**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Toiminnanharjoittaja Omavalvonnan vastuuhenkilö

**OMAVALVONTASUUNNITELMAMALLI RUUANVALMISTUSPAIKKOIHIN**

[**1.** **TOIMINNAN PERUSTIEDOT** 3](#_Toc356831105)

[**2.** **TAVARAN VASTAANOTTOTARKASTUS** 5](#_Toc356831106)

[**3.** **KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOT** 7](#_Toc356831107)

[**4.** **RUUAN VALMISTUS JA TARJOILU** 8](#_Toc356831108)

[**5.** **ASTIAHUOLTO** 10](#_Toc356831109)

[**6.** **HENKILÖKUNNAN HYGIENIA** 10](#_Toc356831110)

[**7.** **SIIVOUS- JA PUHTAANAPITO, JÄTEHUOLTO, TUHOELÄINTORJUNTA** 11](#_Toc356831111)

[**8.** **ASIAKASPALAUTTEEN KÄSITTELY** 14](#_Toc356831112)

[**9.** **OMAVALVONNAN KIRJAUSKÄYTÄNNÖT, HENKILÖKUNNAN PEREHDYTTÄMINEN JA KOULUTUS OMAVALVONTAAN** 15](#_Toc356831113)

[**Liite 1:** SUOSITUS TOIMENPIDEOHJEIKSI POIKKEAMATILANTEISSA 16](#_Toc356831114)

# **TOIMINNAN PERUSTIEDOT**

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

**Toiminnan perustiedot**

|  |  |
| --- | --- |
| Toiminnan tyyppi  |       |
| Asiakaspaikkamäärä |       |
| Arvioitu päivittäinen annosten määrä |       |
| Aukioloajat |       |

**Kylmälaitteet**

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

**Omavalvonnan vastuuhenkilöt**

**Yrityksen työntekijät**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nimi | Viimeisin salmonellanäyte, pvm | Hygieniaosaamistodistus suoritettu |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Omavalvonnan yhteyshenkilö toimipaikassa**

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

# **TAVARAN VASTAANOTTOTARKASTUS**

Tavarantoimittajat

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

* Elintarvikkeiden laatu (kunto, määrä, päiväysmerkinnät, lämpötila) tarkistetaan vastaanoton (oston) yhteydessä.
* Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kylmäketju ei saa katketa missään vaiheessa. Jos hankitaan tuotteet itse kaupasta, ne kuljetaan styrox-laukussa, mikäli tuotteita ei saada heti kylmään.

Jäljitettävyyden varmistaminen

* ostetaan tiettyjä raaka-aineista samoista paikoista (tiedetään, mistä on hankittu)
* lähetyslistat tms. ostoasiakirjat säilytetään
* pienet varastot; ei useampia raaka-aine-eriä sekoitu
* käyttöjärjestys saapumisjärjestyksessä

Vastaanottotarkastuksessa huomioidaan aina:

1. Elintarvikkeiden määrä ja laatu

1. Elintarvikkeiden ja pakkausten ulkoinen laatu
2. *Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden päiväysmerkinnät*
3. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötila

Vastaanottotarkastuksessa mitataan ja kirjataan pistokokeenomaisesti

1. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötila

2. *Pakolliset pakkausmerkinnät*

3. Kuljetusolosuhteet

Korjaavat toimenpiteet

Viallisia ja laadultaan epäilyttäviä elintarvikkeita ei tule ottaa käyttöön ja ne on palautettava tavaran toimittajalle. Mikäli puute tai vika on vähäinen, riittää ilmoitus tavaran toimittajalle. Vastaanottaja tekee asiassa ratkaisun tapauskohtaisesti; yksityiskohtaisia säädöksiä asiasta ei ole.

Esimerkiksi helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötilaa arvioitaessa huomautus tavarantoimittajalle ja kuljettajalle riittänee, jos tuotteen lämpötila on satunnaisesti enintään 2-3 oC enimmäisarvoa korkeampi ja tuote on muutoin aistinvaraisesti hyväksyttävissä. Muussa tapauksessa tuote on syytä palauttaa. Ks liitteet 1 ja 2

#### Kirjaaminen

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.

# **KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOT**

Vastuuhenkilö:

Yrityksen kylmälaitteet/mitä tuotteita niissä säilytetään:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kylmälaite (nimi, numero)** | **Mitä tuotteita siellä säilytetään** | **Lämpötilavaatimus** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Tuotteiden sallitut lämpötilat:

 Helposti pilaantuvat elintarvikkeet,

*esim. makkarat, einekset, maito, kerma,*

*idut, paloitellut kasvikset* < + 6 oC

Muut pastöroidut maitopohjaiset elintarvikkeet < + 8 oC

Jauheliha < + 4 oC

 Kala < +3 oC

Pakasteet < -18 oC

Korjaavat toimenpiteet

Mikäli lämpötilojen raja-arvo ylitetään, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus ottaen huomioon sen laatu, lämpötila ja lämpötilapoikkeaman kesto. Mikäli tuotteen laadusta on vähänkin epäilystä, se on hävitettävä. Tarvittaessa otetaan yhteys terveystarkastajaan.

 Kirjaaminen

Laitteet tulee nimetä tai numeroida seurantaa varten. Kaikkien kylmälaitteiden lämpötilat kirjataan vähintään kerran viikossa. Kutakin laitetta varten tulee olla oma lämpötilaseuranta. Lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

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**

Vastuuhenkilö:

Keittiön ruuanvalmistuslaitteisto:

Yleiset periaatteet

* Käytämme vain ensiluokkaisia raaka-aineita
* Multaisia juureksia ei käsitellä varsinaisissa ruuanvalmistustiloissa; jos ei ole erillistä multaisten juuresten käsittelytilaa, juurekset hankitaan valmiiksi pestyinä
* Teemme esim. sämpylöitä ja salaatteja vain sen verran, mitä samana päivänä menee
* Emme tee ruokia turhaan etukäteen
* Säilytämme helposti pilaantuvat tuotteet joko kylmässä tai yli + 60oC.
* Tarjolla ollutta ruokaa ei tarjota uudestaan
* Kylmiöissä ei säilytetä sellaista ruokaa, mikä ei ole enää tarkoitettu /kelvollista tarjottavaksi
* Ruuat säilytetään siten, että ne on peitetty kannella/muovilla. Säilytysastioihin merkitään esim. teipillä ruuan valmistuspäivämäärä ja tarvittaessa se, mitä se on.
* Pakastus; jäädytettäviin tuotteisiin merkitään pakastuspäivämäärä. Kun tuote otetaan sulamaan, merkitään se pvm. pakkaukseen. Suurtalouksissa saadaan pakastaa kuukaudeksi ruokia (poikkeus esim. suoraan marjastajalta ostetut marjat; seuraavaan satokauteen)
* Pakasteita ei sulateta huoneenlämmössä, sulatetaan astiassa, jolloin sulamisnesteet eivät kontaminoi muita tuotteita
* Toimenpiderajat löytyvät HACCP-yhteenvedosta kts. Liite 2

Riskiruuat

* Riskiruoka-aineet, joiden käyttöä vältettävä sairaiden ja vanhusten osalta:
	+ tuorejuustot, kylmäsavukala (listeriariski)
	+ Pakastevihannekset (listeria); kiehautus siten että tuotteen sisälämpötila on yli 72 oC .
* Ulkomaiset vadelmat (norovirus) kuumennus siten, että tuotteen sisälämpötila on 2 minuuttia 92oC:ssa

Salaatin valmistus

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

Ruuan kypsennys

* Ruuat kypsennetään siten, että sisälämpötila vähintään + 70oC (siipikarja + 75oC)
* Kirjataan \_\_\_ krt/vko (murekeruoka, siipikarjanlihaa tai pakastekalaa sisältävä ruoka)

Erikoisruokavaliot

Raaka-aineet säilytetään erillään, kuvataan, 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
* kootaan tarjoiluhenkilöstölle myytävistä elintarvikkeista tuotekansio, josta voi tarkistaa tuotteen koostumuksen

Ruokanäytteet

Mikäli tulee ruokamyrkytysepäilyjä, toimija ottaa epäilystä ruuasta ruokanäytteen (200g) ja toimittaa ruokanäytteet terveystarkastajalle tai laboratorioon tutkittavaksi. **Ruokamyrkytysepäilystä ilmoitetaan aina terveysvalvonnalle.**

# **ASTIAHUOLTO**

* Astiat esipestään korkeintaan + 35 oC asteen lämpötilassa
* pesulämpötila on n. + 60 oC
* huuhtelulämpötila + 85 oC
* pesuaineen kulutuksen seuranta

# **HENKILÖKUNNAN HYGIENIA**

Elintarviketyöntekijän työasua ei käytetä muualla kuin elintarviketyössä. Suositellaan erillisiä kenkiä viedessä jätteitä jäteastioille (esim. kumikengät) tai suojatossuja tai desinfiointiallasta keittiön sisäänkäynnin yhteydessä.

Ruuanvalmistuksen ja leipomisen aikana ei käytetä koruja, näkyviä lävistyksiä ja rakennekynsiä.

Päähinettä käytetään ruuanvalmistuksen ja leipomisen aikana.

Noudatetaan hyvää henkilökohtaista hygieniaa; kynnet lyhyet, puhdas työasu, pestään kädet riittävän usein ja käytetään tarvittaessa desinfioivaa käsihuuhdetta tai kertakäyttökäsineitä.

Sairaana ei saa tulla töihin.

Elintarviketyöntekijällä tulee olla voimassa oleva terveydentilan selvitys (salmonellatodistus.)

**Terveydentilan seurantaohjelma**

* Toimijalla tulee olla terveydentilan seurantaohjelma. Käytännössä tämä tarkoittaa ajantasaista kirjanpitoa henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi työntekijät, joilta selvitys vaaditaan, ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu sekä se, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään.
* 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 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.
* 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)

Valvoja voi vaatia toimijalta vain sen verran tietoja, kuin hän tarvitsee lakisääteisen valvontatehtävänsä perusteella asian varmistamiseksi. On toimijan vastuulla, miten hän järjestää edellä esitetyt asiat tietosuojan ja -turvan kannalta. Työntekijöiden tietosuoja ei estä toimijan lakisääteisen velvollisuuden täyttämistä.

**Hygieniaosaamistodistus**

Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä tulee olla hygieniaosaamistodistus viimeistään 3 kk:n kuluttua työskentelyn aloittamisesta.

# **SIIVOUS- JA PUHTAANAPITO, JÄTEHUOLTO, TUHOELÄINTORJUNTA**

Vastuuhenkilö:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 purkuohjeetesim. pehmytjäätelökone, yleiskone, vihannesleikkuri, astianpesukone jne. |  |  |

Keittiön siivoukselle on omat siivousvälineet. Siivousvälineet pestään huolellisesti heti käytön jälkeen. Lattiapesuliinat ja –mopit pestään koneellisesti. Lattia pestään aina puhtaalla mopilla.

**Pintapuhtaus-näytteenotto:** Näytteenottosuunnitelmaan sisällytetään pintapuhtausnäytteenotto silloin, kun käsitellään/valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Näytteistä analysoidaan indikaattoribakteereita (esim. aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit). Tärkeintä on kuitenkin tehdä hyvät työohjeet, noudattaa niitä ja arvioida aistinvaraisesti siivouksen onnistuminen. Näytteet voivat auttaa seuraamaan siivoustyön laatua.

**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.

|  |  |
| --- | --- |
| Vastuuhenkilö(t) |       |
|  |       |
| Kiinteistö vastaa jäte­huollon järjestämi­ses­tä kyllä [ ]  ei [ ]  | Yhteyshenkilö kiinteistössä |       |
|  | Puhelinnumero |       |
| Jätehuoltoyritys | Nimi |       |
|  | Osoite |       |
|  | Puhelinnumero |       |
| Luettelo jäteastioista (tilavuus ja lukumäärä)ja -puristimista |       |
| Jäteastioiden tyhjennystiheys |       |

Tuhoeläintorjunta:

Tuhoeläinhaittoja torjutaan ennalta seuraavasti:

**Kärpäset:** Vältetään pitämästä ovia ja ikkunoita avoimina, jos niissä ei ole hyönteissuojaa. Uv-valolla toimivat kärpäsloukut, jotka puhdistetaan säännöllisesti.

**Hiiret ja rotat:** jätehuollon kunnossapitäminen. Jäteastiat tyhjennettäväriittävän usein ja jäteastiat pidettävä ehjinä. Ympäristö pidettävä siistinä, jolloin mahdollisia pesäpaikkoja ei alueelle synny.

Mikäli havaitaan merkkejä hiiristä/rotista, aloitettava järjestelmällinen myrkytys ja 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 siellä ei ole varsinaista toimintaa.

Vastaavasti 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 572 913

**Sähköposti**:
kuopio.desinfektiopalvelu@dnainternet.net

**Varasto**:
Ampumaradantie 21
70870 Hiltulanlaht

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

# **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 niiden 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 p. 040- 7127119. 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.

# **OMAVALVONNAN KIRJAUSKÄYTÄNNÖT, HENKILÖKUNNAN PEREHDYTTÄMINEN JA KOULUTUS OMAVALVONTAAN**

Omavalvontakansiosta löytyy

* tavaran toimittajat/ostopaikat
* lämpötilaseuranta; vastaanotto, kylmä- ja pakkasvarastot, kypsennys, vitriini, tarjoilu, jäähdytys, astianpesu
* tutkimustulokset
* terveystarkastajan käyntiraportit
* salmonellatodistukset yrityksen työntekijöiltä
* hygieniaosaamistodistukset
* asiakaspalautteiden käsittelyt
* ruokamyrkytystyöryhmän yhteystiedot ja toimintaohjeet
* Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi

Omavalvonnan todentaminen

Esimies valvoo omavalvontaa siten, että hän seuraa, tehdäänkö kirjauksia suunnitelman mukaisesti.

Omavalvonta käydään läpi vuosittain ja tehdään tarvittavat päivitykset.

Poikkeamaraportit tehdään seuraavissa tapauksissa:

* Tavaran palautukset tuotteen laatuvirheen vuoksi
* Kylmäsäilytys laitteiden ja astianpesukoneen rikkoutumisen johdosta aiheutuneet toiminnan muutokset
* Tuotteen jäähdytyksen epäonnistumisen johdosta tehdyt tuotteen hävitykset

Perehdyttäminen

* Uusi työntekijä lukee omavalvontasuunnitelman työaikana
* Työtehtäviin opastettaessa uusi työntekijä perehdytetään omavalvonnan käytäntöihin.
* Työpaikan palavereissa käydään tarvittaessa läpi myös omavalvontaan liittyviä asioita ja korjaavia toimenpiteitä

Koulutus

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

# **Liite 1:** SUOSITUS TOIMENPIDEOHJEIKSI POIKKEAMATILANTEISSA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Poikkeama**  | **Toimenpiderajat** | **Korjaavat toimenpiteet** |
| Tavaran vastaanottoLainsäätäjän enimmäisraja-arvot lämpötiloille:Jauheliha +4 oCLiha ja einekset + 6 oC (kuljetus + 7 oC)Maito + 6 oCMuut pastöroidut maitotuott. +8oCKalatuotteet 0-+2 oCPakasteet -18 oC (kuljetuksen ja myynnin aikana lyhytaikaisesti – 15 oC) | Kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden lämpötila liian korkeaPakkaus on vioittunutPäiväys vanhentunut | Tuotteiden lämpötilarajat:Pakasteet –145oCLiha + 9 oCMaito + 9 oCKalatuotteet + 3 oCElintarvike on rikkoutunut tai pakkaus ei ole suojannut elintarvikettaViimeinen käyttöpäivä –merkintä vanhentunut tai vanhentuu ennen käyttöönottoa | Palautetaan ja tehdään kirjallinen valitus tavarantoimittajalle (faksi)Pakasteita (ei jäätelöä) voidaan ottaa vastaan  **– 10 oC** lämpöisenä, mikäli tuote käytetään välittömästi, tällöinkin tehtävä kirjallinen valitus tavarantoimittajallePoikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan ja ilmoitetaan esimiehelle |
| KylmäsäilytysJauheliha +4 oCLiha + 6 oCMaito + 6 oCMuut + 8 oCKalatuotteet 0-+3 oCPakasteet – 18 oC (lyhytaikaisesti –15 oC) | Kylmälaitteiden lämpötila liian korkea | Pakasteiden lämpötila – 15 oC tai korkeampiLiha + 7oCMaito + 8oC | Kutsutaan huolto**Sulaneet** jäätelöt heitetään pois**Mikäli** **lihatuotteiden** lämpötila on alle 0 oC, ne voidaan käyttää elintarvikkeeksi edellyttäen, että ne käytetään 2 vrk:n kuluessa ja ne säilytetään alle 0 oC:ssa**Sulaneet marjat** (jos lämpötila on alle 0 oC) käytettävä samana päivänä tai heitettävä poisMikäli tuotteiden kylmäketjun katkeaminen on ollut lyhytaikaista (<2 h) ja tuotteen lämpötila on alle + 10 oC, niin tuotteet voidaan käyttää, kunhan huolehditaan kunnollisesta kuumennuksesta /kypsennyksestä (> 75 oC)Mikäli tuotteiden lämpötila on ollut yli 12 oC yli 4 h, ne heitetään pois.Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan |
| Jäähdytys4 tuntiin alle + 6oC, suositus 2 tunnissa < +10 oC | Elintarvike jäähtyy liian hitaasti | Elintarvike ei ole jäähtynyt neljään tuntiin mennessä alle + 6 oC | Ruokaa ei käytetä elintarvikkeeksiPoikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan |
| LämpösäilytysRaja-arvo: yli + 60 oC | Ruoka ei ole tarpeeksi lämmintä | + 57 oC | Ruoka poistetaan tarjoilusta ja sitä ei käytetä elintarvikkeeksiPoikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan |
| Ruokamyrkytys- tai muu epidemiaepäily |  |  | Otetaan välittömästi yhteys terveystarkastajaan ja toimitaan erillisen suunnitelman mukaan |