

Elintarvikehygienian omavalvontasuunnitelma

1. Toimipaikkaa koskevat tiedot

1.1 Toimipaikan yhteystiedot

Toiminnan harjoittaja Oulun Diakonissalaitoksen Säätiö sr	Palveluntuottajan Y-tunnus 0243004-7	Vuosi 2026
Osoite Isokatu 47, 1. krs (katutaso)		
Postinumero 90100	Postitoimipaikka Oulu	
Toimipaikan nimi Kohtaamispaikka Solmu		

1.2 Toimipaikan perustiedot

Toiminnan tyyppi Kahvila ja harjoituskeittiö	Henkilökunnan määrä 1-2 työtoiminnan ohjaajaa kerrallaan, lisäksi yhteensä enintään 15 työtoimijaa eri viikonpäiviin sijoittuen.
Asiakaspaikkamäärä Enintään 50 kerrallaan.	Arvioitu päivittäinen annosten määrä Kahvilassa ei ole ruuanvalmistusta ulospäin tehtävänä myyntinä. Omaan tarkoitukseen ruokaa valmistetaan noin 10-30 annosta päivittäin.
Talousveden toimittaja Oulun Vesi	
Omavalvonnan vastuhenkilöt Päivi Tiikkala, ohjaaja, puh: 050 312 5710, paivi.tiikkala@odl.fi Sari Alaluusua, palveluesihenkilö, ODL Starttipajat, puh: 0443932515, sari.alaluusua@odl.fi	Valvontaviranomainen Oulun seudun ympäristötoimi/Ympäristöterveydenhuolto Puh: 044 703 6700, ymparisto@ouka.fi . Lisätietoja: https://www.ouka.fi/terveellinen
Elintarvikehuoneistoilmoitus tehty: 16.10.2020 / Oulun seudun ympäristötoimi: Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus Startin kahvilatoimintaan, aloitustarkastus. 28.5.2025 / Oulun seudun ympäristötoimi: Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus	Havainnot tarkastushetkellä: Toiminnan arviointi kokonaisuudessaan vastaa luokkaa A = Oivallinen, lukuun ottamatta omavalvonnan vaatimuksenmukaisuutta, joka arvioitiin olevan luokka B = Hyvä. Toiminnan arviointi kokonaisuudessaan vastaa luokkaa A = Oivallinen.

1.3 Toiminnan kuvaus

ODL Kohtaamispaikka Solmussa toteutetaan kahvilatoimintaa arkisin ma- to 9.00-13.00, pe klo 9-11.30. Kahvila on sen aukioloaikana avoin kaikelle yleisölle, lisäksi kahvilassa järjestetään erilaisia ODL:n toteuttamia kohtaamispaikkatoimintoja eri kohderyhmille (mm. nuoret, ikääntyneet). Kahvilan ohjaaja ja työtoimijat valmistavat tarjoilut sekä ulkoiseen myyntiin että sisäisiin tilaisuuksiin ja tapahtumiin. Kuntouttavan työtoiminnan asiakkaat opettelevat harjoituskeittiötyyppisesti kahvilassa ruuanvalmistusta, kahvilatuotteiden valmistusta, puhtaanapitoa sekä myyntiä ja asiakaspalvelua. Kaikki työtehtävät kahvilassa suoritetaan työtoiminnan ohjaajan ohjauksessa.

Kahvilassa valmistetaan myyntiin makeita ja suolaisia leivonnaisia sekä annossalaatteja. Lisäksi Kahvila Solmussa valmistetaan lounasruoka neljänä päivänä viikossa (ma-to) eri hankkeille tarpeen mukaan 7-10 henkilölle. Osa lounasruokaan käytettävistä elintarvikkeista tulee Prikkakeskuksen kautta. Kahvila Solmuun saatuja hävikkiruokatuotteita käytetään ainoastaan hankkeiden lounaan valmistamisessa. Hävikkiruokana saatuja elintarvikkeita ei käytetä myytävien ruokatuotteiden (leivonnaisten tai salaattien) raaka-aineina ja hävikkituotteille on omat, erilliset säilytystilat. Hävikkiruuan vastaanotosta ja käsittelystä ja hyödyntämisestä on omavalvontasuunnitelmassa erilliset ohjeet kohdassa 3.1.

Kahvilassa työskentelee kerrallaan 1 työtoiminnan ohjaaja ja lisäksi kahvilatoimintaa toteuttavat kuntouttavassa työtoiminnassa olevat asiakkaat, joita on kahvilassa keskimäärin 2-8 henkilöä päivittäin kerrallaan. Työtoiminnan ohjaajan apuna kahvilatoiminnassa ja asiakkaiden ohjaamisessa voidaan hyödyntää myös muuta avustavaa henkilökuntaa, kuten työkokeilijoita, eri alojen opiskelijoita, palkkatuella työllistettäviä ohjaaja-harjoittelijoita sekä oppisopimusopiskelijoita. Työtoiminnan ohjaajalla on kahvilatoiminnan toteuttamisen kannalta riittävä koulutus (suurtalousesimies) sekä myös ohjaustoiminnan osalta riittävä osaaminen (työhönvalmentajan erikoisammattitutkinto). Muulta avustavalta henkilökunnalta edellytetään riittävää osaamista ja perehtyneisyyttä keittiöalan toimintaan ja sitä ohjaaviin keskeisiin toimintaperiaatteisiin, kuten hygieniaan ja työturvallisuuteen. Kaikki työntekijät ja työtoimijat perehdytetään jakson alussa omavalvontasuunnitelman mukaisiin käytäntöihin kahvilatoiminnassa.

Kahvila Solmun tilojen käyttö muiden ODL:n toimijoiden ja hankkeiden toiminnassa

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

Toimintatapa

Tilojen muut käyttäjät huolehtivat tilojen siivouksesta omavalvontasuunnitelmaan sisältyvän puhtauspalvelusuunnitelman (liite1) mukaisesti, kuin Kahvila Solmun henkilöstö ja työtoimijat. Kaikki toimijat noudattavat tätä samaa omavalvontasuunnitelmaa ja heidät perehdytetään siihen kahvilan tilojen käytön alkaessa.

2. Vastuuhenkilöt ja työnjako

Elintarvikkeiden hankkiminen ja vastaanottaminen	Työtoiminnan ohjaaja
Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	Työtoiminnan ohjaaja
Ruoan valmistus	Hankkeille, ei myyntiin Vastuuhenkilö työtoiminnan ohjaaja

Ruuan tarjoilu	Ruuan tarjoilu koskee kahvila ja vitriinituotteita. Vastuuhenkilö työtoiminnan ohjaaja.
- kylmät ruuat	-
- lämpimät ruuat	-
Erityisruokavaliot	Työtoiminnan ohjaaja
Astianpesu	Työtoiminnan ohjaaja
Siivous ja puhtaus	Työtoiminnan ohjaaja ja ODL Kiinteistöpalvelut
Jätehuolto ja tuholaistorjunta	ODL kiinteistöpalvelut, Kempeleen jätekuljetus
Hygieniapastus ja hygieniatodistukset	Työtoiminnan ohjaaja: esimies tarkastaa tarpeelliset dokumentit työsuhteen alussa ja perehdyttää työpisteen toimintoihin. Työtoimijat: työtoiminnan ohjaaja perehdyttää työtoimijat hygieeniseen työskentelyyn. Työtoimija suorittaa hygieniapassin, jos työtoiminta kestää yli 3kk.
Terveystodistukset	Työtoiminnan ohjaaja: Terveystalon työterveys Työtoimijat: Pohteen hyvinvointipalvelut.
Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytysten hoito	Työtoiminnan ohjaaja
Erityistoiminnot (esim. ensisaapumispaikka, ruoan merkinnät, allergiat, kuljetus)	Tuotteisiin merkitään valmistuspäivä, allergeeneista ja intotoleransseja aiheuttavista aineista saa tietoa henkilökunnalta (tiedote esillä asiakkaille). Vastuuhenkilö työtoiminnan ohjaaja.

3. Ruoan valmistuksen lähtökohdat ja kriittiset hallintapisteet

Lähtökohdat hygieenisen ruokahuollon toteuttamisella 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), suojavaatetusta ei tule käyttää muussa kuin elintarviketyöskentelyssä
4. Käyttää suojakäsineitä käsitellessään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita
5. Ei käytä koruja, kynsilakkaa tai rakennekynsiä tai peittää ne huolellisesti
6. Välttää elintarvikkeiden turhaa koskettelua, ruoan tarjoilussa käytetään ottimia
7. Peittää huolellisesti tulehtuneet haavat, ihotulehdukset tms. (laastari/side sekä suojakäsineet)

Tärkeää on, että työntekijä ja työtoimijat ymmärtävät omavalvonnan periaatteet ja merkityksen ja osaavat 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. Käsihygieenia

3.1 . Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto

Elintarvikkeiden ensisijaiset hankintapaikat ja – tavat ja niiden säilytys

Tuotteet hankitaan ensisijaisesti tilaamalla ne KesPro Oy tukusta, jolloin tukku toimittaa elintarvikkeet asianmukaisesti kuljetettuna 1-2krt/kk ODL Kahvila Solmuun, josta työtoiminnan ohjaaja kuljettaa ne työtoimijoiden kanssa Startin keittiölle. Lisäksi tuotteita hankitaan jonkin verran läheisestä Lidl-myymälistä sekä Sokos Herkusta tai Prismasta.

Kylmäsäilytystä edellyttävät elintarvikkeet laitetaan työtoiminnan ohjaajan toimesta suoraan kylmäsäilytystilaan. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat seistä huoneenlämmössä korkeintaan 10-15 min. Pakasteet siirretään kylmäsäilytystiloihin välittömästi. Elintarvikkeita hankittaessa ja vastaanotettaessa tarkistetaan, että ne ovat tuoreita sekä moitteettomia ulkonäöltään, hajultaan ja pakkausten kunnoltaan (aistinvarainen tarkastus), päiväys- ja pakkausmerkinnät ovat kunnossa ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat sallituissa rajoissa.

Korjaavat toimenpiteet mahdollisissa häiriötilanteissa

Vastaanottotarkastuksessa havaitussa häiriötilanteessa menetellään siten, että

1. Poistetaan käytöstä välittömästi tuote, joka ei täytä vaatimuksia.
2. Ilmoitetaan elintarvikekäyttöön sopimattomista tuotteista siihen tukkuliikkeeseen tai vähittäiskauppaan, josta tuote on hankittu.

Yhteistyö Prikkakeskuksen kanssa

Prikkakeskuksen elintarvikkeita toimitetaan ODL Starttipajoille kerran viikossa. Elintarvikkeet toimitetaan ODL Starttipajoille asiakasruokailujen toteuttamiseksi.

Tuotteet toimitetaan ODL Starttipajoille logistiikkakeskuksesta maanantaisin klo 11-13 välillä. Elintarviketilaukset tehdään edeltävän viikon torstaina mutta prikkakeskus toimittaa raaka-aineita eri ruoka-aputoimijoille sen mukaisesti, mitä heillä kulloinkin on tarjolla. Prikkakeskus saa ja kerää lahjoitettavat elintarvikkeet alueen kaupoista ja tukkuliikkeistä.

Hävikkiruokana ja elintarvikkeina saatavat ainekset pitävät sisällään vaihtelevasti: kanaa, kalaa, possua, makkarakuutioita, lihaa, jauhelihapihvejä, kebabia, kinkkusuikeleita, leikkeleitä, leipää, rahkaa, jogurttia, pakastevihanneksia, erilaisia eineksiä ja kasviksia eri muodoissaan. Osa tuotavista elintarvikkeista tuodaan pakasteina ja ne siirretään suoraan pakasteeseen, ellei niitä pystytä käyttämään välittömästi ruuan valmistuksessa.

Toimintatapa ruokien vastaanotossa:

Tavarat puretaan omille paikoilleen heti niiden tultua. Pakasteet laitetaan pakastimeen ja kylmässä säilytettävät kylmäkaappiin omille paikoilleen. Kuivat elintarvikkeet, kasvikset ja muut tuotteet laitetaan kaappeihin omille paikoilleen.

Tuotteiden osalta tarkistetaan seuraavat seikat:

- aistinvarainen laatu
- päiväys- ja pakkausmerkinnät
- pakkauksen kunto
- helposti pilaantuvien tuotteiden ja pakastettujen tuotteiden lämpötila
- lämpötilan mittaaminen pakastetuotteiden välistä, lämpötilan mittaustulokset kirjataan ylös

Vastaanottolämpötilojen raja-arvot:

TUOTERYHMÄ	KULJETUKSEN JÄLKEINEN LÄMPÖTILA TAVOITE *C	KULJETUKSEN JÄLKEINEN LÄMPÖTILAN TOIMENPIDERAJA *C
Pakasteet	-18 C	alle -18 C, tilapäisesti -15 C
Tuorestuolattu tai savustettu kala	+ 3 C	+ 4 C
Leikkeleet	+ 6 C	yli + 7 C
Maito ja kerma	+ 6 C	yli + 7 C

Korjaavat toimenpiteet mahdollisissa häiriötilanteissa

Vastaanottotarkistuksessa havaituissa häiriötilanteissa menetellään siten, että

1. Poistetaan käytöstä tuote, joka ei täytä vaatimuksia
2. Ilmoitetaan Priikka-kiertoon sopimattomista elintarviketuotteista

3.2 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
4. Muiden elintarvikkeiden säilytys on järjestetty kuiva-ainekaapeissa tai erillisessä elintarvikevarastossa.
5. Pakastettaviin elintarvikkeisiin merkitään pakastuspäivämäärä ja säilytetään alkuperäispakkauksen tuotemerkinnät.

Eri raaka-aineet, kuten maito, vihannekset ja makkaraleikkeleet säilytetään omilla hyllyillä jääkaapissa.

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

Kylmälaitteiden lämpötilavalvonta on säännöllistä. Aistin varaista seuranta tehdään päivittäin, lisäksi lämpötiloja seurataan kylmälaitteen lämpötilamittarin avulla. Lämpötilat kirjataan seurantakaavakkeelle vähintään viikoittain työtoiminnan ohjaajan toimesta. Mikäli aistinvaraisesti havaitaan poikkeavuutta kylmälaitteen lämpötilassa, seurataan lämpötilaa silloin tiivistetysti useita kertoja vuorokaudessa. Jääkaapin tavoitelämpötila +3 - +6°C. Pakastimen tavoitelämpötila on -18 -20°C. Kylmälaitteita huolletaan säännöllisesti, pinnat ja pölyt pyyhitään viikoittain, pölyt imuroidaan tarvittaessa tai vähintään kaksi kertaa vuodessa. Kylmälaitteiden sulatus ja pesu tehdään aina tarvittaessa, laitteen ohjeen mukaan. Kylmälaitteen yhteystiedot: laitteen takuuehtojen mukaan (tiedot ODL laiterekisteristä).

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Elintarvikelaji	Lämpötila C
Tuore pakkaamaton kala jäissä	sulavan jään lämpötila korkeintaan + 2 C
Savustettu tai graavisuolattu kala, vakuumpakattu kala, ravut, simpukat ja mäti	0-+ 3 C
Jauheliha, jauhettu maksa	alle + 4 C
Maito, liha, juusto, valmisruuat, pilkotut kasvikset, idut ja sushi	enintään + 6 C
Virvoitusjuomat ja mehut sekä hapanmaitotuotteet	enintään + 8 C

ODL

Oulun Diakonissalaitoksen Säätiö sr

PL 365, 90101 Oulu

odl.fi

Korjaavat toimenpiteet mahdollisissa häiriötilanteissa

Kylmälaitteen häiriötilanteessa toimitaan siten, että

1. Tarkistetaan elintarvikkeiden lämpötilat
2. Siirretään elintarvikkeet toiseen jääkaappiin tai pakasteeseen ja kutsutaan paikalle laitteen korjaaja.
3. Hävitetään pilaantunut elintarvike asianmukaisesti.

4. Ruoan valmistus sekä astia- ja työtilojen huolto

Perusperiaatteet

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

Toimitilassa valmistettavat tuotteet ja niiden valmistamisen toimintatapa

Kahvilassa ei valmisteta ruokia myytäväksi. Lounasruokaa valmistetaan ma-to vain hankkeille ja se pyritään tekemään mahdollisimman pitkälti Prikka kiertoon logistiikkakeskuksesta saatavista hävikkiraaka-aineista.

Kasvien 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 tehdään tuoreita sämpylöitä kinkku- tai juustotäytteellä. Sämpylät leivotaan itse tai haetaan lähikaupasta ja täytteenä on levite, salaatti, tuorekurkku sekä juusto tai kinkkuleike.

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

Leikkuulautojen värikoodit:

KELTAINEN Kasvikset, hedelmät

PUNAINEN Liha, lihatuotteet, makkara

SININEN Kala

MUSTA Leipä, leivonnaiset

Työympäristön ja suojavaatetuksen huolto

1. Elintarviketyössä käytetyt astiat ja välineet puhdistetaan heti käytön jälkeen.
2. Työympäristön pinnat puhdistetaan heti käytön jälkeen ja vähintään päivittäin, ylläpitosiivous puhtaanapidon suunnitelman mukaisesti

Suojavaatetus pestään vähintään viikoittain sekä aina tarvittaessa, päähineet

Ruoan valmistus

ODL

Oulun Diakonissalaitoksen Säätiö sr

PL 365, 90101 Oulu

odl.fi

Ruoan valmistuksesta ja kahvilatuotteiden leivonnasta ja valmistuksesta vastaa kahvilan työtoiminnan ohjaaja. Kuntouttavan työtoiminnan asiakkaat osallistuvat tuotteiden valmistukseen kukin omien valmiuksiensa ja taitojensa mukaisesti. Työtoimijoita ohjataan kaikissa ruuanvalmistuksen ja leivonnassa työvaiheissa. Ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa käytetään sekä tuoretuotteita että pakasteita sekä hyödynnetään mahdollisuuksien mukaan Prikka-hävikkiruuan logistiikkakeskuksesta saatavia raaka-aineita. Ruoka valmistetaan kulloinkin käytettävissä olevien raaka-aineiden käyttötavan ja reseptiikan mukaisesti hyvää hygieniää ja työtapoja sekä omavalvontasuunnitelmassa määritellyjä ohjeita noudattaen. Valmistettavan lounasruuan osalta laaditaan aina maanantaisin kuluvalle viikolle ruokalista. Mikäli ruuan valmistuksessa käytetään raakaa jauhelihaa, merkitään myös sen alkuperä ruokalistalle. Kahvilassa ei käytetä rasvakeitintä eikä uppopaisteta perunoita (akryyliamidi).

Ruoan tarjoileminen

Hankkeille valmistettavan ruoan tarjoilusta ja esillepanosta tarjoiluvaunuun vastaa kahvilapajan työtoiminnan ohjaaja. Kuntouttavan työtoiminnan asiakkaat osallistuvat ruuan esillepanoon tarjoiluvaunuun kukin omien valmiuksiensa ja taitojensa mukaisesti. Työtoimijoita ohjataan kaikissa tähän liittyvissä työvaiheissa. Ruoka on tarjolla ruuanvalmistusastioissa, josta kukin ruokailija voi ottaa oman annoksensa. Salaatit ja kylmät lisukkeet laitetaan tarjolle yhteiseen ruokailutilaan pöydälle lounaan ajaksi. Työtoimijat aterioivat keittiöpajalla päivästä riippuen klo 10:20-12:00 välillä, ruokaa ei pidetä esillä koskaan yli kahta tuntia. Tarvittaessa ruoka- ja salaattiasioita täydennetään lounaan aikana esim. jääkaapissa tai uunissa säilytettävien ruoka-aineiden osalta.

Ruuan tarjoilulämpötilat:

- kuumina tarjottava ruoka kuumennetaan +70 C asteeseen ja hävikkiruokana saatava ruoka tai raaka-aineet + 75 C asteeseen. Ruuan tarjoilulämpötila on koko sen esilläolon ajan vähintään + 60 C.
- kylmänä tarjottavat tuotteet, vähintään + 6 C – enintään + 12 C tarjoilun aikana

Mittaustulokset otetaan piikkilämpömittarin avulla heti ruuan valmistuttua, ennen kun se laitetaan tarjolle. Mikäli ruoka on tarjolla yli 30 minuuttia, otetaan tarjolla olevasta ruuasta välimittaus tarjoilulämpötilan varmistamiseksi. Lisäksi ruuan lämpötila mitataan, kun se otetaan pois tarjolta. Tarjolla olevasta ruuasta voidaan ottaa tarvittaessa myös satunnaislämpötilamittauksia. Mittaustulokset kirjataan ylös omavalvontakansioon. Piikkilämpömittarin toiminta testataan kerran vuodessa kiehuvan veden (+100 C) ja jääpalojen avulla (0 C).

Korjaavat toimenpiteet mahdollisissa häiriötilanteissa:

- Mikäli lämpimänä tarjottava ruoka ei ole sen tarjoiluajankohtana riittävän lämmintä, sitä sekoitetaan lämmön tasaisen jakautumisen vuoksi.
- Mikäli lämpötilat eivät vastaa hetkellisesti vaadittuja tasoja, kuumennusta tai jäähdyttämistä jatketaan, kunnes haluttu lämpötila saavutetaan.
- Mikäli tarjolla ollut ruoka ei vastaa vaadittuja lämpötiloja pidemmällä aikavälillä, pilaantumisvaarassa oleva ruoka hävitetään.

Kahvilassa myyntiin valmistettavat suolaiset piirakat, salaatit sekä täytetyt sämpylät myydään asiakkaalle kylmävitriinistä, jonka myyntilämpötila on noin +6 C astetta. Kahvila on avoinna päivittäin 4 tuntia, tuotteet ovat myynnissä 2-3 päivää. Myyntiajan puitteissa säilytettävät tuotteet siirretään vitriinistä kahvilan aukioloajan jälkeen jääkaappiin, jonka lämpötila on + 4 C astetta. Kylmälaitteiden lämpötilat tarkistetaan viikoittain ja mittaustulokset kirjataan ylös. Mikäli myytävien tuotteiden kylmäketju tai säilytys jossakin kohtaa katkeaa, tuotteet hävitetään.

Kypsennettyjen ruokien jäähdyttäminen

Hankkeille valmistettavat lämpimät ruoat syödään heti valmistuksen jälkeen. Kypsennettyjä ruokia ei pääsääntöisesti jäädytetä. Jos ruokaa jää yli se annetaan hankkeen asiakkaille mukaan. Hankkeen asiakkaat ovat itse vastuussa mukaan annetun ruuan säilyttämisestä ja uudelleen lämmittämisestä. Hankkeen asiakkaat tiedotetaan ruuan säilytykseen ja uudelleen lämmitykseen liittyvistä seikoista.

Myyntiin valmistettavat suolaiset piirakat jäädytetään ennen vitriiniin laittoa. Piirakat jäädytetään työtasolla leivinpaperin päällä +6 C asteeseen 4:n tunnin kuluessa tuotteen valmistumisesta, tätä ennen tehdään nopea alkujäädytys ensimmäisen 2 tunnin aikana tarvittaessa jääkaapissa. Jäädytettävien elintarvikkeiden jäähtymistä seurataan lämpötilaseurannalla (jäädytyksen alku/lämpötila + jäädytyksen päättymisen/lämpötila).

Korjaavat toimenpiteet mahdollisissa häiriötilanteissa:

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

Ruokien uudelleen kuumennus

Ruokia ei pääsääntöisesti kuumenneta uudelleen, vaan se pyritään käyttämään aina saman päivän aikana. Mikäli ruokaa jää runsaasti yli ja se on raaka-aineiltaan ja säilyvyydeltään sellaista, että se voidaan uudelleen kuumentaa ja tarjoilla työtoimijoille, huolehditaan siitä että ruoka kuumennetaan yli + 70 C asteeseen ennen sen tarjoilemista. Työtoiminnan ohjaaja arvioi kulloinkin sen, onko ruokailusta jäljelle jäävä ruoka sellaista, että sen voi jäädyttää ja uudelleen lämmittää seuraavan päivän aikana.

Ruokien jäädytys

Kahvilassa jäädytetään hävikkiruokana saatua leipää ja elintarvikkeita sekä itse tehtyjä leivonnaisia. Pakastimen säilytyslämpötila -18 – -20°C.

Jäädytettyjen elintarvikkeiden suositellut säilytysajat ja käyttökohteet:

- marjat 6 kk > leivonnaiset sisäiset tilaukset, myyntituotteet
- leivonnaiset 2-8 viikkoa > tarjoillaan työtoimijoille
- pakastetut ruoat 2 kk > erityisruokavalioina pakastetut ruoat tarjoillaan työtoimijoille
- pakastettu liha 2 kk > leivonnaiset ja ruuan valmistus työtoimijoille

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

Korjaavat toimenpiteet mahdollisissa häiriötilanteissa:

1. Tehostetaan jäädyttämistä
2. Hävitetään sulaneet ja pilaantuneet tuotteet

Kontakti- ja pakkausmateriaalit

Kahvilassa hyödynnettävät elintarvikkeiden pakkausmateriaalit kuten muovipussit, muovikalvot, paperipussit, kartonkilaatikot, leivinpaperit, foliot, kertakäyttöastiat valitaan siten, että ne ovat elintarvikekäyttöön sopivia ja niiden pakkauksissa on ns. kulho-haarukka merkintä. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit tilataan joko ODL:n keskusvarastolta,

Kespro Oy:n tukusta tai hankitaan tarvittaessa läheisestä Lidl-myymälästä-

Kahvilassa käytettävien suojahanskojen materiaalit valitaan myös siten, että ne ovat ruuanvalmistukseen soveltuvia. Käytössä on pääsääntöisesti nitrili-hansikkaita, koska ne soveltuvat myös rasvaisten ruoka-aineiden ja elintarvikkeiden käsittelyyn. Hansikkaat tilataan keskitetysti ODL:n keskusvarastolta.

Myös astiat ja ruokailuvälineet, ruoanvalmistusvälineet kuten kattilat, paistinpannut ja uunipellit, kauhat ja vispilät ruoanvalmistuslaitteet kuten yleiskone, vispauskone, mehupuristin ja kahvinkeitin hankitaan aina siten, että ne ovat käyttöönsä sopivia ja kestävät tarvittavaa kuumentamista, kylmentämistä tai ruuan säilyttämistä.

Erityisruokavaliot

Kahvilassa valmistettavia erityisruokavalioita ovat tarvittaessa gluteeniton, laktoositon, maidoton, kalaton ja kasvisruokavalio. Lisäksi ruoanvalmistuksessa huomioidaan erikseen tyypillisimmät allergeenit, kuten esim. pähkinä, omena, mansikka, jne. Erityisruokavalioiden raaka-aineiden säilytys toteutetaan elintarvikkeen/pakkausselosteen ohjeen mukaan erillään muista vastaavista tuotteista (esim. gluteenittomat jauhot). Gluteenittomat tuotteet 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. Erityisruokavaliomerkinnot laitetaan esille myytävien tuotteiden tuoteselosteisiin ja kahvilassa on esillä tieto siitä, että niistä saa tarvittaessa lisätietoja henkilökunnalta. Jatkuvasti myynnissä olevista tuotteista on valmiiksi esillä raaka-aineluettelot.

Elintarvikkeiden jäljitettävyyden ja takaisinvento

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

Korjaavat toimenpiteet mahdollisessa häiriötilanteessa:

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

Mikäli terveydelle haitallinen elintarvike poistetaan markkinoilta viranomaisen / valmistajan / hankintapaikan toimesta, toimitaan takaisinvento-ohjeen mukaan ja tehdään kirjaukset omavalvontaan. Omavalvontasuunnitelmaan tehdään aina merkintä siitä, että takaisinvedettävät tuotteet on tarkistettu, vaikkei siitä aiheutuisi varsinaista tuotteen takaisinvento. Lisäksi tarkistetaan, onko tuotetta ehditty jo käyttää johonkin tuotteeseen, jos on niin tuotteet laitetaan pois.

Ruokamyrkytyspäily ja asiakasvalitukset

Epäiltäessä ruokamyrkytystä otetaan yhteys Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuoltoon. Ympäristöterveydenhuollon neuvontapuhelin palvelee arkisin klo 9-15 numerossa: 044 703 6700.

Jos myrkytyspäilyn aiheuttanutta ruokaa tai elintarviketta on samaa erää jäljellä, säilytetään se jääkaapissa tai pakastimessa mahdolliseen tutkimukseen asti. Ruokamyrkytystilanteen jälkeen käydään läpi oma toiminta ja omavalvonnan mukaiset toimenpiteet ruokamyrkytyksen syyn löytämiseksi ja mahdollisten jatkotapausten estämiseksi. Toiminnassa tarkastetaan mm. onko lämpötilojen seuranta toteutunut suunnitellusti ja onko puhtaanapidon suunnitelma toteutunut onnistuneesti. Mahdollisten ruokamyrkytysselektivien vuoksi ruokalistat säilytetään noin kuukauden ajan

omavalvontakansiossa. Jos ruokalistaan joudutaan tekemään muutoksia, kirjataan käsin ylös ruokalistoihin tulleet muutokset mahdollisten myrkytyspäilyjen paremman jäljitettävyyden vuoksi.

Jätehuolto

Jätteet viedään kerran päivässä kahvilasta pois ODL Kiinteistön kellarissa sijaitseviin jätehuoneisiin. Kahvilan jäteastiat pestään päivittäin. Elintarvikejätteistä pidetään kirjaa päivittäin, mittaamalla jätteen määrä, tiedot kirjataan massamäärinä (kg). Muu kahvilassa syntyvä jäte (kuten esim. pahvit, lasi, metalli, muovi) kierrätetään asianmukaisesti.

Kiinteistön kunnossapito

ODL Kiinteistöpalvelut vastaa kahvila Solmun toimitilojen asianmukaisesta toimivuudesta. Kiinteistöä koskevat huoltotoimenpiteet tilataan heiltä tai heidän kauttaan ulkopuolisilta asiantuntijoilta. Kiinteistöpalvelut tekevät vuosittain katselmoinnin Solmuun mahdollista puutteista tai korjattavista tiloista ja laitteista. Solmun henkilöstö tai esihenkilö osallistuu vuosikatselmointeihin tuoden niihin käytännön näkemykset ja kokemukset keittiön tilojen toimivuudesta.

5. Työntekijöiden hygieniosaaminen ja terveystarkastukset

Henkilökunnan elintarviketyö- ja hygieniosaaminen varmistetaan siten, että

1. Solmun ohjaaja suorittaa viimeistään 3kk:n kuluessa työsuhteen alkamisesta, elintarvikealan osaamistestin (hygieniapassi), ellei hänellä ole sitä entuudestaan. Lisäksi ohjaajalta vaaditaan työn alkaessa terveys selvitys soveltuvuudesta keittiöalan työtehtäviin.
2. Uudet työntekijät ja työtoimijat 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. Henkilökunnan terveystarkastukset ja terveys selvitykset toteutetaan voimassa olevan työterveyshuollon sopimuskumppanin kanssa, mikä on tällä hetkellä Suomen Terveystalon työterveyshuolto. Todistukset henkilöstön terveys selvityksistä tallennetaan henkilöstöhallinnon järjestelmään.
2. Työtoimijoilta vaaditaan työtoimintaan tullessaan terveys selvitys. Terveys selvityksen antaja määrittelee, tarvitaanko tilanteessa salmonellatodistusta. Todistukset työtoimijoiden terveys selvityksistä tallennetaan kulloinkin käytössä olevaan asiakastietojärjestelmään.
3. Uusi [Todistus terveydentilasta ja laboratoriotutkimus pyydetään sekä työntekijältä että työtoimijalta](#), mikäli henkilöllä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen (38C) ripulitauti. Laboratoriotutkimuksen tarve perustuu työntekijän omaan ilmoitukseen vatsatautoireista. Laboratoriotutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen, ellei siihen ole selkeää syytä esim. sairastumisen tai muiden perheenjäsenten oirehtimisen johdosta. Tavanomaisen vatsataudin jälkeen keittiöpajan ohjaajan ja työtoimijoiden on hyvä olla poissa ruuan valmistukseen liittyvistä tehtävistä 2

oireetonta päivää.

4. Työtoimijoiden terveysseelitykset ja laboratoriotutkimukset tehdään henkilön oman hyvinvointialueen terveyskeskuksessa. Terveystentilan selvitys on tutkittavalle maksuton, koska kyseessä on selvitys yleisvaarallisen tartuntataudin toteamiseksi (asiakasmaksulain 5 § 4 kohta).

5.1.1 Tuhoeläintorjunta

Toteutus

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 ilmanvaihdesta
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 mahdollisissa häiriötilanteissa

Tuho- tai haittaeläimiä 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. Puhdistetaan tuhoelämille altistuneet tilat.
4. Otetaan tarvittaessa yhteys tavarantoimittajaan.

Kunnan terveysviranomaisilta voi saada apua tuhoeläinten tunnistamiseen ja torjuntaan. Tuholaiistorjuntayrityksen yhteystiedot: Pohjolan Desinfiointi Oy; Pohjois-Suomi; Puh. 0400-389 392 pohjolan.desinfiointi@co.inet.fi.

5.1.2 Näytteenottosuunnitelma

Toteutus

Elintarvikkeiden mikrobiologinen vaatimustenmukaisuus varmistetaan vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa ensisijaisesti huolehtimalla tarkoituksenmukaisista myynti- ja tarjoiluajoista ja säilytysolosuhteista niin, etteivät elintarvikkeet vahingoitu tai altistu ulkoiselle haitalliselle vaikutukselle. Säädöksissä asetettuja lämpötilavaatimuksia on noudatettava. Näissä kohteissa näytteenotto painottuu *pintapuhtausnäytteisiin* elintarvikenäytteiden sijaan. Kun pintojen puhtauden seurantaa tehdään asetuksen vaatimusten todentamiseksi, sitä tulee tehdä säännöllisesti ja riittävän tiheästi, jotta tulosten tai poikkeamien kehityssuuntauksia voidaan seurata. Pintapuhtausnäytteiden kirjatut tulokset säilytetään omavalvontakansiossa.

Kahvila Solmun pintapuhtausnäytteet otetaan *kahdesti vuodessa* ja vähintään viisi näytettä kerrallaan esim. Hygicultilla. Näytteidenottoajankohdat ovat *helmikuu ja elokuu*, lisäksi näytteitä otetaan tarvittaessa myös muulloin. Näytteet otetaan kosketukseen joutuville pinnoille kuten, työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista (yleiskone,

sauvasekoittimet). Mikäli pintapuhtausnäytteestä saatava tulos on huono, kirjataan ja tehdään korjaavat toimenpiteet (puhtaanapidon tehostaminen) ja varmistetaan tulos uusintänäytteellä.

Hygicult -pintapuhtausnäytteiden raja-arvot, pesäkemäärä/Hyticult TPC puolisko:

- alle 20 hyvä
- 20-100 välttävä
- Yli 100 huono

Omavalvontanäytteiden tutkimuslaboratoriona toimii Oulun kaupungin elintarvike- ja ympäristölaboratorio. Omavalvontanäytteitä voi ottaa raaka-aineista, esikäsittelyistä tuotteista ja tarjoiltavista ruoista tai kun halutaan selvittää elintarvikkeiden säilyvyyttä. Laboratorion kanssa tulee sopia etukäteen näytteen toimittamisesta. Laboratoriosta saa näytteenottovälineitä tai voit käyttää puhtaita välineitä (lusikka, pakastepussi, muovirasia). Näytettä otetaan noin 150 g puhtaalla lusikalla puhtaaseen muovipussiin tai muovirasiaan. Näyte toimitetaan laboratorioon mahdollisimman nopeasti ja näytteen kuljettamisessa tulee käyttää kylmälaukkua (kylmäpatruunat) kuljetuksessa. Näytettä viedessä siitä tulee täyttää näytteenottotodistus, johon merkitään, että kyseessä on omavalvontanäyte. Laboratoriosta tullut tutkimustulos säilytetään omavalvontakansiossa.

Korjaavat toimenpiteet mahdollisissa häiriötilanteissa:

Mikäli kahvilassa valmistettavan ruuan tai siellä myytävien leivonnaisten osalta epäillään hygieniapuutteita, tiennetään näytteenottoa pintapuhtausnäytteillä sekä toimitetaan tarvittaessa ruokaeriä tutkittavaksi elintarvike- ja ympäristölaboratorioon. Ruuan valmistuksen prosessit ja työohjeet tarkennetaan vastaamaan hyviä hygieenisia toimintatapoja ja puhtaanapitoa tehostetaan.

6. Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilytys

Katselmointikäytännöt ja suunnitelman päivittäminen

Elintarvikehygienian omavalvontaa toteutetaan erilaisin mittauksin sekä omavalvonnassa eri osa-alueille määritellyin tehtävin päivittäin ja viikoittain ja valvontaa koskevat huomiot kirjataan ylös. Omavalvontasuunnitelma katselmoidaan ja sen sisältö tarkistetaan neljä kertaa vuodessa (Q1-Q4). Merkinnät omavalvontasuunnitelman katselmoinneista tehdään IMS-toimintajärjestelmässä olevaan [dokumenttiin](#), jonka yhteydessä raportoidaan myös mahdollisista esiin nousseista puutteista ja niiden korjaustoimenpiteistä. Suunnitelman sisältöä päivitetään aina tarvittaessa, kun puhtaanapitoon liittyen tulee muutoksia.

Suunnitelma kokonaisuudessaan päivitetään, hyväksytään ja allekirjoitetaan neljä kertaa vuodessa vastaamaan kunkin ajankohdan ajantasaista tilannetta ODL:n toteuttamassa toiminnassa sekä toimintaa ohjaavissa määräyksissä ja ohjeistuksissa.

Omavalvonta-asiakirjojen säilyttäminen

Omavalvonta-asiakirjat ja sitä koskevat liitteet ja mittauslomakkeet säilytetään toimipaikan omavalvontakansiossa. Uusin omavalvonta-asiakirja asianmukaisin hyväksymismerkinnöin on aina nähtävillä myös IMS-toimintajärjestelmässä.

7. Liitteet

Omavalvontasuunnitelman liitteet:

1. Puhtaanapidon suunnitelma
2. Seurantalomakkeet

8. Allekirjoitukset

Paikka ja päiväys Oulussa 1.9.2026	Omavalvontasuunnitelman laatijan allekirjoitus Päivi Tiikkala, ohjaaja (kahvila Solmu)
Paikka ja päiväys Oulussa 1.9.2026	Omavalvontasuunnitelman hyväksyjän allekirjoitus Sari Alaluusua, palveluesihenkilö