

---

ODL

# Elintarvikehygienian omavalvonta- suunnitelma, Kohtaamispaikka Solmu

---

## Sisällys

- [1. TOIMIPAIKAN YHTEYSTIEDOT. 2](#)
- [2. TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT. 2](#)
- [3. VASTUUHENKILÖT. 3](#)
- [4. RUOAN VALMISTUKSEN LÄHTÖKOHDAT JA KRIITTISET HALLINTAPISTEET. 4](#)
- [5. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA, KULJETUS JA VASTAANOTTO.. 4](#)
- [6. RUOAN SÄILYTTÄMINEN.. 5](#)
- [7. RUOAN ESIVALMISTUS JA ASTIAHUOLTO.. 6](#)
- [8. RUOAN VALMISTUS. 7](#)
- [9. RUOAN TARJOILEMINEN/MYYNTI 7](#)
- [10. KYPSENNETTYJEN RUOKIEN JÄÄHDYTTÄMINEN.. 8](#)
- [11. RUOKIEN UUDELLEEN KUUMENNUS. 8](#)
- [12. RUOKIEN JÄÄDYTYS. 8](#)
- [13. ERITYISRUOKAVALIOT. 9](#)
- [14. JÄLJITETTÄVYYS. 9](#)
- [15. TAKAISINVETO.. 9](#)
- [16. RUOKAMYRKYTYSEPÄILY JA ASIAKASVALITUKSET. 9](#)
- [17. TYÖNTEKIJÖIDEN HYGIENIAOSAAMINEN JA TERVEYSTARKASTUKSET. 10](#)
- [18. TUHOELÄINTORJUNTA. 10](#)
- [19. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA. 11](#)
- [20. OMAVALVONTA-ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS JA OMAVALVONTASUUNNITELMIEN PÄIVITYS. 12](#)
- [21. JÄTEHUOLTO.. 12](#)
- [22. KUNNOSSAPITO.. 12](#)
- [23. LIITTEET. 12](#)

## 1. TOIMIPAIKAN YHTEYSTIEDOT

<b>TOIMINNANHARJOITTAJA:</b>	Oulun Diakonissalaitoksen Säätiö
<b>Y-TUNNUS:</b>	0243004-7
<b>OSOITE:</b>	Isokatu 47, 1.krs, 90100 Oulu
<b>PUH:</b>	050 312 5710
<b>TOIMIPAIKAN NIMI:</b>	Kohtaamispaikka Solmu
<b>SÄHKÖPOSTI:</b>	<a href="mailto:tuula.koirikivi@odl.fi">tuula.koirikivi@odl.fi</a>

## 2. TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT

**TOIMINNAN TYYPPI:** Kahvila ja harjoituskeittiö.

**ELINTARVIKEHUONEISTOILMOITUS TEHTY:** 29.1.2020, TÄSTÄ TODISTUS 3.2.2020

**HENKILÖKUNNAN MÄÄRÄ:** 1 toistaiseksi voimassaoleva ohjaajan työsopimus ja 1 keittiöapulainen henkilö. Lisäksi asiakkaiden henkilökohtaiseen ohjaukseen 0,5 sosiaaliohjaajan työpanos.

**ASIAKASPAIKKAMÄÄRÄ:** Enintään 50 kerrallaan.

**TALOUSVEDEN TOIMITTAA:** OULUN VESI

**OMAVALVONNAN VASTUUHENKILÖT:** Tuula Koirikivi, Saila Lehto

**VALVONTAVIRANOMAINEN:** Oulun seudun ympäristötoimi/Ympäristöterveydenhuolto

Ympäristöterveydenhuollon neuvontapuhelin palvelee arkisin klo 9-15. Sähköpostia luetaan arkipäivisin.

[044 703 6700](tel:0447036700), [ymparisto@ouka.fi](mailto:ymparisto@ouka.fi). Lue lisää: <https://www.ouka.fi/terveellinen-elinymparisto>

### TOIMINNAN KUVAUS:

ODL Kohtaamispaikka Solmussa toteutetaan kahvilatoiminta arkisin ma,ti,to ja pe 9.00-13.00 ke klo 9-11.30. Kahvilassa työskentelee 1 työvalmentaja ja lisäksi kuntouttavassa työtoiminnassa olevia henkilöitä 1-8 henkilöä päivittäin kerrallaan. Kahvilassa valmistetaan myyntiin makeita ja suolaisia leivonnaisia sekä annossalaatteja.

Lisäksi Kahvila Solmussa valmistetaan päivittäin ma-to lounasruoka Kahvila Solmun kuntouttavan työtoiminnan asiakkaille.

Osa lounasruokaan käytettävistä elintarvikkeista tulee Prikka kierto- hävikkiruokan logistiikkakeskuksen kautta.

Keittiöpajalle saatuja hävikkiruokatuotteita käytetään ainoastaan kuntouttavan työtoiminnan asiakkaiden lounaan valmistamiseen ja ylijäämäruokaa voidaan antaa asiakkaille kotiin mukaan vietäväksi. Hävikkiruokana saatuja elintarvikkeita ei käytetä myytävien ruokatuotteiden (leivonnaisten tai salaattien) raaka-aineina ja hävikkituotteille on omat, erilliset säilytystilat.

**KAHVILA SOLMUN KÄYTTÖ MUIDEN ODL TOIMIJDEN/HANKKEIDEN TOIMESTA**

Kahvilan tilat (keittiö + sali) ovat myös muiden ODL Säätiön toteuttamien hankkeiden ja toimijoiden käytettävissä. Muut toimijat käyttävät kahvilan tiloja sen ollessa muilta asiakkailta suljettuna. Toimijat (esim. hankehenkilöstö + asiakkaat) valmistavat kahvia ja kahvilatuotteita omaan käyttöönsä eikä keittiötoiminnassa synny tällöin ulospäin tapahtuvaa myyntiä.

#### Toimintatapa:

Hankehenkilöstö ja muut kahvilatoiminnan ulkopuoliset keittiötiloja hyödyntävät tahot toimivat keittiössä ja kahvilassa sen ollessa muulta yleisöltä suljettuna. Tilojen muut käyttäjät huolehtivat tilojen siivouksesta saman puhtauspäivä- ja siivoussuunnitelman (liite1) mukaisesti, kuin Kahvila Solmun henkilöstö ja työtoimijat. Kaikki toimijat noudattavat tätä samaa omavalvontasuunnitelmaa.

### 3. VASTUUHENKILÖT

Elintarvikkeiden vastaanottaminen	Työtoiminnan ohjaaja.
Varastointi	Työtoiminnan ohjaaja.
Ruoanvalmistus	Kahvilassa ei valmisteta ruokaa, vain leivontatuotteita.
Ruoan tarjoilu	Ruuan tarjoilu koskee kahvila ja vitriinituotteita. Vastuhenkilö työtoiminnan ohjaaja.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuumat ruoat</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kylmät ruoat</li> </ul>	
Erityisruokavaliot	Työtoiminnan ohjaaja.
Astianpesu	Työtoimijat ja ohjaaja
Siivous ja puhtaus	Työtoimijat ja ODL kiinteistöpalvelut.
Jätehuolto ja tuholaistorjunta	ODL kiinteistöpalvelut, Kempeleen jätekuljetus.
Hygieniapastus ja hygieniaosaamistodistukset	<p>Työtoiminnan ohjaaja: esimies tarkastaa tarpeelliset dokumentit työsuhteen alussa ja perehdyttää työpisteen toimintoihin.</p> <p>Työtoimijat: työtoiminnan ohjaaja perehdyttää työtoimijat hygieeniseen työskentelyyn. Työtoimija suorittaa hygieniapassin, jos työtoiminta kestää yli 3kk.</p>
Terveystodistukset	

	Työtoiminnan ohjaaja: Terveystalon työterveys. Työntekijät: Oukan terveystalon palvelut.
Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytysten hoito	Työtoiminnan ohjaaja.
Erityistoiminnot (esim. ensisaapumispaikka, ruoan merkinnät, allergiat, kuljetus)	Tuotteisiin merkitään valmistuspäivä, allergeeneista ja intoleransseja aiheuttavista aineista saa tietoa henkilökunnalta (tiedote esillä asiakkaille).  Raaka-aineet ostetaan ensisijaisesti läheisestä kaupasta ja tilataan tukusta. Tukku toimittaa tavarat kahvilaan autolla.

#### 4. RUOAN VALMISTUKSEN LÄHTÖKOHDAT JA KRIITTISET HALLINTAPISTEET

Lähtökohdat hygieenisen ruokahuollon toteuttamiselle on, että työntekijä:

1. On terve (tarvittaessa käytetään hengityssuojainta)
2. Huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta niin, etteivät elintarvikkeet ja niiden kanssa kosketuksissa olevat pinnat saastu
3. Käyttää asianmukaista suojavaatetusta (puhdas esiliina, päähine ja käsineet sekä sisäkäyttöön tarkoitetut työkenkät)

Suojavaatetusta ei tule käyttää muussa kuin elintarviketyöskentelyssä

1. Käyttää suojakäsineitä käsitellessään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita
2. Ei käytä koruja, kynsilakkaa tai rakennekynsiä tai peittää ne huolellisesti
3. Välttää elintarvikkeiden turhaa koskettelua, ruoan tarjoilussa käytetään ottimia
4. Peittää huolellisesti tulehtuneet haavat, ihotulehdukset tms. (laastari/side sekä suojakäsineet)

Tärkeää on, että työntekijä ymmärtää omavalvonnan periaatteet ja merkityksen ja osaa tunnistaa ja torjua työssään elintarvikehygieeniset vaarat.

Kriittisiä hallintapisteitä elintarviketyöskentelyssä ovat:

1. Puhtaat astiat ja käsittelyvälineet sekä siisti työympäristö
2. kylmäketjusta huolehtiminen
3. elintarvikkeiden säilytys oikeassa lämpötilassa
4. lämpötilojen mittaaminen
5. käsihygienia

#### 5. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA, KULJETUS JA VASTAANOTTO

Myytävät tuotteet hankitaan ensisijaisesti viereisestä Lidl-myymälästä sekä KesPro Oy tukusta, jolloin tukku toimittaa elintarvikkeet asianmukaisesti kuljetettuna 2 krt/kk Kohtaamispaikka Solmuun.

Kylmäsäilytystä edellyttävät elintarvikkeet laitetaan vuorossa olevan henkilökunnan toimesta suoraan kylmäsäilytystilaan. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat seistä huoneenlämmössä korkeintaan 10-15 min. Pakasteet siirretään kylmäsäilytystiloihin välittömästi.

Elintarvikkeita hankittaessa ja vastaanotettaessa tarkistetaan, että

1. Elintarvikkeet ovat tuoreita sekä moitteettomia ulkonäöltään, hajultaan ja pakkausten kunnoltaan (aistinvarainen tarkastus)
2. Päiväys- ja pakkausmerkinnät ovat kunnossa
3. Elintarvikkeiden lämpötilat ovat sallituissa rajoissa

### Vastaanottolämpötilojen raja-arvot

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja seurataan. Tukku tilaukset tulevat 2 kertaa kuukaudessa ja elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja mitataan joka kerta.

### Korjaavat toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksessa havaitussa häiriötilanteessa menetellään seuraavasti ja toimenpiteet kirjataan seuraavasti

1. Poistetaan käytöstä tuote, joka ei täytä vaatimuksia
2. Ilmoitetaan tukkuun elintarvikkeiden käyttöön sopimattomista tuotteista, jotta tuote hyvitys on mahdollista saada

## 6. RUOAN SÄILYTTÄMINEN

Elintarvikkeiden säilyttämisen periaatteet:

1. Kylmäsäilytystä vaativat tuotteet säilytetään jääkaapissa, helposti pilaantuvat elintarvikkeet ja pakasteet pakastimessa
2. Marjakiisselit ja hedelmäpuurot voidaan säilyttää huoneen lämmössä peitettynä 2-3 tunnin ajan
3. Leivät säilytetään alkuperäispakkauksissa kaapissa
4. Muiden elintarvikkeiden säilytys on järjestetty kuiva-ainekaapeissa tai erillisessä elintarvikkeivarastossa.
5. Pakastettaviin elintarvikkeisiin merkitään pakastuspäivämäärä ja säilytetään alkuperäispakkauksen tuotemerkin.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat:

Lämpötila oC	Elintarvikelaji
sulavan jään lämpötila (korkeintaan + 2)	
0 - + 3	kalajalosteet, esim. kylmäsavustettu ja graavisuolattu kala, suojakaasuun pakattu savukala
alle +4	raaka jauheliha, jauhettu maksa
enintään +6	muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, margariini, voi ja juusto.
enintään +8	virvoitusjuomat ja mehut, hapanmaitotuotteet esim. jugurtti, kerma

Raaka-aineiden maito, vihannes ja makkaraleikkeleet säilytetään omilla hyllyillä jääkaapissa.

Elintarvikkeiden oikea kiertojärjestys varmistetaan siten, että tuoreimmat laitetaan hyllyissä taakse ja vanhimmat eteen. Päivitykset tarkistetaan aina laitettaessa tuotteet hyllyille ja otettaessa käyttöön.

Kylmälaitteiden lämpötilavalvonta on säännöllistä. Aistin varaista seuranta tehdä päivittäin, lisäksi lämpötiloja seurataan kylmälaitteen lämpötilaa mittarin avulla. Lämpötilat kirjataan seurantakaavakkeelle vähintään viikoittain vuorossa olevan työtoimijan toimesta. Mikäli aistin varaisesti havaitaan poikkeavuutta kylmälaitteen lämpötilassa seurataan lämpötilaa silloin tiivistetysti useita kertoja vuorokaudessa. Jääkaapin tavoitelämpötila +3 - +6°C. Pakastimen tavoitelämpötila on -18 -20°C.

### **Korjaavat toimenpiteet**

Kylmälaitteen häiriötilanteessa toimitaan seuraavasti

1. Elintarvikkeet siirretään toiseen jääkaappiin tai pakasteeseen, tarkistetaan niiden lämpötilat ja kutsutaan paikalle laitteen korjaaja.
2. Pilaantunut elintarvike hävitetään asianmukaisesti. Poikkeamat kirjataan.

### **Kylmälaitteiden huolto**

1. Pyyhkiminen viikoittain
2. Pölyn imurointi tarvittaessa, vähintään kaksi kertaa vuodessa
3. Sulatus ja pesu tarvittaessa, laitteen ohjeen mukaan

Kylmälaitteen yhteystiedot: laitteen takuehtojen mukaan

## **7. RUOAN ESIVALMISTUS JA ASTIAHUOLTO**

Raaka-aineiden käsittelyssä tulee kiinnittää huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin. Raaka-aineiden paloittelussa ja muussa valmistelussa tulee kiinnittää erityistä huomiota laitteiden ja välineiden puhtauteen.

Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden välillä tulee välttää ristiin saastumista.

Eri raaka-aineiden käsittelyjen välillä on pestävä kädet, vaihdettava työvälineet ja puhdistettava pinnat huolellisesti. Elintarvikkeiden tarpeetonta käsin koskettelua on vältettävä.

### **Keittiössä esivalmistetaan seuraavia ruokia:**

Kahvilassa ei valmisteta ruokia myytäväksi. Valmistamme lounasruoan ma-to vain työtoimijoille. Esimerkiksi pizzanpohja valmistetaan edellisenä päivänä.

Kasvisten pesu on järjestetty siten, että kasvikset pestään juoksevan veden alla. Pesua varten kasviksille on oma pesuallas, siivilät ja pesuastiat.

Salaattien valmistuksessa kiinnitetään erityistä huomiota vihannesten puhdistukseen. Salaattia ei leikata leikkuulaudalla, vaan se revitään aina kertakäyttöhanskoin suojatuin käsin. Valmis salaatti peitetään kelmulla ja laitetaan jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

Kylmänä tarjottaviin ruokiin käytettävien säilykkeiden esijäähdytys toteutetaan jääkaapissa. Päivittäin tarjoamme tuoreita sämpylöitä kinkku- tai juustotäytteellä. Sämpylät haetaan lähikaupasta ja täyteenä on levite, salaatti, tuorekurkku sekä juusto tai kinkkuleike.

Ristisaastumisen välttämiseksi eri raaka-aineille on omat värikoodatut leikkuulaudat. Leikkuulautojen kunto tarkistetaan säännöllisesti ja rikkoutuneet leikkuukaudet vaihdetaan uusiin tarvittaessa.

Leikkuulautojen värikoodit:

- 
- **KELTAINEN** Kasvikset, hedelmät
  - **PUNAINEN** Liha, lihatuotteet, makkara
  - **SININEN** Kala
  - **MUSTA** Leipä, leivonnaiset

### **Korjaavat toimenpiteet**

Ruoan esivalmistuksen häiriötilanteessa menetellään seuraavasti:

1. Huomatessa virhe esivalmistukseen liittyvässä prosessissa tai ruoan saastuessa, elintarvike poistetaan käytöstä.

### **Työympäristön ja suojavaatetuksen huolto**

1. Elintarviketyössä käytetyt astiat ja välineet puhdistetaan heti käytön jälkeen
2. Työympäristön pinnat puhdistetaan heti käytön jälkeen ja vähintään päivittäin, ylläpitosisiivous puhtaanapidon suunnitelman mukaisesti
3. Suojavaatetus pestään vähintään viikoittain sekä aina tarvittaessa, pähineet ovat kertakäyttöisiä

## 8. RUOAN VALMISTUS

Kahvilassa ei valmisteta ruokaa.

AKRYYLIAMIDI: Keittiössä ei käytetä rasvakeitintä eikä uppoaisteta perunoita.

## 9. RUOAN TARJOILEMINEN/MYYNTI

Suolaiset piirakat ja täytetyt sämpylät myydään asiakkaalle kylmävitriinistä (myyntilämpötila on noin +6 astetta). Kahvila on avoinna päivittäin 4 tuntia.

### **Korjaavat toimenpiteet**

1. Mikäli tuotteiden kylmäsäilytys ja kylmäketju katkeaa, tuotteet hävitetään

## 10. KYPSENNETTYJEN RUOKIEN JÄÄHDYTTÄMINEN

Suolaiset piirakat jäähdytetään ennen vitriiniin laittoa. Piirakat jäähdytetään +6 asteeseen 4 tunnin kuluessa tuotteen valmistumisesta, tätä ennen tehdään nopea alkujääditys ensimmäisen 2 tunnin aikana tarvittaessa jääkaapissa. Jäähdytettävien elintarvikkeiden jäähtymistä seurataan lämpötilaseurannalla (jäähdytyksen alku/lämpötila + jäähdytyksen päättyminen/lämpötila).

### **Korjaavat toimenpiteet**

1. Mikäli elintarvike ala jäähtyä annetussa ajassa, jäähtymistä tehostetaan laittamalla tuotteet jääkaappiin tai paloitlemalla tuotteet pienemmäksi.
2. Jos tuote ei ole jäähtynyt max. 4 tunnin aikana +6 asteeseen, tuotetta ei laiteta myyntiin tai se hävitetään.

## 11. RUOKIEN UDELLEEN KUUMENNUS

Pääsääntöisesti ruokia ei kuumenneta uudelleen. Ruokia uudelleen kuumennettaessa lämpötila varmistetaan piikkilämpömittarilla, että ruoka on kauttaaltaan vähintään +70 astetta.

### **Korjaavat toimenpiteet**

---

1. Mikäli tuote ei ole lämmennyt +70 asteeseen, lämmittämistä jatketaan kunnes se kauttaaltaan riittävän lämmin ennen sen uudelleenkäyttöä.

## 12. RUOKIEN JÄÄDYTYKSEN

Kahvilassa jäädytetään satunnaisesti leivonnaisia. Leivonnaisille on oma pakastin, jossa ei säilytetä muita tuotteita, kuten lihaa tai kalaa. Lisäksi kahvilassa ruuanlaittoon käytettäville hävikkituotteille (Prikka) on oma jääkaappi ja pakastin. Pakastimen säilytyslämpötila -18 – -20°C. Pakkaukseen merkitään: mitä sisältää ja päivämäärä milloin pakastettu.

Jäädytettyjen elintarvikkeiden suositellut säilytysajat ja käyttökohteet:

1. marjat 6 kk > leivonnaiset (sisäiset tilaukset, myyntituotteet)
2. leivonnaiset 2-8 viikkoa > tarjoillaan työtoimijoille
3. pakastetut ruoat 1 kk > erityisruokavaliona pakastetut ruoat tarjoillaan työtoimijoille
4. pakastettu liha 2kk > leivonnaiset (sisäiset tilaukset, myyntituotteet)

Elintarvikkeiden jäädytystä seurataan aistinvaraisesti ja pakastimen mittarista. Pakastimen lämpötila kirjataan vähintään viikoittain seurantalomakkeelle.

### **Korjaavat toimenpiteet**

Elintarvikkeiden jäädytyksen häiriötilanteessa menetellään seuraavasti:

1. Tehostetaan jäädyttämistä
2. Hävitetään tarvittaessa sulaneet/pilaantuneet tuotteet

## 13. ERITYISRUOKAVALIOT

Kahviossa valmistettavia erityisruokavalioita ovat gluteeniton- ja laktoositon leivonnainen. Kaikki tuotteet ovat laktoosittomia. Gluteenittomat leivonnaiset kerromme asiakkaille, että ne on leivottu gluteenittomista jauhoista. Gluteenittomat leivotaan aamulla ensimmäisenä ja niihin käytetään erillisiä leivontakulhoja ja tuotteet valmistetaan ennen muiden tuotteiden valmistamista. Vitriinissä on merkitty näkyvästi gluteenittomat tuotteet ja ne on myös suojattu muilta tuotteilta. Erityisraaka-aineiden säilytys toteutetaan elintarvikkeen/pakkausselosteen ohjeen mukaan omilla paikoillaan.

## 14. JÄLJITETTÄVYYS

Jäljitettävyys varmistetaan siten, että saapuvista tavaraeristä säilytetään ostokuitit 1kk ajan, jonka jälkeen ne toimitetaan taloushallintoon, mistä ne ovat tarvittaessa saatavissa myös myöhemmin. Tukku-tilauksista säilytetään myös kuormakirjat. Jokaisesta kaupasta ostetusta tuotteesta säilytetään ostoskuitti, jossa ilmenee ostospaikka ja päiväys.

### **Korjaavat toimenpiteet**

Havaitussa häiriötilanteessa menetellään seuraavasti:

1. Kuiteista tarkistetaan tuotteen hankintapaikka ja otetaan yhteys hankintapaikkaan.
2. Mahdollisesti saastuneet/pilaantuneet/vanhentuneet tuotteet poistetaan käytöstä.

## 15. TAKAISINVETO

Mikäli terveydelle haitallinen elintarvike poistetaan markkinoilta viranomaisen / valmistajan / hankintapaikan toimesta, toimitaan takaisinvento-ohjeen mukaan ja tehdään kirjaukset omavalvontaan. Tarkistamme, onko tuotetta ehditty jo käyttää johonkin tuotteeseen, jos on niin tuotteet laitetaan pois.

## 16. RUOKAMYRKYTYSEPÄILY JA ASIAKASVALITUKSET

Epäiltäessä ruokamyrkytystä

1. Ota yhteys Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuoltoon. Ympäristöterveydenhuollon neuvontapuhelin palvelee arkisin klo 9-15 [044 703 6700](tel:0447036700). Ruokamyrkytyspäilyssä voi olla yhteydessä myös suoraan ko. asiaa hoitaviin terveystarkastajaan, yhteystiedot löytyvät osoitteesta: <https://www.ouka.fi/oulun-seudun-ymparistotoimi/ymparistotoimen-henkilokunta>
2. Jos samaa erää elintarviketta jäljellä, säilytetään se jääkaapissa tai pakastimessa mahdolliseen tutkimukseen asti.

## 17. TYÖNTEKIJÖIDEN HYGIENIAOSAAMINEN JA TERVEYSTARKASTUKSET

Henkilökunnan elintarviketyö- ja hygieniosaaminen varmistetaan siten, että:

1. Työntekijä on suorittanut, tai suorittaa viim. 3kk kuluessa työsuhteen alkamisesta, elintarvikealan osaamistestin (hygieniapassi).
2. Uudet työntekijät perehtyvät elintarviketyön- ja hygieniosaamisen käytäntöihin käytännön työssä esimiehen ja /tai toisen työntekijän ohjauksella sekä tutustumalla elintarvikehygienian omavalvontasuunnitelmaan.
3. Elintarvikehygienian omavalvontasuunnitelma on mukana perehdyttämissuunnitelmassa.

Terveystarkastukset ja -selvitykset:

1. Työterveystarkastukset toteutetaan voimassa olevan työterveyshuollon sopimuskumppanin kanssa. Tällä hetkellä Suomen Terveystalon työterveyshuollosta.
2. Työtoimijoilta ei vaadita lähtökohtaisesti terveyssevitystä tai salmonella todistusta kahvila Solmussa työskentelyn vuoksi, sillä sitä ei lueta Ruokaviraston luokittelun mukaisesti [helposti pilaantuvien pakkaamattomien tuotteiden käsittelyksi](#). Työsuhteen alussa on kuitenkin hyvä tähdentää tämän omavalvontasuunnitelman kohdassa 4. esitettyjä lähtökohtia hygieeniselle työskentelylle.
3. [Todistus terveydentilasta ja laboratoriotutkimus](#) pyydetään sekä työntekijältä että työtoimijalta, mikäli henkilöllä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden moitukseen vatsatauti-oireista. Laboratoriotutkimusta ei aikana ollut kuumeinen (38C) ripulitauti. Laboratoriotutkimuksen tarve perustuu työntekijän omaan ilnää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen. Työtoimijoiden terveysseivitykset ja laboratoriotutkimukset tehdään henkilön omassa hyvinvointikeskuksessa. Terveystilan selvitys on tutkittavalle maksuton, koska kyseessä on selvitys yleisvaarallisen tartuntataudin toteamiseksi (asiakasmaksulain 5 § 4 kohta).

## 18. TUHOELÄINTORJUNTA

Elintarvikkeille haittaa aiheuttavat tuhoeläimet jaetaan elintarviketuholaisiin, sisätilojen tuholaisiin, satunnaisiin vierailijoihin ja haittaeläimiin. Kaikki tuhoeläimet ovat haitallisia, sillä ne levittävät sairauksia sekä likaavat ja pilaavat elintarvikkeita tai niiden pakkauksia.

Tuhoeläimiä voidaan ehkäistä:

1. Huolehtimalla yleisten tilojen ja varastotilojen järjestyksestä, puhtaudesta ja hyvästä ilmanvaihdosta
2. Huolehtimalla, että tuotteet kiertävät ”first in – first out” – periaatteella
3. Saapuvat tavarat tarkistetaan

4. Haittaelämien pääsyä kiinteistöihin ehkäistään pitämällä ovet ja ikkunat suljettuina sekä huolehtimalla jätehuollosta ja -tiloista

### Korjaavat toimenpiteet

Tuho- tai haittaelämiä havaittaessa menetellään seuraavasti:

1. Pyritään selvittämään ongelman laatu ja laajuus eli se, mitä tuholaisia on ja miten paljon ne ovat levinneet.
2. Saastuneet tavarat hävitetään.
3. Otetaan tarvittaessa yhteys tavaran toimittajaan.

Kunnan terveystyöntekijöiltä voi saada apua tuhoeläinten tunnistamiseen ja torjuntaan.

Tuholaistorjuntayrityksen yhteystiedot: Pohjolan Desinfiointi Oy; Pohjois-Suomi; Puh. 0400-389 392  
[pohjolan.desinfiointi@co.inet.fi](mailto:pohjolan.desinfiointi@co.inet.fi)

## 19. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Muiden mahdollisten ja tarvittaessa otettavien elintarvikenäytteiden osalta noudatetaan alla olevaa ohjeistusta:

Oma- ja ulkovalvontanäytteiden tutkimuslaboratoriona toimii Oulun kaupungin elintarvike- ja ympäristölaboratorio.

*Oukan ohjeistus: Oma- ja ulkovalvontanäytteitä voi ottaa raaka-aineista, esikäsitellyistä tuotteista ja tarjoiltavista ruoista tai kun halutaan selvittää elintarvikkeiden säilyvyyttä.*

1. Sovi laboratorion kanssa näytteen toimittamisesta. [Oulun kaupungin elintarvike- ja ympäristölaboratorio](http://www.ouka.fi/oulu) puh. 08 5584 6755
2. Laboratoriosta saa näytteenottovälineitä tai voit käyttää puhtaita välineitä (lusikka, pakastepussi, muovirasia).
3. Ota noin 150 g näytettä puhtaalla lusikalla puhtaaseen muovipussiin tai muovirasiaan.
4. Toimita näyte laboratorioon mahdollisimman nopeasti. Käytä kylmälaukkuja (kylmäpatruunat) kuljetuksessa.
5. Täytä näytteenottotodistus ja merkitse siihen, että kyseessä on oma- ja ulkovalvontanäyte.
6. Säilytä laboratorion tullen tutkimustulos oma- ja ulkovalvontakansiossa.

Oma- ja ulkovalvontanäytteiden testausselesteistä säilytetään elintarvikehygieniakansioissa.

### Korjaavat toimenpiteet

Mikäli näytetulos on poikkeava, menetellään seuraavasti:

1. Ruokamyrkytyspäilyssä voi olla yhteydessä suoraan ko. asiaa hoitavaan terveystarkastajaan, yhteystiedot löytyvät osoitteesta: <https://www.ouka.fi/oulu>-seudun-ympäristötoimi/ympäristötoimen-henkilökunta

Kahvila Solmussa ei myydä tällä hetkellä ruoka-annoksia maksaville asiakkaille, joten näytteenotto toteutetaan ainoastaan **piintapuhtausnäytteinä**, koska kahvilassa päivittäin valmistettavien ruoka-annosten ja vastaavien (täytetyt sämpylät, salaattit, makeat- ja suolaiset piirakat) määrä on pieni. Pintapuhtausnäytteet otetaan kahdesti vuodessa ja vähintään viisi näytettä kerrallaan esim. hygienialilla. Näytteidenottoajankohdat ovat helmikuu ja elokuu, lisäksi näytteitä otetaan tarvittaessa myös muulloin. Näytteet otetaan kosketukseen joutuville pinnoille kuten, työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista (yleiskone, sauvasekoittimet).

pesäkemäärä/Hygenicult TPC puolisko

alle 20 Hyvä

20-100 Välttävä

Yli 100 huono

Tuloksen ollessa huono, kirjataan korjaavat toimenpiteet ja varmistetaan uusintänäytteellä.

ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

---

Tuotteissa on tuoteseloste.

## 20. OMAVALVONTA-ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS JA OMAVALVONTASUUNNITELMIEN PÄIVITYS

Elintarvikehygienian omavalvontasuunnitelma tarkistetaan vuosittain ja päivitetään tarvittaessa. Omavalvontasuunnitelma säilytetään kahviossa omassa kansiossaan sekä IMS-toimintajärjestelmässä. Omavalvontasuunnitelma päivitetään vuosittain tai tarvittaessa, mikäli olosuhteissa tapahtuu jotakin olennaisia muutoksia. Omavalvontaan liittyviä toimenpiteitä tehdään päivittäin ja viikottain ja niiden tulokset kirjataan ylös.

## 21. JÄTEHUOLTO

Jätteet vietään kerran päivässä keittiöstä pois jäteastioihin. Jäteastiat pestään päivittäin.

Elintarvikejätteistä pidetään kirjaa päivittäin, mittaamalla jätteen määrä, tiedot kirjataan massamäärinä (kg).

## 22. KUNNOSSAPITO

ODL kiinteistöpalvelut. Kempeleen jätekuljetus.

## 23. LIITTEET

1. Puhtaanapidon omavalvontasuunnitelma
2. Seurantalomakkeet
3. Kansiossa kahvilassa ja IMS toimintajärjestelmät on tarvittavat liitteet.