YMPÄRISTÖTERVEYDENHUOLTO

2026

OHJE ASIAKKAALLE
30.4.2026

PORVOO BORGÅ

TARJOILUPAIKAN OMAVALVONTA

TARJOILUPAIKAN OMAVALVONTA

Tarjoilupaikan nimi:

Tarjoilupaikan osoite:

Omavalvonnan vastuuhenkilö:

Omavalvonnan vastuuhenkilön yhteystiedot:

Omavalvonnan vastuuhenkilön sijainen:

Laatimispäivämäärä:

Päivitetty:

Sisällys

1. Yleistä omavalvonnasta **4**
1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys 4
1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus 5
1.3 Valmistus riskiryhmille 6
1.4 Kaivovesi 7
1.5 Ruokamyrkytysepäilyt 7
1.6 Lämpömittarit 8
2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto **8**
3. Elintarvikkeiden säilytys **11**
4. Ruoan valmistus ja pakkaaminen **14**
4.1 Elintarvikkeiden käsittely 14
4.2 Erityisruokavaliot ja allergeenit 17
4.2.1 Erityisruokavaliot **17**
4.2.2 Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot **19**
4.3 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa 21
4.3.1 Kypsennettävät elintarvikkeet **21**
4.3.2 Jäähdytettävät elintarvikkeet **24**
4.3.3 Jäädytettävät elintarvikkeet **25**
4.3.4 Sulatettavat elintarvikkeet **26**
4.3.5 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet **26**
5. Elintarvikkeiden tarjoilu **27**
6. Ylimääräisen ruuan luovuttaminen **28**
7. Kuljetus ja etämyynti asiakkaalle **28**
8. Pitopalvelutoiminta **29**
9. Pakkaus-ja kontaktimateriaalit **29**
10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot **30**
10.1. Jäljitettävyys 30
10.2 Takaisinvedot 30
11. Näytteenotto **31**
12. Siivous ja kunnossapito **32**
12.1 Puhtaanapito 32
Tilat **32**
Laitteet **33**

12.2 Kunnossapito 35
12.3 Jätehuolto 35
13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet 36
14. Henkilökunta 38
14.1 Perehdytys 38
14.2 Käsihygienia ja työvaatetus 38
14.3 Terveydentilan seuranta 41
14.4 Hygieniaosaamistodistus 42

LIITTEET

LIITE 1 ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

LIITE 2 PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA JA ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

LIITE 3 OHJE ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVIEN HENKILÖIDEN TERVEYDENTILASELVITYKSISTÄ

LIITE 4 ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTOTARKASTUKSET

LIITE 5 KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOJEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

LIITE 6 JÄÄHDYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

LIITE 7 KYPSENNYS JA UUDELLEENKUUMENNUS LÄMPÖTILAN SEURANTA

LIITE 8 KUUMANA SÄILYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

LIITE 9 TARJOILTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

LIITE 10 MUUALLE TOIMITETTAVAN RUOAN LÄMPÖTILAN SEURANTA

LIITE 11 KONEELLISEN ASTIANPESUN LÄMPÖTILAN SEURANTA

LIITE 12 ASIAKASVALITUKSET/-PALAUTTEET

LIITE 13 PUHTAANAPIDON SEURANTA, HARVEMMIN PUHDISTETTAVIEN KOHTEIDEN KIRJAUKSET

LIITE 14 HENKILÖKUNNAN TERVEYSTODISTUSTEN, HYGIENIAOSAAMISTODISTUSTEN JA PEREHDYTYSTEN SEKÄ KOULUTUSTEN KIRJANPITO

LIITE 15 PINTAPUHTAUSNÄYTTEENOTTO

LIITE 16 SIIVOUSSUUNNITELMA

1. Yleistä omavalvonnasta

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan.

Toimijalla tulee olla järjestelmä, jolla hallitaan toimintaan liittyvät elintarviketurvallisuusriskit.

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

Työnantajan tulee perehdyttää henkilökunta omavalvontaan ja huolehtia siitä, että omavalvonta on tarkastettavissa kohteessa.

1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

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

Omavalvontajärjestelmä tulee päivittää vähintään aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Asiakirjat tulee säilyttää paikassa, jossa ne ovat henkilökunnan käytettävissä ja josta ne voidaan tarvittaessa esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Asiakirjoja säilytetään tarjoilupaikassa _____ vuotta.

Lämpötilakirjausten vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

Käynti- ja postiosoite:
Porvoon kaupunki
Ympäristöterveydenhuolto
Tekniikankaari 1 A
06100 Porvoo

Ympäristöterveydenhuollon päivystyspuhelin:
040 168 88 44

Sähköposti:
ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Verkkosivut:
https://www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat tarjoilupaikkaa.

Omavalvontavastaava _____

Tehtävä	Vastuuhenkilö ja sijainen
☐ Omavalvontasuunnitelman päivitys	
☐ Ruokamyrkytysepäilyt	
☐ Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanottotarkastukset	
☐ Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	
☐ Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta	
☐ Lämpömittareiden tarkastus	
☐ Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus	
☐ Erityisruokavaliot	
☐ Lämpötilan hallinta käsittelyssä ja valmistuksessa	
☐ Elintarvikkeiden tarjoilu ja tarjoilulämpötilat	
☐ Ylimääräisen ruuan luovuttaminen	
☐ Kuljetus ja etämyynti asiakkaalle	
☐ Pakkaus- ja kontaktimateriaalit	
☐ Jäljitettävyys ja takaisinvedot	
☐ Siivouksen seuranta	
☐ Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet	
☐ Henkilökunnan perehdytys	
☐ Henkilökunnan tarvittavat todistukset	
☐ Maahantuonti	
☐ Asiakaspalautteet	
☐ Pitopalvelu	
☐ Näytteenotto	
☐ Pakkausmerkinnät ja elintarvikkeista annettavat tiedot	

Lyhyt kuvaus toiminnasta:

Mitä elintarvikkeita tarjoilupaikassa valmistetaan, millaisin menetelmin yms.

1.3 Valmistus riskiryhmille

Valmistettaessa ruokaa riskiryhmille (esim. päiväkodille tai vanhusten palvelutalolle) tai kouluille on tarpeen huomioida Ruokaviraston elintarvikkeiden turvallisen käytön ohjeet (https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/turvallisen-kayton-ohjeet/). Toimijan tulee tiedostaa eri elintarvikkeisiin liittyvät riskit ja kuvata toiminta omavalvontajärjestelmässä.

Toimijoiden tulee huomioida, että riskiryhmiin kuuluville
ei tarjoilla listeria tartunnalle altistavia elintarvikkeita esim. kuumentamattomia pakastevihanneksia tai graavisuolattuja /kylmäsavustettuja kalatuotteita.

Ruokaviraston listeriaohje suurkeittiöille https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet-ja-lainsaadanto/ravintolatoiminta-ja-muu-tarjoilu/listeriaohje_suurkeittioille_9_2024.pdf

Lisäksi on tarpeen huomioida ruokapalveluiden tarjoaman ruoan ateriakohtaiset ravitsemuskriteerit, jotka ohjeistetaan Valtion ravitsemusneuvottelukunnan Suomalaiset ravitsemussuositukset -
ohjeessa. https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/
Valmistetaanko tarjoilupaikassanne ruokaa riskiryhmille?

☐ kyllä ☐ ei

Miten riskiryhmät on huomioitu ruoan valmistuksessa?

1.4 Kaivovesi

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään omasta kaivosta tai muusta omasta vedenottamosta saatavaa vettä, elintarvikealan toimija on vastuussa siitä, että käytettävän veden laatu on lainsäädännön vaatimusten mukaista eikä veden laatu vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta.

Käytetäänkö tarjoilupaikassa oman kaivon vettä?

☐ kyllä ☐ ei

Miten oman kaivon veden laatua valvotaan?

1.5 Ruokamyrkytysepäilyt

Toimijalla on velvollisuus ilmoittaa terveystarkastajalle ruokamyrkytysepäilystä välittömästi. Ilmoituksen voi tehdä Porvoon ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvontaan

- sähköisellä lomakkeella osoitteessa **https://ilppa.fi/etusivu**
- soittamalla päivystyspuhelimeen 040 168 88 44 arkisin 9-12
- sähköpostitse osoitteeseen ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Toimijan tulee säilyttää näytteet epäillystä 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. Näyteraaka-aineita ei tule sekoittaa keskenään. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään tarjoilupaikassa, se on säilytettävä jäädytettynä.

Hyvän käytännön ohje

Tarjolla olevista ruoista on hyvä ottaa näytteitä ruokamyrkytysepäilyn varalta myös normaalin toiminnan ohessa. Ruokamyrkytys voi tapauksesta riippuen liittyä käytettyyn raaka-aineeseen tai esimerkiksi elintarvikkeen käsittelyyn

valmistuspaikassa, joten näytteet on hyvä ottaa tarjoilun loppuvaiheessa tai sen päätteeksi. Suosituksen mukaan näytteitä voidaan ottaa sekä kylmistä että lämpimistä ruoista. Eri ruokien yhdistämistä samaan näytteeseen ei suositella.

Näytteitä on säilytettävä jäädytettynä kahden-kolmen viikon ajan

1.6 Lämpömittarit

Kylmälaitteiden lämpötilat suositellaan tarkistettavan kylmälaitteisiin sijoitettavilla irtolämpömittareilla. Jos lämpötilat tarkistetaan laitteiden omista kiinteistä mittareista, tulee mittareiden luotettavuus varmistaa säännöllisesti.

Millaiset lämpötilamittarit tarjoilupaikalla on käytössä:

☐	irtolämpömittari	☐	piikkilämpömittari
☐	infrapunalämpömittari	☐	muu, mikä?

Piikki- ja infrapunalämpömittareiden toiminta tarkastetaan _____ kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat.

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan muulla tavoin.Miten?

_____
_____

2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Mistä elintarvikkeet hankitaan:

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkastetaan:

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

Maahantuonti

EU:n sisämarkkinoilta Suomeen elintarvikkeita tuovan toimijan tulee ilmoittautua omaan kuntaan elintarvikealan toimijaksi. Toimija, joka tuo eläinperäisiä elintarvikkeita Suomeen muista EU:n jäsenmaista sekä erityissopimusmaista, on vastuussa tuotteidensa turvallisuudesta ja lainsäädännön vaatimusten mukaisuudesta. Tätä toimintaa kutsutaan eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonniksi ja siihen katsotaan kuuluvan mm. niin jatkuva kuin kausittainen ko. elintarvikkeiden

- maahantuonti myyntiin tai valmistukseen.
- välitystoiminta eli maahantuonti suoraan elintarvikealan toimijoille (jolloin sisämarkkinatuoja ei itse varastoi elintarvikkeita omassa tai vuokraamassaan varastossa).
- maahantuonti etämyynnin kautta elintarvikealan toimijoille tai kuluttajille (esim. elintarvikkeiden tilaaminen ulkomaisesta verkkokaupasta kaupalliseen tarkoitukseen).
- maahantuonti myytäväksi liikkuvasta elintarvikehuoneistosta elintarvikealan toimijoille tai kuluttajille.

Kuvaus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista (lisätietoa Ruokaviraston sivuilla: https://www.ruokavirasto.fi/teemat/tuonti-ja-vienti/eu-maat-norja-ja-sveitsi/elintarvikkeet/elainperaisten-elintarvikkeiden-sisamarkkinatuojille/):

1. sisämarkkinatuontiin liittyvien ilmoitusten tekeminen

2. vastaanotettavien lähetysten tarkastaminen

3. toimenpiteet havaittaessa epäkohtia

4. näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma

5. omavalvontakirjanpito

Elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastus

Elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet tai pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. **Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.**

Mistä elintarvikkeista ja millä mittarilla lämpötilat mitataan?
Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? *Esim. Lämpötilat mitataan vähintään kahdesta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta ja yhdestä pakasteesta kerran viikossa.*

Mitkä ovat lämpötilojen raja-arvot? Mitä tehdään, jos vastaanoton yhteydessä todetaan puutteita lämpötiloissa tai muissa tarkastettavissa asioissa?

Jos elintarvikkeet tuodaan itse esim. tukusta miten elintarvikkeet on pakattu kuljetusta varten? Kuinka kauan kuljetus kestää? Miten varmistetaan kylmäketjun katkeamattomuus?

3. Elintarvikkeiden säilytys

Tuotteiden kiertonopeudesta - ja järjestyksestä varasto- ja säilytystiloissa huolehditaan päivittäin. Varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeinen käyttöajankohta on ylittynyt.

Elintarvikkeita säilytettäessä varmistetaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät saastu eli kontaminoidu. Säilytystiloissa ei saa säilyttää esim. elintarvikkeiden turvallisuutta vaarantavia aineita.

Kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä omissa kylmälaitteissa tai muutoin selvästi erillään sellaisenaan syötävistä ja kypsistä elintarvikkeista. Jos käytössä on vain yksi kylmiö, kypsät tuotteet säilytetään ylempänä ja raa'at alempana.

Elintarvikkeita tai elintarvikepakkauksia ei saa sijoittaa säilytystilojen lattioille, vaan varastoitavat tuotteet ja tarvikkeet säilytetään hyllyillä tai helposti siirrettävien (esim. pyörällisten) alustojen päällä. Alustat parantavat ilman kiertoa varastoissa ja helpottavat puhdistustöitä.

☐	FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaiseksi)
☐	avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä (kun pakkaus avataan, se pilaantuu kuten vastaava pakkaamaton tuote)

☐	itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä ja elintarvikkeen nimi (jäljitettävyyden tulee säilyä)
☐	alkuperäispakkauksesta pois siirrettyihin elintarvikkeisiin merkitään siirtopäivämäärä tai erätunnus ja elintarvikkeen nimi (jäljitettävyyden tulee säilyä)
☐	elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa (avatusta säilykepurkista saattaa irrota vierasaineita elintarvikkeeseen)
☐	pakkaamattomat elintarvikkeet suojataan esim. kannella tai kelmulla säilytyksessä
☐	

Onko tarjoilupaikan tilojen lisäksi käytössä muita säilytystiloja?

Kylmälaitteiden lämpötilat

Monet ruokamyrkytysbakteerit lisääntyvät kaikista nopeimmin huoneenlämmön ja ihmiskehon lämpötilan välisellä alueella (+20 - +40° Celsiusta). Koska monet ruokamyrkytysbakteerit lisääntyvät hyvin näiden lämpötilojen ulkopuolellakin, lämpötilan vaaravyöhykkeenä pidetään yleisesti lämpötiläväliä + 6 - + 60° Celsiusta.

Elintarvikkeiden lakisääteiset varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä.

HUOM! Valmistaja voi antaa tiukempiakin rajoja kylmäsäilytyslämpötiloille (esim. pilkotut salaatit ja vihannekset). Tällöin tulee noudattaa valmistajan ohjeistusta.

Kylmäsäilytystilan lämpötila säädetään alinta säilytyslämpötilaa vaativan tuotteen mukaan.



Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä?
☐ kyllä ☐ ei

Kuvaus kylmälaitteiden automaattisesta lämpötilan seurannasta
Miten automaattinen lämpötilaseuranta toimii? Mitkä ovat kylmälaitteiden lämpötilojen raja-arvot? Tuleeko raja-arvojen ylityksistä hälytys ja kenelle? Miten lämpötilatallennuksia päästään tarkastelemaan ja kuka siitä huolehtii? Mitä tehdään jos lämpötilavaatimukset eivät täyty? Korjaavat toimenpiteet tulee aina kirjata.

Kuvaus kylmälaitteiden manuaalisesta lämpötilan seurannasta
Lämpötilat tulee tarkistaa vähintään päivittäin. Millä mittarilla lämpötilaa seurataan? Kuinka usein lämpötilat kirjataan ja mihin kirjaukset tehdään? Mitkä ovat kylmälaitteiden lämpötilojen raja-arvot? Mitä tehdään jos lämpötilavaatimukset eivät täyty? Korjaavat toimenpiteet tulee aina kirjata. Laitteiden omien mittareiden paikkansa pitävyys tulee tarkastaa säännöllisesti. Kerro kuka tarkastaa mittareiden paikkansa pitävyyden ja kuinka usein? Mihin tarkastusmittaukset kirjataan?

4. Ruoan valmistus ja pakkaaminen

4.1 Elintarvikkeiden käsittely

Käsiteltäessä ja säilytettäessä elintarvikkeita, tulee varmistaa, ettei likaa, haitallisia bakteereita, viruksia tai haitallisia aineita pääse elintarvikkeisiin (ts. kontaminoi elintarvikkeita). Tilojen on oltava sellaiset, että kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet pystytään pitämään erillään toisistaan. Erityisen tärkeää on pitää erillään elintarvikkeet, jotka on tarkoitus syödä ilman kuumennusta.

Myös allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

Vihannekset ja juurekset tulee pestä huolellisesti, sillä ne saattavat sisältää maaperäbakteereita.
Elintarvikehuoneistossa ei tule käsitellä multajuureksia, jollei elintarvikehuoneistolla ole osoittaa toiminnalle erillistä vesipisteellistä työtilaa.

Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

Sellaisenaan syötäväksi tarkoitetut lihavalmisteet ja kalastustuotteet on ristikontaminaation ehkäisemiseksi pidettävä riittävän erillään sekä raaoista liha- ja kalastustuotteista että muista sellaisinaan syötävistä tuotteista.

Erillään pitäminen koskee niin valmistusta, kuljetusta, varastointia, myyntiä, säilytystä kuin muutakin elintarvikkeen fyysistä käsittelyä. Erillään pitoon voidaan käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, kuljetusastioita tai -välineitä, säilytysastioita tai -tiloja tai mahdollisesti väliseinällä erotettuja tiloja.

Lisäksi on muistettava, että kasvisten ja muiden tuotteiden pakkauslaatikoiden käsittelyssä noudatetaan huolellisuutta ja vältetään niiden sijoittamista elintarvikkeiden käsittelypinnoille. Pakkauslaatikoiden pohjat voivat olla likaisia.

Ulkomaiset pakastemarjat on kuumennettava ennen käyttöä, koska niissä saattaa esiintyä norovirusta.

Myös ulkomaiset pakastevihannekset on suositeltavaa kuumentaa, ainakin riskiryhmille tarjoiltaessa, koska niissä saattaa esiintyä listeriaa.

Ruuan valmistuksessa käytetään seuraavia raaka-aineita:

O lihat tulevat kypsinä
O kalat tulevat kypsinä
O raakaa lihaa tai kalaa, joka on kypsennystä vaille valmista
O raakaa lihaa (ml. jauheliha), jota pilkotaan, viipaloidaan, maustetaan, marinoidaan tai muutoin käsitellään itse
O raakaa kalaa, jota pilkotaan tai viipaloidaan itse
O raakaa siipikarjan lihaa, joka on kypsennystä vaille valmista
O raakaa siipikarjan lihaa pilkotaan tai muuten käsitellään keittiössä
O salaatit ja vihannekset tulevat tarjoiluvalmiina
O salaatit ja vihannekset pestään ja pilkotaan itse
O multajuureksia, joita viipaloidaan, pilkotaan ym. itse
O _____
O _____

Miten elintarvikkeita käsitellään?

Miten elintarvikkeiden kontaminaatio vältetään?

☐	erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri-ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaisenaan syötävät tuotteet)
☐	erilliset työvälineet eri tuoteryhmille (leikkuulaudat, veitset tms.) (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri-ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaisenaan syötävät tuotteet, homejuustot)
☐	työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
☐	käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistämisen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
☐	asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)

☐	toimintojen ajallinen erottaminen, miten
☐	muilla tavoin, miten

Keittiöllä on merkityt erilliset työlaudat:

O raa'an lihan käsittelylle. Leikkuulaudan tunnistaa:_____
O raa'an broilerin käsittelylle. Leikkuulaudan tunnistaa:_____
O raa'an kalan käsittelylle. Leikkuulaudan tunnistaa:_____
O juuresten ja vihannesten käsittelylle. Leikkuulaudan tunnistaa:_____
O kypsien, sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelylle Leikkuulaudan tunnistaa:_____

Jos käytössä on menetelmiä kuten sous vide, savustus, raa´an kalan graavaus, sushin valmistus, tartar/medium jauhelihapihvien valmistus yms. tai käytetään raaka-aineita, jotka vaativat erityistä ohjeistusta esim. raaka kala, sienet, pavut jne. tulee näiden käsittely kuvata esim. omavalvontajärjestelmän liitteenä.

Toimijan tulee tunnistaa käsittelyyn liittyvät riskit (esim. EHEC, listeria, PAH-yhdisteet) ja niiden hallintamenetelmät.

Porvoon ympäristöterveydenhuolto ja Ruokavirasto suosittelee, että kaikki jauhelihatuotteet tarjoiltaisiin kunnolla kypsennettynä eikä medium-paistettuna. Raaka naudan jauheliha on riskielintarvike EHEC-bakteerin esiintymisen suhteen. EHEC saattaa aiheuttaa verisen ripulin, kuolioisen suolistotulehduksen ja erityisesti lapsille ja vanhuksille hengenvaarallisen munuaisvaurion.

Mille menetelmille on erilliset ohjeet? Mistä ohjeet löytyvät?

”Toimijan on varmistuttava siitä, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikekelpoisia ja että kaikessa toiminnassa noudatetaan elintarvikelainsäädännön hygieniavaatimuksia. Toimijan on tunnistettava omaan toimintaansa liittyvät riskit ja hallittava niitä soveltuvilla riskinhallintamenetelmillä.”

Oiva ohjeet

4.2 Erityisruokavaliot ja allergeenit

4.2.1 Erityisruokavaliot

Erityisruokavaliossa ruoka-aineen tai useamman ruoka-aineen käyttöä rajoitetaan terveydellisistä syistä.

Älä merkitse ruoka-annoksia gluteenittomiksi tai muuhun eritysruokavalioon sopivaksi, jos et voi varmistua tästä.

Lainsäädännön mukaan gluteenittoman annoksen tulee alittaa gluteenimäärä 20 mg/kg. Huomaa, että annos joko on gluteeniton tai ei ole. Esim. merkintää ”gluteeniton, valmistettu tiloissa joissa käsitellään vehnää” ei tule käyttää. Asiakkaalla ei ole mahdollisuutta arvioida kontaminaatioriskin suuruutta tai todennäköisyyttä, vaan arvio on ruoan valmistajien vastuulla. Neuvoja gluteenittoman ruuan valmistukseen löytyy Keliakialiiton sivuilta.

Laktoosittomissa elintarvikkeissa laktoosia on vähemmän kuin 10 mg/100 g tai 100 ml ja vähälaktoosisissa elintarvikkeissa laktoosia on vähemmän kuin 1 g / 100 g tai 100 ml.

Erityisruokavalioihin käytettävät raaka-aineet (esim. tietyistä allergiaa aiheuttavista aineista vapaat tai gluteenittomat) on pidettävä suljetuissa ja merkityissä astioissa erillään muista ruoka-aineista. Uuden tavaraerän saapuessa tarkastetaan tuoteseloste, sillä tuotteeseen on voinut tulla muutos, josta valmistaja ei ole ilmoittanut.

Valmistetaanko tarjoilupaikassa erityisruokavalioita ja mitä?

☐	Sydänystävällinen ruokavalio
☐	Gluteeniton ruokavalio
☐	Laktoositon ruokavalio
☐	Maidoton ruokavalio
☐	FODMAP ruokavalio
☐	Muut ruoka-allergiaan perustuvat ruokavaliot, mitkä (yleisimmät aiheuttajat ovat lehmänmaito, viljat, kananmuna ja kala):
☐	Muu, mikä:

Mainostetaanko elintarvikkeita/ruokia esim. gluteenittomina, maidottomina, vähälaktoosisina tai laktoosittomina?

Onko erityisruokavalioiden valmistuksessa vastuuhenkilö/-itä? Kuinka sijaistuskäytännöt erityisruokavalioiden valmistuksessa toimivat?

Onko erityisruokavalioiden valmistukselle erilliset työohjeet ja mistä ne löytyvät?

Ristikontaminaation esto elintarvikkeiden vastaanotosta aina tarjoiluun asti. Kuvaa ainakin seuraavat:

1. valmistetaanko kaikki ruoka paikan päällä, vai tulevatko jotkin ruoan osat/ kaikki ruoka toisesta toimipisteestä? Meneekö ruokaa myös muihin toimipaikkoihin?
2. raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen, varastointi ja käsittely sekä kulkureitit ja kuljetus (esim. säilytysastiat ja – paikat, raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen siten, ettei sekaantumisen vaaraa ole)
3. elintarvikkeiden ja aterioiden valmistus sekä kuljetus (esim. työvälineet, työtilat, laitteet, työjärjestys, puhdistus): ovatko dieettiruokien valmistukseen käytettävät välineet helposti erotettavia toisistaan? Kuinka niiden puhdistus tapahtuu? Huom. Puhdistusta voi myös validoida allergeenipintapuhtausnäytteillä!
4. Jos kyse on pakatuista annoksista, kuinka ruokien pakkaaminen tapahtuu ja onko raaka-aineet oikein merkitty pakkauksiin. Kuinka tämä varmennetaan?
5. Kuinka ruokailu on järjestetty (dieettiruokien säilytys tarjoilussa/ ennen tarjoilua)?
6. Työohjeet ruoan tarjolle asettajille/ annostelijoille

Tilojen siivoaminen (ristikontaminaation esto dieettiruokien valmistuspisteen ja muiden tilojen välillä)

4.2.2 Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot

Tarjoilupaikassa on pakkaamattomista elintarvikkeista annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi (kirjallisena)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisena tai ilmoitus, mistä kyseisen tiedon saa)
- elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisena)

Elintarvikkeiden nimeämisestä Ruokaviraston sivuilla https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-nimeaminen/

Erityisesti kannattaa huomioida nimisuojatut elintarvikkeet https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/

Ja kinkku elintarvikkeen nimenä https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-nimeaminen/kinkku-elintarvikkeen-nimena/ Esim. pizzaa ei saa nimittää kinkkupizzaksi, jos pizza ei sisällä oikeaa kinkkua vaan esim. pizzasuikaletta ja pizzaa ei saa nimittää fetapizzaksi, jollei pizza sisällä nimisuojattua fetaa vaan salaattijuustoa.

Lihan alkuperämaan ilmoittamisesta https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaikoissa/

Yleisimmät allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet

Tietyt lainsäädännön määrittelemät allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat tulee ilmoittaa myös pakkaamattomista elintarvikkeista. Nämä ainesosat on lueteltu alla olevassa taulukossa

Vaikka toimija ei valmistaisi varsinaisia erityisruokavalioita tulee hänen huomioida kuitenkin allergeenit noudattamalla huolellisuutta elintarvikkeiden käsittelyssä, jotta elintarvikkeet eivät kontaminoituisi ainesosilla, jotka siihen eivät reseptin mukaan siihen kuulu.

Tarjoilupaikassa käsitellään seuraavia allergeeneja:

☐	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet (esim. vehnäjauho)	☐	Äyriäiset ja äyriäistuotteet (esim. katkarapu)
☐	Munat ja munatuotteet	☐	Kalat ja kalatuotteet
☐	Maapähkinä ja maapähkinätuotteet	☐	Soijapavut ja soijapaputuotteet (huom! soijaa saattaa olla raaka-aineena monissa tuotteissa)
☐	Maito ja maitotuotteet (esim. juusto)	☐	Pähkinät ja mantelit ja pähkinä-ja mantelituotteet
☐	Selleri ja sellerituotteet	☐	Sinappi ja sinappituotteet
☐	Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet	☐	Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina
☐	Lupiinit ja lupiinituotteet	☐	Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Allergisoivat ainesosat voidaan ilmoittaa esimerkiksi ruokalistassa ruuan yhteydessä.

Allergeenitiedot voidaan antaa myös suullisesti, jos tästä ilmoitetaan selkeästi pakkaamattomien elintarvikkeiden läheisyydessä, esimerkiksi esitteessä, taulussa tai muulla vastaavalla tavalla. Esimerkiksi: **“Tiedot elintarvikkeiden sisältämistä allergiaa- ja intoleransseja aiheuttavista aineisosista saatavissa henkilökunnalta”**

Lisää ohjeistusta tietojen ilmoittamisesta liitteessä 2.

Miten pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot annetaan tarjoilupaikassa?

4.3 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn yhteydessä pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneenlämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan. Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat liitteessä 1.

4.3.1 Kypsennettävät elintarvikkeet

Tuotteissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentäminen on tärkeää.

Tuotteen lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C (suuren kampylobakteeri- ja salmonellariskin johdosta). Selvästi kiehuvasta ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Elintarvikkeiden lämpötilojen tarkastus suoritetaan seuraavasti:
Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään?.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa. *Poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet tulee kirjata aina.*

Onko elintarvikkeita, joiden kypsennyksessä ei noudateta ohjelämpötiloja (esim. sousvide, medium jauhelihapihvit)? Näiden tuotteiden valmistus edellyttää erillisiä ohjeita, joissa kuvataan kuinka riskit hallitaan

Akryyliamidi

Elintarvikkeissa esiintyvä akryyliamidi saattaa lisätä kuluttajien riskiä sairastua syöpään, joten on tarpeen pyrkiä vähentämään altistumista.
Akryyliamidille ei ainakaan toistaiseksi ole asetettu lainsäädännöllisiä enimmäismääriä elintarvikkeissa. **Akryyliamidiasetuksessa (EU) 2017/2158 elintarvikkeiden valmistajat velvoitetaan kuitenkin toteuttamaan akryyliamidipitoisuuksiin vaikuttavia vähentämistoimenpiteitä.**

Akryyliamidia voi muodostua elintarvikkeisiin niiden valmistuksen yhteydessä, kun tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerataan, paistetaan uunissa tai rasvassa tai paahdetaan korkeissa lämpötiloissa (yli 120 °C). Keittämisen ei ole todettu lisäävän elintarvikkeen akryyliamidipitoisuutta.

Suurimmat akryyliamidipitoisuudet on havaittu tärkkelyspitoisissa laatikkoruuissa, perunatuotteissa (esim. perunalastuissa tai ranskanperunoissa) ja viljatuotteissa (esim. leipomotuotteet). Tästä syystä uppopaistettaville perunatuotteille ja leipomotuotteille on asetettu toimijoita velvoittavia akryyliamidin vähentämistoimenpiteitä. Toimenpiteet on kuvattu Ruokaviraston ohjeessa 17056/1 (Ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen (EU) 2017/2158 mukaisesti.)

Yleisenä ohjeena voi pitää näiden tuotteiden paistamista mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa, tuoteominaisuudet huomioiden mahdollisimman vaaleaksi ja kaikenlaisen ”ylipaistamisen” välttämistä. Valmistajan antamia valmistusohjeita tulee noudattaa

Millaisilla toimenpiteillä tarjoilupaikassa pyritään vähentämään akryyliamidin muodostumista? Poikkeamat ja niiden korjaavat toimenpiteet tulee kirjata.

(ranskanperunat ja muut uppopaistetut)

- valmistus raaoista perunoista: käytä sopivia perunalajikkeita ja säilytä niitä oikein, toteuta vaadittavat esikäsittelyt ennen paistamista
- valmistus käyttäen puolivalmisteita: noudata valmistajan antamia säilytys- ja esikäsittelyohjeita
- valitse sopiva paistoöljy tai -rasva ja paista korkeintaan 175 °C:eessa
- huolehdi paistoöljyn tai -rasvan laadusta: poista irtokappaleet ja muruset ja vaihda öljy/rasva riittävän usein
- mahdollisuuksien mukaan käytä värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä
- paistaessasi perunatuotteita

Leipä ja konditoriatuotteet

- pidennä hiivalla nostatusaikaa
- optimoi taikinan kosteuspitoisuus
- käytä mahdollisimman pientä uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa
- vältä ”ylipaistamista” ja pyri mahdollisimman vaaleaan paistopintaan
- mahdollisuuksien mukaan käytä värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä

4.3.2 Jäähdytettävät elintarvikkeet

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

Mitä elintarvikkeita jäähdytetään? Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

Jäähdytämme elintarvikkeet:

☐	erillisessä jäähdytykseen tarkoitetussa jäähdytyskaapissa
☐	kylmäsäilytyskalusteessa, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita *
☐	muuten, miten

*** soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen.**

Jäähdytyksen lämpötilatarkkailu ja siihen liittyvät kirjaukset:
Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

☐	mikäli jäähdytysaikaa on jäljellä, niin jäähdytystä jatketaan
☐	mikäli yli 4 h on kulunut jäähdytyksen alkamisesta, tuote hävitetään
☐	Jäähdytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan
☐	muu, mikä

Jäähdytetyille tuotteille tulee määritellä käyttöaika. Jäähdytetyille tuotteille suositellaan säilytystä enintään 3 vrk.

Pitkien säilytysaikojen kohdalla voi olla tarpeen tutkia säilyvyyttä myös laboratoriotutkimuksin. Esimerkiksi kuumentamalla valmistettujen ruokien kohdalla **yli neljän päivän** säilytysaikaa pidetään yleensä pitkänä. On kuitenkin järkevää suunnitella toiminta niin, ettei avattuja pakkauksia, puolivalmiita ruokia tai loppuun valmistettuja ruokia säilytetä pitkäaikaisesti. Lisätietoja saa Ruokaviraston ohjeesta: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille (4095/04.02.00.01/2020/4)

Millaisia käyttöaikoja jäähdytyille ruuille annetaan? Miten käyttöaikoja valvotaan? Miten päivämäärät merkitään?

4.3.3 Jäädytettävät elintarvikkeet

Elintarvike jäädytetään 24 h tunnin aikana vähintään -18 °C:een. Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi. Elintarvike jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädytetyn elintarvikkeen säilytysaika on kaksi kuukautta jäädytyspäivästä. Jäädytetyt elintarvikkeet, joiden jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone.

Jos tarjoilupaikassa käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) tulee huomioida Ruokaviraston kalastustuotteiden valvontaohje, jossa ohjeistetaan loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittelystä.

Tarjoilupaikassa jäädytetään seuraavia elintarvikkeita:

Missä elintarvikkeet jäädytetään? Kuinka paljon kerrallaan jäädytetään?

Elintarvikkeita jäädyttäessä tulee huolehtia, että ne pystytään jäljittämään. Esim. niihin tulee merkitä elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä tai muu tieto, jolla elintarvike pystytään jäljittämään ja kertomaan mitä raaka-aineita elintarvike sisältää. Erityisen huolellinen tulee olla erityisruokavalioiden kohdalla.

Lisätietoja: Ruokaviraston ohje Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa.

4.3.4 Sulatettavat elintarvikkeet

Jäädytettyjä elintarvikkeita ei saa sulattaa huoneenlämmössä.

Missä ja miten jäädytetyt elintarvikkeet sulatetaan?

Sulatettuja tuotteita saa käyttää sulatuksen jälkeen _____ vrk.

Elintarvikkeiden pakastaminen tai jäädyttäminen ei tuhoa mikrobeja. Elintarvikkeiden sulaessa mikrobien määrä lisääntyy nopeasti koska niiden käytössä on runsaasti nestettä ja ravinteita. Sulatetun elintarvikkeen säilytysaika on tuoretuotetta lyhyempi. Sulatettua elintarviketta ei saa jäädyttää uudelleen.

4.3.5 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet

Riittävä uudelleen kuumennus on tärkeää ruokamyrkytyksien torjunnassa. Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet tulee kuumentaa kauttaaltaan vähintään +70 °C:een.

Tarjoilupaikassa kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:

Mikroaaltouunilla kuumennusta ei suositella koska mikroaaltouunissa kuumennettaessa elintarvikkeen eri osat kuumenevat epätasaisesti. Mikroaaltokuumennuksessa useimmilla laitteilla paras kuumennustulos saadaan sekoittamalla kuumennettavaa elintarviketta välillä ja jatkamalla tämän jälkeen kuumennusta.

Uudelleen kuumennuksen lämpötilatarkkailu ja siihen liittyvät kirjaukset
(Kiehuvaksi asti kuumennettavista eristä ei ole tarpeen mitata lämpötilaa, mutta mikäli ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja, lämpötila tulee kuitenkin mitata):

Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Korjaavat toimenpiteet, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen.

5. Elintarvikkeiden tarjoilu

Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa ennen tarjoilua ja tarjoilun aikana. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella. Tarjolla ollutta ruokaa ei saa uudelleen käyttää.

Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 ℃:een jolloin elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

Miten ruuat tarjoilupaikassa tarjoillaan? Onko annostarjoilu, seisovapöytä (buffet)? Ruuan tarjoiluajat? Miten ruokien suojauksesta huolehditaan?

Kuinka usein lämpötilat mitataan ja kirjataan? Mihin kirjaukset tehdään? Mitä ruualle tehdään, jos lämpötilavaatimukset eivät täyty? Kirjataan mitä on tehty.

6. Ylimääräisen ruuan luovuttaminen

Myydäänkö/luovutetaanko tarjoilupaikassanne esim. lounasbuffista yli jäänyttä ruokaa

suoraan asiakkaalle ☐ kyllä ☐ ei

ruoka-apuun ☐ kyllä ☐ ei

Mitä ylimääräistä elintarviketta luovutetaan/myydään ja kenelle? Miten elintarvikkeet pakataan? Onko elintarvikkeet jäähdytettyjä vai kuumia? Kuinka kuljetetaan ruoka ruoka-apu kohteeseen ja miten lämpötilaa hallitaan 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.

7. Kuljetus ja etämyynti asiakkaalle

Onko tarjoilupaikalla kuljetusta asiakkaille? ☐ kyllä ☐ ei

Kuka ja miten kuljetetaan ruoka asiakkaalle? Miten ruoka on pakattu? Miten lämpötilaa hallitaan kuljetuksen aikana? Millainen on kuljetusaika ja -alue?

Jos ruokaa kuljetetaan tilauksesta asiakkaalle, tulee varmistua kylmä- ja kuumaketjun katkeamattomuudesta.

Miten ja missä kuljetuslaatikoiden ja auton siisteydestä huolehditaan

Onko tarjoilupaikalla internetmyyntiä? ☐ kyllä ☐ ei

Kuvaus internetmyynnistä.

8. Pitopalvelutoiminta

Jos tarjoilupaikalla on pitopalvelutoimintaa, tulee siitä lisätä kuvaus

Millaista pitopalvelua harjoitetaan ja kuinka usein? Miten ruuat kuljetetaan ja kuinka lämpötilaketjusta huolehditaan (kylmät kylmänä ja kuumat kuumana)?

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 vedenkeittimet, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet. Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että eri materiaalit soveltuvat eri käyttötarkoituksiin. Esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille. Huomioi tämä kertakäyttökäsineitä valittaessa.

Mitä elintarvikkeita tarjoilupaikassa pakataan ja kuinka näiden soveltuvuus on varmistettu (esim. rasvaiset, happamat tai kuumat ruoat)?

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

☐	Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai ”malja-haarukkatunnus” 
☐	Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)
☐	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. take-away-astiat, kuljetuslaatikot)
☐	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.

Tarjoilupaikassamme säilytetään jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) seuraavasti:

Mikäli elintarvikkeita siirretään (alkuperäis)pakkauksista toiseen, tulee vähintään päivämäärä tai erätunnus ja elintarvikkeen nimi merkitä uusiin pakkauksiin. Elintarvikkeiden tulee olla jäljitettävissä/yhdistettävissä jäljitettävyysasiakirjoihin.

10.2 Takaisinvedot

Tuotteiden takaisinvedon hallinta (itse valmistetut tuotteet)

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinvetoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvontaan.

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvontaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi. Takaisinvedoista sekä toimipaikassa sen vuoksi tehdyistä toimenpiteistä tulee olla kirjanpito.

11. Näytteenotto

Tarjoilupaikkojen, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä ja/tai elintarvikkeiden valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Näytteenotto tarjoilupaikoissa keskittyy pintapuhtausnäytteisiin, mutta toimijan tulee ottaa myös elintarvikenäytteitä tarjoilupaikoissa valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai yli eli valmistuspäivä ja 4 vrk (1+4) tai enemmän.

- Porvoon kaupungin ympäristöterveydenhuollon näytteenotto-ohje: https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/ymparistoterveydenhuollon-lomakkeet-ja-ohjeet/
- Ruokaviraston ohje Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen(EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/#mikrobiologinen-naytteenotto
- Ruokaviraston ohje veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/

Näytteenottosuunnitelma: mitä näytteitä tarjoilupaikassamme otetaan, kuinka paljon ja kuinka usein ja mistä tulokset löytyvät

12. Siivous ja kunnossapito

12.1 Puhtaanapito

Tilat

Toimijan tulee laatia erillinen kirjallinen siivoussuunnitelma, jossa huomioidaan seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla. Tarjoilupaikan siivoussuunnitelman laadinnassa voidaan käyttää esim. omavalvontasuunnitelmapohjan liitteenä olevaa lomaketta.

Jos tiloissa toimii ulkopuolinen siivousyritys, tulee elintarvikehuoneiston varmistaa osana omavalvontaa, että siivousyrityksellä on asianmukainen siivoussuunnitelma, jossa kerrotaan esim. eri tilojen siivousvälineet ja miten siivousvälineiden puhdistuksesta huolehditaan. Siivoustyön laatua tulee seurata.

Kuka vastaa tilojen puhtaanapidosta?

☐	oma henkilökunta
☐	ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot

Miten tarjoilupaikassa erotetaan eri tilojen (elintarvikkeiden käsittely-, asiakas- ja wc- ym. tilat) siivousvälineet? Miten siivousvälineiden säilytys ja huolto on järjestetty?

Laitteet

Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastimet sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan.

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

Astianpesukoneen veden lämpötila

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C. **Jos lämpötilaseurantaa ei ole mahdollista tehdä koneen ominaisuuksien vuoksi (esim. jos lämpötilaa ei näe koneen mittarista), tulisi pesutulosta kontrolloida astioista otettavin pintapuhtausnäyttein.**

Seurataanko ja kirjataanko astianpesukoneen lämpötiloja? Kuinka usein ja mihin kirjaukset tehdään? Korjaavat toimenpiteet, mikäli lämpötilavaatimukset eivät täyty, ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen. Miten ja kuinka usein pesutulosta kontrolloidaan näytteenotoin?

Jääpalakone

Jääpalakone tulee puhdistaa koneen valmistajan ohjeen mukaisesti. Yleispuhdistus tulee tehdä esim. 1-2 kertaa kuukaudessa ja perusteellisempi peruspuhdistus 1-2 kertaa vuodessa. Tehdyt puhdistukset merkitään omavalvontakirjanpitoon.

Jos tarjoilupaikassa valmistetaan jäätä, tulee jään laatu tutkia kerran vuodessa. Paras tapa varmistua jään puhtaudesta on ottaa näytteet jäästä laitekohtaisesti. Jäänäytteestä tutki-taan Escherichia coli, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Jääpalanäytteenotto voidaan korvata tarkastajalle esitettävällä vaihtoehtoisella tavalla, joka voi olla esimerkiksi seuraava (kaikkien alla olevien kohtien on täytyttävä):

- jääpalalaitteiston puhdistuskäytännöt on kuvattu omavalvonnassa ja niitä noudatetaan toiminnassa
- jääpalakone ja muut jäiden valmistamiseen liittyvät välineet ovat tarkastuksilla silmämääräisesti puhtaita eikä epäkohtia esiinny
- jääpalojen valmistuksessa ja työskentelyssä noudatetaan hyvää hygieniaa ja
- jääpalalaitteistoista otetaan pintapuhtausnäytteitä, joiden tulokset ovat hyviä.

Kuinka usein jääpalakone puhdistetaan? Mistä puhdistusohjeet löytyvät? Mihin puhdistukset kirjataan?

Jääpalojen käsittelyohje

- Huolehdi käsihygieniasta
- Pidä jääpalakoneen kansi suljettuna
- Huolehdi jääpalakauhojen ja –astioiden puhtaudesta
- Säilytä jääpalakauha erillisessä puhtaassa astiassa
- Älä käytä säiliötä muiden tarvikkeiden jäähdyttämiseen
- Huolehdi myös jääpalakoneen ympäristön siisteydestä

12.2 Kunnossapito

Elintarvikehuoneisto tulee pitää hyvässä kunnossa. Elintarvikehuoneiston pintojen tulee olla ehjiä ja pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä. Tarvittaessa pintojen tulee kestää vettä, höyryä, lämpöä, rasvoja ja mekaanista kulutusta ja materiaalien tulee olla myrkyttömiä. Puuta ei tule käyttää valmistustilojen pintamateriaalina. Pakkaamattoman elintarvikkeen käsittelytiloissa tulisi sähköjohdot, johtosillat, ilmanvaihtoputket, kylmiöiden etuseinämät ym. putket koteloida. Valmistus-, astiahuolto- ja varastointitiloissa tulisi olla törmäyssuojia ovissa ja seinissä. Tilojen ilmanvaihdon tulee olla riittävä.

Toimijan tulee osana omavalvontaa säännöllisesti arvioida kaikkien elintarvikehuoneiston pintojen kuntoa sekä niiden helposti puhtaana pidettävyyttä. Korjaustarvetta havaittaessa tulee ryhtyä toimenpiteisiin. Laajemmille remonteille tulee laatia korjaussuunnitelma.

Tarjoilupaikan kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot	
Huoltoyhtiön yhteystiedot	

Miten tarjoilupaikan rakenteiden kunnossapidosta huolehditaan?

12.3 Jätehuolto

Tarjoilupaikan jäteastiat tulee tyhjentää päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen. Jäteastiat ja jätealue tulee pitää siistinä. Jätelain muutoksen (646/2011, muutettu 714/2021) mukaan elintarvikejätteistä on pidettävä kirjaa sitä mukaa, kun niitä syntyy eli kirjanpito koostuu aikajärjestyksen mukaisista tiedoista (elintarvikejätteen määrän mittaus tai laskeminen).

Kuinka usein tarjoilupaikan jäteastiat pestään? Kuka on vastuussa pesusta? Kuka huolehtii jätealueen puhtaanapidosta?

Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan hävitettäväksi?

Tarjoilupaikassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

☐	biojäte	☐	pahvi	☐	paperi
☐	lasi	☐	metalli	☐	sekajäte
☐	energiajäte	☐	muovi	☐	muu, mikä?

13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, tuhohyönteisiä ja lintuja. Torjuntatoimenpiteet ovat riittäviä, jos merkkejä tuhoeläimistä ei ole havaittavissa.

Tuhoeläimiä tulee ennalta ehkäistä:

- ulko-ovet tiivistetään, rakennusten mahdolliset aukot ja kolot paikataan tai suljetaan riittävän tiheäsilmäisellä verkolla
- ulko-ovet ja ikkunat pidetään suljettuna tai ikkunoissa pidetään hyönteisverkkoa
- huolehditaan lattiakaivojen puhtaudesta, jotta niistä ei muodostu otollisia kärpästen munimispaikkoja
- poistetaan kaikki tarpeeton tavara, joka vaikeuttaa siivoamista ja tarjoaa piilopaikkoja tuhoeläimille
- huolehditaan myös piha-alueiden puhtaudesta ja siisteydestä niin, ettei jyrsijöille ole tarjolla ravintoa ja piilopaikkoja.
- jätteet säilytetään suljetuissa astioissa ja huolehditaan riittävän tiheästä tyhjennyksestä.
- Estetään lintujen oleskelu ja pesintä lastauslaiturialueella.

Satunnaisia kärpäsiä voidaan torjua elintarvikehuoneistoon sopivilla sähköisillä hyönteispyydyksillä (käsittelytiloissa ei tule käyttää kärpäspaperia). Huomaa että ne tarvitsevat säännöllistä huoltoa toimiakseen. Jos kärpäsiä esiintyy enemmän on tarpeen tarkastaa ettei niillä ole munimispaikkoja sisätiloissa.

Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon estetään seuraavin keinoin:

Mihin toimenpiteisiin ryhdytään todettaessa haittaeläimiä? Onko tarjoilupaikalla sopimus tuholaistorjuntayrityksen kanssa?

Jos haittaeläimiä esiintyy yrityksen omista toimenpiteistä huolimatta, tulee tukeutua tuhoeläintorjunnan ammattilaiseen.

Muut 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 tarjoilupaikkaan tuoda lemmikkieläimiä?

☐	Tarjoilupaikan asiakastiloihin saa tuoda lemmikkieläimiä, mitä eläimiä?
☐	Tarjoilupaikan sisäänkäynnin yhteydessä asiasta ilmoitettu kirjallisesti

14. Henkilökunta

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

14.1 Perehdytys

Tarjoilupaikassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan. Toimija nimeää omavalvonnan vastuuhenkilön, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa? Miten työntekijät perehdytetään?

14.2 Käsihygienia ja työvaatetus

Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää. Mikrobeja on käsissä luontaisesti. Osa niistä on harmittomia, mutta osa on ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereja. Mikrobit tarttuvat ruokaan elintarviketyöntekijän käsien välityksellä.

Mikrobit voivat siirtyä käsien välityksellä ruokaan myös likaisilta pinnoilta.

Ruoan valmistuksen yhteydessä ei tulisi koskettaa käsillä hiuksia, suuta tai nenää.

Kädet on pestävä aina

- työhön ryhdyttäessä eli ennen elintarvikkeiden tai ruoan käsittelyä,
- työvaiheesta toiseen siirryttäessä, etenkin raakojen elintarvikkeiden (liha, kala, kana, kasvikset) käsittelyn jälkeen
- ennen helposti pilaantuvien tai jo kypsennettyjen tai kuumentamattomina tarjottavien elintarvikkeiden käsittelyä
- kassatoimintojen ja ruuanvalmistuksen välillä
- WC:ssä käymisen, yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen tai kun olet koskettanut hiuksia, kasvoja tai vartaloa
- käsien muutoin likaannuttua esimerkiksi pintojen puhdistamisen, jätteiden käsittelyn tai rahan käsittelyn vuoksi.

Kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineet eivät korvaa huolellista käsienpesua. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti ja puhdas työvaatetus. Siihen kuuluu asianmukainen **työpuku, päähine sekä jalkineet**.

Millainen vaatetus työntekijöillä on? Missä työvaatetus säilytetään ja miten se huolletaan? Mitkä ovat toimipaikan ohjeet työntekijöiden korujen käytöstä, lävistyksistä, rakennekynsistä?

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, jos sitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Vatsatautia sairastavat eivät saa työskennellä keittiössä. Työstä tulee pidättäytyä riittävän pitkäksi aikaa. Toimenpideohje norovirus-tartuntojen ehkäisemiseksi ohjeistaa olemaan poissa työstä kaksi vuorokautta oireiden loppumisen jälkeen työhön palaamisen jälkeen on noudatettava erityisen huolellista hygieniaa etenkin WC-käyntien jälkeen.

Työntekijöiden omat elintarvikkeet tulee säilyttää työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalitiloissa tai selvästi merkittynä ja erillään elintarvikehuoneiston käyttöön tarkoitetuista elintarvikkeista.

Missä työntekijöiden eväät säilytetään:

Muiden henkilöiden kuin elintarvikehuoneiston henkilökunnan pääsyä tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, on vältettävä. Vierailijoiden tulee tarvittaessa käyttää suojavaatetusta ja huolehtia käsihygieniasta.

Jos keittiötyöntekijät kulkevat tai työskentelevät myös keittiön ulkopuolella, tulee huolehtia, ettei työvaatteiden, käsien tmv. välityksellä kulkeudu keittiöön haitallisia mikrobeja muista tiloista.

14.3 Terveydentilan seuranta

Tartuntatautilain ja -asetuksen mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys terveydentilastaan työsuhteen alkaessa, jos **henkilö käsittelee kuumentamattomina tarjoiltavia, pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita** ja mikäli työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden. Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta. Selvitystä ei kuitenkaan vaadita esim. kassatyötä tai ruoan jakelutehtävää hoitavalta henkilöltä.

Terveydentilan selvityksellä tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelun yhteydessä arvioidaan laboratoriotutkimusten tarve mm. salmonelloosin varalta ja korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla tarkastuksella esitettävissä vähintään listaus henkilöistä, joilla on todistus terveydentilasta (henkilön nimi ja päivä, jolloin työnantaja selvityksen saanut/tarkastanut).

☐ **Meillä on työterveyshuolto. Yhteystiedot: _____**

☐ **Meillä hankitaan terveystodistukset muulla tavoin. Miten?_____**

Missä säilytetään kirjanpito terveydentilan selvityksistä?

Laboratoriotutkimukset

Laboratoriotutkimus tehdään, jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti.
Riskityöhön voi palata kahden oireettoman päivän jälkeen, jos laboratoriotutkimuksissa ei ole todettu salmonellaa.

Ripulitaudin jälkeen näytteen vieminen tutkittavaksi ja tietojen välitys työnantajalle on järjestetty seuraavasti:

14.4 Hygieniaosaamistodistus

Kaikilla työntekijöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita tulee olla hygieniapassi, ja hygieniapassikirjanpidon tulee olla tarkastettavissa kohteessa.

Hygieniapassi täytyy hankkia, kun kolme kuukautta elintarviketyötä (johon vaaditaan hygieniapassi) tulee täyteen. Kolmeen kuukauteen lasketaan taannehtivasti myös aiemmat elintarvikealan työt, johon on vaadittu hygieniapassi.

Missä säilytetään listaus henkilökunnan hygieniaosaamistodistuksista?
Milloin uudelta työntekijältä edellytetään hygieniaosaamistodistus?

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 jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	**0... 2°C**	
kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, 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 tarjoiltavat ruoat (tarjoiluaika max. 4 h)		**vähintään 60°C**
kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana		**enintään 12°C**

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulee noudattaa.

Kananmunien suosituslämpötila on 10 – 14°C.

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

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

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

LIITE 2

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 kirjasintyylillä, lihavoinnilla tai taustavärillä (lista liitteen lopussa)
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (esimerkiksi jos sen ilmoittaminen on säädetty pakolliseksi tai sen puuttuminen voi johtaa kuluttajaa harhaan)

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 pyydettäessä henkilökunnalta. Ohessa esimerkki ilmoituksesta:

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

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

LIITE 2

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. Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina
13. Lupiinit ja lupiinituotteet
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet

LISÄTIETOJA

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068/2)

LIITE 3

TERVEYDENTILASELVITYKSET

Tartuntatautilain (1227/2016, 56 §) mukainen terveydentilaselvitys

- Tartuntatautilain ja -asetuksen mukaan työnantajan on vaadittava luotettava selvitys siitä, ettei pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä tai ruokaa valmistavalla henkilöllä ole salmonellaa.
- Selvitys vaaditaan heti **palvelussuhteen alkaessa**, kun työsuhteen elintarvikehuoneistossa oletetaan kestävän vähintään kuukauden ajan. Selvitys vaaditaan myös työharjoittelijoilta.
- Salmonellatodistus on **uusittava aina kuumeisen ripulitaudin jälkeen, tai kun on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja** (esim. perheenjäsenellä todettu salmonellatartunta).

Haastatteluun perustuva terveydentilaselvitys
Selvitys salmonellatartunnasta ja arvio laboratoriotutkimusten tarpeesta sisältyy työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemään haastatteluun eli ns. terveydentilan selvitykseen. Haastattelussa käydään läpi hygieniakäytäntöjä (oireisena ei olla töissä, työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista ja hyvän käsihygienian merkitys). Terveydentilan selvityksestä annetaan todistus.

Omavalvonnasta on käytävä ilmi:

- Keiltä työntekijöiltä terveydentilan selvitys vaaditaan?
- Missä terveydentilan selvityksiä säilytetään?
- Omavalvonnan kirjaukset siitä, että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu.

Kun elintarviketyöntekijällä todetaan salmonella
Työntekijä, jolla todetaan salmonella, pidätetään työstä, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita tai valmistetaan ruokaa. Työntekijälle järjestetään työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään, jos tämä on mahdollista. Työhön paluusta ohjeistaa lääkäri.

Lisää tietoa terveydentilan selvityksistä Ruokaviraston sivulla:

https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/henkilokunta/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/

Esimerkkitaulukko ”Pakkaamattoman, helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa” Ruokaviraston sivulla (esimerkkitaulukko):

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/ohje_pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely_fi.pdf

Terveyden ja Hyvinvoinnin laitoksen Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi (riskityö):

https://thl.fi/aiheet/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin

LIITE 4

ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTOTARKASTUKSET

Kirjaustiheys ____x vko **vuosi _____**

Päivämäärä	Elintarvikkeen nimi	Lämpötila ºC	Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle)	Kuittaus

KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOJEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

Kirjaustiheys ____x vko **vuosi _____**

Säilytyslämpötilat:

- tuore kala ja katkaravut ~0 °C
- kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet, sekä suolattu mäti 0 – +3 °C
- jauheliha ja jauhettu maksa enintään +4 °C
- helposti pilaantuva elintarvike enintään +6 °C
- pastöroidut maitopohjaiset tuotteet enintään +8 °C
- pakasteet –18 °C tai sitä kylmempi.

Päiväys	Laite 1 °C	Laite 2 °C	Laite 3 °C	Laite 4 °C	Laite 5 °C	Huomautukset ja poikkeamat

LIITE 6

JÄÄHDYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

vuosi _____ Ruoka on jäähdytettävä enintään 4 tunnissa +6 °C:een tai sen alle.

Päiväys	Ruoka	Kellonaika aloitetta-essa	Lämpö-tila °C	Kellonaika lopetetta-essa	Lämpö-tila °C	Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle)

LIITE 7

KYPSENNYS JA UUDELLEENKUUMENNUS LÄMPÖTILAN SEURANTA

vuosi _____

Päiväys	Ruoka	Lämpötila °C	Huomautuksia

KUUMANA SÄILYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA
vuosi _____ Kirjaustiheys 1 x viikossa

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötila vähintään +60 °C.

Päiväys	Ruoka	Lämpötila °C	Huomautuksia

TARJOILTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

vuosi _____ Kirjaustiheys 1 x viikossa

Kuumana tarjoiltavien ruokien tarjoilulämpötila vähintään +60 °C, kylmien enintään +12 °C.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

		Tarjolle vietäessä		Tarjoilun aikana		
Päiväys	Ruoka	Kello	Lämpö-tila °C	Kello	Lämpö-tila °C	Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle)

LIITE 10

MUUALLE TOIMITETTAVAN RUOAN LÄMPÖTILAN SEURANTA
vuosi _____

Päiväys	Ruoka	Lämpötila lähtiessä °C	Lämpötila saavuttaessa perille °C	Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle)

KONEELLISEN ASTIANPESUN LÄMPÖTILAN SEURANTA
vuosi _____

Pesuveden lämpötila +60–70 °C, huuhteluveden lämpötila vähintään +80 °C.
Mikäli koneessa ei ole lämpötilanäyttöä, riittää pestyjen astioiden aistinvaraisen puhtauden seuranta. Huoltojen yhteydessä tulee pyytää huoltomiestä mittaamaan koneen pesu- ja huuhtelulämpötilan ja kirjaamaan sen huoltoraporttiin.

Päiväys	Pesuvesi °C	Huuhteluvesi °C	Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle)

LIITE 12

ASIAKASVALITUKSET/-PALAUTTEET

PÄIVÄYS	VALITUKSEN AIHE	VALITTAJAN YHTEYSTIEDOT	TOIMENPITEET

LIITE 13

PUHTAANAPIDON SEURANTA
HARVEMMIN PUHDISTETTAVIEN KOHTEIDEN KIRJAUKSET
vuosi _____

Päiväys	Puhdistettu kohde / puhtaanapidon seuranta (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle)	Kuittaus

LIITE 14

HENKILÖKUNNAN TERVEYSTODISTUSTEN, HYGIENIAOSAAMISTODISTUSTEN JA PEREHDYTYSTEN SEKÄ KOULUTUSTEN KIRJANPITO

Henkilön nimi	**Terveys-todistus esitetty** pvm/ tarkastanut	**Salmonella-todistus esitetty** pvm/ tarkastanut	**Hygienia-osaamis-todistus esitetty** pvm/ tarkastanut	**Perehdy-tetty omaval-vontaan** pvm/ lukukuittaus	**Koulutukset** Päiväys ja koulutuksen nimi

PINTAPUHTAUSNÄYTTEENOTTO
vuosi ____

Näytteenottomenetelmä:

Näytteitä tulee ottaa näytteenottosuunnitelman mukaisesti.

Päiväys	Näyte	Tulos (numeraalinen)	Arviointi (hyvä, välttävä, huono)	Tehdyt toimenpiteet raja-arvon ylittyessä

SIIVOUSSUUNNITELMA

Siivoussuunnitelmaan tulee luetella kaikki elintarvikehuoneiston tilat, pinnat, laitteet, ym. ja niiden siivoustiheydet. Lisäksi tulee kuvata siivousvälineiden puhdistus.

Tila	Pinta tai laite	Puhdistustiheys	Pesuaine	Pesuväline	Vastuuhenkilö
Keittiö	Työpöydät				
	Lattia				
	Seinät				
	Katto				
	Ylärakenteet				
	Jääkaapit ja kylmiöt				
	Pakastimet				
	Vetolaatikostot				
	Hyllyt				
	Varastot				
	Uunit				
	Liesi				
	Astianpesukone				

	Huuva ja rasvasuodatin				
	Lattiakaivot				
	Jäteastiat				
	Vihannesleikkuri				
	Jääpalakone				
Asiakasti-lat	Pöydät				
	Lattia				
	Seinät				
	Katto / ylärakenteet				
	Tarjoilulinjasto				
	Asiakaskäymälät				

Henkilöstö-tilat	Pukuhuoneet				
	Käymälät				
	Taukotilat				
Siivous-välineet	Harjat				
	Lastat				
	Lattialiinat/mopit				
	Siivouskomero				
Muut	Ulkojäteastiat ja jätehuone				
	Terassi				