

# OMAVALVONTASUUNNITELMA

\_\_\_\_\_  
Toiminnanharjoittaja

\_\_\_\_\_  
Omavalvonnasta vastuhenkilö

Ympäristöterveystarkastaja hyväksynyt:

## OMAVALVONTASUUNNITELMAMALLI RUUANVALMISTUSPAIKKOIHIN

1.	TOIMINNAN PERUSTIEDOT.....	3
2.	TAVARAN VASTAANOTTOTARKASTUS .....	5
3.	KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOT .....	7
4.	RUUAN VALMISTUS JA TARJOILU .....	8
5.	ASTIAHUOLTO.....	11
6.	NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA.....	12
7.	HENKILÖKUNNAN HYGIENIA .....	13
8.	SIIVOUS- JA PUHTAANAPITO, JÄTEHUOLTO, TUHOELÄINTORJUNTA.....	14
9.	ASIAKASPALAUTTEEN KÄSITTELY .....	17
10.	OMAVALVONNAN KIRJAUSKÄYTÄNNÖT, HENKILÖKUNNAN PEREHDYTTÄMINEN JA KOULUTUS OMAVALVONTAAN.....	18
	Liite 1: ESIMERKKI HACCP-YHTEENVEDOSTA .....	19

## 1. TOIMINNAN PERUSTIEDOT

### Ravitsemisliike

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

### Toiminnan perustiedot

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

- Ruoan valmistus on  ei
- Ruoan jäähditys ja uudelleen lämmittäminen on  ei
- Muualle toimitettava ruoka on  ei
- Talousvesi vesilaitokselta kyllä  ei
- Yli 10 m<sup>3</sup> pakkasvarasto kyllä  ei

## Kylmälaitteet

Jääkaapit	kpl
Kylmiöt	kpl
Pakastimet	kpl
Ruoan jäähdytyslaitteet	kpl

## Oma- valvonnan vastuhenkilöt

### Yrityksen työntekijät

Nimi	Viimeisin salmonellanäyte, pvm	Hygieniaosaamistodistus suoritettu

## Oma- valvonnan yhteyshenkilö toimipaikassa

Nimi	
Tehtävänimike	
Puhelinnumero	
Sähköpostiosoite	

## Terveystarkastaja

Nimi	
Työpaikka	
Puhelin	
Faksinumero	
Sähköpostiosoite	

## 2. TAVARAN VASTAANOTTOTARKASTUS

Vastuuhenkilö:

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
2. Elintarvikkeiden ja pakkausten ulkoinen laatu
3. *Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden päiväysmerkinnät*
4. 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

Viollisia ja laadultaan epäilyttäviä elintarvikkeita ei tule ottaa käyttöön ja ne on palautettava tavarantoimittajalle. Mikäli puute tai vika on vähäinen, riittää ilmoitus tavarantoimittajalle. 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 °C 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.

### 3. KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOT

Vastuhenkilö:

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, paloitetut kasvikset* < + 6 °C  
Muut pastöroidut maitopohjaiset elintarvikkeet < + 8 °C  
Jauheliha < + 4 °C  
Kala < +3 °C  
Pakasteet < -18 °C

#### 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 seurantaan varten. Kaikkien kylmälaitteiden lämpötilat kirjataan vähintään kerran viikossa. Kutakin laitetta varten tulee olla oma lämpötilaseuranta. Lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

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

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.

## 4. RUUAN VALMISTUS JA TARJOILU

Vastuhenkilö:

Tähän osioon voit kuvata keittiön/yrityksen toimintaa.

Yrityksessä tehdään seuraavanlaisia tuotteita:

Käytettävät raaka-aineet

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 + 60°C.
- 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); kiehaus siten että tuotteen sisälämpötila on yli 72 °C .
- Ulkomaiset vadelmat (norovirus) kuumennus siten, että tuotteen sisälämpötila on 2 minuuttia 92°C: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 huuho viileällä runsaalla juoksevalla vedellä
3. Valuta hyvin



### Salaatin puhdistaminen

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

### Ruuan kypsennys

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

### Ruuan jäähditys / uudelleenkuumennus

- Ruoka jäähdytetään siten, että ruuan paksuus on enintään 10 cm. Ruokaa ei jäähdytetä kuumassa ruuanvalmistusastiassa, vaan se siirretään jäähtymään toiseen astiaan. Jäähdityksen aikana ruokaa ei peitetä kannella. Jäähditys tapahtuu sellaisessa kylmälaitteessa, missä ei ole muita kylmäsäilytettäviä tuotteita.
- jäähtymisen tulee tapahtua viimeistään 4 tunnin aikana siten, että se jo kahden tunnin päästä on jäähtynyt 10 asteeseen, loppulämpötila saa olla korkeintaan + 6°C.
- Jäähdityksen nopeudesta on pidetään omavalvontakirjanpitoa aina, kun kaappi on täynnä, kuitenkin vähintään kerran viikossa
- Uudelleen kuumennetuissa ruuissa lämpötila merkitään siitä erästä mistä jäähdityslämpötila on merkitty

### Ruokien tarjoilu

- Vaaditut tarjoilulämpötilat:
  - Kuumat vähintään +60 °C
  - Salaatit enintään +12 °C
  - Tarjolla oloaika enintään 4 tuntia

### 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 omassa 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 uppoaistettavia 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

### Ruokänäytteet

Tarjottavista ruokalajeista (myös salaateista) otetaan ruokänäytteet (a' 2 dl) pakkaseen 2 viikon ajaksi. Mikäli tulee ruokamyrkytys epäilyjä, toimitetaan ruokänäyte terveystarkastajalle tai laboratorioon tutkittavaksi. Ruokamyrkytys epäilystä ilmoitetaan aina terveystarkastajalle.

### Ruokien kuljetuksen omavalvonta

- Kuljetusastiat ja niiden puhdistus
- Kuljetusauto ja sen puhtaanapito
- Lämpötilaseuranta

### Kuljetuslaatikoiden säilytys

Leipomolaatit, virvoitusjuomakorit ja –pullot, maitolaatit ja tavara-rukkot säilytetään varastossa tai niin suojattuna, etteivät linnut ja muut eläimet pääse likaamaan niitä.

### Yhteenveto toimenpiderajoista ja korjaavista toimenpiteistä ruuanvalmistuksessa

<b>Kriittinen hallintapiste</b>	<b>Kriittiset rajat</b>	<b>Korjaavat toimenpiteet</b>
Kypsennys	Sisälämpötila + 70 °C Siipikarjan liha + 75 °C	Jatketaan kypsennystä, muutetaan työohjetta
Ruokien tarjoilu	Lämmin ruoka + 55 °C Kylmät ruuat + 12 °C	Jäähtynyttä ruokaa ei tarjoilla eikä käytetä uudestaan Kylmien ruokien tarjoilu-aikaa lyhennetään (< 2 h)
Jäähdytys	Toimenpideraja; 4 tuntiin alle + 6°C, suositus 2 tunnissa < +10 °C Enintään 10cm:n kerros  Hylkäysraja; Elintarvike ei ole jäähtynyt neljään tuntiin mennessä alle + 6 °C	Ruoka on 2 tunnin päästä yli + 10 °C → Ruokaa sekoitetaan, laitetaan laakeampiin astioihin (paksuus < 5 cm)  Elintarvike ei ole jäähtynyt neljään tuntiin mennessä alle + 6 °C → Ruokaa ei käytetä elintarvikkeeksi Hankitaan tehokkaampi jäähdytyslaite Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan
Uudelleen kuumennus	+ 70 °C Siipikarja + 75 °C	Kuumennusta jatketaan

## 5. ASTIAHUOLTO

- Astiat esipestään korkeintaan + 35 °C asteen lämpötilassa
- pesulämpötila on n. + 60 °C
- huuhtelulämpötila + 85 °C
- pesulämpötilasta pidetään kirjaa
- pesuaineen kulutuksen seuranta
- huoltokirjanpito astianpesukoneesta

Astianpesukone puhdistetaan päivittäin seuraavasti:

Rikkonaiset astiat poistetaan käytöstä. Mikäli astioita rikkoontuu ruuanvalmistustiloissa, ne kirjataan ylös. Näin voidaan mahdolliset vierasesinelöydökset ruuista.

## 6. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Näyte	Tutkittavat asiat	Tutkimustiheys	Näytteenottaja
Talousvesi, jos on oma kaivo <sup>(*)</sup>	Escherichia coli Suolistoperäiset enterokokit	1 krt/a	

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

Näytteiden tutkimuspaikka:

Puhtausnäytteet voidaan ottaa ja tutkia itse esim. Hygicultilla.

## 7. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA

Vastuhenkilö:

Henkilökunnan työvaatetus:

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 voimassaoleva **salmonellatodistus**.

Yli 4 vrk:n pituisen ulkomaanmatkan jälkeen (Pohjoismaiden ulkopuolelle suunnattu) tulee ottaa uusi salmonellanäyte.

### Hygieniaosaamistodistus

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

### Salmonellatodistusten ja hygieniaosaamistodistusten säilytys:

## 8. SIIVOUS- JA PUHTAANAPITO, JÄTEHUOLTO, TUHOELÄINTORJUNTA

Vastuuhenkilö:

Kohde	Siivoustiheys	Siivousmenetelmä ja -aine
Työskentelypinnat	Päivittäin tarvittaessa	
Liesi		
Jääkaapit		
Pakastimet	Sulatus:	
Astianpesukone		
Keittiön lattia		
Rasvasuodatin		
Ilmanvaihtventtiilit		
Ilmanvaihtokanavat	Puhdistusraportit säilytetään ov-kansiossa	
Laitteiden puhdistus- ja purkuohjeet esim. pehmytjätelökone, 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.

Jätehuolto

Sisällä olevat jäteastiat tyhjenetään 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 <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>	Yhteyshenkilö kiinteistössä	
	Puhelinnumero	
Jätehuoltoyritys	Nimi	
	Osoite	
	Puhelinnumero	
Luettelo jäteastioista (tilavuus ja lukumäärä) ja -puristimista		
Jäteastioiden tyhjennystiheys		
Jäähdytetty jätehuone		on <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/>
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)		

Tuhoeläintorjunta:

Tuhoeläinhaittoja torjutaan ennalta seuraavasti:

**Kärpäset:** Vältetään pitämästä ovia ja ikkunoita avoimina, jos niissä ei ole hyönteisuoja. 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 jyrksijöiden 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:



## 9. 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.

### Ruokamyrkytyspäilyn selvittäminen

- Mikäli tulee asiakasvalitus ruokamyrkytyspäilystä, ohjataan asiakas oman terveyskeskuksen tartuntatautihoitajan luo. Tartuntatautihoitajana toimii Iisalmessa Irene Kononow, p. 0400 -144510 tai 272 4210, 272 4229. Irenen lisäksi näitä asioita hoitaa th Marja Leena Kainulainen. 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 sanoa, että näytteestä tulee tutkia bakteeriviljely 3-paketti (BaktVi 3). Vain bakteeriviljely-3:ssa on ruokamyrkytysbakteerit mukana.

- Varmistetaan, että epäilty elintarvike säilytetään. Jos kyseessä on viikonloppu, laitetaan tarjottua ruokaerää pakastimeen laboratoriotutkimuksia varten.
- Kysytään asiakkaalta, saako hänen yhteystietonsa antaa terveystarkastajalle asian selvittämistä varten.
- Otetaan yhteys terveystarkastajaan.

## 10. OMAVALVONNAN KIRJAUSKÄYTÄNNÖT, HENKILÖKUNNAN PEREHDYTTÄMINEN JA KOULUTUS OMAVALVONTAAN

Omavalvontakansiosista löytyy

- tavarantoimittajat/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:

- Tavarantoimitukset tuotteen laatuvirheen vuoksi
- Kylmäsäilytyslaitteiden ja astianpesukoneen rikkoutumisen johdosta aiheutuneet toiminnan muutokset
- Tuotteen jäähdytyksen epäonnistumisen johdosta tehdyt tuotteen häviökäytökset

### Perehdyttäminen

- Uusi työntekijä lukee omavalvontasuunnitelman työaikana
- Työtehtäviin opastettaessa uusi työntekijä perehdytetään omavalvonnan käytäntöihin.
- Työpaikan palaverissa 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: ESIMERKKI HACCP-YHTEENVEDOSTA

Kriittinen hallintapiste	Vaara	Kriittiset rajat	Seuranta		Korjaavat toimenpiteet	Todentaminen	HACCP-asiakirjat
			Mitä, missä Miten	Tiheys Kuka			
1 <b>Tavaran vastaanotto</b>	2 Kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden lämpötila liian korkea  Pakkaus on viottunut  Päiväys vanhentunut	3 <u>Tuotteiden lämpötilarajat:</u> Pakasteet -14 °C  Liha + 8 °C Maito + 8 °C Kala 0-+3 °C  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 (faksi)  Pakasteita (ei jäätelöä) voidaan ottaa vastaan +/- 0 °C 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 <b>LOMAKE 1</b>
<b>Kylmäsäilytys</b>	Kylmälaitteiden lämpötila liian korkea	Pakasteiden lämpötila - 15 °C tai korkeampi  Liha + 6°C Jauheliha + 4°C Maito + 6 °C Tuore kala 0-3 °C	Seurataan päivittäin laitteen omasta lämpömittarista	Kirjataan joka viikko	Kutsutaan huolto  <b>Sulaneet</b> jäätelöt heitetään pois  Mikäli tuotteiden lämpötila on ollut yli 12 °C yli 4 h, ne heitetään pois  Poikkeama ja toimenpiteet kirjataan omavalvontaan	Esimies valvoo tehdyt kirjaukset ja toimenpiteet aina lomakkeen täytyttyä ennen kuin se siirretään kansioon	<b>LOMAKE 2</b>

Kriittinen hallintapiste	Vaara	Kriittiset rajat	Seuranta		Korjaavat toimenpiteet	Todentaminen	HACCP-asiakirjat
			Mitä, missä Miten	Tiheys Kuka			
<b>Kypsennys</b>	Ruoka jää raa'aksi	Sisälämpötila + 70 °C Siipikarjan liha + 75 °C	Murekeruuat Siipikarjanlihaa sisältävät ruuat Pakastekalasta valmistetut ruuat → lämpötilamittaus piikkimittarilla ruuan sisältä	Kokki kirjaa lämpötilan ylös 1 krt/vko	Jatketaan kypsennystä, muutetaan työohjetta	Esimies	<b>LOMAKE 3</b>
<b>Ruokien tarjoilu</b>	Lämmin ruoka jäähtyy alle + 60 °C  Kylmien ruokien lämpötila nousee liiankorkeaksi	Lämmin ruoka + 60 °C  Kylmät ruuat + 12 °C	Seurataan päivittäin	kirjataan ylös kerran viikossa	Jäähtynyttä ruokaa ei tarjoilla eikä käytetä uudestaan Lämpöhauteen veden lämpötila mitataan; jos alle 85 °C, säädetään suuremmalla ja tarvittaessa korjataan tai hankitaan uusi laite. Kylmien ruokien tarjoilu-aikaa lyhennetään (< 2 h)	Esimies	<b>LOMAKE 4</b>
<b>Muualle toimitettava ruoka</b>	Liian alhainen tai korkea lämpötila	Lämmin ruoka + 60 °C  Kylmä ruoka 12 °C	Mitataan lähtö- ja saapumislämpötilat		Jäähtynyttä ruokaa ei tarjoilla eikä käytetä uudestaan	Esimies i	<b>LOMAKE 7</b>

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

## 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)