

**PÄIVÄYS**

Ravintolan nimi

Yrityksen nimi

Y-tunnus

Ravintolan osoite

Postinumero ja -toimipaikka

Yhteyshenkilö

Yhteyshenkilön puhelin

Omavalvonnan vastuhenkilö

Vastuuhenkilön puhelin

Kiinteistön huolto

Huollon puhelin

Isännöitsijä

Isännöitsijän puhelin

**1. OMAVALVONTAAN LIITTYVIEN ASIAKIRJOJEN SÄILYTTÄMINEN**

Tämä elintarvikehuoneiston omavalvontaan laadittu suunnitelma ja tehdyt kirjaukset säilytetään toimipaikassa valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan mukaisia kirjauksia säilytetään vähintään yhden vuoden ajan.

Omavalvontaan liittyvät asiakirjat pidetään ajan tasalla ja se päivitetään:

**2. KOHTEEN TOIMINTA**

Henkilökunnan määrä

Asiakaspaikkojen määrä

Annosten lukumäärä:

arkipäivisin

/vrk

viikonloppuisin

/vrk

**Toiminta:**

Valmistetaan ruokaa	Kyllä	Ei
Kypsennetään kebabia itse	Kyllä	Ei
Käytetään valmiskebabia	Kyllä	Ei
Pilkotaan vihannekset itse	Kyllä	Ei
Valmistetaan/tarjoillaan sushia	Kyllä	Ei
Ruoka on asiakkaiden itse otettavissa (esim. buffet- tai salaattipöytä)	Kyllä	Ei
Säilytetään elintarvikkeita kuumana, esim. lämpöhauteessa keittiössä (mm. kebab, kebabkastike, riisi, perunat)	Kyllä	Ei
Uudelleen kuumennetaan elintarvikkeita	Kyllä	Ei
Jäähdytetään ruokia (esim. kebab, riisi, pasta, kermaperunat)	Kyllä	Ei
Jäädyytetään elintarvikkeita	Kyllä	Ei
Valmistetaan leivonnaisia	Kyllä	Ei
Kuljetetaan tuotteita asiakkaille	Kyllä	Ei
<b>Muuta, mitä:</b>	Kyllä	Ei

**3. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUUS JA KUNNOSSAPITO**

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

Kylmälaitteita on riittävästi toimintaan nähden. Kylmälaitteet huolletaan säännöllisesti sekä niiden tiivisteiden kuntoa seurataan ja tarvittaessa uusitaan. Pakastimet sulatetaan säännöllisesti.

Ulko-ovet ja ikkunat pidetään suljettuna. Tilojen ilmanvaihto on riittävä toimintaan nähden. Huuva ja rasvasuodattimet puhdistetaan säännöllisesti.

**4. SIIVOUSVÄLINEET JA PUHTAANAPITO**

Keittiölle ja muille tiloille on omat siivousvälineensä. Siivousvälineitä säilytetään hygieenisesti ja varrellisia siivousvälineitä säilytetään irti lattiapinnasta, esimerkiksi seinätelineessä.

**Kohdekohtaisia tarkennuksia**

Elintarvikehuoneistossa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Erityisesti tilat, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, siivotaan päivittäin. Siivous suoritetaan siivousohjelman mukaan (malli 1 Siivousohjelma). Tiloissa ei säilytetä sinne kuulumatonta tai käytöstä poistettua tavaraa.

## 4.1 ASTIANPESU

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.

## 5. HAITTAELÄIMET

Tuholaisten esiintymistä kohteessa tarkkaillaan jatkuvasti. Jos kohteessa esiintyy haittaeläimiä tai tuholaisia (esim. kosisia, kuoriaisia, hiiriä, rottia, lintuja sisätiloissa), viedään kaikki saastuneet elintarvikkeet ulos jätessäiliöön ja tilat siivotaan huolellisesti. Tarvittaessa pinnoille suihkutetaan rautakaupasta tai päivittäistavarakaupasta saatavaa torjunta-ainetta. Torjunta-ainekäsittelyn jälkeen pestään kaikki pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat. Jos kiinteistössä esiintyy rottia tai hiiriä, otetaan yhteys viipymättä kiinteistön huoltoon.

Havainnot tuhoeläimistä ilmoitetaan kiinteistön huoltoon tai otetaan yhteyttä tuholaistorjuntayritykseen:

Tuholaistorjuntayrityksen nimi Puhelinnumero

Tuholaistorjuntayrityksen nimi Puhelinnumero

Haittaeläinhavainnot ja tehdyt toimenpiteet kirjataan: (malli 2 Haittaeläinhavainnot)

## 6. JÄTEHUOLTO

Jäteastioita on toimintaan nähden riittävästi. Jätteet toimitetaan kiinteistön jätessäiliöihin päivittäin.

Jäteastia pestään kertaan viikossa

Käytetty upporasva toimitetaan

## 7. HENKILÖKUNTA

Henkilökunta työskentelee elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Henkilökunnan omia eväitä säilytetään erillään muista elintarvikkeista. Jos henkilökunta tupakoi, tupakointi tapahtuu vain siihen tarkoitettuun tilaan tai paikassa.

### 7.1 KÄSIHYGIENIA

Kädet pestään aina ennen työhön ryhtymistä ja eri työvaiheiden välillä. Käsienpesupisteet on varustettu nestemäisellä käsienpesuaineella ja kertakäyttöisillä käsipyyhepaperilla. Henkilöillä, jotka käsittelevät elintarvikkeita, ei ole käsissään haavoja, rakennekynsiä tai koruja tai ne on peitetty suojakäsineillä.

**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 niistämisestä 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

**7.2 SUOJAVAATETUS**

Keittiötyössä henkilökuntaan kuuluvilla on puhdas ja riittävä suojavaatetus. Suojavaatetus on helposti puhtaana pidettävää materiaalia. Suojavaatetukseen kuuluu useimmiten työpuku, päähine ja jalkineet. Pitkät hiukset pidetään kiinni. Työasu vaihdetaan tarvittaessa tai esimerkiksi lähdeettäessä tukkuun. Työasuna ei käytetä vapaa-aikana käytettäviä vaatteita.

**7.3 HYGIENIAPASSIT JA TERVEYDENTILAN SEURANTA**

Elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on riittävät tiedot elintarvikehygieniasta. Elintarvikealan toimija varmistaa, että hygieniapassit ovat henkilöillä, 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](http://www.ruokavirasto.fi).

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

Terveystilan selvitys vaaditaan työntekijöiltä, jotka

- käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomia 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 työsuhteen 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 hygieniapassi ja terveydenhuoltohenkilöstön antama selvitys terveydentilastaan, kirjataan omavalvonnan liitteeseen:**

(malli 3 Hygieniapassit ja terveydentilan seuranta)

**Kohdekohtaisia tarkennuksia:**

## 8. 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 itse                      kertaa viikossa

Elintarvikeryhmä	Hankintapaikka	Haetaan	Tuodaan
Lihatuotteet			
Kalatuotteet			
Maitotaloustuotteet			
Leipomotuotteet			
Muut elintarvikkeet			

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

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötilat mitataan ja kirjataan                      kertaa viikossa  
(malli 4 Vastaanottotarkastukset)

Lämpötiloja mitataan helposti pilaantuvista elintarvikkeista vaihdellen tuoteryhmää. Poikkeamien yhteydessä tehdään korjaavat toimenpiteet ja ne kirjataan

(malli 4 Vastaanottotarkastukset)

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

## 9. 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. Kylmävetolaatikostossa säilytetään vain päivittäinen tarve ja täydennettäessä astiat vaihdetaan aina puhtaisiin.

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.

### 9.1 VIIMEINEN KÄYTTÖPÄIVÄ/PARASTA ENNEN -PÄIVÄYS

Elintarvikkeita ei käytetä viimeisen käyttöpäivän jälkeen. Elintarvikkepakkauksen 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 elintarvikkepakkauksia (esim. säilykkeet).

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

### 9.2 KYLMÄLAITTEIDEN LÄMPÖTILAT

Kylmälaitteiden lämpötiloja mitataan erillisellä lämpömittarilla päivittäin ja kirjataan (malli 5 Lämpötilaseuranta) kertaa viikossa

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 kylmälaittehuoltoon.

Kylmälaitteiden lämpötilakirjauksista vastaa:

Kylmälaittehuollon nimi	Puhelinnumero
<b>Elintarvike</b>	<b>Säilytyslämpötila</b>
Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, sekä tyhjiö- tai suojakaasupakatut kalajalosteet	0 - 3°C
Sushi	Enintään +6°C
Jauheliha ja jauhettu maksa	Enintään +4°C
Helposti pilaantuvat tuotteet (esim. maito, leikkeleet, einekset, tuore liha)	Enintään +6°C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastöinti tai vastaava käsittely (esim. juustot, jogurtit, rahkat)	Enintään +8°C
Paloitellut kasvikset	Enintään +6°C
Pakasteet	Alle -18°C

## 9. KATKARAPUJEN SÄILYTYS

Säilytetäänkö ravintolassa katkarapuja?

Kyllä

Ei

Katkaravut ovat erityisen helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joten säilytyksessä on tärkeää noudattaa oikeaa säilytyslämpötilaa. Sulatettuja katkarapuja säilytetään korkeintaan +3°C lämpötilassa. Katkarapuja sulatetaan vain päivän tarvetta vastaava määrä. Päivän päätteeksi sulatetut ja käyttämättömät katkaravut hävitetään.

Kohdekohtaisia tarkennuksia:

## 10. 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. Puinen lihatukki suojataan muovilla käsiteltäessä lihaa. Raan lihan/broilerin ja kalan käsittelyn jälkeen kaikki käytetyt työvälineet pestään huolellisesti.

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

### 10.1 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:

## 10.2 JÄÄHDYTYS

Kohteessa jäähdytetään seuraavia tuotteita:

Ruokien jäähdyttämiseen käytetään:

- jäähdytyskaappia
- erillistä kylmälaitetta, joka on riittävän tehokas
- kylmähaudetta
- muu, mikä:

Jos jäähdytetään kuumentamalla valmistettua ruokaa, sen lämpötila on laskettava siitä hetkestä kun ruoka on kuumimmillaan (yli +60°C:tta) alle +6°C:seen enintään neljässä tunnissa. Asiakkaille tarjolla ollutta ruokaa ei saa jäähdyttää.

Elintarvikkeen jäähdytyksen onnistuminen varmistetaan mittaamalla ja kirjaamalla aloitus- ja lopetuslämpötilat sekä mittaushetkien kellonajat. Tulokset kirjataan (malli 6 Jäähdytyksen lämpötilaseuranta). Jatkossa jäähdytyksen lämpötilaseuranta mitataan ja kirjataan elintarvikkeen määrän tai jäähdytysmenetelmän muuttuessa. Jos tuotteen jäähdytysnopeus ei täytä vaatimuksia (max. 4 tuntia), selvitetään ja korjataan syy. Tuotteiden käyttökelpoisuus arvioidaan. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet (mitä tehtiin elintarvikkeille) kirjataan (malli 6 Jäähdytyksen lämpötilaseuranta).

Jäähdytettyyn tuotteeseen merkitään valmistuspäivä. Tuotteet säilytetään alle +6°C:ssa. Jäähdytetyt ruoat on käytettävä mahdollisimman nopeasti. Jäähdytetyt tuotteet voidaan jäädyttää. Jäädytettäessä tuotteisiin tulee merkitä valmistus- ja jäädytyspäivämäärä.

## 10.3 JÄÄDYTYS

Jos elintarvikkeita jäädytetään, niihin merkitään jäädytyspäivämäärä. Jäädytetyt elintarvikkeet pakataan pieniin astioihin, jotka suljetaan tiiviisti koko säilytyksen ajan ja ne käytetään 2 kuukauden kuluessa jäädyttämisestä.

## 10.4 KUUMANA SÄILYTETTÄVÄ RUOKA JA UDELLEENKUUMENNUS

Jos valmista ruokaa säilytetään ennen tarjolle asettamista lämpökaluksessa, tulee kuumana säilytettävän ruoan lämpötila varmistaa lämpötilamittauksin. Kuumana säilytettävän ruoan lämpötilan tulee olla vähintään +60°C.

**Lämpötilat kirjataan                      kertaa viikossa**

(malli 7 Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta)

Jäähdytettyjä elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+6 – +60°C) ohitetaan mahdollisimman nopeasti ja elintarvikkeet kuumennetaan kauttaaltaan yli +70 asteiseksi ennen tarjoilua.

**Uudelleen kuumennettaessa elintarvikkeita lämpötila mitataan ja kirjataan                      kertaa viikossa**  
(malli 8 Uudelleen kuumennettävien elintarvikkeiden lämpötilaseuranta)



Mikroaaltouunilla kuumennettaessa elintarvikkeen eri osat kuumenevat epätasaisesti eri lämpötiloihin. Siksi myös mikrobit tuhoutuvat eri osista elintarviketta epätasaisesti. Mikroaaltokuumennuksessa useimmilla laitteilla paras kuumennustulos saadaan sekoittamalla (mikäli mahdollista) kuumennettavaa elintarviketta välillä ja jatkamalla tämän jälkeen kuumennusta.

## 10.5 TARJOILULÄMPÖTILAT

Jos ravintolassa on tarjolla ruokaa, joka on asiakkaan itse otettavissa, mitataan tarjolla olevien ruokien tarjoilulämpötiloja säännöllisesti. Kuumana tarjolla olevien ruokien lämpötila tulee olla yli +60°C ja kylmänä tarjolla olevien enintään +12°C. Jos kylmänä tarjolla olevia ruokia pidetään kauemmin kuin neljä tuntia tarjolla, tulee lämpötilan olla alle +6°C.

**Tarjoilulämpötiloja mitataan kuumana tarjolla olevista sekä kylmänä tarjolla olevista ruuista** **kertaa viikossa**

**Lämpötilat kirjataan** **kertaa viikossa** (malli 9 Tarjoilulämpötilojen seuranta)

Jos ruuan lämpötila ei täytä siltä vaadittavaa lämpötilaa, selvitetään ja korjataan syy. Tuotteiden käyttökelpoisuus arvioidaan.

**Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet (mitä tehtiin elintarvikkeille) kirjataan** **kertaa viikossa**  
(malli 9 Tarjoilulämpötilojen seuranta)

## 10.6 SUSHIN VALMISTUS JA TARJOILU

Sushin valmistuksessa huomioidaan hyvä työskentelyhygienia ja valmistuksessa käytetään vain laadukkaita raaka-aineita. Sellaisenaan syötävillä kalatuotteilla tehdään jäädytyskäsittely, jolla vähennetään elinkelpoisten loisten riskiä lopputuotteessa. Jäädytyskäsittelyä ei sovelleta seuraaviin kalalajeihin; silakka, kilohaili, Atlantissa viljelty lohi, Suomessa kasvatettu kirjolohi ja sampi. Jäädytyskäsittelyä ei tarvita, jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18°C) vähintään 96 tuntia tai kuumennettu vähintään +60°C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi.

Jäädytyskäsittely: kalastustuotteet jäädytetään alle -20°C:en lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajan tai alle -35°C:en lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajan. Lisätietoa Ruokaviraston ohjeesta Kalastustuotteiden valvonta (nro 16023) [www.ruokavirasto.fi](http://www.ruokavirasto.fi).

Sushi tarjoillaan neljän tunnin kuluessa sen valmistuksesta. Jos sushia tarjoillaan kauemmin, se jäähdytetään alle +6 asteeseen heti valmistuksen jälkeen (katso kohta Jäähdytys). Sushia valmistetaan vain päivän tuotteeksi.

## 10.7 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°), voi muodostua akryyliamidia. Suurimmat akryyliamidipitoisuudet on havaittu perunatuotteissa (perunalastuissa tai ranskanperunoissa), viljatuotteissa (näkkileivissä, kekseissä tai aamiaismuroissa) ja kahvissa. Omavalvonnassa toteutetaan akryyliamidin vähentämistoimenpiteitä käytännön työskentelyssä.

**Elintarvikehuoneiston toimintaan sopivimmat vähentämistavat (esim. työohjeet, reseptit) kirjataan ylös:**

(malli 12 Akryyliamidin vähentämiskeinot)

**Muistilista:**

- noudata valmistajan antamia käyttö-/valmistusohjeita
- vältä "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.

**II. PAKKAAMATTOMISTA ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**

Irtomyynnissä myytävistä tai tarjolla olevista pakkaamattomista elintarvikkeista annetaan seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi kirjallisesti
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- aterian aineosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa ilmoitettava kuluttajalle kirjallisesti.

Jos tiedot annetaan suullisesti, elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteella tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydetäessä henkilökunnalta. Tietoja säilytetään kirjallisessa muodossa. Verkkokauppamyynnissä tiedot annetaan siten, että kuluttajien on mahdollisuus saada ne ennen ostopäätöstä.

**11.1 LIHAN ALKUPERÄMAA**

Aterian ainesosana käytetyn raajan naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- tai siipikarjanlihan (ml. jauheliha) alkuperämaa ilmoitetaan asiakkaalle toimipaikassa. Jauhelihan alkuperämaa ilmoitetaan, kun sen suolapitoisuus on alle yhden prosentin. Hevosen-, poron- tai riistanlihan sekä raakaliha- tai lihavalmisteen alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa.

Tieto lihan alkuperämaasta annetaan esimerkiksi ruokalistassa, taulussa tai sähköisesti. Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata. Alkuperämaa ilmoitetaan maan tarkkuudella, jos tieto on saatavilla. Jos aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaita on useita, alkuperämaa ilmoitetaan "EU"/"useat EU-maat", "useat muut kuin EU-maat" tai "useat EU- ja muut kuin EU-maat".

**11.2 MUUT ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT****11.2.1 KINKKU**

Ruoan nimessä tai ainesosaluettelossa käytetään nimitystä "kinkku" jos ateriaan käytetty liha on yksinomaan kinkkua. Kinkku on sian takajalasta olevaa lihaa. Kinkku voi olla täyslihaa tai siitä valmistettua kokoliha-/täyslihatuotetta, jonka lihapitoisuus vähintään n. 90 %.

Nimitystä "kinkkuvalmiste" tai "kinkkuleike" käytetään lihavalmisteesta, jonka raaka-aineena on käytetty kinkun lisäksi muuta lihaproteiinia. Kaupallisia nimiä "pitsasuikale" tai "Italian suikale" ei käytetä kinkun asemesta.

**11.2.2 NIMISUOJATUT ELINTARVIKKEET**

Nimisuojatun elintarvikkeen nimeä käytetään ruoan nimessä tai ainesosaluettelossa vain, jos elintarvikkeella on EU:n tasolla suojattu alkuperänimitys (SAN) tai suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) taikka ne ovat aitoja perinteisiä tuotteita (APT). Nimisuojaajärjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä.

Nimisuojamerkitetyt tuotteita ovat esimerkiksi: Parman kinkku (SAN), Feta-juusto (SAN), Kainuun rönttönen (SMM), Karjalanpiirakka (ATP) tai Jamon Serrano (ATP).

## 12. 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:**

## 13. ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS

Elintarvikkeita kuljetetaan suojattuina ja erillään muista kuljetettavista tuotteista, ettei elintarvikkeiden saastumisvaaraa ole. Kuljetuslaatikoita ei säilytetä lattialla vaan niille on järjestetty asianmukainen säilytyspaikka. Kuljetusvälineet pidetään puhtaina ja ehjinä.

Rullakot ja kuljetuslaatikot säilytetään asianmukaisesti suojattuna sateelta, linnuilta ja haittaeläimiltä.

## 14. ERITYISRUOKAVALIOT JA ALLERGEENIT

Erityisruokavalioita voivat olla esimerkiksi gluteeniton tai laktoositon ruokavalio tai erilaiset allergiaruokavaliot. Erityisruokavalioannokset valmistetaan huolellisesti erillään muista ruuista omilla erillisillä työvälaineillä 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 ruokayliherkkyttä 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
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti (yli 10 mg/kg tai 10 mg/l)

Jos keittiössä valmistetaan erityisruokavalioannoksia, kuvataan toiminta seuraaviin kenttiin.

**Keittiössä valmistettavat erityisruokavaliot ja -annokset**

**Elintarvikkeiden vastaanotossa ja varastoinnissa huomioidaan seuraavat asiat allergeenien hallinnassa**

**Ruuanvalmistuksessa huomioidaan seuraavat asiat allergeenien hallinnassa**

**Tarjoiltaessa erikoisruokavaliota huomioidaan seuraavat asiat**

## 15. JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikealan toimijan on omavalvonnassaan kuvattava, miten elintarvikkeiden ja niiden valmistukseen käytettävien raaka-aineiden jäljitettävyys 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 tietojaan ole tarpeen tietää. Hyvänä muistisääntönä jäljitettävyttä koskien on "yksi askel eteen ja taakse".

Elintarvikkeiden jäljitettävyys on järjestetty seuraavasti

## 16. YLIMÄÄRÄISEN RUOAN MYYNTI/LUOVUTTAMINEN (SUORAAN ASIAKKAALLE TAI RUOKA-APUUN)

Kohteessa myydään/luovutetaan ylimääräistä ruokaa Kyllä Ei

Toiminta on järjestetty seuraavasti (mm. lämpötilojen hallinta, pakkaaminen, kuljetus)

## 17. RUOKAMYRKYTUSEPÄILYT JA ASIAKASPALAUTTEET

Epäiltäessä ruokamyrkytystä on välittömästi ilmoitettava asiasta sähköisellä lomakkeella [ilppa-ilmoituspalvelussa](#) tai otettava yhteys terveydensuojelutarkastajaan (297/2021, 17 §).

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

Alueen terveydensuojelutarkastajan puhelinnumero

Toimiston puhelinnumero

Tarjoilupaikkaan tulleet asiakaspalautteet kirjataan:

(malli 11 Asiakaspalautteet)

Asiakaspalautteiden syytä seurataan ja toimintaa kehitetään niiden perusteella.

## 18. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Tarjoilupaikkojen, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Toimija vastaa tämän näytteenottosuunnitelman laatimisesta ja toteutuksesta sekä tutkimuksista aiheutuvista kustannuksista. Kaikki näytetulokset ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet kirjataan ylös (malli 10 Näytteiden tulokset). Näytetulosten kehityssuuntaa tarkkaillaan pitkällä aikavälillä ja siitä laaditaan seuranta.

Näytteiden otosta vastaa

Tutkivan laboratorion nimi ja osoite

Näytteenottosuunnitelmaa laadittu

Tutkimustodistukset säilytetään

Näytetulokset kirjataan

Lisätietoa Uudenmaan elintarvikevalvontayksikköjen yhteisestä ohjeesta omavalvonnan näytteenotosta tarjoilupaikoista.

### 18.1 ELINTARVIKENÄYTTEET

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

Näytemäärän tulee olla vähintään 200 g ja tuote tulee pakata esimerkiksi kertakäyttöiseen pakasterasiaan tai käyttämättömään muovipussiin. Näytteet tulee kuljettaa laboratorioon kylmälaukussa, jotta tuotteiden mikrobiologinen laatu ei heikenny. Laboratorio ehdottaa sopivat tutkimukset tuotteelle.

### 18.2 ELINTARVIKENÄYTTEET

Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee jään laatu tutkia kerran vuodessa. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

### 18.3 PINTAPUHTAUSNÄYTTEET

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Näytteitä otetaan eri pinnoilta ympäri keittiötä, esimerkiksi laitteista, leikkuulautoilta, työvälineistä, astioista, kylmälaitteiden kahvoista/ulkopinnoilta sekä myös henkilökunnan käsistä. Näytteet otetaan puhdistuksen jälkeen, ei silmin nähden likaisilta pinnoilta.

Pintapuhtausnäytteitä voidaan ottaa sively- ja kosketusmenetelmillä, ja tähän tarkoitukseen on tarjolla paljon erilaisia kaupallisia valmisteita. Pintahygienian seurantaan soveltuvia menetelmiä ovat muun muassa: kosketusmaljat, petrifilm, hygicult, luminesenssi, valkuaisainetestit.

## 19. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

Elintarvikelain mukaisesta tarkastuksesta saatu Oiva-raportti laitetaan esille asiakkaiden nähtäville sisäänkäynnin yhteyteen tai kassapisteelle helposti havaittavaan paikkaan. Oiva-raportti tulee myös lisätä pdf-raporttina tai linkittää yrityksen omille verkkosivuille, jos yritys markkinoi elintarvikkeita internet-sivuillaan. Lisätietoa: [oivahymy.fi](http://oivahymy.fi)

**20. HENKILÖKUNNAN PEREHDYTYS**

**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**

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

**MALLI 2: HAITTAELÄINHAVAINNOT**

<b>PÄIVÄMÄÄRÄ</b>	<b>MISSÄ?</b>	<b>HAITTAELÄIN</b>	<b>TOIMENPITEET</b>
-------------------	---------------	--------------------	---------------------

**MALLI 3: HYGIENIAPASSIT JA TERVEYDENTILAN SEURANTA**

TYÖNTEKIJÄN NIMI	HYGIENIAPASSI (PÄIVÄMÄÄRÄ)	TERVEYDENTILANSEURANTA 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	<hr/>							MITTAAJA

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

**MALLI 6: JÄÄHDYTYKSEN LÄMPÖTILASEURANTA**

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

Vuosi

<b>PÄIVÄMÄÄRÄ</b>	<b>JÄÄHDYTETTÄVÄ TUOTE</b>	<b>MÄÄRÄ</b>	<b>ALOI- TUSAIKA</b>	<b>ALOITUS °C</b>	<b>LOPE- TUSAIKA</b>	<b>LOPETUS °C</b>	<b>MITTAAJA</b>
-------------------	--------------------------------	--------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------

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: UDELLEEN KUUMENNETTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILASEURANTA**

Uudelleen kuumennettavat ruuat yli +70 °C

<b>PÄIVÄMÄÄRÄ</b>	<b>TUOTE</b>	<b>LÄMPÖTILA (°C)</b>	<b>MITTAAJA</b>
-------------------	--------------	-----------------------	-----------------

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

<b>PÄIVÄMÄÄRÄ</b>	<b>KUUMANA TARJOLLA PIDETTÄVÄ RUOKA</b>	<b>LÄMPÖ- TILA (°C)</b>	<b>KYLMÄNÄ TARJOLLA PIDETTÄVÄ RUOKA</b>	<b>LÄMPÖ- TILA (°C)</b>	<b>MITTAAJA</b>
-------------------	---	-----------------------------	---	-----------------------------	-----------------

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

**MALLI 10: NÄYTTEIDEN TULOKSET**

<b>NÄYTTEEN- OTTOPÄIVÄ</b>	<b>NÄYTTEENOTTO- PAIKKA</b>	<b>NÄYTTEEN ARVIOINTIPÄIVÄ</b>	<b>TULOS</b>	<b>NÄYTTEEN- OTTAJA</b>
--------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	--------------	-----------------------------

Poikkeamat/korjaavat toimenpiteet

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

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