

NORLANDIA CARE
Kuopion
keittiö

Omavalvonta

päivitetty 08.02.2024

Sisältö

1. Omavalvonta	4
1.2 Omavalvonnan päivittäminen	4
2. Toiminnan kuvaus	5
2.1 Yhteystiedot keittiölle	5
3. Tuotannon kuvaus	6
3.1 Norlandia keittiöiden toimintaidea	6
4. Henkilökunta	7
4.1 Henkilökunnan työhönopastus ja työterveyshuolto	7
4.2 Henkilökunnan rooli	7
4.3 Hygieniä ja pukeutuminen	8
4.4 Työsuhteen alkaessa Ruokapalvelupäällikkö vastaa henkilökunnan hygieniakoulutuksesta	9
4.5 Käsien pesu ja kertakäyttökäsineiden käyttö	9
5 Elintarvikkeiden käsittely	10
6. Kriittisten kohtien valvominen	13
7. Raaka-aineet	15
7.1 Vastaanottotarkastukset	15
8. Elintarvikkeiden säilytys ja Fi-Fo-periaate	16
9. Tarjolla pidettävät ruoat	18
9.1 Ristikontaminaation ehkäisy elintarvikkeiden säilytyksessä	19
10. Ruoanvalmistus	20
10.1 Ruokien esivalmistus	21
10.2 Kylmien ruokien valmistus	22
10.3 Kuumien ruokien valmistus	22
12. Tarjolla pidettävät ruoat	24
13. Ruokien pakkaus ja lähetys	24
14. Jäähdytettävät ruoat	24
15. Jäädytys	26
15.1 Jäädytettyjen ruokien uudelleenlämmitys	26
16. Elintarvikekuljetukset	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.

16.1 Kuljetusalue.....	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
16.2 Kuljetettavat elintarvikkeet tuoteryhmittäin	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
16.3 Muiden kuin elintarvikkeita kuljetus.....	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
16.4 Kuljetustilojen lämpötilat, lämpötilojen raja-arvot ja lämpötilaseuranta ...	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
16.5 Kylmäkuljetus	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
16.6 Kuumakuljetus.....	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
17. Kuormatilan tarkastus	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
18. Lastattavat tuotteet	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
19. Kuljetus.....	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
19.1 Kuljetusvälineen huollosta ja korjauksesta vastaa.....	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
19.2 Kuormien purku	28
19.3 Puhtaanapito ja siivous	28
19.4 Reklamaatiot	28
20.Takaisinvetosuunnitelma	29
21.Hygienianäytteet.....	29
22. Jäljitettävyyys ja asiakirjojen arkistointi.....	29
23. Siivous	30
24.Koneellinen astioiden pesu ja patapesu	30
25. Siivoussuunnitelma	31
25. Jätehuolto lajitteluohje	32
26. Omavalvontasuunnitelma asiakirjat (2 kansiota).....	33

1. Omavalvonta

Omavalvonta on lakisääteinen valvontamuoto, joka perustuu Euroopan Unionin hygieniadirektiiviin. Kansallisesti se perustuu 1.3.2006 uusittuun elintarvikelakiin, jonka mukaan ”elinkeinonharjoittajalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeesta, joita hän tuottaa, valmistaa, tuo maahan, vie

maasta, pakkaa, pitää kaupan, tarjoilee tai muuten luovuttaa elintarvikkeeksi. Elinkeinonharjoittajan on tunnistettava ja luetteloitava elintarvikemääräysten kannalta kriittiset kohdat elintarvikkeiden valmistuksessa ja käsittelyssä sekä ryhdyttävä toimenpiteisiin näiden kohtien säännölliseksi valvomiseksi sekä terveysturvallisuuden estämiseksi, vähentämiseksi ja poistamiseksi.”

Omavalvonta on hyvää asiakaspalvelua. Se on laadunvarmistusta, jolla varmistetaan elintarvikelainsäädännön määräysten noudattaminen keittiössä. Tehokkaan omaehtoisen laadunvalvonnan avulla voidaan valmistaa turvallista ja korkealaatuista ruokaa ja estetään ruokaan liittyvien riskien, kuten ruokamyrkytysten ja pilaantumisen esiintyminen. Käytännössä omavalvonta on hygieniasääntöjen noudattamista, alkaen henkilökohtaisesta hygieniasta ja hyvistä työtavoista aina tilojen ja laitteiden puhdistukseen.

Omavalvonta on päivittäistä toimintaa ja se sisältää mm. seuraavia asioita: tulosten kirjaamista sovitusta tarkkailukohteista, tilanteiden arvioimista sekä tarvittavien toimenpiteiden nopeaa eteenpäin viemistä.

Norlandian Kuopion Yhdessä korttelin keittiö- ja tarjoilutoiminnassa pidetään kirjanpitoa mm. seuraavista asioista:

- elintarvikkeiden kylmäsäilytys
- jäähdytyskaapin jäähdytyksen aikaseuranta
- siivouksen ja puhtaanapidon valvonta
- valmistetun ruuan lämpötila jaon alkaessa
- ruokanäytteiden kahden viikon säilytys
- koneiden ja laitteiden huolto- ja korjaustöistä
- astianpesukoneen lämpötilaseuranta

1.2 Omavalvonnan päivittäminen

Omavalvonta päivitetään aina ennen, kuin toiminta muuttuu tai ateriapalveluun tulee lisää toimintoja ja tuotantoprosesseja. Omavalvontasuunnitelman toteutuminen ja korjaavien toimenpiteiden teho tulee arvioida vähintään kerran vuodessa. Arviointi kirjataan suunnitelmaan. Kokonaisvastuu omavalvonnasta ja sen arvioinneista on

keittiövastaavalla. Jokainen keittiöhenkilökuntaan kuuluva, vastaa omavalvonnan käytännön toteutumisesta paikan päällä.

2. Toiminnan kuvaus

Norlandia Care Kuopio Oy avasi uuden keittiön Kuopion Hannes Kolehmaisien kadulla lokakuussa 2022. Keittiössämme valmistetaan arkipäivisin lämmin sekä kylmä aterioita ja kahvileipä Uppeen Hoivakodin 60 + palveluasumisen 28:lle asukkaalle, sekä hoivakodin henkilöstölle. Käytössä on Feelia oy:n palvelumalli, jossa asiakas tilaa tilausjärjestelmän kautta niin lämmitettävät ruoat kuin niin kutsutut välitystuotteet, kuten esimerkiksi väli- ja iltapalat, aterialisäkkeet ja juomat.

2.1 Yhteystiedot keittiölle

Norlandia CareOy Kuopion keittiö

Irma Peltonen

Hannes Kolehmaisien katu 25

70110 Kuopio

P:050 553 0416

keittio.kuopio@norlandia.com

3. Tuotannon kuvaus

Keittiöllä valmistetaan päivittäin asukkaille aamupala, päiväkahvi, ja iltapala. Lounas ja päivällinen tulevat valmiina Feelialta, jotka lämmitetään keittiössä.

Hyvän kotiruoan valmistaminen vaatii jatkuvaa tuotesuunnittelua ja – kehitystä. Tuotannossa laatua ja valmistusta valvoo keittiövastaava /ravintolapäällikkö. Ateriapalvelun tuotannosta ja suunnittelusta vastaa Feelia oy:n palvelumalli, jossa asiakas tilaa tilausjärjestelmän kautta niin lämmitettävät ruoat kuin niin kutsutut välitystuotteet, kuten esimerkiksi väli- ja iltapalat, aterialisäkkeet ja juomat.

Erityisruokavalioista vastaa kokit yhteistyössä. Päivittäinen dieettiannosten määrä vaihtelee asukkaiden allergioiden mukaisesti, keskimääräisesti dieettiannoksen tarvitsijoita noin 10 ikäihmistä, käsittäen koko aterian lisukkeineen ja välipaloinen.

3.1 Norlandia PuijonUppeen keittiön toimintaidea

- Ateriakokonaisuudet on suunniteltu erityisesti vanhuksia varten.
- Keittiömme aterianvalmistus ja tuotekehitys on keskittynyt ainoastaan vanhuksia varten.
- Toimitamme kaikki erityisruokavaliot ja huomioimme ruoka-aineallergiat tapauskohtaisesti.

Keittiön toimitilat

Pakkaus-varasto alue:

- siivouskomero
- henkilökunnan wc-tilat
- paperivarasto/toimisto
- pakastin 1 kpl
- pakastinhuone 1 kpl
- kylmiö 1 (Iso kylmähuone)
- kylmiö 2 (Iltapala/Jälkiruoat)
- kylmiö 3 (erityisruokavaliot)
- kuiva-ainevarasto

Keittiötilat:

- jäädytyskaappi
- 2 kpl uuni
- liesi
- pata
- työpöytä (salaatti tarpeiden leikkuupiste / leivontapöytä)
- astianpesuosasto ja kuivaustilat
- maitokorit, rullakot, lihalaatikot ja leipäkorit säilytetään ulko-varastossa

Pesuosastossa:

- Pesulinjasto
- Astian kuivatustilat

4. Henkilökunta

Norlandian Kuopion keittiöllä työskentelee Keittiövastaava ja kodinhuoltaja.

4.1 Henkilökunnan työhöno-pastus ja työterveyshuolto

Työterveyshuollosta vastaa:

Mehiläinen

Työhöno-pastuksesta vastaa:

Keittiövastaava ja kodinhuoltajat

Henkilökunnan hygieniakoulutuksesta vastaa:

Yksikön johtaja

Työasujen hankinnasta vastaa:

Yksikön johtaja

Työasujen pesusta ja puhdistuksesta vastaa:

Henkilökunta itse/ Norlandia Care

4.2 Henkilökunnan rooli

Norlandia keittiön työntekijät ovat vastuussa vanhusten ja hoivakodintyöntekijöiden ruokatarjoilusta. Jokaisen pitää tuntea ja ymmärtää toimintansa ja työskentelytapojen vaikutus ruoan turvallisuuteen. Siisti työasu ja hyvä terveys vaikuttavat myös turvallisuuteen. Ruoanvalmistuksessa suurin riski on työntekijä, joka joutuu liikkumaan työstä toiseen. Tällöin on kiinnitettävä erityistä huomiota käsien pesuun sekä työvälineiden vaihtamiseen ja puhdistamiseen.

Omaavalvonnalla kannalta tärkeitä henkilökuntaan liittyviä kohteita, joista osa on kriittisiä pisteitä;	Riskit / Toimenpideraja-arvot
Henkilökunnan terveydentila	Mahdolliset tarttuvat taudit, märkivät haavat jne.
Käsihygieniä; kertakäyttökäsineiden käyttö ja vaihtaminen, käsien pesu	Likaiset kädet/käsineet ovat hygieniariski
Henkilökunnan työhön opastus ja elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvien hygieenisten vaarojen tuntemus	Väärät tai virheelliset työtavat Tietämättömyys hygieenisistä vaaroista
Työasu	Epäasiallinen ja / tai likainen työasu lisää elintarvikkeen saastumisriskiä (ristikontaminaatiovaara)

4.3 Hygieniä ja pukeutuminen

Henkilö, joka voi tartuttaa tulehduksen iholta, on käytettävä suojakäsineitä sekä noudatettava erityistä varovaisuutta työskentelyssään. Henkilö, joka on sairaana, ei saa työskennellä keittiötiloissa. Jokaisella on oltava salmonellatodistus aloittaessaan työn ateriapalvelussa. Työhöntulotarkastus tehdään Terveystalolla henkilöille, joiden työsuhte kestää vähintään kuukauden tai joka toimii vakituisena extra- työntekijänä.

Lyhytaikaisille työntekijöille on kerrottava turvallisista työtavoista ja tartuntatautien leviämisen vaaroista. Lyhytaikaisellakin työntekijällä on oltava salmonellatodistus. Todistukset tai niiden kopiot työhöntulotarkastuksista sekä salmonellatutkimuksista säilytetään työterveyshuollossa ja ne saadaan sieltä pyydettäessä.

Salmonellatutkimus on tehtävä myös aina pohjoismaiden ulkopuolelle tehdyn matkan jälkeen. Ulkomaan matkan jälkeen on käytettävä kaikissa tehtävissä suojakäsineitä ja muistettava huolellinen käsienpesu, kunnes salmonellatutkimustulos on selvinnyt.

Työaikana kynsilakan, korujen, ja kellon käyttö eivät ole sallittuja ruokaa valmistavalla.

- pitkät hiukset on pidettävä sidottuna, myssyn sisällä

- älä peitä hyviä ruoan tuoksua hajuvedellä
- lävistyksiset ja rakennekynnet on otettava pois tai suojattava työaikana

Yrityksellä erillinen ohje Korona epidemian ajalle. (2020 kevät)

4.4 Työsuhteen alkaessa Keittiövastaava vastaa henkilökunnan hygieniakoulutuksesta.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (28/2009 eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta) edellyttää työasua. Käytä työasua vain työpaikalla. Työasun siisteydestä huolehdittava aina kaikissa töissä ja asua tulee vaihtaa riittävän usein. Keittiöhenkilökunnan työasuun kuuluu kokin takki, housut, keittiökengät ja suojapäähine. Päähineiden tulee olla kaikilla ruokatuotantoon osallistuvalla henkilöstöllä. Kertakäyttökäsineitä käytetään työn ja tilanteen mukaan. Myös sukat ja työhön soveltuvat jalkineet (kärki tulee olla umpinainen) ovat välttämättömiä. Työkenkiä saa käyttää vain keittiötiloissa.

4.5 Käsien pesu ja kertakäyttökäsineiden käyttö

Kädet on pestävä huolella, koska käsien välityksellä tartunta useimmiten tapahtuu. (ks. opaste käsienpesu pisteestä)

- Poista korut, rannerenkaat, rannekkeet ja kello käsistä
- Avaa hana ja kostuta kädet
- Ota pesunestettä, pese ja huuhtelee kädet huolellisesti
- Anna veden edelleen juosta – kuivaa kädet paperiseen käsipyyhkeeseen
- Sulje vesihana käsipyyhkeen avulla

”PESE KÄDET” – kuvallinen ohje käsienpesupisteissä kertoo oikean käsienpesutekniikan. Kädet on pestävä ennen työn aloittamista ja aina likaisten tuotteiden käsittelyn jälkeen, siirtyessä tehtävästä toiseen, Wc:ssä käynnin, rahan käsittelyn, jätteiden käsittelyn ja puhdistustöiden jälkeen.

On huolehdittava päivittäin, että käsienpesupisteissä on aina pesuainetta, käsipyyhkeitä ja desinfektiohuuhdetta. Roska-astia on sijoitettava pesupaikan läheisyyteen.

Kertakäyttökäsineitä on käytettävä ehdottomasti seuraavissa tilanteissa:

kun käsittelet tuotteita, joita ei kuumenneta käsittelyn jälkeen esim. kypsä paisti sekä kuumentamatta tarjottavien ruokien valmistuksessa kuten salaatit

kun käsissä on haavoja tai ihottumaa

kun kotona jollakin on vatsatautioireita

ulkomaan matkan jälkeen kaikissa töissä, kunnes salmonellatutkimuksen vastaus tulee (salmonella voi olla antamatta oireita kantajalleen)

Kertakäyttökäsineitä käytettäessä muistettava:

- vaihtaa käsineet siirtyessä työstä toiseen
- ottaa käsineet pois tai vaihtaa kylmiön ovenkahvan tms. kosketuksen jälkeen
- pese kädet huolellisesti käsineiden laiton ja vaihdon yhteydessä

Muistathan:

- henkilökohtainen puhtaus on tärkeää
- maista ruokaa vain puhtaalla lusikalla
- tupakointi on kielletty työpäivän aikana
- muista, asiakkaamme luovat mielikuvansa tuotteista ja palvelusta ulkoasusi sekä työskentelytapojesi perusteella
- Sijaisten tulee toimia samoin

Esimies tai hänen sijaisensa huolehtii lomittajien ja sijaisten opastamisen oikeisiin toimintatapoihin.

5 Elintarvikkeiden käsittely

Hygieeniset vaarat, kriittiset kontrollipisteet ja tarkkailumenetelmät

Toiminta / kriittinen hallintapiste	Vaarat	Ehkäisy normaaleissa toiminnoissa	Valvonta
Ostaminen	Raa'an ruoan taudinaiheuttajat; epävarmoista lähteistä hankitut elintarvikkeet	Hankitaan elintarvikkeet varmoista lähteistä, käytetään sopimustoimittajia	Aseta kaupalle ehdot ja tarkista niiden noudattaminen
Jäädäyttäminen	Jäädytys teholtaan heikossa tai sopimattomassa	Jäädytetään riittävän tehokkaassa laitteessa	Tarkkaile ovatko elintarvikkeet jäätyneitä; mittaa pakastimen lämpötila

	laitteessa Mikrobien kasvu sulatetuissa tuotteista	Tuote pakasteesta käyttöön asti Meille valmiina tulleita eineksiä ei jäädytetä	
Kylmiöt/Jääkaappisäilytys	Mikrobikasvu, jos lämpötila on liian korkea tai säilytysaika liian pitkä; ristikontaminaatio Huom. osa mikrobeista lisääntyy jääkaappilämpötilassa	Pidä yllä kylmää lämpötilaa; kierrätä varastoja (päiväysten seuranta) Vihanneskylmiö +4 – +6 °C Maito-/lihakylmiö +1 – +3 °C	Tarkkaile ruoan laatua; mittaa elintarvikkeen ja ympäristön lämpötilaa ja varastointikäytäntöä; etsi potentiaalisia saastumisreittejä Kylmiöiden ja jääkaappien, lämpötilaraporttien kirjaaminen viikoittain, (listat kylmiöiden ovissa)
Pakastinsäilytys	Mikrobikasvu/ käyttökelvottomuus jos pakastimen lämpötila nousee liikaa	Pakastinkaappi min. – 18°C	Tarkkaile pakastinkaapin lämpötilaa pitkin päivää, pakastinkaapin lämpötilaraportin seuranta Pakastimen lämpötila kirjaaminen viikoittain, (listat kylmiöiden ovissa)
Kuivasäilytys	Pakkaus rikki Suuri ilmankosteus Myrkkijä varastoitu elintarvikkeiden lähellä	Säilytä matala lämpötila ja kosteus Varastoi myrkyt toisaalla Suojele elintarvikkeet kontaminaatioilta	Tarkkaile varastointi käytäntöjä Tarkkaile elintarvikkeiden kiertoa = FIFO Allergia tuotteet erillään muista tuotteista omassa hyllyssä
Sulatus	Bakteerikasvu; sulamisvesi kontaminoidu ympäristön Epätäydellinen sulaminen Sulanutta tuotetta ei käytetä riittävän nopeasti	Pidä erillään muista elintarvikkeista -> sulatetaan omalla kärryllä/astiassa Sulatetaan sellaisessa lämpötilassa ja niin nopeasti, etteivät patogeeniset bakteerit pysty lisääntymään -> Sulatus aina kylmiössä, tuotteen lämpötila ei saa nousta yli +6°C Otetaan sulamaan käyttöä edeltävänä päivänä	Esim. leipä: Tarkkaile sulatusta; kokeile, onko tuote kokonaan sulanut Esim. pakastettu lämmin ruoka: Sulanut tuote käytetään uudelleenlämmityksen jälkeen viipymättä.

Veden lisääminen	Kontaminaatio veden lisäämisen aikana; bakteerikasvu, älä käytä lämmintä vesijohtovettä ruoanvalmistukseen	Käytä vaaratonta vettä ja puhtaita pintoja ja välineitä; käytä elintarvikke nopeasti ja säilytä jääkaapissa pienissä erissä	Tarkkaile toimintaa (Veden aistinvaraisen laadun tarkkailu esim. haju, väri, sameus)
Ruoanvalmistus	Ristikontaminaatio raaoista elintarvikkeista kontaminaatio elintarvikkeen käsittelijästä tai likaisista välineistä Raaka-aineet otetaan liian aikaisin esille ennen käyttöä	Vältä koskemasta sekä kypsennettyyn että raakaan ruokaan; älä koskettele elintarvikkeita, joita ei lämmitetä Raaka-aineet otetaan käyttöön oikeassa järjestyksessä tarpeen mukaan.	Tarkkaile toimintaa ja työmenetelmiä
Kypsennys	Patogeenit voivat selvitä hengissä, jos lämpötila tai kuumennusaika eivät ole riittäviä; samoin itiöt	Riittävä lämpötila ja kuumennusaika – > ruoka kuumennettava vähintään +75 °C	elintarvikkeiden keskipisteen lämpötila kypsennyksen lopussa Kirjaus aina omavalvontalomakkeeseen
Raaka-aineiden säilyttäminen huoneenlämmössä tai lämpimässä ulkoilmassa	Bakteerikasvu helposti pilaantuviissa/ kylmäsäilytystä vaativissa elintarvikkeissa	Rajoita tällaista säilytystä; säilytä kuumassa tai kylmässä Raaka-aineita ei oteta huoneenlämpöön liian aikaisin ennen käyttöä.	Tarkkaile toimintoja; mittaa säilytysaika, huomioi raaka-aineiden käyttöönottojärjestys.
Jäähdytys (Valmistusta seuraavana päivänä tarjottavat välipalat)	Patogeenisten bakteerin lisääntyminen, liian hitaan jäähdytyksen aikana.	Jäähdytä ruoka mahdollisimman nopeasti padassa/jäähdytyskaapissa – > max. 4 h, +6 °C:een Varastoi niin lähellä jäähdytyspistettä kuin mahdollista. Jäähdytetty ruoka säilytetään max. + 6 °C:ssa	Mittaa elintarvikkeiden syvyys jäähdytysastias mittaa ruoan lämpötilaa jäähdytyksen aikana, kunnes se on +6 °C tai alle tarkkaile varastointia, (lämpötiloja ja säilytysaikoja)
Uudelleenlämmitys/-kuumennus	Patogeenit voivat jäädä henkiin, lämpöä kestävät toksiinit säilyvät hengissä. Ristikontaminaation vaara	Kuumennetaan riittävän kauan riittävän korkeassa lämpötilassa. – > Lämpötila nouseva kauttaaltaan +75 °C	Mittaa elintarvikkeiden lämpötila lämmittämisen jälkeen, tarkista laatu (lämpötilojen kirjaus omavalvontalomakkeelle)
Keittiötasojen ja välineiden puhdistus	Patogeeneja ei saada poistetuksi, kun lika kuivuu, pinttyy	Pese, huuhtelee, desinfioi	Tarkkaile toimintoja; mittaa desinfiointiaikaa konsentraatio ja vaikutusaika

			Pintahygienianäytteet otetaan 5 x vuosi (Eviran ohjeistus)
Ruoan pakkaaminen	Mikrobien kasvu jos lämpötila ei ole riittävän korkea/alhainen Ristikontaminaatio raaka-ainasta kypsään/sellaisenaan syötävään ruokaan. Ruoka kuljetetaan väärään paikkaan.	Ruokien lämpötilojen mittaus (tarvittaessa uudelleen kuumennus) – > lämmin ruoka yli + 75 °C – > kylmät ruoat alle + 6 °C Lämmin ruoka pakataan vähän ennen lähetystä. Kylmänä säilytettävät tuotteet pakataan termolaatikkoon jossa kylmävaraajat. Termolaatikat säilytetään pakattuina kylmiössä ennen lähtöä. Kuivat aineet pakataan muovi- /pahvi laatikkoihin.	Tarkkaile toimintaa Tee omavalvonta-kirjaukset – > lomakkeet säilytetään 13kk
Ruoan kuljetus	Kuljetuksessa ruoka saastuu tai likaantuu. Lämpenee tai kylmenee.	Autojen / kuljetus kaluston puhtauden seuranta. Lämpötilojen seuranta kuljetuksen jälkeen -> vastaanottotarkastus	Tarkkaillaan toimintaa. Mietitään tuotantoprosesseja ja kuljetusreittejä, mikäli lämpötilat laskevat alle sallitun

6. Kriittisten kohtien valvominen

Kriittinen kohta	Valvonta; tarkastukset/mittaukset, kirjaukset/seuranta	Varmistus
Raaka-aineiden vastaanotto	aistinvarainen arviointi lämpötilamittaukset: maitotaloustuotteet 3 - 6°C liha/lihavalmistet 2 - 4°C pakasteet -18 - -25°C merkitään lomakkeelle kerran viikossa.	toimittajan vakuutus tutkimukset vastaanottotarkastukset ja niiden kirjaukset

Varastointi	FIFO- periaate tilan lämpötila	sisäinen tarkastus, kiertoajan laskeminen, tuotteiden lämpötila
Valmistusohjeet Erityisruokavalioannosten valmistus ja ohjeet	– käytetty suola – maista aina ennen tarjoilua – erityistä huomiota kiinnitettävä: erityisruokavalioiden valmistuksessa, raaka-aineet pidettävä erillään, jotta ristikontaminaatiota ei tapahdu.	järjestelmä, jossa joku on vastuussa siitä, että valmistusohje ja valmis ruoka vastaavat toisiaan muutokset raaka-aineissa ja ohjeiden päivitykset
Kypsennys ja uudelleenlämmitys	lämpötilaseuranta / mittaus / kirjaus	loppulämpötilan mittaaminen ja laadun tarkistus aistivaraisesti
Jäähdytys	mitataan alkulämpötila ruokakerroksen paksuus jäähdytettävä ruoka jäähdytetään jäähdytyslaitteessa Jäähdytettyyn ruokaan merkitään valmistus päivä.	loppulämpötilan mittaaminen ja laadun tarkistus aistivaraisesti Lämpötilan kirjaus, jäähdytyksen onnistumiseen vaikuttaa myös aika (4 tunnissa kuumasta + 6 °C:een).
Puhtaanapito ja jätehuolto	aistinvarainen astianpesukoneen vesien lämpötilan seuranta, sekä kirjaukset	kontaktinäytteet (Pintapuhtaus- / hygienianäytteet, Hygicult- TPC) astianpesukoneen pesuaineen kulutusta seurataan
Tuhoeläinten torjunta	ennaltaehkäisy aktiivinen torjunta	raportti
Henkilökunnan hygienia	koulutus työasujen pesurutiinit saippuan / desinfektiohuuhteen käyttö ei sairaana työssä, jos perheessä esim. helposti tarttuvaa vatsatautia > käsihygienian tehostaminen	sisäinen tarkistus työhöntulotodistukset salmonellatodistukset
Asiakaspalaute Valitukset Ruokamyrkytykset	kyselyt kirjaaminen toimintaohje: ilmoitukset, ruoan säilytys	arviointi harjoittelu

7. Raaka-aineet

Raaka-aineiden sopimustoimittajat

<i>Tuote</i>		<i>Toimittaja</i>		<i>Kuljetus</i>
Leipätuotteet		Oivatukku		Fazer
Allergiatuotteita		Oivatukku		tukku
Maitotuotteet		Oivatukku		tukku
Lihatuotteet		Oivatukku		tukku
Kuiva-aineet		Oivatukku		tukku

7.1 Vastaanottotarkastukset

Lämpötila tarkistettava mittarilla kerran viikossa pakasteista (Oivatukku) sekä kerran viikossa kahdesta helposti pilaantuvasta tuotteesta (esim. Oivatukku -> maito, Oivatukku -> tuoretuotteet, Oivatukku -> lihavalmistukset) vaihdellen viikoittain tuotteita ja kirjattava aina em. elintarvikkeiden vastaanottotarkastus lomakkeelle tai aina jos, on epäily poikkeamasta. Lämpötilojen raja-arvot löytyvät kylmiöiden ovista, sekä omavalvonnan liitteenä olevista lomakkeista. Muista ryhmistä lämpötila tarkastetaan aistinvaraisesti, mutta mittarilla, jos poikkeavaa epäillään. Vertaa lämpötiloja lomakkeen arvoihin. Kirjaa mahdolliset poikkeamat aina ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet.

Kaikkien tuotteiden jokaisesta erästä on tarkastettava aistinvarainen laatu, päiväysmerkinnät, määrä, pakkausten kunto ja pakkausmerkinnät. Jos laatu ei ole hyvä, vastuuhenkilö selvittää esimiehen kanssa voidaanko tuotetta käyttää vai palautetaanko ne toimittajalle. Mikäli tuote palautetaan, vastuuhenkilö täyttää tavarantoimittajan laatulomakkeen. Huomautuksista/palautuksista tehdyt dokumentit/lomakkeet säilytetään osana omavalvontaa.

Korjaavat toimenpiteet: mikäli tavaraerät ovat määräysten vastaisia tai eivät täytä laatuvaatimuksia, niitä ei tule ottaa vastaan.

Norlandia keittiöillä on sovittu seuraavasti vastuuhenkilöt ja sijaiset elintarvikkeiden vastaanottotarkastukseen: (se,

joka purkaa kuormat, on vastuussa tarkastuksista)

Tarkastettava tuoteryhmä	Vastuuhenkilö
--------------------------	---------------

Liha, lihavalmisteet	Keittiövastaava/ tuuraaja
Maito, kerma	Keittiövastaava/ tuuraaja
Maitotaloustuotteet	Keittiövastaava/ tuuraaja
Munavalmisteet	Keittiövastaava/ tuuraaja
Kala, mätä, äyriäinen	Varasto vuorossa oleva kokki
Pakasteet	Varasto vuorossa oleva kokki
Perunat	Varasto vuorossa oleva kokki
Juurekset	Varasto vuorossa oleva kokki
Vihannekset	Varasto vuorossa oleva kokki
Hedelmät	Varasto vuorossa oleva kokki
Leipä, leivonnaiset	Varasto vuorossa oleva kokki

8. Elintarvikkeiden säilytys ja Fi-Fo-periaate

Noudatamme Elintarviketurvallisuusviraston asettamia vaatimuksia elintarvikkeiden säilytyksessä.

Varastoissa ei saa säilyttää tuotteita tai tavaroita, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden elintarvikehygieeniseen laatuun tai haitata varaston puhdistamista. Pakkaamattomat tai muulla tavalla suojaamattomat elintarvikkeet on varastoitava siten, että näiden elintarvikehygieeninen laatu ei heikkene. Pakatut ja suojaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet on varastoitava eri huonetiloissa. Tuoreelle siipikarjanlihalle, lihalle ja kalalle tulee olla omat erilliset kylmäsäilytystilat. Kypsennetyt ja kypsentämättömät helposti pilaantuvat elintarvikkeet on varastoitava eri tiloissa, jos niitä ei ole suojattu.

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa asettaa suoraan lattialle, vaan niiden varastosäilytyksessä on käytettävä puhtaita alustoja.

Erityisruokavalioihin käytettävien elintarvikkeiden säilytyksessä on käytettävä erityistä huolellisuutta. Näille elintarvikkeille on keittiössä omat kylmä- ja varastointitilat, joilla varmistetaan, etteivät ne pääse kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa. (Asiasta enemmän erityisruokavalioannosten valmistuskohdassa)

Kylmätiloissa ja pakastetiloissa tulee olla lämpömittari sekä järjestelmä, jolla eri tilojen lämpötiloja seurataan säännöllisesti. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee varastoida niille säädetyissä säilytyslämpötiloissa.

Kylmätilat tulee pitää omavalvontasuunnitelman mukaisesti siisteinä ja puhtaina.

Elintarvikkeet tulee olla järjestettyinä säilytysvarastoihin niin, että **"first in - first out (FIFO)"** eli vanhimmat ensin -periaatetta voidaan noudattaa. Elintarvikkeiden järjestäminen päiväysmerkintöjen tai saapumismerkintöjen mukaan auttaa periaatteen noudattamista. Jokainen on kuormia purkaessaan velvollinen järjestämään tuotteet oikeaan järjestykseen ja tekemään niihin mahdolliset päiväysmerkinnät, jos ne ovat muuten huonosti havaittavissa. On kaikkien Elintarvikkeita käyttävän vastuulla on seurata tavaroiden oikeaa käyttöjärjestystä ja varmistaa näin niiden oikeanlainen kierto.

Säädösten mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kaupanpidossa on noudatettava seuraavia lämpötiloja. Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia säilytyslämpötiloja noudatetaan.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Elintarvike	Säilytyslämpötila enintään
Maito ja kerma	+ 6 astetta
Sellaiset ruokaineokset, jälkiruoat sekä konditoria- valmisteet, joita ei ole lämpökäsitelty	+ 6 astetta
raastetut / pilkotut kasvikset	+6 astetta
Tuore kala, mäti ja äyriäinen	+ 0 ... 3 astetta

tuoresuolattu kala sekä savustettu ja hiillostettu kala	+ 0 ... 3 astetta
tyhjiöpakatut kalavalmisteet	+ 0 ... 3 astetta
liha ja veri	+ 4 astetta
jauheliha, lihavalmisteet, elimet ja muut kuin kuivattu kokolihavalmisteet	+ 4 astetta
Makkarat, kestromakkarointa lukuun ottamatta	+ 4 astetta
Pakasteet	– 18 astetta
Kylminä myytävät / tarjoiltavat ruoka-annokset	+ 6 astetta

9. Tarjolla pidettävät ruoat

Ruoat lämpötilat mitataan aina ennen tarjolle laittoa. Lämpötila mitataan ruoasta kuumennuksen jälkeen. Lämpötilan tulee olla kauttaaltaan vähintään + 75 astetta.

kylmän ruoan lämpötila 6-12 astetta. Jos kylmän ruoan lämpötila tarjoilu vaiheessa nousee yli 12 astetta. Tuotetta ei voi käyttää uudelleen.

Kuumennetun ruoan lämpötila kirjataan seurantalomakkeeseen. Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaiset, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus, tarjottava ruoka valmistetaan ja tarjotaan samana päivänä varausten mukaiselle ruokailijamäärälle.

Kylmiöiden ja pakastimien lämpötilojen seurataan viikoittain. Seuranta on määrätty maanantaipäivälle. Kokki, joka on vuorossa maanantaina, on vastuussa lämpötilojen seurannasta.

Mikäli lämpötilat eivät ole oikeat, selvitetään ja korjataan poikkeaman syy ja arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus esimiehen kanssa. Tehdään kirjaukset toimenpiteistä. Kylmäsäilytystilojen lämpötilan seurannan vastuhenkilöt.

9.1 Ristikontaminaation ehkäisy elintarvikkeiden säilytyksessä

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat elintarvikkeita, jotka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muista ominaisuuksista johtuen tarjoavat mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja jotka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa. Elintarvikehygieniavaatimusten tulee toteutua elintarvikeketjun jokaisessa vaiheessa, sillä elintarvikkeiden saastuminen eli kontaminaatio voi tapahtua missä tahansa elintarvikeketjun vaiheessa.

Kylmäsäilytystilojen lämpötilojen, puhtaanapidon, päivämäärien tarkistaminen	Vastuuhenkilö	Sijainen
Kylmiö 1 maitotaloustuotteet	koko henkilökunta, vuorossa oleva	koko henkilökunta, vuorossa oleva
Pakastimet	koko henkilökunta, vuorossa oleva	koko henkilökunta, vuorossa oleva
Kylmiö 2 Liha-ja lihavalmistet, Isokarhun ruoka vihannekset	koko henkilökunta, vuorossa oleva koko henkilökunta, vuorossa oleva	koko henkilökunta, vuorossa oleva koko henkilökunta, vuorossa oleva
Jäähdytyskaappi	koko henkilökunta, vuorossa oleva	koko henkilökunta, vuorossa oleva
Kylmiö 3 Pikkukarhun ruoka, käteisvarasto	koko henkilökunta, vuorossa oleva	koko henkilökunta, vuorossa oleva
-kylmiö 4 Vihannekset ja hedelmät	koko henkilökunta, vuorossa oleva	koko henkilökunta, vuorossa oleva

Saastuminen on mikrobiologisten, kemiallisten tai fysikaalisten vaaratekijöiden siirtymistä ruokaan. Saastumisessa elintarvikkeita pilaavia tekijöitä pääsee ruokaan, ja osa niistä voi myös lisääntyä ruoassa, kuten sairauksia aiheuttavat bakteerit. Saastuminen voi tapahtua suoraan ruoka-aineesta toiseen, likaisen kasteluveden ja tuhoeläinten välityksellä, likaisten työvälineiden ja -pintojen tai ilman kautta, työntekijöiden käsien kautta, pisaratartuntana yskimisen tai aivastamisen yhteydessä. (Evira)

Ristikontaminaatiota pyritään keittiöllä ehkäistä elintarvikkeiden säilytyksessä siten, että kylmiöissä/kuiva-ainehyllyissä pyritään välttämään rikkiinäisten ja avattujen pakkausten säilyttämistä. Kylmiöiden hyllyt ja kuiva-ainehyllyt pidetään puhtaina. Keittiössä on omat säilytyspaikat erityiselintarvikkeiden säilytykseen.

Eritysisruokavalioiden raaka-aineet säilytetään omassa paikassa pakastimessa ja kuiva-ainehyllyllä.

Elintarvikkeiden pilaantumisella tarkoitetaan elintarvikkeen maun, hajun, ulkonäön tai muiden ominaisuuksien muuttumista niin, että tuote ei enää kelpaa myytäväksi eikä nautittavaksi. Mikäli elintarvike on jossain tuotannon tai valmistuksen vaiheessa päässyt pilaantumaan tai likaantumaan tai siihen on joutunut vieraita aineita, ei elintarviketta saa myydä eikä tarjoilla ruokana. Elintarvikkeiden pilaantumiseen vaikuttavat monet elintarvikkeiden ominaisuudet sekä ympäristötekijät. Yleisin elintarvikkeiden pilaantumisen aiheuttaja on mikrobien kasvu elintarvikkeessa. Pilaantumisenopeuteen vaikuttavat merkittävästi mikrobien lisääntymiseen vaikuttavat tekijät, kuten elintarvikkeen happamuus ja vesipitoisuus, sekä ympäristön lämpötila, kosteus ja hapen määrä. Muita pilaantumiseen vaikuttavia tekijöitä ovat mm. elintarvikkeissa tapahtuvat biokemialliset reaktiot, kemialliset ja fysikaaliset tekijät sekä tuhoeläinten aiheuttamat vahingot. Myös virheet käsittelyssä ja säilönnässä saattavat altistaa elintarvikkeen saastumiselle ja pilaantumiselle. (Evira)

10. Ruoanvalmistus

Vältä kulkemista raaka-aineiden vastaanottotilojen ja valmistustilojen välillä. Noudata raaka-aineiden kulkusuuntaa raaka-ainasta tarjoiluun eli vältä käsiteltyjen raaka-aineiden käsittelyä ja säilytystä samoissa tiloissa käsittelemättömien kanssa jälkisaastumisvaaran (ristikontaminaation) vuoksi. Tenava Ateriapalvelussa käytettävät pakasteet (lihavalmistukset, einokset) ovat pääasiassa kypsennettyjä, mutta esimerkiksi käytettävät kalapakasteet ovat raakoja ja näiden kohdalla tulee kiinnittää erityistä huomiota ristikontaminaation suhteen.

Käytä valmistusohjeita laadun varmistamiseksi. Kirjaa muutokset ja poikkeamat täydennettynä hyväksyjän kuittauksella ja päivämäärällä. Lämpötila mittaukset ja kirjaukset tehdään kaikista valmistettavista, kuumennettavista tuotteista sekä myös allergiaruoista. Väärät lämpötilat ovat eräs keskeisempiä ruokamyrkytyksen syitä, siksi on varmistettava mittauksin lämpötilojen oikeellisuus. Jokainen huolehtii kaikissa tilanteissa tilojen, välineiden ja käsien puhtaudesta työnaikana.

Kuivatut pavut on liotettava runsaassa vedessä ja liotusvesi on kaadettava pois. Liotetut pavut on keitettävä. Jäähdytyksen on tapahduttava nopeasti, jos pavut tarjotaan kylminä. Jotkut kuivatut pavut ovat myrkyllisiä keittämättöminä. Tarkista aina papujen keitto- ja käsittelyohjeet pakkauksesta. Kuivatut linssit on tarjottava aina keitettynä. Ennen keittämistä ne on huuhdeltava kylmällä, runsaalla vedellä hyvin. Jäähdytyksen on tapahduttava nopeasti, jos linssit tarjotaan kylminä. Linssit eivät vaadi liotusta, ainoastaan huuhtelun ennen keittämistä.

Elintarviketurvallisuusvirasto kehottaa tarkistamaan pakastevadelmien alkuperän noro-/koliikki-virus ongelman vuoksi. Ruokamyrkytysten välttämiseksi ulkomaiset vadelmat suositellaan käytettäväksi vasta riittävän kuumentamisen jälkeen. Ulkomaista alkuperää olevat pakastevadelmat tulee kuumentaa vähintään 2 minuutin ajan 90 asteessa. Myös muiden ulkomaisten pakastemarjojen kuumennusta suositellaan, jos niitä tarjoillaan riskiryhmiin kuuluville kuten vanhuksille, lapsille tai henkilöille, joiden vastuskyky on heikentynyt. Norlandia keittiössä kaikki ulkomaiset pakastemarjat kuumennetaan.

Pakastevihanneksista on tutkimuksissa voitu säännöllisesti todeta listeriabakteeria. On suositeltavaa, että listerioosin suhteen riskiryhmiin kuuluvat käyttävät pakastevihannekset vain kunnolla kuumennettuna. Suurkeittiöissä, jotka valmistavat ruokaa riskiryhmiin kuuluville henkilöille (esimerkiksi päiväkodeissa, kouluissa, vanhainkodeissa, palvelutaloissa ja sairaaloissa) tulee kuumentaa pakastevihannekset ennen tarjoamista. Salaattiin lisättävät pakastevihannekset kiehautetaan ja jäähdytetään ennen käyttöä. (Evira)

10.1 Ruokien esivalmistus

Pakasteiden sulatus on tehtävä niin, ettei elintarvikkeen laatu heikkene sulatuksen aikana. Pakasteet on sulatettava mahdollisimman nopeasti, niin ettei tuotteen lämpötila nouse sulamisen aikana yli **+6 °C** asteeseen. Tuotteet voidaan ottaa kylmiöön sulamaan tarvetta edellisenä päivänä.

- Sulata tuotteet aina kylmiössä.
- estä astioilla sulatusvesien leviäminen
- huomioi sulatusastioiden käsittely ja pesu (laita suoraan astianpesukoneeseen) varsinkin kana, broilerin tai naudanlihan säilytyksessä käytetyt astiat
- käytä aina kertakäyttökäsineitä kanan, broilerin ja kuumentamatta tarjottavien elintarvikkeiden käsittelyssä
- muista huolellinen käsien pesu.
- Pura raaka-aineet pakkauksista esikäsittelytilassa
- käsittele raaka liha, kala ja juurekset erillään muista raaka-aineista
- käsittele vain tarvittava määrä raaka-aineita
- pese vihannekset mahdollisimman kylmällä vedellä ja siirrä kylmään nopeasti
- mahdollinen välisäilytys tapahtuu 0 - +6 asteessa peitettynä
- laita tyhjät pakkaukset jäteastioihin välittömästi

- Puhdista käyttämäsi tilat ja laitteet heti käytön jälkeen. Huomioi siivoussuunnitelmassa ks. aineet ja menetelmät

10.2 Kylmien ruokien valmistus

Vastuhenkilö mittaa kylmien ruokien lämpötilat pakkauksen loppupuolella ja tekee aina lämpötilasta kirjauksen lomakkeelle. Lämpötilojen on pysyttävä alle + 6 asteen paitsi tomaatin, kurkun, lehtisalaatin ja paprikan kohdalla lämpötilaraja on +14 °C. **(Kuoritut, pilkotut, raastetut kasvikset tulee säilyttää + 6 °C, näiden kuljetus ja tarjoilulämpötila voi olla korkeintaan + 12 °C neljän tunnin ajan, tämän jälkeen tuote on hävitettävä.)**

Huom.! kuljetuksen aikana tullut +3°C heitto sallitaan lämpötiloja mitattaessa. Mittauksen jälkeen tuote on siirrettävä välittömästi kylmiöön.

Jos lämpötila ei ole riittävän alhainen, selvitä valmistusmenetelmät sekä muut mahdolliset syyt ja tee tarvittavat korjaustoimenpiteet. Tee kirjaukset korjaustoimenpiteistä.

Vastuhenkilöt

Tuoteryhmä	Vastuhenkilö	Sijainen
Salaatit	Kokit (joka on valmistusvuorossa)	Kokit (joka on valmistusvuorossa)
Välipalat	Kokit (joka on valmistusvuorossa)	Kokit (joka on valmistusvuorossa)
Eritysruokavaliot	Kokit (joka on valmistusvuorossa)	Kokit (joka on valmistusvuorossa)

10.3 Kuumien ruokien valmistus

Valmistettavan ruoan riittävästä kuumentamisesta on huolehdittava. Ruoka on kuumennettava vähintään + 75 asteeseen. Ruoanvalmistaja mittaa aina ruokien kaikista valmistuseristä lämpötilan ja tekee kirjauksen lomakkeelle.

Ota esille vain tarvittava määrä raaka-ainetta. Vältä raaka-aineiden ja tuotteiden seisottamista riskilämpötilassa +12- +60 astetta. Jos raaka liha on valmiiksi paloitetua ja se näin ollen lämpenee käsittelyn aikana, ota se lämpenemään noin puolta tuntia ennen kypsennystä. Ota esille vain tarpeen mukainen määrä.

Lämmenneitä tuotteita ei saa viedä raakoina takaisin kylmään, vaan ne on kaikki kypsennettävä ja ylimääräiset jäähdytettävä kypsinä.

Kypsennysvaiheen riskinä on riittämätön lämpötila-aikayhdistelmä, jolloin mikrobit eivät tuhoudu.

Kokolihapihvi ja paahtopaisti saavat jäädä sisältä punertaviksi, sillä mikrobit ovat kokolihan pinnassa ja pinnan lämpötila nousee riittävän korkeaksi. On huomioitava, ettei lihanlämpömittaria saa laittaa raakaan paistiin, sillä mittarin mukana menee paistin sisälle mikrobeja, jotka eivät mahdollisesti tuhoudu kuumennuksessa. Mittari laitetaan lihaan vasta pinnan kuumentumisen jälkeen. Jauhelihat tuotteet on kypsennettävä kauttaaltaan vähintään + 75 asteeseen, jossa lämpötilan tulisi pysyä ainakin kaksi minuuttia.

Puhdista työtilat, välineet, laitteet mahdollisimman nopeasti käytön jälkeen. Katso siivoussuunnitelmasta aineet ja menetelmät. Huolehdi laitteiden kunnosta, jotta ruoan kuumennus tapahtuu riittävän nopeasti. Pyydä laitteen huoltajalta kirjallinen selvitys huollosta ja korjauksesta. Asiakirjat säilytetään erillisessä kansiossa.

Erityisruokavaliot suunnittelee Ruokapalvelupäällikkö ja valmistaa aina vuorossa oleva kokki.

Vastuuhenkilöt

Ruoan valmistus	Vastuuhenkilö	Sijainen
Pääruoka	Keittiövastaava	Sijaistava kodinhuoltaja
Erityisruokavaliot	Keittiövastaava	Sijaistava kodinhuoltaja)

Vastuuhenkilö mittaa kuumien ruokien lämpötilan pakkauksen loppupuolella ja tekee lämpötilasta kirjauksen lomakkeelle.

Ruokanäytteiden ottaminen

Ruokanäytteiden ottaminen ruokamyrkytyspäilyn varalta ja mikrobiologista seurantaa varten.

Näyte (200 g) otetaan kaikista valmistetuista ruoista (myös salaatit, välipalat) jaon loppupuolella. Näytettä säilytetään pakastettuna kahden viikon ajan.

Näytepusseihin/-rasioihin merkitään ruoan nimi ja päivämäärä.

Vastuuhenkilöt

	Vastuuhenkilö	Sijainen
Kylmät	Työvuorossa oleva henkilö	Työvuorossa oleva henkilö

Kuumat	Kokit	Kokit
Salaatit	Kokit	Kokit
Välipalat	Kokit	Kokit

12.Tarjolla pidettävät ruoat

Ruoat lämpötilat mitataan aina ennen tarjolle laittoa. Lämpötila mitataan ruoasta kuumennuksen jälkeen. Lämpötilan tulee olla kauttaaltaan vähintään + 70 astetta. kylmän ruoan lämpötila 8–12 astetta. Jos kylmän ruoan lämpötila tarjoilu vaiheessa nousee yli 12 astetta. Tuotetta ei voi käyttää uudelleen.

Kuumennetun ruoan lämpötila kirjataan seurantalomakkeeseen. Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaiset, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

13

14. Jäähdytettävät ruoat

Mittaus aina jäähdytettävän ruoan jokaisesta erästä, kirjaukset yhdestä erästä lomakkeelle.

Vastuuhenkilö	Sijainen
Kokit	Kokit

Mikäli vastuuhenkilö lähtee keittiöltä pois ennen ruoan riittävää jäähtymistä, huolehtii vastuuhenkilö, että viimeksi lähtevä mittaa jäähdytettävän ruoan lämpötilan viimeistään kolmen tunnin kuluttua jäähdyttämisen alkamisesta ja tekee kirjauksen omavalvontalomakkeelle. Aamulla tehtävä uusi mittaus ja kirjaus lomakkeelle sekä aistinvarainen arviointi, jos ruoka ei edellisenä päivänä ollut jäähtynyt riittävästi.

Jäähdytyksen ollessa riittämätön, selvitä syy ja tee tarvittavat muutokset toimintaan. Kirjaa aina mahdolliset poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet. Huonosti jäähdytetty ruoka aiheuttaa eniten ruokamyrkytyksiä. Keittiössä on oltava todellista tietoa kirjauksineen ruoan jäähtymisestä. Valmistuksessa on huomioitava samat asiat kuin yleensä ruoan valmistuksessa. Ruokia ei saa säilyttää tai jäähdyttää huoneenlämmössä tai avoimen ikkunan tai oven luona.

Jäähdytys on aloitettava heti ruoan valmistuttua ja jäähdytyksen on tapahduttava mahdollisimman nopeasti, maksimissaan neljässä tunnissa +6 asteeseen.

Jäähdytyksen tulee tapahtua erillisessä jäähdytyslaitteessa, riittävän pienissä erissä, jotta jäähtyminen on tehokasta ja jäähdytysaika lyhenee. Jäähdytykseen tulee käyttää astioita, joilla on hyvä lämmönjohtokyky kuten teräsastiat. Muoviastiat eivät sovellu jäähdytykseen, koska muovilla on huono lämmönjohtokyky. Jäähdytettävää ruokaa saa olla astiassa 6–10 cm paksuinen kerros. Ruoka jäähdytetään kokonaisuudessaan padassa, mutta jos epäillään, ettei ruoka ehdi jäähtyä neljässä tunnissa +6 asteeseen, jaetaan se jäähdytysastioihin heti kun lämpötila tuotteessa on laskenut alle + 60 asteen ja siirretään jäähdytyslaitteeseen/-huoneeseen.

Kuumaa ruokaa ei pidä jäähdyttää tilassa, jossa säilytetään kylmiä ruokia, koska jo jäähdytetyt tuotteet lämpiävät ja niiden laatu huononee. Jäähdytystä voi tehostaa laittamalla astian jääpalojen sekaan tai veteen, jossa on jääpaloja tai laittamalla astia juoksevaan kylmään veteen. On kuitenkin huolehdittava, ettei jäähdytysvettä tai jääpaloista sulavaa vettä pääse ruoan joukkoon. Jäähdytetty ruoka on säilytettävä peitettyinä. Ruoka peitetään kannella tai kelmulla, kun se on jäähtynyt ja säilytetään alle + 6 asteen.

Jäähdytettävistä tuotteista on merkittävä jäähdytyksen seurantalomakkeelle tuotteen nimi, jäähdytyksen päivä, aloitus aika ja – lämpötila. Viimeistään kolmen tunnin kuluttua on tehtävä tarkistusmittaus ja tuloksen kirjaus lomakkeelle. Jos ruoka ei ole jäähtynyt neljässä tunnissa + 6 asteeseen, on se hävitettävä ja ryhdyttävä toimenpiteisiin ruoan jäähtymisen parantamiseksi. Merkittävä muistiin toimenpiteet sekä tieto, milloin asia on hoidettu ja kuka asian hoiti.

Jos jäähdytyksen aloituspäivänä viimeinen mittaustulos on yli + 6 astetta ja aikaa jäähdytykseen ei ole kulunut neljää tuntia, on aamulla mitattava jäähdytettävän ruoan lämpötila ja kirjattava ne lomakkeelle. Samalla on tehtävä aistinvarainen arviointi eli tarkastettava haju ja maku sekä tehtävä kirjaus huomautettavaan sarakkeeseen kuittauksen kanssa. Jos ruoan lämpötila ei ole laskenut + 6 asteeseen tai alle sen, ei ruokaa saa käyttää, vaan se on hävitettävä.

Jos jäähdytettävänä on samaa tuotetta useampi valmistuserä, on mittaukset tehtävä jokaisesta valmistuserästä ja kirjaukset yhdestä erästä. Jos jäähdytettävä tuote tullaan pakastamaan, on säilytysastioihin merkittävä tuotteen nimi, määrä ja päiväys. Näitä merkintöjä ei tarvitse tehdä, jos tuotteet lähetetään seuraavana päivänä käytettäväksi päiväkodeille ja esikouluille.

Erityisesti erityisruokavalioiden valmistettaessa suuria raaka-ainepakkauksia joudutaan usein jakamaan pienempiin pakkauksiin, esimerkiksi muovipusseihin, jonka jälkeen ne pakastetaan. Tällaisia pakkauksia ovat esimerkiksi leikkeleet ja lihat. Tuotteita jaettaessa on huolehdittava, ettei tuotteen lämpötila pääse nousemaan ja tuotteet on pakastettava mahdollisimman nopeasti. Jakoa tehdessä on myös huolehdittava hygieenisistä olosuhteista kuten aina ruokaa valmistettaessakin.

Ruoka valmistetaan kullekin erityisruokavaliota vaativalle lapselle yksilöllisesti hänen rajoituksensa huomioiden.

15. Jäädytys

Pakasteasetus sallii suurkeittiöissä sen itsensä valmistamien tuotteiden ja luonnontuotteiden (marjojen) jäädyttämisen, mikäli ko. toimintaan on asianmukainen laite ja jäädytettävän tuotteen laatu ei huonone.

Jos keittiöllä valmistettua ruokaa jää ylimääräistä, se useimmiten jäädytetään ja laitetaan pakastinsäilytykseen. Kaappi säädetään pakastukselle ja ruoat jätetään kaappiin pääsääntöisesti yön yli, josta ne seuraavana päivänä siirretään pakastimeen.

Tämän hetken lainsäädännön mukaan teollisuuden valmistamia aineksia ja lihavalmisteita emme saa jäädyttää käsittelemättömänä. Tämä tarkoittaa siis sitä, että esimerkiksi lihapullat on ennen pakastamista kuumennettava ja jäähdytettävä.

15.1 Jäädytettyjen ruokien uudelleenlämmitys

Huolehdi uudelleen lämmitettävän ruoan riittävästä kuumentamisesta. Vastuuhenkilöinä uudelleen lämmitettävissä ruoissa toimii samat henkilöt kuin muunkin lämpimän ruoan valmistuksessa (taulukko aikaisemmin). Myös uudelleen lämmitettävissä ruoissa lämpötilan on noustava +75 asteeseen. Näistä tehdään samalla tavalla kirjaukset omavalvonta-lomakkeisiin, kuin muistakin valmistettavista ruoista. Aina, jos on epäilyksiä riittämättömästä lämpötilasta, on lämpötila mitattava uudestaan ja kirjattava sekä tehtävä tarpeen mukaan korjaavat toimenpiteet.

Kuumennettavia ruokia voivat olla omassa keittiössä valmistetut ja jäähdytetyt/jäädytetyt ruoat. Tuo kylmästä keittiöön vain kuumennettava määrä ruokaa. Noudata valmiille tuotteille annettuja kuumennusohjeita.

Yhteenveto mittauksista, kirjauksista ja näytteiden ottamisesta Norlandia keittiössä

Vaihe	Mittaus + kirjaus	Näyte
Elintarvikkeiden vastaanotto	pakasteet + kaksi helposti pilaantuvaa 1 x / vko maitotaloustuotteet 3–6°C liha/lihavalmisteet 2–4°C pakasteet -18 - -25°C	
Kylmäsäilytystilojen seuranta	Pidä yllä kylmää lämpötilaa; kierrätä varastoja	

	Vihanneskylmiö +4 – +6 °C Maito-/lihakylmiö +1 – +3 °C Pakastinkaappi min.– 18°C	
Ruoan valmistus: kylmät kuumat Kuumennettavat ruoat	Kuuma ruoka min.+75 °C Kylmä ruoka max +8 °C Leikattu tomaatti, kurkku Lehtisalaatti ym. max. +6 °C Lämpötilan noustava +75 °C Lämpötila mittaus on tehtävä jäähdytyksen alkaessa. Ja vähintään 3 tunnin kuluttua tai aamulla	
Ruoan jäähdytys	Lämpötila mittaus on tehtävä jäähdytyksen alkaessa. Ja vähintään 3 tunnin kuluttua tai aamulla Max. 4 h/ +6°C	
Erityisruokavaliot	Kuten muukin ruoan valmistus ja tarjoilu	

Poikkeamat ja korjaustoimenpiteet kirjataan omavalvonnankirjanpitoon.

19.2

19.3 Puhtaanapito ja siivous

Omavalvonnasta kannalta tärkeät hallintapisteet	Riskit / Toimenpideraja-arvot
Pesu- ja puhdistusvälineet ja aineet sekä niiden varastointi	Väärät tuotteet Ei säilytyspaikkaa
Pesu- ja puhdistustiheys	Likainen kuormatila. • Riittämätön hygienia lisää elintarvikkeiden pilaantumisen- ja saastumisriskiä

Poikkeamat ja korjaustoimenpiteet kirjataan omavalvonnankirjanpitoon.

19.4 Reklamaatiot

Asiakaspalautteet/valitukset ja huomautukset (sekä meille tulleet palautteet että meidän toimittajillemme tekemät palautteet) sekä ruokamyrkytys epäilyt käsittelee Ruokapalvelupäällikkö. Jos epäillään ruokamyrkytystä, otetaan yhteyttä terveystarkastaja

Terveysviranomaisen tulee noutamaan pakastamamme näytteen ruoasta, josta myrkytyksen epäillään aiheutuneen.

Palautusten käsittely: (toimitetaan lähettäjälle, varastoitavaksi, hävitettäväksi tms.)

Hävitettävien tuotteiden käsittely: lajittelu jätehuolto-ohjeen mukaisesti

20. Takaisinvetosuunnitelma

Vastaanottajille jaossa olevien, tai jo jaettujen, virheellisten tai terveydelle vaarallisten tuotteiden takaisinvedon tiedottamisesta ja toteuttamisesta vastaa ravintolapäällikkö.

Ruokien/elintarvikkeiden takaisin veto tapahtuu käytännössä niin, että asiakkaille ilmoitetaan asiasta välittömästi ja heidän työnsä on tilanteesta riippuen hävittää tuotteet tai lähettää ne keskuskeittiölle takaisin. Keittiöllä on aina pakastinsäilytyksessä näytteet kaikista ruoista, joista saadaan mahdollisesti tarvittavat näytteet terveystarkastajalle. Tilanteesta, jossa takaisin veto täytyy tehdä, ilmoitetaan aina asiakkaiden ja terveystarkastajan ohella myös omalle henkilökunnalle. Takaisin veto toimenpiteet kirjataan omavalvonnankirjanpitoon.

21. Hygienianäytteet

Hygicult-näytteet otetaan keittiöllä 2 kertaa vuodessa, 5 näytettä kerrallaan.

Omavalvonnan liitteenä on Hygicult-lomake, jota käytetään.

(Eviran ohje no 10501/1 toimijoille omavalvontanäytteistä)

Hygienianäytteiden otosta vastaa tuotannon työnjohtaja tai hänen sijaisensa. Tulokset luetaan mahdollisimman nopeasti ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet otetaan yhteiseen käsittelyyn. Hygicult-näytteet otetaan niistä kohdista, joiden tulokset olivat huonot, mahdollisimman nopeasti uudestaan.

Omavalvonnan asiakirjat ovat virallisia asiakirjoja, joiden arkistointiaika on vähintään yksi vuosi. Tarkastuspöytäkirjat säilytetään seuraavaan tarkastukseen saakka.

22. Jäljitettävyys ja asiakirjojen arkistointi

Omavalvonnan asiakirjat ovat Keittiiövastaavan/Ruokapalvelupäällikön vastuulla ja hänen tulee säilyttää niitä asianmukaisesti vähintään vuoden verran.

Elintarvikkeiden jäljitettävyys varmistetaan säilyttämällä elintarviketoimittajien toimittamat lähetyslistat ja muut dokumentit, joista selviää:

- toimittajan nimi ja osoite, tuote ja sen nimi riittävällä tarkkuudella
- asiakkaan nimi ja osoite, tuote ja sen nimi riittävällä tarkkuudella
- myynti/toimittamisaika.
- tuotteen määrä
- erätiedot

- tuotteen tarkemmat tunnistukset (esim. pakattu/irtotavara, raaka vai jaloste, kasviksen/hedelmän lajike jne.)

23. Siivous

Siivous varmistaa omavalvontaohjelman. Suunnitelmallinen siivous takaa tehokkaan ja säännöllisen puhdistuksen kaikille kohteille. Päivittäisen perussiivouksen lisäksi on tehtävä viikoittain perusteellisempi viikkosiivous.

Jokainen siivoaa omat jälkensä ja huolehtii omalta osaltaan siististä työpisteestä ja työympäristöstä. Kuivunut lika on vaikeampi saada pois ja hidastaa puhdistustöitä. Siisti työympäristö lisää viihtyisyyttä.

Ruoan lämpötilojen mittaukseen käytettävien mittareiden puhtaudesta on myös huolehdittava. Pyyhi tai huuhtelee anturi varoen vaurioittamasta mittaria, aina jokaisen tuotteen mittaamisen jälkeen. Säilytä mittaria suojuksessa, jotta se ei likaannu. Desinfioi mittarin anturi päivittäin ennen ensimmäistä mittausta suihkuttamalla anturi desinfioivalla aineella.

Lämpömittareiden toimivuutta/tarkkuutta tarkkaillaan päivittäin niitä käytettäessä. Mittareiden kalibrointia ei kuitenkaan ole vielä katsottu tarpeelliseksi, koska ne ovat osoittautuneet toimiviksi ja ruokien lämpötiloja mitataan sekä keittiöllä että vastaanottajan toimesta.

On myös muistettava siivous- ja puhdistusvälineiden pesu ja puhdistus sekä kuivaus. Hoitamattomilla välineillä lika ja mikrobit leviävät paikasta toiseen. Suosi kertakäyttöisiä pöytäpyyhkeitä, on vain huolehdittava, että ne todella hävitetään työpäivän lopussa. Keittiöllä ei tällä hetkellä ole käytössä kuin kertakäyttöpyyhkeet.

Erityisesti huomioitavaa puhdistuksessa on vesihanat, ovenkahvat, wc-tilat sekä lattiakaivot.

Puhdistusaineet ja -välineet on säilytettävä niille varatuissa paikassa. Henkilöstön on tunnettava siivousvälineet, -aineet ja – menetelmät sekä puhdistus aineiden oikea annostelu ja käyttökohde. ks. siivoussuunnitelma. Pesuainevesiä käsiteltäessä käytä aina suojakäsineitä. Siivoussuunnitelmassa on mainittu myös muusta suojaumisesta erilaisten puhdistustöiden yhteydessä.

Kaikissa laitteiden huoltoa koskevissa tilanteissa Tenava ateriapalvelun Keittiövastaava/ravintolapäällikkö tilaa laitteille korjaajan. Korjaukset ja huoltotoimenpiteet tulee kirjata osana omavalvontaa.

24.Koneellinen astioiden pesu ja patapesu

Ruokailu- ja kuljetusastioiden pesukone

Vastuuhenkilö	Sijainen
Keittiöhenkilökunta vuorossa oleva	Keittiöhenkilökunta vuorossa oleva

Vastuuhenkilö seuraa astianpesukoneen sekä patapesukoneen pesu- ja huuhteluvesien lämpötiloja aina astianpesun aikana ja merkitsee lukemat kerran viikossa (tiistai) lomakkeelle. Tarvittaessa vaihdetaan koneisiin pesuvesi työpäivän aikana. Seurantalomakkeessa on kerrottu lämpötilavaatimukset, jotka ovat:

- Esipesu max 35°C
- Pesu min. 60°C
- Huuhtelu min. 85°C

Tee aina poikkeustilanteista ja korjaustoimenpiteistä kirjaukset.

Pesukoneiden viikoittaisesta peruspesusta huolehtivat kokit. Pesun suorittamisesta tehdään merkintä seurantavihkoon.

Astianpesukoneen huoltava yritys tekee raportin jokaisesta käynnistään, raportit säilytetään omavalvontakansiossa. (Ecolab)

25. Siivoussuunnitelma

Tee tilojen, laitteiden ja välineiden aistinvarainen tarkastus päivittäin.

Siivouskohde	Vastuuhenkilö	Sijainen (kaikki keittiön työntekijät)	Tarpeen mukaan siivottava	Päivittäin	Viikoittain	Kuukausittain	Vuosittain
KEITTIÖ:		x		x			
Suursiivous	keittiön työntekijät						X
Käytetyt laitteet (esim. padat, vihannesleikkuri)	kokki keittiön työntekijä		X				
Työpöydät, hyllyt,			X				

telineet	- ” -						
Lattiat	- ” -		X		1x vko		
Kylmiöt, pakastehuone, jäähdytysuone	- ” -		X		1 x vko		
Varastot	- ” -		X		1 x vko		
Höyrykupu	- ” -						X
Lattiakaivot	- ” -		X		1x vko		
Jätehuone			X				
Käsienpesupiste	keittiötyöntekijä			X			
Ilmanvaihtokanavien suodattimet	huoltomies		X				
Esimiehen työtila	esimies		X				
WC	keittiön työntekijät				1 x vko		
Kuljetuslaatikot, astiat	keittiötyöntekijä		X	X			

Kirjaa havainnot tuhoeläimistä sekä toimenpiteet.

Pesuainetoimittajan kanssa yhteistyössä on tehty siivoussuunnitelma käyttöturvallisuustiedotteineen. Löytyy keittiön tietokoneelta.

25. Jätehuolto lajitteluohje

Lajiteltava	Mitä lajitellaan (ruksaa)?	Kuinka usein jäte viedään pois?	Minne jäte viedään keittiöstä?	Kuka vastaa kuljetuksesta? kiinteistössä
Biojäte	X	4 x vko	roskakatos	kiinteistön omistaja on sopinut jäte- astoiden tyhjennyksestä (jäteukko)

Pahvi	X	1 x pv	roskakatos	
Paperi	X	1 x kk	roskakatos	
Maito- ja mehutölkit				
Lasi	X	3 x kk	roskakatos	
Metalli	X	3 x kk	roskakatos	
Ongelmajätteet	X	n. 1x 1kk	jätteen keräyspaikka	
Palautettavat kuljetuspakkaukset	X	2-x 3vko	keittiöllä	
Sekajäte	X	1 x pv	roskakatos	

Ruoanjaon jälkeen ylimääräinen ruoka jäädytetään ja pakastetaan jos se katsotaan tarpeelliseksi. Jos ruokaa jää vain vähän tai sitä ei jostain syystä haluta pakastaa, se viedään biojätekeräykseen. Tarjolla ollut ruoka, laitetaan pois.

Sekä seka- että biojäteastiat viedään keittiöltä jätekatokseen päivän päätteeksi tai tarvittaessa useammin.

Seka- ja biojäteastioiden pesusta sisätiloissa huolehtii keittiötyöntekijät. Ulkotiloissa sijaitsevat seka- ja biojäteastiat pestään kaksi kertaa vuodessa Remeon toimesta, joka vastaa jätekuljetuksista.

26. Omavalvontasuunnitelma asiakirjat (2 kansiota)

Kansio 1

Omavalvontasuunnitelma/ohjeistus

Kansio 2

Näytteiden tutkimustulokset

Seurannan- ja mittauksien tulokset

Esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet

Terveystodistukset sekä salmonellatodistukset

Keittiö henkilökunnan Hygieniaosaamistodistuksista kopiot

Asiakaspalautukset