

RAVINTOLAN OMAVALVONTASUUNNITELMA

(päivitetty 1/2021)

Ravintolan nimi: MEREKO Kamppi keittiö + ravintola (Rentola)

Ravintolan osoite: Leppäsuonkatu 4 A, 00100 HELSINKI

Omavalvonnan vastuhenkilö: Mikko Lehmuskallio

Omavalvonnan vastuhenkilön yhteystiedot: mikko.lehmuskallio@mereo.fi tai puh.
0504075822

Sisälllys

1	YLEISTÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASTA	4
1.1.	Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys	4
1.2	Toiminnan vastuut ja kuvaus	5
1.3	Ruokamyrkytyspäilyt.....	6
1.4.	Lämpömittarit	6
2	ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO.....	6
3	ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS.....	7
3.1	Kuivaelintarvikkeiden säilytys.....	8
3.2	Kylmäsäilytys.....	8
4	RUOAN VALMISTUS JA PAKKAAMINEN	9
4.1	Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen	9
4.2	Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa	10
4.2.1	Kypsennettävät ruoat	10
4.2.2	Kuumana säilytettävät ruoat.....	11
4.2.3	Jäähdytettävät ruoat	11
4.2.4	Jäädyytettävät ruoat	12
4.2.6	Uudelleen kuumennettavat ruoat	13
5	RUOKIEN TARJOILU	13
6	RUUISTA ASIAKKAILLE ANNETTAVAT TIEDOT	14
6.1	Pakkaamattomina tarjottavat ruoat	14
6.2	Lihan alkuperämaa.....	14
7	YLIMÄÄRÄISEN RUUAN LUOVUTTAMINEN	14
8	PAKKAUS- JA KONTAKTIMATERIAALIT	15
9	JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT	15
9.1	Jäljitettävyys.....	15
9.2	Takaisinvedot	16
10	NÄYTTEENOTTO	16
11	SIIVOUS, KUNNOSSAPITO JA JÄTEHUOLTO	16
11.1	Puhtaanapito.....	16
11.2	Kunnossapito.....	17
11.3	Jätehuolto	17
12	HAITTAELÄINTEN TORJUNTA JA MUUT ELÄIMET	18
13	HENKILÖKUNTA	19

13.1	Perehdytys ja koulutus.....	19
13.2	Käsihygieniä ja työvaatetus.....	19
13.3	Terveydentilan seuranta.....	20
13.4	Hygieniapassit.....	20

1 YLEISTÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASTA

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. (Elintarvikelaki 26/2011, 19 § ja 20 §.)

Omavalvonta on toimijan oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.

Omavalvontasuunnitelmassa kerrotaan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista.

1.1. Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

Omavalvontasuunnitelma päivitetään kerran vuodessa tai aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Omavalvontasuunnitelma tallennetaan MEREOn yhteiselle levyasemalle (Y/Kampin keittiö RAVINTOLAPALVELUT) sähköisenä ja se löytyy myös paperiversiona Kampin keittiöstä.

Asiakirjoja säilytetään 3 vuotta.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi: 1.2.2021

Päivityksen tekijät: Maarit Parkkola, Mikko Lehmuskallio, Heli Ukkonen

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

Käyntiosoite: Helsingin kaupungin Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö Viikinkaari 2a 00790 Helsinki	Postiosoite: Helsingin kaupungin Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö PL 58235 00099 Helsingin kaupunki	
Elintarvikevalvonnan neuvontapuhelin: 09 310 14000 (ma- pe klo 9-11) Ruokamyrkytysilmoitus sähköisellä lomakkeella: www.hel.fi/ruokamyrkytys	Sähköposti: elintarviketurvallisuus@hel.fi	Verkkosivut: www.hel.fi

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

Kampin keittiön/ravintolan omavalvonnan vastuuhenkilö on:

Mikko Lehmuskallio, varahenkilö: Heli Ukkonen

Tehtävä
x <input type="checkbox"/> Kampin keittiön/ravintolan omavalvontasuunnitelman päivitys
x <input type="checkbox"/> Ruokamyrkytyspäilyt ja niiden selvittäminen, mikäli koskevat Kampin keittiötä
x <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden hankinta (Kampin keittiö)
x <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi (Kampin keittiö)
x <input type="checkbox"/> Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta (Kampin keittiö)
x <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus (Kampin keittiö)
x <input type="checkbox"/> Allergeenit ja kontaminaation estäminen
x <input type="checkbox"/> Lämpötilan hallinta käsittelyssä ja valmistuksessa
x <input type="checkbox"/> Kypsennettävät elintarvikkeet
x <input type="checkbox"/> Jäähdytettävät elintarvikkeet
x <input type="checkbox"/> Jäädettävät elintarvikkeet
x <input type="checkbox"/> Sulatettavat elintarvikkeet
x <input type="checkbox"/> Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet
x <input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden tarjoilu ja tarjoilulämpötilat (Kampin keittiö ja ravintola)
<input type="checkbox"/> Ylimääräisen ruuan luovuttaminen
<input type="checkbox"/> Kuljetus ja etämyynti asiakkaalle
x <input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kontaktimateriaalit
<input type="checkbox"/> Jäljitettävyys ja takaisinvedot
x <input type="checkbox"/> Siivous ja kunnossapito (Kampin keittiötilan siivous, ravintolatila vain sovitusti)
<input type="checkbox"/> Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet
x <input type="checkbox"/> Henkilökunta
x <input type="checkbox"/> Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytyspäilyt
<input type="checkbox"/> Maahantuonti
<input type="checkbox"/>

Lyhyt kuvaus toiminnasta:

Mitä elintarvikkeita ravintolassa valmistetaan, millaisin menetelmin yms.

Kampin keittiössä valmistetaan ateriat (= lounaat ja päivälliset) MEREOn ryhmäkodeissa asuville asukkaille ja päivätoiminnan asiakkaille sekä erikseen tilatut ateriat Leppäsuonkadun kiinteistössä asuville palvelutalon asukkaille. Ateriat valmistetaan joko valmiiksi (esim. jälkiruoat ym.) tai esikypsennetyiksi, jolloin loppulämmitys tapahtuu yksiköissä. Myös salaattit valmistetaan keittiössä osittain tai kokonaan.

Keittiössä valmistetaan n.200 aterialla päivässä. Ateriat kuljetetaan arkipäivisin ulkopuolisen kuljetusfirman (Kuljetus Björkman) avulla ryhmäkoteihin.

1.3 Ruokamyrkytysepäilyt

Mikäli tulee epäily ruokamyrkytyksestä, ilmoitetaan asiasta välittömästi elintarviketurvallisuusyksikköön sähköisellä lomakkeella osoitteessa www.hel.fi/ruokamyrkytys tai soittamalla neuvontapuhelimeen 09-310 14000.

Toimijan tulee säilyttää näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200- 300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään ravintolassa, se on säilytettävä jäädytettynä.

1.4. Lämpömittarit

Kampin keittiössä/ravintolassa on käytössä:

<input type="checkbox"/>	irtolämpömittari	<input checked="" type="checkbox"/>	piikkilämpömittari
<input type="checkbox"/>	infrapunalämpömittari	<input type="checkbox"/>	muu, mikä?

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan 2 kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat.

Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).

2 ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO

Elintarvikkeiden kuljettaminen ravintolaan:

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuljetusliike toimittaa elintarvikkeet ravintolaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista tukuista/kaupoista

Kespro

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista Kyllä Ei
(katso omavalvontasuunnitelman kohta 15)

Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:

<input checked="" type="checkbox"/>	Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
<input checked="" type="checkbox"/>	Pakkausmerkinnät
<input checked="" type="checkbox"/>	Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)
<input checked="" type="checkbox"/>	Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan kuljetuksen ja vastaanoton aikana seuraavin keinoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita, kylmävaraajia
<input checked="" type="checkbox"/>	Lyhyt kuljetusmatka (kesto enintään ____ minuuttia)
<input type="checkbox"/>	Oma kylmäauto
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuljetusliikkeellä kylmä-/pakasteauto
<input checked="" type="checkbox"/>	Elintarvikkeet siirretään välittömästi ravintolan kylmäkalusteisiin niiden saavuttua
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä ____

Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa

- elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet ja pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja.

<input type="checkbox"/>	Lämpötilat mitataan ____ saapuvasta erästä viikossa *)
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan 2 kertaa viikossa *). Mihin/minne kirjaukset tehdään? Lämpötilalokkeisiin
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? ____

*Katso vastaanoton lämpötiloista liitteestä 1

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

Reklamaatio tukkuun. Tavaralan palautus.

3 ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

Keittiö- ja varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeisen käyttöajankohta on ylittynyt. Elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan seuraavin tavoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaisiksi)
<input type="checkbox"/>	Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti
<input checked="" type="checkbox"/>	Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä
<input checked="" type="checkbox"/>	Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä ____

Tuotteiden kontaminoituminen eli saastuminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.)
<input type="checkbox"/>	Kypsät/sellaiseen syötäväksi tarkoitetut ruoat säilytetään kylmäkalusteiden ylähyllillä; raa'at alhaalla
<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa
<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Sulamassa olevien ruokien sulamisnesteet kerätään
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys

Miten säilytetään kuivaelintarvikkeita (esim. jauho, sokeri, säilykkeet)? Onko erillistä varastoa muualla kuin ravintolan tiloissa?

Erillisissä kuivavarastossa.

3.2 Kylmäsäilytys

Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä kyllä ei

Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista*).
<input checked="" type="checkbox"/>	Kylmäkalusteiden lämpötilat kirjataan 1 kertaa viikossa*.) Mihin/minne kirjaukset tehdään? <input type="checkbox"/> <u>Kylmäkaapin omaan lomakkeeseen</u>
	Kylmäkalusteissa säilytettävien ruokien lämpötiloja mitataan. Kuinka usein? _____ Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input checked="" type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? Kylmäkaapin <u>lomakkeeseen</u>
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

*Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukkoon

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Otetaan yhteyttä vastuuhenkilöön lisäohjeiden saamiseksi
<input checked="" type="checkbox"/>	Mitataan tuotteiden lämpötilat ja arvioidaan niiden käytettävyyttä; tarvittaessa ruoat hävitetään
<input checked="" type="checkbox"/>	Ruoat siirretään toiseen kylmäkalusteeseen
<input checked="" type="checkbox"/>	Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4 RUOAN VALMISTUS JA PAKKAAMINEN

Ravintolassa käytetään mm. seuraavia ruokien käsittelymenetelmiä/raaka-aineita

<input type="checkbox"/>	Hapattaminen	<input type="checkbox"/>	Kuivaaminen (liha, kala, kasvikset)
<input type="checkbox"/>	Mediumpaistatut jauhelihapihvit (EHEC)	<input type="checkbox"/>	Pavut (liottaminen)
<input type="checkbox"/>	Pikkelöinti	<input type="checkbox"/>	Savustus (PAH-yhdisteet)
<input type="checkbox"/>	Sienet (myrkylliset sienet, kuten korvasieni)	<input type="checkbox"/>	Sous vide
<input type="checkbox"/>	Sushi, graavikala ym. (loisriski)	<input type="checkbox"/>	Ulkomaiset pakastemarjat (norovirus)
<input type="checkbox"/>	Vakumointi	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____
<input type="checkbox"/>	Hyönteiset,, mikä _____	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Seuraavista käsittelymenetelmistä/raaka-aineet on erilliset ohjeet: Keitämme ulkomaiset marjat

4.1 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Elintarvikkeiden valmistaminen ja tarjoilu allergeenittomina vaatii sen, että kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät elintarvikkeet kontaminoidu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin asioiden suhteen kuin allergeenien. Tätä ristikontaminaatiota tulee myös välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatiota voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita on käsiteltävä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

Ravintolassa käsitellään seuraavia allergeeneja:

x <input type="checkbox"/>	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	Äyriäiset ja äyriäistuotteet
x <input type="checkbox"/>	Munat ja munatuotteet	x <input type="checkbox"/>	Kalat ja kalatuotteet
<input type="checkbox"/>	Maapähkinä ja maapähkinätuotteet	<input type="checkbox"/> x	Soijapavut ja soijapaputuotteet
x <input type="checkbox"/>	Maito ja maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet
<input type="checkbox"/>	Selleri ja sellerituotteet	<input type="checkbox"/> xx	Sinappi ja sinappituotteet
<input type="checkbox"/>	Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet	<input type="checkbox"/>	Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina
<input type="checkbox"/>	Lupiinit ja lupiinituotteet	<input type="checkbox"/>	Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Miten elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaatio vältetään:

<input type="checkbox"/>	Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
<input checked="" type="checkbox"/>	Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
<input checked="" type="checkbox"/>	Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
<input checked="" type="checkbox"/>	Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
<input type="checkbox"/>	Toimintojen ajallinen erottaminen, miten _____
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten _____

Miten kasvien ja multajuresten pesu ja käsittely on järjestetty?

Käytämme pestyjä, kuorittuja tai pakaste juureksia

4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2.

4.2.1 Kypsennettävät ruoat

Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsääntöisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.

Ruokien lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehvasta ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan <u>5</u> kertaa viikossa.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan <u>5</u> kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? Omaan lomakkeeseen.
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

--

4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat

Ruoat, joita säilytetään keittiössä kuumana ennen tarjoilua, myyntiä tai kuljetusta tulee säilyttää yli +60 °C:ssa.

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

Ei ole tarpeen, koska kaikki ruoat jäähdytetään.

4.2.3 Jäähdytettävät ruoat

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetut ruoat on välittömästi kuumennuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä + 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.

Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.

Ravintolassa jäähdytetään seuraavia ruokia? Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

Lähes kaikki lämmitettävät ruoat jäähdytetään päivittäin.

Jäähdytämme ruoat:

<input checked="" type="checkbox"/>	erillisessä jäähdytykseen tarkoitetussa jäähdytyskaapissa
<input type="checkbox"/>	kylmän veden/jäiden avulla *)
<input type="checkbox"/>	kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita ruokia **)
<input type="checkbox"/>	muuten, miten

*soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen

**soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen; muiden kylmäsäilytyskalusteessa olevien ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana

Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan <u>5</u> kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan <u>5</u> kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? Lomakkeeseen
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input checked="" type="checkbox"/>	Mikäli jäädytysaikaa on jäljellä, niin jäädytystä jatketaan
<input type="checkbox"/>	Mikäli 4 h on kulunut jäädytyksen alkamisesta, ruoka hävitetään
<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Jäädytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4.2.4 Jäädettävät ruoat

Jäädettävien ruokien säilyttämistä varten on kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Ruoat jäädettään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädettävien ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädettämispäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 2).

- Jäädettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädettämispäivämäärä.
- Jäädettävien ruokien säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädettävät elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädettämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

Jos ravintolassa käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) tulee huomioida ohje kalastustuotteiden jäädettämistä (liite 3).

Ravintolassa jäädettään seuraavia ruokia:

Ylimääräisiä kypsiä tuotteita. esim kypsä jauheliha.

Missä ruoat jäädettään? Kuinka paljon ruokia jäädettään kerrallaan?

Ruoat jäädettään pakastimessa vähäisiä määriä. max 5kg

4.2.5 Sulatettavat ruoat

Jäädetyt ruoat tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi.

Missä ja miten jäädetyt elintarvikkeet sulatetaan?

GN-vuossa kylmiössä.

4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat

Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilan tulisi olla kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Ravintolassa kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:

-

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Kiehuva asti kuumennettavista ruoista ei ole tarpeen mitata lämpötilaa. Lämpötila tulee kuitenkin mitata, jos ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja,

5 RUOKIEN TARJOILU

Miten ruuat ravintolassa tarjoillaan?

<input type="checkbox"/>	Lautasannokset
<input type="checkbox"/>	Seisova pöytä (buffet)
<input checked="" type="checkbox"/>	Muu, mikä Take away astioissa ja kylmälaatikoissa.

Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella, jotta voidaan varmistaa säilytyskalusteen toimivuus koko tarjoiluajan.

- Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa tarjoilun aikana.
- Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een tarjoiluajan ollessa enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ruoat tulee hävittää.

Tarjoiltavien ruokien lämpötilatarkkailu (kylmät ja kuumat ruuat) ja siihen liittyvät kirjaukset:

x	Lämpötiloja seurataan 5 kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____

<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____
--------------------------	-----------------

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

Tuotteen lämmityksen tai jäähdytyksen jatkaminen.

6 RUUISTA ASIAKKAILLE ANNETTAVAT TIEDOT

6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Katso lisäohjeita liitteestä 4.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input checked="" type="checkbox"/>	Muualle, minne _____ Sähköpostitse

Miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät:

Jamix palvelusta

6.2 Lihan alkuperämaa

Tieto lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti esim. helposti havaittavassa esitteessä tai taulussa. Lisäohjeita liitteessä 5.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input checked="" type="checkbox"/>	Muualle, minne _____ sähköpostitse

7 YLIMÄÄRÄISEN RUUAN LUOVUTTAMINEN

Kampin ravintolasta ei tällä hetkellä luovuteta / myydä ylimääräistä ruokaa talon ulkopuolelle tai hyväntekeväisyysjärjestöille. Aterioita valmistetaan ennalta ilmoitettujen määrien mukaisesti yksiköihin sekä erikseen tehtyjen tilausten perusteella.

8 PAKKAUS- JA KONTAKTIMATERIAALIT

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, keittolaitteet ja kertakäyttökäsineet.

Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille).

Mitä elintarvikkeita ravintolassa pakataan? Mistä pakkausmateriaalit hankitaan?

take-away astioissa ja gn-vuoissa. Materiaali hankittu tukusta.

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön" tai "malja-haarukkatunnus"
<input checked="" type="checkbox"/>	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. take-away-astiat, kuljetuslaatikot)
<input type="checkbox"/>	Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)
<input type="checkbox"/>	Muu, miten

9 JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

9.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat.

Ravintolassamme jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

Lähetyslistat säilytetään kansiossa, kuormakirjat sähköpostissa ja ostot näemme Netvisor-järjestelmästä.

Mikäli pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä (viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväs) tai erätunnus.

9.2 Takaisinvedot

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoulusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinvetoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksiköön.

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä elintarviketurvallisuusyksiköön jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

10 NÄYTTEENOTTO

Ravintoloiden, kahviloiden ja suurtalouksien, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.

Näytteenottosuunnitelma on tehty 27/4 2020 ja se on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Lisätietoja

- Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön ohje: omavalvontaan sisältyvä näytteenotto ravintoloissa ja suurtalouksissa (liite 6)
- Ruokaviraston ohje: elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, 10501/2

11 SIIVOUS, KUNNOSSAPITO JA JÄTEHUOLTO

11.1 Puhtaanapito

Tilojen puhtaanapidosta vastaa:

<input type="checkbox"/>	oma henkilökunta (valmistuskeittiön tila)
X	
X	ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot: GR-siivous (ravintolasalin tila)
<input type="checkbox"/>	

Toimijan tulee tarvittaessa laatia erillinen kirjallinen puhtaanapitosuunnitelma, jossa huomioidaan seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla. Ravintolan puhtaanapitosuunnitelma, joka sisältää tilat, laitteet ym. sekä sopimus ulkopuolisen siivousyrityksen kanssa, on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä. Kirjallinen puhtaanapitosuunnitelma ei ole aina välttämätön 1-2 hengen yrityksissä. (Lisätietoja Ruokaviraston ohje; elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta, 16043.)

Elintarvikehuoneistossa on erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Astianpesuveden lämpötilan seuranta

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (miehellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C.

Lämpötilanseuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan <u>5</u> kertaa viikossa.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan 5 kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Kirjaukset tehdään: _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Jos astianpesukoneessa ei ole kiinteää lämpömittaria, pesutulosta tulee kontrolloida mikrobiologisin näyttein tai muilla soveltuvilla menetelmillä (ks. suunnitelman kohta 11). Myös huoltoraportit tulee säilyttää.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

11.2 Kunnossapito

Tilojen kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot	Isännöinti Oy, Jouni Tormonen
Huoltoyhtiön yhteystiedot	Hellemaa Oy, toimisto@anttihellemaa.fi

Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

MV-huolto Oy

11.3 Jätehuolto

Ravintolan jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

<input checked="" type="checkbox"/>	biojäte	<input checked="" type="checkbox"/>	pahvi	<input checked="" type="checkbox"/>	paperi
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	lasi	<input checked="" type="checkbox"/>	metalli	<input type="checkbox"/>	sekajäte
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	energiajäte	<input checked="" type="checkbox"/>	muovi	<input type="checkbox"/>	jäterasvat
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Kuinka usein jäterasvat vaihdetaan? Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan hävitettäväksi?

Rasvakaivon tyhjennys kerran vuodessa, ulkopuolinen tekijä.

Kuinka usein sisätiloissa olevat jätteastiat pestään? Kuka on vastuussa pesusta?

2 kertaa viikossa henkilökunta pesee.

12 HAITTAELÄINTEN TORJUNTA JA MUUT ELÄIMET

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jysijöitä, lintuja tai elintarviketuholaisia.

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

<input checked="" type="checkbox"/>	Ikkunat ja ovet pidetään kiinni
<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä)
<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Muu, miten
<input type="checkbox"/>	

Mihin toimenpiteisiin ryhdytään haittaeläimiä todettaessa? Mihin otetaan yhteyttä haitan poistamiseksi? Onko sopimusta tuholaistorjuntayrityksen kanssa?

Otamme yhteyttä isännöitsijään ja huolto-yhtiöön.

Asiakkaiden ravintolaan tuomat eläimet

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määrittellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

- Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä Ei
- Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä x Kyllä
- Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda? _____

13 HENKILÖKUNTA

13.1 Perehdytys ja koulutus

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Ravintolan toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

Ravintolassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

Perehdytyksessä huomioidaan työntekijän aiempi työkokemus ja koulutus. Pidempään ravintolassa olleet työntekijät perehdyttävät uudet työntekijät, mikäli tämä on mahdollista. Perehdytykseen kuuluu kaikki omavalvontasuunnitelmassa olevat osa-alueet.

Työntekijän aiempi koulutushistoria, tutkinnot sekä koulutukset (aiemmat ja uudet) tallennetaan henkilötietojärjestelmä Sympaan. Sympaan tallennetaan myös lakisääteiset työluvat.

13.2 Käsihygienia ja työvaatetus

Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää ja kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei poista käsi- pesun tarvetta.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaatetus. Riittävä suojavaatetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi ruoanvalmistustyössä on suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita.

Millainen vaatetus työntekijöillä on? Missä työvaatetus säilytetään ja miten se huolletaan?

Työntekijöillä on erikseen tilatut työvaatteet tai vaihtoehtoisesti omat työvaatteet, mikäli työntekijä niin haluaa. Työvaatteita tulee olla riittävä määrä, jotta niiden puhtaanapito onnistuu. Työvaatteet pestään vähintään 60 asteen lämpötilassa. Työvaatteet säilytetään omassa, lukittavassa kaapissa työpaikalla.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevä henkilö ei saa käyttää koruja, rakennekynsiä yms. tai ne tulee peittää suojavaatetuksella. Haavat tulee peittää suojavaatetuksella. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

13.3 Terveydentilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina **työsuhteen alkaessa** terveydenhuollon ammattilaisen (lääkäri, terveydenhoitaja) tekemä **terveydentilan selvitys**. Terveydenhoitaja/lääkäri arvioi terveydentilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.
- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

Lisätietoja aiheesta

- [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#)
- [Esimerkkejä työtehtävistä](#), joissa vaaditaan edellä mainittuja selvityksiä.

Missä säilytetään tiedot siitä, että kenelle terveydentilan selvitys on tehty?

Terveydentilaa koskevat selvitykset ja todistukset säilytetään MEREOn hallinnossa henkilön työsuhtetietojen yhteydessä. Työsuhteen alkaessa tarkistetaan hygieniapassin ja salmonellatestin todistukset.

13.4 Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy [esimerkkejä](#) työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.

Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä (esim. kopiot hygieniapasseista tai listaus työntekijöistä, joilla on hygieniapassi)

Tiedot hygieniapassista tallennetaan henkilötietojärjestelmä Sympaan. Lisäksi kopio todistuksesta säilytetään hallinnossa ja keittiössä.