



26.7.2018

## OHJEITA OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMISEKSI - ilmoitetut elintarvikealan huoneistot

Elintarvikelain (23/2006) mukaan elintarvikkeet eivät saa aiheuttaa vaaraa ihmisten terveydelle eikä kuluttajia saa johtaa harhaan. Elintarvikealan toimija on vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja tarvittaessa myös poistamaan määräysten vastaiset elintarvikkeet markkinoilta. Turvallisten elintarvikkeiden tuottamiseksi tulee varmistaa että esimerkiksi elintarvikehuoneistot ovat kunnossa ja elintarvikkeiden kuljetus-, säilytys- ja käsittelyolosuhteet täyttävät lainsäädännön vaatimukset. Lisäksi toimijalla tulee olla riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeesta jota tuotetaan, jalostetaan tai jaellaan.

Omaevalvontasuunnitelma on elintarvikealan toimijan tuottama, pääsääntöisesti kirjallinen suunnitelma siitä kuinka toimintaan liittyvät riskit hallitaan. Suunnitelman laajuus riippuu harjoitettavasta toiminnasta. Omaevalvontasuunnitelma on laadittava ennen toiminnan aloittamista, sitä on noudatettava ja sen toteuttamisesta on pidettävä kirjaa. Suunnitelma myös päivitetään aina tarvittaessa. Kaikki työntekijät on perehdytettävä omaevalvontaan, minkä lisäksi omaevalvonnalla on oltava vastuuhenkilö jolla on tehtävään riittävä koulutus.

Tarkastuskäynneillä käydään läpi omaevalvontasuunnitelman riittävyttä ja tarkastettavuutta. Myös kirjanpito tarkastetaan ja nämä vaikuttavat kaikki osaltaan elintarvikehuoneiston Oiva-arvosanaan. Omaevalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi.

### 1. TOIMINNAN KUVAUS JA KRIITTISET PISTEET

Tässä osassa toimija kuvaa elintarvikealan yrityksen toiminnan (onko kyseessä esimerkiksi valmistus, tarjoilu tai pitopalvelu), millaisia raaka-aineita tai elintarvikkeita käsitellään, millaista toimintaa harjoitetaan (esimerkiksi pakkaaminen, kuljetukset) asiakaskunnan, käytössä olevat tarjoilu- ja valmistustilat, tuotevalikoiman, mahdolliset anniskeluluvat sekä yrityksen yhteystiedot ja vastuuhenkilöt.

Toimijan tulee kiinnittää erityistä huomiota kriittisiin pisteisiin eli niihin vaiheisiin jotka ovat merkittävimpiä riskien hallitsemisen kannalta. Kriittisiä pisteitä voivat olla esimerkiksi säilytyslämpötilat tai laitteiden puhtaana pitäminen. HACCP-järjestelmässä kriittisiä pisteitä kutsutaan kriittisiksi valvontapisteiksi, jolloin niitä tulee pystyä myös mittaamaan. Jokainen yritys määrittää kriittiset valvontapisteet itse omien toimintojensa perusteella. On hyvä miettiä etukäteen myös korjaavat toimenpiteet poikkeamien varalta.



26.7.2018

## 2. ELINTARVIKEHUONEISTON KUNNOSSAPITO

Mikäli tiloissa on kunnossapitotarpeita, on omavalvontasuunnitelmaan hyvä kirjata suunnitelmaa siitä missä aikataulussa ja millaisia korjauksia on tarkoitus tehdä. Myös laitteiden ja välineiden huolto kuvataan suunnitelmaan.

## 3. VASTAANOTTOTARKASTUS

Raaka-aineiden hankinta ja niiden vastaanottaminen kuvataan tähän kohtaan omavalvontasuunnitelmaa. Vastaanottotarkastus voidaan suorittaa tukussa/kaupassa taikka itse elintarvikehuoneistossa. Tuotteista tarkastetaan niiden aistinvarainen laatu (tuoreus, pakkausten eheys), päiväysmerkinnät sekä suomenkieliset pakkausmerkinnät. Helposti pilaantuvat tai muut kylmäsäilytystä vaativat tuotteet kuljetetaan huoneistoon kesäaikana kylmälaukuissa. Tuotteiden saapuessa huoneistoon ne siirretään välittömästi niille varattuihin varastoihin. Tuotteet, jotka eivät täytä laatuvaatimuksia, palautetaan tavarantoimittajalle tai hävitetään. Poikkeamista tulee aina pitää kirjaa. Huoneistoon toimitettavista helposti pilaantuvista elintarvikkeista tulisi mitata ja kirjata säännöllisesti lämpötila esim. kerran viikossa. Omavalvontasuunnitelmassa määritetään raja-arvot erityyppisille tuotteille.

Eläinperäisten elintarvikkeiden (liha, kala, muna ja maito) suhteen tulee aina varmistua, että raaka-aineet ovat peräisin valvotusta tuotantolaitoksesta (esim. maidon tulee olla pastöroitua sekä munien ja lihan tarkastettuja). Varastoitavien tuotteiden tunnistetietoja (nimi, päiväysmerkinnät, alkuperämaa ym.) ei saa hävittää jotta tuotteet voidaan tarvittaessa jäljittää.

## 4. ELINTARVIKKEIDEN SEKÄ PAKKAUSMATERIAALIEN SÄILYTYS JA VARASTOINTI

Omavalvontasuunnitelmaan kuvataan kuinka elintarvikkeet säilytetään elintarvikehuoneistossa niin että ristikontaminaatioita ei pääse tapahtumaan eikä elintarvikkeiden laatu kärsi (kosteus, lämpötila, hajuerkkyys). Kaikki elintarvikkeet tulee suojata varastoinnin aikana ja vanhimmat tavarat käytetään ensin. Pilaantuneet tuotteet poistetaan varastoista päivittäin. Kypsät ja raat tuotteet on hyvä säilyttää erikseen. Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä. Elintarvikkeita ei tule säilyttää lattialla eikä samoissa tiloissa säilytetä mitään ylimääräistä.

Kaikki kylmä- ja pakkasvarastot varustetaan lämpömittarilla tai automaattisella lämpötilaseurantajärjestelmällä. Lämpötilat kylmälaitteista luetaan päivittäin ja kirjataan kerran viikossa tai useammin tarpeen mukaan. Raja-arvon ylittyessä säädetään laitteet itse tai kutsutaan tarvittaessa huolto ja kirjataan lämpötilat tavallista useammin. Laiterikon sattuessa tuotteiden käyttökelpoisuus arvioidaan ja pilaantuneet hävitetään.

Mikäli ei ole mahdollista varata kylmässä säilytettävillä tuoteryhmille omia säilytystiloja, suositellaan että kontaminaatoriskiä pienennetään kylmävarastoa järjestämällä, jolloin alimmalla hyllyl-



26.7.2018

lä säilytetään pestävät ja kuorittavat tuotteet, seuraavalla kypsennettävät tuotteet (liha, kala ja siipikarjan liha erillään toisistaan), sitten pakatut tuotteet ja ylimmällä hyllyllä valmiit ruoat sekä tarjoiluvalmiit salaattit. Tällöin säilytyslämpötila säädetään herkimmän tuotteen mukaan.

Pakkausmateriaalit säilytetään kuivassa ja puhtaassa tilassa.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat suurkeittiöissä ja vähittäiskaupoissa, esimerkkejä

TUOTE	SÄILYTYSLÄMPÖTILA
tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset ja sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	enintään + 2 °C
kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti	+0–3
maito, kerma, paloitellut kasvikset, idut, sushi, kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat, liha ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat jne.)	enintään +6°C
jauheliha ja jauhettu maksa	enintään +4°C
maitopohjaiset tuotteet jotka on pastöroitu tai kuumakäsitelty vähintään pastörointia vastaavalla tavalla	enintään +8°C

Jos tuotteen pakkausmerkinnöissä on mainittu edellä esitetystä poikkeavia alhaisempia lämpötilavaatimuksia, tulee niitä noudattaa.

## 5. RUOAN VALMISTAMINEN JA KUUMENTAMINEN

Tässä omavalvontasuunnitelman osassa kerrotaan kuinka toimipaikassa käsitellään elintarvikkeita joista valmistetaan joko sellaisena syötäviä tai kuumennettavia ruoka-annoksia. Jotta käsiteltävät ruoka-aineet eivät kontaminoidu, on huolehdittava siitä että esimerkiksi kypsät ja raat tuotteet käsitellään erikseen. Tuotteiden käsittelyyn voidaan varata erilliset työtilat ja välineet. Mikäli tiloja on käytössä rajoitetusti, voidaan toimintoja erottaa ajallisesti ja siivota tilat välissä. Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisista elintarvikkeista joihin niitä ei ole tarkoitettu jotta ristikontaminaatiota ei synny.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ovat:

gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ohra, ruis, kaura)	selleri
äyriäiset	sinappi
kananmuna	seesaminsiemenet
kala	rikkidioksidi ja sulfiitit
maapähkinä	lupiini
pähkinät	nilviäiset



26.7.2018

Edellisten lisäksi monet hedelmät ja vihannekset voivat aiheuttaa allergioita.

Multaisten juuresten käsittelyn on tapahduttava erillisissä tiloissa, etteivät mullan mikrobit siirry muihin elintarvikkeisiin. Kaikki vihannekset, myös kotimaiset pestään ennen niiden käyttöä. Mikäli erillistä käsittelytilaa ei ole, käytetään ainoastaan esipestyjä juureksia.

Kylmästä tarjoiltavat elintarvikkeet kuten salaatit ja täytetyt sämpylät siirretään valmistuksen jälkeen välittömästi tarjolle tai kylmävarastoihin.

Ruoan huolellinen kypsentyminen tuhoaa suurimman osan raaka-aineissa mahdollisesti olevista mikrobeista. Ruoan sisälämpötilan tulee nousta +70 °C ja siipikarjanlihan ollessa kyseessä, yli +75°C:een. Omavalvonnassa toimija kuvaa kuinka kypsennyslämpötiloja seurataan ja mitataan. Kypsennyksen jälkeen ruokia säilytetään lämpimänä liedellä, lämpöhauteessa tai lämpölevyllä. Vaihtoehtoisesti ruoka voidaan jäähdyttää välittömästi.

Uppopaistorasvan lämpötilaa ja aistinvaraista laatua on seurattava. Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan ohjeet seurantaan sekä siihen miten usein ja millä perusteilla rasva vaihdetaan.

## 6. JÄÄHDYTTÄMINEN

Omavalvonnassa ohjeistetaan siihen kuinka elintarvikehuoneistossa tehdään kylmänä säilytetävien ruokien jäähdyttäminen elintarvikelainsäädännön edellyttämällä tavalla sekä millaisia tuotteita jäähdytetään. Jäähdytettävän ruoan lämpötilan tulee laskea neljän tunnin kuluessa valmistuksesta alle +6°C lämpötilaan. Jäähdyttäminen suoritetaan laakeissa astioissa kylmälaitteissa, jäähdytyslaitteessa, kylmässä vesihauteessa tms. Jäähdytyksen ollessa säännöllistä ja erät isoja, tulee jäähdytykseen varata erillinen jäähdytyskaappi. Jäähdytyserien lämpötilat mitataan ja kirjataan. Mikäli tuotetta ei ole pystytty jäähdyttämään riittävän nopeasti, se hävitetään eikä sitä tarjoilla asiakkaille. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee aina kirjata.

## 7. UUELLEENKUUMENNUS

Kylmänä säilytetyt, uudelleen kuumennettavat ruoat tulee lämmittää kauttaaltaan yli +70 °C:een ennen tarjoilua. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan kuinka toimija varmistuu siitä että uudelleenkuumennus on riittävää.

## 8. TARJOILU

Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan miten ja mistä elintarvikkeet tai ruoka tarjoillaan ja kuinka kauan tuotteet ovat tarjolla. Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60°C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12°C:een. Tarjoilupaikassa pakkaamattomien helposti pilaantuvia elintarvik-



26.7.2018

keita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia. Tätä kauemmin tarjolla ollut ruoka hävitetään. Omavalvontasuunnitelmassa määritetään se kuinka usein tarjoilulämpötiloja mitataan ja kirjataan sekä se kuinka toimitaan poikkeamatilanteessa. Poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet kirjataan aina. Lämpötilojen alittuessa/ylittyessä säädetään laitetta itse tai tilataan laitteelle huolto. Tarvittaessa tuotteet heitetään pois.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden kannalta erillään pitäminen tarjoilun aikana on hyvin tärkeää jos asiakkaat ottavat itse tuotteita. Gluteenittomat tuotteet on hyvä säilyttää erillään gluteenia sisältävistä tuotteista. Kullekin tuotteelle on varattava omat ottimet. Hygienian kannalta on tärkeää että tuotteet olisivat mahdollisuuksien mukaan piskasuojattuja (vitriinit, kuvut jne.) ja että ottimet ovat sellaiset että ne eivät luiskahda helposti tarjoiluastiassa olevan ruoan sekaan.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomasta tuotteesta tulee asiakkaalle ilmoittaa elintarvikkeen nimi, sen sisältämät allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet (mikäli ne eivät käy ilmi nimestä) sekä tarvittaessa alkuperämaa- tai lähtöpaikka. Tiedot tulee antaa vähintään suomeksi tai ruotsiksi. Tarjoilupaikassa voi olla myös kirjallisesti ilmoitettu että henkilökunta antaa pyydettäessä edellä mainitut tiedot.

## 9. PAKASTAMINEN JA JÄÄDYTTÄMINEN

Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan millaisia tuotteita elintarvikehuoneistossa pakastetaan tai jäädytetään. Sellaisenaan myytäväksi tarkoitettuja elintarvikkeita ei suositella jäädytettävän viimeisenä käyttöpäivänä myynti- tai käyttöajan lisäämiseksi. Jäädytettävien elintarvikkeiden laadun tulee olla moitteeton ja jäädyttäminen on aloitettava ilman turhaa viivytystä. Sellaisia elintarvikkeita joiden laatu heikkenee jäädytettäessä, ei jäädytetä.

Kaikki jäädytettävät elintarvikkeet pakataan huolellisesti ja pakkauksiin merkitään tuotteen nimi ja jäädytyspäivämäärä. Isojen erien jäädyttäminen suoritetaan erillisessä pakastimessa. Jäätynneet elintarvikkeet siirretään säilytyspakastimeen. Kylmälaitteiden lämpötilojen mittaaminen ja seuranta kuvataan omavalvontasuunnitelmassa. Jäädytetty kylmäsavustettu tai graavattu kala tulee käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettavaan ruokaan.

Pakastettuja, sulaneita elintarvikkeita ei jäädytetä uudelleen.

## 10. ELINTARVIKKEIDEN SULATTAMINEN

Pakastettujen tai jäädytettyjen elintarvikkeiden sulatus tapahtuu kylmälaitteissa. Sulamisenesteiden valuminen muihin elintarvikkeisiin tai hyllyille estetään esimerkiksi astioilla. Teollisuuden pakastetut vihannekset sekä ulkomaiset marjat tulee kuumentaa kunnolla ennen käyttöä (pelkkä sulattaminen ei riitä tuhoamaan mahdollisia tauteja aiheuttavia bakteereita ja viruksia).



26.7.2018

## 11. ELINTARVIKKEIDEN PAKKAAMINEN

Omaohjelmantasaunnitelmaan kirjataan mitä elintarvikehuoneistossa pakataan ja millaisia pakkausmateriaaleja käytetään. Vain elintarvikekelpoisten ja puhtaiden pakkausmateriaalinen käyttäminen on sallittua.

Kuljetuslaatikot, -astiat ja -säiliöt sekä muut vastaavat kuljetusvälineet on säilytettävä elintarvikehuoneistossa suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusvälineet on puhdistettava käyttökerrojen välillä.

## 12. ELINTARVIKKEKULJETUKSET

Kuljetusten osalta omaohjelmantasaunnitelmaan kirjataan kuljetusketju alusta loppuun. Kuljetus voidaan hoitaa itse tai se voidaan ulkoistaa kuljetusalan ammattilaisille joiden toimintaa valvotaan erikseen. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai muulla tavalla jäähdytettävässä, suljettavassa lämpöeristetyssä kuljetusastias- tiassa korkeintaan +6°C lämpötilassa. Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan tulee kuljetuksen aikana olla vähintään +60°C. Yli kaksi tuntia kestävässä kuljetuksissa tulee käytössä olla tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä.

Mikäli toimija vastaa itse elintarvikkeiden kuljettamisesta, tulee kuormatilojen olla ehjiä ja puhtaina pidettäviä. Kuljetuksen aikana elintarvikkeet täytyy pitää erillään muista kuljetettavista tuotteista jotta saastumista ei pääse tapahtumaan.

## 13. KONTAKTIMATERIAALIT

Kontaktimateriaalilla tarkoitetaan kaikkia elintarvikehuoneistoissa käytettäviä astioita, laitteita, työvälineitä, kertakäyttökäsineitä ja pakkausmateriaaleja jotka joutuvat kosketukseen suoraan tai välillisesti elintarvikkeiden kanssa jossain valmistusprosessin vaiheessa.

Kontaktimateriaaleista ei saa tavallisissa tai ennakoitavissa käyttöolosuhteissa siirtyä elintarvikkeeseen sellaisia määriä ainesosia, jotka

- voisivat vaarantaa ihmisen terveyden
- aiheuttaa sopimattomia muutoksia elintarvikkeen koostumukseen tai
- aiheuttaa elintarvikkeen aistinvaraisten ominaisuuksien heikentymistä.

Tuotteessa oleva vesi, etikkahappo, rasvaisuus ja alkoholi sekä pakattavan tai säilytettävän elintarvikkeen lämpötila asettavat pakkausten materiaaleille omat vaatimuksensa. Muovin rasvaliukoiset ainesosat siirtyvät helposti rasvaisiin elintarvikkeisiin ja lämpö osaltaan lisää aineiden siirtymistä. Esimerkiksi PVC (polyvinyylikloridi) -kelmuja ei saa käyttää rasvaisen elintarvik-



26.7.2018

keen kääreeksi. Tästä syystä PVC:stä valmistetut kertakäyttökäsineet (vinyylikäsinet) eivät sovellu rasvaisten ruoka-aineiden käsittelyyn, mutta siivouksessa niitä voidaan käyttää. Kontaktimateriaalien valmistajat ja myyjät vastaavat niiden turvallisuudesta ja sopivuudesta elintarvikkeiden käyttöön.

Toimijan omalla vastuulla on hankkia kuhunkin käyttötarkoitukseen sopivia materiaaleja ja tarvikkeita ja pyytää tarvittaessa toimittajalta kirjallinen todistus tarvikkeiden soveltuvuudesta käyttötarkoitukseen. Ravintolan ja tavarantoimittajan on vaihdettava tietoja keskenään niin, että kuhunkin käyttötarkoitukseen voidaan löytää sopiva materiaali tai tarvike.

#### 14. VIERASAINHEET

Tuotettaviin elintarvikkeisiin saattaa syntyä vierasaineita valmistuksen aikana. Vierasaineita voi päätyä lopputuotteeseen myös raaka-aineista (kasvinsuojeluainejäämät, homemyrkyt ja ympäristöstä peräisin olevat vierasaineet). Omavalvontasuunnitelmassa tulee ottaa huomioon harjoitettava toiminta ja siihen liittyvät vierasaineriskit.

Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava yhdiste jota syntyy kun tärkkelyspitoisia tuotteita friteerataan, paistetaan tai paahdetaan. Akryyliamidin määrälle elintarvikkeessa ei ole toistaiseksi raja-arvoja mutta sen muodostumista tulee pyrkiä vähentämään muuttamalla esimerkiksi paistolämpötilaa matalammaksi ja paistoaikaa pidemmäksi. Apuna voidaan käyttää esimerkiksi värikarttoja joiden avulla voidaan välttää ylipaistamista. Myös käytettävällä nostatusaineella voidaan vaikuttaa muodostuvan akryyliamidin määrään.

PAH-yhdisteitä (polysykliset aromaattiset hiilivedyt) syntyy elintarvikkeisiin erityisesti savustamisen ja grillaamisen seurauksena. Lainsäädännössä on rajat sille kuinka paljon PAH-yhdisteitä saa olla valmiissa tuotteissa ja toimija on vastuussa siitä että valmistetut tuotteet täyttävät määräykset. PAH-yhdisteiden muodostumista voidaan vähentää käyttämällä puhdasta puumateriaalia, estämällä esimerkiksi rasvan valumisen poltettavan puun tai hiilen päälle, pitämällä savustuslaitteistot puhtaana ja välttämällä tuotteiden polttamista ja liiallista ruskistamista. Raaka-aineiden mukana tulevien vierasaineiden osalta toimijan tulee pyytää tarvittaessa toimittajalta tuotespesifikaatiot ja analyysitodistukset.

#### 15. SUOJAVAAATETUS

Omavalvontasuunnitelmassa määritellään millaisia työvaatteita henkilökunta käyttää työtehtävissään, lainsäädännön edellytykset huomioiden. Työvaatteita ei käytetä muualla kuin elintarvikehuoneistossa ja siihen kuuluvat työpuku, päähine sekä jalkineet. Koruja ei saa käyttää mikäli niitä ei voida peittää suojavaatetuksella.

#### 16. HYGIENIAPASSIT



26.7.2018

Hygieniaosaamisen varmistamiseksi omavalvonnassa pidetään kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevistä henkilöistä ja siitä että henkilökunta on suorittanut hygieniapassin. Osaamistodistus tulee olla kaikilla pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä jotka ovat toimineet yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa kolme kuukautta. Kassatehtäviä tai valmiiden annosten tarjoilua varten osaamistodistusta ei tarvita.

## 17. TERVEYDENTILAN SELVITYS

Ennen työskentelyn aloittamista sellaisissa työtehtävissä joihin lukeutuu pakkaamattomien, kuumentamattomina tarjottavien elintarvikkeiden käsittelyä on työntekijän toimitettava työnantajalle todistus siitä että hänellä ei ole salmonellatartuntaa. Selvitys tarvitaan myös esimerkiksi harjoittelijoilta. Selvitys on vaadittava myös silloin jos työskentelyn aikana on perusteltu syy epäillä salmonellatartuntaa. Menettelytavat kirjataan omavalvontasuunnitelmaan. Selvitysten tulee olla tarkastettavissa valvontakäynnin yhteydessä tai toimitettavissa valvojalle pyydettäessä.

## 18. HENKILÖKUNNAN KÄSIHYGIENIA

Omavalvontasuunnitelmassa määritetään myös kuinka toimipaikassa huolehditaan käsihygieniasta. Käsi pesupisteiden asianmukaisesta varustuksesta on huolehdittava (vesipisteen sijoittelu, nestesaippua ja mieluiten kertakäyttöiset käsipyyhkeet). Mikäli käytetään kankaisia kankaisia käsipyyhkeitä, niiden puhtaudesta tulee huolehtia. Suojakäsineitä käytettäessä on ne vaihdettava riittävän usein, varsinkin siirryttäessä toiminnosta toiseen.

Käsien pesu suoritetaan ainakin seuraavasti:

- töihin tullessa
- WC-käynnin, niistämisestä tai tupakoinnin jälkeen
- eri työvaiheiden välillä
- rahan käsittelyn jälkeen

Elintarvikkeita käsiteltäessä ei käsissä tule pitää koruja. Mikäli työntekijällä on käsissä haavoja, tulee ne peittää kertakäyttöisillä suojakäsineillä. Rakennekynsiä, kynsilakkaa tai kynsikoruja ei suositella keittiössä työskenteleville. Mikäli edellä mainittuja on, tulee käyttää suojakäsineitä.

## 19. SIIVOUSSUUNNITELMA

Omavalvontasuunnitelmaan sisällytetään myös kuvaus siitä kuinka tilat pidetään puhtaina. Siivoussuunnitelman tulee sisältää yleissiivouksen lisäksi laitteiden (kylmälaitteet, liedet jne.) puhtaanaapidon, WC-tilojen siivouksen, jäteastioiden puhtaanapito mikäli ne ovat elintarvikehuoneiston vastuulla. Suunnitelmassa luetellaan käytettävät aineet, siivousvälineet ja menetelmät.





26.7.2018

## 20. ASTIAHUOLTO

Oma- ja valvontasuunnitelmassa kuvataan kuinka astioita pestään, astianpesukonetta huolletaan ja astioiden pesujälkeä seurataan. Astianpesussa pesuveden lämpötilan tulisi olla +60 - +70°C ja huuhteluveden lämpötilan +80 - +90°C. Pesu- ja huuhteluveden lämpötilaa on hyvä seurata ja kirjata säännöllisesti.

## 21. JÄTEHUOLTO

Jätehuollon osalta oma- ja valvonnassa selvitetään kuinka jätteet lajitellaan ja käsitellään, mihin kerätään, kuinka usein jäteastiat tyhjennetään ja pestään ja kuka huolehtii jäteastioiden tyhjen-nyksestä ja pesemisestä. Vähintään biojätteet on vietävä pois elintarvikehuoneistosta päivittäin.

Jätehuollon osalta tulee noudattaa kunnan jätehuoltomääräyksiä. Jätehuolto ei kuitenkaan välttämättä ole elintarviketoimijan vastuulla.

## 22. HAITTAELÄINTORJUNTA

Oma- ja valvontasuunnitelmaan kirjataan toimenpiteet joilla ennaltaehkäistään haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon (esimerkiksi ovien pitäminen kiinni, tuuletusikkunoiden verkottaminen, jätehuoneen puhtaanapito). Haittaeläimiä voidaan pyydystää erilaisin loukuin, syötein ja ansoin. Elintarviketuholoisten leviämistä voidaan estää seuraamalla varastoitavia elintarvikkeita ja pitämällä pakkaukset kiinni sekä käyttämällä vanhimmat tuotteet ensin. Oma- ja valvonnassa kuvataan myös toimenpiteet jotka tehdään tarvittaessa jos haittaeläimiä havaitaan. Tällöin tuhoeläimet pyritään tunnistamaan ja selvittämään kuinka laajalle ne ovat levinneet. Torjunnan voi myös ulkoistaa tuholoistorjuntayritykselle. Tehdyistä torjunnoista ja toimenpiteistä pidetään kirjaa.

## 23. TALOUSVESI

Mikäli elintarvikehuoneiston käytössä on oma kaivo, tulee oma- ja valvonnassa kuvata se kuinka veden laatua seurataan. Tällöin toimijan on varmistuttava siitä että vesi täyttää STM:n asetusten (1352/2015 tai 401/2001) laatuvaatimukset ja -suositukset. Tarvittaessa vettä voidaan käsitellä esimerkiksi suodattamalla tai otsonoimalla. Oma- ja valvontasuunnitelmaa laadittaessa huomioidaan myös putkistojen ja vesijärjestelmien vaikutus veden laatuun. Veden laatua seurataan aistinvaraisesti, minkä lisäksi otetaan tarpeen mukaan näytteitä vedestä, jäädästä ja tuotettavasta höyrystä. Oma- ja valvontatutkimukset määräytyvät sen perusteella kuinka laajaa toimintaa harjoitetaan, millaisia prosesseja käytetään, millaisia elintarvikkeita tuotetaan ja minkälaista vesilähdettä käytetään.

Mikäli huoneistossa valmistetaan elintarvikkeena käytettävää tai elintarvikkeisiin koskevaa jäätä, tulee oma- ja valvontasuunnitelmassa kuvata jääpalakoneen puhdistus ja huolto. Jäiden säilytys



26.7.2018

ja käsittely täytyy tehdä hygieenisesti. Veden tai jään seisominen laitteessa tai putkistoissa tulee estää.

Kaikkien vettä käyttävien elintarvikehuoneistojen tulisi varautua siihen että veden laatuun voi tulla poikkeamia.

## 24. NÄYTTEENOTTO

Näytteenoton osalta omavalvontasuunnitelmaan kirjataan mitä näytteitä otetaan, kuinka usein, mistä näytteet otetaan, kuka ottaa näytteet, mitkä ovat raja-arvot tuloksille ja tarvittaessa laboratorio jossa näytteet tutkitaan. Pienissä elintarvikealan kohteissa näytteenottoa ei välttämättä tarvita tai se painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Pintapuhtausnäytteiden tarkoituksena on selvittää onko huoneiston puhtaanapito riittävää. Mikäli toimija esivalmistaa ja säilyttää tuotteita elintarvikehuoneistossa pitkää ennen tarjoilua tai jos toiminta on laajamittaista, tulee toimijan ottaa myös omavalvonnan elintarvikenäytteitä.

Toimijan tulee huomioida että elintarvikevalvonta voi ottaa näytteitä omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi, mikäli se katsotaan tarpeelliseksi.

Omavalvontanäytteistä saatavat tulokset kerätään ja käsitellään. Tuloksia on helppoa seurata kun niistä kootaan kuvaaja trendiseurantaa varten. Kustakin seurattavasta näytteenottokohteesta piirretään oma kuvaaja, jossa x-akselille tulee näytteenottoajankohta ja y-akselille tulos. Lisäksi kuvaan piirretään x-akselin suuntainen suora jonka ylittävien tulosten perusteella ryhdytään toimenpiteisiin. Toimenpiteisiin voidaan ryhtyä jo ennen toimenpiderajan saavuttamista jos kuvaaja on jatkuvasti nousujohteinen. Tehtyjen toimenpiteiden onnistuminen varmistetaan ottamalla uusintanäyte.

Mikrobiologisten analyysien lisäksi toimija voi teettää kemiallisia määrytyksiä, kuten ruokasuolan määrä tai PAH-yhdisteiden määrä, riippuen harjoitettavasta toiminnasta.

Omavalvontanäytteet on tutkituttava hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa. Viranomaisnäytteitä tutkitaan hyväksytyssä laboratoriossa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa.

Näytteitä voi tutkituttaa esimerkiksi

Kymen Ympäristölaboratorio Oy  
Patosillantie 2, 45700 Kuusankoski  
Puh. 05 544 3300  
[info@kymmlab.fi](mailto:info@kymmlab.fi)

Kotkan ympäristöpalveluiden toimintayksikön alakerran jääkaappeihin on mahdollista tuoda näytteitä tiistaisin ja keskiviikkoisin klo 8 ja 12 välillä.



26.7.2018

Omavalvontanäytteiden lisäksi on hyvä käytäntö ottaa ruokanäytteitä pakastimeen ruokamyrkytys-epidemiaepäilyn varalta. Näytteeksi otetaan noin 200 g kaikkia tarjoiltavia ruokia. Näytteet merkitään huolellisesti (tuotteen nimi ja päivämäärä), pakastetaan ja säilytetään pakastimessa vähintään kahden viikon ajan.

## 25. RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT JA ASIAKASVALITUKSET

Ruokamyrkytysepäilystä tehdään välittömästi ilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle Kotkan Ympäristöterveydenhuollon palveluyksikköön. Omavalvontasuunnitelmaan on hyvä liittää kohdetta valvovan terveystarkastajan sekä kaupungineläinlääkärin yhteystiedot.

Elintarvikevalvonnan yhteystiedot:

Nelli Gartman, Kotkan kaupungineläinlääkäri	040 577 2198
Tarja Kemppainen, terveystarkastaja	044 702 4160
Merja Lumme, terveystarkastaja	044 702 4808
Anni Varis, vs. terveystarkastaja	040 653 2887
Mirva Lahtela, terveystarkastaja	044 702 4807
Jenny Holm, ympäristöterveysuunnittelija	040 726 4163

Mikäli epäilyilmoitus tulee elintarvikealan toimijalle, otetaan ilmoittajalta vähintään yhteystiedot ylös. Kaikki ruokamyrkytysepäilyt kirjataan omavalvonnan kirjanpitoon.

Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäillyn tuotteen ollessa vielä tarjolla se poistetaan sieltä välittömästi. Ruokaa ei saa hävittää vaan se säilytetään asianmukaisesti muista tuotteista erotettuna laboratoriotutkimuksia varten. Elintarvikevalvontaviranomainen ottaa tarvittaessa laboratorioon lähetettävät näytteet. Näytemäärä on 200-300 grammaa elintarviketta kohti.

Näytteenoton lisäksi terveystarkastaja selvittää ruokamyrkytys-epidemiaepäilytilanteessa elintarvikehuoneiston käytänteitä tekemällä tarkastuksen ja käymällä läpi esimerkiksi omavalvonnan kirjanpitoa ja raaka-aineiden hankintaa. Usein on myös tarvetta henkilöstön ulostenäytteiden tutkimiselle taudinaiheuttajien varalta.

Toimijan on hyvä pitää kirjaa myös asiakasvalituksista. Asiakasvalitusten kohdalla ryhdytään viipymättä tarvittaviin toimenpiteisiin epäkohdan korjaamiseksi.

## 26. TAKAISIN VETOSUUNNITELMA

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

- poistaa elintarvike markkinoilta (takaisin veto)
- ilmoittaa takaisin vedosta Kotkan ympäristöpalveluille



26.7.2018

c) ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).

Takaisinvetolomakkeessa kuvataan tuote, jossa virhe on havaittu, virheen laatu ja toimenpiteet, joihin toimija on ryhtynyt/ryhtymässä sekä kerrotaan asiaan hoitavan henkilön nimi ja yhteystiedot. Vähintään nämä tiedot lähetetään terveystarkastajalle välittömästi. Näillä tiedoilla kuntaviranomainen voi ryhtyä paikallisiin toimenpiteisiin. Toimijoiden tulee antaa tekemässään takaisinveitoilmoituksessa selvitys siitä, miten he aikovat hoitaa ilmoittamisen kuluttajille tehokkaalla ja täsmällisellä tavalla. Tiedottaminen voidaan tehdä kiinnittämällä ilmoitus toimipaikan seinälle asiakkaiden nähtävälle. Tarvittaessa voidaan yrityksiin/asiakkaille lähettää tiedote ja vakavassa terveysvaaratilanteessa harkitaan lehti-ilmoituksen tekoa paikallislehtiin.

## 27. JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikkeiden valmistajan on tiedettävä, mistä käytetyt raaka-aineet tai tuotteet on hankittu, niiden toimitusajankohdat ja -määrät. Jäljitettävyyden toimivuuden varmistamiseksi säilytetään huoneistossa tuotteiden lähetyslistoja yhden vuoden ajan.

Kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että kaikki elintarvikkeet, elintarviketuotantoon käytettävät eläimet ja muut mahdolliset aineet, jotka on tarkoitettu tai joiden voidaan olettaa tulevan lisätyksi huoneistossa valmistettavaan elintarvikkeeseen, on mahdollista jäljittää. Lisäksi tarvitaan sellaiset järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla voidaan tunnistaa muut yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu. Nämä tiedot on annettava pyynnöstä toimivaltaisille viranomaisille.