



## **OMAVALVONTASUUNNITELMA**

### **Ravintola Kymenkartano**

**JYRÄNKÖLÄN SETLEMENTTI RY**  
Ravintolapalvelut

**Jyränkölän  
Setlementti**

ROHKEASTI IHMISEN PUOLELLA

## Sisällys

<b>1. TOIMIPAIKKA JA TOIMINNAN KUVAUS</b> .....	3
1.1 Ravintola Kymenkartano.....	3
<b>2. VASTUUHENKILÖT, HENKILÖKUNTA JA VASTUUALUEET</b> .....	4
2.1 Vastuualueet .....	4
<b>3. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA JA TYÖTERVEYSHUOLTO</b> .....	5
3.1 Henkilökohtainen hygienia .....	5
<b>4. OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄN PERUSTEET JA TARKOITUS</b> .....	6
<b>5. TOTEUTETTAVA SEURANTA JA VALVONTAMENETELMÄT</b> .....	6
5.1 Aistinvarainen seuranta .....	6
5.2 Lämpötilamittaukset .....	7
5.3 Mikrobiologinen seuranta.....	7
5.4 Toimenpiteiden kirjaaminen.....	7
<b>6. TURVALLISTA RUOKAA IKÄIHMISILLE – elintarvikehygienia ja omavalvonta yhteisökodeissa</b> .....	8
<b>7. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO</b> .....	9
7.1 Toimenpideohjeet tuoteryhmittäin .....	9
<b>8. RUOKIEN ESIKÄSITTELY, VALMISTUS, TARJOILU, JÄÄHDYTYKSEN, SÄILYTYS JA KONTAKTIMATERIAALIT</b> ...	11
<b>9. RUOAN TARJOILULÄMPÖTILAT</b> .....	13
<b>10. ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS</b> .....	13
<b>11. RAKENTEELLINEN YMPÄRISTÖ</b> .....	14
11.1 Kylmä- ja varastotilat .....	14
<b>12. PUHTAANAPITO JA JÄTEHUOLTO</b> .....	14
12.1 Hygieniakontrollit.....	14
12.2 Jätehuollon järjestäminen.....	15
12.3 Haittaeläintorjuntasuunnitelma ja toimintatapa havaituista haittaeläimistä .....	14
<b>13. SUUNNITELMA POIKKEUSTILANTEITA VARTEN</b> .....	16
13.1 Vastuuhenkilöt.....	16
13.2 Toimenpiderajat.....	16
13.3. Jäljitettävyys ja takaisin veto .....	17
13.4. Ilmoitus viranomaisille .....	15
<b>14. OMAVALVONTASUUNNITELMAN RAPORTIT</b> .....	17
<b>KUUMANA TARJOTTAVAN RUOAN LÄMPÖTILASEURANTA</b> .....	19
<b>KYLMÄNÄ TARJOTTAVAN RUOAN LÄMPÖTILASEURANTA</b> .....	20
<b>SAAPUVAN TAVARAN LÄMPÖTILASEURANTA</b> .....	24
<b>HYGIENIA-TESTIN TULOKSET</b> .....	25

## 1.TOIMIPAikka JA TOIMINNAN KUVAUS

Jyränkölän Setlementti ry (myöhemmin Jyränkölä) on perustettu vuonna 1944. Se kuuluu jäsenenä Suomen Setlementtiliitto ry:een ja sen kautta Kansainväliseen setlementtiliittoon, International Federation of Settlements and Neighbourhood Centres, IFS, jonka jäsenjärjestöjä on yli 50 maassa. Suomen Setlementtiliitossa jäseniä on 37.

Jyränkölän toiminnasta päättää yhdistyksen yleinen kokous sekä operatiivisesta toiminnasta yleisessä kokouksessa valittu 9-jäseninen hallitus. Tehtäväalueina ovat koulutuspalvelut, hoivapalvelut, vapaaehtoistyö ja työllistämispalvelut, ravintolapalvelut sekä erilaiset kehittämisprojektit.

Päätoimipaikka on Syrjälä- ja Jyränkölä -nimisissä rakennuksissa osoitteessa Siltakatu 11, 18100 HEINOLA. Siltakadulla toimii pääosa Jyränkölän hallinnollisista palveluista: Jyränkölän asiakastoi- minto, talous- ja kiinteistöpalvelut, Heinolan kansalaisopisto ja koulutuspalvelut, mediapaja, työl- listämis- ja vapaaehtoistoiminta sekä osa Jyränkölän kehittämisprojekteista. Lisäksi rakennuksessa on kahvila-ravintola Kesti ja Jyränköläkoti, jossa on pääosin päihdekuntoutujien 23 asun- toa/huonetta. Siltakadun palvelutalossa Siltakodissa on ryhmäkoti Tammikoti ja 53 vuokra- asuntoa, yksioita ja kaksioita. Toinen toimipaikka on Konsulinkadulla, jossa toimii hoivapalveluyk- siköiden hallinto- ja asiakastoi- mistot sekä eri rakennuksissa sijaitsevia yhteisökoteja, vuokra- asuntoja ja ravintola Kymenkartano. Jyränkölä tarjoaa asumispalveluja kaikkiaan n. 280 asukkaalle.

Jyränkölän ravintolapalveluilla on kaksi erillistä valmistuskeittiötä, kahvila-ravintola Kesti Siltaka- dulla ja ravintola Kymenkartano (ent. Konsuli) Konsulinkadulla. Ravintolat tarjoavat ruokapalveluja ja ne toimivat seitsemänä päivänä viikossa, vuoden jokaisena päivänä.

### 1.1 Ravintola Kymenkartano

Kymenkartanon keittiö- ja salitilat on uudistettu vuoden 2020 aikana perusteellisesti. Kaikki pinnat on uusittu molemmissa tiloissa, ja pääosin kaikki kylmälaitteet, koneet ja laitteet ovat uusia. Joi- tain vanhoja, ja hyvin toimivia keittiölaitteita ei ole uusittu, vaan ne on peruskorjattu. Nyt keittiös- sä on riittävästi kylmä, pakaste- ja kuivasäilytystilaa. Materiaaleiksi on valittu helposti puhtaina pidettäviä ja hygieenisia materiaaleja.

Kymenkartano sijaitsee osoitteessa Konsulinkatu 2, 18100 Heinola. Kymenkartano on avoinna päi- vittäin vuoden jokaisena päivänä: ma-su klo 7.30-15.00.

Kymenkartanon ravintolasalissa on 40 ja kabinetissa 30 asiakaspaikkaa. Kesällä on käytössä 40 hengen ulkoterassi. Ravintolan välittömässä läheisyydessä on Sirenius-sali, jossa on 60 asiakas- paikkaa.

Kymenkartanossa päivittäin tarjottavat aamiainen ja lounas tarjoillaan buffetvaunuista. Kylmille ja lämpimille ruoille on omat buffetvaunut. Keitto/puuro tarjoillaan erillisestä lämpöastiasta. Jyrän- kölän ravintolat toimivat omavalmistuseriaatteella eli ruoka valmistetaan pääsääntöisesti itse, li- sänä käytetään esikäsiteltyjä tuotteita, sekä vähäisessä määrin valmis- ja einersuokia.

Kymenkartanon kahvila- ja ravintolapalveluja voivat käyttää vapaasti kaikki asiakkaat, riippumatta asuuko Jyränkölän palveluasunnoissa tai toimiiko työtehtävissä Jyränkölän eri toimipisteissä. Jy- ränkölä setlementti ry:n henkilökunnalla on oikeus syödä Kymenkartanossa henkilökuntahintaan. Päivittäin Kymenkartanossa valmistetaan mm. lounaita noin 150 henkilölle.

Kymenkartanon päivittäisten ruokapalvelujen piiriin kuuluvat seuraavat eri yhteisökotien asukkaat:

Konsuli-talo, Pihlajakoti, 14 asukasta

Konsulinna-talo, Koivukoti, 16 asukasta (Pihakoivu ja Rantakoivu)

Kunniakonsuli-talo, Saarnikoti, 8 asukasta

Kunniakonsuli-talo, Pikkusaarnikoti, 5 asukasta

Konsulinnan Vaahterasalissa aamupala- ja lounaspalveluja käyttää n. 15 asukasta.

Yhteisökotien asiakkaat nauttivat joka päivä aamupalan, lounaan, välipalan, päivällisen ja iltapalan. Lounas, päivällinen ja iltapala kuljetetaan Kymenkartanosta valmiiksi tehtyinä lämpö- ja kylmäkuljetuslaatikossa. Yhteisökodeissa henkilökunta jakaa ruoan asukkaille ja se syödään heidän omilla ruokasaleissaan. Osa ruoka-aineista toimitetaan ko. kotien varastoihin, joista henkilökunta tekee mm. aamupalan ja välipalan.

Konsulinkadulla on Jyränkölän hallinnassa olevia vuokra-asuntoja ryhmäkotien lisäksi 90 kpl. Osalle niissä asuvista asukkaista toimitetaan päivittäin aamiaisia, lounaita, päivällisiä ja iltapaloja ruokapalveluna. Tällöin ruoka-annokset pakataan asianmukaisesti hygieenisiin annosrasioihin ja kuljetetaan koteihin lämpö- ja /kylmälaatikoissa.

## 2.VASTUUHENKILÖT, HENKILÖKUNTA JA VASTUUALUEET

Jyränkölän ravintolapalveluista vastaa ravintolapäällikkö Tero Ijäs.

Kymenkartanon keittiömestarina ja vastuullisena lähiesimiehenä toimii Lasse Kataja. Kokkeina toimii Eveliina Heromaa, Mervi Jokinen, Saija Nurminen ja Jouni Hälttä. Tämän lisäksi Kymenkartanolla työskentelee eri pituisella työjaksolla olevia työkokeilijoita, harjoittelijoita ja ravintola-alan opiskelijoita. Työajat vaihtelevat päivittäin pääsääntöisesti klo 6.00 – 16.00 välillä. Kaikki vakituiset työntekijät ovat suorittaneet hygieniasaamispassin.

### 2.1 Vastuualueet

Omavalvontajärjestelmän suunnittelu ja toteutus on ruokapalvelujen ravintolapäälliköllä ja hänen määräämillään henkilöillä.

Tehtävät	Suorittaja
• ruokatavaroiden vastaanotto	keittiömestari/kokki
• varastot	kaikki työvuorossa olevat työntekijät
• esikäsittely	kaikki työvuorossa olevat työntekijät
• kuumien ruokien valmistus	keittiömestari/kokki
• kylmien ruokien valmistus	keittiömestari/kokki
• ruoan jäähdyttäminen	keittiömestari/kokki
• siivous, puhtaanapito	kaikki työvuorossa olevat työntekijät
• lämpötilamittaukset	kaikki työvuorossa olevat työntekijät
• näytteiden otto	keittiömestari/kokki
• hygieniatestit	keittiömestari/kokki
• siivousohjelma	ravintolapäällikkö/keittiömestari
• näytteiden otto	ravintolapäällikkö/keittiömestari

- hygieniatestit ravintolapäällikkö/keittiömestari
- tuloperehdytys työhön ravintolapäällikkö/keittiömestari
- suunnitelma poikkeustiloja varten ravintolapäällikkö/keittiömestari

### 3. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA JA TYÖTERVEYSHUOLTO

#### 3.1 Henkilökohtainen hygienia

Työntekijät vastaavat henkilökohtaisesta hygieniastaan itse.

Hyvä käsihygienia: ruokaa käsiteltävien on pestävä kätensä aina ennen töiden aloittamista, siirryttäessä työtehtävästä toiseen sekä tultaessa tauolta tai WC:stä. Astianpesijän on pestävä kätensä likaisten astioiden jäljiltä ennen kuin siirtyy käsittelemään puhtaita astioita. Koruja, kelloja sormuksia, lävistyksiä ja kynsilakkaa ei saa käyttää avonaisia elintarvikkeita käsitellessä. Jos käsien iho on rikki, ei ilman kosteudenpitävää suojausta saa käsitellä elintarvikkeita.

Keittiössä työskentelevän on pukeuduttava siististi ja noudatettava hyvää henkilökohtaista hygieniaa sekä käytettävä puhtaita tehtävään soveltuvia suojavaatteita.

Työntekijän, jonka tiedetään tai epäillään sairastavan tarttuvaa tautia tai jolla on tulehtuvia haavoja tai ihotulehduksia tai ihovammoja, ei sallita työskennellä elintarvikkeiden kanssa. Jos työntekijä joutuu koskettelemaan elintarvikkeita käsin, hänellä tulee olla kertakäyttöiset käsineet kädessään. Tupakointi on kielletty Jyränkölän sisätiloissa.

#### **Työasut**

Työnantaja antaa työntekijöille puhtaat työasut, joiden puhtaudesta työntekijä huolehtii itse ja ne pestään työpaikalla. Lisäksi on käytössä muita asuja kuten kertakäyttöisiä suojaimia (käsineitä, suojaesiliinoja). Siivousta varten on keittiöllä kumisaappaat. Jokainen työntekijä huolehtii asun siis- teydestä ja vaihtamisesta työtehtävien ja tarpeen mukaan.

#### **Hygieniapassi ja koulutus**

Työntekijän tulee osoittaa hygieniapassilla/hygieniaosaamistodistuksella elintarvike hygieenistä osaamista.

LIITE 1. Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa. Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi, riittävä suojavaateetus tai terveydentilan selvitys

#### **Työterveyshuolto**

Jyränkölän työterveyshuolto on järjestetty Sairaanhoidokeskus Ilmarissa, Virtakatu 8, 18100 Heinola. Puhelin 03-7143330

Työterveyshuolto järjestää työhöntulotarkastuksen vakinaiseen toimeen tuleville henkilöille. Terveydentilan kontrollitarkastukset ovat viiden vuoden välein, yli viisikymmentävuotiailla kolmen vuoden välein. Tarkastuksen sisältö määräytyy tehtävän mukaan. Terveydentilaselvitykset säilytetään Sairaanhoidokeskus Ilmarissa.

LIITE 2. Elintarvikkeita käsittelevän työntekijän terveydentilan selvitys.

#### **Terveydentilaselvitys ja lääkärintodistukset**

Työhön tulevat henkilöt toimittavat lääkärintodistuksen T-lomakkeella ennen toimen vastaanottamista, sekä salmonellatodistuksen. Jokainen keittiöhenkilökuntaan kuuluva huolehtii itse salmo-

nellanäytteen toimittamisesta laboratorioon yli neljän päivää kestävä pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen matkan jälkeen.

Jyränkölän toimintatavan mukaan heti ensimmäisestä työstä poissaolopäivästä alkaen on toimitettava lääkärintodistus.

#### 4. OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄN PERUSTEET JA TARKOITUS

Omavalvonnalla tarkoitetaan elinkeinonharjoittajan itsensä suorittamaa raaka-aineiden, tuotannon, pakkausten, kuljetuksen ja tuotteiden laadun valvontaa. Valvonta kohdistuu raaka-aineiden ja tuotteiden oikeaan säilytykseen ja käsittelyyn sekä työntekijöiden ja työtilojen hygieenisyyteen.

Valvonnan tulee olla säännöllistä ja siitä on pidettävä valvontakirjaa.

Valvonnalla on vastuuhenkilö, joka vastaa koko valvonnasta joko yksin tai on jakanut osan määrättyille henkilöille, joiden tulee ilmetä omavalvontakirjasta.

Omavalvonnalla on tarkoitus vähentää viranomaisvalvontaa, joka on maksullista, ts. julkinen valvonta tulee sitä kalliimmaksi, mitä leväperäisempi omavalvonta on.

Omavalvonnalla pyritään estämään elintarvikkeisiin liittyvien, kuten ruokamyrkytysten- ja pilaantumisriskien esiintyminen. Tarkoituksena on taata kuluttajan ostaman elintarvikkeen tai -valmisteen laadukkuus ja sitä kautta kuluttajan turvallisuus ja tyytyväisyys.

Omavalvontasuunnitelma suositellaan toteutettavaksi HACCP- periaatteella. HACCP (Hazard Analysis Critical Point) tarkoittaa vaarojen arviointia ja kriittisten pisteiden kartoitusjärjestelmää, toisinsanoen tuotettavan tuotteen kannalta kriittistä tuotantotilan, prosessin tai tuotteen koostumuksen ohjauspistettä, joka minimoi tai estää tuoteturvallisuutta uhkaavan vaaran ilmenemisen.

”HASPI” sisältää seuraavat seitsemän vaihetta:

1. toiminnan ja toimintojen riskikohdat, joissa voi esiintyä hygieenisiiä tai muita vaaratilanteita.
2. kriittisten pisteiden määrittäminen.
3. spesifikaatioiden ja sallittujen vaihtelurajojen määrittäminen jokaiselle pisteelle.
4. kriittisten pisteiden seurantakäytännön suunnittelu.
5. korjaavien toimenpiteiden käytännöstä sopiminen.
6. tulosten kirjaaminen
7. koko järjestelmän toimivuuden arviointi.

#### 5. TOTEUTETTAVA SEURANTA JA VALVONTAMENETELMÄT

##### 5.1 Aistinvarainen seuranta

Aistinvaraista seuranta suoritetaan keittiössä kaikissa elintarvikkeiden käsittelyn ja ruuanvalmistuksen vaiheissa. Raaka-aineiden saapuessa, varastoinnissa, esikäsitelyssä, ruuaksi valmistuksessa ja tarjoilussa. Aistinvaraisessa arvostelussa arvioidaan, pakkauksen ulkonäkö, siisteys, tuotteen ulkonäkö, muoto, haju ja maku samalla tarkistetaan päiväysmerkinnät. Aistinvaraista arvostelua suorittaa jokainen keittiössä työskentelevä, valmistuote ei saa lähteä eteenpäin ilman aistinvarais- ta arvostelua.

## 5.2 Lämpötilamittaukset

Lämpötilaa seurataan kiinteiden sekä kannettavien mittareiden avulla. Lämpötiloja seurataan koko ruuanvalmistusprosessin ajan sekä kylmän että lämpimän ruuan valmistuksessa.

### **Kylmälaitteet: pakastimet, jäähdyttämöt, esijäähdytys**

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden oikea säilytyslämpötila on yksi tärkeimmistä valvonnan kohteista. Kylmälaitteissa on oltava luotettavat lämpömittarit ja mittaukset on kirjattava. Kylmälaitteiden lämpötilojen seuranta on päivittäistä 5-7 kertaa / viikko, jonka suorittaa työnjohto, tai vastaava. Lämpötilat kirjataan seurantalomakkeelle, jos niissä on huomauttamista, ilmoitetaan tekniselle huollolle, joka tekee tarvittavat korjaukset tai kutsuu ulkopuolisen korjaajan paikalle.

Liitteenä: Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat- lomake.

### **Lämpölaitteet: lämpöhauteet**

Lämpölaitteiden toimintaa seurataan päivittäin käytön yhteydessä, Jos laitteiden kunnossa on huomauttamista, otetaan yhteys kiinteistöhoitajaan tai laitteen tekniseen huoltoon.

### **Varastot**

Varastojen käytön tarkastuksessa kiinnitetään huomio elintarvikkeiden oikeaan sijoitteluun, esim. kypsien ja raakojen tuotteiden erillään säilytys. Esim. lihakylmiössä lihatuotteet sijoitetaan kylmiön takaosaan. Einekset sijoitetaan kylmiön takaosan ylähyllylle. Ajoittain tarkastetaan tuotteiden oikea sijoittelu.

## 5.3 Mikrobiologinen seuranta

Mikrobiologisia näytteitä otetaan kaksi kertaa vuodessa 6-8 näytettä kerralla, Ravintolapäällikkö tilaa Hygicult-testitikut keittiöön. Esimies ottaa näytteet ja kirjaa tulokset talteen. Tarvittaessa otetaan kontrollikokeita.

Pintojen puhtausnäytteillä määritellään yleensä kokonaisbakteereita tai koliformi-bakteerit, toisinaan myös enterobakteeriryhmää. Myös *E.coli*- bakteeria, joka on ulostesaastutuksen mittari käytetään pintojen hygienian arvioinnissa.

## 5.4 Toimenpiteiden kirjaaminen

Omavalvonta edellyttää jatkuvaa seuranta ja kriittisten pisteiden mittaustulosten kirjaamista. Elintarvikkeiden tulotarkastuksessa aistinvarainen ja lämpötilamittaus kirjataan lähetyksilistään, kylmäsäilytystilojen lämpötilakontrollit valmistuspäässä sekä vastaanottopäässä. Aistinvarainen arviointi puhtaanapidosta ja siivouksesta päivittäin / viikoittain. Lämpötilamittaukset astianpesukoneesta ja lämpöhauteista tehdään viikoittain tai tarvittaessa.

### **Elintarvikenäytteet**

Epäilyttävissä tapauksissa otetaan yhteys kaupungin terveystarkastajaan.

Näytteen voi ottaa myös joku muu kuin keittiöhenkilökuntaan kuuluva. Ruokanäyte otetaan puhtaaseen astiaan n. 100g ja säilytetään kylmässä. Terveystarkastaja toimittaa näytteen laboratorioon.

## 6. TURVALLISTA RUOKAA IKÄIHMISSILLE – elintarvikehygieniä ja omavalvonta yhteisökodeissa

### Huolehdi käsihygieniasta

- Pese ja desinfioi kädet aina ennen suojakäsineiden pukemista ja elintarvikkeiden käsittelyä. Desinfioi kädet myös riisuttuasi suojakäsineet.
- Käytä pihtejä tai kertakäyttöisiä suojakäsineitä, kun käsittelet pakkaamattomia tuotteita kuten leipää, leivonnaisia tai leikkeleitä.
- Vain henkilökunta ottaa tarjottimet ruokavaunusta.

### Säilytä ja tarjoile kylmä ruoka oikein

- Säilytä seuraavat elintarvikkeet aina jääkaapissa: maito, piimä, mehukeitto, leipärasva, juusto, leikkele, jogurtti, viili. Kasvisten paras säilytyspaikka on viileäkaappi, sen puuttuessa niitä säilytetään jääkaapissa.
- Huolehdi kylmäketjusta: siirrä kylmätuotteet jääkaappiin välittömästi ruokavaunun saavuttua osastolle.
- Tarjoile maito ja piimä kylmänä. Ota ne jääkaapista vasta juuri ennen tarjoilua. Säilytä henkilökunnan kahvimaito erillään muista maidoista.
- Sijoita uudet tuotteet jääkaapin takaosaan ja vanhemmat, ensin käytettävät tuotteet etuosaan.
- Huolehdi oikeista säilytyslämpötiloista:  
**jääkaappi + 2 - 5 °C, viileäkaappi + 10 - 14 °C ja pakastin - 18 °C.**
  - Kirjaa kylmälaitteiden lämpötila omavalvontavihkoon tai seurantalomakkeelle kerran viikossa.
  - Kirjaa toimenpiteet, jos mittaus tulos ei ole tavoitteen mukainen.

### Tarkista elintarvikkeen päiväys

- Tarkista tuotteiden päiväykset, joita on kahdenlaisia: "Viimeinen käyttöpäivä" ja "Parasta ennen". Osastoilla kummankaan päiväyksen ohittaneita tuotteita ei tarjota.
- Käytä pakastettuna olleet tuotteet viimeistään toimituspäivästä seuraavana päivänä.

### Tarjoa turvallista ruokaa ateria-aikojen ulkopuolella

- Jos asukas ei ole ateria-aikana osastolla, **älä jätä ateriaa** osastokeittiöön odottamaan. Asianmukainen nopea jäähdytys ei ole mahdollista. Ruoan säilytyksessä lämpötila + 6 - 60 °C on riskialtis.
- Tarjoa lämpimän aterian sijasta viiliä, jogurttia, leipää ja leikkelettä, hedelmä, mehua tms. tai kylmänä toimitettu ateria tai pakasteateria osastolla lämmitettynä.



## 7. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO

Kymenkartanon elintarvikehankinnoista vastaa keittiömestari ja ravintolapäällikkö. Valtakunnallinen Kespron tukku on pääsääntöinen hankintapaikka. Kespron toimituspäivät on joka arkipäivä.

Toissijaisia hankintapaikkoja ovat leipomo Pekan Leipä, kalatukku Chipters ja Salpausselän kala. Tavarantoimitus ja vastaanotto tapahtuu ravintolan aukioloaikana tukkuliikkeiden toimesta keittiön sisätiloihin saakka. Sieltä ne puretaan kylmä-, pakaste- ja kuivatavara-tiloihin sekä kylmä- ja pakastekaappeihin välittömästi niiden saavuttua.

### Tuleva tavara

Kuljetettujen pakkausten kunto ja siisteys tarkastetaan tavarantoimituksessa. Tavarantoimittaja/kuljettaja siirtää kylmä ja pakastetuotteet suoraan ao. tiloihin. Tarvittaessa mitataan kylmä- ja pakastetuotteiden lämpötilat niiden saapuessa. Pitkälle viedyssä laadunvarmistuksessa liian korkea lämpötilassa saapuva tavara palautetaan toimittajalle.

Tavarantoimituksessa tehdään merkintä, jos tuotteissa ilmenee laatu-epäselvyyksiä: tarkastusaika, tarkastettu tavara, tarkastuksen tulos, suorittaja ja mahdolliset toimenpiteet.

### Aistinvarainen arvostelu

Toimipisteeseen tulevan tavarantoimituksella varmistetaan, että kaikki vastaanotettava tavara on aistinvaraisesti todettu hyvälaatuiseksi. Huonoa tavaraa ei tule vastaanottaa, vaan se palautetaan toimittajalle tai hävitetään. Osa laadunvarmistuksesta on, että käytetään vain hyväksi todettuja tavarantoimittajia. Allergeeniturvallisuuden takaamiseksi varmistetaan, että pakkauksista (tai vähintään Kespron tiedoista) löytyy allergeeneistä kertovat tuoteselostukset.

### Tuotteiden kiertonopeus

Käyttäjärjestyksen seuraamisesta vastaa keittiömestari/kokki. Valvonta suoritetaan varastotilannetta seurattaessa, tilaustoimintaa varten tai se tapahtuu, tuoteryhmästä riippuen 1-5 kertaa viikossa. Tuoreiden vihannesten ja hedelmien osalta tuotekierron valvotaan ja toteutukseen osallistuu koko keittiöhenkilökunta.

### Varastointi

Huolehdittava varastojen oikeasta lämpötilasta, siisteydestä, puhtaudesta, järjestyksestä ja oikeasta kiertonopeudesta. Tuotteiden oikea säilytys, kala ja raaka broileri (salmonellan vaara) säilytetään erillään muista elintarvikkeista, jos suinkin mahdollista. Kypsat ja raat tuotteet säilytettävä erillään, eri hyllyt eri tuotteille.

## 7.1 Toimenpideohjeet tuoteryhmittäin

### LIHA, BROILERI LEIKKELEET, JA EINEKSET

tulotarkastus: tarkastetaan tuotteet aistinvaraisesti, päiväysmerkinnät ja lämpötilat

varastointi: varastointi oikeissa lämpötiloissa ja oikeissa paikoissa

käsittely: työpiste ja oikeat, puhtaat välineet, puhtaat ja terveet kädet tarpeeton käsittelyä lämpimissä olosuhteissa vältetään broilerin käsittelyyn käytetyt välineet ja tarvikkeet pestään heti käsittelyn jälkeen

### KALA

tulotarkastus: tarkastetaan, lämpötilat ja että kuljetuslaatikot ovat ehjiä ja puhtaita. Tuotteet ais-

tinvaraisesti tuoreita.

varastointi: varastointi lämpötila 0- 4 C:ta

käsittely: työpiste ja välineet puhtaat, kädet terveet ja puhtaat tarpeetonta käsittelyä lämpimissä olosuhteissa vältetään

#### JUUREKSET, KASVIKSET, VIHANNEKSET, HEDELMÄT

tulotarkastus: tarkastetaan, lämpötilat ja että kuljetuslaatikot ovat ehjiä ja puhtaita, tuotteet aistinvaraisesti tuoreita

varastointi: varastointilämpötila +6 – 12 C:ssa, tuotteet sijoitetaan varastoon niille varatuille paikoille

käsittely: työpiste ja välineet puhtaat, kädet terveet ja puhtaat, tarpeetonta käsittelyä ja pilkkomista vältetään.

#### PAKASTEET, JÄÄTELÖ

tulotarkastus: tarkastetaan tuotteet aistinvaraisesti, pakkausten tulee olla puhtaita ja ehjiä, ei nestevalumia, tuotteet sijoitetaan välittömästi pakkasvarastoon

varastointi: varastointilämpötila vähintään –18 C:ta

käsittely: vältetään turhaa käsittelyä ennen käyttöönottoa, sulatettavat tuotteet pidetään erillään muista elintarvikkeista

#### MAITOTALOUSTUOTTEET, JUUSTOT

tulotarkastus: tarkastetaan tuotteet aistinvaraisesti, pakkausten tulee olla puhtaita ja ehjiä, ei nestevalumia, tarkistetaan päiväysmerkinnät, tuotteet sijoitetaan välittömästi kylmävarastoon

varastointi: varastointi lämpötila enintään + 6 C:ta,

Tuotteiden säilyttäminen huonelämpötilassa on kielletty

#### KUIVAT ELINTARVIKKEET

tulotarkastus: tarkastetaan tuotteet aistinvaraisesti, päiväysmerkinnät, pakkausten kunto, puhtaus ja kosteus

varastointi: varastointi kuivassa, ilmastossa paikassa, ei haju eikä makuhaittoja tuotteisiin, huolehdittava tuotekierrosta ja säilytysastioiden puhtaudesta

käsittely: huolehditaan tarjoilu ja itsepalvelulaitteiden puhtaudesta ja siisteydestä sekä ottimien puhtaudesta, tarpeetonta käsittelyä vältetään

#### SÄILYKKEET

tulotarkastus: tarkastetaan pakkausten kunto ja päiväysmerkinnät

varastointi: varastointi oikeassa lämpötilassa

käsittely: avattu säilyke, ei säilytystä avatussa purkissa, vaan tuote siirretään toiseen astiaan, pullistunut säilyke poistetaan käytöstä, sitä ei saa käyttää

## TOIMENPITEET:

JOS EDELLÄ MAINITUISSA OHJEISSA ON HUOMAUTTAMISTA TAI VAATIMUSTASO EI MUUTEN TÄYTY, ON RYHDYTTÄVÄ VÄLITTÄMÄSTI ASIANMUKAISIIIN TOIMENPITEISIIN.

1. ILMOITUS ESIMIEHELLE
2. SYYN SELVITTÄMINEN
3. EPÄKOHDAN POISTAMINEN
4. TEHDYT TOIMENPITEET KIRJATAAN

## 8. RUOKIEN RESEPTIIKKA, ESIKÄSITTELY, VALMISTUS, TARJOILU, JÄÄHDYTYS, SÄILYTYS JA KONTAKTIMATERIAALIT

Hygieeninen käsittely tuotannon kaikissa vaiheissa on ensiarvoisen tärkeää.  
MUISTA KÄSIHYGIENIA!

Työympäristön puhtaus ja siisteys sekä asianmukaiset puhtaat työvälineet.

### Reseptiikka

Keittiömestari ja vuorovastuussa oleva kokki vastaa päivittäin valmistettavien ruokien resepteistä.

### Esikäsittely:

Pöytäpinnat ja leikkuulaudat tulee olla ehjiä ja puhtaita.

Kalalle, vihanneksille ja broilerille on erilliset leikkuulaudat. Raaka broileri tulee pääsääntöisesti käyttövalmiina annospaloina, jotka siirretään suoraan valmistusastioihin. **Broilerin käsittelyssä on salmonellavaara.** Multaisia juureksia ei käytetä keittiöllä.

**Kypsät ja raa'at tuotteet käsiteltävä ehdottomasti erillään, ristikontaminaation vuoksi.**

Työpisteiden ja -välineiden puhdistus kunkin tuotteen käsittelyn jälkeen on välttämätöntä.

### Valmistus:

Muista maustamisessa ja marinoinnissa hygieenisuus ja kuumennus. Mausteet sisältävät runsaasti mikrobeja.

Suurtalouden ruuanvalmistuksessa käytettävät lämpötilat ovat keskeinen kriittinen piste. Valmistusvaiheen riittävä kuumennus (70 C:ta) on varmistettava mittauksin riittävän usein. Samoin uudelleen lämmityksen yhteydessä on varmistettava, että lämpötila saavuttaa 70 C:ta.

### Tarjoilu:

Ravintolassa päivittäin tarjottavat aamiainen ja lounas tarjoillaan buffetvaunuista. Kylmille ruoille ja lämpimille ruoille on omat vaununsaa. Buffetvaunuista tarjottavat ruoat valmistetaan pääsääntöisesti samana päivänä kuin ne tarjotaan. Ruoat asetetaan esille vaunuihin mahdollisimman pienissä astioissa, jolloin ruoan kierto vaunuista on tarpeeksi nopeaa.

Yhteisökoteihin kuljetettavat ruoat valmistetaan kuten yllä, ja ne pakataan mahdollisimman nopeasti tarjoiluastioihin ja kuljetuslaatikoihin. Kuljetus yhteisökoteihin tapahtuu pääosin ennen klo

11.00 ja ruokatarjoilu alkaa niissä välittömästi. Näin ollen ruoka ei joudu olemaan kuljetuslaati-koissa missään olosuhteissa yli kahta tuntia.

Tarjolla olleita ruokia ei lämmitetä tai käytetä uudelleen. Ruuat, jotka ovat asianmukaisesti jäähdytetty valmistamisen jälkeen ja ennen tarjoilua voidaan lämmittää uudelleen. Uudelleen lämmitettäessä ruuan lämpötilan tulee nousta tarpeeksi korkeaksi. Ruokaa uudelleen lämmitettäessä on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+8—+60 C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti ja että ruoka lämmitetään kauttaaltaan yli +75-asteiseksi, siis tarjoilulämpötilaa kuumemmaksi ennen tarjoilua. Uudelleen lämmitettävien elintarvikkeiden säännöllinen lämpötilamittaus on osana omavalvontasuunnitelmaa.

Ruuat jäähdytetään jäähdytyslaitteessa niin, että lämpötila laskee neljässä tunnissa tai nopeammin alle +6 C:een. Jäähdytyksen jälkeen ruoka-astia peitetään ja siirretään kylmäsäilytykseen kylmiöön. Valmiit ruoat säilytetään jäähdytetyssä tilassa tai laitteessa, jonka lämpötila on korkeintaan +8 C. Suositeltavaa on, että valmiit ruuat samoin kuin muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet säilytetään korkeintaan +6 C:n lämpötilassa

### **Jäähdytys ja säilytys:**

Jos ruokaa ei tarjota kuumana heti, se on välittömästi jäähdytettävä. Jäähdyttäminen on suoritettava niin, että ruoka jäähtyy +65 C:sta + 8 C:een mahdollisimman nopeasti, jäähdytys saa kestää korkeintaan neljä tuntia.

Jäähdytystä ja kylmäsäilytystä varten tulee olla eri säilytystilat, jäähdytyksen jälkeen ruuat säilytetään kuten kylmäsäilytyksen osalta on todettu. Kylmänä säilytettyjen ruokien suositeltava käyttöaika on korkeintaan kolme vuorokautta, valmistuspäivä mukaan lukien. Mikäli ruoan jäähdyttäminen, kypsennyksen jälkeen, on kestänyt + 8 C:een korkeintaan puoli tuntia ja sen jälkeen sitä on säilytetty enintään + 4 C:ssa sekä valmistuksessa on käytetty ensiluokkaisia raaka-aineita, käyttöaika voi olla viisi vuorokautta.

Välitön jäähdytys tulee tapahtua niin, että lämpötila laskee +65 C:sta - +10 C:een, jäähdytysaika saa olla enintään kaksi tuntia, jäähdytyksen loppulämpötila +4C:tta. Jäähdytettävän ruoan suosituspaksuus 10 cm, ruuan lämpötilan tulee laskea n 6 C:tta kahdessa tunnissa.

### **Kontaktimateriaalien hallinta :**

Kontaktimateriaaleja ovat muun muassa:

- Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit kuten muovipussit, muovikalvot, paperipussit, kartonkilaatikot, foliot, kertakäyttöastiat
- astiat ja ruokailuvälineet
- ruoanvalmistusvälineet kuten kattilat, paistinpannut ja uunipellit, kauhat ja vispilät
- ruoanvalmistuslaitteet kuten yleiskone, vispaukone, mehupuristin ja kahvinkeitin
- ruoanvalmistuslaitteiden osat kuten laitteiden tiivisteet, letkut, putket ja rattaat.
- erilaiset pinnat kuten työpöytäpinnat, kuljetinhihnat, suodatuskankaat ja niin edelleen.

Kaikkia materiaaleja ja tarvikkeita, jotka ovat suoraan tai välillisesti kosketuksissa elintarvikkeisiin, kutsutaan elintarvikekontaktimateriaaleiksi tai lyhyemmin kontaktimateriaaleiksi.

Varmistetaan pakkausmateriaalien sekä uusien laitteiden, välineiden ja tarvikkeiden elintarvikekel- poisuus ja jäljitettävyys. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja käytetään oikein ja ottaen huomioon mahdolliset käytön rajoitukset (esim. että rasvaisille elintarvikkeille, kuumina myytävälle tai säilytettävälle elintarvikkeille käytetään vain tarkoitukseen soveltuvia pakkauskalvoja, -pusseja, - rasioita ja kertakäyttökäsineitä).

Alumiinimateriaaleja (esim. kattilat, foliot) ei käytetä happamille elintarvikkeille eikä alumiinisten astioiden kanssa käytetä teräksisiä työvälineitä. Jos havaitaan, että lainsäädännön vaatimukset eivät täyty, on asia korjattava. Vastuu on keittiömestarilla ja ravintolapäälliköllä.

## 9. RUOAN TARJOILULÄMPÖTILAT

Kuumana tarjoiltava ruoka tulee säilyttää siten, että ruuan lämpötila on vähintään +65 C ja säilytys lämpimänä kestää korkeintaan kaksi tuntia.

Keittiöillä ja eri yhteisökodeissa on ohjeet oikeista lämpötiloista eri ruuille. Lämpötiloja seurataan omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Lämpimien ruokien lämpötilat pyritään pitämään tarpeeksi lämpiminä (yli +75 C elintarvikkeen sisäosassa yli +70 C:n lämpötilaan) ja kylmät ruoat tarpeeksi kylminä (+ 8 - +10 C), että lämpötilat riittäisivät kuljetuksen ja koko ruokailun ajan ja ettei erityistoimenpiteisiin tarvitsisi ryhtyä. Lounasruoista otetaan pistokokein näytteitä, ja näytteet pakastetaan ja säilytetään 1 viikon ajan.

Kuumana tarjottavan ruoka on oltava vähintään + 65 astetta tai mielellään enemmän. Siipikarjanlihaa sisältävät tuotteet kuumennetaan, kypsennetään niin, että niiden sisälämpötila saavuttaa vähintään +75 astetta. Ruokien kuivumisen estämiseksi niitä ei suositella säilytettäväksi kuumana kahta tuntia pidempään. Ruokia, jotka ovat olleet kuumina yli kaksi tuntia, ei pidä enää jäädyttää, vaan ne tulee poistaa tarjoilusta laadun heikkenemisen vuoksi.

Kylmänä tarjottavan ruuan lämpötila saa olla enintään + 8 astetta.

Erityisesti helposti pilaantuvia ruokia tarjoiltaessa on tarkistettava kuumina tarjottavien ruokien lämpötilan pysyminen yli 65 °C: tai kylmien ruokien pysyminen enintään 8 C:ssa.

ELINTARVIKE	TARJOILULÄMPÖTILA
Kuumana tarjottava ruoka	vähintään +65 C
Kylmänä tarjottava ruoka	enintään +8 C

## 10. ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS

Kuljetettavien ruokien osalta tarkastetaan myös kuljetuslaatikoiden siisteys ja puhtaus. Muihin yksiköihin kuljetettavan ruuan tulee säilyä ensiluokkaisena myös kuljetuksen aikana. Lähtevän kuumen ruuan tulee olla kuumaa, kuljetuksen aikana lämpötila ei saa laskea alle +65 asteen. Kylmänä kuljetettavan ruuan lämpötila ei saa olla korkeampi kuin +8 astetta. Lämpötilarajat koskevat myös ateriakuljetuksia. Lämpötiloja seurataan pistokokein. Lämpötila mitataan sillä hetkellä, kun annos on ruokailijan käytettävissä.

Kaikista mittauksista on pidettävä kirjaa omavalvontasuunnitelmassa määrättyllä tavalla.

## 11. RAKENTEELLINEN YMPÄRISTÖ

### 11.1 Kylmä- ja varastotilat

Pääosa kylmä-, pakaste- ja varastotiloista on Kymenkartanon remontin yhteydessä eriytetty varsinaisista ruokien valmistustiloista. Osa kylmä- ja pakastekaapeista on sijoitettu lähelle tuotantoa. Lista koneista ja laitteista sekä niiden käyttöohjeista on koottu sähköiseen järjestelmään.

#### **Käsienpesupisteet**

Keittiön käsienpesupisteet on varustettu nestemäisellä käsienpesuaineella ja kertakäyttöpyyhkeillä sekä desinfioimalla käsihuuhteella. Päivittäinen puhdistus suoritetaan siivousohjelman mukaan.

#### **Juuresten käsittelytilat**

Juurekset tulevat valmiiksi kuorittuina, pestyinä tai paloitetuna, joten esikäsittelytiloja ei ole keittiöillä erikseen.

#### **Broilerin käsittelypiste ja – välineet**

Broileri tulee kypsänä ja käyttövalmiiksi pienittynä, joka siirretään suoraan kypsennysastioihin. Raaka broileri tulee tuoreena fileinä tai pakasteena, myös valmiiksi viipaloituna tai käsiteltynä, jotta broilerin lihaa käsiteltäisiin mahdollisimman vähän. Broilerin käsittelyssä käytetään kertakäyttö-käsineitä. Broilerin käsittelyn jälkeen välineet ja työtasot joiden päällä on käsitelty broileria desinfioidaan.

#### **Ilmastointi**

Ilmastointi tapahtuu koneellisesti. Kiinteistöhoitaja huolehtii laitteiston puhdistuksen järjestämisestä.

#### **Viemäröinti**

Viemärien puhdistus ja likakaivojen tyhjennys tapahtuu kiinteistöhuollon toimesta. Keittiön lattia-kaivojen puhdistus suoritetaan siivousohjelman mukaan 1x viikossa tai useamminkin.

#### **Rakenteellinen kunnossapito**

Keittiön rakenteellinen kunnossapito tapahtuu kiinteistöhoitajan toimesta.

## 12. PUHTAANAPITO JA JÄTEHUOLTO

Jyränkölän keittiöiden siivouksesta on tehty erillisenä liitteenä oleva keittiöhygieniaohjelma.

### 12.1 Hygieniakontrollit

Mikrobiologisten tutkimusten suorittaminen tapahtuu kaksi kertaa vuodessa tai useammin.

Näytteenotto kohteina voivat olla työtasot, linjasto, leikkuulaudat, erilaiset leikkurit, veitset, ja muut työvälineet, monitoimikoneet ja kaikki ne paikat, jotka voivat olla kosketuksissa elintarvikkeisiin. Tarvittaessa otetaan uusintakokeita ja terveystarkastaja voi suorittaa omia testejä satunnaisesti.

Siivousvälineissä käytetään värikoodeja ja pesuaineluettelo tarkistetaan vuosittain.

Puhtaanapidossa yksi mitattavista kohteista on asiainpesukoneen veden lämpötila. Pesuveden lämpötilan tulee saavuttaa 60 – 70 C:ttä ja huuhteluveden lämpötilan 80 – 90 C:ttä.

## 12.2 Jätehuollon järjestäminen

Keittiöiden jätehuolto kuuluu järjestetyn jätehuollon piiriin. Jätteistä lajitellaan:

- ongelmajätteet, loisteputket, vanhat lääkkeet yms. kerätään alakerran varastoon, josta ne toimitetaan kiinteistönhoitajan toimesta asianmukaisiin keräyspisteisiin.
- kaatopaikkajäte: Jäte, jota ei lajitella (foliot, likaiset muovipakkaukset, foliota sisältävät mehu- ja kermapurkit, metallipurkit) toimitetaan ulkona sijaitseviin erillisiin astioihin, joiden tyhjennyksestä jätehuoltoyhtiö huolehtii.
- energijäte: Poltettavaksi kelpaava jäte, kuten puhtaat muovipakkaukset, maitopurkit, paperit ja pahvipakkaukset toimitetaan ulkona sijaitseviin erillisiin astioihin, joiden tyhjennyksestä jätehuoltoyhtiö huolehtii.
- biojäte, ruokajäte kerätään erillisiin säilytysastioihin, jotka tyhjennetään päivittäin ja toimitetaan ulkona sijaitseviin erillisiin astioihin, joiden tyhjennyksestä jätehuoltoyhtiö huolehtii.
- pahvilaatikat (pilkottuina) ja lehdet kerätään viikoittain ulkona sijaitseviin erillisiin astioihin, joiden tyhjennyksestä jätehuoltoyhtiö huolehtii. Jätteiden keräilypisteessä on astiat myös sanoma- ym. -lehdille ja pahville.

## 12.3 Haittaeläintorjuntasuunnitelma ja toimintatapa havaituista haittaeläimistä.

Tuhoeläimillä tarkoitetaan yksinkertaisesti niitä ei-toivottuja eläimiä, jotka aiheuttavat vahinkoa elintarvikkeille, tuotteille, rakennuksille sekä terveydellistä haittaa ihmisille ja kotieläimille. Asuntoihin ja varastoihin tuhoeläimet kulkeutuvat elintarvikkeiden ja muiden tuotteiden mukana, muista huoneistoista tai matkatavaroiden mukana. Suuri osa keväällä, kesällä ja syksyllä löytyneistä hyönteisistä on kuitenkin täysin vaarattomia, luonnosta sisätiloihin kulkeutuneita vierailijoita.

Jyräkölässä ravintolahenkilökunta voi ottaa yhteyttä omaan kiinteistönhoitajaan jolla on toimintaohjeet mahdollisten tuhoeläinten torjuntaan ja hävittämiseen.

### **Elintarviketuholaiset**

Monet tuotantolaitoksiin ja varastoihin pesiytyneet elintarviketuholaiset ovat alun perin kotoisin ulkomailta. Tuotantolaitoksista ja varastoista ne kulkeutuvat tuotteiden ja pakkausmateriaalien mukana kaupan eri portaiden kautta koteihin saakka. Elintarviketuholaiset eivät yleensä ole myrkyllisiä, mutta ne voivat aiheuttaa vatsavaivoja, jos niitä joutuu vahingossa ruokaan.

Tuholaiset pilaavatkin ruoka-aineet ulosteillaan, hajullaan ja seiteillään. Jos tuholaisvahinko havaitaan heti, tuhohyönteisistä eroon pääseminen ei ole ongelma - hävitetään vain tuholaisia sisältävä pakkaus. Siinä tapauksessa, että tuholaiset ovat saaneet lisääntyä rauhassa ja levittä muihin ruokatarvikkeisiin, on kaapin perusteellinen imurointi - pölypussin hävittäminen ja mahdollinen myrkyttäminen tarpeen. Näiden toimenpiteiden jälkeen ruokatarvikkeet on hyvä pitää suojassa lasipurkeissa tai muovipusseissa vähintäänkin muutaman kuukauden, kunnes viimeisetkin yksilöt ovat kuolleet.

## Rotat ja hiiret

Suomen eläimistöön kuuluu noin 20 jyrsijälajia, joista ihmisen kannalta haitallisimpia ovat rotat ja hiiret. Vuosituhansien kuluessa ne ovat sopeutuneet ihmisen pöytäkumppanuuteen ja oppineet käyttämään ravinnokseen ihmisen tuottamia elintarvikkeita ja niiden tähteitä.

Rottien ja hiirten lisääntymistä ja lukumäärää säätelee ravinnon ja suojapaikkojen saatavuus. Tavallisissa asuinkiinteistöissä rottaongelma on helposti poistettavissa pitämällä talousjätteet rotanpitävissä astioissa. Normaalisti muita keinoja ei tarvita.

## 13. SUUNNITELMA POIKKEUSTILANTEITA VARTEN

### 13.1 Vastuuhenkilöt

Elintarvikkeiden tulotarkastuksessa, varastoinnissa ja käsittelyssä tuotteet tarkastetaan aistinvaraisesti, vastuuhenkilönä keittiömestari ja kaikki työvuorossa olevat työntekijät.

Jos jossakin tuotantoprosessin vaiheessa on syytä epäillä tuotteissa tai valmistuksessa laatuvirheitä, ilmoitetaan esimiehelle tai vastaavalle joka tekee päätöksen jatkotoimenpiteistä.

### 13.2 Toimenpiderajat

Rajat toimenpiteisiin ryhtymiselle kriittistenpisteiden valvontakohteissa:

Esim.: kylmävarastojen korkein sallittu lämpötila

* maitokylmiö enintään		+ 6 C
* liha ”	”	+ 6 C
* jauheliha	”	+ 4 C
* juures ”	”	+ 8 C
* kala ”	”	+ 0 – 3 C (tuore)
* kala ”	”	+ 6 C (suolattu, savustettu)
* pakasteet ”		- 18 C

Toimet jotka suoritetaan, kun poikkeama havaitaan: Ilmoitetaan huoltomiehille ja tarvittaessa kylmiöistä poistetaan elintarvikkeet, jos lämpötilaa ei saada riittävän nopeasti palautumaan sallittuihin rajoihin. Poistetaan ne elintarvikkeet, joiden laadun epäillään pysyvästi heikentyneen.

### 13.3 Jäljitettävyys ja takaisin veto

Elintarvike raaka-aineet sekä niistä valmistetut valmiit elintarvikkeet tulee pystyä jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Jäljitettävyydellä tarkoitetaan, että elintarvikealan toimija pystyy osoittamaan, mistä raaka-aine- tai muu tuote-erä on tullut ja mihin lähetetty erä on toimitettu. Lisäksi toimijan tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja luovutusajankohdat. Sisäisellä jäljitettävyydellä tarkoitetaan, että toimija pystyy yhdistämään, mitä tulleita eriä mikin lähtevä erä sisältää. Kun elintarvikealan toimija pystyy jäljittämään elintarvikkeen tai raaka-aine-erien käytön aina asiakkaalle myytävään valmiiseen elintarvikkeeseen saakka, pystyy toimija myös kertomaan asiakkaalle kaikki vaadittavat pakkausmerkintätiedot asiakkaalle ja tekemään tarvittaessa myös takaisinvedon.



#### 13.4. Ilmoitus viranomaisille

Ensisijaisesti elintarvikeviranomaisille on ilmoitettava toiminnan häiriötilanteista, joista voi olla vaaraa elintarvikkeen käyttäjille. Vähäisistäkin toiminnan häiriötapauksista keskustellaan valvontaviranomaisten kanssa ja yhdessä mietitään toimintavaihtoehtoja.

Jos on syytä epäillä elintarvikkeen tai ruuan laatua, tai sitä epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi, ilmoitetaan siitä heti terveystarkastajalle:

**Terveystarkastaja**

**Soile Taikina-aho**

**Puh. 03 81 911**

**soile.taikina-aho@phsotey.fi**

**Päijät-Hämeen sosiaali- ja terveydenhuollon**

**kuntayhtymä, ympäristöterveyskeskus**

**Rauhankatu 3, 18100 Heinola**

Epäilystä ruoka-aineesta otetaan ruokanäyte. n 200g, ja joka säilytetään pakasteessa.

**TAVARAN TAKAISINRETOSUUNNITELMA**

**TOIMENPITEET:**

- 1. ILMOITUS KEITTIÖMESTARILLE TAI VASTAAVALLE KOKILLE**
- 2. YHTEYS TAVARANTOIMITTAJAAN (sovitaan palautus, hävitys tms.)**
- 3. YHTEYS TERVEYSTARKASTAJAAN TAI MUUHUN VALVONTA-VIRANOMAISEEN**
- 4. MAHDOLLINEN NÄYTE TUOTTEESTA**

#### 14. OMAVALVONTASUUNNITELMAN RAPORTIT

- kuumana tarjottavan ruoan lämpötilaseuranta
- kylmänä tarjottavan ruoan lämpötilaseuranta
- kylmätilojen lämpötilaseuranta, enintään + 8 C
- pakastetilojen lämpötilaseuranta, vähintään -18 C
- astianpesukoneen pesu- ja huuhteluaineiden lämpötilaseuranta
- saapuvan tavaran lämpötilaseuranta
- hygieniatestin tulokset

Omaevalvontasuunnitelmaa päivitetään tarvittaessa.

Ravintolapäälliköllä on päävastuu päivittämisestä.

Päiväys: 30.5.2023

Laatija: Tero Ijäs  
Ravintolapäällikkö  
Jyränkölän Setlementti

Tarkastanut ja hyväksynyt:

Kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä kylmässä. Eri elintarvikeryhmille on säädetty asetuksella erilaisia kylmäsäilytyslämpötiloja perustuen elintarvikkeiden ominaisuuksiin:

Lämpötila °C	Elintarvikelaji
sulavan jään lämpötila (kor- keintaan + 2)	Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet mukaan lukien mäti (suolaamattomana)
0 - + 3	Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti
alle +4	Jauheliha ja jauhettu maksa
enintään +6	Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi sekä kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu +6 celsius -asteesta poikkeavaa säilytyslämpötilaa
enintään +8	Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely

















