



**Helsingin
Alzheimer-yhdistys ry**
Muistiliiton jäsen

RAVINTOLAN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Ravintolan nimi: Helsingin Alzheimer-yhdistys, Ravintola Tenhola

Ravintolan osoite: Tenholantie 12, 00280 Helsinki

Omavalvonnan vastuuhenkilö: Saara Sainmaa / Anu Henriksson

Omavalvonnan vastuuhenkilön yhteystiedot:

p. 040 538 3936 tai 09 4542 7532 (Saara Sainmaa)

Tähän Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatimaan omavalvontasuunnitelmamalliin on koottu ravintoloiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Omavalvonta tulee ottaa käyttöön täydentämällä suunnitelma yrityksen tarkemmilla tiedoilla ja kuvata toimintaa suunnitelman eri kohtiin. Mikäli omavalvonnassa ei ole kuvattu kaikkia toimijan toimintoja, tulee omavalvontaan lisätä kuvaus näiden toimintojen osalta.

28.8.2019

Sisällys

1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta	2
1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys.....	2
1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus.....	3
1.3 Ruokamyrkytyspäilyt	4
1.4 Lämpömittarit	4
2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	4
3. Elintarvikkeiden säilytys	5
3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys	6
3.2 Kylmäsäilytys.....	6
4. Ruoan valmistus	7
4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen	7
4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa	8
4.2.1 Kypsennettävät ruoat	8
4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat	9
4.2.3 Jäähdytettävät ruoat	9
4.2.4 Jäädytettävät ruoat	10
4.2.5 Sulatettavat ruoat	11
4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat	11
5. Ruokien tarjoilu	11
6. Ruuista asiakkaille annettava tiedot	12
6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat	12
6.2 Lihan alkuperämaa.....	12
7. Ylimääräisen ruuan luovuttaminen	12
8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella	13
8.1 Ruokien kuljettaminen	13
8.2 Osallistuminen tapahtumiin.....	14
8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin.....	14
8.4 Etämyynti, internetmyynti	15
9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit	15
10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot	15
10.1 Jäljitettävyys	15
10.2 Takaisinvedot.....	16
11. Näytteenotto	16
12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto	16
12.1 Puhtaanapito.....	16
12.2 Kunnossapito	17
12.3 Jätehuolto	17
13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet	18
14. Henkilökunta	19
14.1 Perehdytys ja koulutus	19
14.2 Käsihygienia ja työvaatetus.....	19
14.3 Terveystilan seuranta.....	19
14.4 Hygieniapassit	20
15. Elintarvikkeiden maahantuonti	20

1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. (Elintarvikelaki 26/2011, 19 § ja 20 §.)

Omavalvonta on toimijan oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.

Omavalvontasuunnitelmassa kerrotaan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista.

1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

Omavalvonnasta täytetään vain ne osiot, jotka kuuluvat toimintaan, muut osiot tulee poistaa. Jos teillä on toimintoja, joita omavalvontasuunnitelmamallissa ei ole, ne tulee kirjata esimerkiksi liitteinä.

Toimija vastaa siitä, että omavalvontasuunnitelman on ajan tasalla. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi: 28.8.2019

Päivityksen tekijä: Saara Sainmaa

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne tarvittaessa voidaan esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Asiakirjoja säilytetään ravintolassa 1 vuotta.** Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

<p>Käyntiosoite: Helsingin kaupungin Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö Viikinkaari 2a 00790 Helsinki</p>	<p>Postiosoite: Helsingin kaupungin Ympäristöpalvelut Elintarviketurvallisuusyksikkö PL 58235 00099 Helsingin kaupunki</p>
<p>Elintarvikevalvonnan neuvontapuhelin: 09 310 14000 (ma- pe klo 9-11) Ruokamyrkytysilmoitus sähköisellä lomakkeella: www.hel.fi/ruokamyrkytys</p>	<p>Sähköposti: elintarviketurvallisuus@hel.fi Verkkosivut: www.hel.fi</p>

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

Toimija nimeää omavalvonnan vastuuhenkilön, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus. **Omavalvonnan vastuuhenkilö on Saara Sainmaa/Anu Henriksson**

Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat ravintolaamme:

X Omavalvontasuunnitelman päivitys
<input type="checkbox"/> Ruokamyrkytyspäilyt ja niiden selvittäminen
X Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
X Elintarvikkeiden säilytys
X Kylmäsäilytys
X Ruoan valmistus
X Allergeenit ja kontaminaation estäminen
X Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa
X Kypsennettävät ruoat
X Kuumana säilytettävät ruoat
X Jäähdytettävät ruoat
X Jäädettävät ruoat
X Sulatettavat ruoat
X Uudelleen kuumennettavat ruoat
X Ruokien tarjoilu
X Ruoista asiakkaille annettavat tiedot
<input type="checkbox"/> Ylimääräisen ruuan luovuttaminen
<input type="checkbox"/> Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella
<input type="checkbox"/> Pakkaus- ja kontaktimateriaalit
<input type="checkbox"/> Jäljitettävyys ja takaisinvedot
<input type="checkbox"/> Näytteenotto
X Siivous ja kunnossapito
<input type="checkbox"/> Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet
X Henkilökunta
<input type="checkbox"/> Maahantuonti
<input type="checkbox"/>

Lyhyt kuvaus toiminnasta (mitä ruokia ravintolassa valmistetaan, millaisin menetelmin jne.)

Peruselintarvikkeita lounastarpeisiin. Raa'at lihat ja kalat tulevat valmiiksi pilkottuina. Uunissa paistetaan, hellalla keitetään.

1.3 Ruokamyrkytyspäilyt

Helsingissä asiasta tulee välittömästi ilmoittaa elintarviketurvallisuusyksikköön sähköisellä lomakkeella osoitteessa www.hel.fi/ruokamyrkytys tai soittamalla neuvontapuhelimeen **09-310 14000 (ma-pe klo 9-11)**.

Toimijan tulee säilyttää näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200- 300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään ravintolassa, se on säilytettävä jäädytettynä.

1.4 Lämpömittarit

Millaiset lämpötilamittarit ravintolalla on käytössä:

<input type="checkbox"/>	irtolämpömittari	x	piikkilämpömittari
x	infrapunalämpömittari	<input type="checkbox"/>	muu, mikä? _____

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan 1 kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat.

Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).

2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden kuljettaminen ravintolaan:

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta
x	Kuljetusliike toimittaa elintarvikkeet ravintolaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista tukuista/kaupoista

Kesko tukku ja K-market Ruskeasuo

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista

(katso omavalvontasuunnitelman kohta 15 ja liite 7)

Kyllä x Ei

Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:

x	Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
x	Pakkausmerkinnät
x	Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)
x	Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan kuljetuksen ja vastaanoton aikana seuraavin keinoin:

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita, kylmävaraajia
<input type="checkbox"/>	Lyhyt kuljetusmatka (kesto enintään ____ minuuttia)
<input type="checkbox"/>	Oma kylmäauto
x	Kuljetusliikkeellä kylmä-/pakasteauto
x	Elintarvikkeet siirretään välittömästi ravintolan kylmäkalusteisiin niiden saavuttua
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä ____

Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa

- elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet ja pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. Tarkastuksia tehdään eri tavarantoimittajien kuormista.
- Kun elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta, vastaanottotarkastukseen liittyvää kirjaamista ei tarvitse tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut

<input type="checkbox"/>	Lämpötilat mitataan ____ saapuvasta erästä viikossa *)
x	Lämpötilat kirjataan <u>1</u> kertaa viikossa *). Mihin/minne kirjaukset tehdään? paperille pakastimen ovelta
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? ____

*Katso vastaanoton lämpötiloista liitteestä 1

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

Reklamoidaan tukku kuorman tuojaa. Ei käytetä tuotetta valmistukseen jos kylmäketjussa on ongelmia.

3. Elintarvikkeiden säilytys

Keittiö- ja varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeisen käyttöajankohta on ylittynyt. Elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan seuraavin tavoin:

x	FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaisiksi)
x	Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti
x	Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä
x	Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä ____

Tuotteiden kontaminoituminen eli saastuminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

x	Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.)
x	Kypsät/sellaiseen syötäväksi tarkoitetut ruoat säilytetään kylmäkalusteiden ylähyllyillä; raa'at alhaalla
x	Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa
x	Sulamassa olevien ruokien sulamisnesteet kerätään
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys**Miten säilytetään kuivaelintarvikkeita (esim. jauho, sokeri, säilykkeet)? Onko erillistä varastoa muualla kuin ravintolan tiloissa?**

Erillinen varasto keittiössä. Pidetään huolta päiväyksistä.

3.2 Kylmäsäilytys

Onko kylmälaiteissa automaattinen tallennusjärjestelmä kyllä x ei

Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta:

x	Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista*).
x	Kylmäkalusteiden lämpötilat kirjataan <u>1</u> kertaa viikossa*.) Mihin/minne kirjaukset tehdään? paperille jääkaappi nro 2 ovesa
	Kylmäkalusteissa säilytettävien ruokien lämpötiloja mitataan. Kuinka usein? _____ Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

*Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukkoon

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Otetaan yhteyttä vastuuhenkilöön lisäohjeiden saamiseksi
x	Mitataan tuotteiden lämpötilat ja arvioidaan niiden käytettävyyttä; tarvittaessa ruoat hävitetään
x	Ruoat siirretään toiseen kylmäkalusteeseen
x	Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4. Ruoan valmistus

Ravintolassa käytetään mm. seuraavia ruokien käsittelymenetelmiä/raaka-aineita

<input type="checkbox"/>	Hapattaminen	<input type="checkbox"/>	Kuivaaminen (liha, kala, kasvikset)
<input type="checkbox"/>	Mediumpaistetut jauhelihapihvit (EHEC)	<input type="checkbox"/>	Pavut (liottaminen)
<input type="checkbox"/>	Pikkelöinti	<input type="checkbox"/>	Savustus (PAH-yhdisteet)
<input type="checkbox"/>	Sienet (myrkylliset sienet, kuten korvasieni)	<input type="checkbox"/>	Sous vide
x	Sushi, graavikala ym. (loisriski)	x	Ulkomaiset pakastemarjat (norovirus)
<input type="checkbox"/>	Vakumointi	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____
<input type="checkbox"/>	Hyönteiset,, mikä _____	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Seuraavista käsittelymenetelmistä/raaka-aineet on erilliset ohjeet: ruokavirasto.fi – elintarvikehygieniä – hygieniset työtavat

4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Elintarvikkeiden valmistaminen ja tarjoilu allergeenittomina vaatii sen, että kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät elintarvikkeet kontaminoidu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin asioiden suhteen kuin allergeenien. Tätä ristikontaminaatiota tulee myös välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatiota voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita on käsiteltävä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

Ravintolassa käsitellään seuraavia allergeeneja:

x	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	Äyriäiset ja äyriäistuotteet
x	Munat ja munatuotteet	x	Kalat ja kalatuotteet
<input type="checkbox"/>	Maapähkinä ja maapähkinätuotteet	x	Soijapavut ja soijapaputuotteet
x	Maito ja maitotuotteet	x	mantelit ja mantelituotteet
x	Selleri ja sellerituotteet	x	Sinappi ja sinappituotteet
<input type="checkbox"/>	Seesaminsiemenet ja seesaminsientuotteet	<input type="checkbox"/>	Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina
<input type="checkbox"/>	Lupiinit ja lupiinituotteet	<input type="checkbox"/>	Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Miten elintarvikkeiden allergeeni-ja ristikontaminaatio vältetään:

x	Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
x	Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
x	Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
x	Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistämisestä, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
x	Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
x	Toimintojen ajallinen erottaminen, miten salaattitarvikkeet yms. pestään ennen tiskikoneiden käyttöä
x	Muilla tavoin, miten säilyttämällä ruuat tiiviissä astioissa _____

Miten kasvien ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty?

Ei käytetä multajuureksia. kts. edellä mainittu selvitys
--

4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2.

4.2.1 Kypsennettävät ruoat

Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsääntöisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.

Ruokien lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehuva ruoka ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

x	Lämpötiloja seurataan <u>5</u> kertaa viikossa.
x	Lämpötilat kirjataan <u>5</u> kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? <u>kuiva-ainekaapin ovessa olevaan taulukkoon. Kuumennus tarpeeksi kuumaksi</u>
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

Heitetään roska-astioihin

4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat

Ruoat, joita säilytetään keittiössä kuumana ennen tarjoilua, myyntiä tai kuljetusta tulee säilyttää yli +60 °C:ssa.

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan <u>5</u> kertaa viikossa.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan <u>5</u> kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? parille taulukkoon _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

4.2.3 Jäähdytettävät ruoat

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetut ruoat on välittömästi kuumennuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä + 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.

Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.

Ravintolassa jäähdytetään seuraavia ruokia? Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

--

Jäähdyttämme ruoat:

<input type="checkbox"/>	erillisessä jäähdytykseen tarkoitettussa jäähdytyskaapissa
<input type="checkbox"/>	kylmän veden/jäiden avulla *)
<input type="checkbox"/>	kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita ruokia **)
<input type="checkbox"/>	muuten, miten

*soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen

**soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen; muiden kylmäsäilytyskalusteessa olevien ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana

Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Mikäli jäädytysaika on jäljellä, niin jäädytystä jatketaan
<input type="checkbox"/>	Mikäli 4 h on kulunut jäädytyksen alkamisesta, ruoka hävitetään
<input type="checkbox"/>	Jäädytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4.2.4 Jäädettävät ruoat

Jäädettettyjen ruokien säilyttämistä varten on kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Ruoat jäädettetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädettetyin ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädettyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 2).

- Jäädettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädettyspäivämäärä.
- Jäädettettyjen ruokien säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädettetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivä määrä tai jäädettämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

Jos ravintolassa käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) tulee huomioida ohje kalastustuotteiden jäädettämisestä (liite 3).

Ravintolassa jäädettetään seuraavia ruokia:

--

Missä ruoat jäädettetään? Kuinka paljon ruokia jäädettetään kerrallaan?

--

4.2.5 Sulatettavat ruoat

Jäädetyt ruoat tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi.

Missä ja miten jäädetyt elintarvikkeet sulatetaan?

Jääkaapissa astiassa

4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat

Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilan tulisi olla kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Ravintolassa kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:

--

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Kiehuvaasti kuumennettavista ruoista ei ole tarpeen mitata lämpötilaa. Lämpötila tulee kuitenkin mitata, jos ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja,

5. Ruokien tarjoilu

Miten ruuat ravintolassa tarjotaan?

<input type="checkbox"/>	Lautasannokset
<input checked="" type="checkbox"/>	Seisova pöytä (buffet)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella, jotta voidaan varmistaa säilytyskalusteen toimivuus koko tarjoiluajan.

- Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa tarjoilun aikana.
- Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een tarjoiluajan ollessa enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ruoat tulee hävittää.

Tarjoiltavien ruokien lämpötilatarkkailu (kylmät ja kuumat ruuat) ja siihen liittyvät kirjaukset:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan <u>1</u> kertaa viikossa.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan <u>1</u> kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? <u>kirjaus erillinen lomake</u>
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____

<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____
--------------------------	-----------------

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

6. Ruuista asiakkaille annettava tiedot

6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Katso lisäohjeita liitteestä 4.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input checked="" type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input type="checkbox"/>	Muualle, minne _____

Miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät:

Ruokalista näkyvässä ravintolassa

--

6.2 Lihan alkuperämaa

Tieto lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti esim. helposti havaittavassa esitteessä tai taulussa. Lisäohjeita liitteessä 5.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input type="checkbox"/>	Muualle, minne _____

7. Ylimääräisen ruuan luovuttaminen

Ravintolassa myydään/luovutetaan esim. lounasbuffeesta yli jäänyttä ruokaa

<input type="checkbox"/>	suoraan asiakkaalle
<input type="checkbox"/>	ruoka-apuun

Mille hyväntekeväisyysjärjestölle elintarvikkeita luovutetaan?

--

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka jakavat säännöllisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita kuuluvat elintarvikevalvonnan piriin. Näistä järjestöistä tulee selvittää, että ne ovat tehneet tarvittavat ilmoitukset elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Olemme tarkastaneet, että hyväntekeväisyysjärjestöt, joille luovutetaan ravintolasta helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ovat tehneet ilmoitukset toiminnastaan** kyllä ei

Mitä ylimääräisiä ruokia luovutetaan/myydään? Miten ruoat pakataan? Onko elintarvikkeet kylmiä vai kuumia? Kuka vastaa ruokien kuljettamisesta ruoka-apukohteeseen (lämpötilojen hallinta kuljetuksen aikana)?

--

Aina on huolehdittava siitä, että ruoka on moitteetonta ja kylmä-/kuumaketju ei ole tarjoilun aikana katkennut.

Lisätietoja [Ruokaviraston ohjeesta ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet](#), 16035.

8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella

<input type="checkbox"/>	Kuljetamme itse ruokaa suoraan asiakkaille ravintolan ulkopuolelle
<input type="checkbox"/>	Osallistumme tapahtumiin (täytä myös kohdat 8.1 ja 8.2)
<input type="checkbox"/>	Toimitamme ruokaa muihin ravintoloihin/myymälöihin (täytä myös kohdat 8.1 ja 8.3)
<input type="checkbox"/>	Etämyynti, internetmyynti (täytä kohta 8.4)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

8.1 Ruokien kuljettaminen

Ruoat kuljetaan

<input type="checkbox"/>	Kylmänä
<input type="checkbox"/>	Kuumana

Miten ruoat kuljetetaan? Miten ruoka on pakattu? Millainen on kuljetusaika ja /-alue?

--

Ruokien lämpötilojen tulee olla lainsäädännön mukainen kuljetusten päättyessä ja/tai kun ruoat luovutetaan vastaanottajalle. Ravintola varmistaa ruokien lämpötilat seuraavasti:

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään styroxlaatikoita tai muuta vastaavia, jotka pitävät ruoat kylminä/kuumina
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteet, lämpöhauteet ym.
<input type="checkbox"/>	Kylmävaraajat
<input type="checkbox"/>	Kylmäauto
<input type="checkbox"/>	Kuljetettavien ruokien lämpötilat mitataan ja kirjataan, kun ruoat lähtevät ravintolasta/ruoat luovutetaan asiakkaille. Mihin/minne kirjaukset tehdään?

<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____
--------------------------	-----------------

8.2 Osallistuminen tapahtumiin

Kuvaus toiminnasta (mm. minkälainen myyntipiste tapahtumia varten on varattu, miten käsihygieniasta huolehditaan, minkälaisiin tapahtumiin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia, ruokien käsittely ja pakkaaminen ravintolassa, ruokien käsittely tapahtumissa, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen)

Tapahtumissa tehtävästä elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta tulee tehdä oma elintarvikehuoneistoilmoitus..

Elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta esimerkiksi messuilla ja yleisötapahtumissa tulee aina tiedottaa elintarvikeeturvallisuusyksikköä viimeistään neljä arkipäivää ennen tapahtumaa.

Ohjeita:

[Ruokaviraston ulkomyyntiohje](#)

[Ympäristöpalveluiden ulkomyyntiohje](#)

[Ympäristöpalveluiden ohje elintarvikkeiden myynnistä messuilla](#)

8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin

Kuvaus toiminnasta (mihin ravintoloihin/myymälöihin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, toimitusmäärä, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia, ruokien käsittely ja pakkaaminen ravintolassa, miten varmistutaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen)

Ravintolan tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](#) (Ruokavirasto)

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen ravintolasta muihin myymälöihin ja ravintoloihin on sallittua ainoastaan, jos toimitettavien elintarvikkeiden määrä on vähäinen. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ovat liha ja erilaiset lihatuotteet, kala ja kalajalosteet, maito ja erilaiset maitotuotteet sekä kananmunat ja kananmunavalmisteet. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä katsotaan vähäiseksi, kun se on enintään 1000 kg vuodessa ja tämän ylittävältä osalta enintään 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden

vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä on suurempi, edellyttäisi toiminta hyväksyntää laitokseksi. Ravintola ei kuitenkaan voi olla hyväksytty laitos.

8.4 Etämyynti, internetmyynti

Kuvaus etä-/internetmyynnistä:

--

9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitinimet, keittölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille).

Mitä elintarvikkeita ravintolassa pakataan? Mistä pakkausmateriaalit hankitaan?

<p>Leivonnaisia ja sämpylöitä. Pakkausmateriaalit hankitaan Kesproilta.</p>

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön" tai "malja-haarukkatunnus"
x	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. take-away-astiat, kuljetuslaatikot)
<input type="checkbox"/>	Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)
<input type="checkbox"/>	Muu, miten

10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

10.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat.

Ravintolassamme jäljitettävyystiedot (lähetylistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

Listat ja kuormakirjat ja ostoskuitit säilytetään laskujen tarkistamiseen asti.

Mikäli pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä (viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys) tai erätunnus.

10.2 Takaisinvedot

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinveitoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinveitoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksiköön.

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä elintarviketurvallisuusyksiköön jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

11. Näytteenotto

Ravintoloiden, kahviloiden ja suurtalouksien, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.

Näytteenottosuunnitelma on tehty ____/____ 20 ____ ja se on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Lisätietoja

- Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön ohje: omavalvontaan sisältyvä näytteenotto ravintoloissa ja suurtalouksissa (liite 6)
- Ruokaviraston ohje: elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, 10501/2

12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

12.1 Puhtaanapito

Tilojen puhtaanapidosta vastaa:

x	oma henkilökunta
x	ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot: Live-palvelut Kirsi Adamsson 040 537 7221

Toimijan tulee tarvittaessa laatia erillinen kirjallinen puhtaanapitosuunnitelma, jossa huomioidaan seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla. Ravintolan puhtaanapitosuunnitelma, joka sisältää tilat, laitteet ym. sekä sopimus ulkopuolisen siivousyrityksen kanssa, on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä. Kirjallinen puhtaanapitosuunnitelma ei ole aina välttämätön 1-2 hengen yrityksissä. (Lisätietoja Ruokaviraston ohje; elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta, 16043.)

Elintarvikehuoneistossa on erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Astianpesuveden lämpötilan seuranta

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (miehellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C.

Lämpötilanseuranta:

<input checked="" type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan <u>5</u> kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Kirjaukset tehdään: _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Jos astianpesukoneessa ei ole kiinteää lämpömittaria, pesutulosta tulee kontrolloida mikrobiologisin näyttein tai muilla soveltuvilla menetelmillä (ks. suunnitelman kohta 11). Myös huoltoraportit tulee säilyttää.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

Mikäli poikkeamia, yhteys huoltoon.

12.2 Kunnossapito

Tilojen kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot	Jari Kannisto 040 189 9496
Huoltoyhtiön yhteystiedot	SOL 050 5458916

Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

Metos Oy
InnoKem Oy

12.3 Jätehuolto

Ravintolan jäteasiat tyhjenetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

x	biojäte	x	pahvi		paperi
x	lasi	x	metalli	x	sekajäte
x	energiajäte	<input type="checkbox"/>	muovi	<input type="checkbox"/>	jäterasvat

Kuinka usein jäterasvat vaihdetaan? Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan hävitettäväksi?

Kuinka usein sisätiloissa olevat jäteastiat pestään? Kuka on vastuussa pesusta?

Jätehuollon henkilöstö vastaa

13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyräjyöitä, lintuja tai elintarviketuholaisia.

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

x	Ikkunat ja ovet pidetään kiinni
x	Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä)
x	Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle
x	Muu, miten Ikkunoissa verkot

Mihin toimenpiteisiin ryhdytään haittaeläimiä todettaessa? Mihin otetaan yhteyttä haitan poistamiseksi? Onko sopimusta tuholaistorjuntayrityksen kanssa?

Yhteys kiinteistön omistajaan ja sovitaan yhteisesti toimintatavasta.

Asiakkaiden ravintolaan tuomat eläimet

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

- Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä xEi
- Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä Kyllä
- Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda? Opas/avustajakoira
-

14. Henkilökunta

14.1 Perekdytys ja koulutus

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Ravintolan toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

Ravintolassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

Työntekijät perehdytetään talon tapoihin. Kirjaus ja ei suoriteta. Hygieniapassit kansiossa keittiössä.

14.2 Käsihygieniä ja työvaatetus

Huolellinen käsihygieniä on elintarviketyössä erittäin tärkeää ja kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei poista käsienpesun tarvetta.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaatetus. Riittävä suojavaatetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi ruoanvalmistustyössä on suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita.

Millainen vaatetus työntekijöillä on? Missä työvaatetus säilytetään ja miten se huolletaan?

Hattu, esiliina, housut, kengät ja pusero. Säilytetään pukuhuoneessa ja huolletaan kotona

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevä henkilö ei saa käyttää koruja, rakennekynsiä yms. tai ne tulee peittää suojavaatetuksella. Haavat tulee peittää suojavaatetuksella. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

14.3 Terveystilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina **työsuhteen alkaessa** terveydenhuollon ammattilaisen (lääkäri, terveydenhoitaja) tekemä **terveydentilan selvitys**. Terveystilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.

- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

Lisätietoja aiheesta

- [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#)
- [Esimerkkejä työtehtävistä](#), joissa vaaditaan edellä mainittuja selvityksiä.

Missä säilytetään tiedot siitä, että kenelle terveydentilan selvitys on tehty?

Työterveyshuolto Vantaan työterveysliikelaitos. Seuranta toimistossa Jaana Jukarainen

14.4 Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy [esimerkkejä](#) työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.

Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä (esim. kopiot hygieniapasseista tai listaus työntekijöistä, joilla on hygieniapassi)

Kopiot hygieniapasseista keittiössä kansiossa.

15. Elintarvikkeiden maahantuonti

Mikäli toimija itse tuo eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kala- ja munavalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee ennen toiminnan aloittamista tehdä ilmoitus Ruokavirastoon. (www.ruokavirasto.fi). Lisäohje liite 7.

Mikäli toimija tuo muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasvikset, mausteet, kastikkeet, makeiset) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen tai Euroopan unionin ulkopuolelta, ei erillistä ilmoitusta tarvita. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Toimijalla on itsellään vastuu tuomiensa elintarvikkeiden määräysten mukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön selvittämisestä.

ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTON LÄMPÖTILAT

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia. (MMM asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011)

Elintarvikkeiden toimittaminen ravintolaan yhdistelmäkuormilla

- Yhdistelmäkuorma = Elintarvikkeiden kylmäkuljetus, joka lähtee muualta kuin laitoksesta ja jossa on mukana enintään 6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Samassa kuormassa voi olla mukana myös matalamman lämpötilavaateen elintarvikkeista, kuten raaka kala (lähellä sulavan jään lämpötilaa) ja jauheliha (enintään 2 °C)
- **Näissä yhdistelmäkuormissa kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat voivat nousta korkeintaan +6 °C:een.**
- Kuljetettavat elintarvikkeet eivät saa jäätyä.
- Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee olla hyvin jäätettynä.

Eläinperäisten elintarvikkeiden lämpötilat, jos ne toimitetaan suoraan laitoksesta ravintolaan

Elintarvike	Lämpötila
Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa ^{a)}
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojaakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C ^{b)}
Muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), sushi sekä elävät simpukat	enintään 6 °C ^{b)}
Sisäelimet	enintään 3 °C ^{a)}
Raaka liha	enintään 7 °C ^{a)}
Siipikarjanliha	enintään 4 °C ^{a)}
Raakalihavalmisteet	enintään 4 °C ^{a)}
Jauheliha ja jauhettu maksa	enintään 2 °C ^{a)}
Siipikarjan jauheliha	enintään 2 °C ^{a)}
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C ^{b)}
Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat	enintään 6 °C ^{b)}
Kylmäsäilytystä vaativat munatuotteet	enintään 4 °C ^{a)}
Pakastetut tai jäädetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa	-18 °C tai kylmempi ^{b)}

a) Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III lämpötilavaatimuksia sovelletaan viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti

b) Laitosasetuksen lämpötilavaatimuksia laitoksesta seuraavaan elintarvikehuoneistoon asti.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat

Säädösten mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	varastointilämpötila enintään	tarjoilulämpötila
tuoreet kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	0... 2 °C	
kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, suolattu mäti	0... 3°C	
jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	4 °C	
raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6 °C	
helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä	6 °C	
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely, lukuun ottamatta maito ja kerma	8 °C	
pakasteet	-18 °C tai sitä kylmempi	
kuumina tarjottavat ruoat		vähintään 60 °C
kylminä tarjottavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoiluaika max. 4 h)		enintään 12 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Kananmunien suosituslämpötila on 10 – 14°C.

Kasvien säilytyksessä tulee ottaa huomioon niiden erilaiset lämpötilavaatimukset: viileä (+10-14°C) ja huoneenlämpö.

Jäädytettävän tuotteen lämpötila mitataan neljän tunnin kuluttua jäädytyksen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään 6 °C.

Kuumentamalla valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään 70 °C ja siipikarjanlihan vähintään 75 °C. Uudelleen kuumentettavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään +70 °C.

JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

Jäädyttämisestä puhutaan, kun esim. ravintoloissa tai elintarvikemyymälöissä pakastinta käytetään elintarvikkeiden jäädyttämiseen. Elintarvikkeiden pakastamiseen on oltava erikoislaitteistot ja pakasteiden säilytysaika on oleellisesti jäädytettyä elintarviketta pidempi. Pakastamisesta on tarkemmin säädetty MMM:n asetuksessa pakasteista 818/2012.

Jäädyttäminen on elintarvikehuoneistossa sallittu elintarvikkeiden säilytysmuoto, jolla voidaan pidentää elintarvikkeen säilytysaikaa. Jäädytettäessä elintarvikkeita tulee kuitenkin huomioida mm. pakkausmerkintään, säilytysaikaan, jäähdytyslaitteistoon, sulattamiseen liittyviä vaatimuksia.

Pakastettuna tai jäädytettynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädytettynä ja ettei niitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen.

Elintarvikkeiden jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa on mahdollista seuraavin edellytyksin:

- jos raaka-aineita jäädytetään, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa
- itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävästä säilytyksestä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone)
- elintarvikkeet tulee jäädyttää käyttötarkoitukseen sopivissa ja säännöllisesti huolletuissa laitteissa, joita ei ole kuormitettu yli kapasiteetin
- pakkauksista tai astioista tai muusta kontaktimateriaalista ei saa siirtyä elintarvikkeeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta
- jäädytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä
- pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä (Jos elintarvikkeet jäädytetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa)
- elintarvikkeet on jäädytettävä välittömästi esikäsittelyn tai valmistuksen jälkeen, viimeistään niiden käsittely-/valmistuspäivänä
- kuumat ruoat tulee jäähdyttää nopeasti (neljässä tunnissa 6 °C:een) ennen jäädyttämistä
- tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädyttää
- jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä
- kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan
- jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi
- toimijan tulee ottaa jäädyttäminen huomioon omavalvontasuunnitelmassa

KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Loisiriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä **jäädytyskäsittely**.

Kalastustuotteet on jäädytettävä

- -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi TAI
- -35 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajaksi

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle.

Erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä, jos

- jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia TAI
- kala on kuumennettu 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi TAI
- kyse on seuraavista kaloista: silakka ja kilohaili, Atlantissa viljelty lohi ja Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi

Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:

- kalat on kasvatettu alkioista kalanviljelylaitoksessa ja
- kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua.

Jos toimijalla, joka valmistaa esimerkiksi graavikalaa viljelystä siasta, on kalankasvattajalta saatu kirjallinen selvitys edellä mainituista asioista, raaka-aineelle tai valmiille tuotteille ei tarvitse tehdä jäädytyskäsittelyä. Kirjallista selvitystä ei vaadita eräkohtaisesti, vaan kertaluonteinen selvitys siitä, että kalankasvattaja aina noudattaa edellä mainittuja kasvatuskriteerejä, riittää.

Lisätietoja: [Kalastustuotteiden valvonta -ohje](#) (16023).

ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT TARJOILUPAIKOISSA

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. Tässä tiedotteessa on kerrottu yleisesti pakattujen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden merkitsemisestä.

PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

Tarjoilupaikoissa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia elintarvikkeita, joita yleisesti koskevat seuraavat pakkausmerkintävaatimukset.

Pakkaamaton elintarvike on elintarvike,

- joka tarjoillaan tarjoilupaikassa kuluttajalle heti nautittavaksi
- joka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten, esim. take away –tuotteet
- jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. asiakas itse pakkaa salaattibaarissa annoksensa rasiaan
- jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä

Elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuina, erotuttava muista ainesosista poikkeavalla kirjasintyyllillä, lihavoinnilla tai taustavärillä (tiedotteen lopussa lista)
- Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa, esim. laatikkoruoka, joka on valmistettu Virossa ja vain lämmitetään tarjoilupaikassa
-

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla selkeällä tavalla
- Tiedot voi antaa myös suullisesti edellyttäen, että pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä selkeässä esitteessä tai taulussa ilmoitetaan, että tiedot ovat kuluttajan saatavissa pyydettyä henkilökunnalta. Ohessa esimerkki ilmoituksesta:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa tarjoilupaikan/ravintolan henkilökunnalta.”

- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot oltava tarjoilupaikassa/ravintolassa saatavilla/todennettavissa kirjallisesti/sähköisesti
- Kaksikielisissä kunnissa suositus ilmoittaa sekä suomen- että ruotsinkielellä
- Erillistä ilmoitusta ei vaadita, mikäli kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat).

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. Munat ja munatuotteet
4. Kalat ja kalatuotteet
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet
7. Maito ja maitotuotteet
8. Pähkinät

9. Selleri ja sellerituotteet
10. Sinappi ja sinappituotteet
11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina
13. Lupiinit ja lupiinituotteet
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet

- Omavalvonnassa on oltava kuvaus siitä miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.

LISÄTIETOJA

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068/1)

LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄ PAKOLLISTA RAVINTOLOISSA JA KAHVILOISSA

Lihan alkuperämaan ilmoittaminen asiakkaalle on pakollista ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa 1.5.2019 alkaen. Tieto lihan alkuperämaasta on ilmoitettava kirjallisesti esimerkiksi helposti havaittavassa esitteessä tai kyltissä.

Alkuperämaan merkintävaatimus koskee alla olevia lihoja (**myös jauhelihaa**), kun niitä käytetään tarjoilupaikassa **tuoreena tai pakastettuna ruoan raaka-aineena**:

- naudanliha
- sianliha (ei villisikaa)
- lampaan- ja vuohenliha
- siipikarjanliha (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha).

Vaatimus koskee myös take away-tuotteita ja nettikauppaa.

Alkuperämaan merkintävaatimus ei koske ravintolaan tulleita, ruokien raaka-aineena käytettäviä raakalihavalmisteita (suolattua, maustettua tai marinoitua lihaa) eikä lihavalmisteita (leikkeleitä tai makkaroita). Tieto alkuperämaasta löytyy esimerkiksi lihapakkauksesta.

Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata.

Alkuperämaa on ilmoitettava maan tarkkuudella, jos tieto on saatavilla:

Esimerkiksi lihamureke: naudanliha (alkuperämaa Suomi), sianliha (alkuperämaa Saksa) TAI naudanliha (Suomi), sianliha (Saksa).

Jos lihan alkuperämaata ei ole saatavilla maan tarkkuudella, alkuperämaa ilmoitetaan ”EU” tai ”muu kuin EU” tai ”EU ja muu kuin EU”.

Esimerkiksi: broilerin liha (muu kuin EU).

Lisää aiheesta

- maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa [154/2019](#) ja
- Ruokaviraston verkkosivuilla:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaikoissa/>

Omavalvontaan sisältyvä näytteenotto ravintoloissa ja suurtalouksissa

Tarjoilupaikkojen, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Omavalvontaan sisältyvä näytteenotto voidaan toteuttaa itse tai tekemällä sopimus hyväksytyin laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). Elintarviketarkastaja arvioi Oiva-tarkastuksen yhteydessä tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset (10501/2). Ohjeessa on määritetty elintarvikkeen valmistajan omavalvonnan näytteenoton vähimmäisvaatimukset. Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/eviran_ohje_10501_2_mikrobiologiset_vaatimukset_toimijoille.pdf ja tarjoilupaikkoja koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/vahohje-10501-liite-9-vahittaismyynti-ja-tarjoilupaikka.pdf>

Jään tutkimukset

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

Näytteet pinnoilta

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä ruokaravintoloissa ja suurtaloudessa, joissa käsitellään/valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzerioita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitoskeittiöitä.

Otettavien pintapuhtausnäytteiden määrät riippuvat toiminnan laajuudesta. Taulukossa 1 on esitetty tarkemmin paljonko ja kuinka usein eri kokoisissa ruokaravintoloissa ja suurtalouksissa tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä ja mitä näytteistä tutkitaan.

Taulukko 1. Pintapuhtausnäytemäärät, näytteenottiheys ja analyysit ruokaravintoloissa ja suurtalouksissa, joissa käsitellään raakoja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

	Ruokaravintolat < 6 asiakaspaikkaa tai < 50 annosta/vrk	Ruokaravintolat 6 - 150 asiakaspaikkaa tai 50 - 500 annosta/vrk	Ruokaravintolat > 150 asiakaspaikkaa tai > 500 annosta/vrk
	Suurtaloudet < 500 annosta / vrk	Suurtaloudet 500 - 2000 annosta/vrk	Suurtaloudet > 2000 annosta/vrk
Näytteenottiheys ¹⁾ ja näytemäärät	<ul style="list-style-type: none"> Näytteitä otetaan 4-6 kertaa vuodessa Joka kerta otetaan 5 näytettä 	<ul style="list-style-type: none"> Näytteitä otetaan 8-12 kertaa vuodessa Joka kerta otetaan 5 näytettä 	<ul style="list-style-type: none"> Näytteitä otetaan 12 kertaa vuodessa Joka kerta otetaan 5 näytettä
Tehtävät analyysit	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit

¹⁾Näytteenottiheyyksiä on syytä noudattaa erityisesti toiminnan alkaessa. Kun toiminta on vakiintunut ja näytetulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottiheyyksiä on mahdollista harventaa.

Näytteet on mahdollista ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muilla vastaavilla kaupallisilla puhtauden tarkkailuun tarkoitetuilla mittareilla/menetelmillä tai laboratorio voi ottaa näytteet.

Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille, kuten työtasoista, leikkuulaudoista, työvälaineistä ja laitteista (lihamyllyt, leikkelekoneet jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Taulukossa 1 mainittujen pintapuhtausnäytteiden lisäksi tarjoilupaikoissa tulee ottaa pintanäytteitä *Listeria monocytogenes* -tutkimuksiin, jos valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joissa **Listeria monocytogenes** voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai enemmän**. Näitä elintarvikkeita ovat mm. tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Pintanäytteet otetaan em. tuotteiden käsittelyalueilta ja -laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Elintarvikenäytteet

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

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutkimaan harkinnan mukaan STEC -bakteerien varalta. Näytteenottoa harkitaan tuotteen käyttötarkoituksen ja kohderyhmän mukaan. Näytteenottoa suositellaan esimerkiksi silloin, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämättömänä (esim. tartarpihvit).

Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytysseurauksia varten.

Näytteenottosuunnitelma on osa omavalvontaa

Toimijan tulee laatia näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottiheys. Näytteenottosuunnitelma on osa omavalvontaa.

Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen näytetulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaine vaihdettu/siivousvälineet vaihdettu) ja uusintanäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko tuotantoprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottiheyksiä on mahdollista harventaa.

Lisätietojen antaja: Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, Elintarviketurvallisuusyksikkö
elintarviketurvallisuus@hel.fi

ELINTARVIKKEIDEN TUONTI EUROOPAN UNIONIN ALUEELTA

- os toimija itse tuo eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kala- ja munavalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee ennen toiminnan aloittamista, lopettamista tai olennaista muuttamista tehdä ilmoitus Ruokavirastoon. J
- nsisaapumistoiminnasta on laadittava erillinen omavalvontasuunnitelma, joka säilytetään ravintolan omavalvontasuunnitelman liitteenä. Ensisaapumistoimintaa koskeva omavalvontasuunnitelma lähetetään aloitusilmoituksen liitteenä Ruokavirastoon. E
- Toimijan tulee varmistaa ennen tuontia Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta (www.mmm.fi), ettei kyseisten elintarvikkeiden tuontia ole rajoitettu suojapäätöksellä.
- Toimijan tulee tehdä vastaanotettaville elintarvikkeille vastaanottotarkastus, jossa lisäksi varmistetaan, että elintarvikkeilla on niihin yhdistettävissä olevat ensisaapumistuonnin edellyttämät asiakirjat.
- Raa'an, tuoreen tai pakastetun naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana tulee olla salmonellatodistus ja kaupallinen asiakirja. Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee tehdä siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen ja kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o [1688/2005](#) mukainen.
- Kananmunien mukana tulee olla todistus siitä, että niiden alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta.
- Muista EU-jäsenvaltioista tuotavista eläinperäisistä elintarvikkeista tehdään tuonti-ilmoitus Ruokavirastoon. Ilmoitus tehdään yhteenvetoilmoituksena tuontia seuraavan kuukauden 15. päivään mennessä (esim. helmikuun ilmoitus tehdään viimeistään 15. maaliskuuta) ensisijaisesti sähköpostilla. Kopio ilmoituksesta on säilytettävä omavalvontakirjanpidossa.
- Toimijalla on oltava tuotuja eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva näytteenotto ja tutkimussuunnitelma, jonka mukaisesti toimittaa näytteitä tutkittavaksi laboratorioon.
- Toimijan on ilmoitettava omavalvonnassa havaituista puutteista Helsingin elintarviketurvallisuusyksiköön.
- Ensisaapumistoimijan pitämä omavalvontakirjanpito vastaanotetuista eristä ja havaituista puutteista on säilytettävä kahden vuoden ajan.
- Ensisaapumistoimintaa koskevat ohjeet ja lomakkeet saa Ruokavirastosta (www.ruokavirasto.fi)

