

OHJE KEITTIÖILLE OMAVALVONNAN SUUNNITTELUUN



SISÄLLYSLUETTELO

Yrityksen tiedot ja toiminnan kuvaus	4
1. Riskien hallinta	4
2. Tavarankäytön hankinta ja vastaanotto.....	5
2.1 Elintarvikkeet	6
2.2 Kontaktimateriaalit	10
3. Jäljitettävyys ja takaisinvedot	11
4. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	13
5. Ruoan valmistus.....	15
5.1 Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmistus	17
5.2 Jäähdytettävät ruoat	23
5.3 Uudelleen kuumennettavat ruoat	24
5.4 Elintarvikkeiden jäädyttäminen ja sulatus.....	25
6. Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu.....	27
6.1 Myynti	27
6.2 Tarjolla pito	27
6.2.1 Kuumen ja kylmän ruoan tarjoilu.....	27
6.2.2. Elintarvikkeiden suojaaminen	28
6.2.3 Elintarviketietojen antaminen kuluttajille sekä allergeenien huomioiminen	29
6.3 Elintarvikkeiden luovuttaminen ruoka-apuun / hävikkiruoka	30
7. Elintarvikkeiden kuljetus.....	31
8. Valitusten käsittely ja ruokamyrkytysraportointi	33
9. Siivous- ja puhdistussuunnitelmat	34
10. Välineiden puhdistus ja kunnossapito.....	36
10.1 Astiahuolto.....	36
10.2 Kunnossapitosuunnitelma	37
11. Talousveden hankinta	38
12. Jätehuoltosuunnitelma	38
13. Tuholaistorjunta	39
14. Henkilökunnan hygienia	41
14.1 Henkilökunnan terveydentila	41
14.2 Hygieniaoppi	43
14.3 Pukeutuminen ja käsihygienia	44
15. Näytteenottosuunnitelma	48
15.1 Pintapuhtausnäytteet	48
15.2 Elintarvikenäytteet	49
15.3 Ennakoivat ruokänäytteet	50
16. Asiakirjojen säilytys	51

17. Omavalvontasuunnitelman päivitys	52
18. Omavalvontaan perehdytys	53

ELINTARVIKEHUONEISTON OMAVALVONTASUUNNITELMA

Elintarvikelain (297/2021) mukaan elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset.

Elintarvikealan toimijan on *huolehdittava*, että elintarvikkeet täyttävät lainsäädännön vaatimukset. Toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Omavalvonnalla *varmistetaan*, että vaatimukset täyttyvät. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Omavalvontasuunnitelman laajuus riippuu mm. toiminnan laadusta ja laajuudesta, tuotteiden monipuolisuudesta ja niihin liittyvistä riskeistä. Suunnitelma suositellaan tekemään kirjallisena, jotta kaikilla yrityksessä on yhtenevä käsitys oikeista toimintatavoista ja jotta kaikki työntekijät yrityksessä voivat tutustua työhönsä liittyviin ohjeisiin. Suunnitelma tulee pitää ajan tasalla jatkuvasti ja työnantajan (elintarvikealan toimijan) on perehdytettävä jokainen työntekijä omavalvontajärjestelmään ja sen toteuttamiseen sekä siinä tapahtuviin muutoksiin.

Omavalvontasuunnitelma, siihen liittyvä kirjanpito ja tallenteet, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat tarkastettavissa terveysvalvontaviranomaisen valvontakäynnillä.

Omavalvontavelvoite on kaikilla elintarvikealan toimijoilla. Lisätietoja omavalvonnasta voi katsoa [Ruokaviraston sivulta](#).

Yrityksen tiedot ja toiminnan kuvaus

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- toimipaikan nimi ja toimija sekä yhteystiedot molemmista
- henkilö, joka vastaa toiminnasta
- omavalvonnan päävastuuhenkilö ja tarvittaessa eri osa-alueiden vastuulliset alueittain

Toimijan nimi tulee olla kaupparekisterin mukainen (y-tunnuksen mukainen). Toimipaikan nimi tulee olla sama kuin markkinoinnissa käytettävä nimi.

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- keittiön toimintaperiaate (esim. valmistus, tarjoilu, pitopalvelu)
- minkä tyyppisistä raaka-aineista / elintarvikkeista valmistus tapahtuu
- kuvaus kohteen toiminnoista (esim. pakkaaminen, kuljetukset, erityisruokavalmisteiden valmistus)
- jos kohteessa valmistetaan erityisruokavalioida, mitä ja kuinka paljon, esim. gluteiinitonta ruokaa
- asiakaspaikkamäärät (sisällä ja terassilla)
- annosmäärät / pv (vähintään arvio, jos toiminta ei ole vielä alkanut)
- kohteen aukioloaika tai keittiön toiminta-aika

1. Riskien hallinta

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät riskit ja terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike ja elintarvikehuoneisto sekä elintarvikkeen säilytys-, kuljetus- ja käsittelyolosuhteet täyttävät elintarvikelain mukaiset vaatimukset. Elintarvikealan toimija on vastuussa tuottamiensa ja myymiensä elintarvikkeiden turvallisuudesta ja elintarvikemääräysten noudattamisesta.

Useimpia riskejä voidaan hallita hygieenisillä työtavoilla ja omavalvonnan tukijärjestelmillä. Toisinaan on syytä asettaa poikkeamarajat, joita on noudatettava, jotta voidaan olla varmoja, että riski on hallinnassa. Tällaisia rajoja ovat esimerkiksi tietty lämpötila ja aika.

Omavalvontasuunnitelman tulee perustua riskien hallintaan.

Omavalvonnassa tulee tunnistaa kaikki mahdolliset vaarat, jotka liittyvät elintarviketuotannon eri vaiheisiin, kuten elintarvikkeen raaka-aineisiin, jalostukseen, käsittelyyn, valmistukseen ja jakeluun. Vaaroja voivat olla esimerkiksi taudinaiheuttamikrobit, pilaajamikrobit, kemialliset jäämät, mekaaniset vierasesineet, mikrobien ei-toivottu lisääntyminen tai eloonjääminen jossain valmistusvaiheessa tai lopputuotteessa.

Omavalvontasuunnitelmassa kartoitetaan harjoitettavan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit (kriittiset pisteet) ja määritellään keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien syntymistä ja toteutumista. Riskien toteutumisen kannalta kriittisiä pisteitä voivat olla esim. raaka-aineiden tuoreus, elintarvikkeiden säilytyslämpötilat, laitteiden ja välineiden puhdistus, henkilökunnan terveys sekä työtavat. Kriittiselle kohdalle asetetaan tavoitetasot ja poikkeamarajat, joita on noudatettava, jotta voidaan olla varmoja, että kriittinen valvontapiste on hallinnassa. Toiminnan kannalta kriittisiä pisteitä on seurattava säännöllisesti ja seurannasta sekä tehdyistä toimenpiteistä on pidettävä kirjaa.

Omavalvontaan sisältyvien mittausten ja seurantojen tulokset talletetaan kirjallisesti tai sähköisesti siten, että tulokset löytyvät vähintään viimeisen vuoden ajalta. Luotettavia tietoja tarvitaan esimerkiksi erilaisissa virhetilanteissa virheen rajaamiseen ja syiden selvittämiseen. Ruokamyrkytyspäily on yksi tällainen tilanne.

2. Tavarankäytön hankinta ja vastaanotto

2.1 Elintarvikkeet

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat seikat:

- tuotteiden hankinta/toimitustavat: tukkutoimitus, itse haettu tukusta vai tuotteet muualta kuin tukusta
- luettelo tavarantoimittajista ja sovitut vuorokautiset toimitusajat
- saapuvan tavaran lämpötilavaatimukset ja niiden valvonta (lämpötilojen kirjaamiset)
- päiväyksien ja muiden pakkausmerkintöjen valvonta
- korjaustoimenpiteet sovitujen raja-arvojen ylittyessä
- palautus- ja reklamaatiotoimenpiteet
- mittaustulosten, vastaanottotarkastuksen poikkeamien, reklamaatioiden, korjaustoimenpiteiden ja palautusten kirjaaminen omavalvontajärjestelmään

Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat elintarvikkeen lämpötilaa!

Tukkutoimitus

Elintarvikkeiden vastaanoton tulisi tapahtua siihen tarkoitukseen sopivassa tilassa. Elintarvikkeet eivät saa seistä ulkona kattamattomassa tilassa kauempaa kuin kuorman purkaminen vaatii.

Elintarvikkeiden vastaanotossa tarkistetaan, että

- elintarvikkeet ovat tuoreita, ulkonäöltään moitteettomia
- pakkaukset ovat puhtaita ja ehjiä (ei esim. tuhoeläimiä tai niiden syömäjälkiä)
- päiväys- ja pakkausmerkinnät ovat kunnossa
- elintarvikkeiden lämpötilat ovat sallituissa rajoissa.

Vioittuneet, huonontuneet, epäilyttävän näköiset sekä vanhentuneet raaka-aineet ja virheellisiä pakkausmerkintöjä sisältävät pakkaukset tulee poistaa tai palauttaa tavaran toimittajalle. Sellaisiin tuotteisiin, joissa ei ole päiväysmerkintöjä, tulee merkitä saapumispäivä, jotta oikeasta varastokierrosta

voidaan huolehtia. Tarkastuksen jälkeen etenkin helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee siirtää mahdollisimman pian kylmätiloihin, jotta kylmäketju ei pääse katkeamaan.

Kuljetuksen jälkeinen lämpötila mitataan helposti pilaantuvista tuotteista tai pakasteista. Lämpötilan mittaus tehdään pakkausten pinnalta tai pakkausten välistä.

Saapuvien elintarvikkeiden ja raaka-aineiden vastaanottotarkastuksen tekevä henkilö huolehtii saapuvan tavaran tarkastuksesta, siirtämisestä oikeisiin varastotiloihin ja vastaanottotarkastuksen kirjaamisesta.

Tuotteet haetaan itse tukusta / kaupasta

Itse elintarvikkeita haettaessa tukusta tai kaupasta tarkastetaan tuotteiden päiväysmerkinnät ja pakkausten kunto jo ostotilanteessa. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ja pakasteet laitetaan kylmälaukkuun, jossa mukana pidetään myös irtolämpömittari, jonka lämpötilaa seuraamalla varmistutaan kuljetuksen aikaisesta oikeasta lämpötilasta. Tarvittaessa kylmälaukussa pidetään mukana myös kylmävaraajia.

Elintarvikkeiden kuljetus- / vastaanottolämpötilat

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C.

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.

Kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet, jotka myydään saman päivän aikana, sekä kokonaiset kalakukot valmistuspäivänä voidaan kuljettaa jäähdyttämättöminä valmistuspaikasta vähittäismyyntiin.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen liitteessä III säädetyt lämpötilavaatimuksia. Esimerkkejä vaadittavista kuljetuslämpötiloista

- tuoreet kalastustuotteet tulee kuljettaa lähellä sulavan jään lämpötilaa
- kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet 0–3 °C
- raaka liha enintään 7 °C
- raakalihavalmisteet enintään 4 °C
- jauheliha ja jauhettu maksa enintään 2 °C
- siipikarjanliha enintään 4 °C
- siipikarjan jauheliha enintään 2 °C
- pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet -18 ° tai kylmempi

Lisätiedot ja lämpötilataulukko löytyvät ohjeesta Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (ohje 16025/6), kohdasta ”6 § Kuljetuslämpötilat”.

Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia (+3 °C) edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä.

Kuljetuslaatikot, rullakot, yms. kuljetukseen käytettävät astiat tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa suojattuina ja ne on puhdistettava käyttökertojen välillä.

Kirjaaminen

- Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja ja/tai kuljetuslämpötiloja kirjataan X kertaa kuukaudessa saapuvista ja/tai itse kuljetettavista kuormista seurantalomakkeelle.
- Poikkeamat lämpötiloissa kirjataan aina seurantalomakkeeseen. Mahdolliset huomautukset (reklamoinnit) ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet (esim. tavaraerän palautus) kirjataan aina.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli tavaraerät ovat säädösten vastaisia tai eivät muuten täytä asetettuja laatuvaatimuksia, niitä ei tule ottaa vastaan.

2.2 Kontaktimateriaalit

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat seikat:

- mitä tuotteita pakataan (esim. jäädytetyt tuotteet, ateriankuljetukset, take away –ruoat, vitriiniin pakatut sämpylät)
- käytössä olevat pakkausmateriaalit
- miten varmistetaan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden, kuten astioiden, välineiden, pakkausmateriaalien ja kertakäyttöesineiden soveltuvuus elintarvikekäyttöön
- miten varmistetaan materiaalien ja tarvikkeiden oikea käyttö, mm. rasvaisille, kuumina myytävillä tai säilytettävillä elintarvikkeille käytetään tarkoitukseen soveltuvia materiaaleja ja tarvikkeita
- alumiinimateriaaleja ei käytetä happamille elintarvikkeille
- PVC-muovista valmistettuja kertakäyttökäsineitä ei käytetä rasvaisten ruoka-aineiden käsittelyyn
- missä pakkaaminen tapahtuu
- pakkausmateriaalien säilyttäminen

Lisätietoja elintarvikkeiden kontaktimateriaaleista ja niitä koskevasta lainsäädännöstä löytyy [Ruokaviraston sivulta](#).

Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvalla materiaalilla ja tarvikkeella eli kontaktimateriaalilla tarkoitetaan materiaaleja ja tarvikkeita, jotka jo ovat kosketuksessa tai jotka on tarkoitettu tulemaan kosketukseen elintarvikkeen kanssa. Tällaisia ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitinimet, elintarviketeollisuuden laitteet ja kertakäyttökäsineet.

Toiminnassa huomioidaan, että pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleja käytetään oikein ja otetaan huomioon mahdolliset käytön rajoitukset.

Varmistetaan, että pakkaustarvikkeissa ja muissa elintarvikekontaktimateriaaleissa on joko elintarvikekelppoisuutta osoittava merkintä ("elintarvikekäyttöön") tai malja-

haarukkatunnus. Näitä ei kuitenkaan välttämättä vaadita tarvikkeilta, jotka on ilmiselvästi tarkoitettu ruokailukäyttöön.



Malja-haarukkatunnus

Kun pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen myyntinimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo), niin tarjoilupaikassa ei tarvitse olla tarvikkeen tai materiaalin elintarvikekäyttöä osoittavaa todistusta, vaan riittää, että se on tarvittaessa saatavissa tukkukaupasta/keskusliikkeeltä.

Mikäli pakkaus- ja muiden elintarvikekontaktimateriaalien hankinta tapahtuu suoraan valmistajalta / maahantuojalta tai muulta myyjältä, ovat elintarvikekelpoisuutta osoittavat todistukset pyydettävä ostohetkellä ja säilytettävä omavalvonnan liitteenä.

Pakkausmateriaalit tulee säilyttää sekä varastossa että pakkaamispaikalla asianmukaisesti. Pakkausmateriaaleja ei saa säilyttää suoraan lattialla. Likaantuneet pakkausmateriaalit tulee poistaa käsittelytiloista.

3. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

Jäljitettävyys

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi, miten varmistetaan jäljitettävyys esim. kirjanpidon tai lähetyslistojen avulla. Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet/lisäaineet ja kenelle hän on edelleen toimittanut valmistamansa tuotteet, mikäli ne eivät mene suoraan lopulliselle kuluttajalle. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankkimis- ja

toimittamisajankohdat. Näiden pakollisten tietojen lisäksi suositellaan, että toimijoilla on tietoa hankituista ja myydyistä tavaramääristä ja -eristä.

Sisäistä jäljitettävyyttä ei edellytä, eli esimerkiksi tietoa siitä, mikä raaka-aine- tai lisäaine-erä on käytetty mihinkin valmistettavaan elintarvike-erään. Kuitenkin takaisinvetotilanteissa tällaisen tiedon avulla toimija voi rajata mahdollisesti hylkyn menevien elintarvikkeiden määrää.

Itse valmistettuihin tai alkuperäisistä pakkauksista purettuihin elintarvikkeisiin tulee merkitä päiväystieto tai erätunnus. Lähetyslistat/kuormalistat/kuitit tms. tulee säilyttää, jotta tuotteita voidaan tarvittaessa lähteä jäljittämään taaksepäin tai eteenpäin (elintarvikkeita muualle tarjottavaksi/myytäväksi toimittavat elintarvikehuoneistot).

Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi.

Takaisinveto

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla selvitys, miten toimitaan takaisinvetotilanteissa. Jos elintarvikealan toimija katsoo tai sillä on syytä epäillä, että sen maahantuoma, tuottama, jalostama, valmistama tai jakelema elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen (elintarviketta ei pidetä turvallisena, jos se on terveydelle haitallinen tai ihmisravinnoksi soveltumaton (178/2002/EY 14. artikla), sen on käynnistettävä välittömästi menettelyt kyseisen elintarvikkeen poistamiseksi markkinoilta. Ammattikeittiöiden osalta takaisinveto tulee kyseeseen silloin, kun ruokia kuljetetaan asiakkaille.

Säännösten mukaan elintarvikealan toimijoiden velvollisuutena on, kun tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen ja kun tuote on mennyt jo kuluttajille:

- poistaa elintarvike markkinoilta (takaisinveto)

- ilmoittaa takaisinvedosta valvontaviranomaisille (ymparistoterveys(at)jyvaskyla.fi)
- ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).

4. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

Omaevalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- mitä tuotteita missäkin tilassa tai kylmälaitteessa säilytetään
- miten varmistetaan oikea varastokierto (FIFO)
- miten on varmistettu kypsien ja raakojen tuotteiden erottaminen toisistaan
- miten huolehditaan, että erityisruokavaliot eivät sekaannu tavanomaisten kanssa
- tuotteiden suojaaminen
- elintarvikkeiden varastointilämpötilat
- miten lämpötiloja valvotaan (mittari, seurantatiheys, kirjaaminen)
- toimenpiteet silloin, kun lämpötilavaatimukset eivät täyty ja niiden kirjaaminen

Oikea säilytyslämpötila on tärkeä ruoan laadun ja säilyvyyden kannalta.

Välittömästi saapumisen jälkeen elintarvikkeet on siirrettävä asianmukaiseen säilytystilaan tai varastointi- ja myyntipaikkaansa, ja näiden valinnassa on otettava huomioon tuotteen vaatima lämpötila, kosteus ja tuotteen hajuherkkyys. Säilytyksessä tulee noudattaa tuoteryhmäkohtaisia säilytyslämpötiloja ja säilytysohjeita.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (318/2021) elintarvikehygieniasta on mm. mainittu, että:

- Tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet,

- kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa
- Tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset: sulavan jään lämpötilassa (noin 0 °C)
 - Jauheliha ja jauhettu maksa: alle +4 °C
 - Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa.
 - Muu helposti pilaantuva elintarvike, mm. liha, lihavalmistee, maito, kerma, idut, paloittelut kasvikset, sushi, elävät simpukat, muut kuin ensimmäisessä kohdassa mainitut kalastustuotteet ja kalakukat: enintään +6 °C
 - Pakasteet: -18 °C (MMM asetus pakasteista 818/2012) Varastoinnin, kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan kuitenkin lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:een.

Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytys on järjestettävä siten, että ne eivät ole kosketuksissa toistensa kanssa, jotta ristikontaminaatiota eli saastumista ei pääse tapahtumaan. Lisäksi erityisruokia valmistavissa keittiöissä tulee huolehtia siitä, että erityisruokavalioiden ainekset säilytetään erillään.

Varastoinnin ohjaus ja valvonta tulee esittää omavalvontasuunnitelmassa. Varastoinnin valvonnan oleellisin asia on säilytystilojen lämpötilojen säännöllinen seuranta ja kirjaaminen. Ellei kylmälaite ole automaattisessa lämpötilaseurannassa, tulee kylmälaitteessa olla erillinen lämpömittari, jonka perusteella lämpötilaseuranta tehdään. Kirjauksia ja tallenteita tulee säilyttää vähintään yhden vuoden ajan. Dokumenttien tulee olla viranomaisen tarkastettavissa.

Elintarvikkeiden säilytysvaraston on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- Tuotteet tulee olla järjestettynä säilytysvarastoihin niin, että first in - first out (FIFO) eli vanhimmat ensin -periaatetta voidaan noudattaa. Tuotteiden järjestäminen

- tuotteiden päiväysmerkintöjen tai saapumismerkintöjen mukaan auttaa periaatteen noudattamista.
- Elintarvikevarastoissa ei saa säilyttää mitään sinne kuulumattomia tavaroita, kuten puhdistusaineita, rakennusmateriaalia, autonrenkaita, yms.
 - Vihannekset ja hedelmät tulee varastoida laatikoissa tai muissa astioissa.
 - Tuoreelle lihalle ja kalalle tulisi olla omat erilliset kylmäsäilytystilat tai ne tulee sijoitella kylmävarastoihin eri hyllyille tai eri osiin.
 - Kypsennetyt ja kypsentämättömät helposti pilaantuvat elintarvikkeet on varastoitava eri tiloissa tai kylmätilan eri osissa.
 - Elintarvikkeita ei saa varastoida lattialla, vaan niiden varastosäilytyksessä on käytettävä puhtaita alustoja (kuten hyllyjä, laatikoita, rullakoita).
 - Kylmätiloissa ja pakastetiloissa tulee olla lämpömittari sekä järjestelmä, jolla eri tilojen lämpötiloja seurataan säännöllisesti. Kylmätilassa oleva alhaisin lämpötila vaativin tuote määrää missä lämpötilassa kylmälaitteen on oltava.
 - Säännöllisestä tuhoeläintorjunnasta tulee huolehtia.

5. Ruoan valmistus

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kunkin työvaiheen ohjeistuksessa (tavaran vastaanotto, varastointi / säilytys, pakasteiden sulatus, ruoankäsittely ja valmistus, tarjoilu, kuljetus) tulee esittää ne menetelmät, joilla toimija estää, vähentää tai poistaa kontaminaation vaaraa
- kontaminaatiovaara tulee huomioida kunkin osa-alueen osalta erikseen (kypsiä - raaka, siipikarjanliha, multajuuret, gluteeni)
- kontaminaation estämisestä annettavassa ohjeistuksessa tulee erityisesti huomioida ruoka-aineyliherkkyyksistä kärsivät asiakkaat ja muuta erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat, mikäli tällaisia ruokia valmistetaan keittiössä

Kontaminaatio ja sen estäminen

Saastuminen eli kontaminaatio on mikrobiologisten, kemiallisten tai fysikaalisten vaaratekijöiden siirtymistä ruokaan. Saastumista voi tapahtua suoraan ruoka-aineesta toiseen, valumisen ja pisaroinnin kautta, työntekijöiden käsien kautta tai ilman, työpintojen tai -välineiden kautta. Ruoka-aineyliherkkyyksistä kärsivien asiakkaiden ja niiden, joiden tulee noudattaa erityisruokavaliota osalta saastuminen tarkoittaa myös sitä, että ruoka sisältää raaka-ainetta, jota siinä ei pitäisi olla.

Elintarvikkeiden hygieenisellä käsittelyllä pyritään estämään elintarvikkeiden mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen saastuminen ja hidastamaan sekä estämään haitallisten mikrobin lisääntymistä elintarvikkeissa tai tuhoamaan mikrobeja. Ruoka-aineyliherkkyyksistä kärsivien osalta ristikontaminaation esto ja ruoan koostumuksen paikkansapitävyys ovat ehdottomia vaatimuksia silloin, kun toimija tarjoaa ja/tai markkinoi kyseisiä elintarvikkeita.

Etenkin helposti pilaantuvat elintarvikkeet vaativat pilaantumisherkkyytensä vuoksi huolellista käsittelyä. Oleellisia ovat siisti työympäristö, puhtaat astiat ja käsittelyvälineet ja turhan koskettelun välttäminen sekä elintarvikkeiden säilytys oikeassa lämpötilassa ja suojattuna.

Hyvä hygienia koostuu:

- siististä ja asiallisesta pukeutumisesta
- hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta
- toimivasta ja siististä työympäristöstä
- riittävästä astia- ja pintahygieniasta
- korkeasta elintarvikkeiden laadusta
- elintarvikkeiden oikeasta käsittelystä.

5.1 Elintarvikkeiden esikäsittely ja valmistus

Ruoan valmistusvaiheeseen liittyvä riski on riittämätön lämpökäsittely eli lämpötila-aikayhdistelmä. Ruoan kypsennyksessä lämpötilan tulee nousta yli +70 ° C:n lämpötilaan ja siipikarjanlihan yli +75 ° C:n lämpötilaan elintarvikkeen sisäosassa. Etenkin kaikki paloitetu ja jauhettu liha tulee kypsentää täysin kypsäksi.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kypsennyksen lämpötilarajat
- miten varmistutaan, että kypsennys on riittävä
- lämpötilojen mittausohje, mittaustiheydet ja kirjaukset
- toiminta poikkeamissa

Huolellinen kypsentäminen tuhoaa pääosan ruokamyrkytysbakteereista, mutta ei välttämättä kaikkia bakteerien itiömuotoja. Kuumennuksen riittävyys tulee varmistaa mittaamalla vastavalmistetun ruoan lämpötila. Vastavalmistuneen ruoan säännöllinen lämpötilamittaus tulee sisältyä elintarvikevalvontasuunnitelman omavalvontaan. Lisäksi valmis ruoka tulisi arvioida aistinvaraisesti ennen tarjoilua tai myyntiin asettamista.

Lisäksi omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- mitä eri ruoankäsittelyvaiheita toimintaan sisältyy

- minkälaisista raaka-aineista ruokia valmistetaan (esim. multajuurekset, raaka liha, siipikarjanliha ja kala, säilykkeet, einekset)
- onko esivalmisteluja, valmistetaanko ruokia usean päivän käyttöä varten (esim. kastikkeet)
- kasvisten käsittelyn työohje (mikäli käsitellään)
- jos käytetään uppopaistorasvaa tai valmistetaan / kypsennetään kebablihaa, tulee niistä laatia erillinen ohjeistus ja tarvittaessa seuranta
- erityisruokavaliotuotteiden ja allergeenien erillään pito käsittelyn aikana

Raaka-aineiden käsittelyssä tulee kiinnittää huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin. Raaka-aineiden paloittelussa ja muussa valmistelussa tulee kiinnittää erityistä huomiota laitteiden, välineiden ja käsien puhtauteen.

Käsienpesupisteen varustelu tulee olla kunnossa, käsiä tulee pestä aina eri työvaiheiden välillä ja suojakäsineitä tulee käyttää tarvittaessa. Henkilökunnalla tulee olla riittävästi työasuja ja suojavaatetusta.

Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden välillä tulee välttää ristisaastumista. Erilaisia raaka-aineita, kuten raakaa lihaa, kalaa, vihanneksia ja kypsiä elintarvikkeita tulee käsitellä kutakin eri välineillä ja leikkuulautoilla ristisaastumisen välttämiseksi. Erityistä huomiota tulee kiinnittää raan siipikarjanlihan ja lihan sekä multajuuresten käsittelypaikkaan ja salaattien valmistuspaikkaan.

Helposti pilaantuvia raaka-aineita tulee käsitellä mahdollisimman viileissä tiloissa. Raaka-aineiden vaihtamisen välillä on pestävä kädet, vaihdettava työvälineet ja puhdistettava pinnat huolellisesti. Elintarvikkeiden tarpeetonta käsin koskettelua on vältettävä.

Pakastettu liha ja siipikarjanliha tulee sulattaa erillisissä, kannellisissa astioissa, suoraan valmistusastioissa tai omissa pakkauksissaan. Sulatuksen tulee tapahtua kylmässä, jonka

jälkeen sulamisneste kaadetaan viemäriin. Riskinä on sulamisnesteen roiskuminen muihin elintarvikkeisiin, työväliseisiin ja ympäristöön. Lisäksi, jos sulatus tapahtuu huoneenlämmössä, tuote sulaa epätasaisesti ja vaara lihan pinnassa tapahtuvasta pilaantumisesta kasvaa jo ennen kuin sisäosa on sulanut.

Tuore liha ja siipikarjanliha eivät saa olla suoraan tai työväliseiden kautta kosketuksissa muihin elintarvikkeisiin, eikä säilytysastioiden läheisyydessä ja varsinkaan alapuolella saa varastoida valmiita ruokia. Myös maustamisen aiheuttama ristisaastumismahdollisuus on otettava huomioon.

Vihannekset ja juurekset tulee pestä huolellisesti. Mullassa, hiekassa ja turpeessa on aina runsaasti erilaisia mikrobeja, joista osa on taudinaiheuttajia. Tämän vuoksi multajuurekset ja vihannekset on esikäsiteltävä, esim. pestävä, kuorittava, omassa työpisteessään tai käsittely on erotettava ajallisesti muista toiminnoista. Erityisesti keväällä vihannesten kuntoon ja niiden hygieeniseen käsittelyyn on kiinnitettävä huomiota, koska niiden laatu heikkenee ja mikrobimäärä kasvaa talven varastoinnin aikana.

Uppopaistorasvan laatua on tarkkailtava säännöllisin lämpötilamittauksin (suosituslämpö $+180\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$) sekä aistinvaraisesti (heikentynyt uppopaistorasva on paksua, tummaa, kitkerän makuista ja hajuista, se käryää ja vaahtoa).

Omavalvontasuunnitelmassa tulee esittää, miten usein uppopaistorasva vaihdetaan ja mitkä ovat vaihtamisen perusteet. Kuvauksesta tulee näkyä myös mitä uppopaistetaan ja miten kauan laite on toiminnassa. Rasvanvaihdon yhteydessä tulee lisäksi huomioida laitteen puhdistus ja kuvata se, joko tässä osiossa tai puhdistussuunnitelmassa. Rasvanvaihdosta ja laitteen puhdistuksista tulee pitää kirjaa.

Kebabin valmistuksessa tulee kiinnittää huomiota siihen, että kebabvarras kypsennetään kerralla loppuun ja kypsennyksen riittävyys varmistetaan aistinvaraisesti ja tarvittaessa mittaamalla lämpötila lämpömittarilla. Kebablihan jäähdyttämiseen tulee

kiinnittää huomiota: Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että kebabliha jäähdytetään enintään neljässä tunnissa alle +6 °C:een. Jäähdytyksestä on pidettävä kirjanpitoa. Pakastettu/jäädetytty itse kypsennettyä kebablihaa tulee se käyttää kahden kuukauden sisällä jäähdytyksestä. Kebablihan sulatus tulee tapahtua kylmälaitteessa. Sulatettu kebabliha tulee kuumentaa yli +60 °C:een ennen tarjoilua.

Mediumiksi paistettujen jauhelihapihvien tarjoiluun liittyy ruokamyrkytysriskejä. Ravintoloissa on lisääntynyt nautan jauhelihapihvien tarjoilu medium-paistettuna. Ruokavirasto suosittelee, että kaikki jauhelihatuotteet tarjotaisiin kunnolla kypsennettynä eikä medium-paistettuna. Lapsille jauhelihatuotteet, kuten jauhelihapihvit, on aina syytä tarjolla läpikypsinä. Jos asiakas erityisesti haluaa tilata jauhelihapihvin medium-paistettuna, Ruokavirasto suosittelee silloin valmistamaan pihvin tartarpihvin tapaan tuoreesta ja hyvälaatuisesta lihasta.

Turvallisin tapa valmistaa pihvejä hakatusta tai jauhetusta lihasta on leikata välittömästi ennen tarjoilua isommasta lihapalasta pintaosa pois ja hakata tai jauhaa sisäosa tartarpihveiksi. Näinkään valmistettua jauhettua lihaa ei kuitenkaan ole syytä säilyttää myöhemmin tarjottavaksi. Lisäksi on syytä varmistaa, että toiminnalle on soveltuvat tilat, jotta vältytään ristisaastumiselta.

Elintarvikkeiden käsittelyssä on huomioitava erityisellä tarkkuudella erityisruokavaliolintarvikkeet sekä yleiset allergeenit. Yleisimmät ruoka-aineet, jotka aiheuttavat allergian oireita tai intoleranssia, ovat gluteenia sisältävät vehnä, ohra, ruis ja kaura sekä laktoosia sisältävät maitotuotteet. Keliakikot eivät yleensä siedä lainkaan gluteenia sisältäviä ruokia. Tyypillisiä allergian aiheuttajia ovat kala ja äyriäiset, pähkinä, kananmuna, vihannekset (tomaatti, paprika), juurekset (porkkana, peruna, selleri), hedelmät ja mausteet.

Erityisruokavaliuruokia valmistettaessa on huolehdittava, etteivät ne pääse kosketuksiin tavanomaisten raaka-aineiden kanssa esimerkiksi työvälineiden, -astioiden tai -tasojen tai käsien tai valmistuslaitteiden välityksellä. Gluteenittomat tuotteet

kontaminoituvat gluteenilla erityisen helposti, jolloin on huomioitava jopa valmistustilan ilmassa mahdollisesti leijaileva jauhopöly. Erityisruokavalioruokia voidaan kuitenkin valmistaa turvallisesti, kun nämä asiat otetaan riittävällä tavalla huomioon työn suunnittelussa ja toteutuksessa. Jos kokonaan erillisiä tiloja ja välineitä ei ole mahdollista järjestää, voi gluteenittomia ruokia valmistaa esimerkiksi päivän aluksi, jolloin jauhopölyä ei todennäköisesti ole ilmassa. Tällöin ennen valmistuksen aloittamista käytettävät välineet, astiat, kädet, tasot jne. on puhdistettava huolellisesti.

Erityisruokavalioruokien valmistusta helpottavat tarkka reseptiikka ja työohjeet. Ruoan valmistuksesta vastaavan henkilöstön tulee pystyä vastaamaan luotettavasti, mitä ainesosia mihinkin ruokaan on käytetty. Mikäli ruoan sisältämistä ainesosista ei ole täyttä varmuutta, ei ruokaa tule tarjoilla esimerkiksi allergiselle asiakkaalle, joka on tiedustellut ruoan sisältöä.

Elintarvikkeiden erikoiskäsittelyt ja käytön rajoitukset. Kasvit sisältävät luonnostaan myös erilaisia haitallisia aineita tai myrkyjä, jotka esimerkiksi torjuvat hyönteisten tai erilaisten tautien aiheuttamia haittavaikutuksia tai suojaavat kasvia pilaantumiselta. Kasvien luontaisilla myrkyillä voi olla myös haitallisia vaikutuksia niitä syövien ihmisten terveyteen. Myrky luonne, sen pitoisuus syötävässä kasvinosassa ja ihmisen yksilöllinen herkkyys eri aineille vaikuttaa siihen, aiheuttavatko ne ylipäättänsä oireita. Oikealla käsittelyllä voidaan usein vaikuttaa haitallisten aineiden pitoisuuteen. Esimerkiksi jotkut myrkyt, kuten korvasienen gyromitriini, ovat vesiliukoisia tai haihtuvia ja näin ollen hajoavat keitetäessä. Elintarvikkeiden luontaisia haitallisia aineita voidaan siis välttää valitsemalla ja käsittelemällä elintarvikkeita oikein.

Elintarvikkeiden luontaisia myrkyllisiä aineita ovat esimerkiksi

- glykoalkaloidit, kuten perunan solaniini ja raakojen tomaattien tomatiini
- kasvien nitraatit
- korvasienen gyromitriini

- papujen lektiini
- kanelin kumariini
- kasvien ja hedelmien biogeeniset amiinit
- hedelmien siemenien ja kivien sekä kassavan syanoglykosidit

Lisätietoa elintarvikkeiden luontaisista myrkyistä löytyy [Ruokaviraston sivulta](#).

Ulkomaisissa pakastemarjoissa toistuvasti esiintynyt ruokamyrkytystä aiheuttavia viruksia. Ruokavirasto suosittelee käyttämään ulkomaisia pakastemarjoja vain kunnolla kuumennettuina. Ulkomaista alkuperää olevat pakastemarjat tulee kotikeittiössä kuumentaa kauttaaltaan vähintään 5 minuutin ajan 90 asteessa tai keittää 2 minuutin ajan. Pakastaminen säilyttää virukset hengissä ja tartuntakykyisinä. Jos marjat käytetään sulatuksen jälkeen sellaisenaan tai ainoastaan niitä lievästi kuumentaa, eivät virukset tuhoudu.

Homemyrkyt eli mykotoksiinit ovat homesienten tuottamia terveydelle haitallisia myrkyjä. Kasvaakseen homeet tarvitsevat orgaanista materiaalia ja riittävää kosteutta. Homekasvu voi aiheuttaa epätoivottuja aistinvaraisia muutoksia elintarvikkeisiin, mutta eivät itsessään yleensä aiheuta sairautta. Tietyissä olosuhteissa homeet tuottavat homemyrkyjä, mykotoksiineja.

- Aflatoksiini on homemyrkyistä myrkyllisin, ja sen on todettu aiheuttavan syöpää. Aflatoksiinia esiintyy etenkin pähkinöissä ja manteleissa ja jonkin verran myös viljassa ja viljatuotteissa.
- Hedelmissä, marjoissa ja hilloissa puolestaan esiintyy syöpää aiheuttavaa homesienten tuottamaa patuliinia.

Homehtuneita elintarvikkeita ei suositella nautittavaksi, sillä esim. hilloissa ja mehuisseä homemyrkyä on homekerroksen lisäksi koko tuotteessa. Elintarvikkeen kuumennus tai prosessointi ei tuhoa homemyrkyjä.

Homemyrkkyjen muodostumista elintarvikkeissa ehkäistään ehkäisemällä homeen leviämistä ja lisääntymistä (homeutumista) seuraavilla seikoilla:

- huolellinen kuivaus
- asianmukainen varastointi
- varastoinnissa ja kuljetuksessa oikea lämpötila ja kosteus
- saastuneen materiaalin poistaminen.

Työskentelytapojen fyysiset vaaratekijät. Fyysiset vaaratekijät voivat saastuttaa elintarvikkeen mekaanisesti. Fyysisiä vaaratekijöitä voivat olla elintarvikkeissa esiintyvät paljaalla silmällä nähtävät vierasesineet, joita ovat esimerkiksi pöly, lika, multa, kivet, metallinpalaset, hiukset, laastarit, tupakan tumpit, kuolleet hyönteiset ja muut tuhoeläimet sekä niiden jätökset, elintarvikkeen valmistukseen käytettävistä laitteista irronneet osat, pakkausmateriaalin palaset ja muut elintarvikkeeseen kuulumattomat esineet.

Vierasesineiden pääsyä elintarvikkeisiin voidaan estää siten, että pidetään huolta työympäristön puhtaudesta ja laitteiden huollosta, käytetään asianmukaisia työasuja, noudatetaan siistejä ja huolellisia työtapoja ja ehkäistään tuhoeläinten pääsyä elintarvikkehuoneistoon. Ennen työhön ryhtymistä, tarkastetaan työvälineet ja käytettävät raaka-aineet.

5.2 Jäähdytettävät ruoat

Omaavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kuvaus jäähdytystapahtumasta (esim. työohje) niin kuin se todellisuudessa tapahtuu
- selvitys (esim. mittausarja) siitä, että kuvatulla tavalla jäähdytettäessä, päästään enintään neljässä tunnissa +60 °C:sta alle +6 °C lämpötilaan (jos kuvatulla menetelmällä ei päästä riittävän nopeaan jäähtymiseen, tulee jäähdytysmenetelmää muuttaa)
- miten ja kuinka usein jäähdytyslämpötilaa ja -nopeutta seurataan
- miten jäähdytetyt tuotteet merkitään

- kirjaukset
- toimenpiteet, jos määräajassa ei päästä alle +6 °C:een

Mikäli ruokia ei tarjoilla valmistuksen jälkeen tai säilytetä kuumana, on ne välittömästi jäähdytettävä. Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että ruoka jäähdytetään + 60 °C:sta enintään neljässä tunnissa alle +6 °C:een. Nopeampi jäähdytys takaa paremman laadun ja turvallisuuden. Omavalvontaan on liitettävä säännöllinen jäähdytettävien ruokien alkulämpötilan ja loppulämpötilan mittaus (alussa ja neljän tunnin kuluttua). Näin voidaan varmistaa, että elintarvikkeet jäähtyvät riittävän nopeasti tavoitteena olevaan lämpötilaan.

Jäähdyttämisen tulee tapahtua pian kypsennyksen jälkeen. Tarjolla ollutta ruokaa ei saa jäähdyttää uudelleen lämmitystä ja tarjoilua varten, vaan tarjolla olleiden ruokien ylijäämät tulee hävittää.

Jäähdyttämistä varten tulisi olla oma erillinen kylmätila tai -laite. Kypsennettyä ruokaa ei pidä jäähdyttää sellaisessa tilassa, jossa jo säilytetään kylmiä ruokia, koska tällöin niiden ruokien lämpötila saattaa nousta. Jos ruokia valmistetaan etukäteen myöhempää käyttöä tai jäädyttämistä varten, tulee elintarviketurvatekniikassa olla ruoan jäähdyttämiseen riittävät ja erilliset kylmäkalusteet, joissa ei säilytetä muita elintarvikkeita.

Pieniä määriä tai satunnaisesti jäähdytettäessä voidaan asiallinen jäähtyminen taata mm. seuraavilla toimenpiteillä:

- Ruokakerroksen paksuutta pienennetään pilkkomalla, viipaloimalla tai jakamalla useampaan astiaan.
- Ruokakerroksen paksuus on korkeintaan 10 cm, mieluummin n. 5 cm
- Astia upotetaan jääpaloja sisältävään kylmään veteen tai juoksevaan kylmään veteen.

5.3 Uudelleen kuumennettavat ruoat

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- miten uudelleenkuumennus tapahtuu
- lämpötilaraja-arvo
- miten varmistutaan, että uudelleenkuumennus on riittävä
- lämpötilan mittaukset, mittaustiheys ja mittausten kirjaus
- toiminta poikkeamissa

Uudelleen lämmitettävien elintarvikkeiden säännöllinen lämpötilamittaus on liitettävä osaksi omavalvontasuunnitelmaa. Ruokaa uudelleen lämmitettäessä on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+8 – +60 °C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti ja että ruoka lämmitetään kauttaaltaan tarjoilulämpötilaa kuumemmaksi (yli +70 °C) ennen tarjoilua.

Mikroaaltouunilla kuumennettaessa elintarvikkeen eri osat kuumenevat epätasaisesti eri lämpötiloihin. Siksi myös mikrobit tuhoutuvat eri osista elintarviketta epätasaisesti.

5.4 Elintarvikkeiden jäädyttäminen ja sulatus

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- missä tuotteita jäädytetään
- missä laitteessa tuotteet jäädytetään
- mitkä ovat itse jäädytetyn tuotteiden säilytysajat
- miten huolehditaan tuotteiden varastokierrosta
- mitkä ovat pakkausmerkinnät
- miten jäädytetyt tai pakastetut tuotteet sulatetaan
- mitkä ovat sulatettujen tuotteiden säilytysajat

Elintarvikkeen jäädyttäminen on sallittua mm. suurtalouksissa ja elintarviketeollisuudessa. Sellaista elintarviketta, jonka laatu jäätyessä huononee, ei kuitenkaan saa jäädyttää. Suurtaloudet ja leipomot saavat jäädyttää itse valmistamiaan elintarvikkeita sekä luonnonvaraisia keräilytuotteita.

Elintarvikkeiden jäädyttämiseen käytettävät tilat ja laitteet ovat tarkoitukseen soveltuvia silloin, kun käytettävissä on

- elintarvikkeiden jäähdyttämistä varten kylmätilat, jonka lämpötila on +6 °C tai sitä kylmempi ja joissa elintarvike jäädytetään neljän tunnin kuluessa +60 °C:sta alle +6 °C lämpötilaan
- elintarvikkeiden jäädyttämistä varten laite, jonka lämpötila voidaan säätää -18 °C kylmemmäksi, jolloin elintarvikkeen jäädyttämiseen kuluu enintään 24 tuntia
- jäädytettyjen elintarvikkeiden säilyttämistä varten säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Jäädytettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään tuotteen nimi ja jäädytyspäivä. Osittain tai kokonaan sulaneita tuotteita ei saa jäädyttää uudelleen.

Erytisyruokavalioiden osalta myös allergiaa aiheuttavat ainesosat tulee merkitä tuotteen pakkaukseen.

Mikäli toimija jäädyttää itse valmistamiaan ruokia tai niihin käytettäviä raaka-aineita omaa myöhempää käyttöään varten, toimijan tulee säilyttää näitä elintarvikkeita jäädytettynä enintään kaksi kuukautta jäädytyspäivämäärästä. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone. Jos toimija taas jäädyttää jo aikaisemmin pakattuja elintarvikkeita samassa tarkoituksessa, toimijan tulisi säilyttää näitä jäädytettynä enintään kaksi kuukautta pakkaukseen merkityn päiväysmerkinnän jälkeen. Pilaantuneet ja sellaiset jäädytetyt/pakastetut elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä.

Pakastetut ja jäädytetyt ruoat sulatetaan kylmiössä, jolloin elintarvikkeen pintalämpötila ei nouse yli sallitun. Sulatusta ei milloinkaan tehdä huoneen lämpötilassa. Sulatus tehdään kylmiössä riittävän suuressa astiassa siten, etteivät sulamisvedet pääse leviämään ja saastuttamaan muita elintarvikkeita.

6. Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu

6.1 Myynti

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee myydä kylmälaitteista ja niiden lämpötilojen tulee olla lainsäädännön mukaiset.

Myyntivitrinissä myytävien tuotteiden lämpötila tulee olla +6 °C. Mikäli tuotteiden myyntiaika on korkeintaan neljä tuntia, voidaan soveltaa kylmänä tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilaa +12 °C. Tällöin tulee kuvata millä tavoin tarjolla pitoaika hallitaan.

Myynnissä pidettävien elintarvikkeiden päivämäärät tarkastetaan riittävän usein. Vanhaksi menneet tuotteet poistetaan myynnistä.

6.2 Tarjolla pito

6.2.1 Kuuman ja kylmän ruoan tarjoilu

Oma- ja ulkovalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- miten ruoantarjoilu on järjestetty (esim. pöytiintarjoilu, linjastoannostelu, itsepalvelu seisovasta pöydästä)
- miten huolehditaan, että erityisruokavaliot ja ottimet eivät sekoitu tavanomaisten kanssa
- miten merkitään erityisruokavaliot ja yleiset allergeenit
- lihan alkuperämaa tarvittaessa
- miten varmistetaan, että ruoka on riittävän kuumaa tai kylmää (laitteisto)
- lämpötilaraja-arvo
- miten kauan ruoka on tarkoitus pitää kuumana / kylmänä
- miten pitkä on ruoan tarjoilu-aika
- lämpötilan mittaukset, mittaustiheys ja mittausten kirjaus

- toimenpiteet poikkeamista ja niiden kirjaus

Kuumana myytävä tai tarjoitava ruoka tulee säilyttää siten, että

- kuumana tarjottava ruuan lämpötila on vähintään 60 °C ja säilytys lämpimänä kestää enintään neljä tuntia
- kylmänä tarjottava ruuan lämpötila pysyy alle +12 °C ja ruoka on tarjolla enintään neljä tuntia (suositus enintään kaksi tuntia).
- yli neljä tuntia tarjolla olevan, kylmänä tarjottavan ruuan lämpötilan tulee olla korkeintaan 6 °C
- tarjolla ollut ruoka heitetään pois (ei saa tarjoilla uudelleen asiakkaille eikä tarjolla olleista aineksista saa valmistaa edelleen muuta ruokaa)
- ruoka tulee tarjota siten, että siinä on otettu huomioon pisarasuojaus
- ottimien muoto tulisi olla sellainen, etteivät ne valu tarjoitavan ruoan sekaan
- mikäli tarjolla on erityisruokavalioita, on niiden erillään pitäminen tärkeää samoin kuin niiden ottimien. Lisäksi erityisruokavalio -ruoat tulee olla hyvin merkittyjä.

Tarjoilupaikan pakkaamattomista tuotteista tulee vähintään ilmoittaa tuotteen nimi, allergeenit ja tarvittaessa alkuperämaa. Tiedot tulee ilmoittaa tuotteen lähellä joko kirjallisesti tai ilmoittaa elintarvikkeen läheisyydessä olevassa kyltissä, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai sähköisessä muodossa. Mikäli ruuan nimestä ilmenee allergisoiva ainesosa, ei sitä tarvitse uudelleen ilmoittaa (esim. uunikala). Allergeenit on lueteltu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (1169/2011) liitteessä.

6.2.2. Elintarvikkeiden suojaaminen

Tarjolla pidettävät pakkaamattomat elintarvikkeet tulee suojata riittävästi. Pisarasuojauksen riittävyys on ensisijaisesti toimijan vastuulla. Erityisruokavalioiden tarjolla pitämiseen on kiinnitettävä erityistä huomiota.

6.2.3 Elintarviketietojen antaminen kuluttajille sekä allergeenien huomioiminen

Tarjoilupaikassa on pakkaamattomasta elintarvikkeesta annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa

Elintarviketietoasetuksen liitteen II allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ovat seuraavat:

- gluteenia sisältävät viljat
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmunat ja munatuotteet (kaiken siipikarjan munat)
- kalat ja kalatuotteet,
- maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- soijapavut ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien; maidolla viitataan tässä kohtaa kotieläinten aitorauhasista saatuun maitoon),
- pähkinät
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitit
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

Tiedot allergeeneistä on oltava keittiöllä kirjallisessa muodossa. Tiedot asiakkaille voidaan antaa myös suullisesti, jos elintarvikkeiden läheisyydessä olevassa ruokalistassa / julisteessa ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavilla henkilökunnalta.

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa henkilökunnalta.”

Tarjoilupaikoissa käytetyn tuoreen lihan alkuperämaa

Lihan tai jauhetun lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa kirjallisesti tarjoilupaikoissa, jos tarjoilupaikka käyttää tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä (MMM asetukset 834/2014; 154/2019 ja 179/2021)

- naudanlihaa
- sianlihaa (kesysian liha)
- lampaan- ja vuohenlihaa sekä
- siipikarjan lihaa (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha) elintarvikkeiden (aterioiden) valmistuksessa

6.3 Elintarvikkeiden luovuttaminen ruoka-apuun / hävikkiruoka

Ruoka-apuun luovutettavien elintarvikkeiden tulee soveltua ihmisravinnoksi, eivätkä ne saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan. Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on sekä ruokaa lahjoittavilla yrityksillä että ruokaa jakavilla hyväntekeväisyysjärjestöillä.

Ruoka-apuun tarkoitettuja elintarvikkeita voidaan pakastaa tai jäädyttää, mutta ei enää viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet suositellaan luovutettaviksi kuluttajille jäisinä. Jos pakastettavassa tai jäädytettävässä tuotteessa ei ole pakkausmerkintöjä, niihin tulee selkeästi merkitä pakastus- tai jäädytyspäivämäärä. Listeriavaaran vuoksi esimerkiksi jäädytettyä tyhjiö- tai suojakaasupakattua kylmäsavustettua tai graavattua kalaa saa käyttää vain ruoka-apua tarjoileva taho kuumentamalla valmistettaviin ruokiin, jos viimeinen käyttöpäivä on ohitettu.

Tuoreena ruoka-apuun lahjoitetuista elintarvikkeista ruokaa valmistavat hyväntekeväisyysjärjestöt voivat käyttää viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä tuotteita ruoan raaka-aineena vielä seuraavana päivänä, mikäli tuotteet kuumentetaan vähintään 70 asteen lämpötilaan ruokaa valmistettaessa.

Elintarvikkeita voivat ruoka-apuun luovuttaa kaikki elintarvikealan toimijat, kuten alkutuottajat, jalostajat, varastot, myymälät, suurtaloudet ja ravintolat. Ruoka-apua voidaan antaa kuluttajille joko hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta tai suoraan elintarvikealan toimijoilta.

- Toimijoiden, joilla on ruokaa tarjolla ruokailijoiden itse otettavaksi, tulee varmistaa, että kuumana tarjolla oleva ruoka säilyy tarjolla pidon ajan vähintään 60 °C:na tai vaihtoehtoisesti että ruokaa pidetään tarjolla enintään neljä tuntia. Vastaavasti kylmänä tarjolla pidettävien, kuten salaattien, tulee säilyä joko 6 °C:ssa tai jos tarjolla pitoaika on enintään neljä tuntia, saa lämpötila nousta 12 °C:een. Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa tarjolle toistamiseen. Hävittämisen sijaan tällainen ruoka voidaan luovuttaa välittömästi kuuma kuumana, kylmä kylmänä tai kuuma samana päivänä nopean jäähtymisen (60 °C:sta 6 °C:een 4 tunnissa) jälkeen henkilökunnalle tai ruoka-apuun, jos ruoka on aistinvaraisesti arvioituna moitteetonta ja kuuma ruoka on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään 60 °C:na.
- Ruoan luovuttajan on annettava toimituksen yhteydessä ruoka-aputoimijalle vähintään tiedot elintarvikkeen nimestä ja allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista sekä tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet. Myös ruoka-aputoimijan on voitava antaa nämä tiedot asiakkailleen. Tiedot voi antaa joko kirjallisesti tai suullisesti. Jos ruoka-aputoimija antaa tiedot asiakkaille suullisesti, siitä pitää luovutuspaikassa ilmoittaa esim. helposti havaittavissa olevalla taululla. Tiedonkulun tulee olla osa omavalvontakäytäntöjä.

7. Elintarvikkeiden kuljetus

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kuvaus kuljetustapahtumista (kuormaus, reitit, kuljetuksen kesto, astioiden / kuljetuslaatikoiden palautus yms.)
- kuinka paljon ja mitä tuotteita kuljetetaan ja miten ne pakataan kuljetusta varten
- kuljetettavien tuotteiden lämpötilavaatimukset
- kuka kuljetuksen hoitaa (ammattimainen kuljetus vaatii kuljetuskaluston hyväksymisen)
- lämpötilamittaukset huomioita lähettävän (ja vastaanottavan) kohteen omavalvonnassa
- kuljetukseen käytettävien laatikoiden puhdistus (menetelmä ja puhdistustiheys)
- kuljetukseen käytettävien autojen puhtaanapito

Tuotteet tulee pakata kuljetusta varten siten, että

- kuumat tuotteet säilyvät kuumana (vähintään 60 °C)
- kylmät tuotteet säilyvät kylminä (korkeintaan 6 °C)
- pakkauksiin tulee tehdä tarvittavat merkinnät esim. erityisruokavaliot
- suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien tulee olla elintarvikekelpoisia ja helposti puhdistettavia
- lämpölaukut soveltuvat sekä kylmien että kuumien tuotteiden kuljetukseen, kun tuotteita ei pakata samaan laukkuun
- catering/pitopalvelutoiminnassa kuljetetaan elintarvikkeiden lisäksi astioita, laitteita/kalusteita, tekstiilejä, jotka tulee myös kuljettaa hygieenisesti ja niiden kuljettamisesta ei saa aiheutua haittaa elintarvikkeille.

Mikäli toimija hoitaa kuljetukset omalla kalustolla, sisältyy kuljetusauto elintarvikehuoneiston toimintaan. Auton hankinnassa olisi huomioitava, että käytettävä kuormatila olisi helposti puhdistettava ja tiivis. Autossa ei tule kuljettaa eläimiä eikä siellä saa tupakoida. Autossa ei saa kuljettaa sellaista tavaraa, joka voi liata kuljetustilaa tai elintarvikelaatikoita. Auton puhdistus tulee

huomioida omavalvontasuunnitelmassa. Jos kuljetus ostetaan ulkopuoliselta, tulisi sopimus liittää omavalvontasuunnitelmaan.

Jos kuljetuslaatikot ovat kuljetuksen aikana likaisella alustalla ja ne nostetaan keittiössä työpöydille, on ristisaastumisen mahdollisuus suuri. Tämän vuoksi kuljetustilan puhtaus ja siisteys ovat tärkeitä.

Kuljetukseen käytettävät laatikot tulee säilyttää sisätiloissa ja niille tulee varata asianmukainen säilytyspaikka. Omavalvonnasta tulee näkyä myös kuljetuslaatikoita koskeva puhdistussuunnitelma.

8. Valitusten käsittely ja ruokamyrkytysepäily

Asiakasvalitukset

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kuinka asiakasvalitustilanteissa toimitaan
- miten asiakasvalitukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan
- miten menetellään tilanteessa, jossa elintarvikkeen valistaja, toimija tai viranomaiset ovat ilmoittaneet tuotteessa olevan sellaisen vian, että tuotteet on vedettävä pois myynnistä (takaisinvetosuunnitelma)

Asiakasvalituksista on pidettävä kirjaa, josta näkyy asiakasvalituksen syy ja tehdyt toimenpiteet. Asiakasvalitus voi olla esimerkiksi elintarvikkeen laatuun liittyvä, (esim. suolaisuus, kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan riittämättömyys) tai toimintatapoihin ja hygieniaan liittyvä (esim. puutteellinen käsienpesu, korut käsissä, likaiset astiat, yms).

Ruokamyrkytysepäilyt

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kirjalliset toimintaohjeet ruokamyrkytyspäilytilanteiden varalle
- paikallisen elintarvikevalvonnan yhteystiedot (terveysvalvonta(at)jyvaskyla.fi)

Epäiltäessä ruokamyrkytystä:

- otetaan asiakkaan yhteystiedot sekä selvitetään mitä hän on syönyt ja milloin (ympäristöterveystarkastaja ottaa tarvittaessa yhteyttä asiakkaaseen)
- otetaan näytteet kaikista asiakkaan syömistä ruoista ja juomista tai raaka-aineista (vähintään 200 g/näyte) valmiiksi laboratorioon toimittamista varten ympäristöterveystarkastajan ohjeiden mukaisesti. Näytteet säilytetään kylmässä. Näytteet jäädytetään, mikäli niitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon.
- tehdään välittömästi ilmoitus valvontaviranomaisille (terveysvalvonta(at)jyvaskyla.fi)
- selvitetään yhdessä ympäristöterveystarkastajan kanssa valituksen aiheellisuus ja syy sekä ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin.

9. Siivous- ja puhdistussuunnitelmat

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- siivouksen suorittajat
- siivoustyön asianmukaisuudesta vastaava henkilö (aistinvarainen seuranta)
- ulkopuolisen siivousliikkeen kanssa tehty sopimus siivottavista kohteista (liitteeksi omavalvontaan sopimuksessa määritellyt siivoukset)
- pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistustiheys, puhdistusmenetelmät, käytetyt puhdistusaineet (ei välttämättä kauppanimellä), siivousvälineiden lajittelu eri puhtausluokkien kohteille (esim. värikoodaus)

- harvemmin puhdistettavat kohteet (esim. rasvasuodattimet, pakastin, ylärakenteet) ja suursiivoukset
- puhdistustuloksen tarkkailu ja kirjaus

Elintarvikehuoneiston hyvän hygieenisen tason ylläpitäminen edellyttää, että osana omavalvontasuunnitelmaa on laadittu kattava siivoussuunnitelma, jossa on jokaiselle koneelle, laitteelle, työpinoille, lattioille, kylmätilojen lattioille ja hyllyille suunniteltu siivousohjelma. Siivousohjelman tulee olla kirjallinen, ja sen tulee sisältää siivouksen työnjako, aikataulu sekä siivousohjeet kohteittain. Ohjeet tulee olla siivouskohteissa käytettävissä. Ohjeet tulee tehdä myös harvemmin siivottavista kohteista (katot, ylärakenteet, jne.) ja suursiivouksista. Ohjeissa on hyvä olla myös puhdistettavien laitteiden mahdolliset purku- ja kokoamisohjeet. Lisäksi tulee olla ohjeistettu siivousvälineiden ja siivousvälinevaraston puhtaanapito. Mikäli huoneistoa tai sen osaa siivoaa ulkopuolinen siivousliike, tulee varmistua, että kaikki kohteet sisältävät siivoussuunnitelmaan/-suunnitelmiin.

Keittiöllä tulee olla asianmukaisesti varusteltu paikka siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja ehjät ja niitä tulee puhdistaa ohjelman mukaisesti. Elintarvikehuoneiston toiminnan laajuudesta riippuen, siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten tulee varustuksena soveltuvin osin olla vesipiste, kaatoallas, lattiakaivo, poistoilmanvaihto, lämpökuivausteline, teline varrellisille välineille ja riittävästi hyllytilaa. Puhdistusaineita ei saa varastoida niissä tiloissa, joissa käsitellään elintarvikkeita. Siivousvälinevarastossa ei saa varastoida sinne kuulumatonta tavaraa.

Siivoustekstiilejä ei koskaan saa pestä astianpesukoneessa! Mikrokuituiset liinat tulee pestä pyykkikoneessa käytön jälkeen. Mikrokuituliinat olisi hyvä pestä omana lajitelmanaan eikä pesussa tulisi käyttää zeoliittipitoista pesuainetta. Huuhteluainetta ei tule käyttää, koska tällöin liina menettää toimintakykynsä.

10. Välineiden puhdistus ja kunnossapito

10.1 Astiahuolto

Omaevalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- astianpesukoneen lämpötilat, niiden seuranta ja kirjaus (jos astianpesukoneen huollosta on tehty sopimus, vähimmäisvaatimuksena poikkeamien kirjaus)
- astianpesukoneen huollot tai huoltosopimukset (kuka, kuinka usein)
- astioiden puhtauden aistinvarainen tarkkailu
- puhtaiden astioiden säilytys

Astiahuolto on oleellinen osa elintarvikehygieniaa. Kuluneet ja rikkiäiset astiat tulee poistaa käytöstä. Kuivauspyyhkeitä tulee käyttää ainoastaan astioiden ulkopintojen kuivaamiseen. Astiahuollon tulee olla mitoitettu valmistettavan ruoan määrän, ruokailijoiden määrän, ruoan laadun ja astioiden mukaan.

Koneellisen astianpesun vaiheet:

1. Tarkista ennen pesua, että kone on puhdas, sihti ja muut osat ovat paikoillaan ja pesunestettä ja huuhteluainetta on riittävästi.
2. Astiat tulee pestä noin tunnin kuluessa aterioinnista tai laittaa likoamaan veteen, johon on lisätty liotusainetta.
3. Ennen koneellista pesua astiat on esihuhdeltava irtolian poistamiseksi viileällä 35–40 asteisella vedellä, jotta proteiinit eivät pesussa pala kiinni astiaan. Erillistä pesuainetta ei tarvita.
4. Konepesussa paras lämpötila on 60–65 °C. Matalampi lämpötila heikentää pesutehoa, kun taas korkeampi polttaa lian kiinni astioihin. Riittävä lämpötila sulattaa rasvan, nopeuttaa pesuaineen ja lian välisiä kemiallisia reaktioita, lisää lian liukenevuutta ja tuhoaa mikrobeja.

5. Huuhteluveden lämpötilan tulee olla 80–85 °C. Kuumuus tuhoaa mikrobeja ja nopeuttaa astioiden kuivumista. Myös huuhtelukirkaste nopeuttaa astioiden kuivumista.
6. Pesun jälkeen sihti ja muut osat on irrotettava ja pestävä huolellisesti, kuten myös koko kone. Pinnat tulee pyyhkiä ja luukut tulee jättää auki.

Konepesun aikana pesulämpötiloja on hyvä seurata.

10.2 Kunnossapitosuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- korjausta vaativien kohteiden kartoittaminen ja aikataulu korjauksille
- miten huolehditaan, että rakenteet ja laitteet ovat määräysten mukaiset
- miten varmistetaan, että lämpömittarit toimivat oikein

Toimijan tulisi tarkastaa huoneiston tilat ja laitteet vähintään kerran vuodessa ja kirjata ylös korjausta vaativat kohteet. Tarkastuksen perusteella laaditaan korjausaikataulu, jonka toteutumista seurataan. Tarkastettaessa tiloja on hyvä, että huoneiston omistaja tai hänen edustajansa on mukana tarkastuksessa.

Lämpömittareiden toiminnan tarkastus on osa kunnossapito-ohjelmaa. Aina ei kannata sokeasti luottaa kylmälaitteiden omiin mittareihin, vaan nekin tulee tarkastaa säännöllisin väliajoin luotettavalla lämpömittarilla. Kylmälaitteisiin suositellaan irtolämpömittareita lämpötilan mittaamista varten. Lämpömittarin toimivuus voidaan tarkastaa esim. vertaamalla mittaustulosta kalibroidulla mittarilla saatuun tulokseen tai mittaamalla kiehuvan veden ja sulavan jään lämpötilat. Toimivuus voidaan tarkastaa myös sijoittamalla kaikki lämpömittarit samaan paikkaan (esimerkiksi kylmiöön) ja tarkastamalla, että ne näyttävät samoja lukemia.

11. Talousveden hankinta

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kerro talousvedenhankinnasta (kunnan verkostovesi, vesiosuuskunta, oma kaivo)
- talousveden valvontasuunnitelma, jos vesi tulee omasta kaivosta sekä tutkimustulokset
- toimintaohje, jos vedessä havaitaan väri-, maku- ja hajuvirheitä

Käytettävän talousveden tulee täyttää sille asetetut vaatimukset. Jos vedessä havaitaan jotain poikkeavaa, otetaan välittömästi yhteyttä veden toimittamisesta vastaavaan tahoon (esim. vesilaitos) ja tarpeen mukaan myös ympäristöterveystarkastajaan.

Jos vesi tulee omasta kaivosta, tulee veden laatu tutkia säännöllisesti. Lisätietoja ja ohjeistusta saat tarvittaessa ympäristöterveydestä (ymparistoterveys(at)jyvaskyla.fi) ja laboratorioista.

12. Jätehuoltosuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- miten jätehuolto on järjestetty ja mitkä jätteet lajitellaan
- kuinka usein keittiön jätteasiat tyhjenetään ja pestään ja kuka siitä huolehtii
- mikä taho huolehtii ulkona olevien jätteasioiden tyhjennyksestä ja pesusta sekä alueen siisteydestä

Kiinteistön tulee liittyä järjestettyyn kunnalliseen jätehuoltoon, jossa astioiden tyhjennystiheys on mitoitettu riittävän tiheäksi ja biojätteasiat puhdistetaan (ja tarvittaessa desinfioidaan) riittävän

usein. Jätehuollossa tulee noudattaa kunnan jätehuoltomääräyksiä. Biojätteet on poistettava elintarvikehuoneistosta vähintään kerran päivässä.

13. Tuholaistorjunta

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- toimenpiteet, joilla ennaltaehkäistään tuhoeläimiä (mm. FIFO, säännöllinen siivous, varastojen tarkastus silmämääräisesti määräraajoin, ikkunoiden ja ovien kiinnipitäminen, jätteiden keräyspisteen puhtaanapito
- luettelo ennaltaehkäisevistä välineistä (kärpäsverkot, loukut, syötit) ja niiden merkitseminen pohjapiirroksen
- mahdolliset sopimukset alan yrittäjän kanssa, tarkastustiheys ja raportit käynneistä
- toimenpideohjeet, mikäli tuhoeläimiä esiintyy, ja vastuuhenkilö
- kirjaukset toimenpiteistä (päivämäärä, mitä torjuttu ja millä alueella, kenen toimesta, käytetyt torjunta-aineet)

Elintarvikkeille haittaa aiheuttavat tuhoeläimet jaetaan elintarviketuholaisiin, sisätilojen tuholaisiin, satunnaisiin vierailijoihin ja haittaeläimiin. Kaikki tuhoeläimet ovat haitallisia, sillä ne levittävät sairauksia sekä likaavat ja pilaavat elintarvikkeita tai niiden pakkauksia.

Elintarviketuholaisia

ovat kuoriaiset ja lentävät hyönteiset, jotka elävät jonkin elinvaiheensa elintarvikkeessa. Tuholaiset ovat etenkin kuivien tuotteiden ongelma, kuten viljan, viljatuotteiden, kuivattujen hedelmien, pähkinöiden ja papujen. Eri elintarvikkeilla on omat tyyppilliset tuholaisensa. Tuholaiset viihtyvät ja lisääntyvät huoneen lämpötilassa.

Elintarviketuholaisia, kuten kuoriaisia ja lentäviä hyönteisiä, voidaan ehkäistä huolehtimalla siitä, että

- kuivien tavaroiden varastoissa on hyvä ilmanvaihto
- varastotiloissa on hyvä järjestys ja siisteys
- pakkauksia pidetään hyllyillä (ei lattioilla)
- elintarvikkeet pidetään suljetuissa astioissa tai pakkauksissa
- varaston lämpötila on alle +18 °C
- varastossa tavara kiertää ”first in first out” -periaatteella eli vanhin otetaan ensimmäisenä käyttöön
- saapuvat tavarat tarkistetaan.

Jos elintarviketuholaisia havaitaan, pyritään selvittämään ongelman laatu ja laajuus eli se, mitä tuholaisia on ja miten paljon ne ovat levinneet. Torjuntatoimenpiteinä ovat yleensä saastuneiden elintarvikkeiden hävittäminen, tilojen puhdistus ja tarvittaessa torjunta-aineiden käyttö. Saastuneet tavarat tulee hävittää mielellään pakastamisen jälkeen.

Sisätilojen tuholaiset

elävät yleensä muualla kuin elintarvikkeissa, mutta ne voivat saastuttaa elintarvikkeet välillisesti. Sisätilojen tuholaisia ovat mm. sokeritoukat, turkiskuoriaiset ja torakat. Niiden torjunta on koko kiinteistön ongelma. Sisätilojen tuholaisia voidaan ehkäistä huolehtimalla yleisestä puhtaudesta ja siisteydestä sekä järjestyksestä. Torjuntatavat ovat puhtaanapito ja torjunta-aineiden käyttö. Mikäli tuholaiseksi osoittautuu turkiskuoriainen tai torakka, on torjunta hyvä jättää ammattilaisten hoidettavaksi.

Satunnaisia vierailijoita

ovat kärpäset, muurahaiset, hämähäkit ja muut varsinaisesti ulkona elävät hyönteiset. Ne voivat aiheuttaa hygieniao ongelmia elintarviketiloissa tai ovat merkinä puutteellisesta hygieniasta. Satunnaisia vieraita torjutaan kuten sisätilojen tuholaisia. Lentäviä hyönteisiä voidaan torjua myös sähköisillä loukuilla.

Haittaeläimiä

ovat mm. hiiret, rotat ja linnut. Myös nämä saastuttavat elintarvikkeita välillisesti ja kuljettavat mukanaan bakteereja,

viruskia ja loiseläimiä. Jyrsijöiden vierailua voidaan alkaa epäillä, jos näkyvillä on ruokailujälkiä, jyrstyn näköisiä pakkauksia ja ulostepapanoita. Linnut, kuten pulut, lokit ja varpuset, voivat aiheuttaa ongelmia purkaus-, lastaus- ja jätehuoltoalueilla, mikäli niille on ruokaa tai pesimispaikkoja. Haittaeläimien pääsyä kiinteistöihin ehkäistään pitämällä ovet ja ikkunat suljettuina sekä huolehtimalla jätehuollosta ja varastoista. Elintarvikkeiden kuljetuslaatikoita ei tule säilyttää ulkona. Jos haittaeläimiä havaitaan, on selvitettävä, mistä eläimestä on kyse ja miten se on päässyt elintarvikehuoneistoon. Hiiriä torjutaan loukuilla ja syöttölaatikoilla ja rottia syöttölaatikoilla. Jyrsijöiden ja lintujen torjunnassa on hyvä pyytää ammattiapua.

14. Henkilökunnan hygienia

Elintarvikealan toimijan tulee huolehtia elintarvikehuoneistossa työskentelevien riittävästä hygieniaosaamisesta. Henkilöstöä tulee kouluttaa ja opastaa työtehtävien vaatimalla tavalla.

Elintarvikehuoneistossa työkseen pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden tulee lisäksi osoittaa riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen hygieniaosaamistodistuksella. Koulutuksista tulee pitää kirjaa.

Oikeilla hygieenisillä työtavoilla kaikissa elintarvikkeen käsittelyvaiheissa jokainen työntekijä vaikuttaa siihen, ettei kontaminaatiota tapahdu tai elintarvikkeet pilaannu.

14.1 Henkilökunnan terveydentila

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- selvitys terveystodistuksista (miten ja milloin hankitaan)
- selvitys siitä missä työtehtävissä vaaditaan salmonellatodistus ja miten sen hankkiminen on järjestetty (esim. työterveyshuoltoa koskeva sopimus)
- lausunnot työntekijöiden työterveystarkastuksista tai nimillistä työntekijöistä, jotka ovat käyneet työterveystarkastuksessa

- salmonellatutkimustodistukset niiltä henkilöiltä, joilta se katsotaan tarpeelliseksi
- kyseisten asiakirjojen säilytyspaikka ja säilytysaika

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (1227/2016) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Näiden vaatimusten on oltava omavalvontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana. Lisäksi THL on laatinut [toimenpideohjeen salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#).

Toimijalla tulee olla ajantasainen kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Terveydentilan selvitys vaaditaan henkilöiltä, jotka käsittelevät sellaisia pakkaamattomia elintarvikkeita, joita ei kuumenneta ennen niiden myyntiä tai tarjoilua ja joiden välityksellä salmonellatartunta voisi levitä (esim. salaatti ja muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet). On hyvä huomioida, että elintarvike voi saastua salmonellabakteerilla myös kuumennuksen jälkeen, minkä vuoksi terveydentilan selvitys vaaditaan myös niiltä henkilöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita sen jälkeen, kun elintarvike on kuumennettu eikä sitä kuumenneta uudestaan ennen tarjoilua. Selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelusuhdetta vähintään kuukauden.

Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveystieteiden lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Laboratoriotutkimus tehdään, jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti. Laboratoriotutkimuksen tarve perustuu työntekijän omaan ilmoitukseen vatsatautioreista. Laboratoriotutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen.

Hygieniasäätö (852/2004) mukaan henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Huomattavaa on, että henkilö voi kantaa norovirusta oireiden loputtua jopa monta viikkoa tai voi olla oireeton kantaja ilman edeltävää sairastumista. Koska norovirus tarttuu erittäin herkästi pintojen ja elintarvikkeiden välityksellä, pitäisi AINA huolehtia käsihygieniasta moitteettomasti. Jopa kotona oleva norovirusta sairastava lapsi on riski.

Elintarviketyön alkaessa, tehdään työhöntulotarkastus, josta saadaan todistus. Todistuksesta tulee ilmetä, että henkilö soveltuu elintarviketyöhön. Alle kuukauden työsuhteessa ei työhöntulotarkastusta välttämättä tarvita, mutta työnantajan on annettava työntekijälle opastusta hygieenisissä työtaimissa. Tämä ei kuitenkaan koske välitysfirmojen kautta hankittua ekstratyövoimaa. Toiminnanharjoittajan on kuitenkin varmistuttava, että henkilöstövuokrausfirman kautta hankitulla henkilöllä on ko. todistukset.

14.2 Hygieniapassi

Oma-avontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kuvaus siitä missä työtehtävissä vaaditaan hygieniapassi
- hygieniapassin kopiot tai nimilista niistä työntekijöistä, jotka ovat sen suorittaneet
- lyhytaikaisten työntekijöiden perehdyttäminen hygieeniseen työskentelyyn ja oma-avontasuunnitelman toteuttamiseen ja perehdyttämisen vastuuhenkilö
- selvitys siitä miten toimija varmistaa, että myös ne työntekijät, joilta ei vaadita hygieniapassia saavat työtehtäviensä edellyttämät tiedot hygieniosaamista
- asiakirjojen säilytyspaikka ja säilytysaika

Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU) sekä elintarvikelaissa (297/2021). Elintarvikealan toimijan velvollisuus

on kustannuksellaan varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä koulutetaan ja ohjataan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Lisäksi työnantajan/elintarvikealan toimijan on varmistuttava siitä, että kaikilla niillä henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniapassi. Käytännön hygieniasaaminen on sitä, että todistuksella osoitettuja tai muuten hankittuja tietoja ja taitoja viedään jokapäiväiseen työhön. Hygieniasaamisen periaatteen toteutumisen kannalta on tärkeää, että sekä yrityksen työntekijät että johto sitoutuvat noudattamaan hyvää hygieniää.

Hygieniapassi tulee olla viimeistään kolmen kuukauden kuluttua sellaisen töiden aloittamisesta, jossa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Kolmen kuukauden aikarajan laskeminen kunkin työntekijän kohdalla aloitetaan vuodesta 2002, jolloin hygieniasaamisvaatimus tuli lainsäädännössä voimaan.

14.3 Pukeutuminen ja käsihygieniä

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- pukeutuminen (työasut ja niiden pesun järjestäminen)
- käsienpesuohje
- ohjeistus korujen yms. käytöstä

Henkilökohtainen hygienia

Henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluvat pukeutuminen sekä omasta terveydestä ja puhtaudesta huolehtiminen. Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkeaa henkilökohtaista puhtautta.

Työpuku

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevän henkilön on työssään oltava pukeutuneena siististi ja työn edellyttämällä tavalla. Työssä käytettävien vaatteiden on oltava puhtaita.

Työpuvulla tarkoitetaan muiden vaatteiden päällä tai sijasta yksinomaan työpaikalla käytettäviä työ- ja suojavaatteita. Keittiön toiminnan laajuudesta riippuen suojavaatteina voi olla työtakki, työhousut, esiliina, päähine ja jalkineet. Työssä käytettävien vaatteiden tulee olla valmistettu helposti puhdistettavasta materiaalista.

Elintarvikehuoneiston puhtaanapidon kannalta on helpointa, ettei tiloihin päästetä vierailijoita ja talon ulkopuolisia henkilöitä, kuten muita kiinteistön työntekijöitä. Mikäli vieraat kuitenkin pääsevät tuotantotiloihin, tulee myös heidän olla pukeutuneena elintarvikelain määräämällä tavalla (suojavaatetus).

Päähine

Keittiön toimintatavasta ja –laajuudesta riippuen pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulisi olla **päähine**, joka estää hiusten ja muiden partikkelien (esim. hiilise) pääsyn elintarvikkeisiin. Päähine voi olla myssy, lakki, liina, hilkka tai muu vastaava. Hiusten tulee olla puhtaat ja siistit. Pitkät ja puolipitkät hiukset on kiinnitettävä siten, että ne eivät roiku vartalon etupuolella. Erikoiset kampaussmallit, helposti irtoavat hiuslaitteet tai hiusaineet eivät sovi käytettäväksi työaikana.

Työjalkineet

Elintarvikehuoneistossa tulee käyttää erillisiä, vain työpaikalla pidettäviä jalkineita. Jalkineiden tulee olla puhtaat ja ehjät. Työjalkineita on tarkoituksenmukaista käyttää vain ja ainoastaan niissä tiloissa, joissa työskentely tapahtuu. Työturvallisuuden vuoksi jalkineet eivät saa olla liukkaat.

Käsihygienia

Mikrobeja on käsissä luontaisesti. Osa niistä on harmittomia, mutta osa on ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. *Staphylococcus aureus* on yleinen bakteeri ihmisen iholla, haavoissa, nielussa, nenässä ja käsissä. Noin puolet ihmisistä kantaa bakteeria. Osalla ihmisistä esiintyy *S. aureus* -tyyppiä, jotka tuottavat ruokamyrkytyksiä aiheuttavia enterotoksiineja. Bakteeri tarttuu ruokaan elintarviketyöntekijän käsien välityksellä. Myös ulosteperäiset bakteerit, esimerkiksi kolibakteerit, voivat

joutua elintarvikkeisiin huonon henkilökohtaisen hygienian seurauksena. Mikrobit voivat siirtyä käsien välityksellä myös likaisilta pinnoilta. Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää.

Kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä.

Vältä hiustesi kohentelua, päänahan raapimista ja ihon ylimääräistä koskettelua työn lomassa. Älä koskettele tarpeettomasti elintarvikkeita ja vältä yskimistä, aivastamista tai niistämistä elintarvikkeiden läheisyydessä.

Hyvään käsihygieniaan kuuluvat seuraavat asiat:

1. Pese kädet aina huolellisesti
 - ennen työhön ryhtymistä
 - työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen
 - jätteiden ja biojätteiden käsittelyn jälkeen
 - rahan ja puhelimen käsittelyn jälkeen
 - niistämistä ja aivastamisen jälkeen
 - wc:ssä käynnin jälkeen
 - tupakoinnin jälkeen
2. Käsien pesutekniikka:
 - Ota käsistä pois sormukset, korut ja kellot.
 - Kastele kädet lämpimällä, mutta ei liian kuumalla vedellä.
 - Ota käsiisi pesunestettä. Palasaippuat eivät ole riittävän hygieenisia.
 - Pese molemmat kädet huolellisesti kynärpäitä myöten. Pese myös peukalot, kämmenselkä, sormien välit, sormenpäät ja kynsienalustat. Muista, että kynsien alustat ovat oikeita bakteeripesiä!
 - Huuhtele kädet hyvin lämpimän veden alla.

- Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöiseen pyyhkeeseen.
 - Ellei hana sulkeudu automaattisesti, sulje hanat pyyhkeellä. Vältä koskettamasta hanaan puhtailla käsillä.
3. Kynsien tulee 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.
 4. Kun käsittelet pakkaamattomia elintarvikkeita tai valmiita ruokia, älä tee samanaikaisesti muuta, kuten käsittele rahaa, raakoja elintarvikkeita, pese tiskiä, puhdisto pintoja tai asiakastiloja.
 5. Kaikkia bakteereja ei voida täydellisesti poistaa käsistä pesemällä tai desinfioimalla. Tämän vuoksi kuumennettuja ruokia tulisi kosketella mahdollisimman vähän paljain käsin ilman kertakäyttöisiä suojakäsineitä ja käyttää vain puhtaita välineitä.
 6. Kun käytät kertakäyttösuojakäsineitä, 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. Jos kosketat käsineillä likaista kohtaa, vaihda käsineet uusiin.
 7. Kun käsiä pestään usein, on käsien ihosta huolehtiminen tärkeää (kuiviin käsiin tulee helposti haavoja ja ihottumaa). Käytä kosteuttavaa käsivoidetta aina työvuoron päättymisen jälkeen.

Käsihygienian tasoa on hyvä seurata säännöllisillä käsihygienianäytteillä, joita voidaan ottaa kaupallisilla kasvatusalustoilla tai kunnallisista elintarvikelaboratorioista tilattavilla kosketusmaljoilla.

Haavat ja ihottumat käsissä

Käsissä olevat haavat tulee peittää huolellisesti erityisellä elintarviketyöhön valmistetulla, puhtaalla vesitiiviillä laastarilla ja kertakäyttökäsineellä.

Korut ja ehosteet

Käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ei käsissä tulisi olla koruja eikä kelloa. Lävistyskorut, joita ei voi suojavaatetuksella peittää, tulee poistaa.

Keittiön työntekijöillä ei tulisi olla rakennekynsiä eikä kynsikoruja. Mikäli niitä on, on käytettävä kertakäyttökäsineitä.

Hajusteita ja voimakkaita ehosteita ei tulisi elintarviketyössä käyttää. Sellaisessa työssä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, ei saa käyttää käsien ihon tai kynsien hoitoon kosmeettisia aineita. Mikäli käsissä joudutaan käyttämään lääkkeitä, on työssä käytettävä kertakäyttökäsineitä.

15. Näytteenottosuunnitelma

15.1 Pintapuhtausnäytteet

Omaevalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- kuinka usein näytteet otetaan
- näytteenoton vastuhenkilö
- mistä kohteista / välineistä näytteitä otetaan
- raja-arvot (tuloksille annetut raja-arvot, jotka kertovat puhtauden tasosta)
- kirjaukset ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet

Vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Omaevalvonnassa mikrobiologisia pinta- ja puhtausnäytteitä otetaan säännöllisesti sekä siivoustason että astioiden ja laitteiden puhtauden tarkistamiseksi. Näytteitä otetaan suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille (mm. leikkuulautoilta, työvälineistä, astioista, koneista). Näytteet

otetaan puhdistuksen jälkeen, kuivilta pinnoilta, mieluiten aamulla ennen toiminnan alkamista.

Alla olevassa taulukossa on Jyväskylän kaupungin ympäristöterveysvalvonnan laatima ohjeistus pintapuhtausnäytteiden suosituksista elintarvikehuoneistoille. Näytteiden lukumäärä ja näytteenotto tiheys määräytyvät päivittäin tehtävien ruoka-annosten mukaisesti.

Ruoka-annokset / päivä	Valmistuskeittiö		Tarjoilukeittiö	
	Näytteitä	Tiheys (krt/v)	Näytteitä	Tiheys (krt/v)
Alle 50	2 - 4	1	2 - 3	1
51 - 200	5 - 6	1	3 - 4	1
201 - 400	3 - 4	2	4 - 5	1
401 - 600	5 - 6	2	3 - 4	2
601 - 800	7 - 8	3	5 - 6	2
Yli 800	9 - 10	4	7 - 8	2

15.2 Elintarvikenäytteet

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- mitä näytteitä otetaan
- mitä näytteistä tutkitaan (esim. mikrobiologinen laatu, säilyvyys, oppopaistorastan laatu, suolapitoisuus)
- näytteenoton tiheys
- näytteenoton vastuuhenkilö
- laboratorio, jossa näytteet tutkitaan
- näytteenotto-ohje (näytemäärä, näytteen pakkaaminen, säilytys, kuljetus)
- kirjaukset ja tulosten johdosta tehdyt toimenpiteet

Elintarvikkeiden laatuun liittyvät tutkimukset ovat toimijan vastuulla. Tarvittaessa näytteenotolla varmistetaan, onko hygieeniset toimintatavat olleet riittävät. Näytteenoton tulee olla vähintään mikrobikriteeriasetuksen mukaista (Komission asetus (EY) No 2073/2005). Viranomainen voi määrätä omavalvontaan sisällytettäviä näytteenottoja ja tutkimuksia, jos omavalvonnalla ei

ole varmistettu elintarviketurvallisuudesta. Ruokavirastolla on [ohjeita mikrobikriteeriasetuksen soveltamiseen](#).

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista sellaiseen syötävistä helposti pilaantuvista elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutkimaan harkinnan mukaan STEC -bakteerien varalta. Näytteenottoa harkitaan tuotteen käyttötarkoituksen ja kohderyhmän mukaan. Näytteenottoa suositellaan esimerkiksi silloin, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämättömänä (esim. tartarpihvit).

Näyte tulee ottaa mahdollisimman hygieenisesti puhtaaseen astiaan, esim. pakastusrasia, muovipussi, irtomyynnissä käytettävä leivosrasia tms. Pakattu tuote kuljetetaan omassa kääreessään. Kuljetuksessa tulee käyttää kylmälaukkuja, jotta kylmäketju ei katkea. Lisätietoja ja ohjeistusta saat tarvittaessa ympäristöterveydestä ([ymparistoterveys\(at\)jyvaskyla.fi](mailto:ymparistoterveys(at)jyvaskyla.fi)) ja laboratorioista.

15.3 Ennakoivat ruokanäytteet

Omavalvontasuunnitelmasta tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- mistä ruoista näytteet otetaan
- mikä on näytteenottomäärä, pakkaustapa ja merkinnät
- missä näytteet säilytetään
- minkä ajan kuluttua näytteet hävitetään ja miten hävittäminen tapahtuu

Ruokanäytteitä suositellaan otettavaksi **valmistuskeittiöillä**, joita ovat **keskuskeittiöt** ja **laitoskeittiöt**. Lisäksi ruokanäytteet suositellaan otettavan isoista buffettarjoiluista ennen tarjolle laittamista (mm. ravintolat ja pitopalvelut). Ruokanäytteet

suositellaan otettavan talteen, jotta voidaan selvittää mahdollinen ruokamyrkytyspäily (Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen, Eviran ohje 10501/1, liite 9).

Valmistetusta ruoasta otetaan noin 200 gramman näyte, joka pakastetaan ja säilytetään pakastimessa 2–4 viikon ajan. Näyte voidaan ottaa rasioihin, muovipusseihin tai biohajoaviin pusseihin. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytyspäilyn selvittämistä, mikäli kyseistä ruokaa epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi. Myös ruokasalaateista, jotka on valmistettu eri raaka-aineista, voidaan ottaa ja jäädyttää tällainen näyte. Jälkiruoista näytteet otetaan saman ohjeen mukaisesti.

16. Asiakirjojen säilytys

Omavalvontaan sisältyvien mittausten ja seurantojen tulokset talletetaan kirjallisesti tai sähköisesti siten, että tulokset löytyvät vähintään vuoden ajalta. Luotettavia tietoja tarvitaan esimerkiksi erilaisissa virhetilanteissa virheen rajaamiseen ja syiden selvittämiseen. Ruokamyrkytyspäily on yksi tällainen tilanne.

Lisäksi on huomioitavaa, että omavalvonnan kirjanpito on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi. Pitkä vähimmäissäilyvyysaika on esimerkiksi pakastetuotteilla. Asiakasvalituksiin, ruokamyrkytyspäilyihin ja tuotevirheisiin liittyvät selvitykset ovat näitä tilanteita, jolloin saatetaan tarvita pakasteen toimitustietoja yli vuoden takaa.

Toimipaikassa tulee säilyttää seuraavat asiakirjat ja ne tulee olla ympäristöterveystarkastajan saatavilla pyydettyä:

1. Omavalvontasuunnitelma
 - siivous- ja puhtaanapitosuunnitelma (sisältää käyttöturvallisuustiedotteet ja ulkopuolisten

- siivousliikkeiden kanssa laaditut sopimukset tilojen /
laitteiden puhtaanpidosta
- kopiot hygieniaosaamistodistuksista (säilytettävä lukollisessa kaapissa)
 - kirjanpito terveys- ja salmonellatodistuksista (säilytettävä lukollisessa kaapissa)
2. Asiakirjat, joiden perusteella voidaan selvittää jäljitettävyyden kannalta tarpeellinen tieto omavalvontasuunnitelman mukaisesti.
 3. Omavalvonnassa täytettävät seurantalomakkeet kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta; erityisesti poikkeamakirjanpito ja tehdyt toimenpiteet
 4. Koneiden, laitteiden ja tilojen huolloista saadut erilliset huoltoraportit kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta
 5. Elintarvike- ja pintapuhtausnäytteiden tutkimustulokset kuluvan vuoden ja edellisen vuoden ajalta
 6. Viranomaisten tarkastuspöytäkirjat, Oiva-raportit, näyteenottotodistukset ja näytteiden tutkimustodistukset kahden vuoden ajalta.
 7. Talusveden tutkimustulokset (jos talusvesi ei ole kunnallisesta vesijohtoverkostosta tai vesiosuuskunnasta
 8. Asiakasvalitukset ja ruokamyrkytysepäilyt

17. Omavalvontasuunnitelman päivitys

Omavalvontasuunnitelma päivitetään, mikäli toiminnassa, olosuhteissa, tuotteissa tai lainsäädännössä tapahtuu muutoksia. Omavalvonnan päivittämistarve arvioidaan vuosittain.

Omavalvonnasta vastaavan tulee seurata omavalvontasuunnitelman noudattamista ja kirjanpitoa.

18. Omavalvontaan perehdytys

Henkilökunnan tulee tuntea keittiön omavalvontaohjeistus ja noudattaa toiminnassaan annettuja ohjeita. Uudet työntekijät perehdytetään aina omavalvontasuunnitelmaan ja omavalvontaan. Koko henkilökunnan osaamista tulee ylläpitää säännöllisellä koulutuksella. Lisäksi työntekijöitä tulee kouluttaa omavalvontaan aina kun omavalvontasuunnitelmaan tehdään muutoksia. Henkilökunnan perehdytyksistä ja koulutuksista pidetään kirjaa.