

Kurikan Ympäristöterveyspalvelut
Kauhajoen Ympäristöterveysvalvonta
Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto



Ohje omavalvontasuunnitelman laatimiseksi Ilmoitettu ja rekisteröity elintarviketoiminta

Versio 15.12.2023



Sisältö

1. Toiminnan kuvaus.....	4
2. Hankinta ja vastaanotto	5
3. Säilytys.....	7
4. Valmistus	10
5. Tarjoilu ja elintarvikkeista annettavat tiedot.....	13
6. Jäähdytys.....	16
7. Jääditys.....	18
8. Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät.....	19
9. Kuljetukset	21
10. Henkilökunnan toiminta ja koulutus	22
11. Siivous ja kunnossapito	25
12. Näytteenottosuunnitelma	28
12.2 Elintarvikenäytteet.....	28
12.3 Pintapuhtausnäytteet.....	28
13. Ruoka-apu	33
14. Tuhoeläintorjunta	34
15. Jätehuolto	35
16. Talousvesi ja jää	36
17. Asiakasvalitukset ja ruokamyrkytyspäily.....	37
18. Jäljitettävyys ja takaisin veto.....	38
19. Oiva-raportin esilläpito	39
Lainsäädäntö ja ohjeet.....	40
LÄHTEET.....	41
Liite 1. Omavalvonnan lomakemalli 1: Kylmälaitteet, pakastimet.....	42
Liite 2. Omavalvonnan lomakemalli 2: Lämpimänä/kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilat.....	43
Liite 3. Omavalvonnan lomakemalli 3: Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilanseuranta.....	44
Liite 4. Omavalvonnan lomakemalli 4: Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötila.....	45
Liite 5. Omavalvonnan lomakemalli 5: Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen seuranta.....	46
Liite 6. Omavalvonnan lomakemalli 6: Kuumana säilytettävät elintarvikkeet.....	47
Liite 7. Omavalvonnan lomakemalli 7: Elintarvikkeiden säilytys, poikkeamakirjanpito.....	48
Liite 8. Omavalvonnan lomakemalli 8: Henkilökunnan terveydentilan seurantaohjelma ja hygieniapassit.....	49
Liite 9. Siivoussuunnitelmamalli.....	50
Liite 10. Omavalvonnan lomakemalli 10: Pintapuhtausnäytteet.....	51
Liite 11. Etelä-Pohjanmaan alueen palveluntarjoajat, pintapuhtausnäytteenotto.....	53
Liite 12. Oiva-arviointiohje 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet.....	54
Liite 13. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet.....	56
Liite 14. Esillä pidettävä ilmoitus allergeeneista, malli.....	57
Liite 15. Tulostettava kuvaohje: Pese kädet näin.....	58
Liite 16. Omavalvonnassa huomioitavaa myymälälle	
Liite 17. Omavalvonnassa huomioitavaa leipomolle	
Taulukko 1. Lämpötilat vastaanotossa.....	6
Taulukko 2. Lämpötilat varastoinnissa ja myynnissä.....	7
Taulukko 3. Tarjoilulämpötilat ja ajat.....	13
Taulukko 4. Likatyyppejä.....	26
Taulukko 5. Siivousmenetelmät.....	26
Taulukko 6. Siivoussuunnitelmamalli.....	27
Taulukko 7. Toimintaluokat 1 ja 2.....	28
Taulukko 8. Toimintaluokat 3 ja 4.....	29
Taulukko 9. Pintapuhtausnäytteenottotiheys, toimintaluokat 3 ja 4.....	30
Taulukko 10. Pintahygieniatulosten tulkinta, kokonaisbakteerit.....	31

Ohje omavalvontasuunnitelman laatimiseksi

Terveystarkastajien laatima ohje on tarkoitettu ilmoitetulle ja rekisteröidylle elintarvikehuoneistolle (Elintarvikelaki 297/2021 § 10). Ruokavirastolla on ohje ravintolan perustamisesta, jossa kuvataan omavalvontasuunnitelmaan sisällytettäviä asioita. Valvonnassa on huomattu tarve omavalvontaohjeelle, jota voi käyttää pohjana omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa.

Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omavalvonnan tulee olla riittävä toiminnan luonteeseen ja laajuuteen nähden, jolloin omavalvonnalla hallitaan toiminnan riskit. Riittävyys riskien hallitsemiseksi arvioidaan tarkastuskäyntien yhteydessä.

Omavalvonta voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa. Kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi. Ajantasaisuus tarkistetaan vuosittain ja kun toiminnassa tapahtuu muutoksia. Suunnitelmaan tulee perehdyttää kaikki työntekijät sekä sijaiset.

Lämpötilojen seuranta ja kirjaaminen

Elintarvikkeiden lämpötilojen seurantaan tulee olla käytössä soveltuva mittari, esim. piikkimittari tai infrapunamittari. Toimija määrittelee lämpötilojen kirjaustiheyden. Poikkeamat kirjataan aina. Poikkeamilla tarkoitetaan valvontapisteen raja-arvot ylittävää tilannetta, esim. kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötila on noussut tai jäähdytys ei ole onnistunut vaaditussa ajassa. Lämpömittarin toiminnan tarkastus: Mittaa kiehuvan veden lämpötila 100 °C ja sulavan jään 0 °C lämpötila.

Laadi omavalvontasuunnitelma ennen toiminnan aloittamista. Omavalvonnassa kuvataan elintarvikehuoneiston toiminta. Omavalvontasuunnitelmaa päivitetään vuosittain ja toiminnan muuttuessa. Jätä ne kohdat pois, jotka eivät kosketa omaa toimintaa. Tarvittaessa lisää puuttuvat toiminnot.

Omavalvontasuunnitelma tarkastetaan Oiva-tarkastusten yhteydessä.

Hyvä omavalvonta tuo suoraa hyötyä:

- Se pienentää ruokamyrkytysten todennäköisyyttä.
- Se auttaa pitämään asiakkaat tyytyväisinä.
- Se vähentää maksullisen viranomaisvalvonnan tarvetta.
- Se vähentää hävikkiä ja virheitä.

Pienessä 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvonnan osien ei tarvitse olla kirjallisia. Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan. Omavalvonta voidaan esittää suullisesti myös yrityksessä, jossa on vähän riskejä. Kirjallisena esitetään vähintään lämpötilakirjanpito, poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet.

Lisätietoa: [Elintarvikehuoneiston omavalvonta 25.4.2018](#)

1. Toiminnan kuvaus

- Toimipaikan nimi
- Toimijan Y-tunnus
- Aukioloajat
- Asiakaspäikkämäärä
- Henkilökunnan määrä
- Omavalvontasuunnitelman laatija
- Omavalvonnan vastuhenkilö
- Keittiötyyppi (esim. myymälä, ravintola, kahvila, grilli, keskuskeittiö, laitoskeittiö, kesäkioski)
- Kuvaus toiminnasta
- Omavalvonnan päivityspäivämäärä

Toiminnan aloittamisesta, olennaisesta muuttumisesta, keskeyttämisestä ja lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta ilmoitetaan aina terveystarkastajalle. Toimintaluokan muutos saattaa vaikuttaa kohteen valvontatiheyteen. Ilmoituksen voit tehdä sähköisesti: <https://ilppa.fi/alkusivu>

Päivitä omavalvontasuunnitelma vuosittain.

2. Hankinta ja vastaanotto

Tavaratoimitukset – kohteeseen tuotavat elintarvikkeet

- Tiedot hankintapaikoista ja toimittajista
- Kuvaa vastaanottotarkastus ja tarvittaessa yötoimitusten kylmäketjun katkeamattomuus
- Omavalvonnan lämpötilakirjaukset: seuranta- ja kirjaustiheys
- Määrittele toimenpideraja-arvot ja toimenpiteet havaittaessa poikkeamia (Taulukko 1)
- Kuljetuslaatikoiden säilytys

Omat hankinnat – itse haettavat elintarvikkeet

- Tiedot hankintapaikoista
- Kuljetusaika ja -välineet, kylmäketjun hallinta
- Kuvaa vastaanottotarkastus
- Omavalvonnan lämpötilakirjaukset: seuranta- ja kirjaustiheys
- Määrittele toimenpideraja-arvot ja toimenpiteet havaittaessa poikkeamia (Taulukko 1)
- Kuljetuslaatikoiden säilytys

Vastaanottotarkastuksen jälkeen saapunut tavaraerä siirtyy toimijan vastuulle. Elintarvikkeita vastaanotettaessa tarkastetaan:

- päiväysmerkinnät: viimeinen käyttöpäivä ja parasta ennen -merkinnät
- elintarvikkeiden lämpötilat (jos tuote vaatii säilytyksen tietyssä lämpötilassa) Taulukko 1.
- elintarvikkeiden ulkoinen laatu aistinvaraisesti
- pakkausten eheys mm. mahdollisten elintarvikkeessa olevien vierasesineiden poissulkemiseksi ja pakkausten puhtaus tai esimerkiksi säilyketölkkiä kolhiintuneisuus
- erityisruokavaliot tuotteet: toimitettu raaka-aine täyttää asetetut kriteerit.

Toimipaikkaan vastaanotetaan vain oikeissa lämpötiloissa toimitettuja elintarvikkeita. **Ruokaviraston tulkinnan mukaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötiloissa voidaan sallia lyhytaikaisesti enintään 3 °C poikkeama.** Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet viedään mahdollisimman pian kylmävarastoon kuljettajan tai vastaanottajan toimesta. Kuumana vastaanotetuista ruoista lämpötila voidaan mitata, kun ruoka laitetaan tarjolle.

Toimitukset aukioloaikojen ulkopuolella

Elintarvikehuoneistoihin luonnollisesti toimitetaan (vastaanotetaan) elintarvikkeita myös sellaisina vuorokaudenaikoina, jolloin vastaanottavan toimijan itsensä edustajaa ei ole paikalla ottamassa elintarviketoimitusta vastaan. Tällöin vastaanottotarkastus tulisi tehdä mahdollisimman pian, kun toimijan henkilöstöä on paikalla, ellei sen tekemistä ole valtuutettu muille. Toimitussopimukset on hyvä laatia kirjallisina, niissä sovitaan tuotteiden kuljetusajoista ja -lämpötiloista, lämpötilan seurannasta, tuotteiden toimituspaikat (pakkasvarasto, kylmiö) ja vastuunjakoa. Kuljetuksesta vastaa kuljettava, lähettävä tai vastaanottava yritys. Elintarvikkeiden ammattimainen kuljettaminen vaatii ilmoituksen elintarviketoiminnasta ja omavalvontasuunnitelman.

Taulukko 1. Lämpötilat vastaanotossa

Elintarvike	Lämpötilavaatimus vastaanotossa	Sallittava hetkellinen lämpötila
Tuore kala ja sulatetut katkarapupakasteet, keitetyt ravut ja simpukat	enintään +2 °C	+ 5 °C
Kylmäsavustettu, graavisuolattu, suojakaasuun tai vakuumiin pakattu kala	+0 - +3 °C	+6 °C
Jauheliha, jauhettu maksa	enintään +4 °C	+7 °C
Raaka liha, siipikarjan liha	enintään +6 °C	+9 °C
Valmisruoat, makkarat, leikkeleet		
Maito, kerma		
Kermakakut, -leivokset, tuorejuustokakut		
Idut, paloittelut kasvikset		
Sushi ja elävät simpukat		
Kasvissalaatit ja –raasteet *		
Muut helposti pilaantuvat		
Pastöroidut maitopohjaiset	enintään +8 °C	+11 °C
Pakasteet	vähintään -18 °C	-15 °C
Kuumana kuljetettavat	vähintään +60 °C	

*) Elintarvikkeita jouduttaessa kuljettamaan lämpimämmässä, kuljetukseen käytetty aika lasketaan 4 tunnin enimmäistarjoilu-aikaan. Lämpötila saa nousta korkeintaan +12 °C: een.

Kirjaaminen

Kylmä- ja kuumaketjun katkeamattomuuden varmistamiseksi kuljetuksen jälkeinen lämpötila mitataan ja kirjataan esimerkiksi kahdesta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta tai pakasteesta kerran viikossa. Kirjauksia on suositeltavaa tehdä eri toimittajien erityyppisistä helposti pilaantuvista tuotteista. Lämpötilan mittausta tehdään pakkauksen pinnalta tai pakkausten välistä. Lämpötilojen ylittäessä lakisääteiset raja-arvot tai jos tuotteissa havaitaan jotain poikkeavaa, aletaan korjaaviin toimenpiteisiin. Mahdolliset poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.

[Liite 5. Omavalvonnan lomakemalli 5: Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen seuranta](#)

Omavalvonnan väljentäminen

Samana tavaran toimittajan tuotteet ovat jatkuvasti olleet lämpötilaltaan säännösten mukaisia. Tällöin voit päättää, että vastaanottotarkastuksessa tämän tavaran toimittajan tuotteiden lämpötila mitataan harvemmin.

Kuljetusvälineet

Kuljetuslaatikot ja -astiat ja sekä muut vastaavat kuljetusvälineet säilytetään elintarvikehuoneistossa suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusvälineet on puhdistettava käyttökertojen välillä. Kuljetusvälineitä ei saa käyttää muuhun kuin elintarvikkeiden kuljetukseen. Lastauspaikat ja elintarvikkeiden kuljetusreitit tulee pitää puhtaina. Lastauspaikoilla ei saa säilyttää elintarvikkeita eikä muuta, jotka saattavat houkuttaa lintuja tai haittaeläimiä.

Omat hankinnat

Kuljetusta varten on hyvä olla kylmälaukut ja –varaajat sekä lämpömittari. Kuljetuslämpötilaa kirjataan tarvittaessa kuljetuksen lopuksi (kesä, pitkä kuljetusmatka).

Nouto paikallisesta elintarvikeliikkeestä: Mikäli kuljetettava matka on lyhyt, voi toimija kuvata omavalvontasuunnitelmaan, miten varmistuu kylmäketjun katkeamattomuudesta ja esim. lämpötilaseuranta-jaksolla osoittaa menetelmän olevan toimiva. Mittausjakso toistetaan omavalvontasuunnitelmassa määritetyn riittävän ajanjakson päästä. Tällöin muuna aikana lämpötilaseuranta voi harventaa / toteuttaa lämpötilaseuranta vain poikkeamakirjanpidolla.

3. Säilytys

- Kalusteiden säilytyslämpötilat
- Tarvittaessa: automaattinen lämpötilaseuranta
- Erityisruokavaliot tuotteiden säilytys
- Päiväys merkitään, mikäli elintarvike säilytetään muussa kuin alkuperäisessä pakkauksessa
- Varaston kierto, päiväysten seuranta
- Lämpötilakirjaukset: seuranta- ja kirjaustiheys
- Toimenpideraja-arvot kylmälaitteille ja toimenpiteet havaittaessa poikkeamia
- Omien eväiden säilytys erillään

Taulukko 2. Lämpötilat varastoinnissa ja myynnissä

Elintarvike	Lämpötilavaatimus varastoinnissa ja myynnissä
Tuore kala ja sulatetut katkarapupakasteet, keitetyt ravut ja simpukat Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet (ml. suolaamaton mäti)	enintään +2 °C **
Kylmäsavustettu, graavisuolattu, suojakaasuun tai vakuumiin pakattu kala Suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti	+0 - +3 °C
Jauheliha, jauhettu maksa	enintään +4 °C
Raaka liha, siipikarjan liha	enintään +6 °C
Valmisruoat, makkarat, leikkeleet	
Maito, kerma	
Kermakakut, -leivokset, tuorejuustokakut	
Idut, paloitetut kasvikset	
Sushi ja elävät simpukat	
Kasvissalaatit ja -raasteet *	
Muut helposti pilaantuvat	
Pastöroidut maitopohjaiset	enintään +8 °C
Munat	+10 °C - +14 °C
Kylmänä tarjoiltavat elintarvikkeet, esim. valmissalaatit, täytetyt patongit	enintään +12 °C 4 tuntia
Pakasteet	vähintään -18 °C
Kuumana kuljetettavat	vähintään +60 °C
Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet, esim. valmisruoat, grillatut kanankoivet	

*) Elintarvikkeita jouduttaessa kuljettamaan lämpimämmässä, kuljetukseen käytetty aika lasketaan 4 tunnin enimmäistarjoiluajaksi. Lämpötila saa nousta korkeintaan +12 °C: een.

**) Tuotteiden säilyminen lähellä sulavan jään lämpötilaa varmistetaan parhaiten pitämällä tuotteet hyvin jäitettynä. Sulamisvesi ei saa jäädä kosketuksiin tuotteiden kanssa.

Huom. Salaattibaarissa noudatetaan tuotekohtaisia myyntilämpötiloja. Salaattibaarin tuotteisiin voidaan soveltaa myös kylmänä tarjoiltavien ruokien tarjollapitolämpötilaa (enintään +12 astetta). Tällöin myyntiaika on kuitenkin enintään 4 tuntia.

Raa'at, puolivalmiit ja valmiiksi valmistetut tuotteet säilytetään toisistaan erillään. Vain yhden kylmiön ollessa käytössä kypsät tuotteet säilytetään ylähyllillä ja raa'at alahyllillä. Erillissäilytyksen tarkoituksena on estää elintarvikkeiden pilaantumista ja tautia aiheuttavien pieneliöiden siirtyminen tuotteesta toiseen sekä estää haju- ja makuvirheet. Avonaiset elintarvikkeita sisältävät astiat tulee peittää kannella, kelmulla, foliolla tms. risti- ja allergeenikontaminaation sekä vierasesineiden pääsyn estämiseksi elintarvikkeisiin. Elintarvikkeet säilytetään hyllillä tai rullakoiden päällä.

Avattuihin pakkauksiin merkitään päivämäärä. Vetolaatikostotuotteisiin tehdään merkinnät kierron varmistamiseksi.

Päivittäin huolehditaan tuotteiden kiertonopeudesta (ensin sisään → ensin ulos) ja järjestyksestä säilytystiloissa. Huonokuntoiset ja viimeisen käyttöpäivän ylittäneet tuotteet poistetaan päivittäin. Kylmälaitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan. Toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Kylmäkalusteita ei täytetä liian täyteen eikä ilmavirran kulkua estetä laittamalla tuotteita imuaukkojen päälle. Lämpötila on yleensä säädettävä hieman vaatimuksia kylmemmäksi, jotta elintarvikkeet ja kylmäkalusteet pysyvät riittävän kylminä. Vähintään kerran vuodessa tai jääpinnan kertyessä pakastealtaat sulatetaan ja puhdistetaan.

Erityisruokavaliotuotteet: Erityisruokavalioihin käytettävät raaka-aineet on pidettävä suljetuissa ja merkityissä astioissa erillään muista ruoka-aineista.

Automaattinen lämpötilanseuranta

Kuvasi toteutus, mahdolliset automaattihälytysrajat, kuka valvoo mittaustuloksia ja miten hälytyksiin reagoidaan, missä tulosteet ja käyttöohjeet säilytetään. Mikäli kylmälaitteet ovat automaattisessa kirjanpidossa, raportti tulee voida tarvittaessa tulostaa tai olla muuten saatavilla. Mikäli automaattinen hälytys menee vartiointiliikkeelle, säilytetään näiden johdosta tehdyt käyntiraportit.

Seuranta: Kaikista kylmä- ja pakkasvarastoista tarkistetaan lämpötilat päivittäin.

Kirjaaminen

Lämpötilakirjaukset tehdään säännöllisesti (esim. kerran viikossa). Mikäli lämpötila ylittää vaaditun (Taulukko 2) selvitetään syy ja tehdään uusintamittaus. Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.

[Liite 1: Omavalvonnan lomakemalli: Kylmälaitteet, pakastimet](#)

[Liite 7: Elintarvikkeiden säilytys, poikkeamakirjanpito](#)

Lyhytaikaiset poikkeamat

Lyhytaikainen lämpötilan poikkeama tarkoittaa korkeintaan 24 tuntia kestävää poikkeamaa lain vaatimista lämpötiloista (työvaiheet, tarjoilu, sähkökatkos, laitteen rikkoutuminen). Omavalvonnan lämpötilan hallinnassa tulee voida osoittaa lämpötilan poikkeamien lyhytaikaisuus.

[Liite 12: Oiva-arviointiohje 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet](#)

Toiminta poikkeamia havaittaessa

Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus. Mikäli lämpötila on noussut yli 3 °C, aletaan korjaaviin toimenpiteisiin ja arvioidaan elintarvikkeen käyttökelpoisuus, esim. tuote hävitetään. Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.

Lämmenneet tuotteet poistetaan myynnistä, koska niiden turvallisuus on vaarantunut. Toimija ryhtyy muihin korjaaviin toimenpiteisiin myynti- ja säilytysolosuhteiden lämpötilan saattamiseksi lainsäädännön vaatimusten mukaiseksi.

Korjaavia toimenpiteitä myynti- ja säilytyslämpötilojen saattamiseksi lainsäädännön mukaisiksi voivat olla esimerkiksi:

- tuotteen siirtäminen heti kylmään
- tuotteen käyttäminen välittömästi
- kalusteen lämpötilan säätäminen alhaisempaan lämpötilaan
- myyntikalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kylmäkalusteosan lämpötilaa
- kalusteeseen laitetaan vain vähän tuotteita, jotka saadaan pian myytyä tai tuotteet asetellaan kylmempään kalusteen osaan
- lämpötilaa mittaava anturi on sijoitettava kalusteessa helposti lämpiävään kohtaan tai lämpimimmän kohdan lämpötilaa muuten mitataan riittävän usein

Omat elintarvikkeet, eväät

Mikäli työntekijöiden omia elintarvikkeita säilytetään huoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa samoissa säilytystiloissa, tulee sen tapahtua selkeästi erotettuna esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa.

Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten sitruunamarinadin säilytykseen. Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä, jolloin alumiinia siirtyy elintarvikkeeseen.

Käytöstä poistetut laitteet, toimintaan kuulumattomat tavarat

Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Käytöstä poistettuja laitteita ei varastoida elintarvikehuoneistossa.

4. Valmistus

- Raaka-aineet (kypsiä, raakoja, puolivalmiita, pakasteita)
- Raaka-aineiden käsittely (kasvikset, multajuurekset, lihat, kalat) ja ristikontaminaation estäminen
- **Erityisruokavalioon kuuluvien ruokien valmistaminen** (esim. gluteeniton) ja ristikontaminaation estäminen
- Ruoan kypsytyden varmistaminen
- Kuumasäilytys valmistuksen jälkeen
- Vaalea paistoaste (perunatuotteet ja leipomotuotteet)
- Uppopaistorasvan lämpötila ja vaihto
- Lämpötilakirjaukset: seuranta- ja kirjaustiheys
- Määrittele toimenpideraja-arvot ja toimenpiteet havaittaessa poikkeamia

Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan, minkä tyyppisiä ruokia valmistetaan ja mitä raaka-aineita ruoan valmistuksessa käsitellään. Vakioitujen reseptien käyttö on suositeltavaa.

Elintarvikkeita käsiteltäessä käytetään mahdollisuuksien mukaan puhtaita työvälineitä käsien sijasta. Vihannekset ja juurekset pestään huolellisesti. Raat ja kypsät elintarvikkeet pidetään erillään ja käsitellään eri välineillä ja leikkuulaudoilla. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet käsitellään mahdollisimman viileissä tiloissa. Ruoanvalmistuksessa kiinnitetään erityistä huomiota siihen, ettei vierasesineitä (esim. pakkausmateriaalin palanen, hius, lasin siru yms.) joudu valmistettavaan elintarvikkeisiin. Kaikissa ruoanvalmistuksen vaiheissa (vastaanotto, säilytys, käsittely, merkitseminen, esillepano, myynti) huolehditaan, että tuotteet sisältävät vain reseptin mukaisia ainesosia eikä ristikontaminaatiota tapahdu.

Valmistettava ruoka kypsennetään kauttaaltaan vähintään +70 °C ja siipikarja vähintään +75 °C. Ulkomaiset pakastemarjat kuumennetaan yli +90 °C vähintään 2 min noroviruksen tuhoamiseksi. Silloin kun tuotteita aistittavan laadun vuoksi ei kuumenneta +70 °C:een (esim. lihaa ala carte -annoksissa), käytetään hygienialtaan korkealaatuisia raaka-aineita. Lihassa mikrobit ovat ennen kaikkea pinnassa, joten paistamisella vaikutetaan tuotteen turvallisuuteen, koska pinnan lämpötila nousee paistettaessa huomattavasti yli 100 °C:een. Kuumennuksen riittävyys varmistetaan esim. mittaamalla vastavalmistetun helposti pilaantuvan elintarvikkeen lämpötila tai kuumentaa elintarvike kauttaaltaan kiehuvaaksi. Käytettäessä kypsiä raaka-aineita tai aineksia elintarvikkeen turvallisuus varmistetaan riittävällä lämpötila-aika-yhdistelmällä (esim. pizzat).

Kuumana säilytettävät elintarvikkeet säilytetään vähintään +60 °C.

[Liite 6: Omavalvonnan lomakemalli 6: Kuumana säilytettävät elintarvikkeet](#)

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet liitteenä ([Liite 13](#)).

Erityisruokavaliot tuotteet

Kun valmistat gluteenittomia, laktoosittomia, maidottomia tai muita vastaavia ruoka-annoksia, sinun on tunnettava näitä allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat. Esimerkiksi maidottomassa annoksessa ei saa olla maitoa eikä maidosta valmistettuja tuotteita, joita ovat esimerkiksi juusto, rahka tai voi.

Valmistusvaiheessa varmistetaan raaka-aineiden soveltuvuus erityisruokavalioon. Eri käsittelyvaiheissa huolehditaan, ettei ristikontaminaatiota pääse tapahtumaan välineiden välityksellä. Valmistuksessa suorassa kosketuksissa olevien pintojen tulee olla osoitettu pelkästään gluteenittomien tuotteiden valmistukseen. Ellei näitä voida järjestää, on gluteenittomien tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat puhdistettava perusteellisesti ennen valmistusta ja varmistuttava, ettei gluteenia sisältävien viljojen pölyä ole ilmassa, pinnoilla, työasuissa jne. Gluteenittomat tuotteet on hyvä valmistaa ennen gluteenia sisältävien tuotteiden valmistusta tai eri päivinä. Valmiiden tuotteiden säilytys on järjestettävä erikseen muista tuotteista niin, ettei sekoittumisen vaaraa ole.

Akryyliamidi: Ota huomioon seuraavat toimenpiteet akryyliamidin vähentämiseksi:

- **Perunatuotteet (ranskanperunat ja muut paloittelut, oppaistetut perunatuotteet)** Jos valmistat perunatuotteet raaoista perunoista, käytä mahdollisuuksien mukaan perunalajikkeita, joiden sokeripitoisuus on pieni. Kysy tarvittaessa perunoiden toimittajalta tarkoitukseen parhaiten soveltuvista perunalajikkeista. Varastoi kuorimattomat perunat yli 6 °C lämpötilassa. Toteuta vaadittavat esikäsitellyt (liotus tai kiehaus) ennen paistamista. Jos käytät perunatuotteiden valmistukseen puolivalmisteita, noudata valmistajan antamia säilytys- ja esikäsitelyohjeita. Kun paistat perunat, käytä paistoöljyä ja -rasvoja, jolla voi paistaa mahdollisimman nopeasti ja mahdollisimman pienessä lämpötilassa. Kysy tarvittaessa paistoöljyn toimittajilta neuvoja tarkoitukseen parhaiten soveltuvista öljyistä ja rasvoista. Pidä paistolämpötila alle 175 °C:ssa. Poista öljyn seasta mahdolliset kappaleet ja murut. Käytä mahdollisuuksien mukaan värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä. Jos väriopasta ei ole, paista mahdollisimman vaaleaksi.
- **Leipä ja konditoriatuotteet** Kun valmistat leipää ja konditoriatuotteita itse, pidennä mahdollisuuksien mukaan hiivalla kohotusaikaa. Optimoï taikinan kosteuspitoisuus. Käytä mahdollisimman pientä uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa. Vältä "ylipaistamista" ja pyri mahdollisimman vaaleaan paistopintaan. Käytä mahdollisuuksien mukaan värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä. Jos valmistat tuotteet käyttäen puolivalmisteita, noudata valmistajan antamia käyttö ja valmistusohjeita.

Pizzatäytteet

Varmista käyttämiesi elintarvikkeiden nimet pakkausmerkinnöistä ja huomioi oikeat tiedot ruokalistaan ja tuotteisiin.

Kinkku

- 1) Mikäli listalla lukee "kinkku" - tulee käyttää kinkkua.
- 2) Mikäli käytetään kinkkuvalmistetta, kinkkuleikettä tai pizzasuikaleita - pizzatäyte nimetään "kinkkuvalmiste", "kinkkuleike", "pizzasuikale". Nimeä "kinkkupizza" ei voida käyttää - pizzalle voi antaa muun nimen.

Kinkku = Kokoliha-/ täyslihatuote, johon on kinkun lisäksi käytetty ainoastaan suolaa, vettä, mausteita ja glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita. Voidaan käyttää palvikinkku / keittokinkku. Lihapitoisuus yleensä yli 90 %.

Kinkkuvalmiste / kinkkuleike = Tuote sisältää kinkun lisäksi lihaproteiinia tai muita proteiinivalmisteita taikka muita sidonta-aineita (kuituvalmisteet ja muunnetut tärkkelykset). Lihapitoisuus 65 - 80 %.

Pizzasuikale = Pizzasuikaleita on erilaisia, osa näistä on makkaroita. Lihan lisäksi lihaan verrattavia ainesosia, lisätty tärkkelystä ja perunajauhoa. Saattaa sisältää esim. kanaa. Lihapitoisuus 30 – 80%.

Feta

- 1) Mikäli listalla lukee "feta", tulee käyttää fetajuustoa.
- 2) Mikäli käytetään salaattijuustoa, käytetään termiä "salaattijuusto"

Feta = Kreikassa lampaan- ja vuohenmaidosta valmistettu juusto (nimisuojuatuote).

Salaattijuusto = Fetan kaltainen juusto, voidaan valmistaa myös lehmänmaidosta.

Jauheliha / Jauhettu kebab

- 1) Mikäli listalla lukee "jauheliha", tulee käyttää jauhelihaa. (Ei voi käyttää jauhettua kebabia).
- 2) Jauhettu kebab merkitään ruokalistaan "jauhettu kebab". Kebabin osalta tulee huomioida allergeenit (tuoteseloste).

Kebabvarras

Kebabvarras kypsennetään kerralla, varrasta ei voi uudelleen jäädyttää. Laite pidetään päällä koko ajan. Kebablastut jäähdytetään tai pidetään kuumana vaatimusten mukaan.

Mediumiksi paistettujen jauhelihapihvien tarjoilu

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

[Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu – suositus elintarvikealan toimijalle](#) (Ruokavirasto)

[Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu – esimerkki varoitustekstistä](#) (Ruokavirasto)

5. Tarjoilu ja elintarvikkeista annettavat tiedot

- Miten ruokien tarjoilu ja suojaus on järjestetty?
- Ruokien tarjoiluajat ja -lämpötilat (kylmät ja kuumat)
- Kuinka kauan samat ruoat ovat tarjolla?
- Lämpötilakirjaukset: seuranta- ja kirjaustiheys
- Toimenpideraja-arvot ja toimenpiteet havaittaessa poikkeamia
- Miten ja mitä tietoja kuluttajalle annetaan tarjoiltavista elintarvikkeista
- Ohje tähderuoan käytöstä (tarvittaessa)
- Elintarvikenäytteet pakastimeen tarjoilun loppupuolella

Ravintolahygieniaa (tulostettavat ohjeet), Ruokavirasto

[Kuumana tarjoilu](#)

[Kylmänä tarjoilu](#)

Kuuma ruoka tarjoillaan siten, että lämpötila pysyy + 60 asteessa.

Kylmä ruoka tarjoillaan

- 1) siten, että lämpötila +6 astetta (tai elintarvikkeelle asetettu matalampi lämpötila Taulukko 2) tai
- 2) siten, että lämpötila +12 astetta, tarjoilun kesto 4 tuntia. Omavalvonnassa kuvataan kierto.

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

Tarjolla olevat ruoat suojataan pisara-, kosteus- ja pölytartunnalta. Ruoan tarjoilussa käytetään ottimia.

Kirjaaminen

Tarjolla olevan ruoan lämpötilaa seurataan päivittäin tarjoilun loppupuolella siten, että myös viimeisen asiakkaan ruoan lämpötila on vähintään +60 °C ja korkeintaan +6 °C / +12 °C. Lämpötila ja kellonaika kirjataan esimerkiksi kerran viikossa. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

[Liite 2: Omavalvonnan lomakemalli 2: Lämpimänä/kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötilat](#)

Korjaavat toimenpiteet

Mikäli havaitaan, ettei kuumana tarjoiltava ruoka ole vähintään +60 °C, ruoka poistetaan tarjoilusta. Arvioidaan ruoan uudelleen kuumentamisen mahdollisuus. Tarkistetaan mahdollisen lämpökälysteen toiminta ja säädöt.

Mikäli havaitaan, että kylmän ruoan tarjoilulämpötilat ylittyvät, ruoka poistetaan tarjoilusta. Tarkistetaan mahdollisen lämpökälysteen toiminta ja säädöt.

Taulukko 3. Tarjoilulämpötilat ja ajat

	Tarjoilulämpötila	Tarjoilu-aika
Kuumana tarjoiltava ruoka	+ 60 °C	Ei rajoitusta
Kylmänä tarjoiltava ruoka	+12 °C	4 tuntia
Kylmänä tarjottava ruoka	Elintarvikkeen korkeintaan määrätty lämpötila (Taulukko 2)	Ei rajoitusta

Erityisruokavaliot tuotteet: Jos aterioiden tai pakkaamattomien elintarvikkeiden ilmoitetaan suullisesti tai kirjallisesti soveltuvan gluteenittomaan tai allergiaruokavaliioon, tulee tarjoilussa varmistaa gluteeni- ja allergiaturvallisuus. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ([Liite 13](#)).

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot

Tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava kirjallisesti esimerkiksi esitteessä tai taulussa. Tietojen on oltava helposti havaittavissa ja esitetty selkeällä tavalla. Tieto allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista voidaan antaa myös suullisesti, kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa, jos niitä pyytää ([Liite 14](#)). Toimijana vastaat silloin tiedoista, ja siitä, että tiedot ovat oikein. Erillistä ilmoitusta ei vaadita, jos kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. koulu, päiväkot). Tiedot tulee olla kuitenkin kirjallisessa muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisen saatavilla.

Pakkaamattomat elintarvikkeet

- tarjoillaan kuluttajille heti nautittavaksi, on myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi pakattu valmiiksi elintarvikkeen välitöntä myyntiä varten (1 vrk), esimerkiksi take away –leivät ja –salaatit
- kuluttaja itse pakkaa
- pakataan kuluttajan pyynnöstä.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisesti tai jos suullisesti vähittäismyyntipaikassa annettavat tiedot ([Liite 13](#) ja [Liite 14](#)))
- aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn naudanlihan, sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan alkuperämaa tai lähtöpaikka (kirjallisesti).

Vähittäismyyntipaikassa pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ([Liite 13](#))
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (esimerkiksi ilmoittaminen on säädetty pakolliseksi tai sen puuttuminen voi johtaa kuluttajaa harhaan)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.

Lisäksi vähittäismyyntipaikassa on ilmoitettava: juustoista, makkaroista ja muista leikkeleinä käytettävistä lihavalmisteista rasvan ja suolan määrä, ruokaleivistä suolan määrä. Voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa.

Etämyynissä annettavat tiedot

Elintarvikkeita voidaan myydä myös etämyyntinä, esimerkiksi internetin välityksellä. Silloin kuluttaja ei voi ottaa tuotetta käteensä ja tutkia sen pakkausmerkintöjä. Pakatuista, etämyyntinä myytävistä elintarvikkeista tulee antaa ennen kaupantekoa kaikki samat tiedot kuin tavanomaisessa kaupassa lukuun ottamatta muuttuvia tietoja, kuten vähimmäissäilyvyysaikaa tai viimeistä käyttöajankohtaa, pakastuspäivämäärää ja eränumeroa.

Tilaukset suoraan kotiin

Jos ruoka-annoksia on mahdollista tilata ravintolasta suoraan kotiin esimerkiksi internetin välityksellä, myös silloin edellä vaadittujen tietojen on oltava saatavilla ennen tilausta.

Lihan alkuperämaa

Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa pitää ilmoittaa tuoreesta, jäädytetystä tai jäädytetystä naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjanlihasta. Vaatimus ei koske tarjoilupaikkaan valmiina tulleita lihavalmisteita, kuten kypsiä lihapullia, eikä raakalihavalmisteita, kuten marinoituja broilerinfileitä.

Markkinointi

Elintarvikkeen pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla millä tahansa tavalla markkinoinnin yhteydessä (esim. some, ruokalista, internetsivu) on elintarvikkeesta annettava totuudenmukaiset ja riittävät tiedot. Elintarvikkeella ei myöskään saa ilmoittaa olevan sellaista erityistä vaikutusta tai ominaisuutta, jota sillä ei ole tai jonka suhteen se ei poikkea muista vastaavista elintarvikkeista.

Tarjoilun jälkeen

Tarjoilla olleet ruoat hävitetään tai annetaan ruoka-apuun. Leivät, rasvavälitteet ja salaatinkastikkeet eivät ole helposti pilaantuvia, minkä takia niitä voidaan pitää tarjolla pidempään kuin neljä tuntia ja myös useampaan kertaan. Ruokamyrkytyksen selvittämistä varten näytteet (ks. kappale 16).

ResQ –sovellus

Ylijäämäruoan myyminen sovelluksen kautta. ResQ:ssa myydään ruokaa, joka on päätymässä hävikiksi. Mikäli myyt valmistuspäivältään vanhempaa ruokaa, sinun tulee mainita asia tarjouskuvauksessa. ResQ:ssa ei ole sallittua myydä liian vanhaa ruokaa (esim. viimeinen käyttöpäivä umpeutunut, syömäkelvoton ruoka jne.). Toimijan tulee huolehtia, etteivät annokset vaaranna asiakkaan terveyttä.

6. Jäähdytys

- Mitä ruokia jäähdytetään ja kuinka usein?
- Jäähdytysmenetelmä ja -laite
- Jäähdytykseen kuluva aika ja tavoitelämpötila
- Jäähdytettyihin elintarvikkeisiin tehtävät merkinnät
- Kauanko jäähdytettyjä tuotteita säilytetään ennen käyttöä
- Uudelleenkuumennuslämpötilan varmistaminen
- Lämpötilakirjaukset: seuranta- ja kirjaustiheys
- Määrittele toimenpideraja-arvot ja toimenpiteet havaittaessa poikkeamia

Ravintolahygieniaa (tulostettavat ohjeet), Ruokavirasto

[Jäähdyttäminen](#)

Mikäli valmistuksen yhteydessä kuumennettuja elintarvikkeita ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen tai säilytetä kuumana, on ne välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytettävä. **Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että elintarvike jäähdytetään enintään neljässä tunnissa +6 °C tai sen alle.** Nopeampi jäähdytys takaa paremman laadun, turvallisuuden ja säilyvyyden. Jos jäähdytys tapahtuu liian hitaasti ja liian lämpimässä, voivat elintarvikkeessa kuumennuksessa säilyneet bakteerien itiömuodot muuttua kasvumuotoon saastuttaen elintarvikkeen.

Elintarvikkeen jäähtymisnopeuteen vaikuttavat mm. seuraavat seikat:

- Jäähdytettävän massan koko, muoto ja paino
- Kiinteys ja vesipitoisuus
- Lämmönjohtavuus
- Elintarvikkeita sisältävän astian materiaali, lämmönvaraamiskyky ja lämmönjohtavuus
- Jäähdytysmenetelmä.

Mikäli elintarvikehuoneiston säännölliseen toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistetun ruoan jäähdyttäminen, tulee siihen käytettävän kylmälaiteiston kapasiteetin ja tehon olla tuotantoon nähden riittävä. Jäähdytettävien elintarvikkeiden kylmävarastointiin tarkoitetut välineet (kylmätiskit, kylmäkaapit, jääkaapit jne.) eivät yleensä teholtaan riitä kuumien elintarvikkeiden jäähdyttämiseen, varsinkaan jos niissä ei ilma pääse kunnolla kiertämään.

Lämpöenergia siirtyy kuumasta elintarvikkeesta ympäristöön. Mitä kylmempi ympäristö, sitä tehokkaammin lämpö siirtyy elintarvikkeesta ympäristöön. Samalla kun lämpö siirtyy elintarvikkeesta ympäristöön ja elintarvike jäähtyy, ympäristö lämpenee. Tästä syystä jäähdyttämisessä on oleellista pitää elintarviketta ympäröivä jäähdyttävä elementti (ilma, vesi tms.) koko jäähdytyksen ajan riittävän kylmänä. Käytännössä tämä edellyttää sitä, että mikäli jäähdyttävä elementti on ilma, jäähdytyslaitteen ilma on riittävän kylmää (joissain tilanteissa voidaan käyttää jopa miinusasteita) ja ilmanvaihto on tehokasta, niin että elintarviketta ympäröi koko ajan kylmä eikä lämpenevä ilma. Mikäli jäähdytyksessä käytetään esim. kylmää vettä, on huolehdittava samoin siitä, että elintarviketta ympäröi koko ajan riittävän kylmä eikä lämpenevä vesi. Jäähdytyksessä on olosuhteita säätämällä kuitenkin varmistettava, ettei jäähdytettävä elintarvike pääse jäätymään.

Riittävän tehokas ja nopea jäähtyminen voidaan taata mm. seuraavilla toimenpiteillä:

- Jäähdytettävän ruokakerroksen paksuutta pienennetään pilkkomalla, viipaloimalla tai jakamalla ruoka useampaan matalaan astiaan.
- Mitä ohuempi ruokakerros, sitä nopeampi jäähtyminen. Ruokakerroksen paksuus tulisi jäähdytyksessä olla alle 10cm, mieluummin n. 5 cm.
- Mikäli ruoka on tiiviisti suljetussa astiassa, upotetaan astia jääpaloja sisältävään kylmään veteen tai juoksevaan kylmään veteen.

Omavalvontaan on liitettävä säännöllinen jäähdytettävien elintarvikkeiden alkulämpötilan ja loppulämpötilan mittaus esim. neljä tuntia jäähdytyksen jälkeen. Samalla mitataan myös jäähdytettävän elintarvikkeen

kerrospaksuus. Näin voidaan varmistaa, että elintarvikkeet jäähtyvät riittävän nopeasti tavoitteena olevaan lämpötilaan. Lämpötilat mitataan keskeltä, paksuimmasta kohdasta, eli siitä missä jäähtyminen on hitainta.

Jäähdytettyä ruokaa ja muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita säilytetään jäähdytyksen jälkeen kylmälaitteessa tai esim. jäähdytettävässä varastotilassa (katso elintarvikkeiden säilyttäminen).

Pakkauksiin merkitään tuotteen nimi ja valmistuspäivä, ellei sitä tarjota samana päivänä.

Jäähdyttämisen onnistumista ja säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa tulee seurata omavalvonnalla.

Kirjaaminen

Jäähdytyksen alussa merkitään kellonaika ja elintarvikkeen lämpötila ja enintään neljän tunnin kuluttua kellonaika ja elintarvikkeen lämpötila. Lämpötila kirjataan esim. kerran viikossa. Automaattisten jäähdytyslaitteiden osalta kirjaus esim. kerran kuukaudessa. Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina. **Mikäli jäähdytetään kylmäsäilytyslaitteessa, seurataan myös laitteessa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa.** Lämpötila kirjataan esim. kerran viikossa.

[Liite 3. Omavalvonnan lomakemalli 3: Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilaseuranta](#)

Korjaavat toimenpiteet

Ellei ruoka ole jäähtynyt 4 tunnissa 6 °C, käytetään välittömästi tai hävitetään.

Uudelleen kuumennus

Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet tulee kuumentaa kauttaaltaan yli 70 °C. Riittävyys varmistetaan esim.

- mittaamalla kuumennetun elintarvikkeen lämpötila. Kirjaus esim. kerran viikossa.
- kuumentaa elintarvike kauttaaltaan kiehuvaaksi. Käytettäessä kypsiä raaka-aineita turvallisuus varmennetaan riittävällä lämpötila-aika -yhdistelmällä (esim. pizza).

[Liite 4. Omavalvonnan lomakemalli 4: Uudelleen kuumennettävien ruokien lämpötila](#)

7. Jäädytys

- Mitä elintarvikkeita jäädytetään ja kuinka usein?
- Jäädytysmenetelmä ja -laite
- Jäädytykseen kuluva aika ja tavoitelämpötila
- Jäädytettyihin elintarvikkeisiin tehtävät merkinnät
- Kauanko jäädytettyjä tuotteita säilytetään ennen käyttöä
- Elintarvikkeen sulatus
- Uudelleenkuumennuslämpötilan varmistaminen
- Lämpötilakirjaukset: seuranta- ja kirjaustiheys
- Toimenpideraja-arvot ja toimenpiteet havaittaessa poikkeamia

Ruoan valmistukseen käytettävät raaka-aineet tulee tilata tarpeen mukaan ja käyttää viimeistään viimeisenä käyttöpäivänä. Jos kuitenkin halutaan jäädyttää elintarvikkeita, se on mahdollista seuraavin edellytyksin:

- elintarvikkeet tulee olla soveltuvia jäädyttämiseen
- jäädytys tapahtuu ennen viimeistä käyttäjänkohtaa
- jäädytys tapahtuu käyttötarkoitukseen soveltuvassa laitteessa
- jäädytetyt valmiit ruoat ja raaka-aineet tulee käyttää kahden kuukauden kuluessa. Teollisesti pakatuista elintarvikkeista kaksi kuukautta lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä.
- pakkauksiin tulee merkitä tuotteen nimi ja jäädytyspäivämäärä.

Ruuanvalmistuksen raaka-aineita voidaan jäädyttää esimerkiksi ammattikeittiössä vielä niiden viimeisenä käyttöpäivänä, jos ruuanvalmistukseen sisältyy kuumennus. Viimeisenä käyttöpäivänä voi jäädyttää myös ruoka-apuna luovutettavia elintarvikkeita.

Jäädytetyn elintarvikkeen laatu säilyy sitä parempana, mitä nopeammin elintarvike jäätyy. Siksi elintarvikkeiden jäädyttämisessä olisi kiinnitettävä huomiota siihen, että jäädytyksen väliaine pääsee jäädytettävän elintarvikkeen tai sen pakkauksen kanssa kosketuksiin elintarvikkeen eri puolilta, ja että jäädytettävät elintarvikkeet eivät olisi kooltaan liian suuria. Jäätymisen onnistumiseksi laite tulee säätää kylmemmäksi kuin -18 °C .

Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että taudinaiheuttajien lisääntymisen tai muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Pakastetut ja jäädytetyt elintarvikkeet kannattaa siten pääsääntöisesti sulattaa kylmiössä tai muussa vastaavassa jäähdytetyssä tilassa, jotta sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse elintarvikkeen muita osia korkeammaksi. Pieniä määriä elintarviketta voidaan sulattaa mahdollisimman nopeasti myös esimerkiksi mikroaaltouunissa tai vesihauteessa.

Sulatuspäivämäärä merkitään, ellei tuotetta käytetä vuorokauden kuluessa. Määritä kuinka monta päivää sulatettua tuotetta käytetään.

Kirjaaminen

Mikäli jäädytetään kylmäsäilytyslaitteessa, seurataan myös laitteessa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa. Lämpötila kirjataan esim. kerran kuukaudessa.

Uudelleen kuumennus

Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet tulee kuumentaa kauttaaltaan yli 70 °C . Riittävyys varmistetaan esim.

- mittaamalla kuumennetun elintarvikkeen lämpötila. Kirjaus esim. kerran viikossa.
- kuumentaa elintarvike kauttaaltaan kiehuvaan. Käytettäessä kypsä raaka-aineita turvallisuus varmennetaan riittävällä lämpötila-aika -yhdistelmällä (esim. pizza).

Uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden säännöllinen lämpötilamittaus on liitettävä osaksi omavalvontaa.

8. Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät

- Miten on varmistettu pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuudesta
- Pakattuihin tuotteisiin tehtävät pakkausmerkinnät
- Mihin perustuvat tuotteille annettavat viimeinen käyttö- / parasta ennen päiväysmerkinnät

Pakkausmateriaaleissa ja kääreissä on oltava merkintä elintarvikekelpoisuudesta merkinnällä "elintarvikekäyttöön" tai sitä osoittava symboli (malja-haarukka) tai valmistajan/maahantuojan todistus pakkauksen elintarvikekelpoisuudesta. Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat toimitetaan toimitusten alussa ja sen jälkeen vähintään kerran kolmessa vuodessa. Pakkausten tulee olla uusia ja puhtaita ja ne säilytetään niin, etteivät ne saatu esim. roiskevedestä. Kaupan ruokakassit ja roskapussit eivät sovellu elintarvikekäyttöön.



Pakkausissa pitää olla selkeät merkinnät, jotta kuluttaja voi tehdä tietoisia valintoja ja ostaa itselleen soveltuvia tuotteita. Pakkausmerkinnät suojaavat kuluttajaa terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta. Pakkausmerkinnät tulee olla helposti havaittavia, luettavia ja ymmärrettäviä. Ne eivät saa johtaa ostajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, määrän, alkuperän ja valmistus- tai tuotantomenetelmän tai muun vastaavan suhteen. Pakkausmerkinnöissä ei saa väittää, että elintarvikkeella olisi sellaisia vaikutuksia tai ominaisuuksia, joita sillä ei ole. Myös ei saa kertoa sellaisia väitteitä, jotka koskevat kaikkia muitakin vastaavia elintarvikkeita.

Elintarvikkeen pakkauksessa tai sen etiketissä tulee olla ainakin seuraavat tiedot:

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet **korostettuna** (ainesosaluettelossa)
- Tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät tarvittaessa
- Sisällön määrä (paino tai tilavuus)
- Vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen -päivämäärä) tai viimeinen käyttöajankohta sekä pakastuspäivämäärä (joka koskee yksinomaan pakastettua lihaa, pakastettuja raakalihavalmisteita ja pakastettuja jalostamattomia kalastustuotteita)
- Vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- Säilytysohje tarvittaessa
- Käyttöohje tarvittaessa (sisältäen varoitusmerkinnän)
- Juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia
- Ravintoarvomerkinä
- Voimakassuolaisuus tarvittaessa

Huomioi pakkausmerkinnöissä myös erityislainsäädännön vaatimukset mm. nautanlihan, kalan, hedelmien ja vihannesten osalta (Liite 16 Omavalvonnassa huomioitavaa myymälälle).

Ravintoarvotietoja ei tarvitse antaa seuraavista pakatuista elintarvikkeista:

Käsityönä valmistetut elintarvikkeet, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai vaihtoehtoisesti paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

Ateriapakkaaminen

Kuumana lähtevä ruoka valmistetaan ja pakataan juuri ennen kuljetusta. Lämpötilan on säilyttävä jakelupisteeseen saakka vähintään 60 °C:ssa. Kylmänä kuljetettavat tuotteet säilytetään kylmälaitteessa ja pakataan kuljetusautoon viimeisenä. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on säilyttävä enintään 6 °C:ssa jakelupisteeseen saakka. Lämpötilan lyhytaikaiset poikkeamat eivät saa heikentää elintarvikkeen hygieenistä laatua.

Mitä tietoja tulee keskuskeittiön antaa, kun se toimittaa aterioita vanhusten kotiin?

Ateriapalvelun kautta kotiin toimitettaviin aterioihin sovelletaan lähtökohtaisesti tarjoilupaikoille asetettuja vaatimuksia. Ateriat katsotaan välitöntä myyntiä varten pakatuiksi ja kohdennetusti tilausasiakkaalle myytäväksi elintarvikkeiksi (aterioiksi) (MMM 834/2014, 5 - 8 §). Näin ollen seuraavat tiedot tulee toimijan antaa asiakkaalle: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä lihan alkuperämaatiiedot tarvittaessa. Ateriapalvelussa annettavat elintarvikkeiden pakolliset tiedot selvitetään etukäteen, ateriat myydään kohdennetusti toimijalta asiakkaille. Kun elintarvikkeet tarjoillaan kohdennetusti, ei pakollisia tietoja vaadita kirjallisesti aterioiden yhteydessä annettavaksi. Ruokavirasto suosittelee kotipalvelussa jaettaviin ateriapakkauksiin vähintään seuraavia tietoja:

- elintarvikkeen nimi
- säilyvyysaika (parasta ennen/viimeinen käyttöpäivä (merkintä korvaa eränumeron antamisen, jos merkintä päivän ja kuukauden tarkkuudella)
- säilytysohje
- eränumero tarvittaessa.

Lisätietoa

Lisätietoa pakkausmerkinnöistä [Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta](#)

9. Kuljetukset

Kuvaus omasta kuljetustoiminnasta:

- Kenelle toimitetaan: yksityishenkilöt, suurtaloudet, myymälät
- Miten järjestetty: kuljetusyrittäjä / oma kuljetus, jakelureitti, kesto, kuljetusastiat

Nimeä taho joka vastaa kuljetuksen aikaisista lämpötiloista. Tarvittaessa:

- Kuumien ja kylmien ruokien kuljetuslämpötilat
- Lämpötilakirjaukset: seuranta- ja kirjaustiheys
- Toimenpideraja-arvot ja toimenpiteet havaittaessa poikkeamia

Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaille, sinun on huolehdittava siitä, että elintarvikkeiden turvallisuus ei heikkene kuljetuksen aikana. Kuljetusvälineiden ja -astioiden on oltava puhtaita ja niiden tulee suojata elintarvikkeita liialta, haitallisilta bakteereilta ja viruksilta sekä haitallisilta aineilta. Elintarvikkeet on myös pidettävä kuljetuksen aikana turvallisissa lämpötiloissa.

Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet tulee kuljettaa siten, että tuotteiden lämpötilat säilyvät korkeintaan 6 °C:ssa. Kuljetuksen kestäessä yli 2 tuntia on oltava rekisteröivä lämpötilan mittaus. Alle 2 tunnin kuljetuksissa riittää esim. kylmävaraajilla jäähdytetyt kylmälaukut ja lämpömittarit. Kuumina kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.

Kirjaaminen

Kylmä / kuumaketjun katkeamattomuuden varmistamiseksi kuljetuksen jälkeinen lämpötila mitataan ja kirjataan esimerkiksi kerran viikossa.

Elintarvikkeet suojataan kuljetuksen ajan kastumiselta, jäätymiseltä, pölyntyymiseltä sekä muulta likaantumiselta eikä niiden hygieeninen laatu saa vaarantua. Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden kuljettamiseen kiinnitetään erityistä huomiota. Elintarvikkeet kuljetetaan siten, ettei niihin siirry vierasta hajua, makua tai haitallisia ominaisuuksia kuljetusajoneuvoista, konteista, kuljetettavista muista elintarvikkeista tai tavaroista. Kuljetuskaluston siisteyteen ja puhtauteen kiinnitetään huomiota.

Kuljetusvälineet säilytetään käyttökertojen välissä niin, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Säilytyspaikan tulee olla puhtas sekä hyvässä järjestyksessä. Lintujen ja muiden eläinten pääsy estetään. Välineiden tulee olla tiiviitä ja materiaali pitää olla helposti puhdistettavissa. Mahdollisuuksien mukaan esim. muovilaatit pidetään sisätiloissa. Pestyt, puhtaat laatikot suojataan esim. kelmuttamalla kuljetuksen ja säilytyksen ajaksi. Ellei laatikoita peitetä, säilytetään ne sisätiloissa. Toimijan on osaltaan kehitettävä järjestelmää, missä tyhjät kuljetukseen käytetyt laatikot, rullakot ja kuormalavat kuljetetaan mahdollisimman nopeasti pois elintarvikehuoneistosta. Kuljetusvälineet puhdistetaan käyttökertojen välillä. Kuljetusvälineitä ei saa käyttää muuhun kuin elintarvikkeiden kuljetukseen.

Wolt / Foodora tms. - kuljetustoiminta

Toimijat määrittävät selkeästi keskenään, mitkä asiat kuuluvat kummankin osapuolen vastuulle ja omavalvontaan. Vastuunjaon on oltava esitettävissä valvojille.

10. Henkilökunnan toiminta ja koulutus

- Kaikki työntekijät perehdytetään hygieenisiin toimintatapoihin ja omavalvontaan
- Ohje käsien pesusta ja suojakäsineiden käytöstä
- Ohje päähineen käytöstä
- Ohje korujen ja lävistysten poistamisesta / peittämisestä, haavojen suojaamisesta, tupakoinnista, omien eväiden säilytyksestä

Ajantasainen kirjanpito

- Hygieniapasseista
- Terveydentilan selvityksistä (miten ja missä pidetään kirjaa siitä, kenelle terveydentilan selvitys on tehty ja milloin).

Työntekijät tulee perehdyttää muun muassa työskentelyhygienian, pukeutumisen ja omavalvonnan vaatimuksiin. Hyvä hygienia koostuu:

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

Tarvittaessa työntekijää koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Tarvittaessa perehdytyksestä pidetään kirjaa.

Hygieniapassi

Toiminnanharjoittaja vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on hygieniapassi viimeistään 3 kk kuluessa työn aloittamisesta, kun käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita. Toimija pitää kirjaa työntekijöiden elintarvikehygieenisestä osaamisesta. Kirjanpito voi olla esim. kopiot osaamistodistuksista tai listaus työntekijöistä, jotka ovat esittäneet alkuperäisen osaamistodistuksen toimijalle.

Työvaatetus

Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita. Suositeltava suojavaatetus sisältää useimmiten työpuvun, päähineen ja jalkineet.

Korut, kynnet

Korut ja lävistyskorut poistetaan tai peitetään, kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Kynnet pidetään siisteinä ja lyhyinä, eikä kynsilakkaa käytetä.

Käsien pesu

Ruokamyrkytysten ennaltaehkäisyssä on olennaisen tärkeää, että kädet pestään riittävän usein elintarvikkeita käsiteltäessä. Pese kädet huolellisesti:

1. aina ennen, kun aloit työn teon
2. myös työn aikana, jos tarvitsee
3. työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen, rahojen käsittelyn jälkeen
4. WC:ssä käynnin yhteydessä
5. tupakoinnin jälkeen
6. yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen

THL Käsienpesuohje: <http://www.thl.fi/kasienpesuohje>

Ruokavirasto käsienpesuohje: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/julkaisut/esitteet/elintarvikkeet/ruokavirasto_kasienpesuohje.pdf

[Liite 15](#)

Työskentely kassalla ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopivat huonosti yhteen. Jos kuitenkin joudut sekä käsittelemään elintarvikkeita, että työskentelemään kassalla, ole erityisen huolellinen käsienpesun ja suojakäsineiden vaihtamisen kanssa. Puhtaita työvälineitä käytetään käsien sijasta aina kun se on mahdollista.

Suojakäsineet

Suojakäsineet vaihdetaan usein ja kädet pestään vaihdon välillä. Varmista, että käsineissä on malja-haarukkatunnus, kun niitä käytetään elintarvikkeiden käsittelyssä. Vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Esimerkiksi tavanomaiset vinyyliekäsineet eivät siis sovi yleiskäsineiksi elintarviketyössä. Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa siitä, minkälaisien elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta. Suojakäsineitä on käytettävä vähintään silloin, jos työntekijällä on

- rakennekynnet
- koruja tai
- haavoja käsissään.

Henkilökunnan terveydentila

Kipeänä ei työskennellä. Henkilön, joka käsittelee kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee antaa selvitys terveydentilasta eli käytännössä todistus siitä, että ei sairasta salmonelloosia. Tarkoituksena on löytää salmonellatartunnan kantajat ja estää salmonellan leviäminen elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden välityksellä. Jos henkilö työskentelee vain kassatehtävissä, tarjoilee vain valmiita annoksia tai työskentelee vain astiahuollossa, häneltä ei vaadita terveydentilaselvitystä ja salmonellatutkimusta.

Selvitys terveydentilasta

Kun työsuhde alkaa, tehdään terveydentilan tarkastus työnantajan järjestämässä työterveyshuollossa. Sillä varmistetaan, että henkilö ei aiheuta työssään tartuntavaaraa. Tarvittaessa tehdään myös salmonellatutkimus. Salmonellatutkimus tulee tehdä myös aina välittömästi, jos on syytä epäillä salmonellatartuntaa. Esimerkiksi, jos työntekijä on ollut ulkomaanmatkalla ja hänellä on vatsataudin oireita. Vatsatauti sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita. Vatsatauti voivat aiheuttaa salmonellan lisäksi monet muutkin bakteerit ja virukset.

Selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat keittiötyössä ilman palvelussuhdetta. Selvitys vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Alle kuukauden ajan työskenteleviltä selvitystä ei vaadita, mutta se voidaan tehdä, mikäli työnantaja sen katsoo tarpeelliseksi. Kuukauden aikamääre ei perustu tutkittuun tietoon, vaan kyseessä on puhtaasti käytännöllinen rajaus. [\[THL\]](#)

Jos työntekijä on saanut salmonellainfektion, määrätään hänet sairauslomalle oireiden ilmenemisen ajaksi sekä myös salmonellan oireettoman esiintymisen ajaksi, jos hänelle ei voida osoittaa työtehtäviä, joissa elintarvikkeiden saastumisvaaraa ei ole. Työstä pidättämisaika kestää niin kauan, kunnes kolmesta peräkkäisestä ulostenäytteestä ei enää todeta salmonellaa.

Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa – Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi, riittävä suojavaatetus tai terveydentilan selvitys?

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi, riittävä suojavaatetus ja terveydentilan selvitys. Elintarvikehuoneistossa vain toimistotyötä tekeviltä EI vaadita hygieniapassia eikä suojavaatetusta.

[Ruokaviraston taulukossa](#) on esitetty esimerkkejä siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi ja mikä ei.

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Toimijan täytyy huolehtia tästä velvoitteestaan, vaikka henkilökunnalta tai työntekijöiltä ei vaadita hygieniapassia, riittävää suojavaatetusta tai terveydentilan selvitystä. Toimijan täytyy opastaa työntekijöitä niin, että he osaavat toimia omavalvontasuunnitelman mukaisesti (esimerkiksi elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset tai käsihygienia).

Kirjaaminen

- Työntekijöiden terveysselvityksistä pidetään kirjaa. Kirjanpito voi olla esim. listaus työntekijöistä, jotka ovat esittäneet terveystodistuksen (pvm, työntekijän nimi, selvityksen päivämäärä, toimijan kuittaus).
- Työntekijöiden hygieniapasseista pidetään kirjaa. Kirjanpito voi olla esim. kopiot osaamistodistuksista tai listaus työntekijöistä, jotka ovat esittäneet alkuperäisen osaamistodistuksen toimijalle.

Tarjoilukeittiöiden työntekijöiden todistukset voidaan säilyttää ruokaa lähettävällä keittiöllä.

[Liite 8: Omavalvonnan lomakemalli 8: Henkilökunnan terveydentilan seurantaohjelma](#)

11. Siivous ja kunnossapito

- Laadi siivoussuunnitelma, josta selviää puhdistustiheys, puhdistusajankohta, käytettävät välineet, harvemmin siivottavat kohteet
- Siivousvälineet puhdistetaan ja kuivataan käytön jälkeen (tarvittaessa desinfioidaan)
- Rikkinäiset rakenteet korjataan

Elintarvikehuoneiston rakenteet, pintamateriaalit ja työvälineet pidetään kunnossa, siten että ne ovat ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä. Rikkinäiset rakenteet korjataan. Valmistustilat pidetään puhtaina, siisteinä ja siellä ei säilytetä elintarvikehuoneistoon kuulumattomia tavaroita. Mitä vähemmän tiloissa on tavaraa, sitä paremmin ne saadaan siivottua, hyvällä järjestyksellä edesautetaan siivottavuutta.

Siivous toteutetaan puhtaammasta tilasta tai kohteesta likaisempaan ja ylhäältä alaspäin. Tästä poiketaan eritetahrojen poistossa, jotka siivotaan aina välittömästi ja lattiakaivojen puhdistamisesta. Lattiakaivot pestään ennen lattioiden puhdistamista, koska pestessä niistä roiskuu likaa myös lattiakaivon ympäristöön.

Puhdistuksen tehokkuutta seurataan aistinvaraisesti päivittäin. Riittämättömän puhdistuksen voi havaita näkyvästä liasta tai epämiellyttävästä hajusta.

Käsienpesupiste

Ruoanvalmistustilassa tulee olla erillinen käsienpesupiste (vesipiste, nestesaippua, kertakäyttö- tai rullapyyhkeet, jätteastia), vesipiste työvälineiden pesua varten sekä jätteastia syntyvää jätettä varten. Lainsäädännölliset rakenteelliset muutokset huomioidaan seuraavan remontin yhteydessä.

Siivousvälineet

Siivousvälineiden tulee olla hyvässä kunnossa ja puhtaita, jotta ne eivät levittäisi mikrobeja paikasta toiseen. Jokaisen käytön jälkeen ne pestään ja tarvittaessa desinfioidaan ja ripustetaan kuivumaan ilmastavasti. Eri pinnoille sekä tiloille tulee olla omat puhdistusvälineet. Ne merkitään ja säilytetään erillään toisistaan. Asiakastilojen siivousvälineet erotetaan keittiön siivousvälineistä. Konepestävät siivousvälineet ovat suositeltavia. Pelkät paperipyhkeet eivät ole riittävät siivousvälineet.

Siivousvälineet voidaan jakaa käyttötarkoituksen mukaan siivouspyyhkeisiin, moppeihin, harjoihin, lakaisimiin ja kuivaimiin. Mikrokoituiset tuotteet ovat yleisimpiä käytössä olevia välineitä pintojen pyyhintään ja moppaukseen. Mikrokoitujen käyttö perustuu niiden hyvään kykyyn poistaa likaa ja rasvaa jopa pelkällä vedellä ilman puhdistusaineita. Puhdistusteho perustuu tuotteissa käytettyjen kuitujen ominaisuuksiin nostaa lika irti pinnoilta mekaniikan avulla. Se vastaa jopa yksiprosenttisella desinfiivalla puhdistusaineliuoksella pyyhintää. Mikäli pinnoilla näkyy pyyhkimisen jäljet, on pinta pyyhitty liian märällä tai likaisella välineellä ja pinta täytyy puhdistaa uudelleen.

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat

Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on

- riittävä ilmanvaihto, silloin ei synny homeita ja siivousvälineet kuivuvat paremmin.
- telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille.
- vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen.
- kuivauspatteri kosteiden siivousvälineiden kuivattamiseen.
- lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista.

Siivousvälineitä ei pidä säilyttää wc-tiloissa, koska siellä niihin voi päätyä terveydelle haitallisia bakteereita ja viruksia. Likaantuneet siivousvälineet levittävät likaa, kun siivoat.

Minne käsittelypintojen siivousvälineet?

Elintarvikkeiden käsittelypintojen siivousvälineet voi säilyttää esimerkiksi pesupöydän alla olevassa kaapissa. Kaappiin tulee mahtua puhtaat siivousliinat ja aineet, joita tarvitaan pintojen puhdistamiseen.

Siivousvälineiden säilytys kauempana

Valvontaviranomainen voi sallia myös sen, että säilytät ja huollat siivousvälineet erillisessä tilassa tai rakennuksessa. Mikäli siivousvälineet kuljetetaan pestäväksi muualle, siivousvälineitä varataan riittävä määrä, jotta aina on käytettävissä puhtaita siivousvälineitä.

Kertakäyttöiset siivousvälineet voivat olla turvallinen ratkaisu, jos tilat ovat ahtaat ja niihin on vaikea sijoittaa hyvää välineiden säilytyspaikkaa.

Puhdistusaineet

Elintarviketilojen puhdistukseen käytettävien puhdistusaineiden tulee olla tarkoitukseen sopivia. Ne eivät saa jättää jäämiä pinnoille tai laitteisiin, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeen kanssa. Tuotetta annosteltaessa tulee noudattaa valmistajan ohjetta. Aliannostelulla pinnat eivät puhdistu ja yliannostelu lisää huuhtelun tarvetta, pintojen liukkautta ja puhdistusainejäämät voivat toimia kasvualustana mikrobeille. Keittiön siivouksessa desinfiioivia aineita käytetään vain tarvittaessa.

Astianpesu

Astioiden pesu- ja huuhteluaineiden oikeaa annostelua sekä pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja tulee seurata. Astianpesukoneen esipesuveden lämpötila saa olla korkeintaan +40 °C, jotta valkuainen ei pala kiinni. Pesuveden lämpötilan tulee olla n. +60 °C ja huuhteluveden vähintään +80 °C. Astianpesukone puhdistetaan päivittäin. Kuljetuslaatikot ja -astiat puhdistetaan käyttökertojen välillä.

Taulukko 4. Likatyyppejä

Lika	Esimerkki
Irtolika	Mausteet, jauhot, leivänmurut
Kiinnittynyt lika	Kuivunut lika pöytäpinnalla
Pinttynyt lika	Kalkkisaostumat astianpesukoneessa, pinttynyt lika uunissa, rasvakerrokset
Tahra	Kahvitahra, rasvatahra, sormenjälki
Eritetahra	Oksennus, veri, sylki
Mikrobilika	Näkymätöntä tai näkyvää likaa; bakteerit, hiivat, homeet, virukset
Biofilmi	Mikrobilikaa, jonka ympärillä on mikrobien tekemä suojakerros

[Keittiöiden siivous- ja hygieniaopas 2018, 21]

Taulukko 5. Siivousmenetelmät

Kuiva menetelmä	Ylläpitosiivous	Kuiva työväline	Lakaiseminen, imurointi
Nihkeä menetelmä	Ylläpitosiivous	Työvälineestä ei jää pisarajälkeä	Poistetaan tahrat ja vesiliukoinen lika
Kostea menetelmä	Ylläpitosiivous	Työvälineestä jää pisarajälkiä, jotka kuivuvat itsestään	Vesiliukoinen ja rasvaliukoinen lika
Märkä menetelmä	Ylläpitosiivous Perussiivous	Pinta jää märäksi ja on kuivattava	Tehokkain ja raskain pyyhintämenetelmä
Pesu yhdistelmäkoneella	Ylläpitosiivous	Kone pesee ja kuivaa pinnan	
Pesu	Perussiivous	Pinta jää märäksi, huuhdellaan ja kuivataan	Pinttyneen lian poisto mekaanisesti

[Keittiöiden siivous- ja hygieniaopas 2018, 21]

Taulukko 6. 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 9: Siivoussuunnitelmamalli](#)**2020 - 2021 Koronapandemia**

Tilojen ja pintojen puhdistamista tehostetaan sen lisäksi, mitä normaalioloissa edellytetään. Työterveyslaitoksen ohjeistus siivoukseen tartuntojen ehkäisemiseksi:

<https://hyvatyo.ttl.fi/koronavirus/ohje-siivoukseen>

Miten uusi koronavirus tarttuu?

Yleinen siivous kaikenlaisissa tiloissa

WC-tilojen siivous

Erityispuhdistus covid-19-tartunnan saaneen henkilön oleskelutiloihin

Kuinka siivousalan työntekijä voi suojautua virustartunnalta?

Kirjaaminen

Tarvittaessa siivouksesta pidetään kirjaa. Esim. harvemmin siivottavat kohteet.

12. Näytteenottosuunnitelma

- Laadi näytteenottosuunnitelma
- Näytetulosten kirjaaminen
- Kuvaus miten toimitaan saataessa huonoja tuloksia

12.2 Elintarvikenäytteet

- Valmistetuista ruoista otetaan tuotenäytteitä silloin, kun ruokien säilyvyysaika on yli 4 päivää.
- Myymälöissä otetaan elintarvikenäytteitä, mikäli valmistetaan jauhelihaa tai raakalihavalmisteita > 10 000 kg / vuosi. [Omavalvonnan suositellut näytteenottiheydet vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa](#)
- Jään tutkiminen, kun käytetään jääpalakonetta ([15 Talousvesi ja jää](#))

12.3 Pintapuhtausnäytteet

Pintojen puhtauden merkitys elintarvikkeiden turvallisuudelle ja ruokamyrkytysten hallinnalle on selkeästi osoitettavissa. Epähygieenisuus on riskitekijä ja ruokaa valmistavien elintarvikehuoneistojen omavalvontaan tulee sisällyttää puhtausnäytteiden ottaminen aistinvaraisen puhtaustarkkailun lisäksi. [Pintahygieniaopas.]

Elintarvikkeiden mikrobiologinen vaatimustenmukaisuus varmistetaan vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa (esim. vähittäismyymälä, ravintola, kahvila, suurtaloudet, kuten laitoskeittiö (koulut, päiväkodit, sairaalat, henkilöstöravintolat), keskuskeittiö, pitopalvelu, tarjoilukeittiö), yleensä **huolehtimalla tarkoituksenmukaisista myynti- ja tarjoiluajoista ja säilytysolosuhteista** niin, etteivät elintarvikkeet vahingoitu tai altistu ulkoiselle haitalliselle vaikutukselle. Säädöksissä asetettuja lämpötilavaatimuksia on noudatettava. Näissä kohteissa näytteenotto painottuu **pintapuhtausnäytteisiin**. Pintojen puhtauden seuranta tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten kehityssuuntauksia voidaan seurata. Näytteitä tulee ottaa **tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille** (pöytäpinnat, leikkuulaudat, sekä lihan jauhamiseen käytettävien laitteiden ja leikkelekoneiden sisäpinnat). Pintahygieniaivalvontaa tehdään pääasiassa puhdistuksen ja pintojen kuivumisen jälkeen ennen töiden aloitusta.

Terveystarkastaja ei ota omavalvontanäytteitä. Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi pintapuhtauslevyillä tai näytteenottopalvelun voi ostaa elintarvikelaboratoriosta tai muulta toimijalta. Lista Etelä-Pohjanmaan alueen palveluntarjoajista liitteenä ([Liite 11](#)).

Näytemäärät

Toimintaluokille 1 ja 2 ei ole näytteenottosuosituksia (Taulukko 7).

Taulukko 7. Toimintaluokat 1 ja 2

Tarjoilu	<ul style="list-style-type: none"> - Ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä: Pienimuotoinen kahvila/kioskitoiminta. Vitriinimyynti, pakattu jäätelö, raakapakastepaistaminen, kuumennus - Valmiiksi kypsennettyjen tuotteiden käsittely tai hampurilaispihvien paistaminen. Leipien täyttäminen, salaattien koostaminen: pizzeria (ei kypsennystä), pikaruokaravintola, salaatti- ja voileipätarjoilu, tarjoilukeittiö
Myynti	<ul style="list-style-type: none"> - Valmiiksi pakatut elintarvikkeet - Jäätelökioski - Salaattibaari, jos ainesosat laitetaan myyntikalusteeseen omissa astioissaan
Leipomotuotteiden valmistus tai muu valmistus	<ul style="list-style-type: none"> - Valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa, ruokaleivät jne.

Toimintaluokkien 3 ja 4 näytteenottosuositukset

Tarjoilupaikoille, myymälöille ja leipomoille suositellaan taulukon 9 mukaisia näytteenottotiheyksiä*, joiden mukaan pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa 2 – 6 kertaa vuodessa, viisi näytettä kerrallaan. Näytteenottotiheys riippuu toiminnasta ja toiminnan laajuudesta.

Taulukko 8. Toimintaluokat 3 ja 4

Tarjoilu	Raakojen, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely (valmistus alusta asti esim. kypsennys, savustus, salaattien valmistus tms.)
Myynti	Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi) ja/tai valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä, ns. salaattibaarimyynti
Leipomotuotteiden valmistus tai muu valmistus	Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus (edellyttää lämpötilahallintaa)

Toimintaluokat määritellään [Ruokaviraston riskiluokitusohjeessa](#)

Näytteenottosuositusta ei sovelleta

- kotirauhan piiriin kuuluvaan tilaan (Kotona sijaitseva elintarvikehuoneisto)
- lahtivajoihin
- alle 3 kk tai 90 päivää vuodessa toimivat elintarvikehuoneistot

Kausiluonteinen toiminta

Jos elintarvikehuoneisto toimii vain osan vuotta eli enintään kuusi kuukautta yhtäjaksoisesti, näytteenottotiheyttä voidaan laskea esimerkiksi 1 – 2 näytettä vuodessa.

Taulukko 9. Pintapuhtausnäytteenottoihteys, toimintaluokat 3 ja 4

Tarjoilupaikka	Annosmäärä päivässä	Näytteenottotiheys Ruokavirasto	Näytteenottotiheys Etelä-Pohjanmaa*	Näytteenottokohde
		Kerralla otetaan 5 näytettä	Kerralla otetaan 5 näytettä	
Ravintola, kahvila (valmistus)	alle 50 annosta	4 - 6 x vuodessa	2 – 3 x vuodessa	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat: Laitteet, työtasot, leikkuulaudat, veitset, säilytys- ja tarjoiluastiat
	50 – 500 annosta	6 - 12 x vuodessa	3 – 4 x vuodessa	
	> 500 annosta	12 x vuodessa	4 - 6 x vuodessa	
Suurtalous-keittiö (valmistus)	alle 500 annosta	4 - 6 x vuodessa	2 – 3 x vuodessa	
	500 – 2000 annosta	6 - 12 x vuodessa	3 – 4 x vuodessa	
	> 2000 annosta	12 x vuodessa	4 - 6 x vuodessa	
Myymäälä	Kokoluokka	Näytteenottotiheys Ruokavirasto	Näytteenottotiheys Etelä-Pohjanmaa*	Näytteenottokohde
		Kerralla otetaan 5 näytettä	Kerralla otetaan 5 näytettä	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat
Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely / valmistus	1 (< 200 m ²)	4 - 6 x vuodessa	2 – 3 x vuodessa	Laitteet, työtasot, leikkuulaudat, veitset, säilytys- ja tarjoiluastiat
	2 (200 – 1000 m ²)	6 - 12 x vuodessa	3 – 4 x vuodessa	
	3 (>1000 m ²)	12 x vuodessa	4 - 6 x vuodessa	
Leipomo	Kokoluokka kg / vuosi	Näytteenottotiheys Ruokavirasto	Näytteenottotiheys Etelä-Pohjanmaa*	Näytteenottokohde
		Kerralla otetaan 5 näytettä	Kerralla otetaan 5 näytettä	
Valmistetaan sellaisenaan syötäviä, helposti pilaantuvia elintarvikkeita <i>Esim. voileipäkakut, täytekakut, juustokakut</i>	< 10 000	4 – 6 x vuodessa	2 – 3 x vuodessa	Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat pinnat Laitteet, työtasot, leikkuulaudat, veitset, säilytys- ja tarjoiluastiat
	10 000 – 100 000	4 – 6 x vuodessa	3 – 4 x vuodessa	
	100 000 – 1 milj.	4 – 6 x vuodessa	4 – 5 x vuodessa	
	> 1 milj.	4 – 6 x vuodessa	5 - 6 x vuodessa	

*Etelä-Pohjanmaan elintarvikevalvonnan linjaama näytteenottotiheys

Menetelmät

Tuotantoympäristön ja -laitteiden pintapuhtautustekniikoihin voidaan käyttää esimerkiksi viljelyyn perustuvia erilaisia kontaktilevyjä ja kasvualustoja (esim. Hygicult® ja Petrifilm™), joita on eri mikrobien määrittämiseen (esim. aerobisten mikro-organismien pesäkeluku, enterobakteerit, E. coli) sekä ATP:n osoittamiseen perustuvat luminesenssitestit ja pinnoilla olevien proteiinien osoittamistestit. Menetelmien käyttöohjeita on noudatettava. Ohjeiden mukaisista kasvatuslämpötiloista ja -ajoista sekä muista olosuhteista on huolehdittava.

Hygicult TPC Pintapuhtautestit, kokonaismikrobimäärän toteamiseen

Hygicult pintapuhtautestit myydään 10 kpl pakkauksessa, jossa on yhteensä 20 pintapuhtausnäytettä. Testejä voi tilata tukuista tai nettikaupoista. Huomioi, että testiliuskat eivät saa jäätyä. Huomioi liuskojen parasta ennen –päivämäärä. Näytteet otetaan aamulla ennen töiden aloittamista puhtailta ja kuivilta pinnoilta. Hyviä näytteenottokohteita on elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksiin joutuvat pinnat, esim. leikkuulaudat, veitset, säilytysastiat, työtasot ja laitteet.

Pintanäytteenotto tehdään painamalla levyä tutkittavaa pintaa vasten 3-4 sekunnin ajan. Levyä ei tule liikuttaa painamisen aikana. Mikrobia kasvatetaan joko huoneenlämmössä kolme vuorokautta tai +35-37 °C:ssa yksi vuorokausi. Jos levyjä kasvatetaan pidempään kuin yhden vuorokauden ajan, on suositeltavaa lukea tulokset myös ensimmäisen vuorokauden kuluttua.

Video pintapuhtausnäytteen ottamisesta: <https://youtu.be/mP3JRJaWlbl>
[Puhtausklinikka Pintapuhtauden määrittämenetelmät, KiiltoClean]

Tulosten tulkinta

Kasvatuksen jälkeen testilevy otetaan pois putkesta ja mikrobimäärä (pmy) määritetään vertaamalla levyn kasvutiheyttä käyttöohjeen mallitauluun. Pesäkkeet on myös mahdollista laskea. Työtasojen ja pintojen raja-arvot riippuvat kohteesta. [Hygicult]

Pintahygieniaoppaassa esitetään eri raja-arvot keittiöille (tarjoilu, myynti) ja leipomoille. Leipomoissa voidaan tutkia myös hiivojen ja homeiden pitoisuuksia.

Taulukko 10. Pintahygieniatulosten tulkinta, kokonaisbakteerit

	Keittiöt ja myynti	Leipomo
Hyvä	<20 pmy / 10 cm ²	< 20 pmy / 10 cm ²
Välttävä	20 – 100 pmy / 10 cm ²	20-50 pmy / 10 cm ²
Huono	>100 pmy / 10 cm ²	>50 pmy / 10 cm ²

[Pintahygieniaopas, 37-38]



Kuva 1. Pesäkkeiden määrä yli 45 pmy/puoli (välttävä)



Kuva 2. Pesäkkeiden määrä 15 pmy/puoli (hyvä)

Kirjaaminen

Näytteenottopäivä, näytteenottokohde ja tulos. Tulosten johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan.

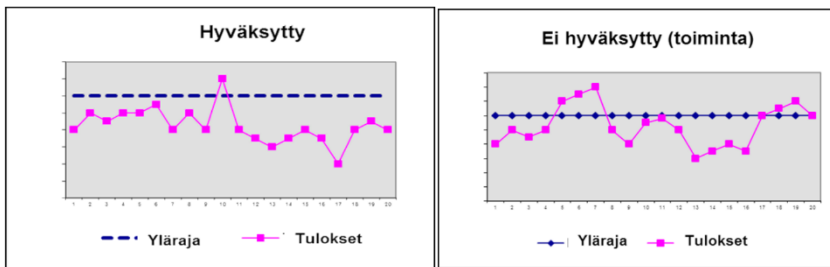
[Liite 10. Omavalvonnan lomakemalli 10: Pintapuhtausnäytteet](#)

Korjaavat toimenpiteet

Huonon tuloksen jälkeen muutetaan toimintatapoja, tarkastetaan siivousteho ja pintojen eheys sekä otetaan uusintänäytteet. Korjaavat toimet voivat olla esim. siivouksen tehostaminen, ohjeistuksen parantaminen (muutokset omavalvontaan).

Näytetulosten kehityssuuntien seuranta

Toimijan on seurattava analyysitulosten kehityssuuntia, jonka perusteella voidaan näytteenottotiheyttä vähentää suositusten mukaisesti. Kehityssuuntien tarkastelu on toimijan lakisääteinen velvollisuus. Kehityssuuntien tarkastelu esim. vihkoon piirretty kuvaaja.



Kuva 3. Näytetulosten kehityssuuntien seuranta [Ruokavirasto]

Omavalvonnan väljentäminen

Työpinnoilta ottamiesi puhtausnäytteiden tulokset ovat olleet pitkän ajan hyviä. Tällöin voit harventaa näytteenottoa.

Näytteenottoa tuotantoympäristöstä ja -laitteista voidaan harventaa esimerkiksi alemman kokoluokan näytemääriin, jos tulokset ovat olleet hyväksyttävät kolmena peräkkäisenä vuotena ja valvontaviranomainen arvioi, että elintarviketurvallisuus ei näytteenoton vähentämisen vuoksi vaarannu.

Valvontaviranomainen arvioi näytemäärien harventamista tarkastusten yhteydessä. Harventaminen edellyttää suositusten mukaista näytteenottoa kolmen vuoden ajalta.

13. Ruoka-apu

- Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet
 - Säilytys
 - Luovutus
 - Merkinnät

Elintarvikkeita voivat luovuttaa ruoka-apuun kaikki elintarvikealan toimijat, joko suoraan kuluttajalle tai hyväntekeväisyysjärjestöjen kautta. Luovutettavat elintarvikkeet voivat olla pakattuja tai pakkaamattomia. Ruoka-apuun luovutustoiminta kuvataan omavalvontasuunnitelmassa. Ruoka-apuun luovutettavien elintarvikkeiden tulee soveltua ihmisravinnoksi eivätkä ne saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle tai johtaa kuluttajaa harhaan. Elintarvikkeiden luovuttamisen ruoka-apuun ei ole tarkoitus toimia jätehuollon korvikkeena.

Ruoka-apuun tarkoitettuja elintarvikkeita voidaan pakastaa tai jäädyttää, mutta ei enää viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Jäädetyt elintarvikkeet suositellaan luovutettaviksi kuluttajille jäädetyinä. Jos pakastettavassa tai jäädetyssä tuotteessa ei ole pakkausmerkintöjä, niihin tulee selkeästi merkitä pakastus- tai jäädetyispäivämäärä.

Pakkaamattomat elintarvikkeet ja valmistettu ruoka

Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa tarjolle toistamiseen. Ruokajätteisiin heittäminen sijaan tällainen ruoka voidaan luovuttaa välittömästi kuuma kuumana, kylmä kylmänä tai kuuma samana päivänä nopean jäädytyksen (6 asteeseen 4 tunnissa) jälkeen henkilökunnalle tai ruoka-apuun, jos ruoka on aistinvaraisesti arvioituna moitteetonta ja kuuma ruoka on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään 60 asteisena.

Ruuan luovuttajan on annettava toimituksen yhteydessä ruoka-aputoimijalle vähintään tiedot elintarvikkeen nimestä ja allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista sekä tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet. Myös ruoka-aputoimijan on voitava antaa nämä tiedot asiakkailleen. Tiedot voi antaa joko kirjallisesti tai suullisesti.

Valmiiksi pakatut elintarvikkeet

Elintarvikkeiden luovuttajan tulee tarkastaa pakkausten kunto ja ulkonäkö ennen elintarvikkeiden luovuttamista. Elintarvikkeita, joita on säilytetty väärin tai joiden turvallisuutta voidaan jostain muusta syystä epäillä, ei saa luovuttaa ruoka-apuun. Puutteelliset ja virheelliset pakkausmerkinnät tulee täydentää siten, että tieto siirtyy myös tuotteen loppukäyttäjälle.

Ruoka-apuun annettavat elintarvikkeet säilytetään siten, etteivät ne voi sekoittua myyntiin tai valmistukseen meneviin elintarvikkeisiin, esim. erikseen merkittyinä. Pakastettuina tai jäädetyinä säilytettävät elintarvikkeet tulisi luovuttaa ruoka-apuna mahdollisimman pian. Suosituksena on, että tällaiset elintarvikkeet käytetään viimeistään kahden kuukauden sisällä pakastamisesta tai jäädetyttämisestä.

Huomioitavaa on, että listeriavaaran vuoksi tyhjiö- tai suojakaasupakatun kylmäsavustetun tai graavatun kalan jäädetyttäminen yli viimeisen käyttöajankohdan on sallittua vain, jos hyväntekeväisyysjärjestö valmistaa sulatetusta kalasta kuumentamalla ruokaa. Tällaisia jäädetyttäjiä kalastustuotteita ei siten voi sellaisenaan luovuttaa ruoka-apuna.

Lisätietoa ruokaviraston ohjeesta [Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet](#)

14. Tuhoeläintorjunta

- Ennaltaehkäisevät toimenpiteet
- Aistinvarainen tarkkailu päivittäin
- Ohje menettelytavoista tuhoeläimiä todettaessa
- Havainnot ja toimenpiteet kirjataan

Haittaeläimet, kuten rotat, hiiret, torakat, kärpäset ja sokeritoukat tuovat mukanaan likaa, bakteereita ja viruksia. On tärkeää estää haittaeläinten pääsy tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita. Haittaeläinten mukana kulkeutuva lika, bakteerit ja virukset ovat usein lähtöisin ulkoa tai viemäreistä. Jos ne joutuvat elintarvikkeisiin, niistä voi aiheutua ruokamyrkytyksiä.

Ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä ovat esim. huolelliset vastaanottotarkastukset, tilojen ja laitteiden puhtaana- ja kunnossapito, varastojen kierto, hyönteisverkot, sähköiset kärpäspydykset, jyräjoiden loukut, ovien ja ikkunoiden pitäminen suljettuna, jätehuollosta huolehtiminen sekä ulkopuolisen toimijan kanssa sovitut säännölliset tarkastukset ja tarvittaessa torjunta. Tuhoeläinten esiintymistä tarkkaillaan aistinvaraisesti päivittäin. Havaitessa tuholaisia kaikki saastuneet tuotteet eristetään muista tuotteista ja tarvittaessa otetaan yhteyttä tuholaistorjuntayritykseen.

Lintujen pääsy elintarvikehuoneistoihin tulee estää. Sisälle päässeet linnut on poistettava heti. Jos elintarvikehuoneistossa voi pitää ikkunoita auki, on ne varustettava suojaverkolla. Mahdolliset pesäpaikat lastauspaikkojen kattorakenteissa tulee selvittää ja toimia niin, että lintujen pesiminen niissä estetään. Elintarvikehuoneistosta tai piha-alueelta löytyneet kuolleet linnut on poistettava heti. Kuolleisiin lintuihin ei tule koskea paljain käsin. Linnut voidaan hävittää sekajätteen mukana.

Kirjaaminen

Tuholaishavainnot ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.

Lemmikkieläimet ravintolassa

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa aina tuoda asiakastiloihin. Ravintola saa itse päättää, päästääkö se lemmikit eli muut kuin opas-, avustaja- ja kuulokoirat asiakastiloihinsa. Jos ravintola sallii lemmikkien tulon asiakastiloihin, niin etuovelle tulee laittaa asiasta tieto. Näin esimerkiksi vahvasti allergiset henkilöt voivat välttää paikkaa. Luvan voi myös rajata koskemaan vain tiettyjä eläimiä.

15. Jätehuolto

Kuvaa jätehuolto: Jätteiden erillään pito, astioiden tyhjäystiheys, jäteastioiden puhtaanapito

Elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyvät jätteet käsitellään ottaen huomioon kunnalliset jätehuoltomääräykset. Huoneistossa olevat jätteet ja pilaantuneet elintarvikkeet poistetaan sisätiloista vähintään kerran päivässä. Jäteastioiden pesusta huolehditaan ja eläinten pääsy niihin estetään.

Jätehuolto on järjestettävä siten, että raaka-aineet ja ruoat eivät joudu kosketuksiin jätemateriaalin kanssa missään vaiheessa. Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista. Jätteiden keräysastiat ja -välineet ja jätehuoltotilat on sijoitettava ja hoidettava niin, ettei niistä aiheudu hajua tai muuta terveyshaittaa.

Myymälä

Sivutuotelainsäädännön vaatimukset Liite 16. Omavalvonnassa huomioitavaa myymälälle.

16. Talousvesi ja jää

- Talousvesi (kunnan tai kaupungin vesilaitos / vesiosuuskunta / oma kaivo)
- Oma kaivo: näytteenottosuunnitelma laaditaan terveystarkastajan kanssa
- Jään valmistaminen ja laadun tutkiminen

Talousveden laadun tulee täyttää sille asetetut vaatimukset. Omavalvontasuunnitelmassa on hyvä miettiä jo etukäteen, miten toimitaan, jos veden käyttöä joudutaan rajoittamaan saatavuus- tai laatuongelmien vuoksi. Esimerkiksi, jos vedessä todetaan mikrobiologinen ongelma, lakkaako toiminta kokonaan vai järjestetäänkö väliaikainen vedensaanti muuten ja millä tavalla.

Mikäli käytössä on oma kaivo, toimija on vastuussa näytteenotosta erillisen näytteenottosuunnitelman mukaisesti (laaditaan yhteistyössä terveystarkastajan kanssa). Terveystarkastaja ei ota vesinäytteitä.

Jään valmistus

Jos toimija valmistaa jäätä jääpalakoneella, on jään laatu tutkittava säännöllisesti (esim. kerran vuodessa). Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit. Jään valmistuksella tarkoitetaan esimerkiksi jääpalojen tai jäämurskan valmistus jääkoneella. Näytteet otetaan jäästä. Jos toiminta on pienimuotoista tai jos kohde ei kuulu säännölliseen valvontaan (esimerkiksi pubit) jään näytteenotto voidaan korvata riittävällä laitteiston puhdistustiheydellä ja pintapuhtausnäytteenotolla. Jääpalakoneet suositellaan puhdistamaan kerran kuukaudessa.

17. Asiakasvalitukset ja ruokamyrkytysepäily

- Ohje toiminnasta asiakasvalitustilanteissa
- Ohje toiminnasta ruokamyrkytysepäilyissä
- Elintarvikenäytteet pakastimeen tarjoilun loppupuolella
- Lisää terveystarkastajien yhteystiedot omavalvontasuunnitelmaan

Ruokamyrkytysepäilyistä ilmoitetaan välittömästi terveystarkastajalle. Jätä tarvittaessa soittopyyntö viestillä tai sähköpostilla. Epäiltyä elintarviketta tai sen raaka-aineita ei saa hävittää. Epäilyistä ruokaerästä otetaan näytteet (300 g) kylmiöön tai pakastimeen tarkempia tutkimuksia varten.

Kirjaaminen

Aiheelliset asiakaspalautteet kirjataan vihkoon tai lomakkeelle, johon laitetaan valituksen syy, päivämäärä ja tehdyt toimenpiteet.

Ruokaviraston suositus ruokanäytteiden ottamisesta varalta valmistuskeittiöissä

Valmistuskeittiöiden on hyvä ottaa valmistetusta ruoasta tai elintarvikkeesta 200 – 300 g:n näyte/valmistettu elintarvike-erä. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin mahdollisen ruokamyrkytysepäilyn selvittämistä, mikäli kyseistä ruokaa epäillään ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi. Näytteet otetaan tarjoilun loppupuolella tarjolla olleesta ruoasta. Näytteisiin merkitään sisältö ja päivämäärä. Näytteet otetaan aseptisesti näytteenottoastioihin tai tehdaspuhtaisiin muovipusseihin, ei kuitenkaan biohajoaviin pusseihin. Näyte pakastetaan ja säilytetään pakastimessa vähintään 2–4 viikon ajan. Myös tarjottavaksi valmistetuista salaateista, raasteista yms. kannattaa pakastaa vastaava näyte. Eri ruokien yhdistämistä yhdeksi näytteeksi ei suositella. Mahdollisten ruokamyrkytyspalvelusten vuoksi ruokalistat on hyvä säilyttää useita viikkoja. Jos ruokalistaan joudutaan tekemään muutoksia, on hyvä, että keittiö kirjaa ruokalistoihin tulleet muutokset.

Terveystarkastajien yhteystiedot

Ajantasaiset yhteystiedot löydät internetsivulta

Kurikan Ympäristöterveyspalvelut

Ilmajoki, Kurikka

terveystarkastajat@kurikka.fi

[Ympäristöterveysvalvonta - Kurikan kaupunki \(kurikka.fi\)](#)

Kauhajoen Ympäristöterveysvalvonta

Isojoki, Karijoki, Kauhajoki, Teuva

ymparistoterveys@kauhajoki.fi

[Ympäristöterveysvalvonta - Kauhajoen kaupunki \(kauhajoki.fi\)](#)

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Alajärvi, Alavus, Evijärvi, Isokyrö, Kauhava, Kuortane, Lappajärvi, Lapua, Seinäjoki, Soini, Vimpeli ja Ähtäri

terveystarkastajat@seinajoki.fi

[Ympäristöterveysvalvonta- Seinäjoen kaupunki \(seinajoki.fi\)](#)

18. Jäljitettävyys ja takaisinvento

- Ostokuittien / lähetyslistojen / tilausten säilyttäminen
- Ohje toimenpiteistä muiden toimijoiden takaisinvetotilanteissa

Jäljitettävyys

Elintarvikkeiden jäljitettävyys on osoitettava "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin" -periaatteella. Toimijan tulee siis tietää, keneltä hän on hankkinut raaka-aineet ja kenelle hän on edelleen toimittanut tuotteet. Lisäksi tulee tietää hankinta- ja toimitusajankohdat. Elintarvikealan toimijalla tulee olla järjestelmä, jonka avulla voidaan riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa. **Kuluttajia ei lasketa kuuluviksi jäljitettäviin asiakkaisiin.**

Jäljitettävyys tarjoilupaikoissa: toimijalla on esittää kuitit, läheteet tai kuormakirjat ostetuista elintarvikkeista. Toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.

Kananmunat

Ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa saa käyttää vain leimattuja kananmunia.

Kalat ja liha myymälässä

Liite 16. Omavalvonnassa huomioitavaa myymälälle.

Takaisinvento

Takaisinventoilmoituksia esim. voi tulla tukusta sähköpostilla tai niistä voidaan ilmoittaa lehdessä. Tällöin tarkastetaan, onko kyseistä tuotetta toimipaikassa ja toimitaan saatujen ohjeiden mukaan. Takaisinvedoista pidetään kirjaa.

Elintarvikkeiden takaisinvedot, Ruokavirasto

Ruokaviraston internet-sivulla julkaistaan takaisinvedot:

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/takaisinvedot/>

19. Oiva-raportin esilläpito

Oiva-raportti laitetaan esille

- pääsisäänkäynnin välittömään läheisyyteen tai muuhun kuluttajan kannalta olennaiseen paikkaan helposti havaittavalle korkeudelle
- yrityksen internet-sivulla

Valvontasuunnitelman mukaisesta tarkastuksesta syntyy Oiva-raportti ja tarkastuskertomus ja ne lähetetään toimijan ilmoittamaan sähköpostiosoitteeseen tarkastuksen jälkeen. Jos raporttia ei ole tullut noin kuukauden kuluessa tarkastuksesta, toimijan kannattaa olla yhteydessä terveystarkastajaan. Tarkastuksilla käytettävät arviointikriteerit ovat luettavissa www.oivahymy.fi

Sisäänkäynnin yhteydessä

Viimeisin Oiva-raportti (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisäänkäynnin yhteyteen, niin että kuluttaja helposti voi lukea sen.

Yrityksen internet-sivulla

Kun elintarvikeyritys markkinoi elintarvikkeita sivuillaan, yrittäjän on julkaistava sähköinen versio kolmesta viimeisimmistä Oiva-raportista elintarvikeyrityksen verkkosivuilla, mikäli tarkastukset on tehty kolmen vuoden aikana. Oiva-raportit on sijoitettava verkkosivujen ensimmäiselle sivulle, niin että raportit on kuluttajalle helposti havaittavissa. Sähköiset Oiva-raportit voidaan liittää verkko-sivuille joko pdf-muodossa tai linkittämällä oivahymy.fi/hae yrityksiä -sivustolle.

Sosiaalinen media

Oiva-raportin julkaisemista ei vaadita.

Lainsäädäntö ja ohjeet

[Asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista](#) (EY) N:o 1935/2004

[Asetus eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista](#) (264/2012)

[Asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle](#) (834/2014)

[Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta 2015](#) (Eviran ohje 16043/1)

[Elintarvikehuoneiston omavalvonta 2018](#) (Eviran ohje 25.4.2018)

[Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen 2020](#) (Ruokaviraston ohje 10503/4)

[Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta 2015](#) (Eviran ohje 16044/1)

[Elintarvikehygieniasetus](#) (318/2021)

[Elintarvikelaki](#) (297/2021)

[Elintarviketietoasetus](#) (EU) N:o 1169/2011

[Elintarvikkeista annettavat tiedot \(ruokavirasto.fi\)](#) Opas pk-yrityksille (Ruokavirasto 7062/04.02.00.01/2019)

[Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 2019](#) (Ruokavirasto ohje 17068/2)

[Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta 2012](#) (Eviran ohje 16030/1)

[Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit – ohje elintarvikevalvontaviranomaisille 2018](#) (Eviran ohje 10502/2)

[Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaarat](#), Eviran julkaisuja 1/2010

[Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen \(EY\) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista – Ohje elintarvikealan toimijoille 2020](#) (Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/3)

[Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa 2016](#) (Eviran ohje 16049/1)

[Eviran määräys elintarvikevalvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuuden toteuttamistavasta ja valvontatietojen julkistamisesta](#) (Evara/2074/0900/2016)

[Hyönteiset elintarvikkeena 2020](#) (Ruokaviraston ohje 10588/3)

[Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyysovaatimukset](#), Ei päiväystä. (MMM)

[Kalastustuotteiden valvonta 2017](#) (Eviran ohje 16023/5)

[Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti 2018](#) (Eviran ohje 16034/4)

[Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys 2016](#) (Eviran ohje 16088/7)

[Komission asetus elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista](#) (EU) N:o 10/2011

[Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin 2020](#) (Ruokaviraston ohje 5807/04.02.00.01/2020/4)

[Mikrobikriteeriasetus](#) (2073/2005/EY)

[Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyys 2010](#) (Evara ohje 16024/1)

[Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu – suositus elintarvikealan toimijalle](#) (Ruokavirasto 10.5.2021)

[Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu – esimerkki varoitustekstistä](#) (Ruokavirasto 10.5.2021)

[Ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen \(EU\) 2017/2158 mukaisesti](#), Ei päiväystä. (Evara ohje 17056/1)

[Ohje elintarvikkeen nimestä ”jauheliha” ja ”paistijauheliha” 2013](#) (Eviran ohje 17062/1)

[Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 2018](#) (Evara ohje 16025/6)

[Oiva-arviontiohjeet ja Oiva-yleisohje](#)

[Omavalvonnan suositellut näytteenottotiheydet leipomoissa ja konditorioissa 2020](#) (Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/3 Liite 7)

[Omavalvonnan suositellut näytteenottotiheydet vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa 2020](#) (Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/3 Liite 9)

[Pakasteasetus](#) (37/2005/EY)

[Pakasteasetus](#) (818/2012)

[Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa – Vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi, riittävä suojavaatetus tai terveydentilanselvitys](#) (Ruokavirasto 15.5.2020)

[Pakkausmerkintäopas](#) Elintarviketieto-opas 2019 (Ruokavirasto ohje 17068/2)

Ravintolohygieniää, [Kuumana tarjoilu](#) (Ruokavirasto 25.5.2021)

Ravintolohygieniää, [Kylmänä tarjoilu](#) (Ruokavirasto 25.5.2021)

Ravintolohygieniää, [Jäädyttäminen](#) (Ruokavirasto 25.5.2021)

[Ravintolatoiminnan aloittaminen – Opas pk-yrityksille 2020](#) (Ruokaviraston ohje 7064/04.02.01/2019)

[Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet 2017](#) (Eviran ohje 16035/2)

[Taskuopas kala- ja kalanviljelytuotteita koskevista, kuluttajia palvelevista EU:n uusista merkinnöistä](#) (Euroopan komission ohje 2014)
[Tartuntatautiasetus](#) (146/2017)
[Tartuntatautilaki](#) (1227/2016)
[Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#) 2019 (THL ohje)
[Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset 2020](#) Ohje hedelmä ja vihannesalalle (Ruokaviraston ohje 6531/04.02.00.01/2020/3)
[Tuorekasvisten merkinnät ja yksityiskohtaisia esimerkkejä eri kasvien irtomyynti- ja pakkausmerkinnöistä 2020](#) (Ruokaviraston ohje 6320/04.02.00.01/2020/1)
[Ulkomyyntiohje 2018](#) (Eviran ohje 16022/5)
[Valvonta-asetus](#) (882/2004/EY)
[Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa](#) (Eviran ohje 10591/1)
[Yleinen elintarvikeasetus](#) (178/2002/EY)
[Yleinen hygienia-asetus](#) (852/2004/EY)

LÄHTEET

Hygieniaopas 2020. Ympäristökustannus Oy
[Hygicult TPC](#), Kiilto Clean Oy
Keittiöiden siivous- ja hygieniaopas: Ruoanvalmistus- ja tarjoilutilat 2018, Suomen Ympäristö- ja Terveysalan Kustannus Oy
Omavalvonta ravintolassa – Elintarvikkeet 2017, MaRa ry. Kansallinen hyvän käytännön ohje ravintoloiden omavalvontaan
Ohjauskirje pizzan valmistaminen. 31.10.2019. JIK Ympäristöterveyspalvelut
Ohje omavalvontajärjestelmälle tarjoilupaikoissa 2/2021. Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto
Ohje omavalvontasuunnitelman laatimiseksi 10.7.2017. JIK Ympäristöterveyspalvelut
[Oiva-valvontatietojen julkistaminen](#) 2020. Ruokavirasto
Pikantti-ekstranet, Ruokavirasto
Pintahygieniaopas 2013. Suomen Ympäristö- ja Terveysalan Kustannus Oy
Ruokavirasto, [Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat](#)
Ruokavirasto, [Omavalvonta](#)
Ruokavirasto, [Henkilökohtainen hygienia](#)
Ruokavirasto, [Hävikkiruoka](#)
Ruokavirasto, [Hygieniapassi](#)
Ruokavirasto, [Hygieeniset työtavat](#)
Ruokavirasto, [Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden merkinnät](#)
Ruokavirasto, [Kontaktimateriaalit](#)
Ruokavirasto, [Markkinointi](#)
Ruokavirasto, [Pakkausmerkinnät](#)
Ruokavirasto, [Puhtaanapito](#)
Ruokavirasto, [Toiminta ruokamyrkytyspäilyssä](#)
Ruokavirasto, [Tuhoeläintorjunta](#)
[THL Toimenpideohje salmonellatapauksiin](#) 23.6.2020
[THL Käsienspesu ja yskiminen](#) 2020

Omavalvontaohjeistusta muualla

[Elintarviketeollisuusliitto ETL](#)
[Helsinki](#)
[Jyväskylä](#)
[Lahti](#)
Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry, Omavalvontaohje 2017
[PTY Omavalvontaohje](#)
[Tampere](#)
[Vantaa](#)

Liite 1. Omavalvonnan lomakemalli 1: Kylmälaitteet, pakastimet

2021

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

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. Omavalvonnin 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 4. Omavalvonnin lomakemalli 4: Uudelleen kuumennettävien ruokien lämpötila

2021

Uudelleen kuumennettävän 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 6. Omavalvonnann 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 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			

Omavalvontanäytteet (Hygicult)

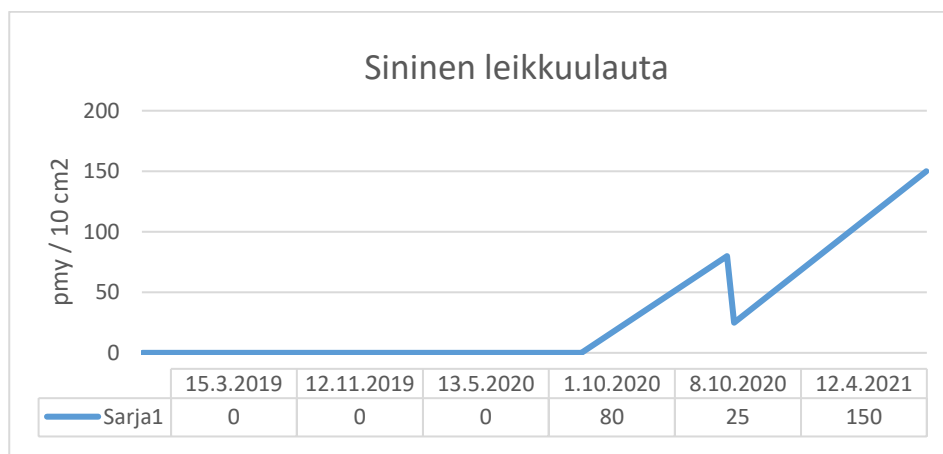
Esimerkit

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 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²
12.11.2019	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²
13.5.2020	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²
1.10.2020	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	<20 pmy/10 cm ²	80 pmy/10 cm²	<20 pmy/10 cm ²
8.10.2020				25 pmy/10 cm²	
12.4.2021	<20 pmy/10 cm ²	250 pmy / 10 cm²	<20 pmy/10 cm ²	150 pmy / 10 cm²	<20 pmy/10 cm ²
14.4.2021		<20 pmy/10 cm ²			



Liite 11. Etelä-Pohjanmaan alueen palveluntarjoajat, pintapuhtausnäytteenotto

KVYV Tutkimus Oy – Botnialab, Vaasa

<https://kvvy.fi/yhteystiedot/toimipaikat/kvvy-botnialab/>

Yliopistonranta 1

65200 VAASA

botnialab@kvvy.fi

Laboratoriovastaava (Vaasa) Puh. 03 246 1309

KVYV Tutkimus Oy – Porilab, Pori

<https://kvvy.fi/yhteystiedot/toimipaikat/kvvy-porilab/>

Tiedepuisto 4 (A-rakennus, 3. kerros)

28600 PORI

porilab@kvvy.fi

Näytteiden vastaanotto Puh. 03 246 1277/ 050 522 7194

Omavalvonta Sarre

<https://omavalvontasarre.wordpress.com/>

Torkonkuja 5, 61800 KAUHAJOKI

omavalvonta.sarre@gmail.com

Sirpa Hasunen puh. 040 0314081

Voit jättää myös soittopyynnön tekstiviestillä, otamme teihin yhteyttä mahdollisimman nopeasti.

Seilab Oy

<http://www.seilab.fi/>

Vaasantie 1

60100 SEINÄJOKI

Toimisto: 06 425 5701, seilab@seinajoki.fi

Laboratorio tarjoaa pintapuhtausnäytteenoton Etelä-Pohjanmaan elintarviketoimijoille hintaan 100 € (alv. 0%) sisältäen 5 näytettä, näytteenoton, matkat, analyysit ja tutkimustodistuksen.

Liite 12. Oiva-arviointiohje 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

RUOKAVIRASTO
Lismedelsverket • Finnish Food Authority

Esittelijä
Hyväksyjä

Sivu/sivut
Ohje/versio
Käyttöönotto
Asia

1/3
versio 2
16.9.2016
Liite 1

Elintarviketurvallisuus

LIITE 1, Oiva-arviointiohje 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Elintarvike	Säilytysolosuhteelle määrätty lämpötila (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeesta mitattu lämpötila ja Oiva-arvosana
KALASTUSTUOTTEET		
<ul style="list-style-type: none"> Tuoreet kalastustuotteet (ei tyhjiö- tai suojakaasupakatut) Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet Keitetyt ja jäähdetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet 	Sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)	0 - 2 °C => OIVALLINEN 2 - 5 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 2 - 5 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 5,1 - 8 °C => KORJATTAVAA >8 °C => HUONO
<u>Eriyisen listeriariskin kalastustuotteet</u> <ul style="list-style-type: none"> Tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet Mäti 	0 - 3 °C	0 - 3 °C => OIVALLINEN 3 - 6 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 3 - 6 °C => KORJATTAVAA, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu >6 °C => HUONO
<ul style="list-style-type: none"> Kylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet, joita ei ole tyhjiö- tai suojakaasupakattu Tuoreet tyhjiö- tai suojakaasupakatut kalastustuotteet Muut tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet 	0 - 3 °C	0 - 3 °C => OIVALLINEN 3 - 6 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 3 - 6 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6,1 - 9 °C => KORJATTAVAA >9 °C => HUONO
<ul style="list-style-type: none"> Muut jalostetut kalastustuotteet Kalakukot Sushi Elävät simpukat 	enintään 6 °C	0 - 6 °C => OIVALLINEN 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA >12 °C => HUONO

Elintarviketurvallisuus

LIITE 1, Oiva-arviointiohje 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

LIHA JA LIHATUOTTEET		
<ul style="list-style-type: none"> Jauheliha Jauhemaksa Siipikarjan jauheliha 	enintään 4 °C	0 - 4 °C => OIVALLINEN 4 - 7 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 4 - 7 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 7,1 - 10 °C => KORJATTAVAA >10 °C => HUONO
<ul style="list-style-type: none"> Raaka liha ja elimet Raakalihavalmisteet Lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut valmisruuat, yms.) 	enintään 6 °C	0 - 6 °C => OIVALLINEN 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA >12 °C => HUONO
MAITO JA MAITOPOHJAISET TUOTTEET		
<ul style="list-style-type: none"> Maito ja kerma Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyä 	enintään 6 °C	0 - 6 °C => OIVALLINEN 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA >12 °C => HUONO
<ul style="list-style-type: none"> Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely 	enintään 8 °C	0 - 8 °C => OIVALLINEN 8 - 11 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 8 - 11 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 11,1 - 14 °C => KORJATTAVAA >14 °C => HUONO
MUUT HELPOSTI PILAANTUVAT ELINTARVIKKEET		
<ul style="list-style-type: none"> mm. idut, paloitetut kasvikset 	enintään 6 °C	0 - 6 °C => OIVALLINEN 6 - 9 °C => OIVALLINEN, jos pystytään osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 6 - 9 °C => HYVÄ, jos ei pystytä osoittamaan, että lyhytaikainen lämpötilan nousu 9,1 - 12 °C => KORJATTAVAA >12 °C => HUONO

[Oiva-arviointiohjeet 2020, 62-63]

Liite 13. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet

Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista on ilmoitettava sekä pakatuissa että pakkaamattomissa elintarvikkeissa:

- Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura ja niistä valmistetut tuotteet
- Äyriäiset ja äyriäistuotteet
- Kananmunat ja munatuotteet
- Kalat ja kalatuotteet
- Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- Soijapavut ja soijapaputuotteet
- Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
- Pähkinät ja pähkinätuotteet
- Selleri ja sellerituotteet
- Sinappi ja sinappituotteet
- Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- Rikkidioksidi ja sulfiitit, jos niiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidiksi laskettuna. Pitoisuudet lasketaan sellaisenaan nautittavaa tai valmistajan ohjeiden mukaan valmistettua tuotetta kohden.
- Lupiinit ja lupiinituotteet
- Nilviäiset ja nilviäistuotteet

[Allergeenit 2019, Ruokavirasto]

Liite 14. Esillä pidettävä ilmoitus allergeeneista, malli

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

Liite 15. Tulostettava kuvaohje: Pese kädet näin



[Ruokavirasto]