


## Ruokahuollon omavalvontasuunnitelma - Valmistuskeittiö

Yritys	Esperi Care Oy
Y-tunnus	1908123-4
Yksikön nimi	Esperi Koti Päivälehto
Osoite	Laaksotie 21 19600 Hartola
Yksikön vastuhenkilö	Heli Kuuluvainen
Puhelinnumero	050 917 9964
Sähköpostiosoite	heli.kuuluvainen@esperi.fi
Omavalvonnan yhteyshenkilö	Merja Halme
Yhteystiedot	050 9133219
Toiminnan tyyppi: tuotantokeittiö/ jakelukeittiö	Tuotantokeittiö
Annoksia/ vrk, asukasmäärä	30
Tuotantokeittiö: lähetettäviä annoksia/ vrk	22
Kuljetuksesta vastaa	ohjaajat/asukkaat
Keittiöhenkilökunnan määrä:	1
Paikallisten terveysviranomaisten yhteystiedot	Soile Taikina-Aho Terveystieteiden tutkimuskeskus +358444801136 soile.taikina-aho@hollola.fi
Päivitetty (pvm)/ kuittaus	12.06.2024 Heli Kuuluvainen 

1	Kuvaus yksikön toiminnasta.....	4
2	Omaavalvonnan tarkoitus.....	5
3	Elintarvikkeiden vastaanotto.....	6
3.1	Jäähdytettyinä toimitetun ruoan vastaanottotarkastus .....	6
3.2	Lämpimänä toimitetun ruoan vastaanottotarkastus .....	7
4	Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi .....	7
5	Ruuan valmistus.....	9
5.1	Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen.....	9
5.2	Ruuan kypsentyminen .....	9
5.3	Ruuan jäähdyttäminen.....	9
5.4	Ruuan jäädyttäminen .....	10
5.5	Ruuan uudelleen kuumentaminen .....	11
5.6	Ruokakuljetukset.....	11
6	Ruokien tarjoilu .....	11
6.1	Ruoista asiakkaalle annettavat tiedot.....	12
7	Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit .....	12
8	Tuotteiden jäljitettävyyden ja takaisinvento .....	13
8.1	Jäljitettävyys.....	13
8.2	Takaisinvedot.....	13
9	Pintapuhtaus ja näytteidenottosuunnitelma .....	14
10	Siivous ja astiahuolto .....	15
10.1	Siivous.....	15
10.2	Astiahuolto.....	15
11	Kunnossapito, jätehuolto ja haittaeläintorjunta.....	16
11.1	Kunnossapitosuunnitelma .....	16
11.2	Jätehuolto ja lajittelu .....	16
11.3	Haittaeläintorjunta .....	16
12	Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytyspäilyt.....	17
13	Henkilökunnan toiminta ja hygieniaohjeet.....	17
13.1	Perehdytys ja koulutus.....	17
13.2	Käsihygienia ja työvaatteet.....	17
13.3	Terveystilan seuranta .....	18
13.4	Hygieniapassit.....	18
14	Dokumentointi ja riskien hallinta .....	19
15	Asiakirjojen säilyttäminen ja vastuuhenkilöt.....	20

## LIITTEET

- Liite 3a Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset
- Liite 3b Jäähdytettynä toimitetun ruoan vastaanottotarkastukset
- Liite 3c Lämpimänä toimitetun ruoan vastaanottotarkastukset
- Liite 4 Kylmä- ja pakastevarastojen lämpötilan seuranta
- Liite 5a Kypsentämällä valmistettujen ruokien lämpötilan seuranta
- Liite 5b Jäähdytettävien ruokien lämpötilojen seuranta
- Liite 5c Uudelleen kuumennettävien ruokien lämpötilaseuranta
- Liite 5d Lähetettävien ruokien lämpötilan seuranta
- Liite 6a Kuumana- ja kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilaseuranta
- Liite 6b Elintarvikkeista asiakkaille annettavat tiedot, allergeenit ja lihan alkuperämaamerkintä
- Liite 9a Pintahygienianäytteiden kirjaukset
- Liite 9b Pintahygieniatesti Pro Clean ohjeistus
- Liite 10a Keittiön puhdistussuunnitelma
- Liite 10b Keittiön puhdistus, tilakortti
- Liite 10c Keittiön siivouksen seuranta
- Liite 10d Koneellisen astianpesun lämpötilaseuranta
- Liite 11a Keittiön kunnossapitosuunnitelman mukaiset kirjaukset
- Liite 11b Haittaeläinhavainnot ja -torjunta
- Liite 12 Ruokamyrkytyspäily, yhteystietolomake
- Liite 13a Hyvä käsihygienia keittiötyössä
- Liite 13c Henkilökunnan perehdytys keittiön omavalvontasuunnitelmaan



## 1 Kuvaus yksikön toiminnasta

Esperi Koti Päivälehto on kehitysvammaisten tehostettu palveluasumisyksikkö. Asukaspaikkoja on 26kpl.

Vastuuhenkilönä toimii yksikönjohtaja Heli Kuuluvainen, Laaksotie 21 B, 19600 Hartola. Yksikössä työskentelee 22 vakituista työntekijää, joilla on sosiaali- ja/tai terveydenhuoltoalan koulutus. Päivälehdossa työskentelee vakituinen siivooja, joka huolehtii Onnelan, Toivolan ja Kimaran siisteydestä ja lisäksi palvelukoti Toivolan valmistuskeittiössä työskentelee keittäjä Merja Halme.

**Onnela** on ympärivuorokautisesti valvottu kehitysvammaisten palvelukoti, jossa asuu 17 henkilöä. Onnelassa on keittiö, jonne ruokatukku toimittaa ruokatavarat. Ohjaajat jakavat asukkaille arkisin lounaan, joka toimitetaan Toivolan valmistuskeittiöstä. Lisäksi iltaisin ja viikonloppuisin ohjaajat valmistavat asukkaille tarjottavat ruoat yksikön keittiössä.

**Kimara** on kehitysvammaisten päivätoimintayksikkö, jossa arkisin käy noin 10 asiakasta. Kimarassa on keittiö, jonne välipalatarvikkeet noudetaan paikallisesta S-marketista. Ohjaajat jakavat asiakkaille arkisin lounaan, joka toimitetaan Toivolan valmistuskeittiöltä. Välipalat valmistetaan arkisin yhdessä asiakkaiden kanssa.

**Toivola** on ympärivuorokautisesti valvottu vaikeasti kehitysvammaisten/vammaisten palvelukoti, jossa asuu 9 henkilöä. Toivolassa sijaitsee Päivälehdon valmistuskeittiö, jossa työskentelee arkisin keittäjä. Keittäjällä on koko ruokahuollon vastuu yhdessä yksikönjohtajan kanssa. Keittäjä valmistaa arkisin lounaan Onnelaan, Toivolaan ja Kimaraan. Hän huolehtii ruoka-aineiden tilaamisesta palvelukodeille, laatimansa ruokalistan mukaisesti.

Ruokahuollon omavalvonnan päivittämisestä ja sen ajantasaisuudesta vastaa yksikönjohtaja ja keittäjä. Ruokahuollon omavalvontasuunnitelma sijaitsee yksiköissä, Toivolan keittiössä, sekä esimiehen toimistossa. Omavalvontasuunnitelma löytyy myös Kodin nettisivuilta, sekä Essin työtilasta.

### Valmistuskeittiötoiminta:

- Ruokahuollosta vastaa yksikönjohtaja, keittäjä, hoitohenkilöstö ja ruokatoimittaja.
- Valmistamme yksikössämme asukkaiden kaikki ruoat. Tarjoamme myös arkena päivätoiminnan ulkopuolisille asiakkaille lounaan ja päiväkahvin. Ruoka-aineet käsitellään erikseen, sekä huolehditaan siitä, etteivät esim. vihannekset ja lihatuotteet pääse saastuttamaan muita ruoka-aineita. Juurekset, kasvikset, salaattit ja hedelmät pestään ensin hyvin, juoksevan veden alla ja sitten käsitellään käyttötarkoitukseen sopiviksi. Ruoka-aineiden pilkkomisessa käytetään muovisia leikkuualustoja, jotka voidaan pestä astianpesukoneessa puhtauden varmistamiseksi.
- Ruuanvalmistuksessa voidaan käyttää puolivalmisteita tai tehdä ruoka alusta pitäen. Valmistuksessa tulee tarvittaessa huomioida erityisruokavaliot. Varmistamme asukkaiden ruokavaliot ja mahdolliset allergiat tulohaastattelun yhteydessä. Jos asukas ei pysty kommunikoimaan, niin konsultoimme hänen omaisiaan.
- Tilaamme raaka-aineet pääosin Kesproilta. Käytämme myös Feelian tuotteita keittäjän loma-aikoina. Elintarvikkeet toimittaa Kespron ruokapalvelutoimittaja 1-3 kertaa viikossa (ma, ke, pe). Tavarat puretaan oikeisiin säilytyspaikkoihin heti niiden saavuttua. Tavaroista, niiden tilauksista ja tilausten oikeellisuudesta vastaa aamuvuoron ohjaaja tai keittäjä. Tavaroiden käyttöön otettaessa henkilökunta tarkastaa pakkausten päivämäärät ja toteaa myös aistivaraisesti tuotteiden käyttökelpoisuuden. Saapuvista tuotteista pidetään lauseurantaa aistivaraisesti; mm. ulkonäkö, pakkausten eheys ja puhtaus, pakkausmerkinnät, kuten päiväykset. Seuraamme myös helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötiloja. Seuranta suoritetaan päivittäin, kirjaus tehdään elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset-lomakkeelle kerran viikossa. Aina kun epäillään, ettei tuote täytä vaatimuksia, kirjataan se lomakkeeseen. Kirjaus vahvistetaan nimikirjaimilla.



- Päivälehto käsittää Onnelan- ja Toivola kodin, sekä päivätoiminta Kimaran. valmistuskeittiö sijaitsee Toivolassa, josta lähetetään ruoka Onnelaan ja Kimaraan.
- Ruokien esivalmistuksessa tulee huolehtia riittävän tehokkaasta jäähdytyksestä. Ruoka tarjoillaan asukkaalle välittömästi ruuan valmistuksen jälkeen ja ruoka saa olla tarjolla enetään yhden tunnin ajan.
- Ateriat tarjoillaan ruokailutilassa. Aterioiden lämpötilan tulee olla +70C ja kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötila +2- +5C. Tarjoilulämpötiloja tarkkaillaan lämpömittarilla sovitusti tiistaisin. Ruokailun jälkeen mahdollisesti ylijäänyt ruoka hävitetään.
- Ruokalistat ovat asukkaiden nähtävillä yksiköiden ilmoitustauluilla. Ruokalistaan on merkitty myös allergeenit.
- Ruokahuollon asiakirjoja säilytetään keittiössä, erillisessä kansiossa, johon kerätään kaikki aiheeseen liittyvät asiakirjat. Kooste emännän hygieniosaamisesta säilytetään samassa kansiossa, muiden työntekijöiden hygieniosaamisen todistukset löytyvät Mepcosta ja kooste esimiehen koulutuskansioista.
- Ruokahuollon omavalvontasuunnitelma löytyy keittiöstä ja kotien kanslioiden kansioista, suunnitelma tarkastetaan vuosittain ja päivityksestä vastaa omavalvonnan vastuhenkilö, sekä keittäjä.
- Omavalvonnassa syntyneet asiakirjat arkistoidaan omavalvonnan vastuhenkilön toimesta.
- Täytettävät lomakkeet ovat omavalvontakansiossa keittiössä.

## 2 Omavalvonnan tarkoitus

Omavalvonta on toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia. Toimijan on tunnistettava omaan toimintaansa ja käsittelemäänsä elintarvikkeeseen liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehdittava niiden hallinnasta. **Omavalvonnan tarkoituksena on, että yritys voi omalla ennakoivalla toiminnallaan estää epäkohtien syntyminen ja tarvittaessa korjata epäkohtia ennalta suunnitellulla, tehokkaalla tavalla.**

Esperissä on kirjallinen omavalvontasuunnitelma sekä valmistus- että jakelukeittiölle. Suunnitelmat on hyväksynyt Esperin laaturyhmä. Omavalvontaa päivitetään kerran vuodessa/ aina kun toimintaan tulee muutoksia. Yksikön vastuuhenkilön tai omavalvonnasta vastaavan henkilön tehtävänä on pitää omavalvontasuunnitelma ajan tasalla ja tallentaa voimassa oleva suunnitelma Essiin, yksikön omiin työtiloihin. Omavalvontasuunnitelma tulee olla myös paperiversiona yksikön henkilöstön käytettävissä. Omavalvonnan toteuttaminen kuuluu koko henkilökunnalle.

Omavalvonta on laissa määriteltyä toimintaa. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä (omavalvontasuunnitelma), jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella (Elintarvikelaki (297/2021) 15§). Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2022) 22 §).

Elintarviketoimintaa valvoo toimivaltainen valvontaviranomainen, joka on useimmiten \*kunnan viranomainen (terveystarkastaja). Valvonnan tavoitteena on varmistaa, että elintarvikkeet ovat turvallisia, elintarvikkeet tai niistä annettavat tiedot eivät johda kuluttajaa harhaan ja toiminta, tuotteet sekä tuotteista annettavat tiedot täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Valvonnan perusmaksu on 150 € suuruinen vuosittainen maksu, joka koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa olevia elintarvikehuoneistoja. Valvonnan perusmaksusta säädetään elintarvikelain (297/2021) pykälässä (§) 72. Oman alueesi valvovan viranomaisen yhteystiedot löydät Ruokaviraston sivuilta: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ota-yhteytta-elintarvikevalvontaan/>



### 3 Elintarvikkeiden vastaanotto

Elintarvikkeiden vastaanotossa tarkastetaan aistinvaraisesti, että elintarvikkeet ovat tuoreita sekä moitteettomia ulkonäöltään, hajultaan ja pakkausten kunnoltaan. Päiväys- ja pakkausmerkinnät tarkistetaan. Helposti pilaantuvista elintarvikkeista mitataan ja kirjataan lämpötilat jokaisesta toimituserästä tai aina kun herää epäily tuotteen kelpoisuudesta. Lämpötiloja verrataan elintarvikkeiden sallittuihin kuljetuslämpötiloihin (kts. alla taulukko). Kirjaus vahvistetaan nimikirjaimilla. Tavarantoimittaja on vastuussa elintarvikkeiden kuljetuksenaikaisista lämpötiloista. Keittiö varmistaa omalla toiminnallaan kylmäketjun katkeamattomuuden elintarvikkeiden vastaanottamisen jälkeen. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee siirtää asianmukaisiin säilytyspaikkoihin 10-15 minuuttia niiden saapumisen jälkeen.

Tuoteryhmä	Sallittu lämpötila
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten maito- ja maitotuotteet, einekset, paloitetut kasvikset jne.	enintään +6°C (*)
Pakastetuotteet	-18°C tai kylmempi (*)

Mikäli elintarvike on lämpötilaraja-arvojen vastainen tai ei muuten täytä asetettuja laatuvaatimuksia, kirjataan poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet samalle lomakkeelle. Asiasta reklamoidaan elintarvikkeiden toimittajalle toimittajan ohjeistuksen mukaisesti ja tuote palautetaan toimittajalle tai hävitetään. Lisäksi asiasta kirjataan laatupoikkeama Essiin.

- Kirjataan jokaisesta toimituserästä tai aina kun on epäily tuotteen kelpoisuudesta lämpötilat, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet
- Liite 3a Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset

\*Huom! Elintarvikkeiden lämpötila saa lyhytaikaisesti poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta (EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX, 1 luku, kohta 5). Kansallisesti tämä **lämpötilapoikkeama tulkitaan 3 °C:ksi** (muistio MMMa 318/2021).

#### 3.1 Jäähdytettyinä toimitetun ruoan vastaanottotarkastus

Jäähdytettyinä toimitetun ruoan vastaanotossa tarkastetaan aistinvaraisesti, että ruoka on tuoretta sekä moitteetonta ulkonäöltään, hajultaan ja pakkausten kunnoltaan. Päiväys- ja pakkausmerkinnät tarkistetaan. Kuljetustoimija on vastuussa elintarvikkeiden kuljetuksenaikaisista lämpötiloista. Keittiö varmistaa omalla toiminnallaan kylmäketjun katkeamattomuuden ruoan vastaanottamisen jälkeen. Jäähdytetty ruoka on helposti pilaantuva elintarvike ja se tulee siirtää asianmukaisiin säilytyspaikkoihin 10-15 minuuttia niiden saapumisen jälkeen.

Tuoteryhmä	Sallittu lämpötila
Jäähdytettyinä toimitettu ruoka	enintään +6°C (*)

Jäähdytettyinä toimitetun ruoan lämpötilan tulee olla enintään +6°C. Ruoasta mitataan ja kirjataan lämpötilat jokaiselta toimituskerralta.

- Kirjataan jokaisesta toimituserästä lämpötilat, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet
- Liite 3b Jäähdytettyinä toimitetun ruoan vastaanottotarkastukset



Mikäli saapunut ruoka on lämpötilaraja-arvojen vastainen tai ei muuten täytä asetettuja laatuvaatimuksia, asiasta reklamoidaan aterioiden toimittajalle sekä kuljetustoimijalle toimittajien ohjeistuksen mukaisesti. Ateriatoimittajan kanssa arvioidaan, voidaanko elintarvike vielä tarjota vai palautetaanko tai hävitetäänkö tuote. Lisäksi asiasta kirjataan laatupoikkeama Essiin.

\*Huom! Elintarvikkeiden lämpötila saa lyhytaikaisesti poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta (EPNAs (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX, 1 luku, kohta 5). Kansallisesti tämä **lämpötilapoikkeama tulkitaan 3 °C:ksi** (muistio MMMa 318/2021).

### 3.2 Lämpimänä toimitetun ruoan vastaanottotarkastus

Lämpimänä toimitettavan ruoan vastaanotossa tarkastetaan aistinvaraisesti, että ruoka on tuoretta sekä moitteetonta ulkonäöltään, hajultaan ja pakkausten kunnoltaan. Päiväys- ja pakkausmerkinnät tarkistetaan. Ruoasta mitataan ja kirjataan lämpötilat jokaiselta toimituskerralta. Lämpötilan tulee olla vähintään +60°C. Kuljetustoimija on vastuussa elintarvikkeiden kuljetuksenaikaisista lämpötiloista. Keittiö varmistaa omalla toiminnallaan lämpötilan ylläpidon katkeamattomuuden ruoan vastaanottamisen jälkeen. Lämpimänä toimitettu ruoka on helposti pilaantuva elintarvike ja se tulee pitää yli +60 asteisena mikrobien lisääntymisen estämiseksi. Mikrobien kasvun kannalta vaaravyöhyke on +6...+60°C.

Tuoteryhmä	Sallittu lämpötila
Lämpimänä toimitettu ruoka	vähintään +60°C

Mikäli saapunut ruoka on lämpötilaraja-arvojen vastainen tai ei muuten täytä asetettuja laatuvaatimuksia, kirjataan poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet samalle lomakkeelle. Asiasta reklamoidaan aterioiden toimittajalle sekä kuljetustoimijalle toimittajien ohjeistuksen mukaisesti. Ateriatoimittajan kanssa arvioidaan, voidaanko elintarvike vielä tarjota vai palautetaanko tai hävitetäänkö tuote. Lisäksi asiasta kirjataan laatupoikkeama Essiin.

- Kirjataan jokaisesta toimituserästä lämpötilat, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet
- Liite 3c Lämpimänä toimitetun ruoan vastaanottotarkastukset

## 4 Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

Elintarvikkeiden varastoinnissa raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytys on järjestettävä siten, että ne eivät ole kosketuksissa toisiinsa, jolloin vältetään ristisaastumisen vaara, esim. erillisillä hyllyillä. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden oikea kiertojärjestys varmistetaan seuraamalla tuotteiden päiväyksiä sekä FIFO-menetelmällä (First In – First Out) eli vanhimmat tuotteet käytetään ensin. Varastoissa ei säilytetä elintarvikkeita tai tuotteita, jotka voivat haitata elintarvikkeiden elintarvikehygieenistä laatua tai varaston puhtaanapitoa. Kuivatavaroille on omat erilliset varastotilat, jotka tulee tarkastaa säännöllisesti tuhoeläinten varalta.

Erityisruokavalioihin liittyvien tuotteiden varastointiin tulee kiinnittää erityistä huomiota. Säilytä allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat raaka-aineet erillään muista aineksista. Sijoita esim. gluteenittomat tuotteet ylempälle hyllylle suljetuissa säilytysastioissa, niin tavanomaisten jauhojen tai hiutaleiden pöly ei pääse leijaillemaan niihin. Jos raaka-aine siirretään alkuperäisestä pakkauksesta uuteen puhtaaseen astiaan, niin tuoteselosteen tulee siirtyä mukana. Pakasteet säilytetään suljetuissa pusseissa tai astioissa allergeenit selkeästi merkattuina.



Kaikissa kylmälaitteissa on lämpömittarit. Jäakaappien suosituslämpötila on +4°C ja pakastimen vähintään -18°C. Kylmälaitteiden lämpötiloja tarkkaillaan päivittäin. Toimenpiteisiin on ryhdyttävä, mikäli lämpötila jääkaapissa alittaa 0°C (tuote ei saa jäätyä), ylittää + 6°C (tuote ei saa lämmetä yli + 6°C). Mikäli tuotteiden lämpötilat ylittävät /alittavat sallitut lämpötilat, tarkistetaan elintarvikkeen käyttökelpoisuus (tarvittaessa yhteys päivystävään terveystarkastajaan). Lisäksi selvitetään syy lämpötilan muutoksiin, säädetään kaapin lämpötilaa, sulatetaan ja puhdistetaan laite. Mikäli toiminta ei korjaannu, otetaan yhteys laitteen huoltoon.

- Kirjataan vähintään 1 x vko lämpötilat, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet
- Liite 4 Kylmä- ja pakastevarastojen lämpötilan seuranta

Taulukko 1: Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat (MMMa 318/2022 23 §)

Elintarvike	varastointilämpötila enintään	tarjoilulämpötila
Helposti pilaantuvat maidot ja kermat Muut helposti pilaantuvat maitotuotteet	+6°C	
Maitopohjaiset vähintään pastöroidut tuotteet, korkeintaan	+8°C	
Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten idut, paloitetut kasvikset	+6°C	
Tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, suolattu maito	+ 0... 3°C	
Kalakukot, sushi ja elävät simpukat	+6°C	
Jauheliha, siipikarjan jauheliha, Jauhettu maksa Juoksevat kananmunavalmisteet	+4°C	
Pastöroidut marja-, hedelmä-, ja juuresmehut	+8°C	
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	sulavan jään lämpötila (enintään 2°C)	
Kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu +6°C:sta poikkeavaa säilytys- tai myyntilämpötilaa, kuten Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat) Einekset	+6°C	
Kananmunat	+12°C	
Kokonaiset tuoreet vihannekset, juurekset, hedelmät ja marjat	viileä (+10 - 14°C) ja huoneen- lämpö	
pakasteet	-18°C tai sitä kylmempi	
kuumina tarjoiltavat ruoat (tarjoilu aika max. 4 h)		vähintään +60°C
kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoilu aika max. 4 h)		enintään +12°C

Työntekijöiden omia elintarvikkeita suositellaan säilytettävän ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa. Pienissä elintarvikehuoneistoissa voidaan sallia työntekijöiden omien elintarvikkeiden säilyttäminen elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa samoissa säilytystiloissa selkeästi erotettuna



esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa. Omien elintarvikkeiden säilyttäminen ei saa kuitenkaan heikentää tai vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuutta.

## 5 Ruuan valmistus

### 5.1 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Ruoka-aineet käsitellään erikseen sekä huolehditaan siitä, etteivät esim. vihannekset ja lihatuotteet pääse saastuttamaan muita ruoka-aineita (ristikontaminaation välttäminen). Juurekset, kasvikset, salaattit ja hedelmät pestään ensin hyvin, juoksevan veden alla ja käsitellään käyttötarkoitukseen sopiviksi. Ruoka-aineiden pilkkomisessa käytetään muovisia leikkuualustoja, jotka voidaan pestä astianpesukoneessa puhtauden varmistamiseksi. Työvälineet, käsittelypinnat ja kädet puhdistetaan huolellisesti eri työvaiheiden välillä.

Erityisruokavalioita valmistettaessa **tulee varmistaa, että mahdollisesti allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet (mm. gluteeni) eivät aiheuta kontaminaation vaaraa**. Samassa tilassa tavanomaisten aterioiden kanssa voidaan valmistaa gluteenittomia tuotteita, kun ne valmistetaan ensin ja valmistuksessa käytetään aina puhtaita työvälineitä. Huolehdi myös käsiesi ja työ- tai suojavaatteisesi puhtaudesta. Valmistetut erityisruokavaliot merkitään selkeästi ruokavalioimerkinnöin. Ennen erityisruokavalion tarjoilua tarkistetaan vielä elintarvikkeen sopivuus elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä.

### 5.2 Ruuan kypsentäminen

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä. Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääasiallisesti riittävällä kuumennuksella, minkä vuoksi tuotteiden riittävä kypsentäminen on tärkeää. Kypsentämällä valmistettavan ruoan sisälämpötilan tulee nousta ruoanvalmistuksen aikana kauttaaltaan vähintään +70°C ja siipikarjanlihan vähintään +75°C.

- Kirjataan jokaisesta valmistetusta erästä lämpötilat, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimenpiteet
- Liite 5a Kypsentämällä valmistettujen ruokien lämpötilan seuranta

Mikäli lämpötiloissa havaitaan poikkeamia, tehdään korjaavia toimenpiteitä: ruokien kuumennusta jatketaan tai kuumennuslämpötilaa säädetään. Tarvittaessa kutsutaan laitteelle korjaaja.

Huom! Muistathan ottaa jokaisesta valmistuserästä ruokanäytteen, kts. kohta 9. Pintapuhtaus ja näytteidenottosuunnitelma.

### 5.3 Ruoan jäähdyttäminen

Elintarvikkeiden säännölliseen jäähdyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut riittävän tehokkaat laitteet. Kylmäsäilytyslaitteessa/ jääkaapissa voi kuitenkin jäähdyttää pieniä määriä elintarvikkeita edellyttäen, että laitteen teho on riittävä ja samaan aikaan jääkaapissa säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila ei nouse. Nopea jäähdytys varmistaa ruoan turvallisuuden, hyvän säilyvyyden sekä laadun. Liian hitaasti tapahtuvassa jäähdytyksessä mikrobien kasvu kiihtyy (riskialue +6...60°C).

Ruoka tulee jäähdyttää enintään neljässä tunnissa alle +6°C:een tai sen alle. Jokaisesta jäähdytettävästä tuote-erästä mitataan sekä alku- että loppulämpötila. Jäähdytyslämpötilaa tulee seurata siihen asti, kunnes tavoitelämpötila on



saavutettu (kuitenkin enintään 4 tuntia). Mikäli jäädytys poikkeaa tavoiteajasta ja – lämpötilasta, tulee jäädytetty tuote hävittää. Jäädytettyyn tuotteeseen merkitään valmistuspäivä, mikäli sitä ei tarjota samana päivänä.

- Kirjataan jokaisesta jäädytetystä erästä lämpötilat, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimenpiteet
- Liite 5b Jäädytettävien ruokien lämpötilaseuranta

Jäädytyksessä huomioitavaa:

- Jäädytä ruoka ilman kantta
- Ruokakerroksen paksuus tulisi jäädytyksessä olla alle 10 cm, mieluiten vähemmän. Mitä ohuempi ruokakerros on, sen nopeammin se jäähtyy.
- Mikäli ruoka on tiiviisti suljetussa astiassa/ pakkauksessa, astian voi upottaa kylmään veteen.

## 5.4 Ruoan jäädyttäminen

Jäädytetyllä elintarvikkeella tarkoitetaan muutoin, käytännössä hitaammin, kuin pakastamalla jäädytettyä elintarviketta. Elintarvikkeiden (pieni määrä) jäädyttämiseen voi käyttää tavallista pakastinta. Ruuanvalmistuksen raaka-aineita voidaan jäädyttää ammattikeittiössä vielä niiden viimeisenä käyttöpäivänä, jos ruuanvalmistukseen sisältyy kuumennus. Kylmäsavustetun ja graavutun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan. Myös keittiössä valmistettua ruokaa, esim. erityisruokavalioannoksia voidaan jäädyttää myöhempää käyttöä varten.

Elintarvikealan toimijat vastaavat jäädyttämiensä elintarvikkeiden säilyvyysajan määrittämisestä ja asiallisesta merkitsemisestä. **Jäädytettyjä ruokia tai niihin käytettäviä raaka-aineita tulisi säilyttää jäädytettyinä enintään kaksi kuukautta jäädytyspäivämäärästä.** Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita ja riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone. **Jos jäädytetään jo aikaisemmin pakattuja elintarvikkeita, näitä tulisi säilyttää jäädytettyinä enintään kaksi kuukautta pakkaukseen merkityn päiväysmerkinnän jälkeen** (Ruokavirasto. Eviran ohje 16049).

- **Itsevalmistetut tuotteet: Merkitään jäädytettävän tuotteeseen tuotteen nimi, tuotetiedot allergeeneineen, valmistuspäivä, jäädytyspäivä, esim. erityisruokavalioannos, leivottu piirakka.**
- **Aikaisemmin pakatut tuotteet: Merkitään jäädytyspäivä, esim. leivät.**

**Muista:**

- Älä jäädytä vanhentuneita tai heikkolaatuisia elintarvikkeita!
- Tarjolla olleita ruokia ei saa enää jäädyttää myöhempää käyttöä varten.
- Älä jäädytä elintarvikkeita täydessä pakastimessa, koska jäätyminen on silloin hidasta.
- Jäädytä niin, että kylmä ilma pääsee kosketuksiin elintarvikkeen kanssa mahdollisimman monelta puolelta.
- Muista kylmäketju! Älä päästä elintarviketta sulamaan ennen kuin sen on tarkoitus sulaa.
- Älä sulata elintarviketta huoneenlämmössä. Sulattaminen on turvallista tehdä kylmissä tiloissa.

\*Huom! Pakastettu elintarvike eli pakaste = elintarvike, joka on jäädytetty pakastamiseksi kutsutulla jäädytysmenetelmällä, jossa maksimaalinen kiteenmuodostus etenee elintarviketyypistä riippuen mahdollisimman nopeasti, ja jonka lopullinen lämpötila pidetään lämmön tasaantumisen jälkeen -18°C:ssa tai sitä kylmempänä elintarvikkeen kaikissa osissa, ja joka myydään tai luovutetaan pakastettuna (Pakasteasetus 818/2012).



## 5.5 Ruoan uudelleen kuumentaminen

Elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+6...+60°C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti. Uudelleen kuumennettava ruoka tulee kuumentaa kauttaaltaan yli +70°C ja siipikarjan liha yli +75°C ennen tarjoilua. Kertaalleen uudelleen kuumennettua ruokaa ei saa jäädyttää, uudelleen kuumentaa eikä tarjota enää toistamiseen vaan se pitää hävittää biojätteenä.

- Kirjataan päivittäin ruoan lämpötila, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimet
- Liite 5c Uudelleen kuumennettävien ruokien lämpötilan seuranta

Mikroaaltouunilla kuumennettaessa elintarvikkeen eri osat kuumenevat epätasaisesti eri lämpötiloihin. Siksi myös mikrobit tuhoutuvat eri osista elintarviketta epätasaisesti. Mikroaaltokuumennuksessa useimmilla laitteilla paras kuumennustulos saadaan sekoittamalla (mikäli mahdollista) kuumennettavaa elintarviketta välillä ja jatkamalla tämän jälkeen kuumennusta.

## 5.6 Ruokakuljetukset

Mikäli keittiössä valmistetaan ruokaa kuljetettavaksi toiseen yksikköön, tulee valmistavan keittiön huolehtia ruokien omavalvonnasta toimitukseen saakka. Kuumana kuljetettava ruoka tulee valmistaa ja pakata kuljetusastioihin juuri ennen kuljetusta. Jos kylmän ruoan kuljetustilassa ei ole erillistä jäädytyslaitteistoa, kuljetukseen on hyvä käyttää esimerkiksi puhdasta styrox -laatikkoa tai kylmälaukkaa, jonka sisällä on kylmä geelimatto. Kuumien ruokien kuljetukseen voi käyttää esimerkiksi styrox -laatikkoa. Kuljetusajat tulee pitää mahdollisimman lyhyinä, varsinkin, jos käytössä ei ole kylmä-/lämpölaatikkoa. Pese tarvittaessa styrox -laatikot ja kuivata ne ilmavasti. Kuumana kuljetettavan ruoan tulee säilyä kuljetuksen ajan ja olla tarjoiluhetkellä vähintään +60°C. Kylmänä kuljetettava ruoka tulee säilyttää alle +6°C tarjoiluhetkeen asti. (Elintarvikelaki 318/2021)

- Lämpötilat mitataan ja kirjataan aina ennen ruoan lähettämistä sekä aina poikkeamia havaittaessa.
- Liite 5d Lähettettävien ruokien lämpötilan seuranta

## 6 Ruokien tarjoilu

Aterioiden tarjoilu tulee tapahtua mahdollisimman pian kypsennyksen jälkeen. Ateriat tarjoillaan ruokasalissa tai ruokailutilassa, jossa on ruokia varten lämpö- ja kylmälaukka tai lämpö- ja kylmälevyt. Tarjoiltavat ruoat on suositeltavaa olla peitettyjä ja suojattuna pisara-, kosketus- ja pölytartunnalta. Ruoan tarjoilussa tulee käyttää ottimia, suojakäsineitä tai muita välineitä. Ruokaa tulee aina arvioida aistinvaraisesti ennen sen tarjoamista asiakkaille, jotta voidaan varmistaa tarjottavan ruoan asianmukainen laatu.

Erityisruokavaliot tulisi valmistaa ja tarjota ensimmäisenä, esim. gluteeniton leipä valmistetaan puhtaalla leikkulaudalla ja käytetään omaa leviterasiaa. Erityisruokavalioiden tarjoilussa käytetään aina puhtaita ottimia. Ennen erityisruokavalioiden tarjoilua tarkistetaan vielä elintarvikkeen sopivuus elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä.

Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan +12°C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia. Kuumana tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään +60°C (MMM 318/2021 23 §)



- Mitataan ja kirjataan päivittäin lämpötilat, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimenpiteet kaikista kylmänä ja kuumana tarjoiltavista ruoista
- Liite 6a Kuumana ja kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilojen seuranta

Jos helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaattiannoksia, täytettyjä sämpylöitä ja voileipiä, pidetään tarjolla kauemmin kuin 4 tuntia, tulee elintarvikkeet pitää tarjolla suojattuina, esimerkiksi pussitettuin tai vitriineissä. Tarjoilulämpötilojen osalta noudatetaan tällöin elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen mukaisia lämpötiloja (kts. Taulukko 1. Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat).

## 6.1 Ruoista asiakkaalle annettavat tiedot

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Myös tieto valmistuksessa käytettävän raa'an lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti esim. helposti havaittavassa esitteessä tai taulussa. Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus).

**Erillistä ilmoitusta ei vaadita, mikäli kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat). Lisätietoja Liite 6b.**

## 7 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

Kaikkia materiaaleja ja tarvikkeita, jotka ovat suoraan tai välillisesti kosketuksissa elintarvikkeisiin, kutsutaan elintarvikekontaktimateriaaleiksi tai lyhyemmin kontaktimateriaaleiksi. Esimerkkinä välillisestä ja suorasta elintarvikekosketuksesta on keksipakkaus, jossa keksit on ensin pakattu läpinäkyvään muoviin (suora elintarvikekosketus) ja vielä sen jälkeen kartonkipakkaukseen (välillinen elintarvikekosketus). (Elintarvikelaki 297/2021 ja Kehysasetus (EY) 1935/2004)

Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, astiat ja ruokailuvälineet, ruoanvalmistusastiat ja -välineet, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitinimet, keittolaitteet ja kertakäyttökäsineet. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai ”malja-haarukatunnus”. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta. Elintarvikkeiden suojaamiseen saa käyttää ainoastaan kontaktimateriaaleiksi hyväksytyjä materiaaleja.



Muista:

- Älä käytä jätesäkkejä tai roskapusseja elintarvikkeiden suojaukseen.
- Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä > alumiinia voi siirtyä elintarvikkeeseen
- Älä säilytä avatussa säilyketölkissä elintarvikkeita, vaan siirrä ne soveltuvaan säilytysastiaan
- Älä käytä alumiinisia keittoastioita
- Vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn > käytä nitrilikäsineitä erityisen rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn, esim. rasvainen liha tai kala.



Kontaktimateriaalien mikrobiologinen turvallisuus elintarvikehuoneistossa hallitaan tarkastamalla kontaktimateriaalien puhtautta niitä vastaanotettaessa sekä varmistamalla hyvät hygieniakäytännöt elintarvikehuoneistoissa kontaktimateriaalien säilytyksen ja käytön aikana. Pakkausmateriaalit tulee säilyttää riittävästi erillään saastutuslähteistä kuten jätteistä tai elintarvikkeista (esimerkiksi oma varastotila tai hylly, säilytys suojattuna, ei suorassa lattiakosketuksessa, vain päivän tarve työskentelypisteeseen). Kontaktimateriaalien oikeanlainen puhdistus on tärkeää toistuvasti käytettävissä kontaktimateriaaleissa riittävän hygienian saavuttamiseksi. Tämä tarkoittaa sitä, että käytetään kullekin materiaalille sopivaa puhdistusainetta ja puhdistustapaa sekä oikea-aikaista puhdistusta.

## 8 Tuotteiden jäljitettävyys ja takaisin veto

### 8.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat. Esperin elintarvikehankinnat ja ateriahankinnat tehdään sopimustoimittajilta jäljitettävyyden varmistamiseksi. Saapuneiden tuotteiden jäljitettävyystiedot (lähetylistat, kuormakirjat, ostokuitit tai sähköisesti) säilytetään 1 vuoden ajan.

### 8.2 Takaisinvedot

Tuotteita voidaan joutua vetämään pois myynnistä, mikäli tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen. Esimerkiksi tuotteen lämpökäsittelyn epäonnistuminen, mikrobiologinen kontaminaatio ja allergeenin ilmoittamatta jättäminen ovat syitä, jolloin tuote on yleensä aina vedettävä pois markkinoilta. Tuotteet voidaan joutua vetämään pois markkinoilta myös esimerkiksi korkeiden vierasainepitoisuuksien, lisäaineseäädösten rikkomusten, lisättyjen ravintoaineiden annosteluvirheiden ja vakavien koostumusvirheiden vuoksi. (Takaisinvetosuunnitelma yrityksen omavalvontasuunnitelmaan (EY N:o 178/2002 artiklassa 19)).

Sopimustoimittajat ilmoittavat takaisinvedoista suoraan yksiköihin ja mikäli toimittajilta tulee ilmoitus takaisinvedosta, toimitaan toimittajan ohjeistuksen mukaisesti. Jos keittiössä havaitaan virheellinen tuote, jäljitetään tuotteen toimittaja, otetaan toimittajaan yhteyttä ja toimitaan saatujen ohjeiden mukaan. Virheellisistä tuotteista tehdään poikkeamailmoitus Essiin. Poikkeamat ja palautteet kirjautuvat Laatuporttiin, jossa vastuuhenkilö käsittelee ne.

Mikäli tuote on omavalmistama ja tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen (esim. siinä on ruokamyrkytysbakteereja, vieraita aineita tai esineitä)

- Otetaan ko. tuote pois tarjoilusta/myynnistä
- Otetaan yhteyttä elintarviketurvallisuusyksikköön (kunnan/kaupungin terveystarkastaja) jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.
- Tehdään ilmoitus Ruokavirastoon (takaisinvedot@ruokavirasto.fi)
- Mikäli tuotetta on ehditty toimittaa asiakkaille, otetaan myös heihin yhteys, kerrotaan mikä tuote on kysymyksessä, syy tuotteen takaisinvetoon sekä toimintaohjeet.

## 9 Pintapuhtaus ja näytteidenottosuunnitelma

Omavalvontaan tulee sisällyttää näytteenottoa ja tutkimuksia. Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (10501/2).

### Pintahygienianäytteet

Pintojen puhtautta tulee seurata säännöllisesti ja riittävän tiheästi. Jakelukeittiöissä näytteet otetaan vähintään 2 x vuodessa ja valmistuskeittiöissä valmistettavien aterioiden määrästä riippuen ao. taulukon mukaisesti:

	Tarjoilupaikat alle 50 annosta/ vrk	Tarjoilupaikat 50-500 annosta/ vrk	Tarjoilupaikat 500-2000 annosta/ vrk
Näytteenottotiheys/ vuosi	2	4	8
Näytemäärä/ kerta	5	5	5

Pintahygienianäytteiden ottoon käytetään **Diversey/ Pintahygieniatesti Pro Clean 25 kpl** -pikatestiä. Testi tilataan Wulffilta, tuotenro 89385. **Ohjeet pintahygieniatestin ottamiseen Liite 9b.**

Näytteiden otosta vastaa omavalvonnasta vastaava henkilö. Pintahygienianäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta, **puhtailta ja kuivilta pinnoilta**, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Näytteenottokohdat ovat: leikkuulauta, vihannesleikkurin terä/ leikkuuveitsi, pöytätaaso, puhdas ruokailuastia sekä lämpömittarin piikki. Lisäksi voidaan valita jokin muu kohde, esim. keittiön oven tai kylmäkaapin oven kahva, astianpesukoneen kahva, käsienpesualtaan hana tai käsipaperitelineen suuaukko.

- **Tulokset, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan näytteenotto ohjeistuksen mukaan**
- **Liite 9a Pintahygienianäytteiden seuranta**

### Näytteet elintarvikkeista

Valmistuskeittiöissä otetaan ruokanäyte (200g näyte/ valmistettu ruokaerä) mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen varalle. Näyte pakataan biopussiin tai kertakäyttörasiaan, pakastetaan ja säilytetään pakasteessa vähintään 2 viikon ajan. Näytteeseen merkitään ruokalaji sekä näytteenottopäivä. Näytteet hävitetään säilytyksen jälkeen biojätteeseen.

Palveluntuottajalta jakelukeittiöön tulleista uudelleen kuumennettavista tuotteista ei tarvitse ottaa ruokanäytettä, koska palveluntuottaja vastaa näytteidenotosta. Itsevalmistetuista, helposti pilaantuvista tuotteista, esim. broilerisalaatti, on kuitenkin hyvä ottaa ruokanäyte.

### Jään tutkimukset

Jää, joka on kosketuksessa elintarvikkeen kanssa tai jota käytetään elintarvikkeena, tulee valmistaa talousvedelle asetetut laatuvaatimukset täyttävästä vedestä. Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee jään laatu tutkia kerran vuodessa.

Taulukko A. Suositellut mikrobiologiset talousveden ja jään omavalvontatutkimukset suhteessa tuotettujen elintarvikkeiden määrään, tyyppiin ja riskeihin rekisteröidyissä elintarvikkehuoneistoissa (Ruokavirasto: Veden ja jään valvonta elintarvikkehuoneistossa, liite 2)

Ala	Toiminnassa vähän riskejä (elintarvikkehuoneisto käyttää vesilaitoksen talousvettä; ei tee vedenkäsittelyä)	Toiminta sisältää riskiä lisääviä tekijöitä (esim. kohteella oma kaivo tai muu vedenotto, tai elintarvikkehuoneisto käsittelee tai varastoi talousvettä, valmistaa jäätä)



Ravintola, leipomo	Ei näytteenottoa	1 krt/vuosi: E. coli, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit, (pesäkkeiden lukumäärä 22°C)
--------------------	------------------	--

## 10 Siivous ja astiahuolto

### 10.1 Siivous

Tilojen, laitteiden ja välineiden yleinen aistinvarainen tarkastus tehdään päivittäin, epäkohdat korjataan heti. Keittiön siivousta varten on laadittu **Keittiön puhdistussuunnitelma (Liite 10a)** sekä **Tilakortti (Liite 10b)**, joissa on ohjeistettuna tarkemmin, miten tiloja ja laitteita pidetään puhtaina. Suunnitelmassa on määriteltynä siivoukseen tarvittavat aineet ja välineet, puhdistustiheys sekä tarvittavat suojavarusteet. Keittiön puhdistussuunnitelma ja tilakortti sijoitetaan näkyvälle paikalle keittiöön. Keittiölaitteiden puhdistusta varten on laadittu laitekortit. Lisäksi hyödynnetään laitevalmistajan laitekohtaisia ohjeistuksia.

- **Siivouksen toteuttamisen kirjaus**
- **Liite 10c Keittiön viikkosiivouksen seuranta**

Pesuaineiden ja muiden kemikaalien turvallisuustiedotteet ovat omavalvontakansion liitteenä. Ajantasaiset käyttöturvatiedotteet saa tuotevalmistajan nettisivuilla. Pesuaineet säilytetään aina alkuperäisissä pakkauksissa. Annostelupulloihin merkitään käyttöliuostiedot sisällöstä. Keittiöllä on käytössä omat siivousvälineet. Siivousvälineet puhdistetaan käytön jälkeen sekä säilytetään hygieenisesti siivouskomerossa.

Tilojen siivouksesta vastaa Esperin oma henkilökunta tai ulkoistettu palveluntuottaja ja oma henkilökunta yhteistyössä. Siivoukseen liittyvät materiaalit löytyvät Essin Puhtauspalveluiden sivuilta (Essi/ Työn tueksi/ Puhtauspalvelut).

### 10.2 Astiahuolto

Likaiset astiat pestään mahdollisimman pian käytön jälkeen. Likaisista astioista poistetaan ennen pesua ruoantähteet ja astiat esihuuhdellaan suihkulla, mikäli mahdollista. Astianpesuveden lämpötiloja seurataan päivittäin. Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40°C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C. Astioiden puhtautta seurataan myös silmämääräisesti. Jos koneessa ei ole lämpötilanäyttöä, tulee puhtautta seurata erityisellä tarkkuudella. Astioiden puhtautta voidaan varmentaa lisäksi myös pintapuhtausnäytteillä.

- **Kirjataan 1 x vko astianpesuveden lämpötilat, mahdolliset poikkeamat sekä korjaavat toimenpiteet**
- **Liite 10d Koneellisen astianpesun lämpötilaseuranta**

Pesuvesi vaihdetaan vähintään kerran päivässä (astianpesukonemallista riippuen). Astianpesukone pestään päivittäin ohjeistuksen mukaisesti.

## 11 Kunnossapito, jätehuolto ja häirtäeläintorjunta

### 11.1 Kunnossapitosuunnitelma

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Huoneiston tilat ja laitteet käydään perusteellisesti läpi kiinteistön kunnossapidosta vastaavan tahon kanssa vähintään kerran vuodessa. Tilojen ja laitteiden tarkastuksen yhteydessä kirjataan ylös korjausta vaativat kohteet ja laaditaan korjausaikataulu.

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan 2 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).

- Kirjataan lämpömittareiden toiminnan tarkastukset ja saadut tulokset
- Liite 11a Keittiön kunnossapitosuunnitelman mukaiset kirjaukset

Pakastealtaat ja -kaapit sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan lämpötilojen seurannan yhteydessä liitteeseen 4, Kylmä ja pakastevarastojen lämpötilan seuranta.

### 11.2 Jätehuolto ja lajittelu

Esperin valtakunnallinen jätehuoltokumppani jäte- ja kierrätysasioissa Lassila&Tikanoja. Keittiöstä tulevat jätteet lajitellaan ja kierrätetään yksikkö- ja paikkakuntakohtaiset erot huomioiden. Yleisimmät lajiteltavat jakeet:

Seka-/ energiajäte (poltettava jäte)	Lasi	Pahvi
Muovi	Metalli	Paperi
Biojäte	Tietosuojapaperi	

Keittiön jäteasiat puhdistetaan päivittäin neutraalilla pesuaineella sekä desinfioivalla puhdistusaineella viikoittain tai tarpeenmukaisesti. Lisätietoja jätehuollosta ja lajittelusta saa Esperin kiinteistönhuollosta sekä Essi/ Työn tueksi/ Hankinnat/ Jätehuolto

### 11.3 Häirtäeläintorjunta

Keittiötiloissa ei saa esiintyä häirtäeläimiä, kuten jyrsijöitä, lintuja tai elintarvikehölöisiä. Jos tuhoeläimiä havaitaan, otetaan yhteyttä yksikön kiinteistönhuoltoon ja siivoukseen sekä kiinteistönomistajaan tuhoeläintorjunnan järjestämiseksi. Tuhoeläimiä ja elintarvikehölöisiä ehkäistään kun:

- Huolehditaan säännöllisestä siivouksesta.
- Pidetään elintarvikehuoneisto ja varastot järjestyksessä
- Pidetään elintarvikkeet hyllyillä, ei lattiakosketusta.
- Huolehtimalla varastonkierrosta (FIFO)



- Pitämällä ovet ja ikkunat suljettuina. Mikäli ikkunoita joudutaan pitämään auki, tulee niissä olla hyönteisverkot.
- Huolehtimalla jätehuollosta asianmukaisesti.

- **Mikäli tuhoeläimiä havaitaan, kirjataan havainnot sekä tehdyt toimenpiteet**
- **Liite 11b Tuhoeläinhavainnot ja -torjunta -lomakkeelle**

## 12 Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytysepäilyt

Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytysepäilyt kirjataan Essin kautta poikkeamiin. Poikkeamat kirjautuvat Laatuporttiin, jossa vastuuhenkilö käsittelee ne.

Ruokamyrkytystä epäiltäessä tulee ottaa yhteys päivystävään terveystarkastajaan ja sopia käytännön toimenpiteistä. Omavalmisteisista ruoista otettu elintarvikenäyte (200g) toimitetaan tarpeen mukaan tutkittavaksi. Ruokamyrkytysepäilyssä tulee ottaa talteen ilmoittajan yhteystiedot, oireet ja alkamisaika sekä kartoittaa oireileeko joku henkilökunnasta tai näiden lähiomaisista.

- **Kirjaa ilmoittajan yhteystiedot, oireet ja alkamisaika**
- **Liite 12 Ruokamyrkytysepäilykirjaukset, yhteystietolomake**

Jos ateriat on toimittanut ulkopuolinen palveluntuottaja, otetaan yhteys toimijaan ja sovitaan käytännön toiminnasta. Ateriapalveluntuottaja vastaa omalta osaltaan näytteiden ottamisesta ruoanvalmistuksen yhteydessä, näytteiden säilyttämisestä sekä tarvittaessa myös niiden toimittamisesta tutkittaviksi. Ruokamyrkytysepäilyssä tulee ottaa näyte tarjotusta ruoasta myös yksikössä, mikäli sitä on jäljellä.

## 13 Henkilökunnan toiminta ja hygieniaohjeet

### 13.1 Perehdytys ja koulutus

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa. Toimijan vastuulla on, että elintarvikkeiden kanssa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan. Henkilöstö tulee perehdyttää hygieniaopastuksen lisäksi myös keittiön omavalvontasuunnitelmaan ja sen ohjeisiin, mm. lämpötilamittaukset ja kirjaukset. Perehdytys kirjataan lomakkeelle:

- **Liite 13c Henkilökunnan perehdytys keittiön omavalvontasuunnitelmaan**

### 13.2 Käsihygienia ja työvaatteet

Huolellinen ja säännöllinen käsienspesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys puhtaan ja riittävän suojavaatetuksen lisäksi. Ennen työn aloittamista kädet pestään saippualla ja kuivaamisen jälkeen

desinfioidaan kädet käsidesillä. Kädet pestään myös työvaiheesta toiseen siirtyessä. **Lisäohjeita: Liite 13a Hyvä käsihygienia keittiötyössä.**

Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa. Suojakäsineet on tarkoitettu käsiteltävän elintarvikkeen suojaksi, ei vain käsien. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei poista käsienspesun tarvetta. Suojakäsineiden käyttöä ei lähtökohtaisesti vaadita elintarviketyössä (www.ruokavirasto.fi). Joissakin työvaiheissa ja tilanteissa suojakäsineiden käyttö on kuitenkin tarpeen, esim. kun lihaa käsitellään viiltosuojakäsinein tai kun henkilöllä on laastarilla peitetty haava kädessä.

Korut, kellot, kynsilakat sekä rakenne-/geelikynnet ovat kiellettyjä, koska ne vaikeuttavat hyvän käsihygienian toteuttamista. Limakalvoja lävistäviä koruja kasvoissa ja muilla näkyvillä alueilla ei saa käyttää keittiötyössä hygieniariskin ja tapaturmavaaran takia. Työntekijä vastaa mahdollisen muun lävistyksen osalta itse niiden hygieniasta ja turvallisuudesta. Pitkät hiukset pidetään kiinni ruokahuoltoon osallistuttaessa. Keittiöhenkilökunnan tulee käyttää aina päähinettä. Henkilökunta käyttää työssä työnantajan kustantamia työvaatteita. Työ- ja suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltävien elintarvikkeiden saastuminen. Työvaatteet vaihdetaan töihin tullessa sekä töistä lähtiessä. Työasut pestään yksikön pesukoneessa.

### 13.3 Terveystilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan **hygieniapassi** (elintarvikelaki 297/2021 19 § 1 mom) ja **terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta** (tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017). Terveystilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden. Henkilökunnan työterveyshuolto (myös tarvittavat salmonellanäytteet) hoidetaan työterveyshuollossa.

Tartuntatautilain mukaan oireettomilta työntekijöiltä ei enää oteta salmonellanäytettä työhön tullessa tai ulkomaanmatkan jälkeen. Kuumeisesta ripulitaudista tartuntatautilain mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, että hänellä ei ole salmonellatartuntaa, kun henkilö työskentelee tehtävissä, joissa valmistaa ruokaa ja/ tai käsittelee pakkaamattomia elintarvikkeita. (Kts. Essi-> Salmonella-ohjeistus)

Terveystilan selvitys vaaditaan myös:

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.
- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

### 13.4 Hygieniapassit

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi (elintarvikelaki 297/2021 19 § 1 mom). Vakituinen henkilökunta on suorittanut lain vaatiman hygieniapassin. Myös lyhyessä työsuhteessa olevat henkilöt opastetaan toimimaan asianmukaisilla työtapoilla.

Hygieniapassi on kaksiosainen ja koostuu paperitodistuksesta (A4-kokoinen) sekä muovisesta kortista eli hygieniapassista. Tieto työntekijän hygieniapassista merkitään Mepco:n pakollisten koulutusten alle.



## 14 Dokumentointi ja riskien hallinta

ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO JA VARASTOINTI	
Aistinvarainen laaduntarkastus tehdään aina elintarvikkeita vastaanotettaessa. Kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita vastaanotettaessa lämpötila mitataan ja kirjataan jokaisesta saapuneesta toimituksesta sekä aina, kun on epäily kylmäketjun katkeamisesta tai elintarvike on laadultaan epäilyttävä. Jäähdytettyä ja lämpimänä vastaanotetusta valmiista ruoasta mitataan ja kirjataan lämpötilat jokaisesta saapuneesta toimituserästä.	
ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI	
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0... +2°C
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä suolattu määti	0... +3°C
Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	Alle +4°C
Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet sekä lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einokset)	Enintään +6°C
Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloittelut kasvikset, hyönteiset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi sekä kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu +6 celsius -asteesta poikkeavaa säilytyslämpötilaa	Enintään +6°C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut	Enintään +8°C
Pakasteet	-18°C tai sitä kylmempi
Jäähdytettyä toimitettu ruoka	Enintään +6°C
Lämpimänä toimitettu ruoka	Vähintään +60°C
KYLMÄ- JA VARASTOTILAT	
Kylmätilojen ja -laitteiden lämpötilat tarkistetaan päivittäin ja kirjataan vähintään 1 x vko. Lämpötila tarkistetaan digitaalisesta näytöstä tai mitataan keskimmaiselta hyllyltä.	
RUOANVALMISTUS	
Lämpötilat mitataan ja kirjataan päivittäin jokaisesta valmistetusta ruokaerästä	
Kypsennetyn tuotteen sisälämpötila	≥ + 70°C
Siipikarjanlihan sisälämpötila	≥ + 75°C
RUOAN TARJOILU	
Lämpötilat mitataan ja kirjataan päivittäin jokaisesta tarjottavasta ruuasta	
Kuumana tarjottava ruoka	≥+ 60°C korkeintaan 4 h
Kylmänä tarjottava ruoka	≤ +6°C (tilapäisesti ≤ +12°C) korkeintaan 4 h
RUOAN JÄÄHDYTTÄMINEN JA UDELLEEN KUUMENTAMINEN	
Ruoka tulee jäähdyttää ≤ + 6°C:een enintään neljässä tunnissa. Alku- ja loppulämpötila mitataan ja kirjataan jokaisesta jäähdytettävästä erästä.	
Uudelleen kuumentettava ruoka kuumentetaan vähintään ≥ +70°C, siipikarjanliha ≥ +75°C.	
HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS	
* Omavalvontasuunnitelmaan perehdyttäminen ja hygieniaosaaminen	
* Hygieniaosaamistodistukset eli hygieniapassi ja terveydentilan selvitys	



TILOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS
Puhtaanapitosuunnitelma
Kemikaaliluettelo ja käyttöturvatiedotteet

NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA
Toimipiste ottaa elintarvikenäytteen kaikista <b>itse valmistamistaan</b> ruokalajeista erikseen. Näytteen määrä on n. 200 g/ ruokalaji (esim. kastike, lämmin kasvis, salaatti), joka pakataan muovipussiin tai kertakäyttörasiaan ja säilytetään pakastimessa vähintään 2 vkoa. Näytteeseen merkitään ruokalaji ja näytteenottopäivä.
Pintahygienianäytteet otetaan toiminnan laajuuden mukaisesti. Näytteenottosuunnitelma on ruokapalvelun omavalvontasuunnitelmassa.
Jääpalojen tutkimukset 1 x vuosi (jos yksikössä jääpalakone)

ASTIAHUOLTO	
Lämpötilat tarkistetaan päivittäin ja kirjataan kerran viikossa.	
Esipesu	+ 35 - + 40°C
Pesu (lämpötila vähintään +55°C)	+ 60 - + 65°C
Huuhtelu	+ 85°C

## 15 Asiakirjojen säilyttäminen ja vastuuhenkilöt

Ruokahuollon asiakirjoja säilytetään keittiössä, erillisessä kansiossa, johon kerätään kaikki aiheeseen liittyvät asiakirjat. Omavalvonnassa syntyneet asiakirjat arkistoidaan omavalvonnan vastuuhenkilön toimesta. Omavalvontasuunnitelma asiakirjoineen on oltava näytettävissä viranomaistarkastuksen yhteydessä.

Ruokahuollon omavalvontasuunnitelma sisältää seuraavat asiakirjat:

- Siivoussuunnitelma ja keittiön puhtaanapitosuunnitelma + käyttöturvatiedotteet
  - voivat olla erillisinä liitteinä, mutta oltava näytettävissä viranomaistarkastuksissa
- Kooste henkilökunnan hygieniaosaamisesta (hygieniapassikortti/ paperinen todistus) > tieto Mepcossa.
- Kirjaukset henkilökunnan perehdyttämisestä omavalvontasuunnitelmaan
- Tieto henkilökunnan terveydentilan selvityksistä
- Oiva-raportti
- Asiakirjat, joiden perusteella voidaan selvittää jäljitettävyyden kannalta tarpeellinen tieto, omavalvontasuunnitelman mukaisesti, esim. lähetyslistat, säilytetään vuoden ajan (kirjallinen/ sähköinen)
- Omavalvonnassa täytettävät seurantalomakkeet, säilytetään kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta, esim. lämpötilakirjaukset, pintahygienianäytetulokset.
- Koneiden, laitteiden ja tilojen huolloista saadut erilliset huoltoraportit, säilytetään kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta.
- Viranomaisten tarkastuspöytäkirjat, näytteenottotodistukset ja näytteiden tutkimustodistukset säilytetään kuluvan ja edellisen vuoden ajalta.

### Oiva-raportti

Elintarvikealan toimijan on julkistettava Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan. (Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan valvontatiedoista (12/2021), Elintarvikelaki §16).



Viimeisin, alkuperäinen Oiva-raportti tulee olla esillä ravintola-/ ruokailutilassa niin, että se on helposti asiakkaiden luettavissa. Jos Oiva-raportti on jostain syystä kadonnut, niin uuden raportin saa ottamalla yhteyttä oman alueen terveystarkastajaan. Oiva-raportti tulee liittää myös yksikön nettisivuille. Valvontaviranomaisen laatimat Oivareportit julkaistaan keskitetysti Ruokaviraston ylläpitämällä <https://www.oivahymy.fi/hae-yrityksia/> verkkosivulla





























## Elintarvikkeista asiakkaille annettavat tiedot

### PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET

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

#### Pakkaamaton elintarvike on elintarvike,

- joka tarjoillaan tarjoilupaikeissa kuluttajalle heti nautittavaksi
- joka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikeissa välitöntä myyntiä varten, esim. take away -tuotteet
- jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. asiakas itse pakkaa salaattibaarissa annoksensa rasiaan
- jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä

#### Pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tiedotteen lopussa lista)
- Ruoan raaka-aineena käytettävän lihan alkuperämaa (koskee tuoretta tai pakastettua naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjanlihaa)
- Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa

#### Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kaksikielisissä kunnissa suositus ilmoittaa tiedot sekä suomen- että ruotsinkielellä
- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä tai taulussa
- Tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta.
- Liha alkuperämaa on ilmoitettava kirjallisesti, alkuperämaan ilmoittamisesta on julkaistu erillinen ohje ”Liha alkuperämerkintä pakollista ravintoloissa ja kahviloissa”
- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava tarjoilupaikeissa/ravintolassa saatavilla 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).

### VALMIIKSI PAKATUT ELINTARVIKKEET

- Mikäli elintarvikkeita on tarkoitus myydä pitkän aikaa ja ne on pakattu esimerkiksi vakuumpakkaukseen tai muulla tavoin suljettu pakkaukseen tuotteen pitkän säilyvyyden varmentamiseksi tarjoilupaikeissa, pidetään elintarvikkeita valmiiksi pakattuina. Valmiiksi pakattu elintarvike on jo ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen.
- Jos ravintola toimittaa pakattuja tuotteita muun kuin oman yrityksen toimipisteeseen, tuotteet katsotaan silloin pakatuiksi. Edellä mainituissa tapauksissa tuotteissa tulee olla lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

**ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET**

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	9. Selleri ja sellerituotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet	10. Sinappi ja sinappituotteet
3. Munat ja munatuotteet	11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
4. Kalat ja kalatuotteet	12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet	13. Lupiinit ja lupiinituotteet
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet	14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet
7. Maito ja maitotuotteet	
8. Pähkinät	

**LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄ PAKOLLISTA RAVINTOLOISSA JA KAHVILOISSA**

Lihan alkuperämaan ilmoittaminen asiakkaalle on pakollista ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa 1.5.2019 alkaen. Tieto lihan alkuperämaasta on ilmoitettava kirjallisesti esimerkiksi helposti havaittavassa esitteessä tai kyltissä. Vaatimus koskee myös take away-tuotteita ja verkkokauppaa.

Alkuperämaan merkintävaatimus koskee alla olevia lihoja (**myös jauhelihaa**), kun niitä käytetään tarjoilupaikassa **tuoreena tai pakastettuna ruoan raaka-aineena**:

- naudanliha
- sianliha (ei villisikaa)
- lampaan- ja vuohenliha
- siipikarjanliha (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha).

Alkuperämaan merkintävaatimus ei koske ravintolaan tulleita, ruokien raaka-aineena käytettäviä raakalihavalmisteita (suolattua, maustettua tai marinoitua lihaa) eikä lihavalmisteita (leikkeleitä tai makkaroita). Tieto alkuperämaasta löytyy esimerkiksi lihapakkauksesta.

**Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata.**

Alkuperämaa on ilmoitettava maan tarkkuudella, jos tieto on saatavilla:

Esimerkiksi lihamureke: naudanliha (alkuperämaa Suomi), sianliha (alkuperämaa Saksa) TAI naudanliha (Suomi), sianliha (Saksa).

Jos lihan alkuperämaata ei ole saatavilla maan tarkkuudella, alkuperämaa ilmoitetaan ”EU” tai ”muu kuin EU” tai ”EU ja muu kuin EU”. Esimerkiksi: broilerin liha (muu kuin EU).

Lisää aiheesta

- maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa [154/2019](#) ja
- Ruokaviraston verkkosivuilla:  
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaikoissa/>



## Pintahygienianäytteiden kirjaukset

Pintojen puhtautta tulee seurata säännöllisesti ja riittävän tiheästi. Jakelukeittiöissä näytteet otetaan 2 x vuodessa ja valmistuskeittiöissä ao. taulukon mukaisesti:

	Tarjoilupaikat alle 50 annosta/ vrk	Tarjoilupaikat 50-500 annosta/ vrk	Tarjoilupaikat 500-2000 annosta/ vrk
Näytteenottotiheys/ vuosi	2	4	8
Näytemäärä/ kerta	5	5	5

Pintahygienianäytteiden ottoon käytetään **Diversey/Pintahygieniatesti Pro Clean 25 kpl** -pikatestiä. Testi tilataan Wulffilta, tuotenro 89385. **Ohjeet pintahygieniatestin ottamiseen Liite 9b.**

Näytteet otetaan näytepakkauksen ohjeen mukaisesti **elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta, puhtailta ja kuivilta pinnoilta**, esim. aamulla ennen työn aloittamista. Näytteenottoa on viisi, joiden lisäksi voidaan valita lisäkohde, esim. keittiön oven tai kylmäkaapin oven kahva tai astianpesukoneen kahva. Huonon tutkimustuloksen syy selvitetään, tehdään korjaavat toimenpiteet ja otetaan uusintanäytteet. **Tulokset, mahdolliset poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan.**

Mistä otettu	Pvm	Tulos	Tehdyt toimenpiteet	Pvm	Tulos	Tehdyt toimenpiteet
Leikkuulauta						
Leikkuuveitsi/ vihannesleikkurin terä						
Pöytätaaso						
Puhdas ruokailu- astia, esim. lautanen						
Lämpömittarin piikki						

**Diversey**

## Pro Clean™ -pintahygieniatesti

### valkuaisainelien nopeaan havaitsemiseen

#### Käyttöala

PRO-Clean™-pintahygieniatesti on kehitetty pinnoilla olevan valkuaisainelien havaitsemiseen. Testi tunnistaa ruuantähteet valkuaisainejääminä. Sen avulla voidaan nopeasti todeta, jos pinnoille on riittämättömän puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen jäänyt valkuaislikaa. Valkuais-aine toimii mikrobien kasvualustana, ja siksi on tärkeää, että pinnoille ei puhdistettaessa jää valkuaislikaa. Testi ei havaitse mikrobijäämiä.

#### Ominaisuudet ja edut

PRO-Clean™-pintahygieniatestin käyttö joko ennen töiden alkua tai heti puhdistuksen jälkeen on vaivatonta ja nopeaa. Helposti tulkittavan testituloksen avulla varmistetaan, että ruuan valmistuksen ja käsittelyn aikana elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ja laitteet ovat puhtaita ja käytettävissä.

PRO-Clean™-pintahygieniatestiä käytetään havaitsemaan liian suuret likapitoisuudet hygienian kannalta kriittisillä elintarvikkeipinnoilla (leikkelekoneet, työtasot, leikkuulaudat tms.) sekä ruuankäsittely- ja valmistuspisteiden muissa kriittisissä puhdistuskohteissa. Testitulosaadaan alle 10 minuutissa. Useimmiten värimuutos tapahtuu kuitenkin jo alle 60 sekunnissa. Välittömästi käytettävissä oleva, pinnan puhtaustason paljastava testitulosa mahdollistaa tarvittaessa puhdistustuloksen kohentamisen viipymättä. Kriittisten kohteiden likaantumisen helpompi havaitseminen vähentää elintarvikkeiden saastumisvaaraa.

PRO-Clean™-pintahygieniatesti on helppo liittää jo olemassa oleviin puhdistus-rutiineihin ja omavalvontaan. Se on oivallinen apu koulutustilanteissa, paljastamaan poikkeamat siivousrutiineissa ja annettaessa palautetta puhdistustyön tuloksesta.

Testistä ei jää pinnoille kemikaaleja, jotka saattaisivat joutua kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.

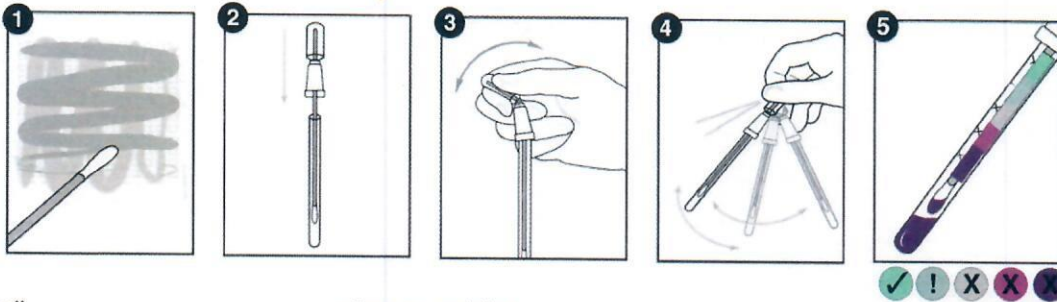




## Pro Clean™ -pintahygieniatesti

### Näytteenotto

1. Näytteenottopuikko on esikostutettu. Ravista putkea kevyesti ennen putken avaamista, jotta puikon pää kostuu tasaisesti. Avaa putki ja ota näytteenottopuikko esiin.
2. Sivele kevyesti sivuttaisilla liikkeillä näytteenottopuikkoa pyöritellen n. 10 x 10 cm suuruista alaa.
3. Aseta näytteenottopuikko takaisin putkeen. Sulje putki, taivuta näytteenottoputken päässä olevan säiliön kaula poikki ja purista säiliötä sormien välissä pari kertaa, jotta reagenssiluosis vapautuu ja valuu putkeen.
4. Ravistele putkea kevyesti 5 sekunnin ajan.
5. Odota 10 minuuttia näytteenottoputkessa olevan nesteen ja näytteenottopuikon pään värin muuttumista vihreästä violettiin. Useimmiten värjäytyminen kertoo tuloksen jo alle 60 sekunnissa. 10 minuutin kuluttua lopullista värimuutosta voidaan vertailla putken etiketissä olevaan värisarjaan.



vihreä  
harmaa  
vaalea tai tumma violetti

pinta on puhdas  
varoitus - kiinnitä huomiota puhdistamiseen  
hylätty - pinta pitää puhdistaa uudelleen



### Varastointi

12 kuukautta viileässä. Ei saa jäättyä. Viimeinen käyttöpäivä löytyy pakkauksesta.

### Pakkaustiedot

1 x 25 testiä/pussi

tuotenumero 9126431

## Keittiön puhdistussuunnitelma

**HUOM!** Tarkemmat ohjeet tilakorteissa

Puhdistuskohde	Taajuus	Tuote	Annostus	Suojaimet (tiivistettä käsiteltäessä)
Käsiastianpesu 	Päivittäin	Sun Professional Käsiastianpesu- aine	5-20 ml/5 l	
Tarjoiluallaat, lasipinnat ja vitriinit 	Päivittäin/ Tarvittaessa	Suma Rapid D6	Annostele siivospyyhkeelle ja pyyhi pinta.	
Lattiat, tasot, teräspinnat, pöydät ja tuolit, mikro, uunit Kuivavaraston hyllyt, kaapistojen ovet Koneet ja laitteet 	Päivittäin  1 krt/vko  Käytön jälkeen	Suma Multi free,  Cif Professional rasvanpoisto- ja tehopuhdistusaine	10 ml / 750 ml sumutinpullo 25 – 50 ml / 5 litraan  Käyttövalmis, käytetään laimentamattomana	
Työskentelytasot, pesuallaat ja ympäristö, leikkuulaudat, leikkurit ym. koneet ja laitteet, juomanjakelin Kosketuspinnat mm. kahvat, katkaisijat ja lämpömittarin anturi ja jäteastiat Kylmiöt, jääkaapit, pakastimet, siivousvälineet, lattiakaivot 	Desinfiointi Päivittäin/ käytön jälkeen  Desinfiointi päivittäin  1 krt/vko/ Tarvittaessa	Suma Bac conc D10	20 ml / 750 ml sumutinpullo 25 – 50 ml / 5 litraan	
Rasvanpoisto ja tehopuhdistus, seinät, höyrykuvut, rasvasuodatin, uunit, grillit 	Tarvittaessa	Cif Prof. uunin ja grillin puhd.aine	Käyttövalmis, käytetään laimentamattomana	
Astioiden liotus 	Tarvittaessa	Suma Dip Plus K1.1	5 ml / 1 litra vettä	
Astioiden pesu koneellisesti 	Päivittäin	Sun Prof. tabletit	1 tab. / pesukerta,	
Itsepesevät uunit 	Tarvittaessa	Suma Auto Oven Clean D9.10 ja D9.11 Rinse	Annostellaan automaattisesti annostelupumppujen avulla.	

### Turvallisuusohjeet

Lisätietoa käyttöturvallisuustiedotteesta sekä turvallisuusyhteenvedosta  
 osoitteesta: [sds.diversey.com](http://sds.diversey.com)





Esperi

Liite 10b  
ESPERI-LOMAKKEET  
LAATIJA: HH  
HYVÄKSYTTY: LAATURYHMÄ 3/2023  
PVM: 1.3.2023

# Keittiö

## ENNEN SIIVOUSTA



1. Desinfioid  
kätet



2. Käytä suojakäsineitä



## Ylläpitosiivous

### TASKI Jontec Profi



Lattiat, taso- ja  
pystypinnat  
Annostus: kts.tuotelehti

### Suma Bac



Mikro, jääkaappi,  
tiskiallas  
Annostus: Käyttövalmis

### Cif Professional Uuninpuhdistusaine



Uuni  
Annostus: Käyttövalmis

### Suma Dip Plus



Astianpesukoneen  
tehopuhdistus  
Annostus: Käyttövalmis

**HUOM!** Puhdista keittiölaitteet erillisten ohjeistuksien mukaan.

Siivouksetojen välillä varmistetaan, että "yleisilme" on siisti.

Irtoroskien, häiritsevien tahrojen poisto.

Eritetahrat poistetaan ensimmäisenä. Eritteiden poisto tulee tapahtua heti sen synnyttyä. Vastuu koko henkilöstöllä.



Ovenkahvat



Roska-astiat



Käsienpesuneste- ja  
paperipyheannostelijat



Avausnapit, katkaisijat

## Desinfiointiaine

### Oxivir plus



Eritetahrat, WC-istuimet,  
ovenkahvat ym.  
kosketus- ja  
tartuntapinnat  
Annostus: 3,5 %

### Oxivir Plus Spray



Eritetahrat, WC-istuimet,  
ovenkahvat ym.  
kosketus- ja  
tartuntapinnat  
Annostus: Käyttövalmis

## Siivousvälineet



TASKI MyMicro,  
Kertakäyttöinen  
kuitupyhye



Pesuharja,  
TASKI-  
tasomoppi



TASKI  
pesuharja  
+ varsi ja  
lattiakaivo-  
harja



TASKI  
Lattiapyhye  
ja nivelöity  
lattiakuivain



TASKI yhdistelmä-  
kone ja vihreä  
Twister-laikka

## SIIVOUKSEN JÄLKEEN



1. Hävitä käytetyt  
suojavarusteet



2. Desinfioid  
kätet





## Keittiön viikkosiivouksen seuranta

Keittiön siivousta varten on laadittu Keittiön puhdistussuunnitelma (Liite 10a) sekä Tilakortti (Liite10b), joissa on ohjeistettuna tarkemmin, miten tiloja ja laitteita pidetään puhtaana. Keittiön siivouksen toteutuminen kirjaukset tehdään tähän lomakkeeseen viikottain tai harvemmin suoritettavien siivouksien osalta.

Puhdistuskohde	Taajuus 1 x vko/ tarvittaessa	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus	Pvm, kuit- taus
Uunit	1 x vko/ tarvittaessa														
Kylmiöt/ jäakaapit/ pakastimet	1 x vko/ tarvittaessa														
Kuivavarastot, hyllyt, kaapistojen ovet	1 x vko/ tarvittaessa														
Lattiat, harjapesu/ koneellinen pesu	1 x vko/ tarvittaessa														
Lattiakaivot	1 x vko/ tarvittaessa														
Seinät, roiskeet	1 x vko/ tarvittaessa														
Siivousvälineet	1 x vko/ tarvittaessa														
Rasvanpoisto huuvat, höyrykuvut	2 x vuosi/ tarvittaessa														





## Keittiön kunnossapitosuunnitelman mukaiset kirjaukset

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan 2 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). Kirjataan saadut toiminnan tarkastukset ja tulokset.

Päiväys	Mittari:	Mitattu sulavan jään lämpötila, °C	Mitattu kiehuvan veden lämpötila, °C	Kuittaus

Huoneiston tilat ja laitteet käydään perusteellisesti läpi kiinteistön kunnossapidosta vastaavan tahon kanssa vähintään **kerran vuodessa**. Tilojen ja laitteiden tarkastuksen yhteydessä kirjataan ylös korjausta vaativat kohteet ja laaditaan korjausaikataulu. Jatka tarvittaessa kääntöpuolelle.

Päiväys	Tiloissa / laitteissa havaitut epäkohdat ja korjausta vaativat kohteet:	Korjausaikataulu	Kuittaus





## Ruokamyrkytyspäilykirjaukset, yhteystietolomake

Ruokamyrkytyspäilyssä tulee ottaa talteen ilmoittajan yhteystiedot, oireet ja alkamisaika sekä kartoittaa oireileeko joku henkilökunnasta tai näiden lähiomaisista. Lisäksi otetaan yhteys ruoan toimittajaan (jos ulkoinen tuottaja) ja päivystävään terveystarkastajaan ja sovitaan käytännön toimenpiteet. Ota epäillystä tuotteesta näyte (200g) pakasteeseen, mikäli tuotetta on vielä jäljellä.

Nimi		
Puhelinnumero		
Sähköposti		
Osoite		
Tapahtumapäivä ja klo aika		
Oireiden alkamisaika		
Oireet		
Oireileeko joku henkilökunnasta?	<input type="radio"/> Kyllä <input type="radio"/> Ei	Oireet:
Oireileeko joku lähiomaisista?	<input type="radio"/> Kyllä <input type="radio"/> Ei	Oireet:
Mistä ruoasta oireet voivat mahdollisesti johtua, jos tiedossa?		
Toimenpiteet		



## Hyvä käsihygienia keittiössä

Huolellinen ja säännöllinen käsienvesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys puhtaan ja riittävän suojavaatetuksen lisäksi. Huolellisella käsienvesulla voidaan ehkäistä vatsataudin ja myös influenssan leviämistä ihmisten välillä.

- Pesemättömissä käsissä on aina ympäristöstä ja ihosta itsestään peräisin olevia mikrobeja, kuten bakteereja ja viruksia. Kun elintarvikkeita käsitellään paljain käsin, bakteerit ja virukset siirtyvät käsistä elintarvikkeisiin.
- Keittiössä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, tulee kynsien olla lyhyet ja kynsinauhojen ehjät. Puhtaat, lyhyet kynnet ja terveet kynsinauhat levittävät vähemmän mikrobeja kuin pitkät ja likaiset kynnet, joiden alla voi olla tauteja aiheuttavia mikrobeja.

### Pese kädet:

- aina ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen
- ruoanvalmistuksen aikana, kun olet käsitellyt raakaa lihaa, siipikarjanlihaa tai kalaa
- kun siirryt käsittelemään toista raaka-ainetta, esimerkiksi salaatinvalmistuksesta valmiin ruoan käsittelyyn
- ruoanvalmistuksen lomassa tehdyn askareen jälkeen, kuten esimerkiksi wc:ssä käynnin, yskimisen, niistämisen ja roskapussin tyhjentämisen jälkeen

### Älä valmista ruokaa sairaana

- Sairaana ei kannata valmistaa ruokaa toisille. Kosketus- tai pisaratartunnan kautta voit helposti saastuttaa ruoan ja sairastuttaa toiset.
- Haava tulee suojata asianmukaisesti esimerkiksi laastarilla. Jos haava on kädessä, tulee käyttää lisäksi suojakäsineitä. Suojakäsineiden käytöllä estetään bakteerien leviäminen kädessä olevasta haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.
- Jos käytät kertakäyttöisiä suojakäsineitä, vaihda ne usein ja vaihdon välillä pese kädet. Suojakäsineet on tarkoitettu käsiteltävän elintarvikkeen suojaksi, ei vain käsien. Käsineiden puhtaudesta tulee pitää samalla tavalla huolta kuin käsistä.
- Käsien ihosta huolehtiminen on tärkeää. Käytä kosteuttavaa käsivoidetta aina työvuoron päättämisen jälkeen.

## Oikea käsienvesutekniikka

1. Poista sormukset, korut ja kellot käsienvesun ja ruoanlaiton ajaksi
2. Kastele kädet lämpimällä vedellä
3. Ota käsiin nestesaippuaa ja hiero kämmeniä yhteen noin 20 sekuntia
4. Pese molemmat kädet huolellisesti. Pese myös peukalot, kämmenselkä, sormien välit ja sormenpäät.
5. Muista pestä myös kynsienalustat. Kynsien alustoilla bakteerit mielellään viihtyvät!
6. Huuhtele kädet puhtaiksi lämpimän veden alla.
7. Kuivaa kädet huolellisesti kuiviksi kertakäyttöiseen pyyhkeeseen.
8. Sulje hanat pyyhkeellä. Vältä koskettamasta hanaan puhtailla käsillä.

Käytä pesun jälkeen vielä käsien desinfioitiin tarkoitettua valmistetta.

