

# Omavalvontasuunnitelma

---

Esikäsittelytila, Ruokapaja

**Rauni Korva-Hyötylä**

**3.4.2013**

## Sisällys

1. YHTEYSTIEDOT .....	3
2. TOIMINNAN KUVAUS.....	3
2.1 Asiakkaat.....	3
2.2 Henkilökunta ja tilat .....	3
2.3 Valmistusmenetelmät ja tavaravirrat.....	3
2.4 Tilojen vastuuhenkilöt .....	4
3. KRIITTISET VALVONTAPISTEET.....	4
3.1 Elintarvikkeiden hankinta ja tavaroiden vastaanotto.....	4
Tavaroiden vastaanotto, tuotteiden lämpötilat, laatu ja pakkausten kunto kirjataan lomakkeelle (liite 2).	4
3.2 Elintarvikkeiden kuljetus ja säilytys .....	4
3.3 Kylmäsäilytystilojen puhtaus ja käyttöjärjestys.....	5
4. ELINTARVIKKEIDEN ESIKÄSITTELY JA VALMISTUS.....	5
4.1 Vihannesten ja juuresten esikäsittely.....	6
4.2 Pakastettu liha ja siipikarja .....	6
4.3. Tuore liha ja siipikarja.....	6
4.4 Jäähdytettävien ruokien jäähdyttämisestä ja jäähdytyslämpötiloista .....	6
4.5 Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelyolosuhteet .....	6
5. ELINTARVIKKEIDEN JÄLJITETTÄVYYS.....	7
6. ASIAKASVALITUKSET .....	7
7. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA .....	7
8. LAITTEIDEN YLLÄPITO JA HUOLTO.....	8
9. SIIVOUS- JA PUHTAANAPITO .....	8
10. JÄTEHUOLTO.....	8
11. TUHOELÄINTORJUNTA.....	8
12. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA .....	9
12.1 Työpuku .....	9
12.2 Suojapäähine .....	9
12.3 Työjalkineet .....	9
12.4 Käsihygienia .....	9
12.5 Puhtauden tarkkailu .....	10
13. ASTIANPESU.....	10
14. TALOUSVESI .....	11
15. HENKILÖKUNNAN KOULUTUSSUUNNITELMA.....	11

16. OMAVALVONTASUUNNITELMAN PÄIVITTÄMINEN.....	11
17. ASIAKIRJOJEN SÄILYTTÄMINEN .....	12
Liitteet.....	12

## 1. YHTEYSTIEDOT

**Toimipaikan nimi:**

Rovaniemen koulutuskuntayhtymä, Lapin ammattiopisto, Tuotantoalat, Metsäruusun toimipiste

**Y-tunnus:**

0973110-9

**Osoite:**

Lapin ammattiopisto, tuotantoalat  
Metsäruusun toimipiste  
Metsäruusuntie 18, 96400 Rovaniemi

**Puhelin:**

020 798 4000

**Vastuhenkilö:**

Esa Säkkinen, lehtori  
puh: 020 798 4536, 040 501 9868  
sähköposti: esa.sakkinen@lao.fi

## 2. TOIMINNAN KUVAUS

### 2.1 Asiakkaat

Opetukseen liittyvissä asiakaspalveluharjoituksissa asiakkaina ovat oppilaitoksen oppilaat ja henkilökunta sekä mahdolliset ulkopuolelta tulevat ryhmät. Tiloissa voi myös asiakkaana olla tilan ulkopuolisten vuokraajien asiakkaat.

### 2.2 Henkilökunta ja tilat

Tiloja käyttävät pääasiassa oppilaitoksen henkilökunta ja opiskelijat. Käyttäjiä voivat olla myös ammattiopiston ulkopuoliset tilan vuokraajat. Liitteenä pohjapiirros toimitiloista (liite 1).

### 2.3 Valmistusmenetelmät ja tavaravirrat

Esikäsittelyvaiheisiin kuuluu lihan, kalan, vihannesten, juuresten, marjojen, sienten ja luonnonkasvien esikäsittely. Esikäsittelyvaiheessa tuotteet puhdistetaan, perataan, lajitellaan ja paloitellaan. Tuotteista valmistetaan säilykkeitä, marjoista ja kasveista mehuja ja hilloja.

Tiloissa myös tarpeen vaatiessa esikypsennetään, kypsennetään ja kuumennetaan tarjottavia elintarvikkeita. Tuotteita pakataan myös säilytystä ja kuljetusta varten.

Elintarvikkeiden raaka-aineet hankitaan Rovaniemen Prismasta ja Metro toimitustukusta tai muilta Rovaniemen Koulutuskuntayhtymän hyväksymiltä tavarantoimittajilta. Kasveja, marjoja ja sieniä kerätään Lapin ammattiopiston omilta viljelyksiltä ja metsästä. Opetusharjoituksissa itse pyydettyä kalaa käytetään myös ruoanlaittoon.

## 2.4 Tilojen vastuhenkilöt

Tiloista vastaa Metsäruusun toimipisteen henkilökunta. Kokonaisvastuullinen henkilö on lehtori Esa Säkkinen.

## 3. KRIITTISET VALVONTAPISTEET

### 3.1 Elintarvikkeiden hankinta ja tavaroiden vastaanotto

Valvottava kohde	Ohje	Valvontatoimenpide	Toimenpide jos asetettu raja-arvo ylittyy
Kuljetuslämpötilat	Kuljetukset kylmälaukussa  Perillä tuotteet laitetaan välittömästi kylmälaitteisiin.	Lämpötilan mittaus, joka kirjataan seurantalomakkeelle	Tuotetta ei käytetä
Tuotteiden laatu	Käytetään vain hyvälaatuisia opetus ja maastoruokailuun sopivia tuotteita	Tarkistetaan päiväys- ja pakkausmerkinnät	Tuotetta ei käytetä
Tuotteiden aistinvarainen laatu	Käytetään vain hyvälaatuisia tuotteita	Aistinvarainen arviointi	Tuotetta ei käytetä
Pakkaus	Pakkausten kunto	Pakkausten eheys	Tuotetta ei käytetä

Tavaroiden vastaanotto, tuotteiden lämpötilat, laatu ja pakkausten kunto kirjataan lomakkeelle (liite 2).

### 3.2 Elintarvikkeiden kuljetus ja säilytys

Kuumana tarjottavat elintarvikkeet, joita ei ole jäähdytetty, säilytetään siten, että sen lämpötila on kauttaaltaan vähintään +60 °C.

Kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä kylmässä. Kylmäsäilytyksessä on huomioitava myös valmistajan antamat säilytysohjeet. Elintarvikkeelle määritetty viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivämäärä edellyttävät sitä, että elintarviketta on säilytetty koko sen elinkaaren ajan valmistajan antamassa säilytyslämpötilassa. Kylmäketjun katkeaminen pilaa tuotteen tai vähintään lyhentää merkittävästi sen säilyvyysaikaa.

Eri elintarvikeryhmien kylmäsäilytyslämpötilat:

Elintarvikelaji	Säilytyslämpötila	Toimenpiteet, jos raja-arvo ylittyy
Tuore kala, mäti, äyriäiset Suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet Tehdyt toimenpiteet kirjataan kylmäsäilytyslämpötilan seurantalomakkeelle (liite 3)	0 - +3 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
Jauheliha Tehdyt toimenpiteet kirjataan kylmäsäilytyslämpötilan seurantalomakkeelle (liite 3)	alle +4 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat Tehdyt toimenpiteet kirjataan kylmäsäilytyslämpötilan seurantalomakkeelle (liite 3)	enintään +6 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely Tehdyt toimenpiteet kirjataan kylmäsäilytyslämpötilan seurantalomakkeelle (liite 3)	enintään +8 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
Pakasteet ja jäätelö Tehdyt toimenpiteet kirjataan pakastimen lämpötilan seurantalomakkeelle (liite 4)	- 18 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeita varastoitaessa, kylmäsäilytyksen ja pakastimien lämpötilaa seurataan säännöllisesti. Lämpötilat on kirjattava yhden kerran viikossa kylmälaitteiden ja pakastimen lämpötilan seurantalomakkeisiin. Pakastimet sulatetaan riittävän usein. Ohje pakastimen sulatuksesta laitetaan pakastimen yhteyteen seinälle.

### 3.3 Kylmäsäilytystilojen puhtaus ja käyttöjärjestys

Kylmälaiteissa elintarvikkeet sijoitetaan niin, että ilmankierto on riittävä. Pakastinta ei ylitäytetä. Tuotteet suojataan kelmulla, kannella tms. likaantumisen, pölyntymisen, kuivumisen, vieraiden hajujen ja makujen estämiseksi. Kypsät ja raat tuotteet säilytetään erillään. Elintarvikkeet käytetään päiväysmerkintöjen mukaisessa järjestyksessä (first in first out -periaatteella). Päiväysmerkintöjä tarkkaillaan ja vanhentuneet tuotteet poistetaan. Elintarvikkeita ei saa säilyttää maassa eikä lattialla.

## 4. ELINTARVIKKEIDEN ESIKÄSITTELY JA VALMISTUS

Raaka-aineiden käsittelyssä kiinnitetään huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin. Kädet pestään aina ennen esikäsitteilyyn ryhtymistä ja eri työvaiheiden välillä. Raaka-aineiden paloittelemisella ja muussa valmistelussa kiinnitetään erityistä huomiota laitteiden ja välineiden puhtauteen.

Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden välillä vältetään ristisaastumista. Erilaisia raaka-aineita, kuten raakaa lihaa, kalaa, vihanneksia ja kypsiä elintarvikkeita käsitellään kutakin eri välineillä ja leikkuulaudoilla ristisaastumisen välttämiseksi. Eri raaka-aineiden käsittelyjen välillä on pestävä kädet, vaihdettava työvälineet ja puhdistettava pinnat huolellisesti. Elintarvikkeiden tarpeetonta käsin koskettelua on vältettävä. Helposti pilaantuvia raaka-aineita käsitellään mahdollisimman viileissä tiloissa.

## 4.1 Vihannesten ja juuresten esikäsittely

Vihannekset ja juurekset pestään huolellisesti. Ristisaastumisen välttämiseksi multaiset juurekset ja vihannekset on esikäsiteltävä, esim. pestävä, kuorittava, erillään "puhtaista" sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista.

## 4.2 Pakastettu liha ja siipikarja

Pakastettu liha ja siipikarjanliha sulatetaan erillisissä, kannellisissa astioissa, suoraan valmistusastioissa tai omista pakkauksistaan. Sulatuksen tulee tapahtua kylmässä, enintään +4 °C:n lämpötilassa. Sulatuksen jälkeen sulamisneste kaadetaan välittömästi viemäriin ja lihat siirretään joko valmistusastioihin tai, jos sulatus on tapahtunut jo valmistusastioissa, suoraan uuniin. Riskinä on sulamisnesteen roiskuminen muihin elintarvikkeisiin, työvälineisiin ja ympäristöön. Lisäksi, jos sulatus tapahtuu lämpimämmässä kuin +4 °C, lisääntyy mikrobikasvun vaara lihan pinnassa jo ennen sisäosan sulamista.

## 4.3. Tuore liha ja siipikarja

Tuore liha ja siipikarjanliha eivät saa olla suoraan tai työvälineiden kautta kosketuksissa muihin elintarvikkeisiin, eikä säilytysastioiden läheisyydessä ja varsinkaan alapuolella saa varastoida valmiita ruokia. Myös maustamisen aiheuttama ristisaastumismahdollisuus on otettava huomioon.

## 4.4 Jäähdytettävien ruokien jäähdyttämisestä ja jäähdytyslämpötiloista

Elintarvike jäähdytetään enintään neljässä tunnissa +6 °C:een tai sen alle. Nopeampi jäähdytys takaa paremman laadun, turvallisuuden ja säilyvyyden. Jos jäähdytys tapahtuu liian hitaasti ja liian lämpimässä, voivat elintarvikkeessa kuumennuksessa säilyneet bakteerien itiömuodot muuttua kasvumuotoon saastuttaen elintarvikkeen.

## 4.5 Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelyolosuhteet

Elintarvike/ toiminto	Lämpötilavaatimus	Toimenpiteet, jos raja-arvo ylittyy/ alittuu
Kuumentamalla valmistettava elintarvike Tehdyt toimenpiteet kirjataan lämpimänä tarjoiltavien ruokien seurantalomakkeelle (liite 5)	Vähintään +70 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
Siipikarjanliha Tehdyt toimenpiteet kirjataan lämpimänä tarjoiltavien ruokien seurantalomakkeelle (liite 5)	Vähintään + 75 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
Kuumana myytävä tai tarjoiltava elintarvike Tehdyt toimenpiteet kirjataan lämpimänä tarjoiltavien ruokien seurantalomakkeelle (liite 5)	Vähintään + 60 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
Kylmäsäilytystä vaativat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet tarjoilun aikana (jos lämpötila käy alueella 12 - 60 °C tai elintarvikkeen hygieeninen laatu on muuten oleellisesti heikentynyt, se on tarjollapidon päätyttyä hävitettävä) Tarjollapitoaika enintään 4 tuntia	Korkeintaan +12 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus
Kuumana tarjoiltavan ruoan jäähdytys (alle 4 tuntia) Tehdyt toimenpiteet kirjataan jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilanseurantalomakkeelle (liite 6)	Korkeintaan +6 °C	Selvitetään ja korjataan syy, arvioidaan tuotteiden käyttökelpoisuus

## 5. ELINTARVIKKEIDEN JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikkeiden hankinnasta säilytetään lähetyslistat tms. kirjapito ”yksi askel taakse ja yksi askel eteen” periaatteella, tiedot kaikista hankituista ja mahdollisesti eteenpäin (muille kuin loppukuluttajille) toimitetuista elintarvikkeista.

Seuraavat tiedot tallennetaan aina hankituista tuotteista

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

## 6. ASIAKASVALITUKSET

Asiakasvalituksissa erityisesti kiinnitetään huomiota tapauksiin, joissa epäillään tai voidaan epäillä ruokamyrkytystä. Ruokamyrkytys tapauksissa tärkeitä toimenpiteitä ovat asiakkaan yhteystietojen ja epäillyn elintarvikkeen tietojen kirjaaminen, välitön ilmoittaminen elintarvikevalvontaviranomaiselle ja näytteiden säilyttäminen tutkimuksia varten.

### **Elintarvikevalvontaviranomaisen yhteystiedot:**

Antero Juvani  
Terveystarkastaja

Rovaniemen kaupunki  
Ympäristöterveydenhuolto

Laajakaista 3 C  
96400 Rovaniemi  
Puh. 040 701 2367  
antero.juvani@rovaniemi.fi

Aiheelliset asiakasvalitukset, valituksen syy, pvm, tehdyt toimenpiteet kirjataan lomakkeelle (liite 7).

## 7. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Elintarvikkeiden käsittelytiloissa otetaan pintapuhtausnäytteitä ottimista ja muista pinnoista, jotka ovat elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa.



Ruokamyrkytystapauksissa otetaan yhteys terveystarkastajaan. Epäilystä elintarvikkeesta otetaan näytteet tarkempia tutkimuksia varten.

## **8. LAITTEIDEN YLLÄPITO JA HUOLTO**

Tiloissa on jääkaappi, painekattila, kippikattila ja sähköliesi + uuni ja astianpesukone. Lisäksi tilojen yhteyteen on rakennettu kasvikuivuri. Huollon yhteystiedot ja ohjeet laitetaan elintarviketilan seinälle.

## **9. SIIVOUS- JA PUHTAANAPITO**

Siivous suoritetaan siivousohjelman mukaan (liite 8).

Siivoussuunnitelma sisältää puhdistusmenetelmät, puhdistustiheyden, käytettävät siivousvälineet ja puhdistusaineet.

## **10. JÄTEHUOLTO**

Elintarvikkeiden esikäsitteilytiloissa on sekajäteastia ja biojäteastia. Jäteastiat tyhjenetään aina tilojen käytön jälkeen päivittäin koulun jätteidenlajittelupisteeseen. Jätteiden lajittelupiste kierrättää pahvit, kierrätyslasit, muovi- ja metallijätteet. Sekajätteille on jätteiden lajittelupisteessä oma paikka.

## **11. TUHOELÄINTORJUNTA**

Esikäsitteilytilat on rakennettu siten, että sinne ei pääse ulkopuolelta eläimiä, kuten jyrsijöitä. Tuuletusaukoissa käytetään hyönteisverkkoja. Tilat ja laitteet pidetään puhtaina ja varasto pidetään järjestyksessä.

Jos tiloissa havaitaan tuholaisia (esim. hyönteisiä tai jyrsijöitä), ryhdytään torjuntatoimenpiteisiin. Jyrsijät tuhotaan loukuilla ja hyönteisten torjunnassa käytetään sähköisiä karpäspyydyksiä. Tarvittaessa kysytään kunnan terveystarkastajilta apua tuhoeläinten tunnistamiseen ja hävittämiseen. Tarvittaessa voidaan käyttää tarkastuksessa ja tuholaisien hävittämisessä desinfektioyrittystä. Tuhoeläinten havainnot ja torjuntatoimenpiteet kirjataan havainnot ja näytteenotto tarkastuspöytäkirjaan (liite 9).

## 12. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA

Henkilökohtaiseen hygieniaan kuuluvat pukeutuminen. Henkilökunnan on itse huolehdittava oman työpuvun puhtaudesta ja omasta terveydestä.

Työntekijät hankkivat salmonellatodistuksen yli 4 vuorokautta kestäneen Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen matkan jälkeen tai epäiltäessä salmonellatartuntaa. Työntekijät eivät työskentele vatsatautisina eivätkä flunssaisena.

Ruoan valmistukseen varatussa tilassa tai sen välittömässä läheisyydessä ei saa tupakoida. Tilassa ei saa oleskella ulkopuolisia henkilöitä.

### 12.1 Työpuku

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevän henkilön on työssään oltava pukeutuneena siististi ja työn edellyttämällä tavalla. Työpukua käytetään vain työpaikalla. Työpuvulla tarkoitetaan muiden vaatteiden päällä tai sijasta yksinomaan työpaikalla käytettäviä työ- ja suojavaatteita, suojaesiliinaa, hihansuojuksia ja päähinettä.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän henkilön suojavaatteen tulee olla hihallinen ja peittää alla olevat vaatteet, myös niiden hihat. Suojavaatteenä käytetään työtason alapuolelle ulottuva työtakki tai työtakki-housu-yhdistelmä. Kertakäyttökäsineet on aina vaihdettava, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. Suojaesiliinaa käytetään likaavissa töissä.

Työpuvun on oltavapuhdas ja valmistettu helposti puhdistettavasta materiaalista. Työasu on väriltään valkoinen, josta puhtaus on helposti tarkistettavissa.

Elintarvikkeiden esikäsittelytiloihin ei päästetä vierailijoita ja talon ulkopuolisia henkilöitä esim. asentajia. Mikäli tiloissa käytetään vierailijoita, tulee myös heidän olla pukeutuneita siististi ja asiallisesti. Vierailijoiden tulee käyttää ulkojalkineiden päällä suoja.

### 12.2 Suojapäähine

Elintarvikkeiden esikäsittelytiloissa käytetään täysin hiukset peittävää suojapäähinettä. Päähineen tulee peittää hiukset kokonaan ja estää hiusten pääsyn elintarvikkeisiin.

### 12.3 Työjalkineet

Elintarvikkeiden esikäsittelytiloissa käytetään erillisiä, vain työpaikalla pidettäviä jalkineita. Jalkineiden tulee olla puhtaat ja ehjät. Työjalkineita on tarkoituksenmukaista käyttää vain ja ainoastaan niissä tiloissa, joissa työskentely tapahtuu.

### 12.4 Käsihygienia

Mikrobit voivat siirtyä käsien välityksellä myös likaisilta pinnoilta. Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää.

## Ohjeet käsihygieniasta:

- Pese kädet huolellisesti ennen työhön ryhtymistä sekä tarvittaessa työn aikana ja työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen.
- Pese kädet aina WC:ssä käynnin yhteydessä, tupakoinnin jälkeen tai yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen.

### Käsien pesutekniikka: (kuvallinen ohje laitetaan elintarvikekäsittelytilaan)

Ota käsistä pois sormukset, korut ja kellot.

Kastele kädet lämpimällä.

Ota käsiisi pesunestettä.

Pese molemmat kädet huolellisesti kynärpäitä myöten. Pese myös peukalot, kämmenselkä, sormien välit, sormenpäät ja kynsienalustat. Muista, että kynsien alustat ovat oikeita bakteeripesiä!

Huuhtele kädet hyvin lämpimän veden alla.

Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöiseen pyyhkeeseen.

Ellei hana sulkeudu automaattisesti, sulje hanat pyyhkeellä. Vältä koskettamasta hanaan puhtailla käsillä.

Sellaisessa työssä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, ei saa käyttää käsien ihon tai kynsien hoitoon lääkkeitä tai kosmeettisia aineita. Työaikana ei saa käyttää koruja käsissä. Käsissä olevat haavat peitetään huolellisesti kertakäyttökäsineellä. Kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita tai valmiita ruokia, ei saa tehdä samanaikaisesti muuta, esimerkiksi käsitellä rahaa, raakoja elintarvikkeita, pestä tiskiä, puhdistaa pintoja tai asiakastiloja.

HUOM! Kun käytät kertakäyttökäsineitä, vaihda ne usein ja vaihdon välillä pese kädet.

Käsien ihosta huolehtiminen on tärkeää. Käytä kosteuttavaa käsivoidetta aina työvuoron päättymisen jälkeen.

## 12.5 Puhtauden tarkkailu

Puhtauden tarkkailusta pidetään kirjaa. Aistinvaraisten tarkastuslistojen tulokset arkistoidaan.

Mikrobiologisten puhtausnäytteiden tulokset kirjataan ylös.(päivämäärä, näytteenottokohde, tulos) (liite 9).

## 13. ASTIANPESU

Astiat pestään käsin tai astianpesukoneella.

### **Pesuohje:**

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C, jotta valkuaiset eivät pala astioihin kiinni.

Pesuveden lämpötilan tulee olla välillä +60 °C - +70 °C ja viimeisen huuhteluveden on oltava vähintään + 80 °C. Jos pesuveden lämpötilaa ei ole mahdollista seurata koneen ominaisuuksien vuoksi, seurataan pesutulosta aistinvaraisesti.

Omavalvontakansiossa säilytetään astianpesukoneen huoltopöytäkirjat.

Puhtaat astiat säilytetään niille varatuissa astiakaapeissa.

## 14. TALOUSVESI

Lapin ammattiopisto, Metsäruusuuntopisteen elintarvikkeiden esikäsittelytilat kuuluvat kunnallisen vesijohtoverkoston piiriin.

## 15. HENKILÖKUNNAN KOULUTUSSUUNNITELMA

Elintarvikehuoneiston henkilökunta perehdytetään omavalvontajärjestelmään.

On varmistuttava siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävät perustiedot mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta, omavalvonnasta ja elintarvikehygieniaan liittyvästä lainsäädännöstä.

Henkilökunnan perehdytyskoulutus sisältää seuraavat asiat:

Omavalvontaan perehtyminen

Oman työn omavalvontaan liittyvien työhöjeiden osaaminen

Henkilö-, käsi-, ja työhygieniää koskeviin ohjeisiin perehdyttäminen

## 16. OMAVALVONTASUUNNITELMAN PÄIVITTÄMINEN

Omavalvonnasta vastaava tarkastaa omavalvontasuunnitelma ja omavalvontaan liittyvät kirjanpidot säännöllisesti, kerran vuodessa. Tarkastuksen yhteydessä kiinnitetään huomiota mm. siihen, vastaako suunnitelma yhä toimintaa, ovatko uudet tuotteet, toimintatavat tai säädökset otettu huomioon suunnitelmassa, onko omavalvonnassa saatuihin epätyydyttäviin tuloksiin reagoitu riittävästi, onko omavalvontasuunnitelmassa esitetyt omavalvontatoimenpiteet, kuten mittaukset, kirjaukset ja näytteenotot tehty suunnitelman mukaisesti, onko korjaavat toimenpiteet kirjattu ja onko omavalvonnassa tai viranomaisvalvonnassa tullut esiin seikkoja jotka edellyttäisivät omavalvontajärjestelmän muutosta tai kehittämistä joltakin osin.

Omavalvontajärjestelmän katselmukset ja niissä tehdyt havainnot ja johtopäätökset sekä tehdyt toimenpiteet on syytä kirjata. Omavalvontasuunnitelmaan tehdyt muutokset esitetään terveystarkastajan hyväksyttäväksi tarkastuskäynnin yhteydessä.

## 17. ASIAKIRJOJEN SÄILYTTÄMINEN

Omaevalvontasuunnitelma säilytetään Lapin ammattiopistolla Metsäruusun toimipisteessä.

Työpaikalla Metsäruusun toimipisteessä säilytetään seuraavat asiakirjat:

Omaevalvontasuunnitelma asiakirjat; seurantatiedot, todistukset, valitukset

lämpötilaseurantatiedot

muut erillismittaustiedot (jos tehty)

omavalvontanäytteiden tulokset

viranomaisnäytteiden tulokset

laitteiden huolto raportit

asiakasvalitukset

Edellä mainitut tiedot säilytetään 1-2 vuotta omaevalvontasuunnitelma asiakirjojen mukana.

Salmonellatodistukset

Hygieniaosaamistodistukset (kopiot)

---

**Päiväys**

---

**Allekirjoitus**

### Liitteet

Pohjapiirros toimitiloista (liite 1)

Elintarvikkeiden hankinta ja tavaroiden vastaanotto seurantalomake (liite 2)

Kylmäsäilytyslämpötilojen seurantalomake (liite 3)

Pakastimen lämpötilojen seurantalomake (liite 4)

Lämpimänä tarjoiltavien ruokien lämpötilanseurantalomake (liite 5)

Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilanseurantalomake (liite 6)

Asiakasvalitukset (liite 7)

Siivouslomake (liite 8)

Havainnot ja näytteenotot (liite 9)

Elintarvikkeiden, henkilökunnan ja asiakkaiden kulku Ruokapajassa (liite 10)