

Omavalvontasuunnitelma Compass Group FS Finland

04.08.2020 06:49

Sisällysluettelo

- 1 Omavalvonta ja omavalvontasuunnitelma
 - 1.1 Mitä on elintarvikkeiden omavalvonta?
 - 1.2 Omavalvontasuunnitelman laatiminen
 - 1.3 Terveysvaarat ravintolassa ja niiden ehkäiseminen
- 2 Tilat ja välineet
 - 2.1 Tilat
 - 2.2 Tilojen puhdistettavuus ja kunto
 - 2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet
- 3 Puhtaanapito
 - 3.1 Siivous
 - 3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus
 - 3.3 Siivouskomero ja siivousvälineet
 - 3.4 Pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus
 - 3.5 Haihtaeläintorjunta
 - 3.6 Jätehuolto
 - 3.7 Epidemianaikainen siivous
 - 3.8 Siivous - ja puhdistussuunnitelmamalli/Messukeskus
- 4 Henkilökunnan hygieniaohjeet ja koulutus
 - 4.1 Työtapojen hygieenisuus
 - 4.2 Käsihygienia
 - 4.3 Työvaatteet
 - 4.4 Henkilökunnan terveydentila ja terveystodistukset
 - 4.5 Hygieniaosaaminen ja koulutus
 - 4.6 Hygieniaosaamistodistukset
- 5 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto
 - 5.1 Hankinta
 - 5.2 Ruoankuljetusohjeet
 - 5.3 Vastaanotto
 - 5.4 Kielletyt elintarvikkeet listaus
- 6 Elintarvikkeiden varastointi ja kylmäsäilytys
 - 6.1 Yleiset varastointiperiaatteet
 - 6.2 Säilytyslämpötilojen hallinta
- 7 Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu
 - 7.1 Yleistä
 - 7.2 Ruoan kypsentyminen ja kuumentaminen
 - 7.3 Ruoan säilyttäminen kuumana
 - 7.4 Ruoan jäädyttäminen, jäädäyttäminen ja säilyttäminen kylmänä
 - 7.5 Ruoan sulattaminen ja uudelleen kuumentaminen
 - 7.6 Ruoan tarjoilu
 - 7.7 Ruokanäytteet
 - 7.8 Akryyliamidin vähentäminen
- 8 Erityisruokavaliot
- 9 Ulkotarjoilu
- 10 Muualle toimitettava ruoka ja omat kuljetukset
- 11 Kontaktimateriaalit
- 12 Talousvesi
- 13 Oluen ja muiden hanatuotteiden valvonta
- 14 Näytteenotto
- 15 Elintarvikkeista annettavat tiedot
 - 15.1 Ravintolaruoasta pitää ilmoittaa sen sisältämät allergeenit
 - 15.3 Tieto ruuan sisältämisestä allergeeneistä
- 16 Jäljitettävyyden ja takaisinvedot
 - 16.1 Jäljitettävyyden
 - 16.2 Mittalaitteet
- 17 Elintarvikkeiden maahantuonti
- 18 Asiakirjojen säilytys ja Oiva-merkintä

- [18.1 Asiakirjojen säilytys](#)
 - [18.2 OIVA-merkintä](#)
 - [19 Ruokamyrkytys ja ruokamyrkytyspäilyt](#)
 - [19.1 Ruokamyrkytys ja ruokamyrkytyspäily](#)
 - [20 Kuluttajavahinko](#)
 - [21 Riskiperusteisuustaulukko](#)
 - [21.1 Riskinarviointi](#)
 - [21.2 Omavalvontasuunnitelma](#)
-

1 Omavalvonta ja omavalvontasuunnitelma

1.1 Mitä on elintarvikkeiden omavalvonta?

Omavalvonnalla tarkoitetaan sitä, että ravitsemistoiminnan harjoittaja luo perustan turvallisten elintarvikkeiden tuottamiselle. Tämä edellyttää, että toimija tuntee raaka-aineisiin, tuotanto-olosuhteisiin ja tuotettuihin elintarvikkeisiin liittyvät terveysvaarat ja menettelee niin, että niistä ei koidu terveyshaittaa tuotteiden käyttäjille. Omavalvonnassa toimija itse valvoo tuotteensa laadun ja turvallisuuden samoin kuin toimintaolosuhteiden asianmukaisuuden.

Omavalvonnan päätavoitteena on korkealaatuisen elintarvikehygienian aikaansaaminen ja ylläpito. Elintarvikehygienian, oikeiden tuotantotapojen ja lainsäädännön noudattamisen avulla voidaan varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen asti. Tämän osoittamiseksi ja toteuttamiseksi toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja toimittava sen mukaisesti.

Elintarvikehuoneistojen ilmoitusvelvollisuus / Ravintolan avaus

Elintarvikehuoneistosta on tehtävä ilmoitus elintarvikelaissa mainittuja poikkeuksia (13 § 6 mom.) lukuun ottamatta asianomaiselle valvontaviranomaiselle ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista (ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Omavalvontasuunnitelma on esitettävä valvontaviranomaiselle viimeistään ensimmäisellä tarkastuksella.

Oiva-merkintä ja elintarvikevalvojan tarkastukset

Oiva on Ruokaviraston koordinoima elintarvikevalvontatietojen julkistamisjärjestelmä. Oiva perustuu elintarvikelainsäädännön nykyisiin säännöksiin. Kuntien elintarvikevalvojen tarkastuksista ja niistä saatavista Oiva-raporteista löytyy tietoa www.oivahymy.fi -sivustolla.

Oiva-tarkastus tehdään jokaiseen toimipaikkaan elintarvikevalvojen toimesta n. kerran vuodessa. Tämä käyntitiheys määritetään jokaisen kaupungin/kunnan elintarvikevalvonnan valvontasuunnitelmassa. Valvontatiheys perustuu riskiperusteisuuteen.

Oivan tavoitteena on tuoda elintarvikevalvonnan tarkastustulokset kuluttajan käyttöön, yhtenäistää valvontaa sekä lisätä elintarvikealan toimijoiden ja viranomaisten toiminnan avoimuutta

Oivahymy.fi sivuille on linkki amica.fi-sivuilta

Ravintolan nettisivuilta on oltava linkki oivahymy.fi-sivulle. Amica.fi- sivujen ravintolahausta löytyy Oiva-linkki.

Oiva- raportin sisäänkäynnin yhteyteen ravintolassa

Valvontaviranomaisen käynnin jälkeen raportti postitetaan toimipaikkaan kuuden päivän sisällä. Oiva-raportti tulee laittaa ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen.

1.2 Omavalvontasuunnitelman laatiminen

Omavalvontasuunnitelma

Kirjallisen omavalvontasuunnitelman laatiminen ja toteuttaminen on jokaisen elintarvikealan toimijan lakisääteinen velvollisuus. Omavalvontasuunnitelma on tarpeen olla kirjallisena, jotta kaikilla yrityksessä on yhtenevä käsitys oikeista toimintatavoista ja kaikki yrityksessä voivat tutustua työhönsä liittyviin ohjeisiin. Kirjallisesti kuvattu suunnitelma on yhteinen väline myös keskusteltaessa tuotteiden ja toiminnan kehittämisestä. Omavalvontasuunnitelma tulee pitää ajan tasalla jatkuvasti, eli sitä on päivitettävä tarpeen mukaan.

Omavalvonnan on oltava toimintaan nähden riittävä. Omavalvonnan toteuttamisella hallitaan toimintaan liittyvät **elintarvikehygieeniset riskit**. Toimijalla voi olla käytössään toimialansa Ruokaviraston arvioima hyvän käytännön ohje, joka voi korvata joko kokonaan tai osittain omavalvontasuunnitelman.

Compass Group käyttää omavalvontaohjeiden runkona Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:n ohjeistusta, jota on täydennetty Compass Groupin tarkentavilla ohjeilla. Toimipaikan perustieto-lomakkeella on kuvattu tarkasti ravintolan toiminta. Kyseiseen lomakkeeseen on myös kirjattu vastuu-/varahenkilöt ravintolassa tapahtuville toiminnoille.

1.3 Terveysvaarat ravintolassa ja niiden ehkäiseminen

Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa on tärkeää kartoittaa oman toimipaikan toiminnassa esiintyvät vaarat ja niiden todennäköisyys, miettiä miten vaarakohtia seurataan, miten vaaroja ehkäistään ja miten toimitaan, jos ongelmia esiintyy. Vaarat jaotellaan usein mikrobiologisiin, kemiallisiin ja fysikaalisiin vaaroihin.

Mikrobiologiset vaarat

Mikrobit

Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat yleensä mikrobit (bakteerit tai virukset) tai mikrobin tuottama toksini. Myös loiset, myrkylliset kasvit, sienet tai kemialliset aineet voivat joskus aiheuttaa ruokamyrkytyksiä.

Bakteerit

Bakteerit ovat pieniä yksisoluisia organismeja, joita on ympäristössä kaikkialla, maaperässä, vedessä, pölyssä, elintarvikkeissa sekä eläinten ja ihmisten iholla ja limakalvoilla. Bakteerit lisääntyvät jakautumalla. Jotkut bakteerit muodostavat itiöitä, jotka kestävät bakteerisolua paremmin ympäristön olosuhteita, etenkin kuumuutta, kemiallisia aineita ja kuivuutta. Sopivissa olosuhteissa, esimerkiksi ruokaa uudelleen lämmitettäessä, itiöt heräävät, niiden seinämä hajoaa ja tilalle syntyy jakaantumiskykyinen bakteerisoluu.

Virukset

Virukset ovat bakteereja pienempiä mikrobeja, jotka eivät pysty lisääntymään isäntäsolun ulkopuolella itsenäisesti. Isäntäsolussa viruksia muodostuu runsaasti. Ne hajottavat lopulta isäntäsolun aiheuttaen yleensä samalla oireita ja siirtyvät etsimään uusia isäntäsoluja. Viruksista selvästi yleisin ruokamyrkytysten aiheuttaja on norovirus.

Mikrobien lisääntymiseen vaikuttavia tekijöitä

Bakteereiden lisääntymiseen vaikuttavat etenkin lämpötila, aika, kosteus (vesiaktiivisuus), happipitoisuus ja happamuus. Bakteerien lisääntymistä hidastavat monet kemialliset yhdisteet, kuten suola ja nitriitti, savustaminen, pakkauskaasut, kuten hiilidioksidi ja typpi, sekä säteilytys. Vaikka ne eivät yleensä tapa bakteereita, niillä on merkitystä elintarvikkeiden säilyvyyden ja ruokamyrkytysten estämisen kannalta.

Virukset eivät pysty lisääntymään isäntäsolujen ulkopuolella, esimerkiksi elintarvikkeissa. Kuitenkin monet ulkoiset tekijät kuten kuumennus voivat tuhota ne.

Aika

Koska bakteerien määrä kasvaa elintarvikkeissa ajan kuluessa, on tärkeää, että tuotannossa ja tarjoilussa raaka-aineiden käsittelyajat ovat lyhyet, tuotteiden lämpötilat oikeat ja säilytysajat määräysten mukaiset. Ihanteellisissa olosuhteissa jotkut bakteerit voivat jakaantua joka kahdeskymmenes minuutti. Siten yhdestä bakteerista voisi teoriassa syntyä kahdessa tunnissa 64, neljässä tunnissa 4000 ja kahdeksassa tunnissa 16 miljoonaa bakteeria. Käytännössä bakteerit eivät kuitenkaan lisäännä elintarvikkeissa tätä vauhtia, koska kasvua rajoittavat lämpötila, tuotteessa vapaana olevan veden määrä, happamuus ja kemialliset yhdisteet.

Happamuus, kosteus (vesiaktiivisuus) ja muut mikrobit

Happamuus Useimmat bakteerit kasvavat ja virukset säilyvät hengissä parhaiten neutraalilla pH-alueella 6.6-7.5. Homesienet sietävät paljon suurempaa happamuutta. Hedelmien, etikkasäilykkeiden, hiilihappopitoisten juomien ja viinin pH on alle 4.0, mistä syystä näiden pilaantumisen aiheuttaakin yleensä hiiva tai homesienikasvusto.

Vesiaktiivisuus Mikrobien lisääntyminen on olennaisesti riippuvainen ympäristön, esimerkiksi elintarvikkeiden, vesiaktiivisuudesta. Vesiaktiivisuus tarkoittaa materiaalin suhteellista kosteutta, sitä kuinka suuri osuus vedestä on mikrobien käytettävissä. Sokerin ja suolan lisääminen suojelee elintarvikkeita mikrobeilta, koska ne sitovat vettä itseensä ja vähentävät vapaana olevan veden määrää.

Yleensä ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit vaativat lisääntyäkseen ympäristöltään korkeaa vesiaktiivisuutta eli vapaana olevaa vettä. Homesienet ja hiivat lisääntyvät kuivemmassakin. Esimerkiksi leivässä, makaronissa, kekseissä, suklaassa ja kestromakkarassa taudinaiheuttajabakteerit eivät juuri lisäännä, homeet ja hiivat kyllä.

Muut mikrobit

Bakteerikasvu voi muuttaa aineenvaihduntatuotteillaan olosuhteita siten, että tautia aiheuttavien bakteerien kasvu vaikeutuu. Maitohappobakteereita käytetään elintarvikkeiden, mm. suolakurkkujen, jogurtin ja oliivien säilyvyyden parantajina niiden tuottaman happamuuden ja antimikrobisten yhdisteiden johdosta.

Ruokamyrkytysten ja elintarvikeinfektioiden syyt ja ehkäisyn pääperiaatteet

Selvästi tärkein yksittäinen ruokamyrkytyksen syy on puutteellinen lämpötilahallinta. Noin puolet ruokamyrkytyksistä johtuu virheellisistä lämpötiloista ja loput kustakin kolmesta seuraavasta syyryhmästä: saastuneet raaka-aineet, epäasiallinen elintarvikkeiden käsittely, ruoan käsittelijän tai likaantuneiden ruoankäsittelyvälineiden aiheuttama tartunta.

Mikrobisaastumisen estäminen

Yleisimmin elintarvikeinfektioita tai ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit ovat lähtöisin ihmisestä, eläimestä, elintarvikkeista, kasviksista, maaperästä tai vedestä. Saastuminen eli kontaminaatio voi olla suora tai epäsuora, esimerkiksi laitteiden, pintojen tai toisten elintarvikkeiden kautta.

Tämä ns. ristikontaminaatio tulee estää huolellista hygieniää ja hygieenisiä tuotantotapoja noudattamalla. Laitteet ja pinnat tulisi valmistaa helposti puhtaana pidettävistä materiaaleista, ja ne tulee pestä ja desinfioida riittävän usein.

Taudinaiheuttajien joutuminen elintarvikkeisiin sairaista elintarvikkeiden käsittelijöistä tulee ehkäistä kieltämällä tiettyjä sairauksia sairastavilta helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely. Näitä tauteja ovat märkivät haavat ja ihottumat sekä vatsataudit. Taudinaiheuttajat voivat päästä elintarvikkeisiin myös terveistä henkilöistä tai oireettomista taudinkantajista. Tämä tulee estää huolellisella henkilöhygienialla. Tärkein varotoimenpide on käsien huolellinen pesu.

Kemialliset ja fysikaaliset vaarat ja niiden ehkäisy

Kasvien ja korvasienen luontaiset myrkyt

Monet elintarvikkeina käytettävät kasvit sisältävät luontaisia myrkyjä. Niistä Suomessa yleisimpiin kuuluvat papujen lektiini, korvasienten gyromitriini, perunan glykoalkaloidit ja yrttien pyrrolitsidiinit. Kasvien luontaisia myrkyjä voidaan välttää valitsemalla raaka-aineet oikein tai käsittelemällä niitä ohjeiden mukaisesti.

Papujen lektiini

Useat pavut sisältävät lektiiniä joka aiheuttaa äkillisen ruokamyrkytyksen. Punaisissa kideneypavuissa eli munuaispavuissa on suurin lektiinipitoisuus. Jo parin pavun nauttiminen voi johtaa myrkytykseen. Muissa papulajikkeissa lektiiniä on vähemmän.

Riittävä liotus ja sen jälkeinen kuumennus tuhoaa lektiinin täysin. Sen sijaan pelkkä kuumentaminen noin 80 asteeseen ilman edeltävää liotusta voi lisätä myrkyllisyyttä jopa viisinkertaiseksi.

Lektiinimyrkytykselle on ominaista, että kaikki tai lähes kaikki papuja syövät sairastuvat, mikä on harvinaista ruokamyrkytys epidemioissa. Tauti diagnosoidaan ruokailuhistorian ja oirekuvan perusteella.

Ruokaviraston suositukset eri papujen keittoajoiksi.

<i>Pavun nimi Keittoaika</i>
Ruusupapu (<i>Phaseolus coccineus</i>) 1 - 1,5 h

Mungpapu (Phaseolusradiatus) 20 - 30 min
Adsukipapu (Phaseolusangularis) 45 min
Mustasilmäpapu (Vignaunguiculata) 30 min
Kahviherne (Cicerarietinum) 45 - 75 min
Linssi (Lens culinaris) 20 - 30 min
Kyyhkyherne (Cajanus cajan) 30 min
Härkäpapu (Viciafabavar.minor) 30 min
Tarhapapu (Phaseolusvulgaris) 30 - 45 min
Kidneypapu (Phaseolusvulgaris) 45 - 60 min
Limanpapu (Phaseoluslunatus) 30 min
Lehmänpapu (Vignaunguiculata) 30 - 45 min
Hyasinttipapu (Dolichoslablab) 30 min
Soijapapu (Glycinemax) 30 min - 1,5 h
Liotuksen suhteen yleisohje on liotus vähintään yli yön eli 8-10 tunnin ajan. Poikkeuksena ovat linssit, joita ei tarvitse liottaa.

Korvasienen gyromitriini

Korvasienten pakkausmerkinnöissä on oltava varoitus sienten myrkyllisyydestä ja niiden käsittelyohje.

Gyromitriini saadaan pois keittämällä korvasienet kahteen kertaan runsaassa vedessä (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) vähintään viisi minuuttia ja huuhtelemalla ne huolellisesti keittämisten välissä. Keittotilan on oltava hyvin tuuletettu tai ilmastoitu. Kuivattuja korvasieniä on liotettava kaksi tuntia ennen keittämistä- huuhtelukäsittelyä.

Ruokavirasto on antanut korvasienten käsittelyohjeet, jotka löytyvät Ruokaviraston verkkosivuilta.

Perunan glykoalkaloidit

Merkittävimpiä luontaisia glykoalkaloideja ovat perunassa normaalistikin pieninä määrinä esiintyvät solaniini ja akoniini. Glykoalkaloidit sijaitsevat perunan pintaosassa ja siksi pienemmissä mukuloissa on niiden painoon nähden suuremman pinta-alan vuoksi enemmän glykoalkaloideja kuin suurissa mukuloissa. Valolle altistuminen ja perunan vaurioituminen lisäävät sen glykoalkaloidipitoisuuksia.

Glykoalkaloidit eivät tuhoudu kuumennettaessa, joten sitä sisältäviä, vihertäviä perunoita ei tule käyttää.

Biogeeniset amiinit, mm. tonnikalan histamiini

Biogeenisiä amiineja esiintyy elintarvikkeissa yleensä mikrobiologisen hajoamisen seurauksena tummalihaisessa kalassa kuten tonnikalassa, harvemmin makrillissa, sinikalassa, sillissä, sardiineissa ja anjoviksessa. Sitä esiintyy myös muissa elintarvikkeissa kuten suklaassa, soijassa, juustoissa ja viineissä. Tärkein biogeeninen amiini on histamiini.

Suomessa tonnikalan aiheuttamat histamiinimyrkytykset ovat kohtalaisen yleisiä. Perussyynä ovat kalan lihassa lisääntyvät bakteerit, jotka hajottavat kalan valkuaisaineita histamiiniksi. Histamiinipitoinen kala ei yleensä tuoksu eikä maistu pilaantuneelta, mutta siinä voi olla pistävä tai pippurinen maku tai muun mikrobiologisen pilaantumisen aiheuttama maku.

Histamiinimyrkytys voi olla hengenvaarallinen vaikeaa perussairautta, kuten astmaa tai sydämen toiminnanvajausta sairastaville.

Histamiinimyrkytysten ennaltaehkäisy perustuu pääasiassa kalan lihan pilaantumista aiheuttavien bakteereiden kasvun hillitsemiseen matalilla lämpötiloilla. Tärkeää on kylmäketjun säilyminen kalastuspaikalta keittiöön ja kuluttajalle. Histamiinia voi muodostua myös säilyketonnikalaan tai muuhun kalasäilykkeeseen, jos kalaa säilytetään purkin avaamisen jälkeen huoneenlämmössä. Tuore kala tulee säilyttää alle 3 asteessa ja avatut säilykkeet alle 6 asteessa. Kuumennus ja savustaminen eivät tuhoa histamiinia.

Simpukoiden välityksellä leviävät levätoksiinit

Eräät levät muodostavat myrkyjä, jotka voivat joutua ihmisen elimistöön simpukoiden, useimmiten ostereiden, ja kalan, mm. makrillin ja tonnikalan välityksellä. Itämeren kala- ja simpukkalajit ovat sellaisia, että niiden välityksellä myrkytyksiä ei ihmiselle aiheudu. Sen sijaan muualta tuodut kalat ja kalastustuotteet voivat aiheuttaa myrkytyksiä.

Ehkäisevät toimet ovat vaikeita toteuttaa. Toksiinit eivät lähde simpukoista huuhtelemalla eivätkä tuhoudu keittämällä, toisin kuin simpukoiden sisältämät virukset. Levien massaesiintymät ovat yleensä lyhytaikaisia, 2-3 viikkoa kestäviä, ja simpukat puhdistuvat niiden jälkeen myrkystä yleensä 3 viikon kuluessa.

Lisäaineet

Eräät lisäaineet voivat aiheuttaa allergia- tai yliherkkyysoireita niille herkistyneille henkilöille. Lisäaineiden allergiaa aiheuttavat ominaisuudet ovat nykytiedon mukaan harvinaisempia kuin aikaisemmin uskottiin.

Lisäaineiden käyttö elintarvikkeissa on lainsäädännössä määrättyä ja rajoitettua. Myös niistä ilmoittaminen pakkausmerkinnöissä on määrättyä. Kun raaka-aineet ja tuotteet hankitaan luotettavilta tavarantoimittajilta, vältetään aiheuttamasta terveysvaaraa asiakkaille.

On hyödyllistä laittaa talteen puolivalmisteiden ja koostettujen tuotteiden ainesosaluettelot ja säilyttää ne niin kauan kun tuotetta käytetään ravintolassa. Näin voi tarpeen tullen tarkistaa, sisältääkö ruoka tiettyä lisäainetta.

Elintarvikepakkausten kemikaalit

Kaikki elintarvikkeet joutuvat ruoanvalmistuksen eri vaiheissa kosketukseen erilaisten materiaalien kanssa. Elintarvikekäyttöön soveltumattomista astioista, välineistä ja pakkausmateriaaleista voi siirtyä elintarvikkeeseen haitallisia kemikaaleja, jotka saattavat aiheuttaa terveysvaaroja tai makuvirheitä. Orgaanisia yhdisteitä voi vapautua eräistä muoveista ja raskasmetalleja lähinnä keraamisista astioista.

Elintarvikkeen ominaisuudet, kuten tuotteessa oleva vesi, etikkahappo, rasvaisuus, alkoholi ja lämpötila, tuotteen valmistusprosessi ja säilyvyysaika, asettavat omat vaatimuksensa materiaaleille ja tarvikkeille.

Toimijan on varmistuttava siitä, että kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat astiat ja pakkausmateriaalit on elintarvikekäyttöön soveltuvia. Kun astiat ja pakkausmateriaalit hankitaan luotettavalta, elintarvikemateriaaleja toimittavalta tavarantoimittajalta, vältetään aiheuttamasta terveysvaaraa asiakkaille.

Puhdistusaineet

Pesu- ja desinfiointi aineiden pääsy elintarvikkeisiin käsittelypinnoista, -laitteista ja välineistä on estettävä niiden huolellisella käytöllä sekä riittävällä huuhtelulla käytön jälkeen.

Fysikaaliset vaaratekijät

Fysikaalisia vaaratekijöitä ovat elintarvikkeiden vierasesineet, joista Ruokavirasto on esittänyt seuraavan esimerkkiluettelon

- pöly, lika, multa
- kivet, napit, naulat, puun- ja metallinpalaset
- hiukset, laastarit, tupakan tumpit jne.
- kuolleet hyönteiset, niiden ja muiden eläinten jätökset
- elintarvikkeen valmistukseen käytettävistä laitteista irronneet osat, pakkausmateriaalin palaset jne.
- muut elintarvikkeeseen kuulumattomat esineet
- luetteloon on syytä lisätä myös lasinsirpaleet ja muut valmistus- tai tarjoiluastioista irtoavat osat

Pöly, lika ja multa. Mullan joutuminen ruokaan voi tapahtua lähinnä multaisia raaka-aineita käsiteltäessä. Se on ehkäistävä riittävän erillisellä käsittelyllä hyvää hygieniää noudattaen. Pölyn ja lian joutuminen elintarvikkeisiin estetään asianmukaisella siivouksella ja jätehuollolla.

Korun osien, irtokynsien, nappien, hiusten, laastareiden ja tupakantumppien joutuminen ruokaan voidaan estää oikealla henkilökohtaisella hygienialla, johon kuuluu hiusten peittäminen ja muu asianmukainen työ- ja suojavaatetus sekä tupakointikiellon ja korujen sekä irtokynsien käyttökiellon noudattaminen elintarvikkeiden käsittelytiloissa.

Puun ja metallin palaset, laitteista irronneet osat ja pakkausmateriaalit. Näiden haittojen ehkäisy perustuu huolellisiin työskentelytapoihin ja tarkkaavaisuuteen alkaen tarvikkeiden vastaanottotarkastuksista.

Kuolleet hyönteiset ja niiden jätökset. Olennaista näiden haittojen estämiseen ovat asianmukainen tuholaistorjunta, siivous ja jätehuolto.

Lasinsirpaleet. Keittiöiden valaisimet tulisi varustaa suojuksin, jotka estävät lasinsirpaleiden joutumisen ruokaan lamppujen mahdollisesti särkyessä. Astioiden säilytys- ja pesupaikkojen olisi hyvä sijaita riittävän etäällä elintarvikkeiden käsittelystä.

2 Tilat ja välineet

2.1 Tilat

Tilojen on oltava tarkoitukseensa soveltuvia ja riittäviä. Vanhoissa kiinteistöissä tai vuokratiloissa toimivat ravintola eivät aina oi täyttää kaikkia nykyainsäädännön vaatimuksia, mutta niissäkään elintarviketurvallisuus ei saa heikentyä.

Aloittavan ravintolan tiloja ei enää erikseen hyväksytä elintarvikehuoneistoksi, vaan pelkkä ilmoitus viranomaiselle riittää. Toiminnan aloittamisen edellytyksenä on, että huoneisto on elintarvikesäädösten mukainen. Elintarvikehuoneistoon tehdään tarkastus muutaman kuukauden kuluttua ilmoituksen käsittelystä.

Virheinvestointien välttämiseksi kannattaa selvittää huolella ennen huoneiston hankkimista tai vuokraamista, täyttääkö huoneisto vaatimukset. Eri osapuolten (ravintolan, kiinteistön haltijan, vuokranantajan) vastuut kannattaa määritellä sopimuksissa mahdollisimman tarkasti

Elintarvikehuoneiston on oltava erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun. Työtilaa on oltava riittävästi, jotta kaikki työvaiheet voidaan tehdä hygieenisesti. jos ravintolassa perataan kalaa, käsitellään riistaa tai jauhetaan lihaa, sitä varten pitää olla erikseen varustettu paikka tai toiminnot on erotettava ajallisesti.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi ei saa heikentää elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Tiloissa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita, jotka voivat aiheuttaa vaaraa tai haitata puhtaanapitoa.

Ulkopuolisten henkilöiden pääsyä tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, kannattaa välttää.

Eläimiä ei saa päästää muihin kuin asiakastiloihin. Jos asiakastiloihin saa tuoda lemmikkejä, siitä on ilmoitettava asiakkaille sisäänkäynnin yhteydessä. Hyötykoirat, kuten näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat ja kuulovammaisten kuulukoirat, saa kuitenkin aina tuoda asiakastiloihin.

Tupakoiminen ei ole sallittua elintarvikehuoneistossa.

Vesipisteet

Käsien pesuun on oltava vesipiste, johon kädet pääsee helposti pesemään ruokaa valmistettaessa. usein ovat tarpeen myös erilliset vesipisteet astioiden ja välineiden pesuun sekä elintarvikkeiden pesuun. Jos mahdollisuutta erillisiin vesipisteisiin ei ole, toiminnot voidaan ajallisesti erottaa toisistaan.

Rasvanerottelukaivot

Rakennusmääräysten mukaan ravintolan rasvaiset jätevedet on esikäsiteltävä rasvanerottimessa, jos kyseessä on

1. valmistuskeittiö, jossa valmistetaan yli 50 ruoka-annosta päivässä
1. grilli
1. jakelukeittiö, jossa annostellaan yli 100 annosta päivässä

Rasvanerottimen oikea mitoitus riippuu monesta tekijästä: esim. keittiötyypistä, annosmääristä ja jäteveden laadusta ja määrästä. Rasvanerottimen hankinnasta ja käytöstä vastaa usein ravintolatoiminnan harjoittaja, mutta asia voi olla myös kiinteistöyhtiön vastuulla

Siivouskomerot

Siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila. Tilojen lukumäärä, koko ja varustus riippuu elintarvikehuoneiston toiminnasta. Ainakin uusissa ja remontoitavissa tiloissa siivouskomeroon kannattaa järjestää riittävä ilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri ja lattiakaivo sekä sopivat telineet ja hyllyt siivousvälineitä ja -aineita varten.

Siivousvälinetila voi sijaita myös erillisessä tilassa tai rakennuksessa, jos se on tarkoituksenmukaista eikä terveysvaaraa aiheudu.

WC- ja pukeutumistilat

WC:t ja pukeutumistilat voivat esim. kauppakeskuksissa sijaita myös erillisessä tilassa tai rakennuksessa. Työpaikan henkilöstöravintolassa ei tarvitse olla erillisiä asiakaskäymälöitä.

2.2 Tilojen puhdistettavuus ja kunto

Tilojen ja pintojen on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Puun käyttöä pintamateriaalina kannattaa harkita käyttötarkoituksen mukaan, sillä puu imee itseensä vettä ja likaa sekä jää pitkään kosteaksi.

Tilojen on oltava kunnossa lukuun ottamatta sellaista kuluneisuutta, joka ei heikennä elintarvikeeturvallisuutta. Huomiota on kiinnitettävä varsinkin niihin tiloihin, joissa käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Jos tiloissa on puutteita, niiden kunnostamisesta kannattaa laatia suunnitelma, johon tarvittavat korjaustyöt, hankinnat jne. on aikataulutettu.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien välineiden, laitteiden ja muiden esineiden on oltava rakenteeltaan ja materiaailtaan sellaisia, että ne on helppo pitää puhtaana. Ne on huollettava tarvittaessa. Pintojen on oltava kunnossa ja ehjiä lukuun ottamatta sellaista kuluneisuutta, joka ei heikennä elintarviketurvallisuutta.

Laitteet yms. on asennettava siten, että niitä ympäröivä alue voidaan helposti puhdistaa.

Välineitä, kalusteita ja laitteita on oltava määrältään ja kapasiteetiltaan riittävästi toimintaan nähden.

3 Puhtaanapito

3.1 Siivous

Huoneiston ja varusteiden puhtaanapitoa varten on oltava kirjallinen siivous- ja puhdistussuunnitelma, jossa luetellaan puhdistuskohteet, niiden puhdistusmenetelmät ja -aineet sekä puhdistustiheys ja tarvittaessa käytettävät välineet. Myös harvoin siivottavien kohteiden siivoustiheys määritellään suunnitelmassa. Riittävä siivoustiheys vaihtelee ravintolan toiminnan ja olosuhteiden mukaan, joten tiheydet on aina määriteltävä toimipaikkakohtaisesti.

Useat siivous- ja hygienia-alan yritykset laativat siivoussuunnitelmia. Jos suunnitelma laaditaan itse, pohjana voi käyttää **lomaketta 13 (linkki lomakkeeseen löytyy alemmaa)**. Siivoussuunnitelman tulee olla henkilöstön käytössä ja henkilöstö tulee perehdyttää siihen. Jääpala- ja hilekoneiden puhdistuksesta on huolehdittava riittävän usein, yleensä useita kertoja vuodessa. Myös muiden laitteiden, esimerkiksi vihannesleikkurien, puhdistamisesta on huolehdittava ja puhdistustiheydet määriteltävä puhdistussuunnitelmassa. Ainakin uusissa astianpesukoneissa tulisi olla veden lämpömittari. Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään 40 °C, jotta valkuaisaineet eivät pala astioihin kiinni. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään 55 °C, mieluiten 60 °C - 65 °C, ja viimeisen huuhteluveden vähintään 80 °C.

Puhdistusaineiden on oltava soveltuvia käyttöön elintarvikehuoneistossa. Kemikaalien, esimerkiksi desinfiointien tuotteiden käytöllä ei voi korvata peruspuhdistusta. Tavanomaisessa toiminnassa ei desinfiointia aineita usein tarvita lainkaan. Pesuaineiden ja muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet on oltava nähtävänä toimitiloissa. Huoneistossa tulee asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivoustilan tulee ainakin uusissa ja remontoitavissa huoneistoissa olla varustettu vesipisteellä, kaatoaltaalla, kuivauspatterilla, lattiakaivolla, hyvällä ilmanvaihdolla ja sopivilla hyllyillä sekä telineillä siivoustarvikkeita varten. Keittiössä on oltava oma siivouskaappi tai -komero keittiössä usein tarvittavia siivousvälineitä ja -aineita varten.

Jos siivouksessa käytetään ostopalveluita, siivoussopimuksessa määritellään, miten työn tulosta seurataan ja miten palaute siitä annetaan. Hormien rasvasuodattimet tulisi puhdistaa vähintään kerran kuukaudessa. Ilmanvaihtokanavat ja -laitteistot on puhdistettava kerran vuodessa. Ulkotarjoilualueiden puhtaanapitoon on kiinnitettävä erityistä huomiota.

Valvontatoimenpiteet

Tilojen, laitteiden ja välineiden yleinen aistinvarainen tarkastus tehdään päivittäin. Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilat tarkastetaan päivittäin. Jos lämpötilaseuranta ei ole mahdollista koneen ominaisuuksien vuoksi, pesutulosta seurataan jatkuvasti aistinvaraisesti sekä tarvittaessa mikrobiologisin näyttein tai muilla

soveliailla menetelmillä. Lämpötila tarkistetaan huollon yhteydessä. Astianpesukoneen huoltava yritys merkitsee huoltokäyntimerkinnän jokaisen huoltokäynnin yhteydessä omavalvontalomakkeeseen tai huoltokäynnin todentaminen varmistetaan muulla kirjallisella tavalla. Huoltoyrityksen jättämät kirjalliset dokumentit on säilytettävä ja tallennettava vähintään vuoden ajan.

Mikrobiologisia tai muita pintapuhtausnäytteitä otetaan tarvittaessa kuivilta, puhdistetuilta pinnoilta, astioista ja välineistä toiminnan laadun ja laajuuden mukaan tai puutteita puhdistuksessa todettaessa. Näytteet otetaan toistuvasti samoista paikoista.

Ravintolassa tulee olla käytössä seuraavat puhdistukseen ja siivoukseen liittyvät dokumentit:

Keittiön puhdistusohjelma

Ravintolassa noudatetaan pesuainetoimittaja Ecolabin ja Compass Groupin yhdessä laatimaa keittiön puhdistusohjelmaa. Keittiön puhdistusohjelma on kansio, jonka pesuainetoimittaja joko lähettää ravintolaan tai ravintola tilaa sen Wulffilta. Huolehdi, että ravintolassa on myös käyttöturvallisuustiedotteet jokaisen työntekijän nähtävillä. Puhdistusohjelmaan ja pesuaineisiin liittyviin kysymyksiin vastaa pesuainetoimittajan edustaja. Käytä aina vain puhdistusohjelmassa olevia aineita ja välineitä. Noudata puhdistusaineiden laimennusohjeita. [look here](#)

Siivous- ja puhdistussuunnitelma

Siivous- ja puhdistussuunnitelmalomakkeella (**Lomake 13**) määritellään toimipaikan tilat ja niiden pinnat sekä toimipaikassa käytettävät laitteet. Kaikille kohteille määritellään puhdistustiheys, käytettävä pesuaine ja pesuväline sekä kunkin kohteen vastuuhenkilöt. **Linkki lomakkeeseen:** [FFFI_Lomake_13_Siivous- ja_puhdistussuunnitelma_%282%29.pdf](#)

Siivouksen ja puhdistuksen valvontalomake

Aistinvarainen puhtaustarkastus kirjataan kerran viikossa. Mikäli puutteita todetaan, ne ja korjaavat toimenpiteet kirjataan. **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

Astianpesun valvonta

Pesuveden lämpötilan on oltava vähintään +55 astetta, mieluiten +60 - +65 astetta. Viimeisen huuhteluveden lämpötilan on oltava vähintään +80 astetta. Mikäli käytetään esihuuhtelua, sen lämpötila tulee olla maksimissaan +35 astetta. Astianpesukoneen lämpötilat kirjataan päivittäin, **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.** Huollot kirjataan aina, mikäli vastaavat tiedot eivät ilmene huollon tehneen yrityksen jättämästä asiakirjasta.

Ilmanvaihtolaitteiden puhdistamista koskevat asiakirjat säilytetään vuoden ajan.

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Työvälineiden (astiat, leikkuulaudat, veitset jne.) ja laitteiden (uunit, liedet, leikkurit, kylmälaitteet, astianpesukone jne.) puhtaudesta tulee pitää huolta siivoussuunnitelman mukaisesti. Keittiön pientarvikkeet kuten, veitset, leikkuulaudat, lastat, siivilät yms. tulee tarkistaa vuosittain. Rikki mennyt ja kulunut työväline on elintarvikehygieeninen riski, koska siitä voi irrota vieraita makuja tuotteeseen. Myös vierasesineen vaara saattaa olla rikkinäisessä työvälineessä, joten ne on poistettava käytöstä.

Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien työvälineiden on oltava elintarvikekelpoisia. Elintarvikemuovin tunnista malja-haarukka merkistä.

3.3 Siivousskomero ja siivousvälineet

Elintarvikehuoneistoasetuksen mukaan elintarvikehuoneistossa tulee olla asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Siivousvälineiden asianmukainen varustus riippuu toiminnasta. Asianmukaiseen varustukseen voi sisältyä esimerkiksi riittävä ilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivaus-patteri ja lattiakaivo sekä telineitä ja hyllyjä siivousvälineitä ja pesu- ja puhdistusaineita varten. Siivousvälineiden puhtaudesta tulee huolehtia riittävän usein ja siivousvälineet tulisi merkitä käyttötarkoituksen ja -kohteen mukaisesti.

Riittävyden arviointi tulee aina suhteuttaa elintarvikehuoneiston toiminnan luonteeseen ja laajuuteen.

Siivousskomeron puhtaudesta on huolehdittava siivousohjelman mukaisesti. Siivousskomeron lattioilla ei saa olla tavaroita, vaan siivousaineet on nostettava hyllyihin.

3.4 Pakkausmateriaalien ja kuljetusastioiden puhtaus

Ruoankuljetusastiat pestään joka käytön jälkeen ja valutetaan hyvin. Nopea kuivuminen on tärkeää. Ruoan kuljetusauto on pidettävä siistinä, pesu tarpeen mukaan. Ulkopuolista kuljetusyrittystä käytettäessä tulee tarkkailla, että ruoankuljettaja noudattaa omavalvonnallisia säädöksiä. Kuljetusyrittäjällä tulee olla lupa viranomaiselta elintarvikekuljetusten hoitamiseen.

Pakkausmateriaaleja tulee tarkkailla, että ne ovat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin sopivia.



Malja-haarukkamerkki kertoo elintarvikekelpoisuudesta.

3.5 Haittaeläintorjunta

Kaikissa elintarvikehuoneistoissa voi esiintyä ainakin ajoittain haittaeläimiä. Yksinkertaisimmissa tapauksissa, esimerkiksi jauhokoisoja yhdessä pakkauksessa todettaessa, näiden hävittäminen ja torjunta onnistuvat henkilökunnalta helposti. Usein riittää, että saastuneet elintarvikkeet hävitetään, muut tuotteet tarkastetaan ja

tarvittaessa tuholaiset myrkytetään. Myrkyttämisessä on usein syytä käyttää asiantuntijaa. Jos tuholaisia myrkytetään itse, turvallisuus on varmistettava.

Omavalvontasuunnitelmaan merkitään sen yrityksen nimi ja yhteystiedot, johon voi ottaa yhteyttä haittaeläimiä todettaessa (**Lomake 19**).

Tarvittaessa on oltava yhteydessä myös kiinteistön omistajaan.

Tarvittaessa linkki lomakkeeseen löytyy

tästä: [FFFI Lomake 19 Tuholaisten esiintyminen ja torjunta .pdf](#)

Desinfointiyrityksen edustaja kirjaa tehdyt ja määrätyt toimenpiteet mahdollisine v

Rottien, hiirten ja haittalintujen hävittäminen voi olla ongelmallista, ja yleensä siihen tarvitaan desinfiointialan ammattilaisen apua. Samoin suurempien hyönteis- ja pien- tuholaisesiintymien hävittäminen edellyttää desinfioijan ammattitaitoa.

Etenkin suurissa elintarvikehuoneistoissa tarvitaan tarkastukseen perustuva suunnitelma tuhoeläinten torjumiseksi ja hävittämiseksi. Tuholaistorjunnan ammattiyritys laatii suunnitelman. Suunnitelma sisältää keinot, laitteet ja tiheydet, joilla tuholaiden esiintyvyyttä seurataan ja hävittäminen suoritetaan.

Valvontatoimenpiteet

Tuholaisten mahdollista esiintymistä tai niiden merkkejä seurataan jatkuvasti ja niitä todettaessa ryhdytään itse toimenpiteisiin tai kutsutaan torjuntayrityksen edustaja paikalle.

Kirjaaminen

Tuholaisten tai niiden esiintymisen jälkien toteaminen kirjataan **lomakkeelle 19** samoin kuin tehdyt toimenpiteet.

Desinfointiyrityksen edustaja kirjaa tehdyt ja määrätyt toimenpiteet mahdollisine varoikoineen. Käytettyjen desinfiointiaineiden nimet ja määrät kirjataan.

Toimintaohje tuholaiden ehkäisemiseksi ja havaitsemiseksi

- Pidä huoli varaston siisteydestä ja järjestyksestä
- Älä säilytä mitään raaka-aineita suoraan lattiapinnalla, vaan aina hyllyillä tai esimerkiksi muovisten, siirrettävien lattiaritilöiden päällä.
- Avatessasi uusia pakkauksia, tarkista niiden sisältö.
- Jos pakkauksesta löytyy tuholaisia, ilmoita tavarantoimittajalle ja Compass Groupin Hankinnoille asiasta. Mikäli katsot tarpeelliseksi, ota yhteyttä myös tuholaistorjuntayritykseen.

Toimintaohje tuholaiden hävittämiseksi

- Jos varastossa matelee tai "pörrää" jokin, on tärkeää ottaa heti yhteys tuholaistorjuntayritykseen, jotta ongelma saadaan mahdollisimman pian hoidettua.
- Jos asiakasyrityksellä ei ole yhteistyökumppania tuholaistorjuntaan, käytetään Compass Groupille valittua tuholaistorjuntayritystä Rentokil. Vaihtoehtona voidaan käyttää myös Raksystems Anticimexiä.
- Aina on tärkeää toimia nopeasti, etteivät tuholaiset ehdi levitä. Oikeanlainen tuholaiden myrkytys myös takaa sen, että ongelma ei uusiudu.

Tuholaistorjuntayritysten yhteystiedot:

Rentokil

www.rentokil.fi

020 789 3200

Raksystems Anticimex

www.raksystems-anticimex.fi

030 670 5500

3.6 Jätehuolto

Omaohjelmassa on sisällytettävä selvitys jätehuollon järjestämisestä. Selvityksen laajuus riippuu toiminnan laadusta ja laajuudesta. Yleensä riittää **lomakkeen 17** täyttäminen. **Linkki**

lomakkeeseen: [FFFI Lomake 17 Selvitys ravitsemisliikkeen jätehuollosta 2019.pdf](#)

Kunnan on huolehdittava alueellaan jätehuollon järjestämisestä ja jätteen hyödyntämisestä. Kiinteistöillä ja jätteiden tuottajilla on omat velvollisuutensa. Kunnat antavat näistä yksityiskohtaiset määräykset, joissa säädetään mm. jätteen keräämisestä sekä erilliskeräysvelvoitteista hyötykäyttöä varten. Koska määräykset vaihtelevat kunnasta ja kuntayhtymästä toiseen, kunnan jätehuoltomääräykset on syytä hankkia. Miltei kaikissa kunnissa edellytetään paperin, pahvin, biojätteen ja lasin erilliskeräystä.

Elintarvikehuoneistossa säilytettävät, elintarvikejätteitä sisältävät jätteastiat on peitettävä kannella sitä mukaa kun ne täyttyvät. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää pilaantuneita elintarvikkeita eikä elintarvikkeiden valmistuksessa, pakkaamisessa tai muussa käsittelyssä syntyneitä jätteitä, joista voi aiheutua terveyshaittaa.

Huoneistossa olevat jätteet ja pilaantuvat elintarvikkeet on poistettava huoneistosta riittävän usein, vähintään kerran päivässä. Elintarvikejätteille on oltava jäähdytetty tila, jos niitä säilytetään elintarvikehuoneistossa yli 1 vrk.

Jätehuolto on järjestettävä siten, etteivät elintarvikkeet joudu tekemisiin jättemateriaalin kanssa.

Ulkojätetilat voivat olla joko toimijan omassa tai kiinteistön hoidossa. Jos jätteistä vastaa kiinteistö, toimijan on syytä huomauttaa mahdollisista jätehuollossa havaitsemistaan puutteista. Jätteiden keräilyastiat ja välineet sekä jätehuone on sijoitettava ja hoidettava niin, ettei niistä aiheudu hajua tai muuta terveyshaittaa. Myös eläinten pääsy niihin on estettävä. Keräysvälineet on sijoitettava tasaiselle, vaakasuoralle ja kulutusta kestäväälle alustalle. Keräysvälineen haltijan on huolehdittava siitä, että astioiden kannet pysyvät kaikissa sääolosuhteissa suljettuina. Kiinteille jätteille tarkoitettuihin astioihin ei saa laittaa nestemäisiä jätteitä. Tuhkakupit tulee tyhjentää sammuttavaan jätteastiaan (esim. kannellinen metalliastia). Tämä tupakan jätteastia tyhjennetään kiinteistön sekajätteastiaan. Lattiakaivojen rasvanerotimen rasva ja ruoanlaitossa syntyneet öljyjätteet on toimitettava hyötykäyttöön tai hävitettäväksi. Ongelmajätteet on aina kerättävä erikseen ja toimitettava omiin keräyspisteisiinsä luvan saaneissa laitoksissa hävitettäväksi.

Valvontatoimenpiteet

Tarkastus jätehuollon asianmukaisesta hoitamisesta ravitsemisliikkeen tiloissa ja ulkojätetiloissa (yleinen siisteys, haju, lajittelu, ylitäyttö, haittaeläimet jne.) tehdään päivittäin.

Kirjaaminen

Kirjaus jätehuollon toimivuudesta tehdään kerran viikossa, **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.** Mahdolliset puutteet jätehuollossa ja valitukset kirjataan aina samoin kuin niiden johdosta tehdyt toimenpiteet.

3.7 Epidemianaikainen siivous

Salmonellaposiitiivisen - ja ruokamyrkytyspäilyksen jälkeinen siivous

Työpiste

Pese kaikki keittiötilojen pinnat desinfioivalla pesuaineella (MicroQuat) puhdistusohjeessa olevan ohjeen mukaan. Levitä tuotetta puhdistettavalle pinnalle. Anna vaikuttaa vähintään 5 minuuttia. Huuhtelee huolellisesti vedellä. Kuivaa pinta.

Pukuhuoneet ja WC:t

Käsienpesuallas ja vesihanat sekä wc-istuimet pestään Mikro Quat - liuoksella.

Lopuksi pinnat huuhdellaan huolellisesti puhtaalla vedellä.

Kosketuspinnat

Kosketuspinnat (kuten oven kahvat/vetimet, valokatkaisimet, käsipyyhelineet jne). Työpisteessä, kulkureitillä, sosiaali- ja saniteettitiloissa desinfioidaan Mikro Quat-liuoksella.

Käsihygieniä

Pesu Epicare 2 -pesunesteellä.

Norovirus / yleisohje siivoukseen (ensisijaisesti tulee noudattaa alueen terveysviranomaisten tai laitoksen omaa ohjeistusta, ohjeita voi tiedustella lähimmästä infektioyksiköstä/hygieniahoitajalta)

Käsihygieniä	Epicare 2 Spirigel (3-5ml hierotaan huolellisesti käsiin) Meira Novan tuotenumero 491404	Tehokas käsien saippua-vesipesu vähentää norovirus tartunnan leviämistä. Pesun lisäksi käsien desinfektio, kun on oltu kosketuksissa tai käsitelty mahdollisesti kontaminoituneita pintoja/esineitä sekä WC käynnin jälkeen ja ennen ruokailua. Henkilökunnan, asukkaiden sekä heidän omaistensa ja vierailijoiden hyvän käsihygieniakäytännön noudattaminen on ensiarvoisen tärkeää.
Siivous -tarvittaessa tehostettu siivous		Siivoukset lisätään tarvittaessa. Sairastuneen henkilön huone ja tartuntavaaralliset tilat siivotaan huolellisesti, henkilökunnan tulee huolehtia omasta suojautumisesta tarpeen mukaan (ks. kohta Eritetahradesinfektio): Jos huoneessa on oksennettu, tuuletetaan pehmeät huonekalut, tekstiilit ja patjat, jotka eivät ole selvästi likaantuneet. Eritteiden likaamat huonekalut pestään tarkoitukseen sopivalla pesuaineliuoksella ja desinfioidaan, jos mahdollista hypokloriittiliuoksella tai käyttäen kuumahöyrypesua. Siivouksessa käytetään kertakäyttöliinoja. WC- ja pesutiloissa eri liinat kuin huoneessa.

Pintahygienia	Siivousohjelman mukaiset yleispuhdistusaineet Sator 16 ml/ 1 l vettä = 1000ppm Sirafan Speed laimentamattomana Meira Novan tuotenumero 491613	Kosketus- ja tasopintojen puhdistus/desinfektio Kaikki pöytätasot, tartuntapinnat, ovenkahvat, kaiteet, puhelimet ja kaukosäätimet sekä WC- ja kylpytilojen pinnat ja altaat pyyhitään yleissiivouksen jälkeen hypokloriittiliuoksella (Sator 16ml/1l vettä = akt. kloori 1000ppm). Pienemmille kosketuspinoille voidaan myös yleissiivouksen jälkeen sumuttaa Sirafan Speed laimentamattomana ja pyyhkiä pinta.
Eritetahradesinfektio	Sator -oksennuksen ja ripulin siivous 16 ml/ 1 l vettä = 1000ppm 80 ml/ 1 l vettä = 5000ppm Meira Novan tuotenumero 491613	Eritteiden siivouksessa tulee käyttää kertakäyttöisiä siivousliinoja, kertakäyttökäsineitä sekä muita henkilökohtaisia suojaamia tarpeen mukaan (suojaesiliina, suu-/nenäsuoja). Nämä laitetaan suoraan jätesäkkiin eritteen poiston jälkeen. Saastunut alue, jos se on suurehko puhdistetaan eritteestä vedellä ja tavanomaisella puhdistusaineella, jonka jälkeen puhdas pinta käsitellään hypokloriittiliuoksella, jossa 1000ppm aktiivi klooria (Sator 16ml/1l vettä = akt. kloori 1000ppm). Erite voidaan myös ennen poistamista pinnalta käsitellä hypokloriittiliuoksella, jossa 5000ppm (Sator 80ml/1l vettä= akt. kloori 5000ppm) Katso erillinen eritetahradesinfektio ohje.
Pyykki	Bio Luvil professional Meira Novan tuotenumero 490031 (8 kg) tai 490056 (3 x 4 kg)	Tekstiilejä käsiteltäessä tulee välttää pölyttämistä ja käyttää suunenäsuojusta, suojaesiliinaa ja suojakäsineitä. Pyykki kerätään huonekohtaisesti eristyspyykkipussiin. Pyykki pestään laitospyykille asetettujen vaatimusten mukaisesti (70 oC, 10 min); 60 oC ohjelma

MRSA-kantaja/ yleisohje siivoukseen (ensisijaisesti tulee noudata alueen terveystoimikunnan tai laitoksen omaa ohjeistusta, ohjeita voi tiedustella lähimmästä infektioyksiköstä/ hygieniahoidtajalta)

Käsihygienia	Epicare 2 Spirigel (3-5ml hierotaan huolellisesti käsiin) Meira Novan tuotenumero 491404	Käsihygieniasta huolehtiminen on keskeinen tekijä tartuntojen leviämisen estämisessä. Käsiin desinfektio ennen MRSA kantajan huoneeseen menoa ja sieltä poistuttaessa ja suojakäsineitä poistettaessa tai vaihdettaessa. MRSA kantajan tulee desinfioida käteensä huoneestaan poistuessaan ja ennen ruokailua. Myös vierailijat tulee opastaa käsihygienian toteuttamiseen. Kädet pestään nestemäisellä saippuuliuoksella niiden ollessa näkyvästi likaiset.
Siivous		Siivouksessa käytetään huonekohtaisia siivousvälineitä, kertakäyttöisiä siivousliinoja (monikäyttöisiä siivousliinoja käytettäessä tulee ne huoltaa asianmukaisesti ks. Pyykki) ja normaaleja puhdistusaineita sekä tartuntariskialueilla desinfektioaineita laitoksen käytännön mukaan. MRSA-kantajan huone ja tartuntavaaralliset tilat siivotaan huolellisesti. Erityistä huomiota tulee kiinnittää kosketuspintojen puhdistukseen. Henkilökunnan tulee huolehtia omasta suojautumisesta (ks.kohta Eritetahradesinfektio). Jos MRSA kantaja käyttää yhteisiä pesutiloja tulee tila puhdistaa huolellisesti käytön jälkeen.
Pintahygienia	Siivousohjelman mukaiset yleispuhdistusaineet Sator 8 ml/ 1 l vettä = 500ppm Meira	WC- ja pesutilat puhdistetaan 500ppm (Sator 8ml/1l vettä) klooripitoisella puhdistusaineella. Kosketuspinnat, WC-istuimien, lavuaarit, lavuaarin siivilä, hanat ja hanojen poresiivilät puhdistetaan 500ppm klooriliuoksella. Suihkujen suihkupäät tulee desinfioida. Muut pinnat pyyhitään siivousohjelman mukaisella yleispuhdistusaineella.

	Novan tuotenumero 491613	
Eritetahradesinfektio	Sator 8 ml/ 1 l vettä = 500 ppm 80 ml/ 1 l vettä = 5000ppm Meira Novan tuotenumero 49	Eritteiden siivouksessa tulee käyttää kertakäyttöisiä siivousliinoja, kertakäyttökäsineitä sekä muita henkilökohtaisia suojaimia tarpeen mukaan (suojaesiliina, suu-/nenäsuoja). Eritteiden poisto ja desinfiointi: Eritteet poistetaan klooripitoisella puhdistusaineliuoksella 5000ppm aktiiviklooria (Sator 80ml/1l vettä). Jos erite ensin imeytetty riittää pyyhintä 500 ppm aktiiviklooria. Katso erillinen eritetahrojen poisto-ohje.
Pyykki	Bio Luvil professional Meira Novan tuotenumero 490031 (8 kg) tai 490056 (3 x 4 kg)	Tekstiilejä käsiteltäessä tulee välttää pölyttämistä ja käyttää suunenäsuojusta, suojaesiliinaa ja suojakäsineitä. Pyykki kerätäänhuonekohta. Pyykki pestään laitospyykille asetettujen vaatimusten mukaisesti (70 oC, 10 min); 60 oC ohjelma

A(H1N1)/ yleisohje siivoukseen (ensisijaisesti tulee noudata alueen terveystyöntekijöiden tai laitoksen omaa ohjeistusta, ohjeita voi tiedustella lähimmästä infektioyksiköstä/ hygieniahoidajalta)

Käsihygieniat	Epicare 2 Spirigel (3-5ml hierotaan huolellisesti käsiin) Meira Novan tuotenumero 491404	Hyvä käsihygieniat on ensiarvoisen tärkeää. Kätet pestään nestemäisellä saippualla ja vedellä ja/tai käytetään käsihuuhdetta Spirigel käsien desinfiointiin.
Siivous		Siivouksessa käytetään huonekohtaisia siivousvälineitä, kertakäyttöisiä siivousliinoja (monikäyttöisiä siivousliinoja käytettäessä tulee ne huonekohtaisesti laitoksen käytännön mukaan. Erityistä huomiota tulee kiinnittää kosketukselle alttiiden pintojen puhdistukseen. Henkilökunnan tulee käyttää kertakäyttöisiä suojakäsineitä, suojatakia tai esiliina (suu-/nenäsuojusta, jos huoneessa on sairastunut henkilö).
Pintahygieniat	Siivousohjelman mukaiset yleispuhdistusaineet sekä Sirafan Speed laimentamattomana Meira Novan tuotenumero 491305 Sator 8 ml/ 1 l vettä = 500 ppm 80 ml/ 1 l vettä = 5000ppm Meira Novan tuotenumero 491613	Kosketuspintojen puhdistukseen tulee kiinnittää erityistä huomiota. Pienet kosketuspinnat kuten valokatkaisimet, Tv- ja radiosäätimet, ovenkahvat ja nupit voidaan pyyhkiä Sirafan Speedillä ja kertakäyttöliinalla. Pesu- ja WC:tilojen siivoukseen pesevä ja desinfiointi Sator
Eritetahradesinfektio	Sator 8 ml/ 1 l vettä = 500 ppm 80 ml/	Eritteiden siivouksessa tulee käyttää kertakäyttöisiä siivousliinoja, kertakäyttökäsineitä sekä muita henkilökohtaisia suojaimia tarpeen mukaan (suojaesiliina, suu-/nenäsuoja).

	1 l vettä = 5000ppm Meira Novan tuotenumero 491613	Eritteiden poisto ja desinfiointi: Eritteet poistetaan klooripitoisella puhdistusaineliuksella 5000ppm aktiiviklooria (Sator 80ml/1l vettä). Jos erite ensin imeytetty, riittää pyyhintä 500 ppm aktiiviklooria. Katso erillinen eritetahrojen poisto-ohje.
Pyykki	Bio Luvil professional Meira Novan tuotenumero 490031 (8 kg) tai 490056 (3 x 4 kg)	Tekstiilejä käsiteltäessä tulee välttää pölyttämistä ja käyttää suunenäsuojusta, suojaesiliinaa ja suojakäsineitä. Pyykki kerätään huonekohtaisesti eristyspyykkipussiin. Pyykki pestään laitospyykille asetettujen vaatimusten mukaisesti (70 oC, 10 min); 60 oC ohjelma

Eritetahrojen poisto

Käsihygieniä	Epicare 2 Spirigel (3-5ml hierotaan huolellisesti käsiin) Meira Novan tuotenumero 491404	Hyvä käsihygieniä on ensiarvoisen tärkeää. Kädet pestään nestemäisellä saippualla ja vedellä ja/tai käytetään käsihuuhdetta Spirigel käsien desinfiointiin.
Eritetahradesinfektio	Sator 8 ml/ 1 l vettä = 500 ppm 80 ml/ 1 l vettä = 5000ppm Meira Novan tuotenumero 491613	Eritteiden siivouksessa tulee käyttää kertakäyttöisiä siivousliinoja, kertakäyttökäsineitä sekä muita henkilökohtaisia suojaimia tarpeen mukaan (suojaesiliina, suu-/nenäsuoja). Eritteiden poisto ja desinfiointi: Eritteet poistetaan klooripitoisella puhdistusaineliuksella 5000ppm aktiiviklooria (Sator 80ml/1l vettä). Jos erite ensin imeytetty, riittää pyyhintä 500 ppm aktiiviklooria. Katso erillinen eritetahrojen poisto-ohje. Laita kertakäyttökäsineet käteen. Poista erite imeyttämällä se paperiin tai kertakäyttöpyyhkeeseen. Laita käsineet ja pyyhe roskiin. Kaada tahrakohdan päälle desinfioivaa puhdistusaineliuosta. Anna aine vaikuttaa ja pyyhi pinta uudelleen käyttäen uutta pyyhettä ja kertakäyttökäsineitä. Laita käytetyt pyyhkeet ja käsineet roskiin. Pese kädet huolellisesti ja käytä käsihuuhdetta.

4 Henkilökunnan hygieniaohjeet ja koulutus

4.1 Työtapojen hygieenisuus

Elintarvikehygieeninen osaaminen on elintarvikealalla toimivien velvollisuus. Elintarvikelain mukaan toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa.

Hyvä hygienia koostuu:

- Elintarvikkeiden laadusta
- Elintarvikkeiden oikeasta käsittelystä
- Hyvästä astia- ja pintahygieniasta
- Toimivasta työympäristöstä

- Siististä ja asiallisesta pukeutumisesta
- Hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta

Mikrobit voivat joutua elintarvikkeisiin käsittelijän välityksellä. Suurin osa elintarvikkeisiin käsittelyn yhteydessä joutuvista mikrobeista on peräisin käsistä, **joten käsihygieniaan on kiinnitettävä erityistä huomiota**. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden tulee noudattaa hygieniaohteita erityisen tarkoin. Ruoan turhaa koskemista käsin tulee välttää. Työpuvun pitää olla riittävän peittävä ja helposti puhdistettava. Tarttuvia tauteja sairastavat työntekijät eivät saa käsitellä elintarvikkeita.

4.2 Käsihygienia

Käsienpesu

Pese kädet aina

- työhön ryhtyessäsi
- raakojen elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen
- ennen kypsennettyjen, kuumentamatta tarjoiltavien tai helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä
- niistämisestä, yskimisestä tai aivastamisesta jälkeen
- erityisen huolellisesti WC:ssä käynnin jälkeen
- käsien muutoin likaannuttua esimerkiksi pintojen puhdistamisen, jätteiden käsittelyn, puhelimen tai rahan käsittelyn vuoksi

Käsienpesuohjeet

- Huuhtelee kädet juoksevassa vedessä
- Ota käsiin nestesaippuaa
- Hiero kämmeniä yhteen noin 20 sekuntia
- Pese huolellisesti myös kämmenien selkäpuolet, sivustat, ranteet, sormien välit ja kynsien alustat
- Huuhtelee kädet puhtaiksi
- Kuivaa kädet kertakäyttöpyyhkeeseen tai kiertävän pyyheautomaatin liinaan
- Käytä kertakäyttöpyyhettä hanan sulkemiseen, ellei se ole automaattisesti toimiva
- Käytä tarvittaessa desinfektioainetta käsienpesun jälkeen, kun tehostettu käsihygienia on tarpeen
- Käytä käsivoidetta esim. työpäivän päättymisen jälkeen

Käsien hoito

- Älä käytä ihon tai kynsien hoitoon lääkkeitä tai kosmeettisia aineita, jotka antavat väriä tai makua tai vaikeuttavat puhtauden tarkistusta
- Jos käsissä on haavoja, pidä ne puhtaina ja huolellisesti peitettyinä

Kynnet

- Kynsien pitää olla puhtaat ja siistit
- Rakennekynsien käyttö kaikessa ravintolatyössä on kielletty
- Älä käytä ihon tai kynsien hoitoon lääkkeitä tai kosmeettisia aineita, jotka antavat väriä tai makua tai vaikeuttavat puhtauden tarkistusta

Päähineet

- Ravintoloissa työskentelevät käyttävät ainoastaan Compass Groupin työvaatemalliston mukaista työasuunsa kuuluvaa päähinettä. Aina keittiössä työskenneltäessä käytetään hiukset peittävää päähinettä. Pitkät hiukset pitää olla sidottu kiinni.

Suojakäsineet

- Kaikki keittiössä työskentelevät käyttävät kertakäyttöisiä suojakäsineitä. Ne vaihdetaan aina työvaiheesta toiseen siirryttäessä tai niiden koskettaessa johonkin muuhun kohteeseen kuin käsiteltävään elintarvikkeeseen
- Viiltosuojakäsineitä käytetään kertakäyttöisen suojakäsineen alla. Jokainen huolehtii itse viiltosuojakäsineensä pesemisestä pyykinpesukoneessa kuten työvaatteet

Korut ja lävistykset

- Sormusten käyttö on aina kielletty, myös suojakäsineiden alla
- Kaikkien korujen käyttö keittiötyössä on kielletty myös lävistyskorujen. Asiakaspalvelussa voi käyttää ainoastaan nappikorvakoruja, ei muita koruja
- Kellon käyttö on sallittu tilaustarjoiluja toimittavalle työntekijälle, mutta ei keittiötiloissa.

Matkapuhelimet

- Henkilökohtaisen matkapuhelimen pitäminen työskentelyn aikana keittiö- tai asiakaspalvelutiloissa on kielletty, ellei esimies ole antanut siihen erikseen lupaa perustellusta syystä. Henkilökohtaiset puhelut hoidetaan taukojen aikana ja puhelinta säilytetään pukuhuoneessa. Työtehtävissä tarvittavaa matkapuhelinta saa käyttää. Muista huolehtia hyvästä käsihygieniasta!

4.3 Työvaatteet

Ravintoloissa työskentelevät käyttävät ainoastaan Compass Groupin työvaatemalliston mukaisia työvaatteita ja työjalkineita. Jokainen huolehtii työvaatteiden puhtaudesta ja silittämistä itse.

Työkengissä käytetään aina sukkia ja hameen kanssa sukkahousuja. Ulkona ja kylmissä tiloissa työskenneltäessä käytetään riittävän lämmintä vaatetusta, joka hankitaan sopimustoimittajalta.

Työjalkineet

- Työnantaja edellyttää, että työpaikalla on käytettävä (ja säilytettävä) työjalkineita, jotka täyttävät työsuojelulliset (esim. takaremmit) ja hygieeniset (tuotantoon vain sisäkäytössä olevat kengät) vaatimukset.
- Työkenkien tulee olla umpikärkiset ja asiakaspalvelussa niiden väri on musta.
- Kumisaappaita suositellaan käytettäväksi astiahuoltotehtävissä ja keittiön siivouksessa. Kumisaappaiden pohjamateriaalin tulee olla turvallinen
- Erityisiä turvakenkiä käytetään niissä toimipisteissä missä toiminta sen vaatii. Mikäli toimenkuva edellyttää ulkona työskentelyä (esim. kahvitusten vienti), on käytettävä erillisiä, ulkokäyttöön tarkoitettuja turvallisia jalkineita. Näiden jalkineiden kustannuksista vastaa työnantaja.

Päähineet

- Ravintoloissa työskentelevät käyttävät ainoastaan Compass Groupin työvaatemalliston mukaista työasuunsa kuuluvaa päähinettä. Aina keittiössä työskenneltäessä käytetään hiukset peittävää päähinettä. Pitkät hiukset pitää olla sidottu kiinni.

Suojakäsineet

- Kaikki keittiössä työskentelevät käyttävät kertakäyttöisiä suojakäsineitä. Ne vaihdetaan aina työvaiheesta toiseen siirryttäessä tai niiden koskettaessa johonkin muuhun kohteeseen kuin käsiteltävään elintarvikkeeseen
- Viiltosuojakäsineitä käytetään kertakäyttöisen suojakäsineen alla. Jokainen huolehtii itse viiltosuojakäsineensä pesemisestä pyykinpesukoneessa kuten työvaatteet

Korut ja lävistykset

- Sormusten käyttö on aina kielletty, myös suojakäsineiden alla
- Kaikkien korujen käyttö keittiötyössä on kielletty myös lävistyskorujen. Asiakaspalvelussa voi käyttää ainoastaan nappikorvakoruja, ei muita koruja
- **Kellon** käyttö on sallittu tilaustarjoiluja toimittavalle työntekijälle, mutta ei keittiötiloissa.

Matkapuhelimet

- Henkilökohtaisen matkapuhelimen pitäminen työskentelyn aikana keittiö- tai asiakaspalvelutiloissa on kielletty, ellei esimies ole antanut siihen erikseen lupaa perustellusta syystä. Henkilökohtaiset puhelut hoidetaan taukojen aikana ja puhelinta säilytetään pukuhuoneessa. Työtehtävissä tarvittavaa matkapuhelinta saa käyttää. Muista huolehtia hyvästä käsihygieniasta!

Tupakointi ja nuuskan käyttö

- Compass Group FS Finland on kokonaan savuton työpaikka.
- Tupakointi tai tupakkatuotteiden (ml. nuuskan ja sähkötupakan) käyttö ei ole sallittua työaikana eikä työpaikalla. Tupakointi on kielletty Compass Group FS Finland Oy:n hallinnoimilla alueilla ja koskee myös vuokratyöntekijöitä, työssäoppijoita ja harjoittelijoita, asiakkaita, vieraita, alihankkijoita ja kuljetusliikkeiden henkilöitä. Tupakointikiellon valvonta on normaalia työnjohdollista esimiestyötä.

Keittiössä vierailevien suojavaatteet

Keittiötiloissa ei saa liikkua ulkovaatteissa. Keittiön tuotantotiloihin tutustumaan tuleville vierailijoille varataan suojavaatteita sisäänkäynnin välittömään läheisyyteen. Suojavaatteiksi luetaan suojatakki ja -päähineet sekä kengänsuojat.

Kaikille keittiön tuotantotiloissa liikkuville tulee aina tarjota suojavaatteita, mikäli heillä ei ole omia keittiöön soveltuvia työvaatteita ja -jalkineita.

Tietyiltä henkilöillä, kuten tavarantoimittajilta, ei edellytetä erillisiä suojavaatteita, koska heidän liikkumisensa rajoittuu lastauslaiturin ja kylmiöiden läheisyyteen. He eivät saa liikkua keittiön tuotantotiloissa.

Tietyillä ryhmillä, kuten keittiölaitteiden huoltohenkilöt ja Ecolabin edustajat, on sallittua liikkua keittiön tuotantotiloissa omissa työvaatteissaan. Heidän tulee kuitenkin pysytellä pois ruoanvalmistustoiminnan välittömästä läheisyydestä.

Ravintolan esimies vastaa siitä, että näitä ohjeita noudatetaan. Operatiiviset suunnittelijat tarkistavat että ravintolan sisäänkäynnin yhteydestä (esim. ovesta) löytyy suojavaatteista kertova tarra ja että suojavaatteita on saatavilla sisäänkäynnin lähellä. Ohjeiden noudattamatta jättämisestä seuraa normaalit kurinpidolliset toimenpiteet.

4.4 Henkilökunnan terveydentila ja terveystodistukset

SALMONELLAVALVONTA

Salmonella on tartuntatautiasetuksessa (146/2017) määritelty yleisvaaralliseksi tartuntataudiksi. Muut valvontaa velvoittavat määräykset ovat tartuntatautilaki (1227/2016) ja THL:n ohje (21/2017) Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi.

Salmonellavalvonnan tavoite on estää elintarvikevälikäinen epidemia.

Tässä ohjeessa käsitellään henkilökunnan salmonellavalvontaa. Salmonellavalvonta koskee kaikkia tuotteiden ja ruuan valmistuksen osallistuvia ja keittiö- ja tuotantotiloissa liikkuvia, myös ulkopuolisia työntekijöitä (esim. ekstras), alihankkijoita ja harjoittelijoita. Työn tai työntekijän tilaaja valvoo, että ohjeistusta noudatetaan myös heidän suhteen.

1. Työtehtävien luokittelu riskialttiuden mukaan

Työt on jaettu niihin liittyvän saastuttamisriskin perusteella neljään vyöhykkeeseen.

Vyöhyke I

Työt, joissa henkilö käsittelee pakkaamatonta, helposti pilaantuvaa (=jääkaappisäilytystä vaativaa) elintarviketta, jota ei käsitteilyn jälkeen kuumenneta.

Esimerkiksi

- täytteiden ja massojen teko
- suklaan valmistus
- konditoriatuotteet
- riisipiirakat
- salaatin valmistus
- ravintolassa ruoan valmistus

Vyöhyke II

Työt, joissa henkilö työskentelee tai käy työnsä takia tuotantoalueella tai työpaikka on tuotantoalueen yhteydessä, mutta joissa ei käsitellä herkästi pilaantuvia elintarvikkeita.

Esimerkiksi

- pakkaajan työ Leipomoilla ja Makeisilla
- korjaus-, huolto-, lähettämö- ja varastotyö
- kassa- ja tarjoilutyö, astiahuolto
- elintarvikekuljetus
- paistettavien, ei helposti pilaantuvien tuotteiden valmistus
- osa konttoritehtävistä Vaaralassa
- asiakkuuspäälliköt Foodilla
- työsuojeluhenkilöstö, työterveyshuolto
- laboratorio, tuotekehitystehtävät

Vyöhyke III

Työt, joissa henkilö ei käsittele elintarvikkeita, eikä työn takia joudu menemään tuotantoalueelle

1. Salmonellanäytteet

1. Työsuhteen alkaessa vyöhykkeellä I-II työntekoa ei saa aloittaa ennen kuin salmonellanäytevastaus on vahvistunut negatiiviseksi. Työsopimuksessa vyöhykkeillä I-II sitoudutaan antamaan salmonellanäyte. Esimies vastaa tämän noudattamisesta. Lisäksi työhöntulotarkastuksessa selvitetään tartuntatautilain mukaiset edellytykset elintarviketyöhön ja annetaan hygienia- ja muuta ohjeistusta elintarviketyöhön.
1. Seurantanäytteitä tulee vyöhykkeillä I-II antaa välittömästi, mikäli ulkomaanmatkan aikana tai heti sen jälkeen esiintyy vatsataudin oireita. Vähäisinkin vatsatautioire on syy antaa näyte.

Matkan jälkeisten näytteiden antamisesta on kukin henkilö itse vastuussa. Näytteen antamatta jättämistä pidetään vakavana rikkeenä ja se voi johtaa työsuhteen päättämiseen.

Matkalle lähtijän tulee ennen matkaa hankkia varalle työpaikalta tai työterveysasemalta näytteen antamiseen tarvittavat tarvikkeet ja postittaa näyte heti matkalta palattuaan ohjeiden mukaisesti, vaikka loma jatkuisikin, mikäli vatsatautioreita on ollut.

Vyöhykkeellä III työskentelevän tulee antaa salmonellanäyte, jos menee tuotantoalueelle (esim front day - työskentely).

Ohjeet salmonellanäytepurkkien, näytteenotto-ohjeiden ja lähetyspakkausten tilaamisesta löytyvät tämän ohjeen liitteenä olevista yrityskohtaisista ohjeista.

Työt voidaan aloittaa matkan jälkeen seuraavasti:

Vyöhykkeet I ja II

Kaikkien ulkomaanmatkojen jälkeen vyöhykkeiden I ja II piiriin kuuluvien on ennen näytevastausten saapumista noudatettava työskennellessään erityistä puhtautta ja hygieenisyyttä sekä käytettävä suojakäsineitä. Työtä ei saa aloittaa, jos matkan aikana on esiintynyt tai edelleen on salmonellaoireita (=kuume ja ripuli).

Vyöhyke III

Työt voidaan aloittaa ennen salmonellavastauksen valmistumista, mutta tuotantoalueelle tai ravintolaan mentäessä on noudatettava erityistä puhtautta ja hygieenisyyttä. Mikäli on ollut salmonellaoireita, tulee ottaa yhteyttä omaan esimieheen.

1. Salmonellanäytteen ollessa positiivinen

Näytteen tutkiva laboratorio ilmoittaa asiasta työterveyshoitajalle, joka ottaa yhteyttä henkilöön. Vyöhykkeillä I työskentelevälle henkilölle ilmoitetaan, ettei työnteon jatkuminen ole mahdollista toistaiseksi.

Salmonellanäytteen ollessa positiivinen, työterveyshoitaja ohjaa henkilön oman kotikunnan tartuntataudeista vastaavan tahon hoitoon, jotta saadaan asianmukainen työstäpidättämismääräys. Työstä pidätetään seuraavasti:

Vyöhyke I

Työskentely kielletty tartuntalainsäädännön perusteella.

Vyöhyke II

Työskentely on sallittu johtavan työterveyslääkärin tai kunnan tartuntataudeista vastaavan viranomaisen antamia erityisohjeita noudattaen.

Vyöhyke III

Työskentely on sallittu johtavan työterveyslääkärin antamia erityisohjeita noudattaen.

Henkilön ollessa pidätettynä työstä hänelle maksetaan sairausajan palkka sitä koskevien sääntöjen mukaan.

Katso tarkemmin tämän ohjeen liitteenä olevista yrityskohtaisista ohjeista.

4. Salmonellaposiitiivisen - ja ruokamyrkytysepäilyksen jälkeinen siivous

Työpiste

(Pese) Puhdista kaikki keittiötilojen pinnat desinfioivalla pesuaineella (MicroQuat tai Renolit 400) puhdistusohjeessa olevan ohjeen mukaan. Tämän jälkeen desinfioidaan käsittelemällä pinnat Neste Desaliumilla (annostus 1dl/10L). Lopuksi pinnat huuhdellaan huolellisesti puhtaalla vedellä.

Pukuhuoneet ja WC:t

Käsienpesuallas ja vesihanat sekä wc-istuimet (pestään) puhdistetaan Into WC-cleanilla. Lopuksi pinnat huuhdellaan huolellisesti puhtaalla vedellä.

Kosketuspinnat

Kosketuspinnat (kuten oven kahvat/vetimet, valokatkaisimet, käsipyyhelineet jne). Työpisteessä, kulkureitillä, sosiaali- ja saniteettitiloissa desinfioidaan pyyhkimällä ne Sirafan Speed:lla. Näkyvä lika on pestävä pois ennen desinfiointia.

Käsihygienia

Pesu Epicare 2 -pesunesteellä, desinfiointi Spitagel-desinfektiogeelillä.

Yrityskohtaiset ohjeet

Compass Group FS Finland Oy

Näytepurkkien, ohjeiden ja lähetyspakkausten tilaaminen

Salmonellanäytepurkit, näytteenotto-ohjeet ja lähetyspakkaukset tilataan Wulffilta.

1. Salmonellanäytteen ollessa positiivinen

Näytteen tutkiva laboratorio ilmoittaa asiasta Terveystalon Keskuskadun yksikön työterveyshoitajalle, joka ottaa yhteyttä henkilöön. Vyöhykkeillä I työntöön jatkuminen ole mahdollista toistaiseksi. Mikäli henkilö voidaan sijoittaa koko työajaksi tehtäviin, jotka johtava työterveyslääkäri tai tartuntataudeista vastaava viranomaisen määrittelee, voidaan työntekoa jatkaa näitä ohjeita noudattaen. Muussa tapauksessa viranomaisen määrää henkilön pois työstä tartuntatautipäivärahalle.

Työterveyshoitaja ohjaa henkilön tartunnantorjunnasta vastaavalle viranomaiselle ja ottaa yhteyttä ravintolapäällikköön, joka informoi omaa esimiestään.

Ravintolapäällikön tai ravintolanhoitajan vastuulla on omavalvontaohjeen mukainen tehostettu siivous.

Epidemiatapauksissa johtava työterveyslääkäri tai Terveystalon Keskuskadun yksikön työterveyslääkäri ottaa yhteyttä kyseessä olevan yksikön johtajaan. Päädyttyessä salmonellanäytteiden ottamiseen kaikilta kyseisen yksikön työntekijöiltä, työterveyshuolto tai esimies huolehtii siitä, että näytteet tulevat otetuiksi.

Linkki Lomakkeeseen 1 löytyy tästä:

[FFFI Lomake 1 Selvitys terveydentilasta työhöntulotarkastus-ja salmonellatutkimus %282%29.pdf](#)

4.5 Hygieniaosaaminen ja koulutus

Hygieniapassi

Elintarvikealalla työskentelevien on hallittava elintarvikehygienian perusasiat, jotta ruokaa osattaisiin käsitellä turvallisesti. Suomalainen elintarvikealan hygieniapassi on luotu edistämään elintarviketurvallisuutta.

Työntekijä tarvitsee hygieniapassin, jos hän työssään käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Compass Groupilla hygieniaosaamistodistus vaaditaan yli 3kk työsuhteissa. Ulkoa rekrytoitavilla tulee pääsääntöisesti olla todistus valmiina. Todistus on henkilökohtainen ja kopio siitä liitetään omavalvontakansioon. Sukunimen muuttuessa ei tarvitse hakea uutta hygieniaosaamistodistusta.

Hygieniapassin voi suorittaa lukuisissa ravitsemisalan oppilaitoksissa ja aikuiskoulutuskeskuksissa. Työntekijä hakeutuu itse lähimpään oppilaitokseen suorittamaan hygieniapassin. Hygieniapassin kuluista työntekijä huolehtii itse.

Lisätietoja hygieniapassista Ruokaviraston internetsivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/>

4.4 Henkilökunnan terveydentila ja terveystodistukset

SALMONELLAVALVONTA

Salmonella on tartuntatautiasetuksessa (146/2017) määritelty yleisvaaralliseksi tartuntataudiksi. Muut valvontaa velvoittavat määräykset ovat tartuntatautilaki (1227/2016) ja THL:n ohje (21/2017) Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi.

Salmonellavalvonnan tavoite on estää elintarvikeväitteinen epidemia.

Tässä ohjeessa käsitellään henkilökunnan salmonellavalvontaa. Salmonellavalvonta koskee kaikkia tuotteiden ja ruuan valmistuksen osallistuvia ja keittiö- ja tuotantotiloissa liikkuvia, myös ulkopuolisia työntekijöitä (esim. ekstrat), alihankkijoita ja harjoittelijoita. Työn tai työntekijän tilaaja valvoo, että ohjeistusta noudatetaan myös heidän suhteen.

1. Työtehtävien luokittelu riskialttiuden mukaan

Työt on jaettu niihin liittyvän saastuttamisriskin perusteella neljään vyöhykkeeseen.

Vyöhyke I

Työt, joissa henkilö käsittelee pakkaamatonta, helposti pilaantuvaa (=jääkaappisäilytystä vaativaa) elintarviketta, jota ei käsitellyn jälkeen kuumenneta.

Esimerkiksi

- täytteiden ja massojen teko
- suklaan valmistus
- konditoriatuotteet

- riisipiirakat
- salaatin valmistus
- ravintolassa ruoan valmistus

Vyöhyke II

Työt, joissa henkilö työskentelee tai käy työnsä takia tuotantoalueella tai työpaikka on tuotantoalueen yhteydessä, mutta joissa ei käsitellä herkästi pilaantuvia elintarvikkeita.

Esimerkiksi

- pakkaajan työ Leipomoilla ja Makeisilla
- korjaus-, huolto-, lähettämö- ja varastotyö
- kassa- ja tarjoilutyö, astiahuolto
- elintarvikekuljetus
- paistettavien, ei helposti pilaantuvien tuotteiden valmistus
- osa konttoritehtävistä Vaaralassa
- asiakkuuspäälliköt Foodilla
- työsuojeluhenkilöstö, työterveyshuolto
- laboratorio, tuotekehitystehtävät

Vyöhyke III

Työt, joissa henkilö ei käsittele elintarvikkeita, eikä työn takia joudu menemään tuotantoalueelle

1. Salmonellanäytteet

1. Työsuhteen alkaessa vyöhykkeellä I-II työntekoa ei saa aloittaa ennen kuin salmonellanäytevastaus on vahvistunut negatiiviseksi. Työsopimuksessa vyöhykkeillä I-II sitoudutaan antamaan salmonellanäyte. Esimies vastaa tämän noudattamisesta. Lisäksi työhöntulotarkastuksessa selvitetään tartuntatautilain mukaiset edellytykset elintarviketyöhön ja annetaan hygienia- ja muuta ohjeistusta elintarviketyöhön.
1. Seurantanäytteitä tulee vyöhykkeillä I-II antaa välittömästi, mikäli ulkomaanmatkan aikana tai heti sen jälkeen esiintyy vatsataudin oireita. Vähäisinkin vatsatautioire on syy antaa näyte.

Matkan jälkeisten näytteiden antamisesta on kukin henkilö itse vastuussa. Näytteen antamatta jättämistä pidetään vakavana rikkeenä ja se voi johtaa työsuhteen päättämiseen.

Matkalle lähtijän tulee ennen matkaa hankkia varalle työpaikalta tai työterveysasemalta näytteen antamiseen tarvittavat tarvikkeet ja postittaa näyte heti matkalta palattuaan ohjeiden mukaisesti, vaikka loma jatkuisikin, mikäli vatsatautioireita on ollut.

Vyöhykkeellä III työskentelevän tulee antaa salmonellanäyte, jos menee tuotantoalueelle (esim front day - työskentely).

Ohjeet salmonellanäytepurkkien, näytteenotto-ohjeiden ja lähetyspakkausten tilaamisesta löytyvät tämän ohjeen liitteenä olevista yrityskohtaisista ohjeista.

Työt voidaan aloittaa matkan jälkeen seuraavasti:

Vyöhykkeet I ja II

Kaikkien ulkomaanmatkojen jälkeen vyöhykkeiden I ja II piiriin kuuluvien on ennen näytevastausten saapumista noudatettava työskennellessään erityistä puhtautta ja hygieenisyyttä sekä käytettävä suojakäsineitä. Työtä ei saa aloittaa, jos matkan aikana on esiintynyt tai edelleen on salmonellaoireita (=kuume ja ripuli).

Vyöhyke III

Työt voidaan aloittaa ennen salmonellavastauksen valmistumista, mutta tuotantoalueelle tai ravintolaan mentäessä on noudatettava erityistä puhtautta ja hygieenisyyttä. Mikäli on ollut salmonellaoireita, tulee ottaa yhteyttä omaan esimieheen.

1. Salmonellanäytteen ollessa positiivinen

Näytteen tutkiva laboratorio ilmoittaa asiasta työterveyshoitajalle, joka ottaa yhteyttä henkilöön. Vyöhykkeillä I työskentelevälle henkilölle ilmoitetaan, ettei työn teon jatkuminen ole mahdollista toistaiseksi.

Salmonellanäytteen ollessa positiivinen, työterveyshoitaja ohjaa henkilön oman kotikunnan tartuntataudeista vastaavan tahon hoitoon, jotta saadaan asianmukainen työstäpidättämismääräys. Työstä pidätetään seuraavasti:

Vyöhyke I

Työskentely kielletty tartuntalainsäädännön perusteella.

Vyöhyke II

Työskentely on sallittu johtavan työterveyslääkärin tai kunnan tartuntataudeista vastaavan viranomaisen antamia erityisohjeita noudattaen.

Vyöhyke III

Työskentely on sallittu johtavan työterveyslääkärin antamia erityisohjeita noudattaen.

Henkilön ollessa pidätettynä työstä hänelle maksetaan sairausajan palkka sitä koskevien sääntöjen mukaan.

Katso tarkemmin tämän ohjeen liitteenä olevista yrityskohtaisista ohjeista.

4. Salmonellapositiivisen - ja ruokamyrkytyspääilyksen jälkeinen siivous

Työpiste

(Pese) Puhdista kaikki keittiötilojen pinnat desinfioivalla pesuaineella (MicroQuat tai Renolit 400) puhdistusohjeessa olevan ohjeen mukaan. Tämän jälkeen desinfioidaan käsittelemällä pinnat Neste Desaliooksella (annostus 1dl/10L). Lopuksi pinnat huuhdellaan huolellisesti puhtaalla vedellä.

Pukuhuoneet ja WC:t

Käsienpesuallas ja vesihanat sekä wc-istuimet (pestään) puhdistetaan Into WC-cleanilla. Lopuksi pinnat huuhdellaan huolellisesti puhtaalla vedellä.

Kosketuspinnat

Kosketuspinnat (kuten oven kahvat/vetimet, valokatkaisimet, käsipyyhelineet jne). Työpisteessä, kulkureitillä, sosiaali- ja saniteettitiloissa desinfioidaan pyyhkimällä ne Sirafan Speed:lla. Näkyvä lika on pestävä pois ennen desinfiointia.

Käsihygienia

Pesu Epicare 2 -pesunesteellä, desinfiointi Spitagel-desinfektiogeelillä.

Yrityskohtaiset ohjeet

Compass Group FS Finland Oy

Näytepurkkien, ohjeiden ja lähetyspakkausten tilaaminen

Salmonellanäytepurkit, näytteenotto-ohjeet ja lähetyspakkaukset tilataan Wulffilta.

1. Salmonellanäytteen ollessa positiivinen

Näytteen tutkiva laboratorio ilmoittaa asiasta Terveystalon Keskuskadun yksikön työterveyshoitajalle, joka ottaa yhteyttä henkilöön. Vyöhykkeillä I työntöön jatkuminen ole mahdollista toistaiseksi. Mikäli henkilö voidaan sijoittaa koko työajaksi tehtäviin, jotka johtava työterveyslääkäri tai tartuntataudeista vastaava viranomainen määrittelee, voidaan työntekoa jatkaa näitä ohjeita noudattaen. Muussa tapauksessa viranomainen määrää henkilön pois työstä tartuntatautipäivärahalle.

Työterveyshoitaja ohjaa henkilön tartunnantorjunnasta vastaavalle viranomaiselle ja ottaa yhteyttä ravintolapäällikköön, joka informoi omaa esimiestään.

Ravintolapäällikön tai ravintolanhoitajan vastuulla on omavalvontaohjeen mukainen tehostettu siivous.

Epidemiatapauksissa johtava työterveyslääkäri tai Terveystalon Keskuskadun yksikön työterveyslääkäri ottaa yhteyttä kyseessä olevan yksikön johtajaan. Päädyttyäessä salmonellanäytteiden ottamiseen kaikilta kyseisen yksikön työntekijöiltä, työterveyshuolto tai esimies huolehtii siitä, että näytteet tulevat otetuiksi.

Linkki Lomakkeeseen 1 löytyy tästä:

[FFFI_Lomake_1_Selvitys_terveydentilasta_tyohontulotarkastus-ja_salmonellatutkimus_%282%29.pdf](#)

4.5 Hygieniosaaminen ja koulutus

Hygieniapassi

Elintarvikealalla työskentelevien on hallittava elintarvikehygienian perusasiat, jotta ruokaa osattaisiin käsitellä turvallisesti. Suomalainen elintarvikealan hygieniapassi on luotu edistämään elintarvikeeturvallisuutta.

Työntekijä tarvitsee hygieniapassin, jos hän työssään käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Compass Groupilla hygieniaosaamistodistus vaaditaan yli 3kk työsuhteissa. Ulkoa rekrytoitavilla tulee pääsääntöisesti olla todistus valmiina. Todistus on henkilökohtainen ja kopio siitä liitetään omavalvontakansioon. Sukunimen muuttuessa ei tarvitse hakea uutta hygieniaosaamistodistusta.

Hygieniapassin voi suorittaa lukuisissa ravitsemisalalan oppilaitoksissa ja aikuiskoulutuskeskuksissa. Työntekijä hakeutuu itse lähimpään oppilaitokseen suorittamaan hygieniapassin. Hygieniapassin kuluista työntekijä huolehtii itse.

Lisätietoja hygieniapassista Ruokaviraston internetsivuilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/>

4.6 Hygieniaosaamistodistukset

Osaamistodistus

- vaaditaan yli 3 kk:n työsuhteessa
- Ulkoa rekrytoitavilla tulisi olla todistus valmiina
- Todistus on henkilökohtainen
- Sukunimen vaihtuessa ei tarvitse hakea uutta hygieniaosaamistodistusta
- Hygieniaosaamistodistukset listataan **lomakkeeseen 2**. Henkilökunnan perehdytys ja hygieniaopastus merkitään **lomakkeeseen 3**.

Osaamistodistuksesta ei tarvitse ottaa kopiota ja säilyttää sitä omavalvontakansiossa. Riittää että työntekijältä tarkastetaan hygieniapassi ja tiedot siitä lisätään Hygieniaosaamistodistus lomakkeeseen (lomake 2).

Osaamistodistusta ei kuitenkaan tarvitse olla henkilöllä, joka työskentelee pelkästään kassatehtävissä tai valmiiden annosten tarjoilijana.

Linkit lomakkeisiin 2 ja

3: [FFFI Lomake 2 Hygieniaosaamistodistus.pdf](#) ja [FFFI Lomake 3 Henkilökunnan perehdytys ja hygieniaopastus .pdf](#)

5 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto

5.1 Hankinta

Hankinnoissa keskeinen valintaperuste on käyttötarkoitukseensa sopiva tuote, jolla on optimaalinen laatu-hintasuhde. Hankinnat kilpailutetaan eri myyjien/valmistajien kesken ja ostot tehdään sopimustoimittajilta.

Keskeinen tavoite on myös sopimustoimittajien lukumäärän vähentäminen, käytettävän tuotevalikoiman laajuuden optimointi sekä käytössä olevien jakelukanavien mahdollisimman laajamittainen hyödyntäminen. Tämä tarkoittaa käytännössä useiden tuotealueiden tarkoituksenmukaista yhdistelyä saman yhteistyökumppanin

myyntiin ja jakeluun (esimerkiksi Meira Nova myy teollisia elintarvikkeita, pakasteita, maitotaloustuotteita, lihaa ja lihavalmisteita, alkoholia, non food -tuotteita sekä mm. Ecolabin pesuaineita)

Sopimustoimittajat valitaan tarjousmenettelyn jälkeen. Hankintasopimus voi olla voimassa toistaiseksi tai määräaikaisena. Määräaikaisen sopimuksen pituus voi olla 1-3 vuotta, ellei hankinta ole kertaluontoinen tai muutoin ole syytä noudattaa tästä poikkeavaa aikaa.

Konsernitasolla solmittavat sopimukset ovat käytettävissä siten kuin kussakin tapauksessa erikseen sovitaan.

Vastuut

Hankinta-osasto vastaa pääsääntöisesti tavarantoimittajien kanssa tehtävistä hankintasopimuksista ja investointihankinnoista. Lisäksi omia toimintojaan koskevia hankintasopimuksia tekevät hallinto-, talous-, henkilöstö- ja kehitysosastot, yrityksen johto sekä liiketoimintayksiköt (eivät kuitenkaan ravintolat).

Luottamuksellisuus

Hankintasopimukseen liittyvät asiat ovat ehdottoman luottamuksellisia. Sopimukseen liittyviä asioita tulee säilyttää siten, etteivät ne ole ulkopuolisten saatavilla.

Kaikki sopimusehdoista, hintatietoja tai muuta luottamuksellista tietoa sisältävät tiedotteet, käsikirjan ohjeet ja tilauskirjojen hinnasto-osat on hävitettävä luottamuksellisesti esim. repimällä tai silppurilla tms., mikäli sellaista on mahdollisuus käyttää. Valikoimakirjan tilaus- ja inventaariosa mapitetaan ja säilytetään yhden vuoden ajan.

Yrityksen hankintasopimusten käyttö henkilökohtaisiin ostoihin on ehdottomasti kielletty!

Meira Novan rooli tavarantoimittajanamme

Meira Nova on tavarantoimittajamme, jolta hankimme kaikki teolliset elintarvikkeet (eli esim. kahvin, sokerin, vehnä jauhot, liemivalmisteet, hillot, erilaiset säilykkeet), tuoreen lihan ja lihajalosteet sekä erilaiset non food tuotteet (ei-syötävät kuten servetit, liinat, talous- ja wc-paperit, kerta-astiat, pesu- ja puhdistusaineet sekä välineet). Myös mm. liha- ja kalapakasteet ja pääosa alkoholeista tilataan Meira Novalta.

Meira Nova on lisäksi yksi sopimustoimittajamme vihanneksissa, juureksissa, perunoissa, hedelmissä, marjoissa ja sienissä (toinen valtakunnallinen sopimustoimittajamme on Heinon Tukku, pk-seudulla vaihtoehtona on lisäksi Caternet) sekä toinen vaihtoehto maitotaloustuotteissa Valion ohella.

Vain suurimennekkisimmät ja varastointiin soveltuvat tuotteet ovat Meira Novan varastossa Tuusulassa. Varsin suuri osa tuotteista toimii ns. terminaalituotteina. Tällaisia ovat esim. kaikki tuoreet lihat, jotka tulevat ravintolan tilausten perusteella aina suoraan ao. valmistajalta. Meira Nova rooli on yhdistää em. kuormat varastosta kerättyihin tuotteisiin yhdeksi kokonaisuudeksi, joka sitten toimitetaan ravintolaan.

Sähköinen tilaaminen

ROP:in kautta tilauksen voi tehdä Meira Novalle, Valiolle ja Caternetille, Heinon Tukulle.

Reklamaatio-ohjeet

Reklamaatio eli tuote tai toimitusvirhe voi olla aiheellinen kun:

- tilattu tuote puuttuu kokonaan tilaukselta

- on toimitettu väärä tuote
- on toimitettu virheellinen määrä
- tuotteessa on virheellinen hinta
- viinipulloissa on korkkivika
- tuotteessa on laatu tai valmistusvirhe
- tuote on rikkoutunut kuljetuksen aikana

Tarkemmat tavarantoimittajakohtaiset reklamaatio-ohjeet löydät

Foodnetistä: <https://foodservices.news/fi/functions-and-services/hankinta/tilaaminen1/reklamaatio-ohjeet/>

5.2 Ruoankuljetusohjeet

Elintarvikehuoneiston kuljetukset hoidetaan seuraavasti:

a) Kuljettaminen tapahtuu ulkopuolisen kuljetusyrityksen kautta. Tarkistamme kuljetuskaluston silmämääräisesti vastaanotettaessa kuormaa. Mikäli poikkeamia esiintyy, olemme suoraan yhteydessä kuljetusyrittäjään.

_____ kyllä _____ ei

b) Kuljettaminen tapahtuu omalla autolla tai leasing-autolla. Toimipaikka on vastuussa kuljetuskaluston siisteydestä ja tarpeen mukaan puhdistetaan ajoneuvon kuljetustila.

_____ kyllä _____ ei

c) Kuljettaminen tapahtuu asiakasyrityksen sisätiloissa, jolloin kuljetusvälineenä on kori, kärry tmv.

_____ kyllä _____ ei

d) elintarvikkeet kuljetetaan suoraan kuluttajalle alle kahdessa tunnissa

_____ kyllä _____ ei

, jos rastitit toimipaikassa (x) kyllä, niin tallentavaa lämpötilavalvontaa ei tuolloin tarvita, mutta omavalvontalomakkeiden avulla varmistamme, että kylmä- tai kuumaketju ovat kunnossa. Jos vastasit ei (X) tulee kuljetuksissa olla tallentava lämpötilaseuranta.

Elintarvikkeiden riittävä suojaus ja erillään pito muista kuljetettavista tuotteista

Kuljetustila on suojattu muovilla. Elintarvikkeet kuljetetaan suojattuina ja/tai riittävän erillään muista kuljetettavista tuotteista niin, ettei elintarvikkeiden saastumisvaaraa ole.

Pakkausohjeet:

Pakataan tuotteet niin, että ne kuljetus ei vaurioita niitä. Suojataan ulkopuolelta tulevilta kontaminaatoriskeitä. Pakkaukseen voidaan käyttää elintarvikehyväksytyjä pakkausmateriaaleja. Käytä vain ostovalikoiman mukaisia tuotteita kuljetusastioihin, tällöin voit varmistaa, että tuotteet soveltuvat elintarvikkeiden kanssa.

Kuljetusastiat ja -välineet

- Ruoankuljetuslaatikot, leipälaatikot, muut muovilaatikot, tarjoiluastiat
- Kylmägeelit, lämpömittarit

- Ruuat pakataan GN-astioihin

Ruoankuljetuslaatikoiden kuntoa tulee tarkkailla ja niiden vaihtoiheys riippuu käytöstä. Vanhat ja kuluneet kuljetuslaatikot eivät pidä lämpöä enää yhtä hyvin.

Erityisruokavaliot

Yleensä keittiössä valmistetaan aterioita erilaisiin erityisruokavalioihin. Ne tulee pakata ja merkitä siten, että minkäänlaista sekaantumisen vaaraa muuhun ruokaan ei ole.

Työturvallisuus / Kuljetusreitit

Turvalliset kuljetusreitit tulee sopia asiakasyrityksen kanssa erikseen. Selvitä myös tarvittavat suojaimet esim. turvakypärä, työturvallisuuskortti, huomioliivi, turvajalkineet

- Ulkoreitit: kunnossapitoasiat, valaistus, vuodenaikojenmukainen suojavaatetus, ergonomia
- Sisäreitit: ergonomia, apuvälineet (ovenpidikkeet, kynnyks lipat yms.)

Ajoneuvo kuljetuksissa

- Henkilökunnan oman auton käytössä ajoneuvon puhdistuskulut menevät ravintolan kuluihin?
- Ruoan kuljetusauto pestään sisältä ja ulkoa säännöllisesti aina, kun se on likaantunut, kuitenkin vähintään kerran viikossa.
- Jos ruuan kuljetukseen käytetään ulkopuolista kuljetusfirmaa, varmistetaan, että yritys noudattaa ruuan kuljetusta koskevia omavalvontasäädöksiä ja että sillä on elintarvikeviranomaisen hyväksyntä kuljetustoiminnalle.

Tilaustarjoilukuljetukset

Tilaustarjoilukuljetukset on toimipaikasta tehtävää kuljetusta asiakasyrityksen sisätiloissa tai ulkotilojen kautta toimitettavaa tilaustarjoilua asiakasyrityksen muihin tiloihin. Tilaustarjoilukuljetukset ovat myös take away-kuljetuksia, jossa erä tuotteita toimitetaan toiseen vähittäismyyntipisteeseen (ravintolaan).

Tilaustarjoilukuljetuksissa tulee ottaa huomioon kuljetuksen lämpötilavaatimukset.

Apuvälineet:

- Kantokori, tarjoiluvaunut, postikärrit, maitokärrit, auto.
- kylmägeelit

Ruokakuljetukset

Keskuskeittiö / valmistava keittiö vastuu

Valmistavalle keittiölle asetetut rakenteelliset vaatimukset:

- Tilojen on oltava ruokatuotantoa vastaavat.
- Kylmäsäilytystilaa on oltava riittävästi.
- Pakkaamiseen on oltava oma tila.
- Kuljetuslaatikoiden säilyttämiseen on oltava riittävästi tilaa.
- Henkilökuntaa on oltava riittävästi, että ruoka saadaan pakattua nopeasti riskien minimoimiseksi.

Ruuan pakkaamisessa ja kuljettamisessa huomioitavia asioita:

- Kuumana lähtevä ruoka valmistetaan juuri ennen kuljetusta.
- Kylmätuotteet säilytetään kuljetukseen saakka kylmiössä ja ruoat pakataan kuljetusautoon aina viimeiseksi.
- Ruoan lämpötila mitataan ja kirjataan ylös ennen ruoan lähettämistä. Lähetettäessä ruoan lämpötilan on oltava vähintään +70 °C, siipikarjan lihassa vähintään + 75 °C ja tarjolle laitettaessa vähintään 60°C.

Vastaanottavan keittiön vastuut

Kuljetetun ruuan lämpötilamittaukset

Vastaanottavan keittiön vastuu omavalvonnassa on mitata saapuvien ruokien lämpötiloja säännöllisesti päivittäin ja raportoida poikkeamista keskuskeittiölle. Lämpimän ruuan tulee pysyä kuljetuksen ajan vähintään +60 °C:na ja kylmien ruokien korkeintaan +6 °C.

Jakelukeittiön tulee myös:

- säilyttää lämpimät ruoat lämpösäilytyksessä ja kylmät ruoat kylmiössä
- huolehtia ruoan jakelusta niin, että tarpeetonta jäähtymistä ei tapahdu
- huolehtia ruoan jakelusta hygieenisesti
- tyhjentää ja pestä kuljetusastiat heti käytön jälkeen (jos mahdollista)
- varastoida kuljetuslaatikot asiallisesti (puhtaissa sisätiloissa, ei ulkona)
- heittää jäljelle jäänyt ruoka pois (ei myydä asiakkaille).

Jakelupisteessä noudatetaan muilta osin valmistavan keittiön omavalvontasuunnitelmaa.

Kohteissa, joissa ei ole Compass Groupin omaa henkilökuntaa (päiväkodit yms), on ruoan jakelusta vastaava henkilö perehdytettävä hygieni- ja omavalvonta-asioihin. Ruokapalvelun järjestäjän tulee huolehtia perehdytyksestä.

Apuvälineet ruokakuljetuksen lämpötilahallintaan:

- kylmägeeli matot
- ruokakuljetuslaatikot
- ruokakuljetusvaunut

5.3 Vastaanotto

Vastaanottotarkastus

Vastaanottotarkastuksessa varmistetaan hankittujen tuotteiden hygieeninen laatu ja se, että ne vastaavat tilausta määrällisesti ja laadullisesti. Olennaisinta kuljetusten seurannassa ovat lämpötilat, ehjät pakkaukset ja tuotteiden puhtaus. Pakastetut ja helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarkastetaan ensin ja siirretään mahdollisimman pikaisesti suoraan kylmäsäilytystiloihin. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esim. tuore liha, elimet, jauheliha ja muut lihavalmisteet, kala, mäti, äyriäiset ja kalavalmisteet, esikäsitellyt kasvikset, valmisruoat ja puolivalmisteet sekä maitotuotteet.

Vastaanottotarkastuksessa huomioidaan aina:

- Elintarvikkeiden määrä ja laatu
- Elintarvikkeiden ja pakkausten ulkoinen laatu
- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden päiväysmerkinnät
- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötila

Tarkistetaan, että elintarvikkeiden määrä ja laatu vastaavat tilausta. Pakkausten eheys ja puhtaus tarkistetaan aistinvaraisesti.

Tarkista pakkausten päivämäärämerkinnät. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauksissa on aina ilmoitettava viimeinen käyttöajankohta päivän tarkkuudella ja säilytysohje. Päivämäärä on voimassa vain ehjien, avaamattomien ja oikeassa lämpötilassa säilytettyjen tuotteiden osalta. Kun pakkaus avataan, se pilaantuu kuten vastaava pakkaamaton tuote. Tämä on otettava huomioon elintarviketta käytettäessä ja säilytettäessä, ja pakkaukseen on avattaessa syytä merkitä avaamispäivämäärä. Viimeinen käyttöajankohta tarkistetaan aina. Avaamatontakaan tuotetta ei saa käyttää tämän päivämäärän jälkeen. Muissa elintarvikkeissa käytetään ilmaisua "parasta ennen" ja ilmoittamisen tarkkuus määräytyy tuotteen säilyvyyden mukaan. Tuotetta voi käyttää tämän päivämäärän jälkeen, kunhan sen aistinvarainen laatu (haju, maku ja ulkonäkö) on moitteeton.

Vastaanottotarkastuksen lämpötilamittaukset tehdään jokaisesta saapumiserästä niin pian tuotteen vastaanottamisesta kuin mahdollista joko infrapunalämpömittarilla tai digitaalisella mittarilla. Mittaus tehdään pakkauksen pinnalta tai pakkausten välistä. Mikäli pakkaukset ovat useassa kerroksessa, mittaus on syytä tehdä pakkauksen pinnalta kahden pakkauksen välistä toisesta kerroksesta. Helposti pilaantuvat, kylmänä säilytettävät elintarvikkeet tulee kuljettaa korkeintaan + 6 asteen lämpötilassa ja kuumina kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan tulee olla + 60 astetta.

Ohjeeseen kuuluva lämpötilaseurantalomake: **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

5.4 Kielletyt elintarvikkeet listaus

Perustuu **Ruokaviraston** ohjeistukseen.

tartar-pihvi

idut

raaka punajuuri

pastöroimaton maito

Pakastemarjat

Ulkomaisia pakastemarjatuotteita ei saa käyttää kuumentamatta.

Kotimaisia pakastemarjoja voidaan käyttää kuumentamatta.

Vadelma: Valikoimaohjaus ohjaa ostamaan kotimaisia pakastevadelmia.

Tuoreet marjat (Käyttö rajattu)

Tuoreita ulkomaisia marjoja voidaan käyttää kahvilavetriini tuotteissa sekä täytekakuissa. Kuitenkin yli 30 hlö:n ylittävässä valmistuksessa tulee muistaa ottaa ruokanäyte raaka-aineista pakastimeen.

Ympäristösertifikaatin noudattaminen kieltää tietyt raaka-aineet:

Tonnikalasäilyke ja tuore tonnikala

WWF- punaiseksi listatut kalat (valikoima ohjattu)

Hoivapaikat (Riskiryhmä: lapset ja vanhukset sekä raskaana olevat)

pakastevihanneksien käyttö vain kuumennettuna

sisäelinruoat (Päiväkodeissa ei sisäelimiä ruokana, mutta leikkeleenä voi olla esim. maksamakkaraa)

kuumentamaton graavikala ja kylmäsavustettu kala

Käsittelyohjeet:

pilkotut vihannekset vrt. herkästi pilaantuva elintarvike

kuoritut vihannekset -> huuhdeltava ennen käyttöä

Pavut/ Linssit

papujen liotus ja keittäminen ohjeen mukaan

linssien huuhteleminen ja keitto ohjeen mukaan

6 Elintarvikkeiden varastointi ja kylmäsäilytys

6.1 Yleiset varastointiperiaatteet

Varastoinnissa on noudatettava yleisiä hyviä periaatteita. Saapuneet raaka-aineet ja elintarvikkeet siirretään välittömästi varastoihin omille paikoilleen siten, että pakkausmerkinnät ja päivämäärät ovat helposti luettavissa. Vanhemmat tuotteet sijoitetaan eteen ja varastosta otetaan aina vanhin erä käyttöön ennen uudempaa (first in first out -periaate).

Raa'at ja kypsät elintarvikkeet on säilytettävä erillään. Jos käytössä on vain yksi kylmiö, kypsät tuotteet säilytetään ylempänä ja raa'at alempana. Pesemättömät ja käyttövalmiit (pestyt tai kuoritut) kasvikset säilytetään toisistaan erillään. Elintarvikkeita tai elintarvikepakkauksia ei saa sijoittaa säilytystilojen lattioille. Maitotuotteille, lihalle, kalalle ja kasviksille suositellaan omia kylmäsäilytystiloja, mikäli tilat ja toiminnan laajuus sen mahdollistavat. Jos useampia elintarvikeryhmiä säilytetään samassa kylmiössä, liha ja kala sijoitetaan alimmalle tasolle, missä lämpötila on matalin.

Kylmälaitteiden toiminnan varmistaminen

Kylmälaitteet on huollettava ja sulatettava laitevalmistajan ohjeiden mukaan, sulatus on kuitenkin tehtävä vähintään kerran vuodessa, samalla kun laite tai tila puhdistetaan. Mikäli tavarantoimittajan suositus tuotteen säilytyslämpötilaksi poikkeaa säädösten mukaisista lämpötiloista ja suositus on asteluvultaan pienempi, säilytystilojen lämpötilat on säädettävä suositusten mukaisiksi. Ainakin uusissa ja suurissa nykyaikaisissa kylmälaitteissa on säädettävät hälytysrajat ja -viiveet. Kylmälaitteiden hälytysrajat tulee määritellä siten, että hälytyksen tapahduttua on vielä aikaa ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin. Hälytysviiveet on säädettävä riittävän pitkiksi, jotta esimerkiksi ovien avaamisista ei tule joka kerta hälytystä.

Jokaisessa kylmiössä, pakastimessa, kylmälasikossa ja muussa kylmätilassa tulee olla irtomittari (jää- ja pakastelämpömittari). Irtomittarit myydään kappaleittain. Nimeä kukin mittauskohde (esim. kylmiö 1, maitokylmiö) ja tarvittaessa myös itse mittari (esim. ruokamittari).

6.2 Säilytyslämpötilojen hallinta

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

	Säädöksen mukainen (olosuhteen/elintarvikkeen lämpötila enintään)	Lyhytaikainen poikkeama (elintarvikkeen lämpötila max 24 h ajan enintään)
Kala <ul style="list-style-type: none">• tuore kala, tuoreet kalastustuotteet (ml. suolaamaton mäti)• sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet• keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	0 - +2 °C	+ 5 °C
<ul style="list-style-type: none">• kylmäsavustetut tai tuoresuolatut kalajalosteet (ml. suolattu mäti)• tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	+ 3 °C	+ 6 °C
<ul style="list-style-type: none">• kalapuolisäilykkeet (esim. sillit)• muut jalostetut kalastustuotteet• sushi• elävät simpukat	+ 6 °C	+ 9 °C

Liha		
<ul style="list-style-type: none"> jauheliha ja jauhettu maksa 	enintään +4 °C	+ 7°C
<ul style="list-style-type: none"> muu tuore liha ja lihavalmisteet (esim. makkarat, leikkeleet) 	enintään + 6 °C	+ 9°C
Maitotuotteet		
<ul style="list-style-type: none"> maito ja kerma maitopohjaiset tuotteet, joiden käsittelyyn ei sisälly pastörintia (esim. jotkut tuorejuustot) 	enintään + 6 °C	+ 9°C
<ul style="list-style-type: none"> maitopohjaiset tuotteet, jotka on vähintään pastöroity tai vastaavasti käsitelty (esim. useimmat juustot, jogurtit, rahka) 	enintään + 8 °C	+ 11°C
Kuoritut tai paloitellut kasvikset, raasteet ja salaattit, idut	enintään + 6 °C	+ 9°C
Kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet (esim. avatut pakkaukset ja säilykepurkkien sisältö, einekset, puolivalmisteet, jäähdytetty, kypsä ruoka	enintään + 6 °C	+ 9°C
Pakasteet ja jäätelö	-18 °C	-15°C

Valvontatoimenpiteet

Tarkista kaikkien kylmälaitteiden (esim. jääkaapit, vetolaatikostot, kylmävitriinit, kylmiöt, pakastimet) lämpötila päivittäin.

Tarkistus on hyvä tehdä aina samaan aikaan, esim. aamuisin ennen töiden aloittamista.

Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

Kokonaisille kasviksille suositellaan seuraavia lämpötiloja niiden laadun säilyttämiseksi:

- 6 astetta tai alle: useimmat hedelmät, kaali, salaattit, pinaatti, raparperi, retiisi, purjo, sipulit, peruna, porkkana, piparjuuri, palsternakka, punajuuri, lanttu, selleri, sienet, useimmat mausteyrtit

- 7 astetta tai yli: banaani, vesimeloni, tomaatti, paprika, kurkku, kesäkurpitsa, munakoiso, avokado, varhaisperuna, basilika, sitruunamelissa

7 Ruoan valmistus, säilytys ja tarjoilu

7.1 Yleistä

Ruoan valmistus voi tapahtua joko raaka-aineista lähtien, puolivalmisteista tai valmiista aineksistä. Esikäsittelyllä tarkoitetaan raaka-aineiden, esim. kasvien, puhdistusta, pesua, huuhtelua tai kuorintaa ennen ruoanvalmistusta. Esivalmistuksella tarkoitetaan raaka-aineiden, esim. kasvien tai lihan, paloittelua, hienonnusta, ruskistusta tai kypsennystä ja jäädytystä, jotka tehdään ennen varsinaista ruoanvalmistusta.

Raakaa lihaa, siipikarjanlihaa, kalaa ja kasviksia käsitellään erillään muista elintarvikkeista omilla välineillään. Kaikki välineet ja käsittelypinnat sekä kädet puhdistetaan heti työvaiheen jälkeen. Koska kasvien merkitys ruokamyrkytysten aiheuttajana on lisääntynyt, ne on muistettava pestä huolellisesti ennen käsittelyä. Kuorittuna ostettu porkkana on pestävä uudelleen ennen käyttöä, jos se tarjotaan raakana.

Ruokamyrkytysten ja ruoan pilaantumisen ehkäisemiseksi puhtaus ja lämpötilojen hallinta ovat henkilökunnan hygienian ohella avainasemassa.

Ennen ruoan valmistamista on huomioitava resepteissä olevat dieettimerkinnot ja tuoteselosteet. Valmistettaessa ruokia, joissa on dieettimerkinnot, on noudatettava samaa tarkkuutta kuin erityisruokavalioiden valmistuksessa. Henkilökunnan on tunnistettava allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja osattava pitää ne erillään muista raaka-aineista. Esimerkiksi keitetty riisi ilmoitetaan gluteenittomaksi, joten riisin säilytyksessä, valmistuksessa ja tarjoilussa on huolehdittava siitä, ettei tapahdu kontaminoitumista.

Koko valmistuksen ajan on huolehdittava siitä, että

- käytetään vain sopivia raaka-aineita
- raaka-aineet eivät kontaminoidu muilla raaka-aineilla
- eikä tule sekaannuksia esim. siirrettäessä jokin raaka-aine omasta pakkauksestaan toiseen astiaan, otettaessa pakastimesta aiemmin jäädytettyjä aterian osia tai tarjoiltaessa.

7.2 Ruoan kypsentyminen ja kuumentaminen

Kypsentämällä ja kuumentamalla valmistettavat tuotteet on kuumennettava riittävästi mikrobien tuhoamiseksi. Useimmat mikrobit tuhoutuvat noin 70 asteessa, ja siksi kypsennettävät tuotteet kuumennetaan kauttaaltaan niin, että niiden sisälämpötila on vähintään 70 astetta. Erityisesti lihamurekemat ja vastaavat tuotteet on aina kuumennettava kauttaaltaan tähän lämpötilaan. Monet ruoat, kuten pata- ja laatikkoruoat, kypsyvät vasta saavutettuaan tämän lämpötilan. Broilerin, kanan ja kalkkunan liha kuumennetaan vähintään 75 asteeseen suuren kampylobakteeri- ja salmonellariskin johdosta.

Ns. à la carte -annoksissa käytetään tuotteita, joiden sisälämpötila jätetään tätä alhaisemmaksi, mutta sen sijaan pinnan lämpötila nousee paistossa huomattavasti yli 100 asteen. Koska esimerkiksi lihassa ja kalassa mikrobit ovat ennen kaikkea pinnassa, paistamisella vaikutetaan tuotteen turvallisuuteen. Silloin kun tuotteita, erityisesti lihaa, aistittavan laadun vuoksi ei kuumenneta 70 asteeseen, huolehditaan siitä, että käytetään hygienialtaan korkealaatuisia tuotteita.

Sous-vide-menetelmällä (vakuumissa alhaisissa lämpötiloissa) kypsennettäessä on kiinnitettävä erityistä huomiota valmistushygieneiaan, nopeaan jäädytykseen ja siihen, ettei tuotteita säilytetä riskilämpötiloissa.

Lämpötilaseuranta

Ruoan lämpötila mitataan digitaalisilla mittareilla, joita on kahta kokoa: iso ja pieni. Molemmat myydään kappaleittain. Jos mittari ei toimi, tarkista onko pariston alla oleva kosketuslanka painunut liian alas ja nostaa lankaa ylöspäin, pistä paristo paikoilleen ja laita mittari päälle. Kauan käytössä ollut mittari voi myös tarvita uuden pariston, jonka voi ostaa vähittäiskaupasta. Mittari ei ole vesitiivis, älä siis kastele sitä kokonaan. Puhdista mittari aina mittauskohteiden välillä.

Ohjeeseen liittyvä lämpötilaseurantalomake: **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

7.3 Ruoan säilyttäminen kuumana

Mikäli kypsentämällä tai kuumentamalla valmistettua elintarviketta ei tarjoilla heti, se on säilytettävä vähintään +60 asteen lämpötilassa. Elintarvikkeen tai ruokalajin laatu vaikuttaa suositeltavan kuumasäilytysajan pituuteen: esimerkiksi liha kuivuu kuumana helposti; toisaalta esimerkiksi jotkut keitot kestävät pitkään kuumasäilytystä.

Ohjeeseen liittyvä lämpötilaseurantalomake: **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

7.4 Ruoan jäädyttäminen, jäädyttäminen ja säilyttäminen kylmänä

Mikäli kypsentämällä tai kuumentamalla valmistettu tuote jäädytetään, sen lämpötilan on laskettava +6 asteeseen tai sen alle enintään neljässä tunnissa. Ruoan jäädyttäminen edellyttää, että ravintolassa on käytössä jäädytyskaappi. Mikäli ruokaa jäädytetään vain satunnaisesti jäädytyslaitteeksi käy muu asianmukainen jäädytyslaite, joka on kylmäkapasiteetiltaan ja teholtaan riittävä. Jäädytyksen jälkeen ruoka on säilytettävä enintään 6 °C:ssa peitettynä. Valmistuspäivä merkitään tuotteisiin, ellei niitä tarjoilla samana päivänä. Valmistetut tuotteet on käytettävä mahdollisimman nopeasti. Laadultaan moitteettoman ruoan saa valmistuspäivänä jäädyttää.

Lämpötilaseuranta

Jäädytysnopeuden arvioimiseksi jäähtymislämpötila tulee aluksi mitata usein ja jatkossa pistokokein esim. kerran viikossa. Jäädytetyn ruoan lämpötila mitataan tuotteesta neljän tunnin kuluttua jäädytyksen alkamisesta. Tuolloin sen tulisi olla enintään 6 astetta.

Ohjeeseen liittyvä lämpötilaseurantalomake: **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

Ruoan jäädyttäminen

Esimerkki: Toimijat jäädyttävät tai pakastavat erilaisia elintarvikkeita, myös mikrobiologisesti helposti pilaantuvia tuotteita, esimerkiksi ammattikeittiöissä, ja käyttävät niitä ruoan valmistamiseen.

Ruokaviraston ohjeistus elintarvikkeiden jäädyttämiseen tai pakastamiseen suurtaloudessa, muussa kuin ruoka-aputoiminnassa?

Ruokaviraston näkemys on, että elintarvikealan toimijoiden tulee pääasiassa tilata ruoan valmistamiseen käytettävät raaka-aineet tarpeen mukaan ja käyttää ne viimeistään viimeisenä käyttöpäivänä. Kaikessa toiminnassa, kuten ruokia esivalmisteltaessa tai raaka-aineita ja valmiita ruokia käsiteltäessä ja varastoitaessa, toimijoiden tulee noudattaa riittävää huolellisuutta, jotta elintarvikkeen mikrobiologinen, kemiallinen ja fysikaalinen laatu säilyy hyvänä.

Jos elintarvikealan toimija haluaa jäädyttää / pakastaa elintarvikkeita esimerkiksi ammattikeittiössä, on se mahdollista seuraavin edellytyksin:

- elintarvikkeet tulee olla soveltuvia jäädyttämiseen / pakastamiseen. Sellaisia elintarvikkeita, joiden laatu huononee, ei saa jäädyttää / pakastaa.
- jos raaka-aineita jäädytetään tai pakastetaan, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa.
- itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää / pakastaa omaa käyttöä varten ja lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävästä säilytyksestä varten. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone.
- elintarvikkeet tulee jäädyttää / pakastaa käyttötarkoitukseen sopivissa laitteissa, joita ei ole kuormitettu yli kapasiteetin.
- pakkauksista tai astioista tai muusta kontaktimateriaalista ei saa siirtyä elintarvikkeeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta.
- pakastetut / jäädytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä.
- pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytys- tai pakastamispäivämäärä. Jos elintarvikkeet jäädytetään / pakastetaan avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa.
- kuumat ruoat tulee jäädyttää nopeasti (neljässä tunnissa 6 °C:een) ennen jäädyttämistä / pakastamista. Ruoat jäädytetään / pakastetaan välittömästi valmistuksen jälkeen, viimeistään niiden valmistuspäivänä. (Tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädyttää / pakastaa.)
- pilaantuneet ja sellaiset jäädytetyt / pakastetut elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä.
- kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä / pakastamista ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan.

7.5 Ruoan sulattaminen ja uudelleen kuumentaminen

Pakastetut tai jäädytetyt ruoat sulatetaan kylmiössä, ei milloinkaan huoneen lämmössä. Sulatuksessa tulee huolehtia siitä, että sulamisvedet eivät saastuta muita tuotteita. Mikäli sulatusta on nopeutettava, tuote sulatetaan mikroaaltouunin sulatusteholla tai pakkauksessaan juoksevassa kylmässä vedessä. Uudelleen kuumentettaessa lämpötilan tulee olla kauttaaltaan vähintään 75 °C ennen tarjoilua.

Ohjeeseen liittyvä lomake: **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

7.6 Ruoan tarjoilu

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 asteeseen. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia ruokia saa pitää tarjolla enintään 4 tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä. Tarjoiluajalla tarkoitetaan sitä aikaa, jona tarjoiltava ruoka on esillä niin, että asiakas voi itse ottaa sitä, siihen ei siis lasketa sitä aikaa, jonka ruoka on valmiina keittiössä. Eri eriä ei saa tarjolle vietäessä sekoittaa keskenään. Tuotteiden laatu on tarkkailtava tarjoilun aikana myös aistinvaraisesti riittävän usein. Laadultaan heikentyneet tuotteet on hävitettävä. Neljän tunnin säilytysaika ei koske kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia leipomotuotteita,

joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetä (esimerkiksi karjalanpiirakoita), vaan niitä voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneen lämmössä. Myymättä jääneet tuotteet on hävitettävä valmistuspäivän lopussa.

Ohjeeseen liittyvä lämpötilaseurantalomake: **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

7.7 Ruokänäytteet

Ruokänäytteet ovat yrityksemme henkivakuutus. Asiakasvalituksen sattuessa ruokänäytteet voidaan tutkia ja sitä kautta poistaa turhat ruokamyrkytyspäilyt.

Ravintolan esimiehellä on kokonaisvastuu ruokänäytteiden ottamisesta. Hänen tulee kuitenkin jakaa vastuuta näytteiden otosta työntekijöille, jolloin näytteenotosta vastaa kulloinkin työvuorossa oleva työntekijä.

Ruokänäytteiden puuttuminen on kirjallisen varoituksen peruste! Varoitus annetaan esimiehelle tai hänen kirjallisesti valtuuttamalleen henkilölle.

Ruokänäytteiden otto

Näytteet otetaan joko biohajoavaan ruokänäytepussiin tai muovisiin ruokänäyterasioihin. Biohajoavien pussien käyttö on esisijaisesti suositeltavaa, koska 14 vrk:n jälkeen näytteet voi laittaa biojätteeseen pusseineen.

Näytettä otetaan 200g/tuote puhtaalla lusikalla omaan näytepussiin jokaisesta valmistuserästä ja jokaisesta ruokalajista. Pussin päälle kirjoitetaan näkyvällä tussilla ruokalajin nimi ja päiväys (esim. lihapyörökät, ti 10.1.). Näytteet jäädytetään nopeasti ja pakastetaan samana päivänä. Näytteitä säilytetään pakastimessa 14 vrk.

Ruokänäytteet otetaan seuraavista tuotteista:

- lounaan pääruoat (myös valmiit tuotteet, kuten jauhelihapihvi)
- lisäkeriisi ja maitopohjaiset lisäkkeet
- lämpimät lisäkekasvikset
- itse valmistetut jälkiruoat ja kastikkeet, joissa herkästi pilaantuvia ja kypsentämättömiä raaka-aineita (maitotuotteet, kananmuna, majoneesi)
- salaattikomponentit 8esim. tomaatti, kurkku, vihreä salaatti) samaan pussiin
- raasteet laitetaan kukin omaan pussiinsa, samoin ruokaisat salaatit
- itse valmistetut salaatinkastikkeet
- itse valmistetut täytteet ja levitteet, joita ei ole kuumennettu (esim. tonnikalatahna, voileipäkakun täytteet, kermatäyte)

Ruokanäytteitä ei tarvitse ottaa seuraavista elintarvikkeista:

- keitetty peruna
- etikkasäilykkeet
- ruokaleipä, sämpylät ja patongit
- juustosiivut, makkara- ja muut leikkeleet, kananmunat
- valmiit elintarvikkeet, jotka laitetaan tarjolle
- juomat

Tilaustarjoiluruoat

Jos ruokaa kuljetetaan talon ulkopuolelle tai asiakas hakee sen itse, tulee ruokien lämpötila mitata ja kirjata. Yli 30 hengen tilaisuuksissa tuotteista otetaan ruokanäytteet.

7.8 Akryyliamidin vähentäminen

Akryyliamidi on syöpäriskiä lisäävä aine, jota muodostuu lähinnä uunissa tai rasvassa paistettavissa, paljon hiilihydraatteja sisältävissä elintarvikkeissa kuten leivässä tai ranskanperunoissa.

Kaikilla ruokaa markkinoille valmistavilla yrityksillä ja muilla toimijoilla on EU:n akryyliamidiasetuksen mukaan velvollisuus vähentää akryyliamidia ruoasta. Akryyliamidin muodostuminen riippuu yleensä selkeästi paistoasteesta, joten käytännössä vähentäminen tapahtuu useimmiten paistamalla ruoka mahdollisimman vaaleaksi.

Esivalmistettuja tuotteita, esimerkiksi pakasteranskalaisia ja valmistaikinoita, käyttävillä toimijoilla on velvollisuus noudattaa tuotteisiin liitettyjä käyttöohjeita.

Vähennysvelvollisuus koskee seuraavien elintarvikkeiden valmistamista:

a) raaista perunoista valmistetut **ranskanperunat**, muut paloitetut (uppopaistetut) tuotteet ja viipaloidut perunalastut;

- tarkoittaa myös uppopaistettuja perunatuotteita, jotka viimeistellään uunissa

b) perunataikinasta valmistetut perunalastut, napostelutuotteet, voileipäkeksit ja muut perunatuotteet;

c) **leipä**;

d) aamiaisviljavalmisteet (lukuun ottamatta puuroa);

- tarkoittaa myös granolan valmistamista

e) **konditoriatuotteet**: keksit, pikkuleivät, korput, viljapatukat, skonssit, vohvelitötteröt, vohvelikeksit, teeleivät ja piparkakut sekä voileipäkeksit, näkkileivät ja leivänkorvikkeet kuten leipätikut

f) kahvi;

- paahdettu kahvi; pikakahvi

- tarkoittaa ainoastaan kahvin paahtamista, ei kahviuoman valmistamista

g) kahvinkorvikkeet;

h) lastenruoat ja imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut viljapohjaiset valmisruoat

Vähennyskeinot

Ravintoloiden ja muiden tarjoilupaikkojen on käytettävä seuraavia akryyliamidin vähennyskeinoja, jos ne sopivat tavoitteena olevaan tuotteeseen eivätkä aiheuta mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden vaarantumista:

Perunoiden esikäsitely

Kun teet ranskanperunoita tai muita paloitetuja uppoaistettuja perunatuotteita raaoista perunoista

- käytä lajikkeita, joiden sokeripitoisuus on pieni
- varastoi kuorimattomat raat perunat lämpimämmässä kuin 6 °C
- ennen paistamista tee joku seuraavista, jos se sopii tavoitteena olevaan tuotteeseen:

- pesu ja liotus 30 minuutista 2 tuntiin kylmässä vedessä; suikaleiden huuhtominen puhtaalla vedellä ennen paistamista

- muutaman minuutin liotus lämpimässä vedessä; suikaleiden huuhtominen puhtaalla vedellä ennen paistamista

- kiehattaminen

Perunoiden paistaminen

Kun paistat ranskalaisia tai muita perunatuotteita (joko raaoista perunoista tai pakasteista tms.)

- käytä öljyä, jossa voi paistaa nopeasti ja/tai matalassa lämpötilassa (paistoöljyksi sopiva öljy)
- paistolämpötila korkeintaan 175 °C, joka tapauksessa mahdollisimman matala
- poista murut paistorasvasta kuorimalla pinta riittävän usein
- lisäksi on hyvä käyttää väriopasta, josta käy ilmi sopiva väri. Väriopas löytyy sivun alalaidasta.

Leipominen (leipä ja konditoriatuotteet kuten keksit ja pikkuleivät)

- jos mahdollista

- pidennä hiivalla nostatusaikaa

- optimoi taikinan kosteuspitoisuus kuivia tuotteita leivottaessa

- madalla uunilämpötilaa ja tarvittaessa pidennä paistoaikaa

- vältä voimakasta paistamista niin että kuori tummuu

Leivän paahtaminen ja parilointi (lämpimät voileivät, paahtoleipä, hampurilaissämpylät yms.)

- paahda sopivan väriseksi
- käytä väriopasta, jos sellainen on saatavilla
- noudata leivän valmistajan mahdollisia ohjeita

Vältä ylipeistämistä ja heitä pois selvästi palaneet tuotteet. Tähdennä henkilöstölle ohjeiden noudattamista ja esim. uunin hälytykseen reagoimisen tärkeyttä.

Väriopas voi olla myös itse tehty, esimerkiksi valokuva mallituotteesta.

Valmistettaessa muita samantapaisia tuotteita, esimerkiksi bataattiranskalaisia, uunissa paistettavia perunaruokia, pullaa, piirakoita ja muita leivonnaisia, on suositeltavaa soveltaa samoja keinoja, mutta se ei ole toistaiseksi pakollista.

Kahviloissa ja ravintoloissa paahdettavalle kahville ei ole määritelty akryyliamidin vähennyskeinoja.

Kirjaaminen

- Kirjaa mahdolliset muutokset ja kokeilut, joita teette akryyliamidin vähentämiseksi, esim. muutokset resepteihin ja työohjeisiin, asian huomiointi tuotekehityksessä ja hankinnoissa.
- Kirjaa jatkossa poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet. Miten muutetaan toimintaa, jotta virhetilanne vältetään? (esim. tuotteiden palaminen: muutetaan paistolämpötilaa työohjeeseen)

[Akryyliamidi väriopas.png](#)

8 Erityisruokavaliot

Oleellista on, että siitä alkaen, kun raaka-aineet on vastaanotettu siihen saakka kunnes asiakas syö aterian, huolehditaan siitä, että - käytetään vain sopivia raaka-aineita - raaka-aineet eivät kontaminoidu muilla raaka-aineilla - eikä tule sekaannuksia esim. siirrettäessä jokin raaka-aine omasta pakkauksestaan toiseen astiaan, otettaessa pakasteesta aiemmin jäädytettyjä aterian osia tai tarjoiltaessa.

Erityisruokavalioidiin käytettävät raaka-aineet on pidettävä suljetuissa ja merkityissä astioissa erillään muista ruoka-aineista. Pakatuissa elintarvikkeissa tulee olla merkintöjä myös niiden ainesosista, ja määrätty yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat on tarkkaan ilmoitettava. Pakkaukset on syytä säilyttää tai muulla tavoin varmistaa, että tuotteiden täsmällinen sisältö pystytään tarvittaessa kertomaan asiakkaalle.

Puolivalmisteista ja koostetuista raaka-aineista, esimerkiksi marinoidusta lihasta tai liemivalmisteista, otetaan talteen tuoteselosteet ja säilytetään niitä niin kauan kuin tuote-erä on käytössä. Tiedot ainesosista voidaan säilyttää myös tavarantoimittajalta saatavina tuoteselosteina, joista käy ilmi tuotteiden tarkka koostumus.

Valmistusvaiheessa on varmistettava, että ruoka valmistetaan erityisruokavaliioon sopivista ruoka-aineista ja että se ei sisällä mitään jäämiä kyseiseen ruokavaliioon sopimattomista ainesosista. Tämä tapahtuu huolehtimalla, että näitä aineksia ei siirry ruokaan pintojen, astioiden tai valmistusvälineiden kautta tai että esimerkiksi keliakikön ruokaan ei joudu jauhopölyä ilmasta. Ruokaa tarjoiltaessa on myös varmistettava, että erityisruokavaliioon sopimattomia ainesosia ei tässäkin yhteydessä joudu ruokaan (esim. leivänmurut margariinissa).

Mikäli erityisruokavaliion mukaisia aterioita tai aterian osia (esim. lihapyöryköitä) valmistetaan kerralla suurempia määriä ja jäädytetään käytettäväksi myöhemmin, ne on merkittävä siten, että sekaantumisen vaaraa ei ole.

Päivittäin tulee olla tarjolla ainakin laktoositon/vähälaktoosinen, maidoton ja gluteeniton ruokalaji.

Erityisruokavaliot tulee olla selkeästi merkittynä asiakkaille.

Ruokalajien tuoteselosteista ja erityisruokavaliomerkinnoista voi tarkistaa ruoan soveltuvuuden erityisruokavaliioihin edellyttäen, että ruoka valmistetaan reseptin mukaan ja käytetään ainoastaan sovittuja ostotuotteita.

HUOM! Keittiön vastuulla on korjata ruoan tuoteseloste, mikäli raaka-aineista on poikettu tai tavarantoimituksista johtuen joudutaan käyttämään korvaavaa raaka-ainetta!

9 Ulkotarjoilu

Ruoan tarjoilu ulkona on riskialttiimpaa kuin sisätiloissa. Turvallisuusvaatimukset ovat kuitenkin samat, joten olosuhteisiin ja työtapoihin on kiinnitettävä erityistä huomiota. Tarjoilualueen tulee sijaita siten, ettei ympäristöstä leviä pölyä tai muuta likaa tarjoiltaviin elintarvikkeisiin. Alustan on oltava pölyämätön; sen voi tarvittaessa suojata esimerkiksi puupohjalla. Ulkona sijaitsevat hanalaitteet on hyvä suojata katoksella. Myyntiajan ulkopuolella ne pidetään peitettynä. Muut tarjoiluun tarvittavat kalusteet ja laitteet säilytetään myyntiajan ulkopuolella suojatussa tilassa. Jos tällaista ei ole, ne puhdistetaan ennen käyttöä. Elintarvikkeiden kanssa tekemisiin joutuvien pintojen ja astioiden on oltava helposti puhtaana pidettäviä.

Jos elintarvikkeita käsitellään ulkona, työpisteessä on oltava mahdollisuus käsien pesuun ja tarpeen mukaan työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen työn aikana. Ulkotarjoilualueiden siisteydestä on huolehdittava erityisen tarkasti. Lisätietoja ulkotarjoilusta saa Ruokaviraston ulkomyyntiohjeesta. Siinä on ohjeita myös ruoan valmistamiseen ja muuhun käsittelyyn ulkona.

10 Muualle toimitettava ruoka ja omat kuljetukset

Valmistava keittiö/keskuskeittiö

Valmistavalle keittiölle on asetettu tietyt rakenteelliset vaatimukset:

- Tilojen on oltava ruokatuotantoa vastaavat
- Kylmäsäilytystilaa on oltava riittävästi
- Pakkaamiseen on oltava oma tila
- Kuljetuslaatikoiden säilyttämiseen on oltava riittävästi tilaa
- Henkilökuntaa on oltava riittävästi, jotta ruoka saadaan pakattua nopeasti riskien minimoimiseksi

Ruoan pakkaamisessa ja kuljettamisessa huomioitavia asioita:

- Kuumana lähtevä ruoka valmistetaan juuri ennen kuljetusta
- Kylmätuotteet säilytetään kuljetukseen saakka kylmiössä ja ruoat pakataan kuljetusautoon aina viimeiseksi

- Ruoan lämpötila mitataan jokaisesta erästä ja kirjataan ylös ennen ruoan lähettämistä. Lähetettäessä ruoan lämpötilan on oltava vähintään + 70 astetta, siipikarjanlihassa vähintään + 75 astetta ja tarjolle laitettaessa vähintään + 60 astetta.
- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on säilyttävä enintään 6 °C:ssa jakelupisteeseen saakka. Lämpötila saa kohota lyhytaikaisesti korkeammaksi, jos elintarvikkeen hygieeninen laatu ei heikkene.
- Ruoat kuljetetaan lämpöeristetyissä, ruoankuljetukseen tarkoitetuissa kuljetuslaatikoissa
- Ravintolan valmiiksi pakkaamiin, itsepalvelumyymälämyyntämyydyksiin ruokiin, joita ei ole tarkoitettu nautittavaksi paikan päällä, edellytetään tehtäväksi kaikki pakkausmerkintäasetuksen mukaiset merkinnät.
- Mikäli tuote pakataan vain pois kuljettamista varten eikä pakkauksessaan myytäväksi, pakkausmerkintäasetuksen mukaiset merkinnät eivät ole pakollisia. Tuotteisiin on kuitenkin syytä merkitä soveltuvuus erityisruokavalioiden. Pakkausten materiaalien on oltava elintarvikekäyttöön sopivia.
- Keittiön on syytä pitää yllä listausta vastaanottajien yhteystiedoista, jotta mahdollisissa ongelmatilanteissa saadaan nopeasti yhteys kaikkiin niihin vastaanottajiin, joille kyseistä ruokaerää on toimitettu
- Kuljetusastiat pestään joka käytön jälkeen ja valutetaan hyvin
- Kuljetusauto pestään sisältä ja ulkoa säännöllisesti aina kun se on likainen, kuitenkin vähintään kerran viikossa
- Jos ruoan kuljetukseen käytetään ulkopuolista kuljetusliikettä, varmistetaan, että yritys noudattaa ruoan kuljetusta koskevia omavalvontasäädöksiä ja että sillä on elintarvikeviranomaisen hyväksyntä kuljetustoiminnalle

Eritysruokavaliot

Eritysruokavaliot tulee pakata ja merkitä siten, että minkäänlaista sekaantumisen vaaraa muuhun ruokaan ei ole

Kuljetuslaatikot ja -astiat

Kuljetuslaatikoiden tulee olla asianmukaiset (materiaalin styroksi) ja niiden puhdistuksesta on huolehdittava päivittäin. Laatikoiden kuivatukselle on oltava riittävä tila ja ne on valutettava alassuun hajunmuodostuksen estämiseksi. Huonokuntoiset tai vanhat kuljetuslaatikot on uusittava.

Ruoat pakataan GN vuokiin tai muihin hygieenisiin lämpöä varastoiviin astioihin. GN vuokat ja muut kuljetusastiat on aina pestävä valmistuskeittiössä jokaisen käytön jälkeen (vaikka astiat näyttäisivät puhtailta). Annosastioita valittaessa kannattaa ottaa huomioon eri materiaalien erilainen lämmönvarastoisuus. Kertakäyttöastioissa ruoan lämpötila ei säily kuljetuksen ajan, toisin kuin posliinistöissä, jotka voidaan tarvittaessa myös esilämmittää.

Vastaanottava/jakelukeittiö

Vastaanottavan/jakelukeittiön tehtävä on:

- mitata ja kirjata vastaanotetun ruoan lämpötilat
- raportoida mahdollisista poikkeamista valmistavalle keittiölle/keskuskeittiölle
- säilyttää lämpimät ruoat lämpösäilytyksessä ja kylmät ruoat kylmiöissä
- huolehtia ruoan jakelusta niin, että tarpeetonta jäähtymistä ei tapahdu
- huolehtia ruoan jakelusta hygieenisesti
- tyhjentää ja pestä kuljetusastiat heti käytön jälkeen (jos mahdollista)
- varastoida kuljetuslaatikot asiallisesti (puhtaissa sisätiloissa, ei ulkona)
- heittää jäljelle jäänyt ruoka pois (ei saa myydä asiakkaille eikä pakastaa)

Muilta osin vastaanottavassa-/jakelukeittiössä noudatetaan valmistavan keittiön omavalvontasuunnitelmaa.

Kohteissa, joissa ei ole Compass Groupin omaa henkilökuntaa (päiväkodit yms.), on ruoan jakelusta vastaava perehdytettävä hygienia- ja omavalvonta-asioihin.

Lämpötilaseurantalomake: **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

11 Kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa 1935/2004. Asetuksen mukaisesti kontaktimateriaalien on oltava turvallisia eikä niistä saa siirtyä vierasta hajua tai makua elintarvikkeeseen. Niistä on annettava käytön kannalta riittävät tiedot.

Kontaktimateriaalialan ja -tukkukaupan toimijoiden ketjussa tiedot välitetään ns.

vaatimustenmukaisuusilmoituksilla eli elintarvikekelpoisuustodistuksilla.

Kontaktimateriaalien ja niiden raaka-aineiden on oltava jäljitettävissä kaikissa vaiheissa. Siksi kontaktimateriaalialan toimijoiden on voitava kartoittaa yritykset joista ja joihin materiaaleja tai niiden valmistuksessa käytettyjä aineita tai tuotteita on toimitettu (yksi porras eteenpäin ja taaksepäin). Näiden tietojen on oltava pyynnöstä viranomaisen saatavilla.

Ravintolan kannalta jäljitettävyys tarkoittaa, että kontaktimateriaalien toimittaja on tiedossa ja toimittajalta voidaan tarkistaa materiaalien sopivuus käyttökohteeseensa. Tämä voidaan varmistaa toimittajalta pyydettävän vaatimuksenmukaisuusilmoituksen avulla.

Lisätietoja kontaktimateriaaleista; <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/pakkaukset-ja-muut-elintarvikekontaktimateriaalit/kontaktimateriaalit/>

Compass Groupin pakkausmateriaalien tietoja hallinnoi hankinnat, joilta saa asiasta tarvittaessa lisätietoja.

12 Talousvesi

Veden, jota käytetään elintarvikealan yrityksissä elintarvikkeiden valmistamiseen, jalostukseen ja säilyttämiseen, on täytettävä laatuvaatimukset. Talousvettä toimittavat laitokset on jaettu suuriin ja pieniin laitoksiin. Niiden laatuvaatimuksista ja valvonnasta on säädetty erikseen. Suurten vesilaitosten toimittama vesi täyttää miltei poikkeuksetta vaatimukset.

Pienten laitosten vettä voidaan käyttää elintarvikealan yrityksessä, jos on varmistettu, ettei veden laatu heikennä valmiiden elintarvikkeiden terveydellistä laatua. Tämän toteamiseksi toimijan on aina otettava yhteyttä kunnan terveydensuojeluviranomaiseen, yleensä terveystarkastajaan. Samoin on toimittava, jos vesi tulee toimijan omasta kaivosta.

Valtion ympäristöhallinnon verkkopalvelusta saa lisätietoja kaivosta, sen rakentamisesta ja kunnossapidosta ja kaivoveden laadusta.

Mikäli paikkakunnalla tiedetään todetun laitoksen toimittaman talousveden saastumista, ravintolassa toimitaan terveystarkastajan antamien ohjeiden mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Käyttöveden aistinvaraista laatua tarkkaillaan päivittäin aistinvaraisesti sen varmistamiseksi, ettei siinä esiinny haju-, maku- tai värivirheitä. Mikäli virheitä esiintyy, on välittömästi otettava yhteyttä kiinteistön huoltoon, alueen vesilaitokseen sekä terveystarkastajaan.

Mikäli käytetään vettä omasta kaivosta, vedestä on otettava näytteitä sen mukaan kuin terveystarkastaja omavalvontasuunnitelman hyväksymisen yhteydessä määrää.

Kirjaaminen

Oman kaivon vedestä otettujen näytteiden tutkimustulokset säilytetään seuraaviin tutkimuksiin asti.

13 Oluen ja muiden hanatuotteiden valvonta

Hanatuotteiden laadunvalvonta on luontevaa liittää osaksi ravitsemisliikkeen yleistä omavalvontaa. Tässä esitetyt valvontatoimenpiteet koskevat oluen lisäksi myös muita astioista tai tankeista ja hanalaitteista annosteltavia juomia, kuten siidereitä, Long Drink -juomia, viinejä ja post-mix-tuotteita.

Hanatuotteiden omavalvonnan toteutumista valvovat sekä Valvira että aluehallintovirastot.

Olut on elintarvike, jonka laatuun alkavat vaikuttaa useat ulkoiset tekijät heti kun astia tai tankki kytetään linjaan. Kriittisiä pisteitä hanaoluen tarjoilussa ovat:

- Liian hidas kiertonopeus. Riittävä kierto pitää mikrobipitoisuuden niin alhaisena, ettei siitä aiheudu laatupoikkeamia
- Varastotankkitilan lämpötila
- Olutastioiden ja tankkien liittimien vaihdon yhteydessä tuotteeseen voi päästä haitallisia mikrobeja

- Mikrobeja voi päästä tuotteeseen mikäli hanalaitteen nokan hygieniasta ja hanalaitteen ympäristöstä ei pidetä huolta.
- Laitteiden huoltotoimenpiteet, niiden sisältö ja ajoitus

Jos hanatuotteissa esiintyy laatuongelmia, kannattaa viipymättä ottaa yhteyttä juomatoimittajan edustajaan tai alueen laitehuoltajaan.

Tuotteiden kierto ja varastointi

Tuotteet myydään "FIFO-periaatteella", parasta ennen -päiväykset huomioiden.

Riittävän kiertonopeuden varmistamiseksi ravitsemisliikkeen on mitoitettava hankinnat oikein ja seurattava oluen menekkiä. 30 litran astia pitäisi myydä päivässä ja 1000 litran suurtankki viikossa. Lisäksi on varmistettava, että oluen kierto jokaista hanalaitetta kohden on riittävä; jokaista hanaa tulee käyttää joka päivä ja mahdollisimman tasaisesti.

Olutvarastossa tulisi olla mieluiten 18 asteen (12 - 20 °C) lämpötila, ja aina alle 25 astetta. Liian korkeat lämpötilat edistävät mikrobien liikakasvua ja liian matalat liikaa hiilidioksidin imeytymistä olueen, mikä aiheuttaa vaahtoamista hanalaitteissa. Varastossa on oltava lämpömittari.

Olut varastoidaan valolta suojattuna. Varastossa on oltava riittävä ilmanvaihto, vesipiste ja lattiakaivo.

Myös pullotuotteet tulee säilyttää viileässä, valolta suojattuna.

Varasto on pidettävä puhtaana, jotta olueen ei pääse mikrobeja tai vieraita aineita. Varasto siivotaan perusteellisemmin kerran kuukaudessa. Suursiivous tehdään vähintään kerran vuodessa.

Astian vaihto ja puhdistustoimenpiteet

Astiaa tai tankkia vaihdettaessa liitintä ei saa laskea lattialle tai muulle pinnalle, joka ei ole täysin puhdas. Liitin desinfioidaan joka kerta vaihdon yhteydessä. Sopivia desinfektioaineita ovat 70-prosenttiseen etanoliini tai isopropanoliini pohjautuvat aineet.

Ilmauksessa syntyy vaahto-olutta. Se kaadetaan viemäriin ja huuhdellaan runsaalla vedellä.

Suurtankin lähtöliitin on suljettava yöksi. Vuoron päättyessä tippa-astiat tyhjennetään ja pestään, hanat ja tarjoilualue puhdistetaan.

Kun hanat on suljettu kahvasta, ne tulee puhdistaa esimerkiksi huuhtomalla kuumalla vedellä. Vesilasia ei tarvitse jättää hanantulpaksi myyntipisteen kiinniolon ajaksi. Myyntipistettä avattaessa hanat tulee huuhtoa jälleen kuumalla vedellä täytetyllä vesilasilla.

Mikäli hanan käytössä on pidempi tauko, se tulisi puhdistaa yllä mainitulla tavalla ja ensimmäinen annos laskea viemäriin.

Laitteiston peruspuhdistus tehdään yleensä juomatoimittajan toimesta ja tämän määritysten mukaisesti.

Lasien puhtaudesta on huolehdittava. Konepesussa ei tulisi laittaa muita astioita koneeseen. Lasit kuivataan ilmastossa tilassa suu alaspäin, ei pinottuna. Lasit pitää jäähdyttää ennen tarjoilua.

Kirjaaminen

Huoltohenkilöstö kirjaa aina huoltokäynnit, varaston lämpötilan ja tehdyt toimenpiteet omalle seurantalomakkeelle. Varaston siivous kirjataan kerran kuukaudessa. Mikäli puutteita todetaan, ne ja korjaavat toimenpiteet kirjataan aina. **Nämä ovat dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

14 Näytteenotto

Ravintolan tuoteturvallisuuden takaamisessa avainasemassa ovat hygieeniset tuotantotavat, lämpötilojen hallinta, oikeat säilytys- ja tarjoiluajat ja huolellinen siivous. Jos tuotteet pääasiallisesti tarjoillaan ja myydään valmistuspäivänä, turvallisuuden valvontaan riittää usein aistinvarainen tarkastelu ja pintapuhtausnäytteiden otto.

Toimijan itse ottamien näytteiden lisäksi terveystarkastaja ottaa valvontanäytteitä kunnallisen valvontasuunnitelman linjauksen mukaisesti. Niiden tarpeeseen ja näytteidenottotiheyteen vaikuttavat ravintolan toiminnan luonne ja siitä aiheutuvat riskit sekä aiempien näytteiden tulokset.

Huonojen tulosten syy on aina selvitettävä ja näytteenotto uusittava korjaavien toimenpiteiden jälkeen.

Pintapuhtausnäytteet

Puhtausnäytteitä tulee ottaa kaikista niistä toimipaikoista, joissa käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Näytteitä otetaan tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille (esimerkiksi pöytäpinnat, leikkuulaudat ja vihannesleikkurien sisäpinnat). Näytteet otetaan pääasiassa puhdistuksen jälkeen ennen töiden alkua.

Pintapuhtausnäytteiden ottaminen

Pintapuhtausnäytteitä otetaan Hygicult - näyteputkiloilla. Ravintola itse ottaa näytteet ja kasvattaa niitä ohjeiden mukaan. Huomioi putkilon päiväys! Pintapuhtausnäyte otetaan puhtaalta pinnalta, ei kuitenkaan juuri desinfioidulta pinnalta. Hyvä käytäntö on ottaa näytteet aamulla puhtailta pinnoilta ennen töiden aloittamista.

Tyypillisimmät näytteenottokohteet ovat:

- vihannesleikkuri
- ruokailuväline - haarukka
- leikkuulauta
- työpöytä
- leikkuuveitsi
- tiskikoneen verhot tai kupukoneessa sisätilat
- käsienpesuallas - hana
- ovenkahvat, valokatkaisimet

Näytteenottokohteet voi vaihtaa ravintolaan sopiviksi.

Näytteen ottaminen

1. Näyte otetaan näytteenottovälineellä painamalla sitä kevyesti näytteenottokohteeseen (ei hankaamista).
2. Muista, että jokainen näyte otetaan omaan putkiloon.
3. Putkiloita kasvatetaan tasaisessa lämpötilassa hyllyllä tai pöydällä 3 - 5 vuorokautta.
4. Älä säilytä putkiloita ikkunalaudalla, ettei niihin kerry kosteutta sisälle. Kosteus vaikeuttaa tulosten tulkitsemista
5. Pintanäytteistä tutkitaan kokonaisbakteerit. Tulkitse tulokset joko laskemalla pesäkkeiden määrä tai vertaamalla tulosta mallitaulukkoon. Kirjaa tulokset ja poikkeamat. **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn. Katso kontrollisuunnitelma.**

Näyttemäärä riippuu ravintolan ruokailijamäärästä ja mahdollisesta ruoanjakelusta toimipisteen ulkopuolelle:

Alle 700 annosta päivässä ja ei ruoan kuljetusta toimipisteen ulkopuolelle:

- Ravintola ottaa Hygicult näytteitä 4 kertaa vuodessa (5 kappaleen sarjoina)

Yli 700 annosta päivässä ja/tai ruokaa kuljetetaan toimipisteen ulkopuolelle:

- Ravintola ottaa Hygicult näytteitä 6 kertaa vuodessa (5 kappaleen sarjoina)
- Aina kun ruokaa kuljetetaan toimipisteen ulkopuolelle, otetaan näytteitä 6 kertaa vuodessa (5 kappaleen sarjoina)
- Vastaanottava keittiö (jonne ruoka tulee valmiina), ottaa näytteet 4 kertaa vuodessa (5 kappaleen sarjoina)

Tutkimustulokseen reagoiminen

Jos tulos on huono, käydään läpi puhdistusprosessi ja selvitetään syy huonoon tulokseen mahdollisimman tarkasti. Mahdolliset korjaavat toimenpiteet

kirjataan lomakkeelle 16 ja otetaan uusintanäyte mahdollisimman pian. Näytteidenotto on uusittava niin monta kertaa, että tulos on hyvä.

Näyteputkilon hävittäminen

Kaada desinfioivaa ainetta (esim Mikro Quat) käytetyn putkilon näytteenottopinnoille niin että pinnat kostuvat. Kierrä korkki tiukasti kiinni ja heitä putkilo roskiin. (Valmistajan suositus riskien eliminoinemiseksi)

15 Elintarvikkeista annettavat tiedot

15.1 Ravintolaruoasta pitää ilmoittaa sen sisältämät allergeenit

EU:n uusi kuluttajainformaatioasetus tulee voimaan 1.4.2015. Sen mukaan myös pakkaamattomista elintarvikkeista, kuten ravintolaruoasta, tulee ilmoittaa kuluttajille, mitä allergeeneja se sisältää.

Allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (EU)

- Gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut jne.)
- Äyriäiset
- Munat ja munatuotteet
- Kalat ja kalatuotteet
- Maapähkinät ja -tuotteet
- Soijapavut ja soijapaputuotteet
- Maito ja maitotuotteet
- Pähkinät ja mantelit
- Selleri ja sellerituotteet
- Sinappi ja sinappituotteet
- Seesaminsiemenet ja -tuotteet
- Rikkidioksidi ja sulfiitit (E220 - E228)
- Nilviäiset ja nilviäistuotteet
- Lupiini ja lupiinituotteet

Foodnetistä löytyy nyt myös ohje 2-kielisten tuoteselostetarran tekemiseen, ks. oheinen linkki:

[Tuoteselostetarrat](#)

Lisätietoja antaa ravitsemusasiantuntija Leila Fogelholm p. 0400 469 503

15.3 Tieto ruuan sisältämistä allergeeneistä

Tieto ruuan sisältämistä allergeeneistä

EU:n kuluttajainformaatioasetuksen mukaisesti 1.4.2015 lähtien tulee ilmoittaa pakkaamattoman ruuan ja pakkaamattomana myytävien elintarvikkeiden sisältämät allergeenit ja yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat.

Ravintoloiden ruokalistat ravintoloissa ja verkkosivulla antavat myös tiedon ruuan sisältämistä allergeeneista. Suosittelemme kuitenkin varmistamaan asian aina paikan päällä.

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.1 Jäljitettävyys

Jäljitettävyys tarkoittaa, että tiedetään, mistä sen myymät tuotteet ja valmistuksessa tarvittavat raaka-aineet, pakkausmateriaalit yms. tulevat ja mihin sen valmistamat tuotteet toimitetaan, jos niitä myydään oman toimipaikan ulkopuolella. Jäljitettävyys on todennettava yksi askel taaksepäin ja yksi eteenpäin, ei kuitenkaan kuluttajiin asti.

Tuote-eristä on säilytettävä kirjanpito jäljitettävyyden osoittamiseksi. Tarkastettavia asiakirjoja ovat esimerkiksi

- ostokuitit
- saapuneet ja lähetetyt laskut
- rahtikirjat
- lähetyslistat
- varastokirjanpito.

Ravintolassa käytettävät raaka-aineet ja tuotteet ostetaan vain hyväksytyiltä sopimustoimittajilta. Mikäli raaka-aineissa tai tuotteissa ilmenee laatuvirheitä, reklamoidaan tavarantoimittajaa. Mahdollisista tuotteiden takaisinvedoista päättää ravintolan esimies tai hankintaosasto.

Ruokalistat ja tuotevalikoima suunnitellaan yrityksen määrittelemistä valikoimista, joiden perusteella määräytyvät myös ostettavat raaka-aineet ja muut ostotuotteet sopimustoimittajilta

Tuotteet valmistetaan yrityksen reseptiikan mukaisesti ja suunniteltuihin valikoimiin perustuen. Ruokanäytteet otetaan ohjeiden mukaisesti ja niitä säilytetään vähintään 14 vrk.

Jäljitettävyyden osoittavat asiakirjat säilytetään ravintolassa.

Kuormakirjojen ja ruokalistojen säilyttäminen

- Kuormakirjoja säilytetään vähintään vuosi
- Ruokalistat säilytetään joko koneella tai paperiversiona neljä (4) kuukautta siitä, kun kyseiset ruoat on tarjottu

A Tuotteen valmistajan tekemä takaisinvento

Takaisinventoon liittyvät ohjeistukset ja yhteydenpidot valmistajiin hoidetaan keskitetysti hankintaosaston toimesta.

Hankinta saa toimittajalta tiedon takaisinvedosta ja selvittää mihin ravintoloihin ko. tuote-erää on toimitettu.

Hankinta osasto tekee tapauskohtaisen toimintaohjeen ravintoloille, joka lähetetään ravintoloihin s-postilla sekä tekstiviestillä Meira Novan toimesta. Lisäksi takaisinvento-ohje julkaistaan Foodnetin "Tärkeää nyt" -osiossa.

Lähetettävässä takaisinvento-ohjeessa kerrotaan, miten tuotteiden kanssa toimitaan. Tuote hävitetään tapauskohtaisesti joko ravintolassa tai palautetaan tavarantoimittajalle.

Hankintaosasto hoitaa ravintolan puolesta viranomaisyhteydenpidon.

B Ravintolan tekemä takaisinvelo

- tuotteen takaisinvedosta ravintolassa vastaa ravintolaesimies
- noudata hankintaosastolta tullutta ohjetta takaisinvedosta
- tarkista tuotteen erätiedot pakkauksen päältä
- takaisinvelo koskee yleensä vain tuotteen tiettyä erää
- saat hyvityksen tuotteen hinnasta, kun teet reklamaation Meira Novalle
- ohjaa medialta tulevat mahdolliset kysymykset viestintäosastolle

Linkki lomakkeeseen 22 Takaisinvelo: [FFFI_Lomake_22- Takaisinvelo_\(1\).doc](#)

16.2 Mittalaitteet

Vaakojen Kalibrointi

Mikäli paikassa käytetään myyntivaakaa Compass Groupin vaakakalibrointi suoritetaan ulkopuolisen toimijan toimesta.

Vaakojen kalibroinnin valtakunnallisesti hoitaa sopimustoimittajamme Inspecta

p. 050-4129700 / mauri.nyqvist@inspecta.fi

Ruokalämpömittareiden kalibrointi

Laatujärjestelmämme edellyttää ruokalämpötilamittareiden kalibrointia. Näin voidaan todentaa, että elintarviketurvallisuutemme on tältä osin laadukasta ja mittarit ovat kunnossa. Jokaisen ravintolan vastuulla on huolehtia, että ruokalämpömittarit toimivat moitteettomasti.

Vuosittain on syytä tarkistaa mittareiden toiminta jään ja kiehuvan veden avulla. Lämpömittarin tulisi näyttää nolla astetta, kun se upotetaan jääveteen ja 100 astetta kiehuvaan veteen. **Tämä on dokumentoitu eSmileyyn.**

Katso kontrollisuunnitelma.

17 Elintarvikkeiden maahantuonti

Jos Euroopan Unionin alueelta tuodaan eläinperäisiä elintarvikkeita tai unionin alueen ulkopuolta mitä tahansa elintarvikkeita, on otettava yhteyttä kunnan elintarvikkevalvonnanviranomaiseen, eli käytännössä eläinlääkäriin tai terveystarkastajaan ohjeiden saamiseksi. Tämä on tarpeen säädösten monimutkaisuuden ja niiden nopeiden muutosten johdosta.

Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti Euroopan unionin alueelta on vapaata, eikä siitä tarvitse ilmoittaa viranomaisille tullia lukuun ottamatta.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden kansainvälisiin kuljetuksiin sovelletaan ATP-sopimusta.

Ensisaapumistoiminta

Ensisaapumistoiminnalla tarkoitetaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuontia Euroopan unionista ja siihen liittyviä käytäntöjä. Ensisaapumistoimintaa koskevien säädösten tarkoituksena on estää muun muassa salmonellan leviämistä tuontituotteista.

Ruokavirasto vastaa ensisaapumisvalvonnasta siten, että se ostaa suurimman osan ensisaapumisvalvonnasta kunnilta sopimuksen perusteella. Valvonta on toimijalle maksullista.

Elintarvikelain mukaan ensisaapumistoimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus Ruokavirastoon vähintään 14 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista, sen olennaista muuttamista tai lopettamista. Toimijan on ilmoitettava kuukausittain Ruokavirastoon yhteenvetoilmoitus kaikista vastaanottamistaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden lähetyksistä.

Tuonti Euroopan Unionin ulkopuolisista maista

Euroopan unionin ulkopuolisista maista eli ns. kolmansista maista tapahtuvasta eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti ei ole luvanvaraista, mutta niistä on yleensä tehtävä eläinlääkinnällinen rajatarkastus EU:n ulkorajalla sijaitsevalla hyväksytyllä eläinlääkinnällisellä rajatarkastusasemalla.

Eläinperäisten elintarvikkeiden tuontia valvovat Ruokaviraston palveluksessa olevat tai sen valtuuttamat rajaeläinlääkärit maamme viidellä rajatarkastusasemalla (Helsinki, Vantaa, Hamina, Vaalimaa, Inari).

Sekä ensisaapumistoiminnasta että EU:n ulkopuolelta tulevasta tuonnista on yksityiskohtaiset ohjeet Ruokaviraston sivuilla.

Muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuontia valvoo tulli.

18 Asiakirjojen säilytys ja Oiva-merkintä

18.1 Asiakirjojen säilytys

Oma- ja ulkovalvontasuunnitelma säilytetään ravitsemisliikkeessä paikassa, jossa se on helposti kaikkien työntekijöiden saatavissa.

Seuraavat oma- ja ulkovalvontaan liittyvät asiakirjat on säilytettävä pysyvästi, kunnes ne korvataan tarvittaessa uusilla:

- elintarvikevalvontaviranomaisen ravitsemisliikettä koskeva hyväksymispäätös tai sen kopio
- elintarvikevalvontaviranomaisen käsittelemä ilmoitus toiminnan keskeyttämisestä tai toimijan vaihtumisesta
- siivous- ja puhdistusohjelma
- selvitys ravitsemisliikkeen jätehuollosta
- tuholaisien esiintyminen ja torjunta -lomake tai suunnitelma
- henkilökunnan salmonellatodistukset
- henkilökunnan työhöntulotarkastus selvitykset
- hygieniaosaamistodistusten kopiot
- käyttöturvallisuustiedotteet pesuaineista ja muista kemikaaleista

- elintarvikevalvontaviranomaisen maahantuontia koskeva päätös tai sen kopio ja kopiot viranomaisille tehdyistä ilmoituksista

Vähintään vuoden ajan säilytetään:

- omavalvonnan seurantalomakkeet
- lämpötilaseurantatallenteet
- kirjalliset asiakaspalautteet
- kopio ruokamyrkytyspäilyä koskevasta ilmoituksesta elintarvikevalvontaviranomaisille
- laboratoriotutkimusten tulokset
- huoltoasiakirjat

Terveystarkastajan pöytäkirjat ja kirjalliset kehotukset säilytetään vuoden ajan ja tarvittaessa pitempään.

Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myynnin, niihin merkityn vähimmäissäilyvyysajan, tai kuljetuksen päätyttyä. Kaupalliset asiakirjat säilytetään kirjanpitolain tai muiden säädösten edellyttämät ajat. Omavalvonnan ja viranomaisvalvonnan kannalta olennaisia seikkoja näissä ovat toimitetut tavaraerät, toimittajat ja toimitusten ajankohdat.

18.2 OIVA-merkintä

Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Ruokavirasto. Oivan mukaisia tarkastuksia tekevät kuntien elintarvikevalvojat valvontasuunnitelman mukaisesti.

Valvontatulokset julkistetaan sitä mukaa, kun kuntien elintarvikevalvojat tekevät tarkastuksia. Oivassa arvioidaan hymynaamoin yrityksen elintarviketurvallisuutta, kuten elintarvikehygieniaa ja tuoteturvallisuutta. Parhaimman hymyn saamiseen edellytetään lain noudattamista. Aina, kun Oiva hymyilee, elintarviketurvallisuus on kuluttajan kannalta yrityksessä hyvää.

Oiva-raportin esillepano

Raportti on julkistettava sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa. Sisäänkäynnillä tarkoitetaan ulko-ovea tai isoissa rakennuskomplekseissa, kuten kauppakeskuksissa ja kouluissa, yritykseen johtavaa ovea, muuta sisäänkäyntiä tai muita tarkoitukseen soveltuvia yrityksen tiloja.

Raportti sijoitetaan niin, että se on sopivalla korkeudella ja helposti kuluttajien luettavissa. Tarkoitus on, että kuluttaja voi tutustua raporttiin ennen asiointipäätöstään.

Esiin laitetaan alkuperäinen Oiva-raportti, joka toimitetaan postitse yhdessä tarkastuskertomuksen kanssa. Oiva-raportti laitetaan esille heti, kun se on yritykselle toimitettu.

Jos yritykseen on jo tehty useampi tarkastus, esimerkiksi uusintatarkastus, sisäänkäyntien yhteyteen laitetaan viimeisin Oiva-raportti. Vanhoja raportteja ei esille tarvitse laittaa.

Jos yritys on vastikään tarkastettu, postitetaan raportti yritykselle kahden viikon sisällä.

Jos Oivan mukaista tarkastusta ei ole yrityksessä vielä tehty, julkistetaan seuraavasta tarkastuksesta saatava Oiva-raportti.

Oiva-raportti laitetaan pääsisäänkäynnin yhteyteen, jos yrityksessä on useampia sisäänkäyntejä. Jos yrityksen sisäänkäynnit ovat yhtä paljon käytössä, yritys voi itse määritellä, minkä sisäänkäynnin yhteyteen Oiva-raportti sijoitetaan.

Ne yritykset, joihin ei vielä ole tehty Oivan mukaista tarkastusta, voivat halutessaan laittaa sisäänkäynnin yhteyteen ilmoituksen siitä, että kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin. Tämä ilmoitus korvataan Oiva-raportilla, joka saadaan, kun ensimmäinen Oivan mukainen tarkastus on tehty. Ilmoitus on tulostettavissa oikeasta palstasta.

Jos Oiva-raportti on kadonnut tai muuten tuhoutunut, ota yhteys tarkastuksen tehneeseen terveystarkastajaan tai valvontayksikköön.

19 Ruokamyrkytys ja ruokamyrkytyspäilyt

19.1 Ruokamyrkytys ja ruokamyrkytyspäily

Ruokamyrkytyksen toteaminen ei ole rangaistava tai moitittava tapahtuma eikä siitä seuraa viranomaisten taholta sanktioita. Asian hoitamisessa avoimuus ja molemminpuolinen luottamus on tärkeää.

Elintarvikelain mukaan elintarvikealan toimijan on saatuaan tiedon tuottamansa, jalostamansa tai jakamansa elintarvikkeen aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä tai epäillessään sen voivan aiheuttaa ruokamyrkytyksen, **ilmoitettava siitä välittömästi kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle**, yleensä terveystarkastajalle sekä Compass Groupin omavalvonta-asiantuntijalle. Käytännössä ilmoitus viranomaiselle tehdään puhelimitse, mutta sen voi tehdä virka-ajan ulkopuolella myös faksilla tai sähköpostilla. Tällöin voi käyttää lomaketta 12. **Linkki lomakkeeseen: [FFFI Lomake 12 Ruokamyrkytysp%E4ily.pdf](#)**

Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltyä elintarviketta ei saa hävittää, mikäli sitä on jäljellä. Epäilty elintarvike tai näyte siitä on säilytettävä niin, että se voidaan tutkia laboratoriossa ruokamyrkytyksen syyn selvittämiseksi.

Terveystarkastaja huolehtii näytteen toimittamisesta tutkittavaksi ja muista jatkotoimista.

Ruokamyrkytysnäytteiden tutkiminen on toimijalle maksutonta.

Suurista ruokaeristä, n. 30-50 annosta samaa ruokaa (lämpimät ruuat, salaattit, kastikkeet, jälkiruuat) on hyödyllistä laittaa vähintään 200-300 gramman näyte vähintään kahdeksi viikoksi pakastimeen, niin että siitä voidaan ruokamyrkytystä epäiltäessä tutkia taudin aiheuttajamikrobit. Jokainen ruoka pakastetaan erikseen rasiaan tai pussiin. Rasiaan/pussiin on merkittävä sisältö ja valmistuspäivä vedenkestävällä merkinnällä.

Ehkäisytoimenpiteet

Henkilökunnalle annetaan opastusta ruokamyrkytysten ehkäisemiseksi. Tässä suhteessa lämpötilojen ja päiväysmerkintöjen hallinta, henkilökohtainen hygienia ja ristisaastumisen estäminen ovat avainasemassa.

Ristisaastumisella tarkoitetaan ruokamyrkytysten aiheuttajien tarttumista toisista tuotteista, pinnoista ja välineistä tarjottavaan elintarvikkeeseen (esim. raa'asta lihasta salaattiin).

Henkilökunnan hygieniaosaamistodistusten sekä työhöntulotarkastusten ja salmonellatodistusten on oltava ajan tasalla.

Henkilökunnalle on annettava tietoa ravitsemisliikkeen velvollisuuksista, jos ruokamyrkytystä epäillään tai se todetaan.

Vatsatautia sairastavat eivät saa työskennellä ravitsemisliikkeessä. Oireiden parantumisen jälkeen ruoan valmistukseen ei tulisi osallistua kolmen päivän aikana. Oireiden paranemisen jälkeen on noudatettava erityisen huolellista hygieniää etenkin WC-käyntien jälkeen. Kädet pestään huolellisesti vedellä ja saippualla ja tarvittaessa käytetään lisäksi käsien desinfiointiin tarkoitettua valmistetta.

Kirjaaminen

Ruokamyrkytykseen sairastuneiden yhteystiedot sekä aiheuttajaksi epäillyn aterian koostumus on kirjattava (Lomake 12) ja ilmoitettava terveystarkastajalle.

Terveystarkastajalta saadun tiedon mukaan kirjataan ruokamyrkytyksen syy ja aiheuttaja vapaamuotoisesti omavalvontakansiossa *säilytettäväksi vuoden ajaksi*. Laboratorion toimittamat elintarvikenäytteiden tutkimustulokset säilytetään samoin vuoden ajan.

20 Kuluttajavahinko

Mahdollisen kuluttajavahingon tapahtuessa, tästä osiosta löydät toimintaohjeet.

Linkki toimintaohjeeseen, jos vahinko on tapahtunut asiakkaan työajalla:

[Toimintaohje asiakkaan työajalla sattunut kuluttajavahinko](#)

Linkki toimintaohjeeseen, jos vahinko on tapahtunut asiakkaan vapaa-ajalla:

[Toimintaohje asiakkaan vapaa-ajalla sattunut kuluttajavahinko](#)

Linkki Compass Groupin toimintaohjeeseen asiakkaille:

[Kuluttajavahinkojen käsittely Compassilla](#)

Kuluttajavahingon tapahtuessa tulee myös täyttää lomake 21a ja se toimitetaan yhdessä lomakkeen 21b kanssa. **Linkit lomakkeisiin 21a ja 21b:**

[Lomake 21a kuluttajavahingon ilmoittaminen](#)

[Lomake 21b korvauksen vaatija ja korvausvaatimus](#)

21 Riskiperusteisuustaulukko

21.1 Riskinarviointi

Toiminto	Ohjeen luku	Epäkohta	Vaara	Vaaran ehkäisy	
Henkilökunnan hygienia	11.1	mikrobien joutuminen käsittelijästä tuotteeseen missä missä tahansa vaiheessa	mikrobien siirtyminen elintarvikkeisiin	käsihygienia, hygieeniset toiminta-tavat, työstä pidättäminen sairastuneena	
Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	2-3	tuote liian lämmin tuote vanha ulkoinen laatu huono (esim. pakkaus rikki, lika) merkinnät puutteelliset	mikrobien lisääntyminen mikrobien lisääntyminen mikrobien siirtyminen esim. mikrobien lisääntyminen (vanha tuote) tuote ei sovi tuotantoon	luotettavat tavarantoimittajat, asianmukaiset toimitus-sopimukset	nopea siirto kylmään
Varastointi	4	tuote liian lämmin	mikrobien lisääntyminen	oikeat varastointitavat, kylmälaitteiden säätö ja huolto	
		tuote vanha	mikrobien lisääntyminen	selkeä varasto ja oikeat varastointitavat	
		tuotteet kosketuksissa toisiinsa (esim. raaka liha/vihannekset)	mikrobien siirtyminen	selkeä varasto ja oikeat varastointitavat	
(Esi)käsittely	5	liian jääminen tai siirtyminen	mikrobien siirtyminen	käsihygienia, hygieeniset työtavat, tvötilat kunnossa	
Kypsittäminen ja kuumentaminen	5.1	ei tarpeeksi kuuma	mikrobit eivät tuhoudu	riittävä kuumentaminen/kypsittäminen	
Jäähdyttäminen	5.3	ei tarpeeksi kylmä, ei tarpeeksi nopea	mikrobien lisääntyminen	sopivat laitteet ja välineet, oikeat jäähdytystavat	
Jäädystäminen	5.4	ei tarpeeksi kylmä	mikrobien lisääntyminen	sopivat laitteet, oikeat jäädystavat	
Sulattaminen ja uudelleen kuumentaminen	5.5	ei tarpeeksi kuuma	mikrobien lisääntyminen	oikea lämpötila	
		sulamisvedet saastuttavat	mikrobien siirtyminen	tuotteiden oikea sijoittaminen	
Erityisruoka-valioid	5.6	sopimattoman aineen joutuminen tuotteeseen missä tahansa vaiheessa (vastaanotto, varastointi, valmistus, tarjoilu)		tuotannon eriyttäminen joka vaiheessa (vastaanotto, varastointi, valmistus, tarjoilu); oikea reseptiikka	
Toimittaminen muualle	5.8	ei tarpeeksi kuuma/kylmä likaantuminen kuljetuksen aikana	mikrobien lisääntyminen mikrobien siirtyminen	oikeat lämpötilat, sopivat laitteet ja kalusto, oikeat pakkaus- ja kuljetustavat / luotettava kuljetusyritys	
Tarjollapito kuumana	6.2	ei tarpeeksi kuuma liian kauan	tuhoutumatta jääneiden mikrobien aktivoituminen	sopivat laitteet, oikeat tarjoilutavat	
Tarjollapito kylmänä	6.2	ei tarpeeksi kylmä liian kauan	mikrobien lisääntyminen	sopivat laitteet, oikeat tarjoilutavat	

Hallintapiste	Miten seurataan	Miten usein seurataan	Kirjaaminen	Virheiden korjaaminen	Varmistus
---------------	-----------------	-----------------------	-------------	-----------------------	-----------

henkilöstön valvonta, hygieniaosaamistodistukset, terveystodistukset	jatkuva	osaamis- ja terveystodistuksista pidetään kirjaa			
--	---------	--	--	--	--

lämpötila	vastaanottotarkastus	joka saapumis-erästä	lämpötilat 1 krt/vk, poikkeamat aina	reklamointi, palautus	
tuotteen päiväys			poikkeamat aina		

lämpötila	laitteen, varaston lämpötila tarkistetaan	päivittäin	<ul style="list-style-type: none"> • lämpötilat väh. 1 krt/vk, poikkeamat aina • laitteiden huolto aina 	liian lämpimät tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen (esim. laitteen myyjä) n. 1 krt/vuosi
säilytysaika	havainnointi	jatkuva		vanhat tuotteet hävitetään	
	havainnointi	jatkuva		saastuneet tuotteet hävitetään	

havainnointi	jatkuva		saastuneet tuotteet hävitetään	pintapuhtausnäytteet
--------------	---------	--	--------------------------------	----------------------

lämpötila	lämpötila mitataan	vähintään 1 krt/vk	1 krt/vk, poikkeamat aina	kuumennetaan lisää korjataan reseptiä	mittarin tarkistaminen
-----------	--------------------	--------------------	---------------------------	---------------------------------------	------------------------

lämpötila, jäädytysaika h	lämpötila mitataan	tarpeen mukaan, esim. 1 krt/vk	1 krt/vk	riittämättömästi jäähtyneet tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen
---------------------------	--------------------	--------------------------------	----------	---	------------------------

lämpötila lämpötila mitataan mittarin tarkistaminen

lämpötila	lämpötila mitataan	jokaisesta erästä	1 krt/vk, poikkeamat aina	väärässä lämpötilassa olevat tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen
	havainnointi			saastuneet tuotteet hävitetään	

lämpötila	lämpötila mitataan	jokaisesta kuljetuserästä, kunnes varmuus lämpöeristyksestä	joka mittauskerta	väärässä lämpötilassa olevat tai likaiset tuotteet hävitetään / reklamointi kuljetusyritykselle	
-----------	--------------------	---	-------------------	---	--

lämpötila lämpötila mitataan puhtauden havainnointi

lämpötila	lämpötila mitataan	1 krt/pv	1 krt/vk, poikkeamat aina	liian haaleat tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen
tarjoillapito-aika h	seurataan				

lämpötila	lämpötila mitataan	1 krt/pv	1 krt/vk, poikkeamat aina	liian lämpimät tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen
-----------	--------------------	----------	---------------------------	------------------------------------	------------------------

tarjoillapito-aika h					
----------------------	--	--	--	--	--

Hallintapiste	Miten seurataan	Miten usein seurataan	Kirjaaminen	Virheiden korjaaminen	Varmistus
---------------	-----------------	-----------------------	-------------	-----------------------	-----------

henkilöstön valvonta, hygieniaosaamistodistukset, terveystodistukset

jatkuva

osaamis- ja terveystodistuksista pidetään kirjaa

lämpötila	vastaanottotarkastus	joka saapumis-erästä	lämpötilat 1 krt/vk, poikkeamat aina	reklamointi, palautus	
tuotteen päiväys			poikkeamat aina		

lämpötila	laitteen, varaston lämpötila tarkistetaan	päivittäin	<ul style="list-style-type: none"> • lämpötilat väh. 1 krt/vk, poikkeamat aina • laitteiden huolto aina 	liian lämpimät tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen (esim. laitteen myyjä) n. 1 krt/vuosi
säilytysaika	havainnointi	jatkuva		vanhat tuotteet hävitetään	
	havainnointi	jatkuva		saastuneet tuotteet hävitetään	

havainnointi

jatkuva

saastuneet tuotteet hävitetään

pintapuhtausnäytteet

lämpötila	lämpötila mitataan	vähintään 1 krt/vk	1 krt/vk, poikkeamat aina	kuumennetaan lisää korjataan reseptiä	mittarin tarkistaminen
-----------	--------------------	--------------------	---------------------------	---------------------------------------	------------------------

lämpötila, jäädytysaika h	lämpötila mitataan	tarpeen mukaan, esim. 1 krt/vk	1 krt/vk	riittämättömästi jäädyneet tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen
---------------------------	--------------------	--------------------------------	----------	--	------------------------

lämpötila lämpötila mitataan mittarin tarkistaminen

lämpötila	lämpötila mitataan havainnointi	jokaisesta erästä	1 krt/vk, poikkeamat aina	väärässä lämpötilassa olevat tuotteet hävitetään saastuneet tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen
-----------	--	-------------------	---------------------------	--	------------------------

--	--	--	--	--	--

lämpötila lämpötila mitataan jokaisesta kuljetuserästä, kunnes varmuus lämpöeristyksestä joka mittauskerta väärässä lämpötilassa olevat tai likaiset tuotteet hävitetään / reklamointi kuljetusyriykselle

puhtauden havainnointi

lämpötila	lämpötila mitataan	1 krt/pv	1 krt/vk, poikkeamat aina	liian haaleat tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen
tarjoilapito-aika h	seurataan				

lämpötila	lämpötila mitataan	1 krt/pv	1 krt/vk, poikkeamat aina	liian lämpimät tuotteet hävitetään	mittarin tarkistaminen
-----------	--------------------	----------	---------------------------	------------------------------------	------------------------

tarjoilapito-aika h					
---------------------	--	--	--	--	--