Yrityksen nimi

Toiminnanharjoittaja

Yrityksen osoite

Omavalvontasuunnitelma

Yrityksen nimi

Sisällys

[1 TOIMINNAN PERUSTIEDOT 1](#_Toc496082826)

[2 TAVARAN HANKINTA JA VASTAANOTTO 3](#_Toc496082827)

[2.1 Tavaran hankinta 3](#_Toc496082828)

[2.2 Tavaran vastaanotto 3](#_Toc496082829)

[3 ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS 4](#_Toc496082830)

[3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys 4](#_Toc496082831)

[3.2 Kylmä- ja pakastevarastot – kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden säilytys 4](#_Toc496082832)

[3.2.1 Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta 5](#_Toc496082833)

[4 RUUAN VALMISTUS JA TARJOILU 5](#_Toc496082834)

[4.1 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa/ Ruuan kypsennys 6](#_Toc496082835)

[4.1.1 Elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastus suoritetaan seuraavasti: 7](#_Toc496082836)

[4.1.2 Ruuan jäähdytys ja uudelleen kuumennus 7](#_Toc496082837)

[4.2 Tarjoilu 8](#_Toc496082838)

[4.2.1 Ylimääräisen ruuan luovutus 9](#_Toc496082839)

[4.3 Elintarvikkeiden jäädyttäminen ja sulatus 9](#_Toc496082840)

[5. RUUAN KULJETUS JA ETÄMYYNTI ASIAKKAILLE 10](#_Toc496082841)

[6. ALLERGEENIT JA ERITYISRUOKAVALIOT 10](#_Toc496082842)

[7. PAKKAUS- JA KONTAKTIMATERIAALIT 12](#_Toc496082843)

[8. ASTIAHUOLTO 13](#_Toc496082844)

[9. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA 13](#_Toc496082845)

[10. SIIVOUS- JA PUHTAANAPITO, JÄTEHUOLTO, TUHOELÄINTORJUNTA 14](#_Toc496082846)

[10.1 Siivous- ja puhtaanapito 14](#_Toc496082847)

[10.2 Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja laitteiden kunnossapito 15](#_Toc496082848)

[10.3 Jätehuolto 16](#_Toc496082849)

[10.4 Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet 17](#_Toc496082850)

[11. ASIAKASPALAUTTEEN KÄSITTELY 18](#_Toc496082851)

[12. TUOTTEIDEN JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT 19](#_Toc496082852)

[12.1 Jäljitettävyys 19](#_Toc496082853)

[12.2 Takaisinvedot (itse valmistetut tuotteet) 19](#_Toc496082854)

[13. OMAVALVONNAN KIRJAUSKÄYTÄNNÖT, HENKILÖKUNNAN PEREHDYTTÄMINEN JA KOULUTUS OMAVALVONTAAN 20](#_Toc496082855)

[13.1 Perehdyttäminen 20](#_Toc496082856)

[13.2 Henkilökunnan työvaatetus ja taukotilat 20](#_Toc496082857)

[13.3 Terveydentilan seuranta 21](#_Toc496082858)

# TOIMINNAN PERUSTIEDOT

Yrityksen perustiedot:

|  |  |
| --- | --- |
| Yritys/ toiminnanharjoittaja |  |
| Y-tunnus |  |
| Ravitsemisliikkeen nimi |  |
| Osoite |  |
| Puhelinnumerot |  |
| Sähköpostiosoite |  |

Toiminnan perustiedot:

|  |  |
| --- | --- |
| Toiminnan tyyppi (esim. ruokaravintola, olutravintola, pizzeria) ja toiminta-ajatus |  |
| Anniskeluoikeudet |  |
| Terveysvalvonnan elintarvikeilmoituksen käsittely päivämäärä |  |
| Henkilökunnan määrä |  |
| vakituiset |  |
| osa-aikaiset |  |
| Asiakaspaikkamäärä |  |
| Arvioitu päivittäinen annosten määrä |  |
| Aukioloajat |  |

Toiminnan kuvaus

|  |
| --- |
| Kerro tähän lyhyt kuvaus toiminnasta: toiminnan ajatus/idea. |

Taulukosta valitaan kohdat, mitkä koskevat toimintaa.

|  |
| --- |
| Tehtävä |
| Omavalvontasuunnitelman päivitys |
| Elintarvikkeiden hankinta |
| Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi |
| Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta |
| Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus |
| Allergeenit ja kontaminaation estäminen |
| Lämpötilan hallinta käsittelyssä ja valmistuksessa |
| Kypsennettävät elintarvikkeet |
| Jäähdytettävät elintarvikkeet |
| Jäädytettävät elintarvikkeet |
| Sulatettavat elintarvikkeet |
| Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet |
| Elintarvikkeiden tarjoilu ja tarjoilulämpötilat |
| Ylimääräisen ruuan luovuttaminen  [**Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671326)  [**Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671327)  [**Jäljitettävyys ja takaisinvedot** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671328)  [**Valitusten käsittely ja terveysvaaratilanteet** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671329)  [**Puhtaanapito** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671330)  [**Kunnossapito** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671331)  [**Jätehuolto** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671332)  [**Haitta- ja muut eläimet elintarvikehuoneistossa** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671333)  [**Henkilökunnan hygienia ja koulutus** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671334)  [**Näytteenotto** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671335) |
| Kuljetus ja etämyynti asiakkaalle |
| Pakkaus- ja kontaktimateriaalit |
| Siivous ja kunnossapito |
| Maahantuonti |
| Muu: |

Lämpömittarit

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | irtolämpömittari |  | piikkilämpömittari |
|  | infrapunalämpömittari |  | muu, mikä? |

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan       kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat.

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

Omavalvonnan yhteyshenkilö toimipaikassa

|  |  |
| --- | --- |
| Nimi |  |
| Tehtävänimike |  |
| Puhelinnumero |  |
| Sähköpostiosoite |  |

# TAVARAN HANKINTA JA VASTAANOTTO

## Tavaran hankinta

* Elintarvikkeita haetaan itse tukusta\_\_\_ kertaa viikossa
* Elintarvikkeiden kuljetus kestää \_\_\_\_ , jos ne kuljetetaan itse.

Kun elintarvikkeet tuodaan itse esim. tukusta miten elintarvikkeet on pakattu kuljetusta varten Esim. miten varmistetaan kylmäketjun katkeamattomuus?

|  |
| --- |
|  |

Itse tukusta yms. tuomille elintarvikkeille ei tarvitse tehdä vastaanottotarkastukseen liittyvää kirjaamista, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut.

## Tavaran vastaanotto

* Elintarvikkeita vastaanotetaan \_\_\_\_ kertaa viikossa.

Tavarantoimittajat:

|  |  |
| --- | --- |
| Tavarantoimittaja | Tuoteryhmät |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Kun elintarvikkeet vastaanotetaan, niille suoritetaan vastaanottotarkastus, jossa huomioidaan:

* Pakkasten eheys ja puhtaus
* Pakkausmerkinnät
* Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)
* Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus
* Elintarvikkeiden lämpötilat

Vastaanottotarkastuksessa mitataan ja kirjataan pistokokeenomaisesti:

* Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötilojen mittaustulokset kirjataan\_\_\_ krt/kk ja aina poikkeamia todettaessa.
* Omavalvonta­suunnitelmaan kirjataan päiväys, tuote ja valmistaja, tavarantoimittaja, lämpötila, mahdollinen havaittu virhe ja palautus tai tehty ilmoitus.
* Mikäli tuotteessa todetaan *virheitä tai puutteellisuuksia* ne on aina kirjattava samoin kuin niistä aiheutuneet toimenpiteet.

Kuinka toimitaan, jos vastaanoton yhteydessä todetaan, että elintarvikkeet eivät täytä lainsäädännön vaatimuksia?

|  |
| --- |
|  |

# ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

Varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeisen käyttöajankohta on ylittynyt. Elintarvikkeita säilytettäessä varmistetaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät saastu eli kontaminoidu.

## 3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys

Tuotteiden kiertonopeudesta - ja järjestyksestä varasto- ja säilytystiloissa huolehditaan päivittäin:

* Kuivaelintarvikkeita säilytetään (jauhot, säilykkeet): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Noudatamme FIFO periaatetta (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan: sijoitetaan vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaiseksi):  kyllä  ei
* Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä:  kyllä  ei
* Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä:  kyllä  ei
* Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa.

## 3.2 Kylmä- ja pakastevarastot – kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden säilytys

Kylmälaitteet

|  |  |
| --- | --- |
| Jääkaapit | kpl |
| Kylmiöt | kpl |
| Pakastimet | kpl |
| Ruoan jäähdytyslaitteet | kpl |

Tuotteet säilytetään säilytysolosuhteelle määrätyissä lämpötiloissa (1367/2011; 7§):

* Helposti pilaantuvat elintarvikkeet: (esim. makkarat, einekset, maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset) < + 6 ⁰C
* Muut pastöroidut maitopohjaiset elintarvikkeet < + 8 ⁰C
* Jauheliha ja jauhettu maksa < + 4 ⁰C
* tuore kala ja katkaravut ~0 - +2°C (sulavan jään lämpötila)
* kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet, sekä suolattu mäti 0 – +3 °C
* Pakasteet < -18 ⁰C tai sitä kylmempi

Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet suojataan kylmäsäilytyksen aikana saastumiselta eli kontaminaatiolta.

### 3.2.1 Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta

Laitteet tulee nimetä tai numeroida seurantaa varten. Kaikkien kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan kirjallisesti.

* Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? \_\_\_\_/vk.

Kutakin laitetta varten tulee olla oma lämpötilaseuranta. Lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

* Millä mittarilla lämpötilaa seurataan? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Mihin kirjaukset tehdään? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Mikäli kylmälaitteessa on automaattinen lämpötilan rekisteröintilaite, kirjaus voidaan korvata viikoittaisella tulosteella. Mikäli kylmälaitteiden lämpötilatiedot tallentuvat sähköisinä helposti tulkittavassa muodossa ja niitä voidaan tarkastella kohteen päätteeltä, tuloksia ei tarvitse tulostaa paperitallenteena.

* Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä  kyllä  ei

Kylmälaitteiden huoltotoimenpiteet ja sulatukset kirjataan aina. Automatiikka hoitaa yleensä kylmälaitteiden tekniikan edellyttämän sulatuksen. Kylmätilan puhdistamista varten tehtävä sulatus tehdään käytön mukaan tarvittaessa, vähintään kerran vuodessa. Huoltoyrityksen jättämät kirjalliset dokumentit on säilytettävä ja tallennettava vähintään vuoden ajan.

# RUUAN VALMISTUS JA TARJOILU

**Keittiössä valmistetaan/käsitellään ruokaa seuraavin menetelmin?**

(Esim. käytössä sous vide-menetelmä, savustus, raa´an kalan käsittelyä kuten graavausta, sushin valmistusta yms.)

|  |
| --- |
|  |

**Käytetäänkö raaka-aineita, jotka vaativat erityistä ohjeistusta**?

(Esim. raaka kala, sienet, pavut jne.) Millainen ohjeistus edellä mainittuihin elintarvikkeiden käsittelyyn ravintolalla on? Mistä edellä mainitut ohjeet löytyvät?

|  |
| --- |
| Käytettävät raaka-aineet: |

**Miten kasvisten ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty?**

|  |
| --- |
|  |

* Multaisia juureksia ei käsitellä varsinaisissa ruuanvalmistustiloissa; jos ei ole erillistä multaisten juuresten käsittelytilaa, juurekset hankitaan valmiiksi pestyinä.
* Salaatti tuoretuotteena on mahdollinen ruokamyrkytyksen aiheuttaja. Sen vuoksi mm. purjosipulin ja salaatin puhdistamisessa noudatetaan erityistä huolellisuutta, ettei epäpuhtauksia jää tuotteeseen keittiöhenkilökunnan toiminnan vuoksi.

Purjosipulin käsittely:

1. Poista purjosta huonot kohdat
2. Halkaise purjo ja irrottele kerrokset ja huuhdo viileällä runsaalla juoksevalla vedellä
3. Valuta hyvin

Salaatin puhdistaminen

1. Poista salaatista huonot kohdat tai ruukkusalaatista multaruukku
2. Halkaise keräsalaatti ja irrota lehdet
3. Huuhtele runsaalla viileällä juoksevalla vedellä lehtien välistä
4. Valuta hyvin

Riskiruuat

Riskiruoka-aineet, joiden käyttöä vältettävä sairaiden ja vanhusten osalta:

* tuorejuustot, kylmäsavukala (listeriariski)
* Pakastevihannekset (listeria); kiehautus siten että tuotteen sisälämpötila on yli 72 ⁰C .
* Ulkomaiset vadelmat (norovirus) kuumennus siten, että tuotteen sisälämpötila on 2 minuuttia 92 ⁰C:ssa.
* Elintarviketurvallisuusvirasto Evira kehottaa välttämään ulkomaisten kaikkien pakastemarjojen käyttöä kuumentamattomina, mm.Hepatiitti A-viruksen epäillään tarttuneen pakastemarjojen välityksellä.

## Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa/ Ruuan kypsennys

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn yhteydessä pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan. Elintarvikkeet säilytetään niille asetetuissa lämpötiloissa.

Tuotteissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentäminen on tärkeää.

Tuotteet kypsennetään siten, että lämpötilat ovat kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehuvasta ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

### Elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastus suoritetaan seuraavasti:

* Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? \_\_\_\_\_\_\_.
* Mihin kirjaukset tehdään? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Mitä korjaavia toimenpiteitä tehdään, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Esimerkiksi lämpötilat mitataan ja kirjataan vähintään kahdesta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta kerran viikossa. Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.

### Ruuan jäähdytys ja uudelleen kuumennus

Yrityksessä jäädytetään elintarvikkeita:  kyllä  ei

Jäähdytys tehdään:

|  |  |
| --- | --- |
|  | erillisessä jäähdytykseen tarkoitetussa jäähdytyskaapissa |
|  | kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita elintarvikkeita\*\* |
|  | muuten, miten |

\*\*soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen; muiden kylmäsäilytyskalusteessa olevien tuotteiden lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana.

**Ruuan jäähdytyksen toteuttaminen:**

1. Ruoka jäähdytetään siten, että ruuan paksuus on enintään 10 cm.
2. Ruokaa ei jäähdytetä kuumassa ruuanvalmistusastiassa, vaan se siirretään jäähtymään toiseen astiaan.
3. Jäähdytyksen aikana ruokaa ei peitetä kannella.
4. Jäähdytys tapahtuu sellaisessa kylmälaitteessa, missä ei ole muita kylmäsäilytettäviä tuotteita.
5. Jäähtymisen tulee tapahtua viimeistään 4 tunnin aikana siten, että ruoka on jo kahden tunnin päästä jäähtynyt 10 asteeseen, loppulämpötila saa olla korkeintaan + 6oC.

Jäähdytyksen nopeudesta on pidetään omavalvontakirjanpitoa aina, vähintään kerran viikossa.

* ***Jos keittiössä ei ole erillistä jäähdytyskaappia, omavalvontakirjanpitoa on pidettävä jokaisesta jäähdytyskerrasta.***

**Jäähdytyksen lämpötilaseuranta:**

Kuinka usein jäähdytyksen lämpötilaseuranta mitataan ja kirjataan? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Miten toimitaan, jos jäähdytys ei onnistu lain vaatimalla tavalla/ Korjaavat toimenpiteet:

|  |
| --- |
|  |

**Yrityksessä uudelleen kuumennetaan elintarvikkeita:  kyllä  ei**

Uudelleen Kuumennettavan elintarvikkeen lämpötilan on oltava vähintään +75 °C - Lämpötila mitataan jokaisesta erästä kuumennuksen jälkeen.

Uudelleen kuumennetuissa ruuissa lämpötila merkitään siitä erästä mistä jäähdytyslämpötila on merkitty.

**Uudelleen kuumennuksen lämpötilaseuranta:**

Kuinka usein uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilaseuranta mitataan ja kirjataan? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Mahdolliset korjaavat toimenpiteet:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Kiehuvaksi asti kuumennettavista eristä ei ole tarpeen mitata lämpötilaa, mikäli ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja, lämpötila tulee kuitenkin mitata.

## Tarjoilu

Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa ennen tarjoilua ja tarjoilun aikana. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella. Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoka on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 asteeseen.

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

Vaaditut tarjoilulämpötilat:

* Kuumat vähintään +60 oC
* Salaatit enintään +12 oC
* Tarjoiluaika enintään 4 tuntia.

Miten ruuat ravintolassa tarjoillaan? (annostarjoilu, seisovapöytä/buffet) Ruuan tarjoiluajat?

|  |
| --- |
|  |

**Tarjoiltavien ruokien lämpötilaseuranta(kylmät ja kuumat ruuat):**

Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_x vk.

Mitä ruualle tehdään, jos lämpötilavaatimukset eivät täyty? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Tarjoiltavasta ruuasta otetaan ruokanäytteet (n. 200g):  kyllä  ei

Ruokanäytteet säilytetään pakastimessa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_vko.

### Ylimääräisen ruuan luovutus

Myydäänkö/luovutetaanko ravintolassa esim. lounasbuffeesta yli jäänyttä ruokaa?

suoraan asiakkaalle  kyllä  ei

tai ruoka-apuun  kyllä  ei

Mille hyväntekeväisyysjärjestölle elintarvikkeita luovutetaan? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Olemme tarkastaneet, että hyväntekeväisyysjärjestöt, joille luovutetaan ravintolasta helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ovat tehneet elintarvikevalvonnalle asianmukaiset ilmoitukset toiminnastaan

kyllä  ei

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka jakavat säännöllisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita kuuluvat elintarvikevalvonnan piriin. Näistä järjestöistä tulee selvittää, että ne ovat tehneet tarvittavat ilmoitukset elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Aina on huolehdittava siitä, että ruoka on moitteetonta ja kylmä-/kuumaketju ei ole tarjoilun aikana katkennut. Lisätietoja Eviran ohjeesta 16035/2 ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet.

Mitä ylimääräistä elintarviketta luovutetaan/myydään? Miten elintarvikkeet pakataan? Onko elintarvikkeet jäähdytettyjä vai kuumia? Kuinka kuljetetaan ruoka ruoka-apu kohteeseen ja miten lämpötilaa hallitaan kuljetuksen aikana?

|  |
| --- |
|  |

## Elintarvikkeiden jäädyttäminen ja sulatus

**Elintarvikkeiden jäädyttäminen**

Jos elintarvikkeita jäädytetään, elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi. Elintarvike jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädytetyn elintarvikkeen säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädytyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä.

Jos ravintolassa käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) tulee huomioida kalastustuotteiden jäädyttämiselle asetetut vaatimukset.

Jäädytettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä.

Ravintolassa jäädytetään elintarvikkeita  kyllä  ei

* Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

**Elintarvikkeiden sulatus**

Jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi.

Missä ja miten jäädytetyt elintarvikkeet sulatetaan? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

# RUUAN KULJETUS JA ETÄMYYNTI ASIAKKAILLE

Yritys kuljettaa ruokaa asiakkaille  kyllä  ei

Jos ruokaa kuljetetaan tilauksesta asiakkaalle tulee varmistua kylmä- ja kuumaketjun katkeamattomuudesta.

Kuka ja miten ruoka kuljetetaan asiakkaalle? Miten ruoka on pakattu? Miten lämpötilaa hallitaan kuljetuksen aikana? Millainen on kuljetusaika ja /-alue?

|  |
| --- |
|  |

Ruokien kuljetuksen omavalvonnan seuranta toteutetaan seuraavasti:

* Kuljetusastiat ja niiden puhdistus:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Kuljetusauto ja sen puhtaanapito:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
* Lämpötilaseuranta (lähtevät/ vastaanottava taho):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Kuljetuslaatikoiden säilytys:

Leipomolaatikot, virvoitusjuomakorit ja –pullot, maitolaatikot ja tavararullakot säilytetään varastossa tai niin suojattuna, etteivät linnut ja muut eläimet pääse likaamaan niitä.

# ALLERGEENIT JA ERITYISRUOKAVALIOT

Raaka-aineet säilytetään erillään, miten/missä ruoka tehdään, ettei ole ristikontaminaation vaaraa:

|  |
| --- |
|  |

Ristikontaminaatiota vältetään mm. seuraavilla toimenpiteillä:

* Pidetään keittiön siisteydestä huolta, erityisesti kuiva-ainevarastossa
* Erikoisruokavalioiden raaka-aineet säilytetään omassa varastossa, kaapissa tai kuiva-ainevarastossa omassa laatikossaan ylähyllyllä, pakastimessa erikoisruokavaliot säilytetään omissa lokeroissaan selvästi merkittyinä erillään muista tuotteista. Muistettava myös, että kaikki esim. gluteenittoman tuotteen raaka-aineet oltava ”puhtaita”
* Mikäli elintarvike puretaan alkuperäisestä pakkauksestaan, pakkausmerkinnät tulee kulkea tuotteen mukana.
* Kuiva-ainevarastossa ei säilytetä jauhoastioita tai pusseja avoimina niin, että sinne voisi tippua vahingossa ”kiellettyä” ainesosaa (esim. mausteita, pähkinärouhetta yms.).
* Jokaisessa jauhoastiassa on oma otin, ei käytetä yhteisiä ottimia.
* Erikoisruokavalioiden valmistus tapahtuu omassa tilassaan tai ajallisesti erotettuna muiden tuotteiden valmistuksesta.
* Käytetään leivonnassa puhtaita astioita ja työvälineitä, puhtaita leivinpyyhkeitä, uusia leivinpapereita.
* Paistettaessa gluteenittomia tuotteita kiertoilmauunissa, puhdistetaan uuni ennen sitä eikä paisteta gluteenipitoisia leivonnaisia yhtä aikaa gluteenittomien tuotteiden kanssa.
* Gluteeniton leipä tarjotaan erillään muista leivistä (yläpuolella), oma leivinpaahdin tai paahtopussi gluteenittomalle leivälle.
* Leipärasva erillinen gluteenittomalle leivälle, suositellaan annosrasvaa (koska muut asiakkaat voivat kontaminoida rasvan gluteenipitoisen leivän muruilla)
* Pitäydytään ennalta suunnitelluissa resepteissä, ei sooloilla.
* Jos on tarjolla uppopaistettavia erikoisruokavaliotuotteita, tulee niille olla oma rasva (esim. gluteenittomille tuotteille).
* Kala paistetaan omassa paistinpannussa.
* Informoidaan henkilökuntaa erikoisruokavalioista.

Miten yrityksessä toteutetaan pakkaamattomista elintarvikkeista annettavien tietojen antaminen asiakkaille? (Esim. Kootaan tarjoiluhenkilöstölle myytävistä elintarvikkeista tuotekansio, josta voi tarkistaa tuotteen koostumuksen.)

|  |
| --- |
|  |

Ravintolassa käsitellään seuraavia allergeeneja:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet |  | Äyriäiset ja äyriäistuotteet |
|  | Munat ja munatuotteet |  | Kalat ja kalatuotteet |
|  | Maapähkinä ja maapähkinätuotteet |  | Soijapavut ja soijapaputuotteet |
|  | Maito ja maitotuotteet |  | Pähkinät ja mantelit ja pähkinä-ja mantelituotteet |
|  | Selleri ja sellerituotteet |  | Sinappi ja sinappituotteet |
|  | Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet |  | Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina |
|  | Lupiinit ja lupiinituotteet |  | Nilviäiset ja nilviäistuotteet |

Liite 1: Elintarvikkeista annettavat tiedot tarjoilupaikoissa.

# PAKKAUS- JA KONTAKTIMATERIAALIT

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeittimet, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet. Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit soveltuvat käyttötarkoitukseensa (esim. PVC/vinyylimuovit, jotka sisältävät tiettyjä ftalaatteja, eivät sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn).

**Pakkaus- ja kontaktimateriaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan:**

* Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai ”malja-haarukkatunnus”  kyllä  ei
* Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)  kyllä  ei
* Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. take-away-astiat, kuljetuslaatikot)  kyllä  ei
* Muu, miten? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

# ASTIAHUOLTO

* Astiat esipestään korkeintaan + 40 oC asteen lämpötilassa
* Pesulämpötila vähintään +55oC (mielellään + 60oC – 70oC) ja huuhtelulämpötila vähintään + 80oC.
* Astianpesulämpötiloja seurataan:  kyllä  ei

(poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan aina)

* Pesuaineen kulutuksen seurataan:  kyllä  ei
* Huoltokirjanpito astianpesukoneesta

Astianpesukone puhdistetaan päivittäin seuraavasti:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

* Rikkonaiset astiat poistetaan käytöstä. Mikäli astioita rikkoontuu ruuanvalmistustiloissa, ne kirjataan ylös. Näin voidaan löytää syyt mahdollisille vierasesinelöydöksille ruuista.

# NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Ravintolan on tehtävä tarvittaessa näytteenottosuunnitelma, jossa huomioidaan elintarvikenäytteiden sekä pintapuhtausnäytteiden ottaminen säännöllisesti. Lisätietoja Eviran ohjeesta elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, 10501/2. Mikäli omavalvontanäytteitä ei ole otettu hygienialainsäädännön edellyttämää määrää, viranomaiset voivat ottaa omavalvonnan seurantanäytteitä toiminnanharjoittajan kustannuksella.

Yrityksessä otetaan näytteitä seuraavasti:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Näyte** | **Tutkittavat asiat** | **Tutkimustiheys** | **Näytteenottaja** |
| Talousvesi, jos on oma kaivo\* | Escherichia coli  Suolistoperäiset enterokokit | 1 krt/a |  |
| Elintarvikenäytteet  esim. Vihersalaatti tai raaste | E.coli  Bacillus cereus  Staphylococcus aureus  Hiivat ja homeet  Listeria (sairaalat ja hoitolaitokset) |  |  |
| Pintapuhtausnäytteet |  |  |  |

\*Jos kiinteistö on liittynyt järjestetyn vesihuollon piiriin (ns. verkostovesi), jossa veden laatua valvotaan säännöllisesti, vettä ei tarvitse erikseen tutkia.

Näytteiden tutkimuspaikka:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

# SIIVOUS- JA PUHTAANAPITO, JÄTEHUOLTO, TUHOELÄINTORJUNTA

## Siivous- ja puhtaanapito

Puhdistus- ja desinfiointiaineille tulee olla asianmukainen säilytyspaikka. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei tule varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita. Siivousvälineitä ei pidä säilyttää wc-tiloissa, koska siellä niihin voi päätyä terveydelle haitallisia bakteereita ja viruksia.

Kuka vastaa tilojen puhtaanapidosta?

|  |  |
| --- | --- |
|  | oma henkilökunta |
|  | ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot |

Toimijan tulee tarvittaessa laatia erillinen kirjallinen puhtaanapitosuunnitelma, jossa huomioidaan seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla.

Elintarvikehuoneistossa on erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten:  kyllä  ei

Siivousvälinetilan varusteluun kuuluu:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Vesipiste ja kaatoallas |
|  | Lattiakaivo |
|  | Teline siivousvälineille |
|  | Siivousliinojen kuivatusteline tai kuivauspatteri |

**Siivoussuunnitelma:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kohde** | **Siivoustiheys** | **Siivousmenetelmä ja -aine** |
| Työskentelypinnat | Päivittäin tarvittaessa |  |
| Liesi |  |  |
| Jääkaapit |  |  |
| Pakastimet | Sulatus: |  |
| Astianpesukone |  |  |
| Keittiön lattia |  |  |
| Rasvasuodatin |  |  |
| Ilmanvaihtoventtiilit |  |  |
| Ilmanvaihtokanavat | Puhdistusraportit säilytetään ov-kansiossa |  |
| Laitteiden puhdistus-ja purkuohjeet  esim. pehmytjäätelökone, yleiskone, vihannesleikkuri, astianpesukone jne. |  |  |

## Elintarvikehuoneiston rakenteiden ja laitteiden kunnossapito

Ravintolan kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

|  |  |
| --- | --- |
| Isännöitsijän yhteystiedot |  |
| Huoltoyhtiön yhteystiedot |  |

* Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan (toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla).
* Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa (jos automaattisulatus, sen toimivuudesta huolehditaan). Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä.

## Jätehuolto

Sisällä olevat jäteastiat tyhjennetään päivittäin. Vanhentuneet ja pilaantuneet elintarvikkeet poistetaan elintarvikehuoneistosta päivittäin.

Biojätteiden määrä/vko:       (mikäli yli 50 l/vko, biojäte tulee kerätä erikseen)

* Rikkoutuneet jäteastiat vaihdetaan uusiin välittömästi.
* Jäteastioita ei ylitäytetä niin että kannet jäävät raolleen.
* Jäteastioiden kunto tarkistetaan keväisin.

Elintarvikehuoneiston jätteenkäsittely:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vastuuhenkilö(t) | |  |
|  | |  |
| Kiinteistö vastaa jäte­huollon järjestämi­ses­tä kyllä  ei | Yhteyshenkilö kiinteistössä |  |
|  | Puhelinnumero |  |
| Jätehuoltoyritys | Nimi |  |
|  | Osoite |  |
|  | Puhelinnumero |  |
| Luettelo jäteastioista (tilavuus ja lukumäärä)  ja -puristimista | |  |
| Jäteastioiden tyhjennystiheys | |  |
| Jäähdytetty jätehuone | | on  ei |
| Erilliskeräykset | | |
| Paperi ja pahvi | Yrityksen nimi, osoite ja puhelinnumero |  |
| Biojäte | Yrityksen nimi, osoite ja puhelinnumero |  |
| Lasi | Yrityksen nimi, osoite ja puhelinnumero |  |
| Rasvakeittimen jätteet | Yrityksen nimi, osoite ja puhelinnumero |  |
| Rasvanerotuskaivojen sisältö | Yrityksen nimi, osoite ja puhelinnumero |  |
| Muu, mikä | Yrityksen nimi, osoite ja puhelinnumero |  |
| Muu, mikä | Yrityksen nimi, osoite ja puhelinnumero |  |
| Ongelmajätteet ja niiden käsittely (mm. elohopealamput) |  | |

## Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, tuhohyönteisiä ja lintuja. Tuhoeläinhaittoja torjutaan ennalta seuraavasti:

Kärpäset: Vältetään pitämästä ovia ja ikkunoita avoimina, jos niissä ei ole hyönteissuojaa.

* Uv-valolla toimivat kärpäsloukut, mitkä puhdistetaan säännöllisesti: on  ei

Hiiret ja rotat: Jätehuollon kunnossapitäminen. Jäteastiat tyhjennettävä riittävän usein ja jäteastiat pidettävä ehjinä. Ympäristö pidettävä siistinä, jolloin mahdollisia pesäpaikkoja ei alueelle synny.

Mikäli havaitaan merkkejä hiiristä/rotista, aloitettava järjestelmällinen myrkytys. Lisäksi eliminoidaan jyrsijöiden pesäpaikat.

Muut tuhoeläimet: Sokeritoukkien torjumiseksi lattiakaivot ja viemäreiden hajulukot pidettävä puhtaina. Lisäksi tilat kuivattava siivouksen jälkeen, jotta ylimääräistä kosteutta ei jää rakenteisiin. Mikäli sokeritoukkia ilmenee, tehtävä myrkytys silloin, kun tiloissa ei ole varsinaista toimintaa. Vastaavasti on meneteltävä myös muiden tuhoeläinten osalta.

Käytettävissä olevan desinfektiopalvelun yhteystiedot:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Lähin Iisalmesta:

Kuopion Desinfektiopalvelu Oy

Toimisto:

Mustalahdentie 6

70870 Hiltulanlahti

Puhelin/faksi: (017) 362 5146

Matkapuhelin: 0400 572 91

Sähköposti:

kuopio.desinfektiopalvelu@dnainternet.net

Varasto:

Ampumaradantie 21

70870 Hiltulanlahti

<http://www.kuopiondesinfektiopalvelu.com/>

**Muut eläimet**

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ravintolan asiakastiloihin saa tuoda lemmikkieläimiä, mitä eläimiä? |
| Onko ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä asiasta ilmoitettu kirjallisesti? | |

# ASIAKASPALAUTTEEN KÄSITTELY

Myös kielteiset asialliset asiakaspalautteet on nähtävä keinoina parantaa toiminnan laatua, joten niihin kannattaa suhtautua positiivisesti. Mahdollisista virheistä on otettava oppia laadun parantamiseksi eikä palautteiden käsittely saa olla syyllisten etsimistä.

Toimenpiteet:

Kaikki kirjallisesti tai sähköisesti lähetetyt tai toiminnan kannalta merkittävät kielteiset asiakaspalautteet kirjataan ja mahdolliset syyt palautteeseen selvitetään asianomaisia työntekijöitä kuullen. Asiakkaalta tiedustellaan haluaako hän palautetta valituksestaan.

Kirjaaminen:

Kaikki kielteiset kirjallisesti saadut asiakaspalautteet kirjataan lomakkeelle tai käyttäen muuta ravitsemisliikkeessä käytössä olevaa tapaa. Samoin kirjataan korjaavat toimenpiteet. Suullisesti saadut asiakaspalautteet voidaan kirjata harkinnan ja talon käytännön mukaan. Lomakkeet säilytetään vuoden ajan.

**Ruokamyrkytysepäilyn selvittäminen**

Mikäli tulee asiakasvalitus ruokamyrkytysepäilystä, ohjataan asiakas oman terveyskeskuksen tartuntatautihoitajan luo. Tartuntatautihoitajan puh. 040- 6738079. Mikäli asiakas on kotona oksentelemassa ja ripuloimassa, neuvotaan häntä ottamaan eritenäyte (=oksennus tai ripuli) esim. pieneen lasipurkkiin (pilttipurkki) ja toimittamaan sen tartuntatautihoitajalle. Mikäli näytettä ei voi heti toimittaa, sitä on säilytettävä kylmässä.

Jos kyseessä on päivystysaika (ilta tai viikonloppu), asiakas voi kääntyä päivystävän lääkärin puoleen. Näytteenotto kannattaa neuvoa kuten edellä. Lisäksi on syytä mainita, että näytteestä tulee tutkia bakteeriviljely 3-paketti (BaktVi 3). Vain bakteeriviljely-3:ssa on ruokamyrkytysbakteerit mukana.

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

* Kysytään asiakkaalta, saako hänen yhteystietonsa antaa terveystarkastajalle asian selvittämistä varten.
* Ruokamyrkytysepäilystä ilmoitetaan AINA terveystarkastajalle.

# TUOTTEIDEN JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

## Jäljitettävyys

Elintarvikkeiden jäljitettävyys on osoitettava "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin" -periaatteella. Toimijan tulee siis tietää, keneltä hän on hankkinut raaka-aineet ja kenelle hän on edelleen toimittanut tuotteet, mikäli ne eivät mene suoraan lopulliselle kuluttajalle. Lisäksi tulee tietää hankkimis- ja toimittamisajankohdat.

Kaikissa elintarvikkeissa tulee olla jokin merkintä, mitä raaka-aine tai elintarvike on ja koska se on pakkaseen laitettu. Jonkinlainen osoitettava yhteys tulee olla pakastimessa säilytettävien elintarvikkeiden (esim. myyntipakkauksestaan poistetut, ravintolassa uudelleen pakatut ja jäädytetyt raaka-aineet) ja asiakirjojen välillä.

* Yksinkertainen tapa on esim. leikata pakkauksen avaamisen yhteydessä myyntipakkauksesta etiketti ja liittää se uudelleenpakattuihin tuotteisiin. Tai kirjoittaa tussilla uudelleen pakattuihin pakkauksiin esim. päivämäärät tms. vastaava tieto, jolla elintarvike on yhdistettävissä saapuneen raaka-aineen asiakirjoihin.
* Jäljitettävyyttä ei vaadita todentamaan raaka-aineesta myytyihin yksittäisiin ruoka-annoksiin asti, mutta toimijan on pystyttävä osoittamaan riittävällä tarkkuudella mistä ja milloin elintarvikkeet ovat tulleet kaupallisten asiakirjojen avulla.

Ravintolassamme jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti: \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

## Takaisinvedot (itse valmistetut tuotteet)

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinveto-ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys elintarviketurvallisuusyksikköön (Ruokavirasto).

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä elintarviketurvallisuusyksikköön jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

# OMAVALVONNAN KIRJAUSKÄYTÄNNÖT, HENKILÖKUNNAN PEREHDYTTÄMINEN JA KOULUTUS OMAVALVONTAAN

Omavalvonnan todentaminen

Esimies valvoo omavalvontaa varmistaakseen tehdäänkö kirjauksia suunnitelman mukaisesti. Omavalvonta käydään läpi vuosittain ja tehdään tarvittavat päivitykset.

## Perehdyttäminen

* Uusi työntekijä lukee omavalvontasuunnitelman työaikana:  kyllä  ei
* Työtehtäviin opastettaessa uusi työntekijä perehdytetään omavalvonnan käytäntöihin:

kyllä  ei

* Perehdyttämisestä pidetään kirjaa:  kyllä  ei
* Työpaikan palavereissa käydään tarvittaessa läpi myös omavalvontaan liittyviä asioita ja korjaavia toimenpiteitä:  kyllä  ei

Koulutus

* Omavalvontavastaavalla oltava riittävä koulutus tehtävän hoitamiseksi.
* Henkilökuntaa tulisi kannustaa pitämään ammattitaitoa yllä tarjoamalla mahdollisuutta osallistua täydennyskoulutukseen.

## Henkilökunnan työvaatetus ja taukotilat

Elintarviketyöntekijän työasua ei käytetä muualla kuin elintarviketyössä. Asianmukaiseen työasuun kuuluu työvaatetus, päähine ja jalkineet. Suositellaan erillisiä kenkiä viedessä jätteitä jäteastioille (esim. kumikengät) tai suojatossuja tai desinfiointiallasta keittiön sisäänkäynnin yhteydessä.

Henkilökunnalle on oltava asianmukainen pukeutumistila, jossa on myös paikka siviilivaatteiden säilyttämiseen.

Yrityksessä on erilliset henkilökunnan tilat vaatteiden säilytystä varten  kyllä  ei

Noudatetaan hyvää henkilökohtaista hygieniaa; lyhyet kynnet, puhdas työasu, pestään kädet riittävän usein ja käytetään desinfioivaa käsihuuhdetta tai tarvittaessa kertakäyttökäsineitä. Kertakäyttökäsineitä vaihdetaan riittävän usein ja aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. ***Kertakäyttökäsineiden käyttö ei poista käsienpesun tarvetta!***

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynnet, korvakorut, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

**Millainen vaatetus työntekijöillä on? Missä työvaatetus säilytetään ja miten vaatetuksen siisteydestä huolehditaan?**

|  |
| --- |
|  |

Henkilökunnan omat eväät tulee säilyttää henkilökunnan käyttöön varatussa tilassa, joka voi olla muualla kuin ruokailu- tai sosiaalitiloissa.

Miten henkilökunnan omien eväiden säilyttäminen on järjestetty?

|  |
| --- |
|  |

## Terveydentilan seuranta

Elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden tulee antaa selvitys terveydentilastaan, kun työsuhde alkaa ja sen jälkeen aina tarvittaessa. Selvityksellä osoitetaan, ettei työntekijällä ole salmonellatartuntaa tai muita tartuntatauteja. Elintarvikehuoneistossa tulee olla listaus henkilöistä, joilla on todistus terveydentilasta (henkilön nimi ja tarkastuspäivä).

**Terveydentilan seurantaohjelma**

Toimijalla tulee olla terveydentilan seurantaohjelma. Käytännössä terveydentilan seurantaohjelma tarkoittaa sitä, että omavalvonnassa on kuvaus siitä, miten henkilökunnan kelpoisuus elintarviketyöhön selvitetään. Kuvauksesta tulisi käydä ilmi työntekijät tai työtehtävät, joissa työskenteleviltä henkilöiltä selvitys vaaditaan, ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu sekä se, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään. Kuvaus sisältää kirjanpidon asiasta.

Ajantasaisen kirjanpidon henkilökunnan terveydentilan selvityksistä voi toteuttaa monella eri tavalla. Se voi olla esimerkiksi

* Luettelo henkilöistä, joilta terveydentilan selvitys vaaditaan. Henkilöt esittävät selvitykset toimijalle. Toimija pitää asiasta kirjaa.
* Luettelo henkilöistä, joilta terveydentilan selvitys vaaditaan. Työterveyshuolto antaa tiedot terveydentilan selvityksistä (onko asia kunnossa vai ei) toimijalle. Toimija pitää asiasta kirjaa.
* Sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa on vähän työntekijöitä, kirjanpito voi olla myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset terveydentilan selvitykset valvojalle.
* Toimijan täytyy pystyä esittämään kirjanpito tarvittaessa valvojalle.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa. Terveydentilan selvitykset tekevä taho vastaa siitä, miten selvitykset käytännössä toteutetaan. On elintarvikealan toimijan ja terveydentilan selvitykset tekevän tahon välinen asia, miten terveydentilan selvitykset tekevä taho ilmoittaa asian toimijalle.

Toimijan tulee varmistaa, ettei työntekijöiden terveydentila vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta. Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa, jos on olemassa suoran tai epäsuoran saastumisen vaara. Tarkempia ohjeita löytyy Terveyden- ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) ohjeesta <https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/135327/URN_ISBN_978-952-302-932-3.pdf?sequence=1>

**Yrityksellä on työterveyshuolto, Yhteystiedot:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Terveystodistukset hankitaan muulla tavoin. Miten?** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Hygieniaosaamistodistukset

Elintarvikkeita käsittelevien tulee osoittaa, että hän osaa käsitellä elintarvikkeita hygieenisesti. Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä tulee olla hygieniaosaamistodistus viimeistään 3 kk:n kuluttua työskentelyn aloittamisesta.

Hygieniapassien kirjanpito voi olla

* Kopiot toimijalle esitetyistä hygieniapasseista.
* Luettelo henkilöistä, joilta hygieniapassi vaaditaan ja jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin toimijalle.
* Sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa on vähän työntekijöitä, kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit valvojalle.
* Kirjanpito voi olla paperinen, sähköinen tai molempia. Toimijan täytyy pystyä esittämään se valvojalle.

Missä säilytetään työntekijöiden hygieniaosaamistodistusten kopiot? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Työntekijät ja esitetyt todistukset:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nimi | Selvitys terveydentilasta  (Salmonella todistus) | Hygieniaosaamistodistus  suoritettu | Työntekijän vastuualue |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Täyttöohje HACCP-yhteenvedon tekemiseen**

1) Kriittinen hallintapiste sekä sanallisesti että numeroin (esim. CCP 1, kuumennus)

2) Kriittisessä hallintapisteessä oleva biologinen, kemiallinen tai fysikaalinen vaara, jota estetään, poistetaan tai vähennetään hyväksyttävälle tasolle

3) Kriittinen raja merkitään numeroin (esim. lämpötila, aika, pH) tai aistinvaraisen arvioinnin osalta sanallisesti. Tähän kohtaan merkitään myös mahdollinen hälytysraja.

4) Sarakkeeseen merkitään seurannan seurattava asia, seurantapaikka, seurantatapa, seurannan määrä ja tiheys ja suorittaja sekä mahdollinen poikkeamasta ilmoittaminen.

5) Sarakkeeseen merkitään kaikki korjaavat toimenpiteet kuten poikkeaman korjaaminen, poikkeaman syyn selvittäminen ja poistaminen, tuotteeseen kohdistuvat toimenpiteet, poikkeaman toistumisen estäminen ja korjaavien toimenpiteiden suorittaja sekä mahdollinen korjaavista toimenpiteistä ilmoittaminen. Tähän kohtaan merkitään myös mahdollisen hälytysrajan ylityksen aiheuttamat toimenpiteet.

6) Sarakkeeseen merkitään todentamisen suorittaja, todentamistapa, todentamisen määrä ja tiheys sekä tarvittaessa todentamispaikka

7) Seurannassa, korjaavissa toimenpiteissä ja todentamisessa syntyneet asiakirjat (esim. käytettävien lomakkeiden nimet)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kriittinen**  **hallintapiste** | **Vaara** | **Kriittiset rajat** | **Seuranta** | | **Korjaavat**  **toimenpiteet** | **Todentaminen** | **HACCP-asiakirjat** |
| Mitä, missä  Miten | Tiheys  Kuka |
| 1  **Tavaran vastaanotto** | 2  Kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden lämpötila liian korkea  Pakkaus on vioittunut  Päiväys vanhentunut | 3  Tuotteiden lämpötilarajat:  Pakasteet –15 oC  Liha + 9 oC  Maito + 9 oC  Kala 0-+2 oC  Elintarvike on rikkoutunut tai pakkaus ei ole suojannut elintarviketta  Viimeinen käyttöpäivä –merkintä vanhentunut tai vanhentuu ennen käyttöönottoa | 4  Kuorman tarkastus, Aistinvarainen arvio ja lämpötilamittaukset piikkimittarilla  heti kuorman tultua | Kuorman tarkistus ja aistinvarainen arvio aina kuorman tullessa  Lämpötilamittaukset tarvittaessa, kirjataan joka toinen viikko | 5  Palautetaan ja tehdään kirjallinen valitus tavarantoimittajalle.  Pakasteita (ei jäätelöä) voidaan ottaa vastaan  **+/- 0 oC** lämpöisenä, mikäli tuote käytetään välittömästi, tällöinkin tehtävä kirjallinen valitus tavarantoimittajalle  Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan ja ilmoitetaan esimiehelle | 6  Esimies valvoo tehdyt kirjaukset ja toimenpiteet aina lomakkeen täytyttyä ennen kuin se siirretään kansioon | 7  **LOMAKE 1** |
| **Kylmä-säilytys** | Kylmälaitteiden lämpötila liian korkea | Pakasteiden lämpötila  – 18 oC tai korkeampi  Liha + 6oC  Jauheliha + 4oC  Maito + 6oC  Tuore kala 0-2 oC | Seurataan päivittäin laiteen omasta lämpömittarista, mikäli lämpötilat poikkeaa enint. + 3 oC, mitattava ja kirjattava lämpötila viimeistään 24 tunnin kuluttua | Kirjataan joka viikko | Kutsutaan huolto.  **Sulaneet** jäätelöt heitetään pois.  Mikäli lämpötilapoikkeama on enemmän kuin + 3 oC tai alle 3 oC poikkeama kestää yli 24 tuntia, tuotteita ei saa käyttää  Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan | Esimies valvoo tehdyt kirjaukset ja toimenpiteet aina lomakkeen täytyttyä ennen kuin se siirretään kansioon | **LOMAKE 2** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kriittinen**  **hallintapiste** | **Vaara** | **Kriittiset rajat** | **Seuranta** | | **Korjaavat**  **toimenpiteet** | **Todentaminen** | **HACCP-asiakirjat** |
| Mitä, missä  Miten | Tiheys  Kuka |
| **Uudelleen-kuumennus** | Ruoka jää liian haaleaksi | Sisälämpötila + 70 oC  Siipikarjan liha + 75 C | Uudelleen-kuumennettavat 🡪 lämpötilamittaus piikkimittarilla ruuan sisältä | Kokki kirjaa lämpötilan ylös 1 krt/vko  tai silloin, kun on uudelleen-kuumennet-tavaa | Jatketaan kuumennusta,  Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan | Esimies | **LOMAKE 3** |
| **Ruokien tarjoilu** | Lämmin ruoka jäähtyy alle + 60 oC  Kylmien ruokien lämpötila nousee liiankorkeaksi | Lämmin ruoka + 57 oC  Kylmät ruuat + 12 oC | Seurataan  helposti pilaantuvien elintarvikkeiden jäähdyttämistä | kirjataan ylös kerran viikossa  tai tarvittaessa | Jäähtynyttä ruokaa ei tarjoilla eikä käytetä uudestaan  Lämpöhauteen veden lämpötila mitataan; jos alle 85 oC, säädetään suuremmalla ja tarvittaessa korjataan tai hankitaan uusi laite.  Kylmien ruokien tarjoiluaikaa lyhennetään (< 2 h) | Esimies | **LOMAKE 4**  mikäli säännöllistä |
| **Muualle toimitettava ruoka** | Liian alhainen tai korkea lämpötila | Lämmin ruoka + 60  Kylmä ruoka 12 oC | Mitataan lähtö- ja saapumislämpötilat |  | Jäähtynyttä ruokaa ei tarjoilla eikä käytetä uudestaan  Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan | Esimies | **LOMAKE 7**  mikäli säännöllistä |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kriittinen**  **hallintapiste** | **Vaara** | **Kriittiset rajat** | **Seuranta** | | **Korjaavat**  **toimenpiteet** | **Todentaminen** | **HACCP-asiakirjat** |
| Mitä, missä  Miten | Tiheys  Kuka |
| **Uudelleen kuumennus** | Ruoka jää liian haaleaksi | + 70 oC  Siipikarja + 75 oC | Mitataan samoista eristä, mistä on jäähdytyskirjanpito |  | Kuumennusta jatketaan | Esimies | **LOMAKE 5** |
| **Jäähdytys** | Elintarvike jäähtyy liian hitaasti 🡪 ruokamyrkytysriski | 4 tuntiin alle + 6oC,  suositus 2 tunnissa < +10 oC | Jäähdytysnopeutta seurataan aina isompia eriä jäähdytettäessä | Aina, kun kaappi täynnä, kuitenkin väh. kerran viikossa | Ruoka on 2 tunnin päästä yli + 10 oC 🡪 Ruokaa sekoitetaan, laitetaan laakeampiin astioihin (paksuus < 5 cm)  Elintarvike ei ole jäähtynyt neljään tuntiin mennessä alle + 6 oC 🡪 Ruokaa ei käytetä elintarvikkeeksi  Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan | Esimies | **LOMAKE 6** |
| **Siivous** | Suursiivouksen ja jääpalakoneen desinfioinnin unohtaminen |  | Kirjataan suursiivoukset ja desinfioinnit | Aina |  | Esimies | **LOMAKE 8** |
| **Astianpesu** | Esipesuvesi liian kuumaa, pesu- ja huuhteluvesi on liian haaleaa | Esipesuvesi < 40 oC  Pesuvesi >+ 60 oC  Huuhteluvesi > + 80 oC | Seurataan lämpötilaa päivittäin koneen näytöstä | Kirjataan lämpötilat ylös viikoittain | Kutsutaan huolto  Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan | Esimies | **LOMAKE 9**  Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet |

**ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT TARJOILUPAIKOISSA**

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein.

**PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA**

Tarjoilupaikoissa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia elintarvikkeita, joita yleisesti koskevat seuraavat pakkausmerkintävaatimukset.

***Pakkaamaton elintarvike on elintarvike,***

* joka tarjoillaan tarjoilupaikassa kuluttajalle heti nautittavaksi
* joka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten, esim. take away –tuotteet (välittömällä myynnillä tarkoitetaan myyntiä, joka kestää alle 24 h)
* jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. asiakas itse pakkaa salaattibaarissa annoksensa rasiaan
* jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä

***Elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:***

* Elintarvikkeen nimi
* Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuina, erotuttava muista ainesosista poikkeavalla kirjasintyylillä, lihavoinnilla tai taustavärillä (lopussa lista)
* Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa, esim. laatikkoruoka, joka on valmistettu Virossa ja vain lämmitetään tarjoilupaikassa

***Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:***

* Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla selkeällä tavalla
* Tiedot voi antaa myös suullisesti edellyttäen, että pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä selkeässä esitteessä tai taulussa ilmoitetaan, että tiedot ovat kuluttajan saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta.

Esimerkki ilmoituksesta: ***”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa tarjoilupaikan/ravintolan henkilökunnalta.”***

* Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot oltava tarjoilupaikassa/ravintolassa saatavilla/todennettavissa kirjallisesti/sähköisesti
* Erillistä ilmoitusta ei vaadita, mikäli kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat).
* Omavalvonnassa on oltava kuvaus siitä miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.

***Lisätietoja: Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068/1)***

**ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET**

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet

2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet

3. Munat ja munatuotteet

4. Kalat ja kalatuotteet

5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet

6. Soijapavut ja soijapaputuotteet

7. Maito ja maitotuotteet

8. Pähkinät

9. Selleri ja sellerituotteet

10. Sinappi ja sinappituotteet

11. Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet

12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina

13. Lupiinit ja lupiinituotteet

14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet