

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Norlandia PuijonKuppee
Norlandia Hoiva

18.9.2023 (Päivitetty 3.9.2025
29.4.2025
24.9.2025
21.2.2026, 20.3.2026)

Sisällysluettelo

1. Omavalvonta Norlandia Yhdessä PuijonKuppeella
 - 1.1 Kuvaus
 - 1.2 Yrityksen tiedot
 - 1.3 Toiminnan kuvaus
 - 1.4 Omavalvontaohjelma
 - 1.5 Suunnitelmat poikkeustilanteita varten
2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanottotarkistukset
3. Kylmä- ja pakastevarastot
 - 3.1 Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat
 - 3.2 Muu elintarvikkeiden varastointi
4. Ruoanvalmistus ja tarjoilu
 - 4.1 Esikäsittelyt ja esivalmistus
 - 4.2 Kuumentamatta valmistettavat tai kuumennettavat jälkikäsiteltävät ruoat/tuotteet
 - 4.3 Uudelleen kuumennettavat ruoat/tuotteet
 - 4.4 Jäähdytettävät tuotteet
 - 4.5 Ruoan tarjoilu ja erityisruokavaliot
5. Riskit ja kriittiset valvontapisteet Kuppeella
6. Jäljitettävyys
 - 6.1 Omavalvontanäytteet
 - 6.2 Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakaspalautteet
7. Siivous- ja puhtaanapito
 - 7.1 Siivoussuunnitelma
 - 7.2 Puhtaanapito ja jätehuolto
 - 7.3 Astioidenpesu
 - 7.4 Tuholaistorjunta
8. Keittiötilojen kunnossapito
9. Asiakirjojen säilytys
10. Työntekijöiden perehdytys
11. Henkilökohtainen hygienia
 - 11.1 Työntekijöiden työterveyshuolto
 - 11.2 Hygieniaosaaminen
 - 11.3 Takaisinvedot

1. Omavalvonta Norlandia Yhdessä PuijonKuppeella

1.1 Kuvaus

Omavalvontavelvoite koskee kaikkia elintarvikkeita käsitteleviä yrityksiä. Omavalvontasuunnitelma sisältää hoivayksikön keittiössä käytettävien elintarvikkeiden laatuun ja valmistettavien tuotteiden valmistukseen, pakkaamiseen ja varastointiin liittyvät vaiheet. Tavoitteena on etsiä ja minimoida toiminnassa esiintyvät elintarvikehygieeniset ja terveydelliset riskit. Hoivayksikön keittiössä on suunnitelmat poikkeustilanteita esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyä varten. Omavalvontasuunnitelman toimivuutta tarkistetaan säännöllisesti. Asiakirjojen säilytyksestä on kirjalliset ohjeet. Omavalvonnan kirjauksia ja asiakirjoja säilytetään vähintään yhden (1) vuoden.

1.2 Yrityksen tiedot

Hoivakoti Norlandia PuijonKuppee
Opistotie 3, 70200 Kuopio
Puhelinnumero 050 501 75 94 (24/7)
Yksikön johtaja Sabah Hawas, 050 320 88 48

1.3 Toiminnan kuvaus

Hoivakoti Norlandia PuijonKuppee tarjoaa yhteisöllistä ja ympärivuorokautista hoivaa Kuopiossa Opistotie 3:ssa Kuopion keskustan läheisyydessä. Hoivakodissa on 69 ympärivuorokautisen asumisen paikkaa ja 14 yhteisöllisen asumisen kotia. Norlandia Care Kuopio Oy:n pääomistajana on Nordic Healthcare Holding AS, on norjalais-ruotsalaisyritys.

Hoivakoti tarjoaa asukkailleen aamiaista, lounasta, päivällistä, iltapalaa ja tarvittaessa myös yöpalaa. Halutessaan henkilökunta voi ruokailla ateriadulla keittiön antimia. Toimintaa on 7 päivää viikossa, ympäri vuoden.

Keittiötoiminnasta vastaa keittiövastaava yksikön johtajan kanssa, kodinhuoltajat, tarvittaessa tuntityöntekijät sekä osastolla vastuu on myös hoitohenkilökunnalla.

Yksikön omavalvonnan yhteyshenkilö
Terhi Korhonen, ruokapalvelupäällikkö
puhelinnumero 044 49 34 286

1.4 Omavalvontaohjelma

Hoivayksikön omavalvontaohjelmassa on toiminnoittain kuvattu työskentely- ja toimintaohjeet sekä suoritettavat seurantamittaukset. Mittausten tulokset kirjataan laadituille lomakkeille niissä olevien kirjaamisohjeiden mukaisesti. Saatuja lukemia verrataan lomakkeissa oleviin ohjearvoihin. Ohjearvoissa esiintyville poikkeamille kirjataan korjaavat toimenpiteet, joiden mukaan myös toimitaan.

1.5 Suunnitelmat poikkeustilanteita varten

Jos tietoisuuteen tulee ruokamyrkytyspäily tai jos löytyy vieras esine ruoassa, niin toimintaohje on seuraavanlainen:

- Tuotteet otetaan välittömästi pois myynnistä ja tarjoilusta
- Epäilyttävät tuotteet siirretään merkittyinä kylmätilaan mahdollisia lisätutkimuksia varten
- Otetaan yhteyttä kaupungin terveystarkastajaan
- Ympäristöterveydenhuollon laatima ruokamyrkytyspäilytapauksia koskeva toimintaohje on tämän suunnitelman liitteenä

2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanottotarkistukset

Valvontatoimenpiteet vastaanoton yhteydessä ovat seuraavanlaiset:

- kuormakirjat tarkistetaan ja dokumentoidaan
- kaikki tuotteet tarkistetaan aistinvaraisesti (rikkoutuneet pakkaukset, pilaantuneet elintarvikkeet tms.)
- pakkausten päivämäärät tarkastetaan ja varmistetaan niiden voimassaoloaika
- pakastetut- ja kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet ja helposti pilaantuvat tuotteet tarkastetaan ensin ja siirretään välittömästi kylmäsäilytykseen
- raaka-aineiden kunto tarkastetaan aistinvaraisesti
- saapuvan elintarvikkeen lämpötila mitataan vähintään 1 x / vko helposti pilaantuvasta tuotteesta
- tuotteiden vastaanottotarkastuslomake täytetään yksityiskohtaisesti
- virheellisestä tuotteesta reklamoidaan välittömästi, siirretään syrjään ja poistetaan asianmukaisesti

Korjaavat toimenpiteet, mikäli ilmenee tavallisuudesta poikkeavaa:

- Mikäli vastaanotettava tuote ylittää asetetut raja-arvot (lämpötilojen viikkoseuranta lomakkeesta) tai jos tuote on vahingoittunut (esimerkiksi pakkausmateriaali on särkynyt). Niin siinä tapauksessa se poistetaan tai palautetaan ensi tilassa. Asiasta reklamoidaan tavarantoimittajalle pikaisesti.
- Feelia-asiakaspalvelun yhteystiedot 040 623 9433 (arkisin klo 8-16)

Tukkuutilauksista vastaa ruokapalvelupäällikkö Terhi Korhonen ja loma-aikoina häntä sijaistaa kodinhuoltajat. Tavarat vastaanottavat ja purkavat samat henkilöt.

- Raja-arvot vastaanotettavista tuotteista ovat seuraavat:
 - pakasteet alle -18 C-astetta
 - maitotalous ja kasvikset alle 8 C-astetta
 - lihat enintään 6 C-astetta
 - kalat alle 4 C-astetta, tuore kala jäätettynä
- Kirjaaminen tapahtuu seuraavasti:
 - lämpötilat kirjataan 1x/vko ja lukemia verrataan raja-arvoihin, mahdolliset poikkeamat ja huomautukset sekä niiden johdosta tehnyt toimenpiteet kirjataan
 - kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin suorittavan henkilön nimen mukaisesti
 - vastuu kirjaamisesta on keittiöhenkilökunnalla keittiövastaavan johdolla

3. Kylmä- ja pakastevarastot

3.1 Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

- Kylmiö 1 (alle 6 C-astetta)
 - lounas- ja päivällisruoat
 - leikkeleet sekä aamiaistuotteet seuraavaa päivää varten
- Kylmiö 2 (alle 6 C-astetta)
 - Maitotaloustuotteet
- Kylmiö 3 (alle 6 C-astetta)
 - kasvikset, hedelmät ja salaattit
- Kylmiö 4 (alle 6 C-astetta)
 - lounas- ja päivällisruoat
- Pakastin 1 ja 2 (min -18 C-astetta)
 - pakastetuotteet

Valvontatoimenpiteet ovat:

- Kaikkien kylmä- ja pakastekaappien lämpötilat tarkastetaan aamulla, päivällä ja illan lopuksi aistinvaraisesti toiminnan alkaessa
- Tuotteiden oikea kiertonopeus ja -järjestys (first in – first out) sekä tuotteiden käyttökelpoisuus tarkastetaan päivittäin
- Kylmäkoneiden toimivuus tarkastetaan ja ne huolletaan säännöllisesti. Lämpömittarit tarkastetaan ja varmistetaan, että laitteiden toiminta on kaikkien määräysten mukaisia.

Korjaavat toimenpiteet ovat:

- Mikäli lämpötilat eivät ole raja-arvojen mukaiset (raja-arvot lämpötilojen viikkoseuranta-lomakkeesta) selvitetään poikkeavaan tilanteeseen johtaneet syyt (ylitäyttö, konevika, tms.) ja korjataan tilanne mahdollisimman nopeasti sekä arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
- Henkilökunta seuraa varastojen lämpötilojen muutoksia ja informoivat esihenkilöitä, jotka ryhtyvät välittömästi toimenpiteisiin

Kirjaaminen:

- Kylmä- ja pakastinkaappien lämpötilat kirjataan päivittäin ja lukemia verrataan lomakkeissa oleviin raja-arvoihin. Mahdolliset poikkeamat ja huomautukset sekä niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan myös ylös
- kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin suorittavan henkilön toimesta
- vastuu: keittiö- ja kodinhuoltohenkilökunta esihenkilöiden valvonnassa

3.2 Muu elintarvikkeiden varastointi

Elintarvikkeet säilytetään kuiva-ainevarastossa niille varatuilla hyllyillä. Gluteenittomia tuotteita säilytetään keittiössä kahdessa eri paikassa. Kuivatuotteet ovat kuivavaraston ylimmäisellä hyllyllä ja, jos pakkaus on avattu, se säilytetään samalla hyllyllä gluteenittomille tuotteille varatussa, kannellisessa laatikossa.

Toinen säilytyspaikka on pakastimessa, jossa säilytysastioissa varastoidaan gluteenittomat leivät, pullat ja piirakat. Tuotteet ovat yksittäispakattuja. Tuotteet (leivät, sämpylät, piirakat, murot, myslit, keksit, pullat, jne.) tilataan luotettavalta tukkurilta, Aimo-tukusta ja pakkaukset tarkistetaan niiden saapuessa keittiöön

4. Ruoan valmistus ja tarjoilu

- Norlandia PuijonKuppeen keittiöllä ei varsinaisesti ole lämpimän ruoan valmistusta. Hoivakodilla on käytössä Feelia-konsepti. Ruoat tulevat Feelialta valmiina komponentteina. Maut ja ravintoaineet ovat tallella kotimaisista raaka-aineista valmistetuissa tuotteissa ja ovat näin ollen turvallisia ja tasalaatuisia käyttää. Voimassa olevat ravintosuositukset, riittävä energian, proteiinin ja kuidun saaminen, on huomioitu ruokalistasuunnittelussa.
- Norlandia Yhdessä PuijonKuppeen keittiö tarjoaa asukkailleen ruokia lautasannoksina hoitajien annostelemana.
- Kaikista Feelian ruoista on tuoteselosteet. Olemme tehneet malliannokset eri ateriakokoluokille, joista henkilökuntamme saa jatkuvaa perehdytystä ja koulutusta.
- Asiakkaiden erityisruokavalio-tarpeet ja toiveet huomioidaan tapauskohtaisesti ja pyritään toteuttamaan mahdollisuuksien mukaan. Henkilökunnan perehdytyksessä ja koulutuksessa panostetaan erityisruokavalioihin.
- Yleisimmät allergeenit kuten laktoosi-intoleranssi, maitoallergia ja keliakia on huomioitu niin, että keittiössä käytetään aina kun mahdollista vain vähälaktoosisia tai kokonaan laktoosittomia maitotaloustuotteita ja gluteenittomassa leivonnassa vehnäjauhot korvataan Semperin gluteenittomilla jauhoilla, perunajauhoilla ja maissitärkkelyksellä

4.2 Esikäsittelyt ja esivalmistus

- Keittiössä ei käsitellä multaisia tuotteita, vaan raaka-aineet tilataan pestyinä tai valmiiksi pilkottuina, myös salaatit tilataan valmiiksi pestyinä ja suikaloituina
- Tuotteiden käyttökelpoisuus tarkastetaan ja vialliset poistetaan
- Tuoreet kasvikset ja vihannekset pestään ja puhdistetaan huolellisesti
- Tuotteet kuivataan tai valutetaan kuivaksi ennen käyttöä
- Pakastetun raaka-aineen sulatuksessa noudatetaan pakkauksessa olevia ohjeita, seurataan sulatusaikaa ja tuotteen loppulämpötilaa. Sulatetun tuotteen laatu arvioidaan aistinvaraisesti
- Kuorikanamunien käsittely suoritetaan erillään, tarvittaessa suojapaperin päällä. Kädet, tilat ja välineet pestään välittömästi käsittelyn päätyttyä
- Keittiössä valmistettuihin leivonnaisiin merkitään aina valmistuspäivä, allergeenit (M, VL, L tai G) ja tuotteen nimi sekä avattuihin pakkauksiin merkitään aina avauspäivämäärä ja ne käytetään mahdollisimman nopeasti
- Esivalmistettavia tuotteita valmistetaan 1-2 päivän tarpeeksi. Tuotteiden esivalmistepäivät merkataan säilytysrasioihin. Lisäksi tuotteiden säilyvyyttä ja turvallisuutta arvioidaan aistinvaraisesti
- vastuu: henkilökunta esihenkilöiden johdolla

4.3 Kuumentamatta valmistettavat tai kuumennettavat jälkikäsitteltävät ruoat/tuotteet

- Valvontatoimenpiteet ovat:
 - Kuumentamatta valmistaminen ja kaikki jälkikäsittelyt on tehtävä ehdottoman puhtailla käsillä, puhtailla välineillä ja puhtailla pinnoilla. Käytetään aina suojakäsineitä.
 - Tuotteita otetaan jälkikäsittelyyn vain pieniä määriä ja siirretään takaisin kylmiöön välittömästi työskentelyn jälkeen
 - Puhdistetut ja pilkotut raaka-aineet siirretään ennen yhdistämistä kylmiöön
 - Raaka-aineet yhdistetään mahdollisimman saman lämpöisinä (säilykehedelmat, soseet valmistusta edeltävänä päivänä kylmiöön jäähtymään)
 - Pakasteena ollut tuote käytetään välittömästi sulatuksen jälkeen
 - Tilojen ja työvälineiden puhdistamisessa noudatetaan laadittua puhdistusohjelmaa. Mikäli työvälineitä ei voida pestä koneellisesti, käytetään käsinpesussa säännöllisesti desinfioivaa pesuainetta

Korjaavat toimenpiteet ovat:

- Mikäli valmistettava tuote ei saavuta asetettuja raja-arvoja (raja-arvot lämpötilojen viikkoseuranta-lomakkeesta) tuotteen kunto ja käyttömahdollisuus arvioidaan uudelleen
- Kylmälaitteet huolletaan säännöllisesti

Kirjaaminen:

- Kylmälaitteiden lämpötilat kirjataan kerran päivässä. Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan. Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin suorittavan henkilön toimesta

4.4 Uudelleen kuumennettavat ruoat/tuotteet

Valvontatoimenpiteet ovat:

- Kuumennettavan ruoan lämpötila tulee olla kauttaaltaan yli +75 C -astetta

Korjaavat toimenpiteet ovat:

- Mikäli kuumennettaessa tuote ei saavuta asetettuja raja-arvoja (raja-arvot lämpötilojen viikkoseuranta-lomakkeesta) tuotteen kuumennusta jatketaan, kunnes raja-arvo saavutetaan
- Laitteiden kunto ja huolto-ohjelma tarkistetaan

Kirjaaminen:

- Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilat kirjataan ylös viikoittain, mutta lämpötiloja seurataan päivittäin
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin suorittavan henkilön toimesta
- vastuu: keittiö-, kodinhuolto- ja hoitohenkilökunta esihenkilöiden johdolla

4.5 Jäähdytettävät ruoat/tuotteet, pienet määrät, esimerkiksi yksittäiset erityisruokavalioannokset (valmistetaan vain tarvittaessa)

Valvontatoimenpiteet ovat:

Yksittäisen annoksen jäähdyttäminen:

- Jäähdyttäminen tapahtuu kylmävesihauteessa ilman kantta. Tuotetta sekoitetaan jäähdytyksen aikana mahdollisimman tehokkaan jäähdytyksen aikaansaamiseksi
- Tuotteen lämpötilan tulee laskea alle +6 C-astetta neljän tunnin kuluessa jäähdyttämisen alkamisesta. Jäähdytetty tuote säilytetään alle +6 C-lämpötilassa. Pakkaaminen suoritetaan ripeästi. Tuotteisiin merkitään aina valmistuspäivä.

- Jäähdytettävät tuotteet ovat pääasiassa jälkiruokia, esimerkiksi yksittäiset annokset erityisruokavaliokiiselleitä
- Kaikkiin tuotteisiin merkitään tuotteen nimi, jäähdytyspäivä ja merkintä käyttötarkoituksesta ja ne käytetään vuorokauden kuluessa
- Pakastevarastossa olevat tuotteet merkitään pakastepäiväkirjaan, jota säilytetään pakastimen välittömässä läheisyydessä. Haettava tuote poistetaan päiväkirjasta. Päiväkirjan oikeellisuus tarkistetaan 1 x / kk inventaarion yhteydessä

Korjaavat toimenpiteet ovat:

- Jäähdytyksen ollessa riittämätön, (raja-arvot lämpötilojen viikkoseuranta-lomake) syyt selvitetään ja virheellisyydet korjataan. Mikrobiologisesti helposti pilaantuva ja liian hitaasti jäähtynyt tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti.
- Kylmälaitteiden kunto- ja huolto-ohjelma tarkastetaan
- Pakastevarastoissa huolehditaan tavaroiden kierrosta

4.6 Ruoan tarjoilu ja erityisruokavaliot

- Ruoka tarjoillaan asukkaalle välittömästi sen valmistuttua. Ruoka viedään ryhmäkoteihin juuri ennen tarjoilua, josta se siirretään lämpö- ja kylmälevyille. Ruoan jakamisesta huolehtivat hoitohenkilökunta ja jakaminen kestää noin 15-30minuuttia. Hoivan tiloissa on jääkaappi, lämpö- ja kylmälevyt.
- Tarjottavien ruokien (kylmä - ja kuumaruoka) lämpötilat mitataan keittiöstä lähtiessä ennen ryhmäkotiin vientiä ja merkataan omavalvonta-kansioon. Myös ryhmäkodissa tehdään ruokien lämpötilamittaukset lounaan ja päivällisen ruokalajeista. Ryhmäkodeissa kirjataan tulokset vähintään kerran viikossa seurantalomakkeeseen proteiinipitoisimman ruokalajin esimerkiksi lihapitoisen kastikkeen tai laatikkoruoan ja mahdollisen kylmän ruokalajin esimerkiksi vihersalaatin lämpötila.
- Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötila on oltava vähintään +60 C-astetta ja kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 C-asteeseen. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjolla oloaika ei saa ylittää neljää tuntia valmistushetkestä lukien.
- Tarjolla olleita ruokia ei saa jäähdyttää ja uudelleen lämmittää. Ne hävitetään ruokailun jälkeen asianmukaisesti biojätteeseen.
- Erityisruokavaliot huomioidaan, hoivaosastoilta on etukäteen ilmoitettu asukkaan erityisruokavaliot ja heille laitetaan annos omaan astiaan nimellä/erityisruokavaliokoodilla varustettuna
- vastuu: keittiöhenkilökunta ja hoivan ruoanjakajat esihenkilöiden johdolla

Korjaavat toimenpiteet ja kirjaaminen:

- Mikäli lämpötilat eivät ole raja-arvojen mukaiset (raja-arvot esimerkiksi lämpötilojen seuranta-lomakkeesta) otetaan yhteys välittömästi keittiöhenkilökunnalle/esihenkilölle

- Raja-arvon ylittyessä/alittuessa tuote poistetaan tarjoilusta asianmukaisesti biojätteeseen
- Kirjataan tehtyt toimenpiteet seurantalomakkeeseen
- Selvitetään poikkeavaan tilanteeseen johtaneet syyt
- Tarvittaessa tehdään korjaavia toimenpiteitä ruoan tarjoilussa. Varmistetaan, että korjaavat toimenpiteet ovat riittäviä.
- Koulutetaan henkilökuntaa tarvittaessa

5. Riskit ja kriittiset valvontapisteet Kuppeella

1. Vaaran tunnistaminen
Merkittävimmät vaarat löytyvät omavalvonnasta eriteltynä kustakin osa-alueesta. Kylmäketjun katkeaminen on PuijonKuppeella kriittinen valvontapiste.
2. Kriittisten valvontapisteiden määrittäminen
Kriittisimmät valvontapisteet löytyvät lämpötilojen viikkoseurantakaavakkeesta
3. Kriittisten raja-arvojen asettaminen
Kriittisimmät raja-arvot löytyvät lämpötilojen viikkoseurantakaavakkeesta. Lomakkeesta ja omavalvontasuunnitelmasta löytyvät myös toimenpiderajat sekä korjaavat toimenpiteet raja-arvojen ylittyessä/alittuessa
4. Kriittisten valvontapisteiden seurannasta sopiminen
Omavalvonnasta löytyy valvontapisteiden seurantatiheys ja lämpötilojen viikkoseurantalomakkeeseen täytetään kaikki tarvittavat arvot/tiedot
5. Korjaavista toimenpiteistä sopiminen

Omavalvonnasta löytyy jokaisesta osa-alueesta kohdasta Korjaavat toimenpiteet toimintatapa, jota käytetään raja-arvojen ylittyessä. Toimenpiteet kirjataan lämpötilaseurannan toimenpidelomakkeeseen.

6. Todentaminen

Todentamisen vastuussa on keittiövastaava yhdessä muiden esihenkilöiden kanssa. Hän suorittaa lomakkeisiin kirjattujen arvojen, tulosten ja korjaavien toimenpiteiden tarkastamisen kerätessään ja vaihtaessaan kirjauslomakkeet uusiin. Hän myös suorittaa mittalaitteiden toimivuuden tarkastukset tarvittaessa ja huolehtii, että näytteet otetaan. Keittiövastaavan poissa ollessa vastuuhenkilönä on sijaistava henkilökunta.

7. Seuranta-asiakirjojen ja niiden seurantaan liittyneiden ohjeiden ja toimenpiteiden kirjallinen esittäminen. Omavalvonta ja siihen liittyvät asiakirjapohjat on tallennettu tietokoneelle teamsiin, josta ne on helppo päivittää tarpeen mukaan.

6. Jäljitettävyys

Keittiön kaikki välineet, laitteet ja tarvikkeet sekä käytettävät elintarvikkeet ovat ostettu alalla yleisesti toimivilta yrityksiltä. Tarvittaessa kaikkien tuotteiden ja laitteiden alkuperä on tarkistettavissa.

Kaikista keittiöön saapuvista elintarvikkeista säilytetään lähetyslistat, joista selviää elintarvikkeen nimi ja määrä, toimituspäivä, toimittaja ja vastaanottaja. Lähetteet säilytetään keittiön erillisessä lähetyslista -kansiossa.

6.1 Omavalvontanäytteet

- Keittiössä otetaan ruokanäytteitä itse valmistetuista tuotteista
- Näytteitä säilytetään pakastimessa min. kaksi (2) viikkoa, jonka jälkeen ne kierrätetään asianmukaisella tavalla
- Näytteet otetaan kiisseleistä, rahkoista ja salaateista
- Näytettä otetaan pieneen ruokanäytepussiin (n. 200g), johon kirjataan tuotteen nimi, tarjoilupäivämäärä ja omat nimikirjaimet. Näytteet pakastetaan.
- Kaksi (2) kertaa vuodessa otetaan Speed Check – Color Hygiene näytteet kriittisistä kohteista mikrobien ja ruokajäämien mittaamiseksi. Tulokset dokumentoidaan ja tarvittaessa toimenpiteet kirjataan ylös.

6.2 Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakaspalautteet

Valvontatoimenpiteet ovat:

- Asiakasvalitukset kirjataan asiakaspalautelomakkeelle ja tieto valituksesta ohjataan eteenpäin
- Epäiltäessä tuotteen laatua, otetaan siitä näyte. Näytettä säilytetään niin, että se voidaan tutkia laboratoriossa laadun selvittämiseksi
- Ruokamyrkytystä epäiltäessä tehdään lain määräämä ilmoitus välittömästi kaupungin terveydensuojeluviranomaisille. Ympäristöterveydenhuollon laatima ruokamyrkytysepäilytapauksia koskeva toimintaohje on suunnitelman liitteenä. Toimenpiteet ohjeen mukaisesti.

Yhteystiedot:

Ympäristöterveystarkastaja
Pirkko Marin, Kuopion kaupunki
Suokatu 42, 70110 Kuopio

puhelin 044-718 2280, pirkko.marin@kuopio.fi

Ympäristöterveydenhuolto (Elintarvikevalvonta)
Suokatu 42, PL 1097, 70110 Kuopio
ymparistoterveys@kuopio.fi
puhelin 017-185 044, 0800-918511

Korjaavat toimenpiteet ovat:

- Selvitetään valituksen oikeellisuus ja syyt tapahtuneeseen sekä ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin
- Virheellisten tuotteiden varalle on takaisinvetosuunnitelma
- Asiakkaille annetaan palaute valituksen käsittelystä

Kirjaaminen

- Reklamaatiot ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan
- Mahdolliset ruokamyrkytyspäilyt kirjataan ylös kaavakkeeseen
- Vastuu: Keittiö- ja koko henkilökunta esihenkilöiden johdolla

7. Siivous- ja puhtaanapito

7.1 Siivoussuunnitelma

- Päivittäinen siivous tapahtuu keittiössä keittiö- ja kodinhuoltohenkilökunnan suorittamana. Muualla hoivan tiloissa siivoamisesta huolehtivat hoivan kodinhuoltajat. Siivousvälineet säilytetään erillisessä kaapissa. Puhtaanapitosuunnitelma on tehty yhteistyössä keittiö- ja kodinhuollon kanssa.

7.2 Puhtaanapito ja astiahuolto

Puhtaanapito on yleisesti seuraavanlainen:

- päivittäisiä toimenpiteitä ovat:
 - lattioiden pesu
 - pintojen ja työvälineiden pesu
 - keittiölaitteiden pesu
 - astiapesukoneen pesu koneen omalla ohjelmalla (tarvittaessa lisänä harjalla hankaus ja huuhtelu)

- työtasojen desinfiointi
- seinien pesu
- viikoittaisia toimenpiteitä ovat:
 - uunin (2kpl) pesu
 - keittiölattian koneutus
- kuukausittain suoritettavat toimenpiteet:
 - kylmiöiden ja hyllyjen desinfiointi
 - lattiakaivojen pesu
- vuositasolla suoritettavat toimenpiteet:
 - pakastimen sulatus ja desinfiointi
 - rasva- ja kylmlaitteiden suodattimien pesu
 - ilmastointikanavat huoltoyhtiön toimesta
- Astianpesukoneen lämpötiloja seurataan säännöllisesti ja kirjataan ylös
- Puhtautta ja hygieenisyyttä seurataan sovituista kohteista otettavilla mikrobiologisilla näytteillä kaksi kertaa vuodessa. Tulosten mukaiset toimenpiteet suoritetaan välittömästi ja kirjataan ylös

Kirjaaminen:

- Astianpesukoneen lämpötilat kirjataan vähintään 1x /vko ja verrataan lomakkeessa oleviin raja-arvoihin. Mahdolliset poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan. Myös viikoittain ja kuukausittain suoritettavat siivoustoimenpiteet kirjataan ylös
 - Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin suorittavan henkilön toimesta
 - Mikrobiologisten ja muiden puhtausmittausten tulokset säilytetään
- Kaikki konepestävät astiat ja välineet pestään astianpesukoneessa
- Astiat tai välineet, jotka eivät mahdu astianpesukoneeseen, pestään käsipesualtaassa niin, että astiat esihuuhdellaan, pestään pesuainepitoisella mahdollisimman lämpimällä vedellä ja huuhdellaan väljällä, kuumalla vedellä
- Esimerkiksi muoviasiastiat ja leikkuulaudat vaativat hieman pidemmän kuivumisajan, niin ne jätetään kuivumaan ilmastavasti ja niin etteivät ne ole keskenään kosketuksissa
 - Vastuu: keittiö- ja kodinhuoltohenkilökunta esihenkilöiden johdolla

7.3 Jätehuolto

Valvontatoimenpiteet ovat seuraavanlaiset:

Keräämme seuraavia jätteitä:

- sekajäte
- biojäte
- pahvijäte
- lasijäte
- metallijäte
- muovijäte
- ongelmajäte

- Jätteet tyhjennetään päivittäin ja keittiön jäteastiat pestään tarvittaessa. Jätehuoneen, jäteastioiden ja jätteenkeruupaikan tarkastus tehdään päivittäin silmämääräisesti ja poikkeamista ilmoitetaan huolto-osastolle.
- Kiinteistön huollosta vastaa ISS

7.4 Tuholaistorjunta

Valvontatoimenpiteet ovat seuraavanlaiset:

- Kuiva-ainevarasto ja keittiötilat pidetään siisteinä ja kuivina
- Jokainen on velvollinen ilmoittamaan esimiehelleen mahdollisista tuholaishavainnoista hoivayksikön keittiössä, muualla hoivayksikössä tai elintarvikkeissa. Esimies ilmoittaa ongelmasta tuholaiistorjuntaan erikoistuvalla yhtiölle, joka määrittelee yhdessä keittiövastaavan kanssa suoritettavat mahdolliset toimenpiteet
- Tarvittaessa otetaan yhteyttä Ympäristöpalvelun / elintarvikevalvonnan päivystävään neuvontaan tai suoraan torjuntayritykseen Kuopion Desinfektiopalveluun, puh. 0400 572 913, tarkempia ohjeita varten

Kirjaaminen:

- Havainnot tuholaisista ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin
- Vastuu: koko henkilökunta esihenkilöiden johdolla

8. Keittiötilojen kunnossapito

Keittiön tilat tarkastetaan kerran vuodessa, käyttäen hyväksi siihen laadittua kaavaketta. Tarvittavat toimenpiteet kirjataan ja kirjausten perusteella laaditaan toteutettava kunnossapitosuunnitelma.

Vuoden aikana suoritettavista laite ym. korjauksista säilytetään todistukset omavalvonnan liitteenä.

Vastuu: ISS ja henkilökunta esihenkilöiden johdolla

9. Asiakirjojen säilytys

Säilytettävät asiakirjat, säilytyspaikka ja -aika

1. Ajan tasalla oleva Norlandia Yhdessä PuijonKuppeen omavalvonta-kansio säilytetään keittiössä ja teamsissa, jossa se on kaikkien nähtävillä. Keittiö-, kodinhuolto- ja hoitohenkilökunta on velvollinen lukemaan ja omaksumaan

omavalvontamateriaalin. Keittiövastaava tarkistaa, että jokainen on lukenut ja omaksunut kaiken tarvittavan tiedon.

2. Valvontamittausten ja kirjausten tulokset säilytetään myös omavalvontakansiossa.
3. Asiakasvalitukset ja niistä seuranneet toimenpiteet säilytetään kirjattuina yhden vuoden ajan omavalvontakansiossa.

10. Työntekijöiden perehdytys

Henkilökunnan keittiöperehdytyksestä vastaa ruokapalvelupäällikkö Terhi Korhonen tai hänen osoittamansa vastuuhenkilö. Keittiöstä löytyy perehdytysohjeet, joka annetaan myös uuden työntekijän luettavaksi perehdytysvuorojen lisäksi.

11. Henkilökohtainen hygienia

Valvontatoimenpiteet ovat seuraavanlaiset:

- Vatsatautia sairastavat henkilöt eivät tule töihin ja käyvät tarvittaessa työterveyshuollossa
- Yleinen ohje: Mikäli työntekijällä on salmonellaan viittaavia oireita ja on palannut vähintään neljän (4) vuorokauden pituiselta matkalta Pohjoismaiden ulkopuolelta, on hänen annettava näyte salmonella-tutkimuksiin. Näytteen suorittaa työterveys.

Kirjaaminen:

- Selvitykset ruoankäsittelyyn osallistuvien henkilöiden terveydentilasta, hygieniaosaamisesta ja salmonellatodistuksesta säilytetään yksikön johtajan huoneessa lukollisessa kaapissa.

11.1 Työntekijöiden työterveyshuolto

Työterveyshuollosta Norlandia Care PuijonKuppeella vastaa:

Terveystalo

Digityöterveys

Puhelin 0900 30 000

Omatyöterveyshoitaja:

Työhöntulotarkastus tehdään kaikille vakinaisessa työsuhteessa toimiville. Ilmoitus työhön sopivuudesta tulee suoraan työterveyshuollosta hoivayksikön johtajalle Sabah Hawasille. Hoivayksikön johtajalla on säilytyksessä lukollisessa kaapissa työntekijöiden, jotka työskentelevät elintarvikkeiden kanssa, hygieniapassit tai -todistukset.

11.2 Hygieniaosaaminen

Sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

Keittiössä huolehditaan aina hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta. Keittiössä käytetään keittiötyöhön soveltuvaa työasua, päähinettä ja jalkineita. Kodinhuoltajat huolehtivat keittiövaatteiden pesusta ja niille on varattu oma kone.

Käsihygieniasta huolehditaan Valviran käsienpesu- ohjeiden mukaisesti. Kädet pestään huolellisesti aina, kun tullaan keittiöön, työhön ryhdyttäessä, siirryttäessä raakojen elintarvikkeiden käsittelystä kypsiin tuotteisiin, niistämisen, aivastamisen, syömisen ja juomisen jälkeen. Puhtaita työvälineitä käytetään käsien sijaan aina kun se on mahdollista. Suojakäsineet vaihdetaan riittävän usein – varsinkin siirryttäessä toiminnosta toiseen. Käsienpesusta huolehditaan suojakäsineiden vaihdon välillä.

Keittiössä työskentelevät ohjeistetaan, opastetaan ja kerrotaan toimintatavat.

11.3 Takaisinvedot

Mikäli toimipaikassa olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinvetoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuoltoon.

Terhi Korhonen, ruokapalvelupäällikkö
21.2.2026 Kuopiossa

Tarkistanut:

Sabah Hawas, yksikön johtaja
20.3.2026 Kuopiossa