



OMAVALVONTASUUNNITELMA

TORIKADUN PALVELUKESKUS
JAKELUKEITTIÖ

Sisällys

YLEISTÄ OMAVALVONNASTA	1
TOIMINNAN KUVAUS	1
HENKILÖKUNTA	2
TILAT	2
TOIMINNAN LUONNE	3
ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA	3
KYLMÄ- JA VARASTOTILAT	4
ELINTARVIKKEIDEN KYLMÄSÄILYTYS	5
RUOAN VALMISTUS	6
RUOAN KULJETUS	6
RUOAN VASTAANOTTAMINEN	6
RUOANTARJOILU	7
TÄHDERUOKIEN KÄYTTÖ	7
HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA	7
ASTIANPESU	8
TILOJEN JA LAITTEIDEN HYGIENIA	9
JÄTTEIDEN LAJITTELU JA SÄILYTYS	10
TUHOELÄINTEN TORJUNTA	10
RUOKAMYRKYTYKSET	11
TOIMIVUUDEN ARVIOINTI SEKÄ OMAVALVONNAN ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS	12
PINTATESTIT	13
TUOTTEIDEN TAKAISINVETO	14

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiö sr/Mente Palvelut
Torikadun palvelukeskus
Torikatu 28
18100 Heinola
p. 040 182 9192
Palvelukeskuksen johtaja Maarit Suokas
Ravitsemuspäällikkö Virpi Stång

YLEISTÄ OMAVALVONNASTA

Omavalvonta on terveydensuojelulakiin ja elintarvikelakiin perustuvaa toimintaa, jolla varmistetaan elintarvikelainsäädännön määräysten noudattaminen keittiössä.

Laki tuli voimaan 1.1.1995 ja koskee kaikkia suurtalouksia.

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta kuuluu sekä tuottajalle, ruoan valmistajalle, että aterioiden tarjoajalle. Tehokkaan omaehtoisen laadunvalvonnan avulla voidaan valmistaa korkealaatuista ruokaa, taata asiakastyytyväisyys ja turvallisuus.

Päivittäistä omavalvontaa keittiössä on:

- tilanteiden arvioiminen
- tulosten kirjaaminen
- nopea tarvittaviin toimenpiteisiin ryhtyminen.

Kirjanpitoa pidetään mm. seuraavista asioista:

- raaka-aineiden vastaanottotarkastus
- elintarvikkeiden kylmäsäilytys
- ruoan lämmitys
- ruoan tarjoilu
- siivouksen ja puhtaanapidon valvonta.

OMAVALVONTAA TOTEUTTAA KAIKKI OHJAAJAT.

KOKONAISVASTUU OMAVALVONNAN SUORITTAMISESTA JA KEITTIÖN HYGIENIATASOSTA ON YKSIKÖN ESIMIEHELLÄ.

TOIMINNAN KUVAUS

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiön tarkoituksena on edistää mielenterveyttä ja tukea sekä kehittää mielenterveys- ja päihdetyötä. Säätiön tarkoituksena on myös osallistua uusien kuntouttavien toimintamuotojen kehittämiseen ja työskennellä

avohoidossa olevien mielenterveys- ja päihdeasiakkaiden psyykkisen, fyysisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin ja osallisuuden lisäämiseksi.

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiön arvot ovat osallisuus, vastuullisuus ja yhdenvertaisuus. Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiö vahvistaa osallisuutta sekä edistää vastuullisuutta ja yhdenvertaisuutta omalla toiminnallaan. Käytännössä säätiö vahvistaa osallisuutta tukemalla asiakkaidensa oman elämän haltuunottoa. Vastuullisena toimijana säätiö edistää sekä asiakkaiden että henkilöstön osallistumista säätiön päätöksentekoon ja kantaa omasta toiminnastaan laaja-alaisesti sosiaalista vastuuta. Säätiön toimintaa ohjaavat keskeisesti kestävän kehityksen ja yhdenvertaisuuden periaatteet.

Koulutus pohjana henkilökunnalla on sosiaali- ja/tai terveydenhoitoalan ammattitutkinnot.

Torikadun palvelukeskus on 20 paikkainen palveluasumisen yksikkö. Torikadun palvelukeskus on kuntouttavien toimintojen, viihtyisien tilojen, keskeisen sijainnin ja ammatillisesti koulutetun ja osaavan henkilökunnan palvelukokonaisuus. Yksikkö tuottaa myös kotiin vietäviä palveluita tukiasiakkaille kuntoutussuunnitelman mukaisesti. Toiminnan tavoitteemme on asiakkaiden kuntoutuminen kuntoutussuunnitelman mukaisesti.

Jakelukeittiön toiminta aloitettiin lokakuussa 2015, uusissa remontoituissa tiloissa. Keittiötoiminnan lähtökohtana on asiakaslähtöisyys. Asiakkaille tarjoillaan terveellistä ja ravitsevaa kotiruokaa, unohtamatta taloudellisuutta, hygieenisyyttä, monipuolisuutta sekä kotimaisuutta. Ravitsemispalveluiden tavoitteena on ohjata asiakkaita oikeisiin ruokailutottumuksiin ja edistää hyvää terveyttä.

HENKILÖKUNTA

Torikadun palvelukeskuksessa työskentelee johtaja ja 7 ohjaajaa. Henkilökunta on paikalla arkena klo 07.00 - 21.00 ja viikonloppuna klo 07.00 - 21.00. Ohjaustyö koostuu asiakkaiden lääkehoidosta, kodinhoidosta, ruoan valmistuksesta, kuntouttavasta päivätoiminnasta, toiminnallisista ryhmistä ja muusta ohjaustyöstä. Henkilökunnalla on hygieniaosaamistodistukset.

TILAT

Torikadun palvelukeskus toimii Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiön omistamassa 80-luvulla rakennetussa kiinteistössä. Kiinteistö saneerattiin 2015.

Ensimmäisessä kerroksessa on palveluasuntoja 10 kpl sekä palvelukeskuksen johtajan toimisto. Toisessa kerroksessa on palveluasuntoja 10 kpl, jakelukeittiö, ruokasali ja yhteiskäytössä olevia tiloja sekä henkilökunnan toimisto- ja taukotila. Pohjakerroksessa sijaitsevat sauna, pesutupa, henkilökunnan sosiaalitila, kuntohuone, kerhotila, tekniset tilat, väestönsuoja ym. Palvelukeskuksen kokonaispinta-ala on 500 m².

TOIMINNAN LUONNE

Keittiössä työskentelee asiakas ohjaajan tukemana aamu- ja iltavuorossa. Asiakkaiden keittiövuorot suunnitellaan heidän toiveiden ja viikkosuunnitelman mukaan yksilöllisesti viikko kerrallaan. Asiakkaat voivat vaihtaa keittiövuoroja tarvittaessa keskenään, kunhan muistaa ilmoittaa vaihdosta ohjaajalle. Keittiövuorossa oleva ohjaaja on aina vastuussa asiakkaiden työskentelystä keittiössä.

Ohjaaja perehdyttää asiakkaan keittiön työtehtäviin, siivouksiin ja henkilökohtaiseen hygieniaan liittyviin asioihin sekä oikeisiin työskentelytapoihin.

Keittiövuorossa asiakkaalla tulee olla keittiötyöhön hankittu esiliina ja päänahine. Pitkät hiukset tulisi olla tarvittaessa kiinni. Käsien pesu tapahtuu jakelukeittiössä olevalla pesupisteellä. Keittiötyössä käytetään tarvittaessa kertakäyttökäsineitä.

Aamuvuoroon tuleva asiakas tulee keittiöön puoli tuntia ennen ruokailun alkamista. Keittiön aamuvuoro alkaa aamupalasta ja loppuu lounaaseen. Aamuvuorolainen hoitaa aamukahvit, lounaan tiskit sekä siivouksen ja sen jälkeen vuoro loppuu. Päiväkahvivuoroista on erillinen lista. Iltavuoro keittiössä alkaa päivällisestä ja loppuu iltapalaan. Keittiön iltavuorolainen hoitaa vielä iltapalan jälkeen mm. keittiön siivouksen. Keittiön roskien viemisestä huolehtii työlistalla vuorossa oleva asiakas.

Keittiövuorossa olevan asiakkaan työtehtäviin kuuluu kahvin keittäminen, kasvien pilkkominen ja salaatin valmistus viikonloppuisin, astiahuolto ja jälkisiivous. Asiakkaat eivät osallistu varsinaisen ruoan valmistamiseen (aamupuuron keitto, sunnuntain ja lauantain sekä päivällisruokien kuumentaminen) palovammariskin vuoksi. Asiakkaat eivät myöskään nostele painavia koreja tms., kuljetukset tapahtuvat pyörällisillä vaunuilla. Keittiötyössä on tärkeää huomioida yksilöllisesti asiakkaan voimavarat ja taidot ohjaustilanteissa.

ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Pääsääntöisesti elintarvikkeiden hankinnasta vastaa kodinhoidonohjaaja. Hankinnat tehdään kaksi kertaa viikossa tukusta, Kespro Vantaa. Elintarvikkeiden vastaanotto-tarkastuksesta vastaa ohjaajat.

Elintarvikkeiden saapuessa palvelukeskukseen tarkistetaan kuorman oikeellisuus. Tuotteet siirretään välittömästi asianmukaisiin säilytystiloihin käyttöjärjestykseen. Kylmäketju ei saa katketa.

Jos kuormassa on huomautettavaa, tehdään reklamaatio annettujen ohjeiden mukaisesti. Lämpötilamittauksia kuormasta voidaan suorittaa tarvittaessa, tulokset kirjataan.

Päävastuu elintarvikkeiden hankinnasta on säätiön ravitsemuspäälliköllä.

Tavarantoimittajat:

Kespro: maito ja maitotaloustuotteet, kuivatavarat, leivät, pakasteet, säilykkeet, mehut ja hillot vihannekset, juurekset, hedelmät ym. tuoretuotteet.

Toimituspäivät:

Kespro: maanantai ja torstai.

KYLMÄ- JA VARASTOTILAT

Kylmäsäilytystiloina keittiössä on kaksi jääkaappia ja yksi kaappipakastin. Kuivasäilytystilana toimii keittiön kaapisto.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet:

1. maitotaloustuotteet
2. liha ja lihajalosteet
3. tuore kala
4. valmisruoat (pakaste- ja einesruoat)
5. tuoretuotteet (kasvikset ja hedelmät).

Vastaanottotarkistuksen yhteydessä tarkistetaan mm. seuraavat asiat:

1. päiväysmerkinnät
2. pakkausten siällisuus
3. elintarvikkeiden silmämääräinen kunto
4. elintarvikkeiden aistinvarainen laatu (haju, maku ja jne.).

Päivittäin seurataan varastokiertoa. Ensin tullut tuote käytetään ensin. Viallisia ja laadultaan epäilyttäviä elintarvikkeita ei oteta käyttöön.

Kun epäillään tuotteen laatua (haju, maku, ulkonäkömuutokset) otetaan yhteyttä

palvelukeskuksen johtajaan sekä tavaran toimittajaan ja jolloin sovitaan jatkotoimenpiteistä. Tarvittaessa toimitetaan näyte laboratorioon tutkittavasti (väh. 300 g/näyte). Toimenpiteestä ilmoitetaan myös ravitsemuspäällikölle sekä tarvittaessa otetaan yhteyttä terveystarkastajaan.

Viimeisen käyttöpäivän jälkeen elintarviketta ei saa enää käyttää. Parasta ennen – päiväysmerkintä, tuotetta voidaan vielä käyttää tämän jälkeen, jos tuotteen laadussa ei ole huomautettavaa.

ELINTARVIKKEIDEN KYLMÄSÄILYTYS

Kaikissa kylmäsäilytystiloissa, myös pakastimissa, tulee olla toimiva lämpömittari ja lämpötiloja seurataan päivittäin. Maanantain aamuvuorolainen tarkistaa lämpötilat ja kirjaa ne ylös. Jos lämpötiloissa huomautettavaa, kutsutaan korjaaja. Korjaukset on myös kirjattava.

Säilytyslämpötilat ja paikat:

Maito

Maitotaloustuotteet

Ravintorasvat +4 - +6 °C
säilytys kylmiö 1

Lihavalmisteet +4 - +6 °C

kalavalmisteet ja valmisruoat

säilytys kylmiö 1

Kasvikset, juurekset ja hedelmät

Kananmunat, säilykkeet, mehut ja hillot yms.

säilytys kylmiö 2

Pakasteet ja jäätelö alle -18 °C

säilytys pakastehuone

Jos elintarvikkeiden lämpötila poikkeaa annetuista ohjeistoista, arvioidaan tuotteet aistinvaraisesti. Jos tuotteen laadussa poikkeavaa, poista tuote käytöstä. Säilytä epäilyttävä tuote tai ota tuotteesta näyte mahdollisia jatkotoimenpiteitä varten. Asiasta ilmoitetaan palvelukeskuksen johtajalle. Muista myös kirjaus.

RUOAN VALMISTUS

Ruoan hygieniasta ja lämpötilasta vastaa ruoanvalmistaja sekä esille laittaja. Ravitsemispalveluissa on käytössä 10 viikon kiertävä ruokalista, johon tehdään tarvittavia muutoksia. Lounas tuodaan Viherlaakson valmistuskeittiöltä lämpimänä ma, ke ja pe. Muiden päivien lounaat toimitetaan jäähdytettynä. Päivällinen toimitetaan aina jäähdytettynä maanantaista sunnuntaihin. Pääruokien lisäksi valmistuskeittiöltä toimitetaan valmiit iltapalat (kiisselit, puurot, rahkat yms.) sekä ruokalistan mukaisesti leikkeleet ja juustot.

Aamupalan, päiväkahvin ja iltapalan tarjoilusta huolehtii vuorossa oleva ohjaaja keittiövuorossa olevan asiakkaan kanssa.

Ohjaaja lämmittää päivittäin päivällisen ja viikonloppuna lounaat sekä mittaa ja kirjaa ruokien lämpötilat omavalvontasuunnitelman mukaisesti sekä ottaa ruoasta ruokanäytteen, jota säilytetään pakastimessa viikko. Varsinaista ruoan valmistusta on vain arkipäivinä aamupuuron valmistus sekä viikonloppuna perunoiden keittäminen ja vihannesten kuumentaminen ja sunnuntaina salaatin valmistus.

RUOAN KULJETUS

Kuljetusastioiden kunnosta ja hygieniasta vastaa Viherlaakson keittiö. Viherlaakson keittiöltä lähtevä ruoka pakataan asianmukaisesti, sopivan kokoisiin kuljetusastioihin ja suljetaan tiivistetyillä kansilla. Astioita ei saa pakata liian täyteen. Kuljetuslaatikoihin tehdään tarvittaessa merkinnät esim. sisällöstä. Ruoan jakelun hoitaa Viherlaakson keittiön henkilökunta.

Ruoan kuljetusta varten on hankittu kuljetuslaatikoita ja tavara-auto. Ruoka kuljetetaan ma, ke ja pe sovitun kuljetusreitillä ja aikataulun mukaisesti. Viikonloppuna ja pääsääntöisesti juhlapäivinä ei ruokakuljetusta.

Ravitsemuspäällikkö vastaa kuljetusten sujuvuudesta. Auton siivouksista, huolloista ja katsastuksista sekä tankkauksista vastaa nimetty keittäjä sekä ravitsemuspäällikkö.

RUOAN VASTAANOTTAMINEN

Keittiövuorossa oleva asiakas on vastaanottamassa kuormaa. Asiakas ja ohjaaja purkavat yhdessä ruokakuorman sekä pakkaavat palautettavat astiat kuljetuslaatikoihin. Ohjaaja tarkastaa lähetyksen kunnan ja oikeellisuuden. Havaituista epäkohdista annetaan palaute joko lähetyksen tuojalle tai puhelimitse Viherlaakson

keittiölle. Ruokien lämpötilojen mittauksen ja kirjauksen suorittaa ohjaaja ja hän vastaa myös ruoan esille laitosta.

RUOAN TARJOILU

Tarjottavan ruoan lämpötilasta vastaa tarjoilusta huolehtiva ohjaaja.

Ruoka laitetaan esille tarjoilulinjastoon, kylmät ruoat kylmältaaseen ja lämpimät ruoat lämpöaltaaseen. Arkena lounas tarjoillaan klo 11.00 - 11.30 ja päivällinen klo 16.30 - 17.00. Viikonloppuna lounas tarjoillaan klo 11.00 - 11.30 ja päivällinen klo 16.00 - 16.30. Ohjaajat annostelevat ruoan asiakkaiden toiveiden mukaisesti. Muista hyvät ottimet!

Ruokien lämpötila mitataan joka päivä ja tulokset kirjataan.

Tarjoilutavasta ja ruokailuajoista riippumatta on noudatettava seuraavia tarjoilulämpötiloja

1. lämmin ruoka; vähintään +60 °C
2. kylmä ruoka; enintään +8 °C
3. maitotaloustuotteet; enintään +8 °C.

Valmista ruokaa ei saa säilyttää lämpimänä kahta tuntia kauempaa.

Torikadun palvelukeskuksen ohjaaja ottaa omavalvontanäytteen viikonlopun lounas- ja päivällisruoasta.

TÄHDERUOKIEN KÄYTTÖ

Kaikki tähderuoka menee biojätteeseen, koska lounas on ollut lämpimänä yli kaksi tuntia ja päivällinen on jo jäähdytetty ja kuumennettu uudestaan.

HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

Jokainen työntekijä huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaate-tuksestaan. Ohjaaja käy läpi keittiössä työskentelevien asiakkaiden kanssa henkilökohtaisen hygienian ja työvaatetuksen ohjeistuksen sekä valvoo, että ohjeistusta noudatetaan.

ASTIANPESU

Torikadun keittiössä on käytössä yksitankkitiskikone. Koneen käyttöopastuksesta vastaa valmistaja. Käytössä on Kiillon pesuaineet. Pesuaineet tilataan Kesproilta. Kiillon yhteyshenkilö on Jukka Laaksonen. Hän vastaa pesuaineiden oikeasta annostelusta sekä pesuvesien oikeista lämpötiloista.

Pesuaineen ja huuhteluaineen kulutusta seurataan ja noudatetaan pesuaineen ja pesukoneen valmistajan antamia käyttöohjeita.

Lämpötilat ovat

- esipesu alle +40 °C
- pesu yli +60 °C
- huuhtelu yli +80 °C.

Jos astiapesukoneeseen tulee vikoja, kutsutaan korjaaja sekä asiasta ilmoitetaan palvelukeskuksen johtajalle sekä tarvittaessa ravitsemuspäällikölle. Korjauksista ja huolloista pidetään kirjaa.

Hyvään pesutulokseen vaikuttaa, että

- valitaan tarkoituksen mukainen pesukori
- täytetään kori oikein
- syötetään kori oikeassa suunnassa koneeseen
- valitaan oikea pesuohjelma
- huolehditaan pesu- ja huuhteluaineen oikeasta annostelusta
- tiskikone on puhdas.

Ristikkäisliikennettä likaisten ja puhtaiden astioiden välillä on vältettävä.

Astianpesukone pestään päivittäin. Puhdistuksen suorittaa iltavuorossa oleva ohjaaja. Käsitiskiaine on Fairy sekä Farmoksen yleispuhdistusaine KW Tiptop omena. Annostelu 0,4 - 1,2 ml / 1 L vettä ja perussiivous 2 - 10 ml / 1 L vettä. Astioiden liotus tarvittaessa (Hypo dip). **MUISTA SUOJAVAAATETUS!**

TILOJEN JA LAITTEIDEN HYGIENIA

Jakelukeittiöllä on käytössä viikkotyölista, jota säilytetään keittiön seinällä ja lista vaihdetaan uuteen joka maanantaiaamu. Listassa viikkotyöt aamu- ja iltavuoroille. Tehdyt työtehtävät kuitataan tehdyiksi.

Keittiön koneet ja laitteet puhdistetaan viikkotyölistan mukaisesti yleispuhdistusaineella ja siihen varatuilla työvälineillä. Tiskikone pestään päivittäin yleispuhdistusaineella. Puhdistuksen suorittaa työvuorossa oleva ohjaaja.

Keittiön työtasot ja pinnat pestään erikseen aamupalan, lounaan, päiväkahvin, päivällisen ja iltapalan jälkeen yleispesuaineella. Tiistaisin suoritetaan peruspuhdistus desinfioivalla desiplus -pesuaineella. Annostelu 50 – 100 ml / 5 L vettä. Tarkista annostusohje.

Keittiön lattia pestään viikkotyölistan mukaisesti. Pesun suorittaa iltavuorossa oleva ohjaaja ja tiistaisin siivouspalvelun siistijä.

Rasvasuodattimet pestään n. kaksi kertaa vuodessa, vaihda tiskikoneen vesi sen jälkeen. Lattiakaivot puhdistetaan ja pestään tiistaisin desinfioivalla pesuaineella, siivouspalvelun siistijä. Uunin vieressä olevan lattiakaivon puhdistus tehdään puolivuositain Tuomo H. avustuksella. Uunin ja liedon pesu tarvittaessa.

Kylmiöiden siisteyttä tarkkaillaan päivittäin, samoin oikeaa varaston kiertoa. Pilaantuneet ja vioittuneet tuotteet poistetaan. Tuotteet säilytetään niin, että mahdollisilta valumilta vältytään, esim. sulatusnesteet. Hyllyt pestään n. kerran viikossa yleispuhdistusaineella, samoin ovet. Peruspuhdistus (hyllyt irti) n. kahden kuukauden välein tai tarvittaessa.

Pakastinkaapin sulatus ja takaosan sekä suodattimien imurointi 2 krt vuodessa. Pakasteiden inventaario sekä kuivat tuotteiden kerran vuodessa sekä kierron seuranta.

Kuiva-ainekaapin siisteyttä seurataan päivittäin. Hyllyt pyyhitään kerran viikossa siivousohjelman mukaan.

Keittiövuorossa oleva asiakas pyyhkii ruokasalin pöydät jokaisen aterian jälkeen yleispuhdistusaineella. Ruokasalin pöytien ja tuolien peruspuhdistuksen suorittaa asiakas kerran viikossa kiertävän työtoimintalistan mukaan. Iltavuorossa oleva ohjaaja pesee päivittäin ruokasalin lattian yleispesuaineella. Kerran viikossa (tiistaisin) ruokasalin lattian peruspuhdistus (Helgen siivouspalvelu). Tarjoilulinjasto pestään joka ruokailun jälkeen yleispuhdistusaineella, siivouksen suorittaa asiakas tai keittiövuorossa oleva ohjaaja. Tarjoilulinjasto pestään desinfiointiaineella tiistaina.

Jokainen ohjaaja huolehtii keittiön järjestyksestä ja puhtaudesta. Hyvä keittiöhygienia edellyttää, että vahingollisia mikrobeja ei esiinny haitallisessa määrin.

Siivousvälineet puhdistetaan käytön jälkeen. Siivousliinat laitetaan kuivumaan ja vaihdetaan päivittäin. Asiakas huolehtii siivousliinojen pesusta. Pintatestejä otetaan keittiön tiloista kaksi kertaa vuodessa tai tarvittaessa (Hygicult). Tulokset kirjataan. Muista myös aistinvarainen arviointi!

Jos keittiön hygieniatasossa todetaan puutteita, on välittömästi tarkistettava siivous- ja puhdistustoimenpiteiden kriittiset kohdat ja nostettava siivouksen tasoa.

Hyvässä siivouskomerossa on vesipiste kaatoaltaalla, kuivausteline, hyllytilaa, moppiteline sekä hyvä ilmanvaihto. Siivousvälineiden tulee olla puhtaita, hyväkuntoisia sekä oikeanlaisia.

Pesuaineiden käyttöturvallisuus tiedotteet ja siivoussuunnitelma säilytetään keittiöllä sovitussa paikassa. Sekä siivousaineiden ja välineiden tilaukset ja seuranta.

JÄTTEIDEN LAJITTELU JA SÄILYTYS

Jätteiden lajittelu kuuluu jokaiselle työntekijälle. Keittiössä lajitellaan biojäte, energiajäte, kaatopaikkajäte, lasi ja metalli. Pahvit ja paperit erikseen. Jokaiselle jätteelle on keittiössä oma astia. Astiat tyhjenetään päivittäin ulkona olevaan jätekatokseen. Ohjaajat huolehtivat roska-astioiden puhdistuksesta.

Samaan jättepisteeseen kerätään koko kiinteistön jätteet. Astioiden tyhjennyksen suorittaa Sita Oy, samoin jäteastioiden pesun.

TUHOELÄINTEN TORJUNTA

Torjunta kuuluu jokaiselle työntekijälle. Elintarviketuholaisia ovat esim. kuoriaiset ja lentävät hyönteiset.

Erityisen tuholaisarkoja elintarvikkeita ovat:

- viljatuotteet
- pähkinät
- pavut
- kuivatut hedelmät
- mausteet
- suklaatuotteet

- kuivatut vihannekset.

Ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä ovat:

- hyvän yleisen hygieniatason ylläpitäminen
- riittävästä ilmanvaihdosta huolehtiminen
- varaston kierrosta huolehtiminen
- rakojen ja kolojen tiivistäminen
- tekstiilien puhtaana pitäminen
- jätteiden asiallinen säilyttäminen ja jätehuoltomääräysten noudattaminen.

Jos tuholaisia esiintyy, ryhdytään välittömästi toimenpiteisiin niiden hävittämiseksi:

- ensiksi tunnistetaan tuholainen
- sitten selvitetään esiintymän laajuus ja kohde
- jonka jälkeen saastuneet tuotteet hävitetään ja tilat puhdistetaan perusteellisesti
- peruspuhdistus uusittava tarvittaessa
- tuholaisista ilmoitettava säätiön ravitsemuspäällikölle sekä kirjattava tapahtuma
- tarvittaessa ohjeet jatkotoimenpiteitä varten pyydetään valvontaviranomaisilta.

RUOKAMYRKYTYKSET

Elintarvike- ja keittiöhygieniasta on vastuussa jokainen työntekijä niin, ettei tarjottavien ruokien välityksellä pääse syntymään ruokamyrkytyksiä.

Yleisempiä ruokamyrkytysten syitä ovat:

- puutteellinen käsihygienia
- ruoka-aineiden tai ruokien hidas jäähdytys
- ruokien valmistuksen ja tarjoilun välinen aika liian pitkä
- ruokien säilytys huoneenlämmössä
- riittämätön ruoan kuumentaminen
- ruoka on saastunut valmistuksen yhteydessä
- pakastettujen ruokien virheellinen sulatus
- saastuneet kasvikset ja marjat.

KUN EPÄILLÄÄN ELINTARVIKKEEN TAI RUOAN SAASTUMISTA TUOTE ON POISTETTAVA VALMISTUKSESTA SEKÄ TARJOILUSTA!

Keittiön vastaava ottaa heti yhteyttä ravitsemuspäällikköön, jolloin sovitaan jatkotoimenpiteistä. Epäilyistä ruoasta tai tuotteesta otetaan näyte (väh. 300 g/ näyte). Näyte säilytetään kylmässä. Näyte tulee jäädyttää, mikäli sitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon.

Elintarvikkeita koskeva lainsäädäntö

- **Elintarvikelaki**, koskee kaikkia sellaisia elintarvikkeita, joista ei ole olemassa erityistä lainsäädäntöä. Kieltää ihmisravinnoksi sopimattoman elintarvikkeen valmistuksen, maahantuonnin, maastaviennin, myynnin, tarjoilun ja muun luovutuksen. Sen perusteella on annettu useita asetuksia ja määräyksiä esim. asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.
- **Terveydensuojelulaki**, tarkoituksena on ylläpitää ja edistää väestön ja yksilön terveyttä. Lisäksi lain tavoitteena on ennalta ehkäistä, vähentää ja poistaa elinympäristössä esiintyviä tekijöitä, jotka voivat aiheuttaa terveystahetta. Laissa on myös säännöksiä esim. elintarvikehuoneistoista, ruokamyrkytystapauksiin liittyvästä ilmoitusvelvollisuudesta.
- **Hygienialaki**, tarkoituksena on turvata eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieeninen laatu ja estää tartuntojen leviäminen elintarvikkeiden välityksellä eläimistä ihmisiin.

TOIMIVUUDEN ARVIOINTI SEKÄ OMAVALVONNAN ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Omavalvonta- ja siivoussuunnitelmaa sekä pesuaineiden käyttöturvallisuustiedotteita säilytetään sovitussa paikassa, kaikkein saatavilla. Omavalvonnan seurannan, mittauksien ja näytteenoton tulokset sekä esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet asiakirjat löytyvät samasta paikasta.

Arkistoja säilytettävä vähintään yksi vuosi. Uudelle työntekijälle perehdytys!

Omavalvonnan toimivuutta arvioidaan jatkuvasti ja siihen osallistuu koko henkilökunta. Kokonaisuuden arviointi suoritetaan vähintään kerran vuodessa. Jos keittiön toiminnassa tapahtuu muutoksia, on omavalvontasuunnitelma laadittava uutta toimintaa vastaavaksi.

Arvioinnissa käsitellään mm. seuraavia asioita:

- seurantatietojen analysointi
- käytännön toteuttaminen

- ovatko laatukriteerit täyttyneet
- onko omavalvonta auttanut pitämään riskit hallinnassa
- valvontaviranomaisilta saatu palaute, tulokset yms.
- asiakkailta saatu palaute
- omavalvonnan kehittäminen.

PINTATESTIT

Pintatestit tehdään 2 kertaa vuodessa tai tarvittaessa. Hygicult-testi on helpokäyttöinen kasvualusta mikrobiologisen puhtauden tarkkailuun.

Pintanäytteitä otetaan eri/kriittisistä kohteista vaihdellen. Kirjaa pintatestiin mistä kohteesta näyte on otettu esim. ruokasalin oven kahva, ulkopuoli.

Kirjaa näytteenotto päivä, mistä pintatesti on otettu ja testinottajan kuittaus tähän varattuun kaavakkeeseen. Anna näytteiden olla huoneenlämmössä, valolta ja kosteudelta suojassa 3 päivää. Lue testien tulokset ja kirjaa tulos kaavakkeeseen.

Jos testin tulos on 1 – 2, tulos on hyvä ja siivouksen taso on riittävä. Jos testintulos on 3 – 5, on mietittävä korjaavia toimenpiteitä

Testin tekijä ilmoittaa huonosta testituloksesta palvelukeskuksen johtajalle. Työryhmä arvioi yhdessä siivouksen tasoja ja riittävyyttä ja sitä mistä huono testitulos voisi johtua. Tarvittaessa ottaa yhteyttä säätiön ravitsemuspäällikköön. Kirjatkaa sovitut korjaavat toimenpiteet seuranta kaavakkeeseen ja tiedottaa sovitut korjaavista toimenpiteistä koko henkilökuntaa.

Korjaavan toimenpiteen jälkeen ottaa uusi pintanäyte kohteesta 2 viikon kuluttua. Jos tulos on 1 – 2 asia on kunnossa.

Jos testin tulos on edelleen 3 – 5 asiasta on ilmoitettava palvelukeskuksen johtajalle ja ravitsemuspäällikölle. Tarkistetaan siivoussuunnitelma yhdessä ja tehdään tarvittavia korjauksia. Muistetaan taas tiedottaa asiasta koko henkilökunnalle.

Tämän jälkeen ottaa pintatestit vielä uudelleen 2 viikon kuluttua. Kirjatkaa sovitut muutokset myös siivoussuunnitelmaan ja OVS.

Käytetyt pintatestit laitetaan sekajätteeseen.

TUOTTEIDEN TAKAISINVETO

Jos elintarvikkeen toimittaja ilmoittaa jonkun elintarvike-erän takaisinvedosta, toimimme tavarantoimittajan ohjeiden mukaisesti:

1. tarkistamme, onko meillä kyseistä elintarviketta varastossa
2. jos on, tuote joko hävitetään tai palautetaan tavaran toimittajalle
3. viallisesta tuotteesta pyydetään hyvitys tavaran toimittajalta.

4.11.2015 alkaen tuotteen takaisin vedosta tehdään kirjaus.
Lomakkeet säilytetään omavalvonta suunnitelma kansiossa

Keittiön omavalvontasuunnitelma päivitetty:

28.12.2022 Maarit Suokas ja Satu Jeskanen