JIK Ympäristöterveyspalvelut
LLKY Ympäristöterveysvalvonta
Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Ohje omavalvontasuunnitelman laatimiseksi

Ilmoitettu ja rekisteröity elintarviketoiminta

Omavalvonnan lomakemallit

Versio 1.6.2021

Sisältö

Liite 1. Omavalvonnan lomakemalli 1: Kylmälaitteet, pakastimet 2
Liite 2. Omavalvonnan lomakemalli 2: Lämpimänä/kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilat..... 3
Liite 3. Omavalvonnan lomakemalli 3: Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilanseuranta..... 4
Liite 4. Omavalvonnan lomakemalli 4: Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötila 5
Liite 5. Omavalvonnan lomakemalli 5: Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen seuranta 6
Liite 6. Omavalvonnan lomakemalli 6: Kuumana säilytettävät elintarvikkeet..... 7
Liite 7. Omavalvonnan lomakemalli 7: Elintarvikkeiden säilytys, poikkeamakirjanpito 8
Liite 8. Omavalvonnan lomakemalli 8: Henkilökunnan terveydentilan seurantaohjelma ja hygieniapassit... 9
Liite 9. Siivoussuunnitelmamalli..... 10
Liite 10. Omavalvonnan lomakemalli 10: Pintapuhtausnäytteet..... 11

Liite 1. Omavalvonnan lomakemalli 1: Kylmälaitteet, pakastimet

2021

Vuosi _____ **Pvm**	**Raja-arvo** _____ **°C** **Laite 1 Lämpötila**	**Raja-arvo** _____ **°C** **Laite 2 Lämpötila**	**Raja-arvo** _____ **°C** **Laite 3 Lämpötila**	**Raja-arvo** _____ **°C** **Laite 4 Lämpötila**	**Korjaavat toimenpiteet, huomiot**

Kylmäkalusteiden lämpötilat tarkastetaan päivittäin kaikista kylmälaitteista, joissa säilytetään helposti pilaantuvien elintarvikkeita
Lämpötilat kirjataan päivittäin / viikoittain. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.
Lämpötilan ylittäessä raja-arvon, tehdään uusintamittaus.

Liite 2. Omavalvonnan lomakemalli 2**:** Lämpimänä/kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilat

2021

Pvm, vuosi	Klo	Tuote	Lämpötila °C	Korjaavat toimenpiteet, huomiot	Kuittaus

Lämpötilat kirjataan viikoittain / päivittäin tarjoilun loppupuolella siten, että myös viimeisen asiakkaan ruoan lämpötila on vaatimusten mukainen. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.
Lämpötilan ylittäessä raja-arvon, tehdään uusintamittaus.

Liite 3. Omavalvonnan lomakemalli 3: Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilanseuranta

2021

Jäähdytys < +6 °C: een enintään 4 tunnissa

Pvm, vuosi	Tuote	Jäähdytys päättyi klo + lämpötila	Jäähdytys päättyi klo + lämpötila	Korjaavat toimenpiteet, huomiot

Jäähdytettävien erien lämpötilat kirjataan_____ (kuinka usein?).

Lämpimän elintarvikkeen jäähdyttäminen **alle +6°C**:seen on tapahduttava vähintään 4:ssä tunnissa, nopea alkujäähdytys 2:ssa tunnissa, esim. jäävesihauteessa tai jäähdytyskaapissa tarpeeksi pienissä erissä. Jäähdytyksen päättymisaika kirjataan silloin kun tuotteen lämpötila on alle +6°C.

Liite 4. Omavalvonnan lomakemalli 4: Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötila

2021

Uudelleen kuumennettavan elintarvikkeen lämpötilan on oltava vähintään + 70°C

Pvm, vuosi	Tuote	Lämpötila kuumennuksen jälkeen	Korjaavat toimenpiteet, huomiot	Kuittaus

Uudelleen kuumennuksen lämpötilat kirjataan_____ (kuinka usein?)
Mikroaaltokuumennuksessa useimmilla laitteilla paras kuumennustulos saadaan sekoittamalla (mikäli mahdollista) kuumennettavaa elintarviketta välillä ja jatkamalla tämän jälkeen kuumennusta.

Liite 5. Omavalvonnan lomakemalli 5: Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen seuranta

2021

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötiloissa voidaan sallia lyhytaikaisesti enintään 3°C poikkeama.

Pvm, vuosi	Tuote / Tavarantoimittaja	Lämpötila	Korjaavat toimenpiteet, huomiot	Kuittaus

Vastaanottolämpötilat kirjataan viikoittain / päivittäin.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Liite 6. Omavalvonnan lomakemalli 6: Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

2021

Säilytyksen tulee tapahtua siten, että elintarvikkeen lämpötila vähintään + 60 °C

Pvm, vuosi	Elintarvike	Lämpötila	Korjaavat toimenpiteet, huomiot	Kuittaus

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Liite 7. Omavalvonnan lomakemalli 7: Elintarvikkeiden säilytys, poikkeamakirjanpito

2021

Pvm, vuosi	Havaittu poikkeama	Korjaavat toimenpiteet, huomiot	Kuittaus

Liite 8. Omavalvonnan lomakemalli 8: Henkilökunnan terveydentilan seurantaohjelma ja hygieniapassit 2021

Terveydentilan selvitys ennen työsuhteen alkamista ja tarvittaessa (Tartuntatautilaki 1227/2016)

Pvm, vuosi	Työntekijä	Esittänyt selvityksen	Kuittaus

Hygieniaosaamistodistuksiin liittyvä kirjanpito

Luettelo hygieniapasseista

Pvm, vuosi	Työntekijä	Hygieniaosaamistodistuksen päivämäärä	Kuittaus

Liite 9. Siivoussuunnitelmamalli

Päivittäinen siivous, ylläpitosiivous			
Puhdistuskohde	**Siivousväline**	**Puhdistusaine**	**Annostelu**
Tasot			
Oven kahvat, painonapit			
Linjasto			
Vesipisteet			
Lattiat			
Laitteet			
Asiakastilat			
Wc-tilat			
Viikkosiivous, perussiivous			
Puhdistuskohde	**Siivousväline**	**Puhdistusaine**	**Annostelu**
Uuni			
Seinät			
Lattiakaivo			
Ovet			
Jäähdytyskaappi			
Kuukausittainen siivous, perussiivous			
Puhdistuskohde	**Siivousväline**	**Puhdistusaine**	**Annostelu**
Rasvasuodattimet			
Varasto			
Jääpalakone			

Liite 10. Omavalvonnan lomakemalli 10: Pintapuhtausnäytteet

Pintapuhtausnäytteet otetaan _____ kertaa vuodessa.
Kerralla otetaan 5 näytettä elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta.

Pvm, vuosi	Näytekohde ja menetelmä	Tulos	Korjaavat toimenpiteet, huomiot	Kuittaus

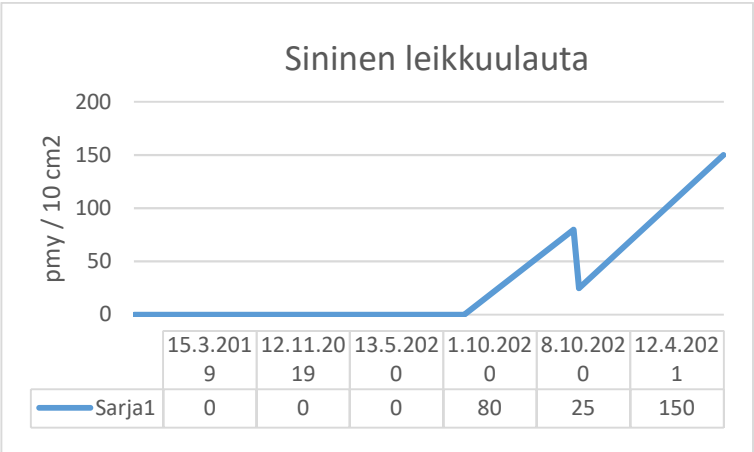
Kehityssuuntien tarkastelu

Pvm, vuosi					

2021 (2/2)

Omavalvontanäytteet *(Hygicult)*
Esimerkit

Pvm, vuosi	Näytekohde ja menetelmä	Tulos	Korjaavat toimenpiteet, huomiot	Kuittaus
Esim. 12.4.2021	*Punainen leikkuulauta (Hygicult)*	*< 20 pmy Hyvä*		*ST*
Esim. 12.4.2021	*Työtaso (Hygicult)*	***250** pmy **Huono***	*Siivottu uudelleen. Uusintanäyte 14.4.2021*	*ST*
Esim. 12.4.2021	*Veitsi (Hygicult)*	*< 20 pmy Hyvä*		*ST*
Esim. 12.4.2021	*Sininen leikkuulauta (Hygicult)*	***150** pmy **Huono***	*Uusittu. Huonossa kunnossa.*	*ST*
Esim. 12.4.2021	*Tarjoiluastia (Hygicult)*	*< 20 pmy Hyvä*		*ST*
14.4.2021	*Työtaso (Hygicult)*	< 20 pmy Hyvä		*ST*

Kehityssuuntien tarkastelu
Esimerkit

Pvm	Punainen leikkuulauta	Työtaso	Veitsi	Sininen leikkuulauta	Tarjoiluastia
15.3.2019	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*
12.11.2019	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*
13.5.2020	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*
1.10.2020	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	***80** pmy/10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*
8.10.2020				***25** pmy/10 cm²*	
12.4.2021	*<20 pmy/10 cm²*	***250** pmy / 10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*	***150** pmy / 10 cm²*	*<20 pmy/10 cm²*
14.4.2021		*<20 pmy/10 cm²*