavasti:** *Kuka kuljettaa ja mitä? Miten järjestetty?*

|  |
| --- |
|  |

## Eläinperäisten elintarvikkeiden toimittaminen ravintoloihin/kauppoihin

Jos elintarvikehuoneisto käyttää kauppaan tai toiseen ravintolaan toimitetun ruoan valmistuksessa raakaa lihaa tai kalaa, on otettava huomioon tähän liittyvät rajoitukset. Toimittaminen on sallittua maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä ja toiminnan on oltava vähäistä. Tukkumyyntiin tai laitoksiin toimittaminen ei ole sallittua.

Määrälle on olemassa rajoituksia. Raa'asta lihasta tai kalasta valmistettuja tuotteita saa toimittaa korkeintaan 1 000 kilogrammaa vuodessa toiseen elintarvikehuoneistoon (esim. kauppaan tai ravintolaan). Lisäksi 1000 kg ylittävän määrän osalta saa toimittaa korkeintaan 30 prosenttia elintarvikehuoneiston kaikesta vuoden aikana käytetystä raa’asta lihasta tai kalasta. Raa’an lihan ja kalan määrä voidaan laskea, joko käytettynä raaka-aineena, lopputuotteen osana tai lopputuotteena.

*Pidä kirjanpitoa kauppoihin toimitettujen ruokien toimituspaikoista, toimitusmääristä ja toimitusajoista. Varmista laskemalla, että kauppoihin tai toisiin ravintoloihin toimitettujen eläinperäisten elintarvikkeiden määrä ei ylity. Jos määrät ylittyvät, tulee keittiön hakea hyväksyntää laitokseksi.*

*Esimerkki sallitun toimitusmäärän laskemisesta: Kun ravintola toimittaa ruokaa kauppoihin, toimijalle edullisin tapa on laskea käytetyn raaka-aineen määrä. Ravintola käyttää kaikkien ruokien valmistukseen vuodessa yhteensä esimerkiksi 11 000 kg raakaa lihaa. Ravintola saa toimittaa vuoden aikana kauppoihin ruokia, joiden valmistuksessa on käytetty yhteensä 1000 kg raakaa lihaa. Lisäksi tämän ylittävältä osalta 30 % eli 3000 kg. Kauppoihin saa siis toimittaa ruokia, joiden valmistukseen on käytetty 4000 kg raakaa lihaa.*

*Tällä esimerkillä laskettuna:*

*11 000 kg -1000 kg = 10 000 kg*

*10 000 kg x 0,30 = 3000 kg*

*3000 kg + 1000 kg = 4000 kg*

*Jos kauppoihin toimitettava ruoka sisältää lihaa esimerkiksi 10 %, saa ruokaa toimittaa kauppoihin 40 000 kg vuodessa.*

**Toimitusmäärien seuranta:** *Miten varmistetaan, että eläinperäisten elintarvikkeiden toimitusmäärät eivät ylity?*

|  |
| --- |
|  |

# Osallistuminen tapahtumiin ja pitopalvelu

## Pitopalvelu

*Onko yritykselläsi pitopalvelutoimintaa? Järjestätkö ruoan tarjoilua tai valmistusta muualla kuin omissa tiloissa? Pitopalvelua järjestetään muualla kuin omissa tiloissa, mitä vaatimuksia tiloille on (esim. puhtaanapito, laitevaatimukset)?*

|  |
| --- |
|  |

## Yleisötapahtumiin osallistuminen

**Ulkomyynnissä huomioitavat asiat**: *Tarjoiletko tai myytkö ruokaa yleisötapahtumissa tai muuten ulkona (esimerkiksi torilla)? Minkä tyyppisiä ruokia tarjoilet? Minkälaista ruokien käsittelyä ulkomyyntipisteessä on? Kuinka huolehdit**elintarvikkeiden käsittelyn, säilytyksen ja tarjoilun hygienian ja lämpötilojen hallinnan ulkomyyntipisteessä? Onko käytössä teltta, auto tai jokin muu myyntilaite tapahtumissa? Miten käsienpesupisteet on järjestetty? Mistä saat talousvettä?*

|  |
| --- |
|  |

### Tiedottaminen

*Jos osallistut tapahtumaan, joka järjestetään Oulun seudun ympäristötoimen valvonta-alueen (Hailuoto, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos, OuluTyrnävä) ulkopuolella, sinun on tiedotettava paikallista elintarvikevalvontaa siitä, että olet tulossa alueelle myymään tai tarjoilemaan elintarvikkeita. Sinun ei tarvitse tiedottaa sen kunnan valvontaviranomaista, jonka valvonta-alueelle olet rekisteröinyt toimintasi. Tee tiedottaminen viimeistään 4 arkipäivää ennen toiminnan aloittamista. Kerro, mitä elintarvikkeita tule myymään, minne ja milloin.* [*Muiden kuntien terveystarkastajien yhteystiedot löytyvät Ruokaviraston internet-sivuilta.*](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ota-yhteytta-elintarvikevalvontaan/)

*Ohjeita:* [*Ohje liikkuvien elintarvikehuoneistojen toiminnasta*](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/liikkuvat-elintarvikehuoneistot/ohje-liikkuvien-elintarvikehuoneistojen-toiminnasta/)

**Tiedottaminen paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle hoidetaan seuraavasti:**

|  |
| --- |
|  |

# Pakkaus- ja kontaktimateriaalit

Säilytä pakkausmateriaalit riittävästi erillään saastumislähteistä, kuten jätteistä tai elintarvikkeista. Säilytä materiaalit suojattuna, ei suorassa lattiakosketuksessa. Säilytä vain päivän tarve työskentelypisteellä. *Varaa pakkausmateriaaleja varten esimerkiksi oma varastotila tai hylly.*

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ja muiden välineiden on sovelluttava kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Kontaktimateriaaleilla tarkoitetaan kaikkia elintarvikkeen kanssa suoraan tai välilliseen kosketukseen tulevia materiaaleja ja tarvikkeita. Kontaktimateriaaleja ovat siis esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeittimet, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

*Varmista, että toiminnassa käytetyt kontaktimateriaalit ovat elintarvikekäyttöön soveltuvia eli niitä* ***voidaan käyttää kosketuksissa elintarvikkeiden*** *kanssa. Elintarvikekäyttöön soveltuvuuden lisäksi on tärkeää, että varmistat, että materiaali* ***soveltuu aiottuun käyttötarkoitukseen ja sitä käytetään oikein****. Jos ostat materiaalit tukusta, niin riittää se, että tuotteissa on malja-haarukka -merkintä tai tuotteen myyntinimestä käy ilmi sen käyttötarkoitus (esim. salaattirasia, keittokulho, kahvikuppi). Käyttörajoituksien tarkastaminen on tärkeää. Kaikki materiaalit eivät esimerkiksi kestä rasvaa tai kuumia lämpötiloja. Lisäksi kosketusajalle saattaa olla rajoituksia. Esimerkiksi kaikki take away -astiat eivät kestä kuumuutta tai kuumuuden kestolle on annettu rajoitus (esimerkiksi max. 2 tuntia +70 °C). Vesikauhoiksi tarkoitetut tuotteet eivät välttämättä kestä rasvaa tai yli +65 °C lämpötilaa. PVC/vinyylimuovit, kuten vinyylikäsineet eivät yleensä sovi rasvaisille elintarvikkeille (rasvaa yli 0,5 %) ja eivät siten sovellu keittiön yleiskäsineeksi. Alumiinimateriaaleja (esim. kattilat, foliot) ei voi käyttää happamille elintarvikkeille eikä alumiinisten astioiden kanssa voi käyttää teräksisiä työvälineitä.* ***Tarkista siis aina materiaalin pakkausmerkinnöistä mahdolliset käytön rajoitukset.***

**Materiaalien hankinta:** *Kuka vastaa pakkausmateriaalien ja kontaktimateriaalien hankinnasta? Jos yrityksessä on esimerkiksi erillinen henkilö, joka vastaa keskitetysti materiaalihankinnasta, mainitse asia tässä. Mistä hankit pakkausmateriaalit?*

|  |
| --- |
|  |

**Miten varmistat, että kontaktimateriaali on soveltuva elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin ja että se soveltuu sille aiottuun käyttötarkoitukseen?**

Materiaalit hankitaan tukusta ja tällöin materiaalin soveltuvuus elintarvikekosketukseen varmistetaan tarkastamalla, että materiaalissa on malja-haarukka-merkintä, sanat elintarvikekäyttöön tai myyntinimikkeestä käy selkeästi ilmi käyttötarkoitus (esim. salaattirasia, kahvikuppi)

Materiaalit hankitaan tukusta ja materiaalin soveltuvuus aiottuun käyttötarkoitukseen ja mahdolliset käyttörajoitukset tarkistetaan tukussa pakkausmerkinnöistä, myyntinimikkeistä tai pyytämällä tukusta lisätietoa (esim. vaatimuksenmukaisuusilmoitus). Erityisesti, jos materiaalia aiotaan käyttää kosketuksiin rasvaisten tai kuumien elintarvikkeiden kanssa, varmistetaan

* + Elintarviketyypit, joille materiaali soveltuu (esim. rasvan kesto)
  + Käyttölämpötilaa koskevat rajoitukset
  + Käyttöaikaa koskevat rajoitukset

Materiaalit tilataan keskitetysti tai teetätetään ja tilauksen yhteydessä varmistetaan elintarvikekelpoisuus ja tuotteen soveltuvuus aiottuun käyttötarkoitukseen (mm. elintarviketyypit, joille materiaali soveltuu, käyttölämpötilaa koskevat rajoitukset, käyttöaikaa koskevat rajoitukset)

Kontaktimateriaaleille hankitaan oston yhteydessä vaatimuksenmukaisuusilmoitus. Vaatimuksenmukaisuusilmoituksia säilytetään (missä?)

|  |
| --- |
|  |

Muu tapa varmistaa soveltuvuus

|  |
| --- |
|  |

**Maahantuonti:** *Tuotko kontaktimateriaaleja itse maahan omaa käyttöä varten? Jos tuot, miten varmistat tuotteen turvallisuuden ja elintarvikekontaktimateriaaleille säädettyjen vaatimusten toteutumisen? Kaikille itse maahantuoduille kontaktimateriaaleille tulee olla saatavilla vaatimustenmukaisuusilmoitus (declaration of compliance) ja tarvittaessa siihen liittyviä tausta-asiakirjoja kuten esim. tutkimustulokset. Lisätietoa löytyy* [*Ruokaviraston Kontaktimateriaalit -sivuilta.*](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkaukset-ja-kontaktimateriaalit/elintarviketoimijan-omavalvonta/)

|  |
| --- |
|  |

*Pääsääntöisesti elintarvikepakkauksia, kuten jogurttipurkkeja, maitotölkkejä, jäätelörasioita, leikkeledynoja tai rahkapurkkeja ei tule käyttää uudelleen elintarvikkeiden säilyttämiseen. Pakkaukset on lähtökohtaisesti tehty vain kertakäyttöiseksi. Pakkauksia ei ole automaattisesti testattu toistuvaan käyttöön ja niiden turvallisuudesta toistuvassa käytössä ei ole siten varmuutta. Pakkauksen valmistaja määrittelee pakkaukselle käyttötarkoituksen ja testaa sen yleensä vain siihen käyttöön, mihin se on alun perin valmistettu. Käytännössä ei ole siis tietoa, miten ne kestävät kemiallisesti pesuja ja pesuaineita ja sitä, että ne toistuvasti saatetaan kosketukseen uusien ja mahdollisesti erityyppisten elintarvikkeiden kanssa ja erilaisissa olosuhteissa. Tällöin on mahdollista, että pakkauksesta siirtyy kemiallisia aineita siinä säilytettävään elintarvikkeeseen ja tällöin elintarvike ei enää ole turvallinen.*

# Jäljitettävyys ja takaisinvedot

## Jäljitettävyys

Kaikki elintarvikkeet tulee olla jäljitettävissä. Toimijalla tulee olla kirjallinen dokumentti siitä, mistä ja milloin elintarvikkeet on hankittu sekä tieto elintarvikkeiden määristä.

**Jäljitettävyys yksi askel taaksepäin**: *Miten pystyt asiakirjoin tai kirjauksin osoittamaan, mistä elintarvikkeet on hankittu? Missä jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään?*

|  |
| --- |
|  |

*Jos 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).*

**Sisäinen jäljitettävyys:** *Miten varmistat elintarvikkeiden jäljitettävyyden omassa toiminnassasi? Miten varmistat, että alkuperäisestä pakkauksesta poistettu elintarvike on jäljitettävissä, esim. takaisinvedon sattuessa?*

|  |
| --- |
|  |

**Jäljitettävyys yksi askel eteenpäin**: *Toimitatko ruokia toisiin elintarvikehuoneistoihin*? *Miten pystyt asiakirjoin tai kirjauksin osoittamaan, minne, milloin ja mitä elintarvikkeita on lähetetty? Missä jäljitettävyystiedot (lähetyslistat) säilytetään?*

|  |
| --- |
|  |

## Takaisinvedot

*Jos myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, tarkasta onko kyseistä tuotetta ja onko sitä jo käytetty jonkun elintarvikkeen valmistukseen. Jos tuotetta on käytetty, ota se välittömästi pois tarjoilusta. Lisäksi toimi takaisinvetoilmoituksen mukaan. Kirjaa takaisinvedon aiheuttamat toimenpiteet omavalvonnan kirjanpitoon.*

*Jos elintarvike on itse valmistettu tai maahantuotu, poista tuote välittömästi tarjoilusta/myynnistä. Jos keittiö on toimittanut takaisinvedettävää elintarviketta toisiin ravintoloihin, tarjoilukeittiöihin tai myymälöihin, ilmoitta asiasta heille välittömästi. Näissä tilanteissa ota yhteyttä terveystarkastajaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.*

**Toiminta takaisinvetotilanteessa:** *Miten toimit, kun tulee ilmoitus elintarvikkeen takaisinvedosta? Miten toimit, jos huomaat, että itse valmistetussa ruoassa on poikkeama, joka vaatii takaisinvetoa? Kuka vastaa toimenpiteiden tekemisestä ja mihin ne kirjataan?*

|  |
| --- |
|  |

# Ruokamyrkytysepäilyt, haittailmoitukset ja valitukset

Ilmoita välittömästi terveystarkastajalle, jos elintarvikkeen tai tarjotun ruuan epäillään aiheuttaneen ruokamyrkytyksen tai muuta haittaa, kuten allergisen reaktion tai elintarvikkeesta on löytynyt vierasesine. **Ilmoita yhdestäkin epäilystä**.

Ilmoita ruokailijan sairastumisesta tai ruoan aiheuttamasta muusta haitasta oman kunnan elintarvikevalvontaan. Tee ilmoitus sähköisen ilmoituspalvelun [**ilppa.fi**](https://ilppa.fi/etusivu)kautta tai soita ympäristöterveydenhuollon neuvontapuhelimeen 044 703 6700 arkisin kello 9-15. Voit tehdä ilmoituksen myös sähköpostitse osoitteeseen [ymparisto@ouka.fi](mailto:ymparisto@ouka.fi)

Ota ja säilytä näytteet epäillystä elintarvikkeesta tai ruoan raaka-aineista mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200- 300 g/ruoka tai raaka-aine. Ota näyte puhtaaseen astiaan tai pakastepussiin. Merkitse elintarvikkeen nimi, valmistus- ja näytteenottopäivämäärä. Säilytä näytteet pakasteessa. Sovi terveystarkastajan kanssa näytteen tutkimisesta.

Säilytä ruokalistat useita viikkoja. Näin tiedetään, mitä oli milloinkin tarjolla. Jos ruokalistaan joudutaan tekemään muutoksia, on hyvä, että keittiö kirjaa ruokalistoihin tulleet muutokset.

**Toimintaohje ruokamyrkytysepäilyssä**: *Miten toimit, kun asiakas ilmoittaa ruokamyrkytysepäilystä tai ruoan aiheuttamasta muusta haitasta (allerginen reaktio, vierasesine)? Mitä tietoja kysyt asiakkaalta? Kuka huolehtii asian hoitamisesta, näytteiden ottamisesta ja ilmoittamisesta terveystarkastajalle?*

|  |
| --- |
|  |

**Toimintaohje muissa valituksissa tai reklamaatioissa**: *Miten toimit, jos tulee muu valitus (esim. ruoka kylmää, tai poikkeava ruoassa todettu poikkeava haju tai maku)? Mihin asia kirjataan (esim. lomake 10)?*

|  |
| --- |
|  |

# Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

## Siivous ja puhtaanapito

*Laadi erillinen kirjallinen siivoussuunnitelma, jossa huomioit ainakin seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla. Laadi tarvittaessa erilliset puhdistusohjeet laitteille (esimerkiksi vihannesleikkurille, jääpalakoneelle tai pirtelökoneelle). Siivoussuunnitelman laatimiseksi voit käyttää lomaketta 11 mallipohjana.*

**Siivoussuunnitelma ja puhdistusohjeet löytyvät:** *Missä säilytät siivoussuunnitelmaa?*

|  |
| --- |
|  |

Keittiölle ja asiakastiloille on oltava erilliset siivousvälineet. Säilytä siivousvälineet hygieenisesti siten, että ne eivät likaannu säilytyksen aikana ja pääsevät kuivumaan ilmavasti. Säilytä likaiset ja puhtaat siivousvälineet erillään. Pese siivousvälineet käytön jälkeen. Pese kestokäyttöiset siivousliinat (esim. mikrokuituliinat, lattiamopit) pyykinpesukoneessa vähintään +60 asteessa. Älä säilytä pesu- ja desinfiointiaineita alueilla, joissa säilytetään tai käsitellään elintarvikkeita. Esimerkiksi työskentelytaso ei ole oikea paikka pesuaineiden säilytykselle. Tarkista siivousvälineiden kunto riittävän usein ja vaihda kuluneet uusiin.

**Siivousvälineiden säilytys ja huolto**: *Missä säilytät siivousvälineet? Miten pidät keittiön ja asiakastilojen siivousvälin erillään? Miten ja missä peset siivousliinat ja muut siivousvälineet? Miten tarkkailet siivousvälineiden kuntoa? Kuka vastaa uusien välineiden hankinnasta?*

|  |
| --- |
|  |

**Puhtauden tarkkailu**: *Kuinka usein tarkkailet tilojen puhtautta? Mihin kirjaat puhtaustarkkailun tulokset tai poikkeamat (esim. lomake 12)? Mihin kirjaat harvemmin tehtävät siivoukset?*

|  |
| --- |
|  |

*Tarkkaile siivouksen laatua, myös jos siivouksesta vastaa ulkopuolinen yritys. Jos siivouksessa on huomautettavaa, tulee ravintolan olla yhteydessä siivousyritykseen.*

**Ulkopuolinen siivousyritys**: *Käytätkö siivoukseen ulkopuolista siivousyritystä, mitä? Mitä tiloja siivousyritys siivoaa?*

|  |
| --- |
|  |

### Astioiden pesu

Esihuuhtele astiat irtolian poistamiseksi +35 °C - +40°C vedellä. Astianpesukoneen pesuveden lämpötilan on oltava vähintään +55 °C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80 °C.

**Astianpesukoneen puhtaus ja huolto**: *Miten huolehdit astianpesukoneen puhtaudesta ja huollosta? Miten seuraat astianpesukoneen pesutulosta? Miten seuraat astianpesukoneen lämpötilaa? Mitä teet, jos havaitset pesutuloksessa tai pesulämpötilassa poikkeamia? Minne kirjaat ne (esim. lomake 13)?*

|  |
| --- |
|  |

## Kunnossapito

Huolehdi rakenteiden, pintojen, kalusteiden ja laitteiden kunnosta. Varmista niiden kunto ja moitteeton toiminta säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Aina, kun havaitset tiloissa kunnossapidon tarvetta, tee tarvittavat korjaustoimet tai suunnittele korjaustoimien aikataulu.Huonokuntoinen pinta ei puhdistu kunnolla ja pinnasta voi jopa irrota materiaalia / palasia. Riittämättömän ilmanvaihdon seurauksena pinnoille voi tiivistyä vettä, joka voi tippua elintarvikkeisiin.

***Akuuttien korjaustoimien*** *lisäksi tarkista kaikkien tilojen ja laitteiden kunto säännöllisesti esimerkiksi kerran vuodessa. Tämän tarkistuksen voit tehdä itse tai esimerkiksi yhdessä kiinteistöhuollon kanssa. Tällöin*

* *kierrä kaikki tilat*
* *arvioi rakenteiden, kalusteiden ja laitteiden kunto*
* *kirjaa ylös kaikki rakenteet, pinnat, kalusteet ja laitteet, jotka vaativat kunnostamista*
* *laadi kirjallinen korjaussuunnitelma.*

*Kirjaa korjaussuunnitelmaan,*

* *mitä on tarpeen korjata*
* *mihin mennessä korjaustyöt tehdään (aikatauluta)*
* *milloin korjaustyöt on tehty (merkitse päivämäärä, kun korjaus on valmis)*
* *jos asiaa ei voi korjata heti, suunnittele, miten tiloissa toimitaan, jotta rikkinäinen pinta tai laite ei aiheuta riskiä toiminnalle. Voitko pitää asian hallinnassa esimerkiksi tehokkaammalla siivoamisella korjaukseen asti?*

*Näin voit hyvissä ajoin varautua esimerkiksi suurempiin kunnostamistarpeisiin. Lisäksi jos havaitset kunnostamista vaativan asian hyvissä ajoin, voit estää vaurion laajenemisen ja mahdolliset suuremmat korjauskustannukset.*

**Tilojen kunnon seuranta:** *Onko tilojen, kalusteiden ja välineiden kunnon seuraamiseen nimetty vastuuhenkilö? Miten huolehdit laitteiden ja välineiden kunnosta ja huolloista? Pidetäänkö tilojen tarkistuskierroksia, kuinka usein ja ketkä niihin osallistuu? Mitä muita säännöllisiä huoltoja ja kunnossapidon tarkastuksia tehdään?*

|  |
| --- |
|  |

**Korjaussuunnitelmien laadinta**: *Kun tiloissa havaitaan kunnossapidon tarvetta, kuka laatii korjaussuunnitelman? Missä korjaussuunnitelmaa säilytetään? Korjaussuunnitelman voit tehdä vapaamuotoisesti. Korjaussuunnitelman mallipohja löytyy lomakkeesta 14. Korjaussuunnitelma voi olla myös esimerkiksi sähköisessä järjestelmässä.*

|  |
| --- |
|  |

**Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:** *Huolehtiiko tietty yritys esimerkiksi astianpesukoneen tai kylmälaitteiden huollosta?*

|  |
| --- |
|  |

## Jätehuolto

Tyhjennä jäteastiat päivittäin kiinteistön jätteenkeräyspisteeseen. Huolehdi, että keittiön jäteastiat ja keittiön vastuulla olevat jätetilat ovat siistejä. Noudata kiinteistön yhteiskäytössä olevan jätteenkeräyspisteen lajitteluohjeita. Laita jätteet astioihin ja purista tarvittaessa metallitölkit ja pahvit.

Keittiössä lajitellaan seuraavat jätteet:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| biojäte | pahvi | paperi |
| lasi | metalli | polttokelpoinen jäte |
| muovi | jäterasvat | muu, mikä |

**Jäteastioiden pesu:** *Kuinka usein peset keittiössä ja asiakastiloissa olevat jäteastiat? Kuka on vastuussa pesusta?*

|  |
| --- |
|  |

**Jäterasvojen/-öljyjen keräys:** *Mihin keräät jäterasvat/-öljyt? Miten toimitat jäterasvat/-öljyt hävitettäväksi?*

|  |
| --- |
|  |

*Elintarvikealan toimijan tulee pitää kirjaa toiminnassa syntyvästä elintarvikejätteestä ja sen käsittelystä. Lisätietoa elintarvikejätteen kirjanpitoon:*

* [*Luonnonvarakeskus Luke: Opas elintarvikealan toimijoille elintarvikejätteen kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuden noudattamiseksi*](https://jukuri.luke.fi/handle/10024/552987)
* [*Ympäristöministeriö: Pikaohje toimijalle elintarvikejätekirjanpitoon*](https://ym.fi/documents/1410903/42733297/Pikaohje-elintarvikejatekirjanpitoon-FI.pdf/4836ac99-e4ce-1175-b813-7b9f5df30f28/Pikaohje-elintarvikejatekirjanpitoon-FI.pdf?t=1681362312238)
* [*Ympäristöministeriö: Elintarvikealan on vähennettävä elintarvikejätteen määrää ja pidettävä kirjaa elintarvikejätteestä (YouTube)*](https://www.youtube.com/watch?v=0FTqsw4A7ds&t=51s)

**Elintarvikejätekirjanpito**: *Pidätkö elintarvikejätteestä kirjanpitoa? Miten?*

|  |
| --- |
|  |

# Näytteenotto

*Omavalvontaan on sisällyttävä näytteenottoa, jos käsittelet tai valmistat helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita. Näytteitä on otettava muun muassa ravintoloissa, kahviloissa, pikaruokaravintoloissa ja grilleissä sekä keskus- ja laitoskeittiöissä. Näytemäärä riippuu toiminnan luonteesta ja laajuudesta.* ***Ohjeita näytteenottosuunnitelman laatimiseen on liitteessä 4.***

Omavalvontanäytteenoton vastuuhenkilö:

|  |
| --- |
|  |

## Pintapuhtausnäytteet

Millä menetelmällä otat pintapuhtausnäytteet?

|  |
| --- |
|  |

Kuinka usein otat pintapuhtausnäytteitä ja kuinka monta näytettä kerralla?

|  |
| --- |
| krt/vuodessa ja        kpl näytettä kerrallaan |

Mistä otat pintapuhtausnäytteet? (esim. leikkuulaudat, laitteet)

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

Miten toimit, jos tulos on huono? Otatko uusintanäytteet korjaavan toimenpiteen jälkeen?

|  |
| --- |
|  |

Mihin kirjaat tulokset ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet (esim. mallilomake 15)?

|  |
| --- |
|  |

## Jääpalanäytteet

*Jos valmistat itse jäätä esimerkiksi jääpalakoneella, on jäästä otettava näyte kerran vuodessa. Näyte tutkitaan laboratoriossa. Pienimuotoisessa toiminnassa jääpalanäytteenoton voit korvata ottamalla pintapuhtausnäytteet säännöllisesti jääpalakoneesta. Pintapuhtausnäytteitä otetaan silloin jään kanssa kosketuksissa olevilta pinnoilta, kuten jääpalalaitteen sisäpinnoilta sekä jään valmistamisessa ja käsittelyssä käytettävistä välineistä. Lisäohjeita liitteessä 4. Ota näytteet mielellään juuri ennen jääpalalaitteen seuraavaa pesua. Näin voit arvioida, onko pesutiheys riittävä.*

Varmistan jääpalakoneen hygienian ottamalla

jääpalanäytteet

pintapuhtausnäytteet

Kuinka usein otat jääpalanäytteet ja mistä otat näytteet (jos laitteita useita)? Jos korvaat jääpalanäytteenoton pintapuhtausnäytteillä, miten usein ja mistä otat näytteet?

|  |
| --- |
|  |

Miten otat näytteet?

|  |
| --- |
|  |

Missä tutkitutat näytteet ja mitä niistä tutkitaan?

|  |
| --- |
|  |

Miten toimit, jos tulos on huono?

|  |
| --- |
|  |

Mihin kirjaat tulokset ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet?

|  |
| --- |
|  |

## Ruokanäytteet

*Jos valmistat suuria määriä ruokaa, jotka tarjoillaan linjastosta, valmistetusta ruuista on hyvä ottaa näyte. Esimerkiksi keskus- ja laitoskeittiöiden sekä pitopalveluiden on hyvä ottaa valmistamistaan ruuista tai elintarvikkeesta näytteet talteen pakastimeen. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytysepäilyn selvittämistä, mikäli kyseistä ruokaa epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi.*

*Ota näytettä 200 – 300 g valmistetusta elintarvike-erästä. Jokaisesta valmistetusta elintarvike-erästä tulisi ottaa oma näyte. Ota näytteet hygieenisesti esimerkiksi puhtaisiin astioihin, pakastepusseihin tai -rasioihin. Pakasta näyte ja säilytä sitä pakastimessa vähintään 2–4 viikon ajan. Myös tarjottavaksi valmistetuista salaateista, raasteista yms. kannattaa pakastaa näyte. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella.*

*Otatko ruokanäytteitä talteen? Mistä otat näytteitä ja miten? Missä säilytät ruokanäytteitä ja kauanko säilytät niitä?*

|  |
| --- |
|  |

## Elintarvikenäytteet

*Jos valmistat sellaisenaan kuumentamatta syötäviä ruokia, joiden tarjoilu- tai myyntiaika on 5 vuorokautta tai pidempään, on sinun tutkittava elintarvikkeista Listeria monocytogenes (listeria). Sellaisenaan syötäviä ruokia ovat esimerkiksi tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Tällöin listeria tulee tutkia elintarvikkeiden lisäksi keittiön pinnoilta.*

*Jos valmistat 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. Tutkimukset tehdään raa’asta tuotteesta.*

*Toimijoiden on tarvittaessa tehtävä itse valmistamilleen elintarvikkeille säilyvyystutkimuksia turvallisen säilyvyysajan määrittelemiseksi. Jos esimerkiksi valmistat ruoka-annoksia, jotka toimitetaan kauppoihin myytäväksi ja haluat antaa niille myyntiaikaa yli neljä päivää, on sinun tehtävä niille säilyvyystutkimukset laboratoriossa.*

Otetaanko elintarvikenäytteitä, jotka toimitetaan laboratorioon tutkittavaksi? Mitä näytteitä tutkitutat?

|  |
| --- |
|  |

Mitä analyyseja näytteistä tutkitaan ja kuinka usein?

|  |
| --- |
|  |

Missä laboratoriossa näytteet tutkitaan?

|  |
| --- |
|  |

Missä säilytät tutkimustulokset?

|  |
| --- |
|  |

Miten toimit, jos tulos on huono? Mihin kirjaat korjaavat toimenpiteet?

|  |
| --- |
|  |

## Trendiseuranta eli näytetulosten tarkastelu pitkällä aikavälillä

*Trendiseurannalla tarkoitetaan tulosten kehityssuuntien eli trendien tarkkailua pitkällä aikavälillä. Vertaat siis pintapuhtausnäytteiden tai elintarvikenäytteiden tuloksia edellisiin tuloksiin. Katsot, ovatko tulokset parantuneet, huonontuneet tai pysyneet samanlaisina. Onko tulos ollut huono aiemmilla näytteenottokerroilla? Jos tulos on ollut toistuvasti huono tai tulos huononee koko ajan, sinun on ryhdyttävä korjaaviin toimenpiteisiin asian kuntoon saamiseksi.* *Vaikka poikkeamiin reagoidaankin hyvin tai heti, niin niiden määrän lisääntyminen kertoo, että prosessissa on ongelma. Mieti, mistä huonontuvat tulokset johtuvat.*

*Voit tehdä trendiseurantaa usealla tavalla. Esimerkiksi*

* *Voit tarkastella trendiä poikkeamien kautta. Jos näytteenoton tulos on huono tai välttävä, tarkista, mikä tulos oli edellisillä näytteenottokerroilla. Jos tulokset olivat huonot tai välttävät, mieti, mistä asia voisi johtua. Tee korjaavat toimenpiteet. Kirjaa omavalvonnan kirjanpitoon ylös, että olet verrannut tuloksia aiempiin tuloksiin. Kirjaa mahdolliset korjaavat toimenpiteet.*
* *Voit piirtää näytteenoton tuloksista käyrän analyysi-/ pintakohtaisesti. Seuraa käyrän avulla, onko tuloksien kehityssuunta parantuva vai laskeva.*

*Näytteenottotuloksia on hyvä säilyttää pidempään kuin vuoden, jotta tuloksia pystytään vertaamaan toisiinsa pitkällä aikavälillä.*

Kuka tekee trendiseurantaa?

|  |
| --- |
|  |

Miten teet trendiseurantaa?

|  |
| --- |
|  |

Mitä teet, jos tulokset huononevat?

|  |
| --- |
|  |

Mihin kirjaat, että olet tehnyt trendiseurantaa? Mihin kirjaat korjaavat toimenpiteet?

|  |
| --- |
|  |

# 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

**Toimenpiteet haittaeläimiä havaittaessa**: *Mihin toimenpiteisiin ryhdyt, jos havaitset haittaeläimiä? Onko sopimusta tuholaistorjuntayrityksen kanssa? Mihin kirjaat havainnot ja tehdyt toimenpiteet (esim. mallilomake 16)?*

|  |
| --- |
|  |

## Lemmikkieläimet

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

*Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Ilmoita tällaisesta suostumuksesta asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä, mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan. Ilmoita sisäänkäynnillä esimerkiksi ”Koirat ovat tervetulleita ravintolaan”.*

Saako asiakastiloihin tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä  Ei

Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti sisäänkäynnin yhteydessä  Kyllä

Mitä eläimiä asiakastiloihin saa tuoda?

Miten varmistat, että eläimet pysyvät ainoastaan tarjoilutiloissa?

# Henkilökunta

## Perehdytys ja koulutus

*Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevä osaa työskennellä hygieenisesti ja turvallisesti sekä hänet on perehdytetty kohteen omavalvontaan. Henkilökunta on perehdytettävä omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Toimijan on varmistettava, että henkilökunta noudattaa annettuja ohjeita.*

**Perehdytys**: *Miten henkilökunta perehdytetään hygieenisiin toimintatapoihin ja omavalvontaan? Kuka vastaa perehdytyksestä? Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa (esim. mallilomake 17)?*

|  |
| --- |
|  |

## Käsihygienia ja työvaatetus

Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää. Pese kädet vedellä ja saippualla aina:

* + ennen kuin alat valmistaa ruokaa
  + kun olet käsitellyt raakaa lihaa tai kalaa
  + kun siirryt toiseen työvaiheeseen tai käsittelet eri raaka-ainetta. Jos esimerkiksi olet juuri tehnyt salaatin, pese kädet, ennen kuin käsittelet valmista ruokaa.

Kertakäyttökäsineiden käytöstä huolimatta kädet on pestävä säännöllisesti. Käsidesin ja kertakäyttökäsineiden käyttö ei korvaa käsienpesua. Laita käsineet puhtaisiin juuri pestyihin käsiin. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. Elintarvikkeisiin kosketaan pääasiassa ottimilla, esimerkiksi kauhoilla ja pihdeillä.

**Käsihygienia:** *Miten varmistat, että henkilökunta huolehtii riittävästä käsihygieniasta? Onko keittiössä erillinen käsienpesupiste, joka on varusteltu vedellä, saippualla ja paperilla tai kangaspyyheautomaatilla? Onko käsienpesusta kuvalliset ohjeet?* [*Voit tulostaa Ruokaviraston sivuilta käsienpesuohjeen.*](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/kasittely-ja-sailyttaminen/kasienpesu/)

|  |
| --- |
|  |

Elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava siisti, puhdas ja riittävä työvaatetus, jota käytetään ainoastaan elintarvikehuoneistossa.

*Työvaatetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi ruoanvalmistustyössä on suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita. Käsissä olevat haavat on peitettävä huolellisesti laastarilla ja kertakäyttökäsineellä.*

**Työvaatetus**: *Millainen työvaatetus työntekijöillä? Onko eri työtehtävissä erilainen työvaatetus? Missä työvaatteita säilytetään ja missä ne pestään?*

|  |
| --- |
|  |

*Lävistyskorut rikkovat ihoa ja limakalvoja ja aiheuttavat hygieniariskin, koska ihossa ja limakalvoilla on runsaasti mikrobeja. Mikrobeja voi helposti levitä rikkonaiselta ihoalueelta käsien mukana elintarvikkeisiin. Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijää suositellaan välttämään erilaisten lävistysten, korujen tai muiden vastaavien käyttöä.*

*Korujen käyttö voi aiheuttaa elintarvikehygieenisen riskin, koska esimerkiksi sormuksen alle jää kosteutta ja kerääntyy likaa. Tämä edesauttaa mikrobien esiintymistä käsissä. Ääritapauksessa koru tai sen osa voi irrota ja joutua elintarvikkeeseen. Jos työntekijällä on lävistys- tai muita koruja, ne on suojattava hyvin ja niin, että siitä ei aiheudu elintarvikehygieenistä vaaraa. Jos työntekijä suojaa esimerkiksi lävistyskorun teipillä tai laastarilla, tulee varmistua, että koru tai teippi/laastari ei irtoa ja joudu elintarvikkeeseen.*

*Rakennekynnet eivät sovellu Ruokaviraston näkemyksen mukaan elintarviketyöhön. Jos rakennekynsiä käytettäisiin, niin käsiä ei ole mahdollista pestä täysin puhtaiksi. Puhtaat, lyhyet kynnet ja terveet kynsinauhat levittävät vähemmän mikrobeja kuin pitkät ja likaiset kynnet, joiden alla voi olla tauteja aiheuttavia mikrobeja.*

**Korujen käyttö**: *Miten elintarvikehuoneistossa on linjattu korujen käyttö?*

|  |
| --- |
|  |

## Terveydentilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina **työsuhteen alkaessa** **terveydentilan selvitys**. Terveydenhuollon ammattilainen haastattelee työntekijän, arvioi salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden ja antaa tämän perusteella työntekijälle todistuksen terveydentilasta.

Terveydentilan selvitys vaaditaan lisäksi

* 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).

*Toimijalla on oltava ajantasainen tieto henkilökunnan terveydentilan selvityksistä salmonellatartunnasta. Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi työntekijät, joilta selvitys vaaditaan, ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu sekä se, missä selvityksiä säilytetään. Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa.*

*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/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely-taulukko-17.6.2021.pdf)

**Terveydentilan selvitykset hoidetaan seuraavasti:** *Missä työntekijöiden terveydentilan selvitykset tehdään? Miten varmistat, että kaikilla elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on selvitys? Missä selvityksiä säilytetään? (esim. lomake 17)?*

|  |
| --- |
|  |

Tartuntatautien ehkäisyn kannalta on tärkeää, että työntekijä noudattaa elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä:

* oireisena ei olla töissä
* työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista
* työssä noudatetaan hyvää käsihygieniaa

Noroviruksen sairastuneiden elintarviketyössä olevien henkilöiden tulisi olla poissa työstä vähintään 2 vuorokautta oireiden loppumisen jälkeen*.*

## Hygieniapassit

*Toimijan on varmistettava, että helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on hygieniapassi.* [*Ruokaviraston Keneltä hygieniapassi vaaditaan? -sivulta*](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/kenelta-hygieniapassi-vaaditaan/#elintarvikeala) *löytyy esimerkkejä työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.*

*Miten varmistat, että helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on hygieniapassi? Miten säilytät tiedot hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä? Esim. kopiot hygieniapasseista tai listaus työntekijöistä (lomake 15)?*

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden maahantuonti

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

**Muita kuin 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 maahantuot itse eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kalastustuote- ja munavalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, sinun on tehtävä sisämarkkinatuonnista rekisteröinti-ilmoitus. Tee ilmoitus Oulun seudun ympäristötoimeen* [*ilppa-ilmoituspalvelun*](https://ilppa.fi/toiminnanharjoittajan-ilmoitukset) *kautta tai erillisellä lomakkeella:* [*Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista.*](https://www.ouka.fi/elintarvikkeet/elintarviketoiminnan-rekisterointi-ja-hyvaksyminen)

Sisämarkkinatuonnin omavalvonnasta vastaava henkilö:

|  |
| --- |
|  |

### Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonnin tuonti-ilmoitukset

Tee **tuonti-ilmoitus saapuneista lähetyksistä**. Ilmoitusvelvollisuus koskee muun muassa

* raakaa naudan- ja sianlihaa,
* raakaa kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankkojen ja hanhien lihaa
* raakoja kananmunia
* muiden eläimien raaka lihaa (esimerkiksi lammas, hevonen)
* kaikista eläinlajeista peräisin olevia raakalihavalmisteita
* lämpökäsittelemätöntä maitoa
* lämpökäsittelemättömästä maidosta valmistetuttuja juustoja

Tarkempi lista tuotteista löytyy [Ruokaviraston sivuilta Tuonti-ilmoituksessa ilmoitettavat elintarvikkeet.](https://www.ruokavirasto.fi/teemat/tuonti-ja-vienti/eu-maat-norja-ja-sveitsi/elintarvikkeet/elaimista-saatavien-elintarvikkeiden-luokittelu/)

Maahantuotavat eläinperäiset elintarvikkeet:

|  |
| --- |
|  |

Tuonti-ilmoitus tehdään seuraavista tuotteista:

|  |
| --- |
|  |

Tuonti-ilmoituksien tekemisestä vastaava henkilö:

|  |
| --- |
|  |

**Millä tavalla tuonti-ilmoitukset tehdään?**

sähköisesti Ruokaviraston sivuilta löytyvän [Tuonti-ilmoitus sisämarkkinoilta tuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista -palvelun](https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/verkkoasiointi/elainperaisten-elintarvikkeiden-sisamarkkinatuojan-kuukausi-ilmoituslomake/) kautta

lomakkeella, joka löytyy Ruokaviraston sivuilta [*https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/tuonti-EUsta/*](https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/tuonti-EUsta/). Toimita lomake erikseen Ruokavirastoon ja Oulun seudun ympäristötoimeen

Muu tapa, mikä

Tuonti-ilmoitus on tehtävä kaikista vastaanotetuista lähetyksistä.**Tuonti-ilmoitukset tehdään**

Kootusti neljästi vuodessa, viimeistään 15.4., 15.7., 15.10, 15.1.

Joka kuukausi

Jokaisesta yksittäisistä vastaanotetusta lähetyksestä

*Huolehdi, että kaikista ilmoitettavista elintarvikkeista tehdään tuonti-ilmoitus ja ilmoitus tehdään vähintään neljä kertaa vuodessa. Ilmoitus on tehtävä myös niiltä kuukausilta, joiden aikana tuontia sisämarkkinoilta ei ole ollut.*

### Maahantuotavien elintarvikkeiden vastaanottotarkastus

*Raakaa naudan-, sian- ja siipikarjan lihaa (mukaan lukien sisäelimet ja veri) tai näistä valmistettua jauhelihaa sisältävien lähetysten mukana on oltava*

* *salmonellaa koskeva kaupallinen asiakirja ja*
* *laboratorion tutkimustodistus salmonellasta (salmonellatodistus).*

*Kaupallinen asiakirja voi olla erityistakuuasetuksen* [*EY 1688/2005*](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02005R1688-20111219) *liitteen IV mukainen tai vastaavat tiedot sisältävä muu asiakirja. Salmonellanäytteet tulee olla otettu lähettävässä laitoksessa. Suomeen toimitettavien kananmunia sisältävien lähetysten mukana tulee olla yhteisön sisäisen kaupan todistus (erityistakuuasetuksen liite V, osa 1 ja osa 2). Salmonella-asiakirjat tulee olla yhdistettävissä lähetysasiakirjoihin ja lähetettyihin elintarvikkeisiin.*

*Suomi, Ruotsi ja Norja ovat niin sanottuja salmonellan erityistakuumaita. Tanskalla ja Islannilla on salmonellan erityistakuu tiettyjen tuotteiden kohdalla. Et tarvitse salmonellaa koskevaa kaupallista asiakirjaa tai salmonellatodistusta, jos tuot*

* *Ruotsista tai Norjasta raakaa naudan-, sian- tai siipikarjanlihaa tai kananmunia,*
* *Tanskasta raakaa broilerin tai kanan lihaa tai kananmunia,*
* *Islannista raakaa broilerin, kanan tai kalkkunan lihaa tai kananmunia*

*Näistä elintarvikkeista riittää tavanomainen lähetysasiakirja.*

*Jos tuot muita kuin edellä mainittuja tuotteita, tarvitset kaupallisen asiakirjan ja salmonellatodistuksen.*

Salmonellaa koskeva kaupallinen asiakirja ja salmonellatodistus on oltava seuraavista maahantuotavista elintarvikkeista:

|  |
| --- |
|  |

Tavanomainen lähetysasiakirja riittää seuraavista maahantuotavista elintarvikkeista:

|  |
| --- |
|  |

Vaaditko maahantuotavista elintarvikkeista muita asiakirjoja?

|  |
| --- |
|  |

**Sisämarkkinatuontia harjoittavan toimijan tulee tehdä tuontielintarvikkeiden ja niitä koskevien asiakirjojen vastaanottotarkastus.**

Kuka vastaa vastaanottotarkastuksen tekemisestä ja asiakirjojen tarkastuksesta?

|  |
| --- |
|  |

Toisesta EU-maasta maahantuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa **tee seuraavat toimenpiteet:**

* Tarkasta, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät muun muassa tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero
* Tarkasta, että asiakirjat ja elintarvike vastaavat toisiaan
* Varmista, 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>
* Tarkasta, että elintarvike ei ole peräisin suojapäätösten alaiselta alueelta (esimerkiksi alueilta, joissa on rajoituksia liittyen afrikkalaiseen sikaruttoon).
  + Maa- ja metsätalousministeriön kotisivut <https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/komission-suojapaatokset>
* Tarkasta, että raa’an naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana on salmonellatodistus ja kaupallinen asiakirja
* Tarkasta, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta
* Tee muut normaalissa vastaanottotarkastuksessa tehtävät asiat (katso luku 2)

*Varastohotelleihin elintarvikkeita vastaanottavien toimijoiden tulee tehdä kirjallinen sopimus varastohotellin kanssa, mikäli varastohotelli hoitaa vastaanottotarkastukset.*

**Toimenpiteet poikkeamissa**

*Jos havaitset vastaanottotarkastuksessa, että salmonellatodistus tai kaupallinen asiakirja puuttuvat tai niissä on puutteita, et voi ottaa elintarvike-erää käyttöön. Jos asiakirjoja ei saada täydennettyä, palauta tai hävitä kyseinen elintarvike-erä. Ilmoita havaituista asiakirjapuutteista Oulun seudun ympäristötoimelle.*

Miten toimit, jos asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyystiedot ovat puutteelliset?

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

Miten toimit, jos pakkausmerkinnät tai tunnistusmerkki puuttuvat?

|  |
| --- |
|  |

Kirjaa korjaavat toimenpiteet. Mihin teet kirjaukset ja kuka vastaa toimenpiteiden tekemisestä?

|  |
| --- |
|  |

### Omavalvontanäytteenotto maahantuotavista elintarvikkeista

*Eläinperäisiä elintarvikkeita Suomeen tuovan tai välittävän* ***toimijan on otettava tuomistaan elintarvikkeista näytteitä ja tehtävä niistä tarpeelliset tutkimukset.*** *Näytteenoton tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus. Näytteenotto suunnitellaan riskinarviointiin perustuen.* ***Naudan, sian ja siipikarjan lihasta ja näiden eläinlajien lihasta valmistetusta jauhelihasta on tutkittava salmonella.***

*Toimijalla on oltava tuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva* ***näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma****, jonka mukaisesti näytteitä toimitetaan 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**Mitä näytteitä otetaan ja kuinka usein? Mitä näytteistä tutkitaan? Missä näytteet tutkitaan? Kuka vastaa omavalvonnan näytteenotosta?

|  |
| --- |
|  |

*Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellapositiiviseksi, älä käytä erää ja ilmoita asiasta Oulun seudun ympäristötoimeen. Salmonellapositiivinen erä tulee palauttaa lähtömaahan tai hävittää.*

Miten toimit, jos omavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaaraa aiheuttava löydös?

|  |
| --- |
|  |

Kirjaa korjaavat toimenpiteet. Mihin teet kirjaukset ja kuka vastaa toimenpiteiden tekemisestä?

|  |
| --- |
|  |

## Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti

*Jos tuot maahan muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasvikset, mausteet, kastikkeet, makeiset) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta tai Euroopan unionin ulkopuolelta, erillistä ilmoitusta ei tarvitse tehdä. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Maahantuojalla on vastuu elintarvikkeiden määräysten mukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön selvittämisestä.*

Mitä ei-eläinperäisiä elintarvikkeita tuot maahan ja mistä? Miten varmistat, 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 itse 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 varmistat, että kansainvälinen kuljetus täyttää ATP-kuljetuksen vaatimukset?

|  |
| --- |
|  |

# Liitteet

LIITE 1: Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat

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

|  |  |
| --- | --- |
| Elintarvike | Lämpötila |
| * Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet | Sulavan jään lämpötila eli enintään + 2 ˚C |
| * Tuoreet pakatut kalastustuotteet * Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet * Kylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet * Tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kuten kylmä- tai lämminsavulohi, graavatut tai hiillostetut kalastustuotteet * Suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti * Keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet | 0... + 3 °C |
| * Muut kuin tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet * Sushi * Kalakukot * Elävät simpukat | enintään + 6 ˚C |
| * Jauheliha * Jauhettu maksa | enintään + 4 ˚C |
| * Raaka liha ja elimet * Raakalihavalmisteet * Lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut valmisruoat yms.) | enintään + 6 ˚C |
| * Paloitellut kasvikset * Idut * Kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu enintään 6 °C:sta poikkeavaa säilytyslämpötilaa (esim. valmisruoat ja konditoriatuotteet) | enintään + 6 ˚C |
| * Maito ja kerma * Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vähintään vastaavaa käsittelyä (esim. raakamaidosta valmistetut tuorejuustot ja tuore ternimaito) | enintään + 6 ˚C |
| * Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely (esim. maitojuomat, ruokakermat, jogurtit, viilit, piimät ja useimmat juustot) * Sellaiset konditoriatuotteet, joissa on kermavaahtoa, mutta jotka vanhenevat luonnostaan niin nopeasti, että kahden asteen säilytyslämpötilan nousulla ei ole tuotteen turvallisuudelle huomattavaa merkitystä (esim. kermavaahtotäytteinen laskiaispulla) | enintään + 8 ˚C |
| * Pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut | enintään + 8 ˚C |
| * Pakasteet | -18 °C tai kylmempi |
| * Kuumana tarjolla tai myytävänä olevat elintarvikkeet | vähintään + 60 °C |
| * Kylmänä tarjolla olevat elintarvikkeet  (tarjoiluaika enintään 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. Rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa omaa käyttöä varten jäädytetyt elintarvikkeet on suositeltavaa käyttää kahden kuukauden kuluessa jäädyttämisestä.

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**. Jäädytysvaatimus koskee sellaisenaan syötäviä kalastustuotteita tai sellaisten valmistukseen käytettäviä tuotteita. Vähittäismyymälään toimitettavia fileitä ei tarvitse jäädyttää, jos fileet myydään tuoreina.

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

Maksamatoriskin vuoksi on suositeltavaa, että särkikalat ja niiden mäti jäädytetään vähintään 7 vuorokauden ajaksi.

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle. Jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia, erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvita. Jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä sellaisille tuotteille, jotka kuumennetaan vähintään + 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi.

**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 ohjeesta Kalastustuoteohje elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/oppaat/kalastustuoteohje/kalastustuoteohje/)

LIITE 4. Omavalvontanäytteenotto tarjoilupaikoissa

Elintarvikehuoneistoissa tulee ottaa omavalvontanäytteitä, joilla varmistetaan omavalvonnan toimivuus. Toimijan tulee laatia omavalvonnassa näytteenottosuunnitelma, jossa kuvataan, mitä näytteitä otetaan, mistä otetaan, millä menetelmällä näytteet tutkitaan, miten usein näytteitä otetaan, mitkä ovat tuloksien raja-arvot, mihin tulokset kirjataan sekä mahdolliset korjaavat toimenpiteet ja uusintanäytteet.

Näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin

Siivoussuunnitelman ja hyvien työohjeiden noudattaminen sekä siivouksen aistinvarainen arviointi ovat puhtaan keittiön perusta. Pintapuhtausnäytteenotto on osa siivoustyön laadun seurantaa, jolla varmistetaan puhdistuksen onnistuminen.

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa, kun 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.

Näytteitä tulee ensisijaisesti ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta, kuten työtasoilta, astioista, leikkuulaudoilta ja erilaisista laitteista (esim. vihannesleikkurit, yleiskoneet). Pintapuhtausnäytteet otetaan puhdistetulta ja kuivalta pinnalta. Hyvä ajankohta näytteenotolle on esimerkiksi aamulla ennen töiden aloitusta, kun kaikkien pintojen pitäisi olla puhtaita. Näytteiden määrä määräytyy tarjoilupaikan annosmäärän mukaan. Näytteiden määrät on esitetty taulukossa 1.

Taulukko 1. Pintapuhtausnäytteiden määrä

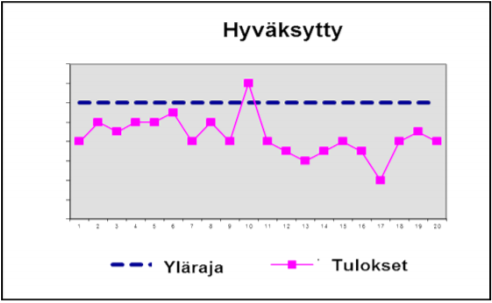
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Annosmäärä/päivä | Näytemäärä/näytteenottokerta | Suositeltu näytteenottotiheys |
| alle 50 annosta | 5 näytettä kerrallaan | 2–4 kertaa vuodessa |
| 50 - 500 annosta | 5 näytettä kerrallaan | 4–6 kertaa vuodessa |
| yli 500 annosta | 5-10 näytettä kerrallaan | 6–12 kertaa vuodessa |

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 tuloksia tulee seurata trendiseurannan avulla

Pintojen puhtauden seurantaa tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntauksia 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, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin pintapuhtauden parantamiseksi. Trendejä tarkastelemalla voidaan arvioida, onko puhtaanapito hallinnassa ja riittävää. Seurannan ei tarvitse olla monimutkaista, jopa ruutupaperille tehty käyrä riittää. 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 huonokuntoine

Elintarvikenäytteet

*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 tai 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.

Toimijoiden on tarvittaessa tehtävä itse valmistamilleen elintarvikkeille säilyvyystutkimuksia turvallisen säilyvyysajan määrittelemiseksi. Näin varmistetaan, että elintarvikkeet täyttävät niille asetetut tai ilmoitetut mikrobiologiset, kemialliset ja aistinvaraiset vaatimukset myyntiajan loppuun saakka. Pitkien säilyvyysaikojen kohdalla (esim. kuumentamalla valmistettujen ruokien säilytys yli neljä päivää) voi olla tarpeen tutkia tuotteen laatu laboratoriotutkimuksin. Tutkimuksista voi keskustella tarkemmin tarkastajan kanssa.

Ruokanäytteiden ottaminen pakasteeseen

Tarjoilupaikkojen on hyvä ottaa itse valmistetusta ruoasta 200 – 300 g:n näyte/valmistettu elintarvike-erä. Myös tarjottavaksi valmistetuista salaateista, raasteista yms. kannattaa ottaa näyte. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella. Näytteet otetaan hygieenisesti näytteenottoastioihin tai tehdaspuhtaisiin muovipusseihin, biohajoavien pussien käyttöä ei suositella. Ruokanäytteitä säilytetään pakastettuina 2-4 viikon ajan. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytysepäilyn selvittämistä. Myös ruokalistat on hyvä säilyttää useita viikkoja ja listan muutokset on hyvä kirjata muistiin.

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
* Tämän ohjeen on laatinut Oulun seudun ympäristötoimi. ymparisto@ouka.fi, neuvontapuhelin 044 703 6700 arkisin klo 9–15

# Mallilomakkeet

LOMAKE 1: Lämpömittareiden toiminnan tarkastukset

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

LOMAKE 2: Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset

Kirjaustiheys       vko / kkVuosi

Raja-arvot

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

LOMAKE 3: Elintarvikkeiden säilyvyysajat

Päiväys

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elintarvikeryhmä | Säilyvyysaika | Säilytyslämpötila |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

LOMAKE 4: Kylmä- ja pakastelaitteiden lämpötilan seuranta

Vuosi:

Laitteen nimi: Laitteen lämpötilan tavoitearvot ja raja-arvot °C:

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 5: Kypsennyksen lämpötilaseuranta/ Uudelleen kuumennuksen lämpötilan seuranta

Vuosi

Kypsennyksessä elintarvikkeen sisälämpötilan tulee nousta vähintään +70 °C lämpötilaan. Siipikarjan lihan (broileri, kana, ankka, helmikana, kalkkuna) kypsennyksessä sisälämpötilan tulee nousta vähintään +75 °C lämpötilaan.

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

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

LOMAKE 6: Kuumana pidettävien ruokien lämpötilan seuranta

Vuosi

Kuumia ruokia on säilytettävä siten, että niiden lämpötila on +60 °C tai kuumempi. Jos säilytät esimerkiksi ruokia keittiössä kuumana ennen tarjoilua, myyntiä tai kuljetusta, varmista, että niiden lämpötila on +60 °C tai kuumempi.

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

LOMAKE 7: Jäähdytettävien ruokien lämpötilan seuranta

vuosi

Jäähdytys alkaa heti, kun kuumennus loppuu. Ruoan lämpötila on tällöin +60 °C tai kuumempi. 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 8: Tarjoiltavien ruokien lämpötilan seuranta

vuosi

Kirjaustiheys       viikossa

Kuumana tarjoiltavien ruokien tarjoilulämpötila tulee olla vähintään +60 °C, kylmien enintään +12 °C. Kylmäsäilytystä vaativat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat olla tarjolla enintään neljä tuntia, kun niiden lämpötila on yli +6°C mutta enintään +12°C. Tarjoilun päätyttyä tarjolla olevat ruoat on hävitettävä lukuun ottamatta leipiä ja rasvalevitteitä.

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

LOMAKE 9: Muualle toimitettavan ruoan lämpötilan seuranta

vuosi

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

LOMAKE 10: Asiakasvalitukset/-palautteet

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

LOMAKE 11: Siivoussuunnitelma

**Päivittäin suoritettavat puhdistukset**

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

**Viikoittain suoritettavat puhdistukset**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 12: Puhtaanapidon seuranta

Vuosi

Harvemmin puhdistettavien kohteiden kirjaukset tai puhtaanapidon aistinvarainen seuranta

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

LOMAKE 13: 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 14: Korjaussuunnitelma

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

LOMAKE 15: Pintapuhtausnäytteenotto

vuosi

Näytteenottomenetelmä:

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 16: Tuholaishavainnot ja -torjunnat

vuosi

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

LOMAKE 17: Henkilökunnan terveydentilan selvitysten, mahdollisten salmonellatodistusten, hygieniapassien, perehdytysten sekä koulutusten kirjanpito

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Henkilön nimi | Terveydentilan selvitys/ todistus terveydentilasta esitetty  pvm/tarkastanut | Salmonellatodistus esitetty muussa epäilytapauksessa | Hygieniapassin myöntämispäivämäärä | Perehdytetty omavalvontaan  pvm/lukukuittaus | Koulutukset  Päiväys ja koulutuksen nimi |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |