

PÄIVÄYS

Myyntipisteen nimi (asiakkaalle näkyvässä kyltissä)

Yrityksen nimi

Y-tunnus

Yrityksen postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

Liikkuvan elintarvikehuoneiston säilytys- ja huoltopaikka

Yhteyshenkilö

Yhteyshenkilön puhelin

Omavalvonnan vastuhenkilö

Vastuuhenkilön puhelin

Liikkuva elintarvikehuoneisto on hyväksytty/rekisteröity

Kunta

Päivämäärä

1. OMAVALVONTAAN LIITTYVIEN ASIAKIRJOJEN SÄILYTTÄMINEN

Tämä omavalvontasuunnitelma ja tehdyt kirjaukset sekä jäljitettävyyssasiakirjat säilytetään liikkuvassa elintarvikehuoneistossa siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan mukaisia kirjauksia säilytetään vähintään yhden vuoden ajan.

Omavalvontaan liittyvät asiakirjat pidetään ajan tasalla ja se päivitetään:

2. TOIMINNAN ALOITTAMISESTA ILMOITTAMINEN JA MYNNISTÄ / TARJOILUSTA TIEDOTTAMINEN

Toiminnan aloittamisesta tehdään ilmoitus kotipaikkakunnan tai sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka alueella toiminta aloitetaan. Ilmoitus tehdään 30 vuorokautta ennen toiminnan aloittamista.

Aloittamisilmoituksen lisäksi jokaisesta lyhytaikaisesta, tilapäisestä myyntitapahtumasta tiedotetaan viimeistään neljä (4) vuorokautta ennen myyntitapahtumaa sen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, jonka alueella myynti/tarjoilu tapahtuu.

3. KOHTEEN TOIMINTA

TAULUKKO 1. KUVAUS LIIKKUVASTA ELINTARVIKEHUONEISTOSTA

Elintarvikehuoneisto	Kpl	Rekisterinumero	Pinta-ala (m ²)
----------------------	-----	-----------------	-----------------------------

Auto

Vaunu

Telttakatos *

Muu, mikä? *

* Hiekka- ja nurmikentillä valmistus- ja myyntipaikan pohja suojataan. Valmistuspaikoilla myös asfalttipohja suojataan. Tarvittaessa käytetään katoksessa myös sivuseiniä niin, ettei elintarvikkeiden likaantumista pääse tapahtumaan (esim. pöly).

Elintarvikkeita säilytetään myyntipäivien välillä

Missä elintarvikkeita esikäsitellään?

Henkilökunnan määrä

Asiakaspaikkojen määrä

Annosten lukumäärä: Arkipäivisin

/vrk Viikonloppuna

/vrk

TAULUKKO 2. TOIMINTA

Ruoan valmistus

Hampurilaiset	Kyllä	Ei
Grillattu makkara	Kyllä	Ei
Makkaraperunat, ranskalaiset	Kyllä	Ei
Savustettu / loimutettu kala	Kyllä	Ei
Paistetut muikut	Kyllä	Ei
Paella- ja wokkiruoat	Kyllä	Ei
Kevätkääryleet ja muut uppopaistettavat ruoat	Kyllä	Ei
Keitto ja muut lämpöhauteessa säilytettävät ruoat	Kyllä	Ei
Kebab	Kyllä	Ei
Salaatti / pilkotut vihannekset	Kyllä	Ei
Letut ja vohvelit	Kyllä	Ei
Smoothie	Kyllä	Ei
Kahvi, tee	Kyllä	Ei
Muuta, mitä:	Kyllä	Ei

Ruoan valmistus

Liha	Kyllä	Ei
Kala	Kyllä	Ei
Pakattu jäätelö	Kyllä	Ei
Irtojäätelö	Kyllä	Ei
Pehmytjäätelö	Kyllä	Ei
Leivonnaiset, huoneenlämmössä säilyvät	Kyllä	Ei
Leivonnaiset, kylmäsäilytettävät	Kyllä	Ei
Mausteet	Kyllä	Ei
Säilykkeet	Kyllä	Ei
Makeiset	Kyllä	Ei
Kuivahedelmät, pähkinät	Kyllä	Ei
Virvoitusjuomat, mehut	Kyllä	Ei
Hedelmät, vihannekset, marjat, sienet	Kyllä	Ei
Muuta, mitä:	Kyllä	Ei

4. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS JA KUNNOSSAPITO

Elintarvikkeiden käsittelyyn ja varastointiin tarkoitetut tilat soveltuvat riittävydeltään ja rakenteiltaan elintarvikehuoneistotoimintaan. Liikkuvan elintarvikehuoneiston pinnat ovat ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä. Tilojen ja laitteiden kuntoa seurataan säännöllisesti.

Ruoan säilytykseen ja valmistukseen käytettävät laitteet sijoitetaan kokonaisuudessaan autoon, vaunuun tai telttakatoksen sisälle. Ruoanvalmistuslaitteet varustetaan riittävän korkealla pisasuojuksella ja/tai laitteet ovat vähintään 50 cm etäisyydellä asiakkaista.

Vesipisteitä on toimintaan nähden riittävästi ja ne ovat hyvässä kunnossa. Kaikki käytettävä vesi täyttää talousveden laatuvaatimukset. Käsienpesuun on saatavilla lämmintä käsienpesuvettä.

TAULUKKO 3. TALOUSVEDEN HANKINTA**Talousveden hankinta**

Vesi tuodaan mukana

Vesi saadaan tapahtumapaikalta

Auton/vaunun ilmanvaihto on riittävä toimintaan nähden. Huuva ja rasvasuodattimet puhdistetaan säännöllisesti.

4.1 ASTIANPESU

Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa on riittävä määrä siivousvälineitä ja niille on oma säilytyspaikka. Siivousvälineet ovat ehjiä, puhtaita ja niitä vaihdetaan uusiin riittävän usein.

Missä siivousvälineitä säilytetään?

4.2 LAITTEIDEN JA TYÖVÄLINEIDEN KUNNOSSAPITO

TAULUKKO 4. LAITELUETTELO

Laiteluettelo

Grilliparila	Kyllä	Ei
Puugrilli	Kyllä	Ei
Muikkupannu	Kyllä	Ei
Savustus-/loimutuslaitteisto	Kyllä	Ei
Paellapannu	Kyllä	Ei
Rasvakeitin	Kyllä	Ei
Soppatykki	Kyllä	Ei
Uuni	Kyllä	Ei
Jääkaappi	Kyllä	Ei
Pakastin	Kyllä	Ei
Kylmävitriini	Kyllä	Ei
Kylmälaukku	Kyllä	Ei
Muu, mikä:	Kyllä	Ei

Laitteita huolletaan säännöllisesti. Pakastimet sulatetaan säännöllisesti. Kylmälaitteiden tiivisteiden, kylmälaukkujen ja leikkuulautojen kuntoa seurataan säännöllisesti ja tarvittaessa uusitaan. Pusia leikkuulautoja ei käytetä.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

4.3 LÄMPÖMITTARIT

Elintarvikkeiden lämpötilojen mittaamiseen on käytössä käyttötarkoitukseen soveltuva ja toimiva lämpömittari. Lämpömittarien toimivuus tarkastetaan säännöllisesti. Lämpömittarit kalibroidaan tarvittaessa. Lisätietoa tarjoilupaikoissa käytettävistä lämpömittareista ja niiden toimivuuden tarkastamisesta Ruokaviraston ohjeesta nro 4955/04.02.00.01/2021.

Toimipaikassa käytössä oleva lämpömittari (soveltuva käyttökohde):

Infrapunalämpömittari (pintalämpötilat)

Piikkimittari (tarjoiltavien ruokien ja juomien sisälämpötilat, pakasteet pakkausten välistä)

Irtolämpömittari (kylmälaitteiden sisälämpötilat)

Muu, mikä:

5. TILOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAANAPITO

Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Erityisesti tilat ja pinnat, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, siivotaan päivittäin. Siivous suoritetaan siivousohjelman (liite 1) mukaan.

Elintarvikehuoneistossa ei säilytetä sinne kuulumatonta tavaraa. Elintarvikehuoneistosta poistetaan säännöllisesti toimintaan kuulumattomat ja ylimääräiset tavarat.

5.1 ASTIANPESU

Astioita ja työvälineitä on toimintaan nähden riittävästi ja niitä vaihdetaan riittävän usein työpäivän aikana.

Koneellisessa astianpesussa käytetään seuraavia lämpötiloja:

- esipesu lämpimässä vedessä 30 – 35 °C
- varsinainen pesu kuumassa vedessä 60 – 65 °C
- huuhtelu kuumassa vedessä 85 – 90 °C

Astianpesukone puhdistetaan säännöllisesti. Jos astioiden puhtaudessa pesun jälkeen on huomautettavaa, selvitetään ja korjataan syy. Astianpesupaikan siisteydestä ja järjestyksestä huolehditaan päivittäin. Astiat kuivataan ilmastavasti ja kuivat astiat siirretään niille varattuun paikkaan.

Miten ja missä astianpesu on järjestetty (työpäivän aikana ja työpäivän jälkeen)?

5.2 HAITTAELÄIMET

Haittaeläinten esiintymistä huoneistossa tarkkaillaan jatkuvasti. Jos elintarvikkeiden säilytystiloissa tai siellä olevissa elintarvikkeissa todetaan haittaeläimiä, hävitetään kaikki saastuneet elintarvikkeet. Tarvittaessa pinnoille suihkutetaan rautakaupasta tai päivittäistavarakaupasta saatavaa torjunta-ainetta. Torjunta-ainekäsittelyn jälkeen pestään kaikki pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat.

Tuholaistorjuntayrityksen nimi

Puhelinnumero

Tuholaistorjuntayrityksen nimi

Puhelinnumero

Haittaeläinhavainnot ja tehdyt toimenpiteet kirjataan Haittaeläinhavainnot-lomakkeelle (liite 2).

5.3 JÄTEHUOLTO

Myyntipisteen omia jäteastioita on riittävästi ja ne pestään säännöllisesti. Jätteet viedään riittävän usein kiinteistön omistajan tai tapahtuman järjestäjän osoittamiin jätesäiliöihin.

Ruoanvalmistuksessa ja käsienpesussa syntyvät jätevedet johdetaan keräilyastiaan ja toimitetaan viemäriin. Jätevesiä ei kaadeta maahan eikä sadevesikaivoon.

Käytetty upporasva toimitetaan

Kohdekohtaisia tarkennuksia

6. HENKILÖKUNTA

Henkilökunta työskentelee elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Henkilökunnan omia eväitä säilytetään erillään muista elintarvikkeista. Henkilökunta ei tupakoi elintarvikehuoneistossa eikä sen välittömässä läheisyydessä.

6.1 KÄSIHYGIENIA

TAULUKKO 5. KÄSIENPESU

Käsienpesupiste	Kyllä	Ei	Kpl
Hanallinen vesikanisteri			
Lämmintä vettä termoksessa			
Vesipiste, lämminvesivaraaja			
Nestesaippuaa			
Paperikäsipyyhkeitä			
Desinfioivia pyyhkeitä/käsidesiä			
Suojakäsineet			
Muu, mikä?			

Liikkuvassa elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on käsienpesupiste, jossa on saatavilla lämmintä käsienpesuvettä, nestemäistä käsienpesuainetta ja kertakäyttöistä käsipyyhepaperia. Myytäessä vain pakattuja elintarvikkeita, voidaan käyttää desinfioivia pyyhkeitä. Henkilöillä, jotka käsittelevät elintarvikkeita, ei ole käsissään haavoja, rakennekynsiä tai koruja tai ne on peitetty suojakäsineillä. Suojakäsineitä vaihdetaan riittävän usein. Käsia pestään suojakäsineiden vaihdon välillä.

Kädet pestään aina:

- ennen kuin ryhdytään töihin
- ennen elintarvikkeiden käsittelyä
- riskielintarvikkeiden esim. siipikarjan, lihan tai kalan käsittelyn jälkeen
- siirryttäessä raakojen elintarvikkeiden käsittelystä jo kypsennettyjen tai kuumentamatta tarjottavien elintarvikkeiden käsittelyyn
- WC:ssä käynnin jälkeen
- nenän niistämisen tai tupakoinnin jälkeen

Pese kätesi oikein!

1. Kastele kädet
2. Ota pesunestettä
3. Pese molemmat kädet, peukalot, kämmenselät, sormien välit, sormenpäät ja kynsien alustat
4. Huuhtelee hyvin, käytä lämmintä vettä
5. Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöpaperilla
6. Sulje hana paperin avulla

6.3 HYGIENIAPASSIT JA TERVEYDENTILAN SEURANTA

Elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on riittävät tiedot elintarvikehygieniasta. Elintarvikealan toimija varmistaa, että hygieniapassit ovat henkilöllä, joka on työskennellyt yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä kolme kuukautta tai kauemmin. Omavalvontakansiossa säilytetään kopiot työntekijöiden hygieniapasseista. Lisätietoa Ruokaviraston internetsivulta www.ruokavirasto.fi.

Terveystilan selvityksellä tarkoitetaan terveydenhuoltohenkilöstön tekemää haastattelua, ohjausta ja tarvittaessa salmonellatutkimusta.

Terveystilan selvitys vaaditaan työntekijöiltä, jotka

- käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita,
- käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita sen jälkeen, kun elintarvike on kuumennettu eikä elintarviketta kuumenneta uudestaan ennen tarjoilua ja
- osallistuvat elintarvikkeen kypsennykseen.

Selvitys vaaditaan työsuhteen alkaessa tai aina, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä on salmonellabakteerin kantaja. Selvitys vaaditaan kaikilta (myös harjoittelijoilta), jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.

Työntekijät, joilla on hygieniasaamistodistus ja terveydenhuollon ammattilaisen antama selvitys terveydentilastaan, kirjataan Hygieniasaamistodistukset ja terveydentilan seuranta -lomakkeelle (liite 3).

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

7. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO

Elintarvikehuoneistoon vastaanotetaan vain sellaisia elintarvikkeita, jotka on toimitettu oikeissa lämpötiloissa. Elintarvikkeiden mukana on aina asianmukaiset asiakirjat/kuormakirjat, jotka talletetaan vähintään vuoden ajan tarjoilun päättymisestä.

Elintarvikkeita hankitaan _____ kertaa viikossa

TAULUKKO 6. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Elintarvikkeet hankitaan	Tapahtumapaikkakunnalta	Kotipaikkakunnalta
Elintarvikeryhmä	Hankintapaikka	Haetaan Tuodaan
Lihat tuotteet		
Kalatuotteet		
Maitotaloustuotteet		
Leipomotuotteet		
Muut elintarvikkeet, mitä?		

Elintarvikkeita noudettaessa tai vastaanottaessa tarkistetaan:

- **aistinvarainen laatu**
 - vihannesten tuoreus ja laatu
 - asianmukainen lämpötila aistinvaraisesti
- **päiväys- ja pakkausmerkinnät**
 - viimeiseen käyttöpäivään tai parasta ennen -päiväykseen on mahdollisimman pitkä aika
 - tuotteissa on suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät
- **pakkausten kunto**
 - pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
 - säilyketölkkit eivät ole kolhiutuneita tai pullistuneita

Elintarvikkeita noudettaessa kylmänä säilytettävät elintarvikkeet kuljetetaan kylmälaukuissa mahdollisimman nopeasti kohteeseen. Tuotteet laitetaan välittömästi kylmälaitteisiin. Kalat kuljetetaan ja säilytetään jäissä.

Vastaanotettavien elintarvikkeiden lämpötilat (kylmäsäilytystä vaativat) mitataan ja kirjataan kertaa viikossa tai tapahtuman aikana (liite 4 Vastaanottotarkastukset). Lämpötiloja mitataan helposti pilaantuvista elintarvikkeista vaihdellen tuoteryhmää.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

8. ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

Elintarvikkeet suojataan kuivumisen, likaantumisen, vieraiden hajujen ja makujen estämiseksi. Kypsät ja raat elintarvikkeet säilytetään erillään. Raat elintarvikkeet säilytetään kylmälaitteissa alahyllyillä ja kypsät elintarvikkeet ylahyllyillä. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita säilytetään myyntipaikalla mahdollisimman vähän kerrallaan, esim. vain päivittäinen tarve.

Pakastimissa ja kylmiöissä elintarvikkeet sijoitetaan niin, että ilmankierto on riittävä. Pakastinta ei ylitäytetä ja se sulatetaan säännöllisesti.

Avatut säilyketölkkit tyhjennetään heti avaamisen jälkeen kannellisiin astioihin ja niihin merkitään säilykkeen avauspäivämäärä. Avatussa säilyketölkissä ei säilytetä mitään elintarvikkeita. Elintarvikkeita ei säilytetä suoraan lattialle, vaan niiden säilytyksessä käytetään puhtaita alustoja.

Missä myyntitapahtumasta mahdollisesti ylijääneitä tuotteita säilytetään?

8.1 VIIMEINEN KÄYTTÖPÄIVÄ/PARASTA ENNEN -PÄIVÄYS

Elintarvikkeita ei käytetä viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Elintarvikepakkauksen avaaminen lyhentää elintarvikkeelle annettua säilyvyysaikaa. Jos avattua pakkausta ei käytetä kokonaan pian, siihen tulee merkitä avauspäivämäärä. Elintarvikkeen pakkauskoko suhteutetaan menekkiin. Mikäli menekki on pieni, hankitaan pieniä elintarvikepakkauksia (esim. säilykkeet).

Elintarvikkeet käytetään päiväysmerkintöjen mukaisessa järjestyksessä. Päiväysmerkintöjä tarkkaillaan päivittäin ja vanhentuneet tuotteet hävitetään.

8.2 KYLMÄLAITTEIDEN LÄMPÖTILAT

Kylmälaitteissa on laitteiden kiinteiden lämpömittareiden lisäksi erilliset irtolämpömittarit. Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan koko tapahtuman ajan ja kirjataan 1 krt /vrk (liite 5 Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta tai vihko).

Lämpötilapoikkeamatilanteissa kirjataan myös korjaavat toimenpiteet elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Jos kylmälaitteen lämpötila ei täytä siltä vaadittavaa lämpötilaa, selvitetään ja korjataan syy. Kylmälaitteessa olleiden tuotteiden käyttökelpoisuus arvioidaan. Tarvittaessa otetaan yhteyttä kylmälaitehuoltoon.

Kylmälaitteissa ja kylmälaukuissa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjauksista vastaa:

Kylmälaitehuollon nimi

Puhelinnumero

TAULUKKO 9. ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYSLÄMPÖTILAESIMERKKEJÄ

Elintarvike	Säilytyslämpötila
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	Sulavan jään lämpötila (enintään +2°C)
Tuoreet pakatut / sulatetut ja jalostamattomat / kylmäsavustetut / graavatut / tyhjiö- tai suojakaasupakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	0 - 3°C
Sushi	Enintään +6°C
Jauheliha	Enintään +4°C
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet (esim. tuore liha paloittelut kasvikset)	Enintään +6°C
Pakasteet	Enintään -18°C

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

9. RUUANVALMISTUS JA TARJOILU

Tuotteiden aistinvarainen laatu varmistetaan aina ennen käyttöönottoa. Raakojen ja kypsien tuotteiden sekä vihannesten käsittelyyn on erilliset leikkuulaudat. Leikkuulaudat uusitaan säännöllisesti. Kaikki vihannekset pestään huolellisesti ennen käyttöä. Salaattivihanneksia pilkotaan vain päivittäinen tarve. Raan lihan/broilerin ja kalan käsittelyn jälkeen kaikki käytetyt työvälineet pestään huolellisesti.

Ruoanvalmistuksessa käytettävät elintarvikkeet esikäsitellään mahdollisimman pitkälle ennen ulkona tapahtuvaa valmistusta (esim. kasvien pilkkominen).

TAULUKKO 10. RUOAN VALMISTUS- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

Prosessi	Lämpötila
Ruoan kypsennyslämpötila	yli +70°C
Siipikarjalihan kypsennyslämpötila	yli +75°C
Jäähdytys, max. 4 h	yli +60°C -> alle +6°C
Kuumana säilytettävä ruoka	vähintään +60°C
Uudelleen kuumennettava ruoka	yli +70°C
Kuumana tarjoiltava ruoka	vähintään +60°C
Kylmänä tarjoiltava ruoka, max. 4 h	enintään +12°C
Kylmänä tarjoiltava ruoka, yli 4 h	enintään +6°C

9.1 RUUAN VALMISTUKSESSA MUODOSTUVAT VIERASAINHEET

Ruuan valmistuksen yhteydessä voi muodostua erilaisia vierasaineita. Kun tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerataan, paistetaan uunissa tai rasvassa tai paahdetaan korkeissa lämpötiloissa (yli +120 °C), voi muodostua akryyliamidia. Suurimmat akryyliamidipitoisuudet on havaittu perunatuotteissa (perunalastuissa tai ranskanperunoissa), viljatuotteissa (näkkileivissä, kekseissä tai aamiaismuroissa) ja kahvissa. Oma valvonnassa toteutetaan akryyliamidin vähentämistoimenpiteitä käytännön työskentelyssä. Elintarvikehuoneiston toimintaan sopivimmat vähentämistavat (esim. työohjeet, reseptit) kirjataan ylös.

Muistilista:

- noudata valmistajan antamia käyttö-/valmistusohjeita
- välttää ”ylipaistamista” ja pyri mahdollisimman vaaleaan paistopintaan
- käytä värioppaita mahdollisuuksien mukaan ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä
- seuraa laitteiden/paistoöljyn paistolämpötilaa ja -aikaa sekä kirjaa poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet ylös.

10. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

Pakattuihin tuotteisiin merkitään kirjallisesti pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi. Lisätietoa pakollisista pakkausmerkinnöistä löytyy Ruokaviraston ohjeesta 17068/2.

Toimijan itsensä pakkaamiin tuotteisiin (myynnin edistämistä varten) tehdään kirjallisesti vähintään seuraavat pakkausmerkinnät:

- Elintarvikkeen nimi
- Valmistajan nimi
- Valmistuspäivä
- Ainesosaluettelo, joka sisältää allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
- Alkuperämaa- tai lähtöpaikka

Mikäli tiedot annetaan suullisesti, elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteella tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilökunnalta. Tietoja säilytetään myyntipaikassa kirjallisessa muodossa.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

11. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

Elintarvikkeiden pakkaamiseen käytetään vain elintarvikekäyttöön soveltuvia pakkausmateriaaleja (esim. take away-astiat, pizzalaatikat). Pakkausmateriaaleissa on merkintä "elintarvikekäyttöön" tai malja-haarukka tunnus (katso kuva 1). Pakkausmateriaalien valinnassa huomioidaan mahdolliset käyttörajoitukset. Esimerkiksi rasvaisille tai kuumille elintarvikkeille käytetään vain niille soveltuvia materiaaleja. Alumiinimateriaaleja (esim. kattilat, foliot) ei käytetä happamille elintarvikkeille. Alumiinisten astioiden kanssa ei käytetä teräksisiä työvälineitä.

Pakkausmateriaalit hankitaan:

Elintarvikkeiden käsittelyssä käytetään vain sellaisia suojakäsineitä, jotka soveltuvat elintarvikekäyttöön (pakkauksessa on malja-haarukka -tunnus). Suojakäsineiden käytössä huomioidaan, että rasvaisia elintarvikkeita käsitellään vain suojakäsineillä, jotka soveltuvat myös rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.

Elintarvikekäyttöön tarkoitetut suojakäsineet hankitaan:

Kuva 1. Malja-haarukka -symboli, joka kertoo elintarvikekäyttöön soveltuvasta materiaalista

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

12. ERITYISRUOKAVALIOT JA ALLERGEENIT

Erytysruokavalioita voivat olla esimerkiksi gluteeniton tai laktoositon ruokavalio tai erilaiset allergiaruokavalioita. Erytysruokavalioannokset valmistetaan huolellisesti erillään muista ruuista omilla erillisillä työvälineillä tai valmistus tapahtuu eri aikaan kuin muiden tuotteiden valmistus. Tuoteselosteet tulee lukea erityisen huolellisesti. Raaka-aineet säilytetään tiiviisti suljettuina erillään muista tuotteista. Ruokaa valmistettaessa on varmistuttava siitä, että raaka-aineet eivät sisällä kyseiseen erityisruokavalioon sopimattomia ainesosia.

Yleisimmät ruokayliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat:

- gluteenia sisältävät viljat
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmunat ja munatuotteet
- kalat ja kalatuotteet
- maapähkinät ja pähkinätuotteet
- soija ja soijatuotteet
- maito ja maitotuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti (yli 10 mg/kg tai 10 mg/l)

Jos liikkuvassa elintarvikehuoneistossa valmistetaan erityisruokavalioannoksia, kuvataan toiminta alla oleviin kenttiin.

Mitä erityisruokavalioannoksia huoneistossa valmistetaan?

Miten allergeenien hallinta huomioidaan elintarvikkeiden säilytyksessä?

Miten allergeenien hallinta huomioidaan valmistuksessa?

Miten allergeenien hallinta huomioidaan tarjoilussa?

13. JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikealan toimijan on omavalvonnassaan kuvattava, miten elintarvikkeiden ja niiden valmistukseen käytettävien raaka-aineiden jäljitettävyyden on varmistettu. Yrityksen on tiedettävä mistä kukin elintarvike tai sen valmistukseen käytetty raaka-aine on hankittu. Jos elintarvikkeita myydään toisille yrityksille, on tiedettävä mitä elintarviketta on myyty millekin yritykselle. Jos elintarvikkeet myydään yksityishenkilöille, ei heidän tietojensa ole tarpeen tietää. Hyvänä muistisääntönä jäljitettävyyttä koskien on ”yksi askel eteen ja taakse”.

Ostokuitit ja muut ostoasiakirjat säilytetään elintarvikehuoneistossa tai sähköisessä muodossa (esimerkiksi valokuvina puhelimessa). Sama pätee myytävien elintarvikkeiden läheteisiin. Yksityishenkilöiltä ostetuista tuotteista on esitettävissä kuitti, joissa on merkittynä ostopäiväys, henkilö keneltä ostettu sekä tuotteen nimi ja ostomäärä.

Elintarvikkeiden jäljitettävyyden on järjestetty seuraavasti

14. RUOKAMYRKYTUSEPÄILYT JA ASIAKASPALAUTTEET

Epäiltäessä ruokamyrkytystä on välittömästi ilmoitettava asiasta terveydensuojelutarkastajalle (297/2021, 17 §). Ilmoitus voidaan tehdä sähköisellä lomakkeella [Ilppa-ilmoituspalvelussa](#).

Terveydensuojelutarkastaja antaa tarkemmat toimintaohjeet. Jos ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltyjä tuotteita on jäljellä, säastetään ne ja säilytetään kylmässä mahdollista terveydensuojelutarkastajan ottamaa näytettä varten. Tuotteet tulee jäädyttää, mikäli niitä joudutaan säilyttämään yli vuorokauden (esim. viikonlopun yli).

KOHTEN TERVEYDENSUOJELUTARKASTAJA

Puhelinnumero

Sähköpostiosoite

YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLLON TOIMISTO

Puhelinnumero

15. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

Viimeisin elintarvikelain mukaisesta tarkastuksesta saatu Oiva-raportti laitetaan esille asiakkaiden nähtäville. Jos yrityksellä on internetsivu, julkaistaan siellä linkki sähköiseen Oiva-raporttiin.

16 TOIMINTAKOHTAISIA OHJEITA

16.1 JÄÄTELÖKIOSKI

16.1.1 JÄÄTELÖN HYGIEENINEN KÄSITTELY

Jäätelö on helposti pilaantuva elintarvike. Erityistä huomiota on kiinnitettävä jäätelökauhojen ja kauhaveden puhtauteen. Kauhavesi on vaihdettava ja kauhoja on pestävä riittävän usein työpäivän aikana.

Vastaanoton, kuljetuksen, varastoinnin ja myynnin yhteydessä on tarkistettava, että jäätelön lämpötila on asianmukainen. Jäätelöä koskevat seuraavat lämpötilavaatimukset:

- säilytys: max -18 °C
- kuljetus: väliaikaisesti lämpötilan sallitaan nousevan -15 °C
- tarjoilu: max -14 °C

Tarjolla ollutta yli -18 °C:n lämpöistä jäätelöä ei saa siirtää takaisin alle -18 °C:n säilytyslämpötilaan. Lämpötilojen vaihteluiden seurauksena jäätelön laatu kärsii. Lämpötiloja tulee tarkkailla päivittäin ja ne tulee kirjata ylös vähintään viikoittain sekä poikkeamien ilmetessä.

16.2 HEDELMIEN, VIHANNESTEN, MARJOJEN, JUURESTEN, SIENIEN JA MARJA-/KASVISJALOSTEIDEN MYYNTI

16.2.1 PAKOLLISET ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT MYYNTIPISTEELLÄ

Kannellisissa rasioissa on oltava pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi. Myyntikylteissä on oltava tuotteen nimi sekä tuotekohtaisesti alkuperämaa, lajike ja laatuluokka. Esimerkiksi mansikalla pitää olla mainittuna tuotteen nimi, alkuperämaa ja laatuluokka.

Lisätietoa elintarviketietoja koskevista pakollisista vaatimuksista myyntipisteellä Ruokaviraston ohjeessa 6320/04.02.00.01/2020/1.

16.2.2 JÄLJITETTÄVYYS

Kaikki myytävät tuotteet (avonaiset laatikot, pakkaukset) pitää voida yhdistää kaupallisiin asiakirjoihin. Kaupallisissa asiakirjoissa on oltava ostopäivä, tuotteiden myyjä sekä ostettu tuote ja niiden ostomäärä. Tuote-erän tunnus on oltava kuljetuspakkauksessa tai kaupallisissa asiakirjoissa. Yksityiseltä henkilöltä ostettujen metsämarjojen/-sienien tai vastaavien tuotteiden ostokuitissa pitää olla ostopäivä, tuotteiden myyjä sekä ostettu tuote ja niiden ostomäärä.

Marjarasioita ei saa siirtää myyntituotteita sisältävästä laatikosta toiseen. Laatikot on oltava tarkastettavissa tarvittaessa.

17. LOMAKKEET**HENKILÖKUNNAN PEREHDYTYS**

Omavalvontasuunnitelmaan perehtyneet työntekijät kirjataan alla olevan taulukkoon (taulukko 12).

TAULUKKO 12. KIRJANPITO OMAVALVONTASUUNNITELMAAN PEREHTYNEISTÄ TYÖNTEKIJÖISTÄ

PÄIVÄMÄÄRÄ	TYÖNTEKIJÄN NIMI	TYÖNTEKIJÄN ALLEKIRJOITUS
-------------------	-------------------------	----------------------------------

21. POIKKEAMAT ESITETYSTÄ SUUNNITELMASTA

Seuraavat asiat poikkeavat esitetystä suunnitelmasta:

MALLI 1: SIIVOUSOHJELMA

TILA	PINTA TAI LAITE	PUHDISTUS- TIHEYS	PESUAINE	PESUVÄLINE	VASTUU- HENKIÖ
Keittiö	Työpöydät				
	Lattia				
	Seinät				
	Katto				
	Siivousvälinetila ja -välineet				
	Kylmälaitteet				
	Kylmälaitteiden tiivisteet				
	Uuni				
	Liesi				
	Astianpesukone				
	Huuva ja rasva- suodattimet				
	Varastotilat				
Muu:					
Asiakastilat	Tarjoilulaitteet (buffet-pöytä)				
	Asiakas wc-tilat				
	Siivousvälinetila ja -välineet				
Muu:					

MALLI 1: SIIVOUSOHJELMA

TILA	PINTA TAI LAITE	PUHDISTUS- TIHEYS	PESUAINE	PESUVÄLINE	VASTUU- HENKIÖ
Henkilökunnan tilat	Pukuhuone				
	Wc-tila				
	Suihku				
Muu:					
Muut tilat					

MALLI 2: HAITTAELÄINHAVAINNOT

PÄIVÄMÄÄRÄ	MISSÄ?	HAITTAELÄIN	TOIMENPITEET
------------	--------	-------------	--------------

MALLI 3: HYGIENIAOSAAMISTODISTUKSET JA TERVEYDENTILAN SEURANTA

TYÖNTEKIJÄN NIMI	HYGIENIAOSAAMISTODISTUS (PÄIVÄMÄÄRÄ)	TYÖHÖNTULOTARKASTUS TEHTY (PÄIVÄMÄÄRÄ)
-------------------------	---	---

MALLI 4: VASTAANOTTOTARKASTUKSET

Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet alle +6 °C, pakasteet alle -18 °C.

Vuosi

PÄIVÄMÄÄRÄ **TUOTE**

LÄMPÖTILA (°C) **MITTAAJA**

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

MALLI 5: KYLMÄLAITTEIDEN LÄMPÖTILASEURANTA

	KYLMÄ- LAITE 1 (°C)	KYLMÄ- LAITE 2 (°C)	KYLMÄ- LAITE 3 (°C)	KYLMÄ- LAITE 4 (°C)	KYLMÄ- LAITE 5 (°C)	KYLMÄ- LAITE 6 (°C)	KYLMÄ- LAITE 7 (°C)
LÄMPÖTILA- RAJAT (°C)							
PÄIVÄMÄÄRÄ							MITTAAJA

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

MALLI 6: JÄÄHDYTYKSEN LÄMPÖTILASEURANTA

Ruoan tulee jäähtyä yli +60 °C:sta alle +6 °C:seen alle neljässä (4) tunnissa.

Vuosi

PÄIVÄMÄÄRÄ	JÄÄHDYTETTÄVÄ TUOTE	MÄÄRÄ	ALOI- TUSAIKA	ALOITUS °C	LOPE- TUSAIKA	LOPETUS °C	MITTAAJA
------------	------------------------	-------	------------------	---------------	------------------	---------------	----------

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

MALLI 7: KUUMANA SÄILYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILASEURANTA

Kuumana säilytettävät ruuat yli +60 °C

PÄIVÄMÄÄRÄ **TUOTE**

LÄMPÖTILA (°C) **MITTAAJA**

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

MALLI 8: UUELLEEN KUUMENNETTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILASEURANTA

Uudelleen kuumennettavat ruuat yli +70 °C

PÄIVÄMÄÄRÄ	TUOTE	LÄMPÖTILA (°C)	MITTAAJA
------------	-------	----------------	----------

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

MALLI 9: TARJOILULÄMPÖTILOJEN SEURANTA

Kuumana tarjolla olevat ruuat yli +60 °C, kylmänä tarjolla olevat ruuat alle +12 °C, Vuosi
max. 4 h

PÄIVÄMÄÄRÄ	KUUMANA TARJOLLA PIDETTÄVÄ RUOKA	LÄMPÖ- TILA (°C)	KYLMÄNÄ TARJOLLA PIDETTÄVÄ RUOKA	LÄMPÖ- TILA (°C)	MITTAAJA
------------	-------------------------------------	---------------------	-------------------------------------	---------------------	----------

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

MALLI 10: NÄYTTEIDEN TULOKSET

NÄYTTEEN- OTTOPÄIVÄ	NÄYTTEENOTTOPAIKKA	NÄYTTEEN ARVIOINTIPÄIVÄ	TULOS	NÄYTTEEN- OTTAJA
------------------------	--------------------	----------------------------	-------	---------------------

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

MALLI 11: ASIAKASPALAUTTEET**PÄIVÄMÄÄRÄ PALAUTTEEN SYY****TOIMENPITEET ASIAN OSALTA**

MALLI 12: AKRYYLIAMIDIN VÄHENTÄMISKEINOT**ELINTARVIKE****VÄHENTÄMISKEINO**