

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.....	5
RUOAN KULJETUS .....	7
RUOAN VASTAANOTTAMINEN .....	7
RUOANTARJOILU .....	7
TÄHDERUOKIEN KÄYTTÖ .....	8
HÄVIKKIRUOAN SEURANTA .....	8
HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA.....	8
ASTIANPESU .....	9
TILOJEN JA LAITTEIDEN HYGIENIA.....	10
JÄTTEIDEN LAJITTELU JA SÄILYTYS.....	11
TUHOELÄINTEN TORJUNTA.....	11
RUOKAMYRKYTYKSET .....	12
TOIMIVUUDEN ARVIOINTI SEKÄ OMAVALVONNAN.....	13
PINTATESTIT.....	13
TUOTTEIDEN TAKAISIN VETO .....	14

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrinen säätiö sr/Mente Palvelut  
Torikadun palvelukeskus  
Torikatu 28  
18100 Heinola  
p. 040 182 9192  
Palvelukeskuksen johtaja Vesa Lappalainen  
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 asiakastytyväisyys 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 TOTEUTTAVAT KAIKKI OHJAAJAT.

KOKONAISVASTUU OMAVALVONNAN SUORITTAMISESTA JA KEITTIÖN HYGIENIATASOSTA ON YKSIKÖN ESIHENKILÖLLÄ.

## TOIMINNAN KUVAUS

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiön (jäljempänä Mente Palvelut) 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.

Mente Palvelujen arvot ovat osallisuus, vastuullisuus ja yhdenvertaisuus. Mente Palvelut vahvistaa osallisuutta sekä edistää vastuullisuutta ja yhdenvertaisuutta omalla toiminnallaan. Käytännössä säätiö vahvistaa osallisuutta tukemalla asiakkaidensa oman elämän haltuunottoa.

Vastuullisena toimijana Mente Palvelut 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 yhteisöllisen asumisen 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 tarjotaan 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, sairaanhoitaja, viisi ohjaajaa ja yksi kodinhoidon ohjaaja. Henkilökunta on paikalla arkena klo 7.00–20.30 ja viikonloppuna/arkipyhinä klo 7.00–20.30, kodinhoidon ohjaajan työaika on arkisin klo 8.00–13.00.

Ohjaustyö koostuu asiakkaiden lääkehoidosta, kodinhoidosta, ruoan valmistuksesta, kuntouttavasta päivätoiminnasta, toiminnallisista ryhmistä ja muusta ohjaustyöstä. Henkilökunnalla on hygieniaoasaamistodistukset.

## TILAT

Torikadun palvelukeskus toimii Mente Palvelujen 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 m<sup>2</sup>.

## TOIMINNAN LUONNE

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

Kodinhoidon ohjaaja perehdyttää asiakkaan keittiön työtehtäviin, siivouksiin ja henkilökohtaiseen hygieniaan liittyviin asioihin sekä oikeisiin työskentelytapoihin. Keittiövuorossa asiakkaalla tulee olla keittiötyöhön hankittu esiliina ja päähine. Pitkät hiukset tulee olla kiinni. Käsien pesu tapahtuu jakelukeittiössä olevalla pesupisteellä. Keittiötyössä käytetään kertakäyttökäsineitä valmiita ruokia käsiteltäessä.

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, kasvisten pilkkominen ja salaatin valmistus viikonloppuisin, astiahuolto ja jälkisiivous.

Viikonloppuisin asiakkaan keittiötehtäviin kuuluu (hänen toimintakykynsä salliessa) leikkeleiden ja leipien esille laitto, vihannesten pilkkominen, kahvinkeitto.

Asiakkaat eivät osallistu varsinaisen ruoan valmistamiseen (aamupuuron keitto, lounaiden ja 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 kodinhoidon ohjaaja. Hankinnat tehdään Mente Palvelujen Ravitsemuspalvelujen kautta. Ravitsemuspalvelut tilaa edelleen tuotteet elintarvikkeiden toimittajilta.

<i>tuoteryhmä</i>	<i>tilauspäivä</i>	<i>toimituspäivä</i>
kuiva-aineet	maanantai	keskiviikko
maitotuotteet	maanantai	keskiviikko
tarvittaessa muut	keskiviikko	perjantai

Ravitsemuspalveluiden työntekijät (Viherlaakson keittiö) myös toimittavat elintarvikkeet Torikadulle ruokakuljetusten mukana maanantaisin, keskiviikkoisin ja perjantaisin.

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksesta vastaavat kodinhoidon ohjaaja ja/tai ohjaajat. Elintarvikkeiden saapuessa palvelukeskukseen tarkistetaan kuorman oikeellisuus. Tuotteet

siirretään välittömästi asianmukaisiin säilytystiloihin käyttöjärjestykseen. Kylmäketju ei saa katketa.

Jos kuormassa on huomautettavaa, tehdään reklamaatio heti puhelimitse Viherlaakson keittiölle, ja yksikössä toimitaan annettujen ohjeiden mukaisesti.

Päävastuu elintarvikkeiden hankinnasta on Mente Palvelujen ravitsemuspäälliköllä.

#### Tavarantoimittajat:

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

Sinuhe: leivät

Valo: maito, maitotuotteet, juustot, lihatuotteet

#### Toimituspäivät Viherlaakson keittiölle (tavarantoimittajat):

Kespro: maanantai, torstai

Sinuhe: päivittäin

Valo: tiistai, perjantai

## 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 asiallisuus
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 tuotteesta vähintään 300 g:n näyte, joka merkitään ja pakastetaan. Palvelukeskuksen johtaja ottaa yhteyttä ravitsemuspäällikköön, jonka kanssa sovitaan toimintakäytännöistä. Tarvittaessa näyte toimitetaan ravitsemuspäällikön osoittamaan laboratorioon tutkittavaksi. Ravitsemuspäällikkö on tarvittaessa yhteydessä elintarvikevalvontaan.

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 keittiön kuiva-ainekaapin ovesa olevalle lämpötilan seurantalomakkeelle. Jos lämpötiloissa huomautettavaa, kutsutaan korjaaja. Korjaukset on myös kirjattava keittiön kansioon sekä Teams – Tiimit - Torikadun palvelukeskus - Keittiö - Julkaisut.

Säilytyslämpötilat ja paikat:

	säilytyslämpötila	säilytyspaikka
Maito	+4 - +6 °C	jääkaappi 1
Maitotaloustuotteet	+4 - +6 °C	jääkaappi 1
Ravintorasvat	+4 - +6 °C	jääkaappi 1
Lihavalmisteet	+4 - +6 °C	jääkaappi 1
Kalavalmisteet ja valmisruoat	+4 - +6 °C	jääkaappi 1
Kasvikset	+4 - +6 °C	jääkaappi 2
Kananmunat	huoneenlämmössä	keskisaareke
Säilykkeet	huoneenlämmössä	kuiva-ainekaappi
Hedelmät	huoneenlämmössä	keskisaareke
Mehut ja hillot yms.		
avaamattomat	huoneenlämmössä	kuiva-ainekaappi
avattuna	+4 - +6 °C	jääkaappi 2
Pakasteet ja jäätelö	alle -18 °C	pakastin

Elintarvikkeita voidaan säilyttää väliaikaisesti tilan puutteen vuoksi kellarikerroksen ryhmätilan jääkaapissa ja/tai pakastimessa säilytyslämpötilavaatimuksen mukaisesti (lämpötilan seurannat viikoittain maanantaisin, kirjaukset laitteiden ovien listoihin).

Seurataan kylmälaitteiden lämpötiloja, ja jos näissä havaitaan poikkeamia, kutsutaan korjaaja ja tuotteet siirretään tarvittaessa toiseen kylmälaitteeseen.

## 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 jäädytettynä. Päivällinen toimitetaan aina jäädytettynä maanantaista sunnuntaihin. Viherlaakson keittiöltä toimitetaan kaikki tarjolla olevat ruoat ja elintarvikkeet.

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

#### Yksikössä lämmitettävät ruoat ja laadunvalvonta

	kodinhoidon ohjaaja	ohjaaja
maanantai	lounasruokien lämpötilamittaus	aamupuuron valmistus päivällisen lämmitys päivällisruokien lämpötilamittaus päivällisruokien ruokanäytteiden otto
tiistai	perunoiden höyrytys/riisin lämmitys * kasvisten/vihannesten lämmitys lounaan lämmitys lounasruokien lämpötilamittaus lounasruokien ruokanäytteiden otto	aamupuuron valmistus päivällisen lämmitys päivällisruokien lämpötilamittaus päivällisruokien ruokanäytteiden otto
keskiviikko	lounasruokien lämpötilamittaus	aamupuuron valmistus päivällisen lämmitys päivällisruokien lämpötilamittaus päivällisruokien ruokanäytteiden otto
torstai	perunoiden höyrytys/riisin lämmitys * kasvisten/vihannesten lämmitys lounaan lämmitys lounasruokien lämpötilamittaus lounasruokien ruokanäytteiden otto	aamupuuron valmistus päivällisen lämmitys päivällisruokien lämpötilamittaus päivällisruokien ruokanäytteiden otto
perjantai	perunoiden höyrytys/riisin lämmitys * lounasruokien lämpötilamittaus	aamupuuron valmistus päivällisen lämmitys päivällisruokien lämpötilamittaus päivällisruokien ruokanäytteiden otto
lauantai		aamupalan valmistus lounaan lämmitys lounasruokien lämpötilamittaus lounasruokien ruokanäytteiden otto päivällisen lämmitys päivällisruokien lämpötilamittaus päivällisruokien ruokanäytteiden otto
sunnuntai		aamupalan valmistus lounaan lämmitys lounasruokien lämpötilamittaus lounasruokien ruokanäytteiden otto päivällisen lämmitys päivällisruokien lämpötilamittaus päivällisruokien ruokanäytteiden otto

\* ruokalistan mukaisesti

Ohjaaja lämmittää päivittäin päivällisen sekä tiistaisin, torstaisin, viikonloppuna ja arkipyhinä 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 sekä pakataan lämpölaatikoihin. 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 sovittuun kuljetusreitit ja aikataulun mukaisesti. Viikonlop-puna ja pääsääntöisesti juhlapyhinä ei ruokakuljetusta.

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

## RUOAN VASTAANOTTAMINEN

Kodin hoidon ohjaaja tai ohjaajat ovat vastaanottamassa kuormaa, he myös purkavat 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 kylmäaltaaseen 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 16.30–17.00.

Ohjaajat annostelevat ruoan asiakkaiden toiveiden mukaisesti. Muista hyvät ottimet!

Yksikössä lämmitettävien 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.

Kodin hoidon ohjaaja tai keittiövuorossa oleva ohjaaja ottaa omavalvontanäytteen kaikista Torikadulla lämmitettävistä ruoista. Näytteet pakastetaan ja näytteitä säilytetään 1 viikko.

## TÄHDERUOKIEN KÄYTTÖ

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

## HÄVIKKIRUOAN SEURANTA

Mente Palveluissa seurataan hävikkiruoan ja biojätteen määrää sekä tilattujen ja toteutuneiden aterioiden erotusta (lounas ja päivällinen). Ohjaajat tilaavat talossa oleville asiakkaille ruoan, ruokailun jälkeen lasketaan toteutuneet ateriat sekä punnitaan hävikkiruoan ja biojätteen määrä. Luvut kirjataan IMS palvelukeskusten omaan seurantataulukkoon. Ravitsemuspäällikkö seuraa ja analysoi yhdessä palvelujohtajan ja yksiköiden johtajien kanssa toteutuneita tunnuslukuja sekä sopivat tarvittaessa mahdollisista toimenpiteistä. Ravitsemuspäällikkö ja yksikön johtajat käyvät aiheesta keskustelua oman työryhmänsä kanssa.

## HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

### Työvaatteet ja suojaimet

Terveydensuojeluasetuksen mukaan työntekijällä on oltava asiallinen ja tehtävän luonteeseen sopiva työasu ja suojavaatetus.

Työnantaja on hankkinut keittiötyön työntekijöille kolmet työasut ja esiliinat sekä työkengät. Suojapähineenä kertakäyttöiset pähineet tai kankainen pähine. Lisäksi keittiölle on hankittu suojaesiliinoja, kuulosuojaimia, suojalaseja yms. suojaimia.

Työvaatteiden pesusta ja huollosta vastaa sunnuntain aamuvuorolainen. Viherlaakson palvelukeskuksen kellarikerroksessa on pesutupa, jossa voi pestä, kuivata ja silittää työvaatteet.

### Henkilökohtainen hygienia

- keittiötyössä hiukset peitetään aina pähineellä.
- keittiötyössä ei saa olla lävistyksiä, tai ne tulee olla peitettynä suojavaatetuksella.
- kädet ovat tärkein työkalu keittiössä, joten muista, että
  - käsien iho on oltava ehjä, eikä käsissä saa olla ihottumia
  - sormukset, kellot, korvakorut ja muut korut eivät kuulu keittiötyöhön
  - kynnet tulee olla lyhyet eikä niissä saa olla kynsilakkaa
  - käytä suojakäsineitä aina kun se on mahdollista joko kertakäyttöisiä tai muovisia ja huolehdi niiden puhtaudesta ja vaihda tarpeen mukaan
  - muista käsien riittävä pesu sekä niiden hoitaminen (rasvaus).

### Hyvät työjalkineet tulisi olla:

- umpinaiset
- takaremmillä varustetut
- pohjat eivät saa olla liukkaat
- irtopohjalliset
- työtehtävään sopivat
- helpot puhdistaa.

### **Kädet on pestävä:**

- kun tulet keittiön tiloihin
- aina ennen töiden aloittamista
- ennen uuden työvaiheen alkamista
- välittömästi WC:ssä käynnin jälkeen
- tupakoinnin jälkeen
- joka kerta kun kädet ovat muuten likaantuneet.

Vältä epäsiistejä tapoja esim. hiusten koskettelu, aivastelu ja niistäminen.

## **ASTIANPESU**

Torikadun keittiössä on käytössä yksitankkitiskikone. Koneen käyttöopastuksesta vastaa valmistaja. Käytössä on Kiillon pesuaineet. Pesuaineet tilataan Viherlaakson keittiön kautta.

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

Yleispuhdistusaine on Farmoksen 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 SUOJAVAATETUS (TALOUSKÄSINEET, ESILIINA)!**

## 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 (nimikirjaimet) viikkotyölistaan.

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. Torstaisin suoritetaan peruspuhdistus desinfioivalla desiplus -pesuaineella. Annostelu 50–100 ml / 5 L vettä. Tarkista annostusohje.

Keittiön lattia pestään viikkotyölistan mukaisesti. Pesun suorittaa kodinhoidon ohjaaja tai 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. Unin vieressä olevan lattiakaivon puhdistus tehdään puolivuositain kiinteistöhuollon avustuksella. Unin pesu tehdään kerran viikossa perjantaisin ja lieden pesu tarvittaessa, kuittaukset viikkotyölistaan.

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, pesu astianpesukoneessa) kuukausittain tai tarvittaessa.

Pakastinkaapin sulatus ja takaosan sekä suodattimien imurointi 2 krt vuodessa.

Pakasteiden sekä kuivat tuotteiden inventaario kerran vuodessa sekä kierron seuranta.

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

Pöytienpyyhintävuorossa oleva asiakas pyyhkii ruokasalin pöydät jokaisen aterian jälkeen yleispuhdistusaineella. Ruokasalin pöytien ja tuolien peruspuhdistuksen suorittaa siistijä kerran viikossa tiistaisin. Ruokasalin lattia pestään päivittäin iltapalan jälkeen yleispesuaineella, pesun tekee listan mukaisessa vuorossa oleva asiakas. Kerran viikossa (tiistaisin) ruokasalin lattian peruspuhdistus (Helgen siivouspalvelu).

Tarjoilulinjasto pestään joka ruokailun jälkeen yleispuhdistusaineella, siivouksen suorittaa asiakas tai keittiövuorossa oleva ohjaaja. Tarjoilulinjasto pestään desinfiointiaineella torstaisin.

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 punaiseen kansioon (astianpesukoneen viereinen hylly). Muista myös aistinvarainen arviointi!

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

Hyvässä siivoukskomerossa on vesipiste kaatoaltaalla, kuivausteline, hyllytilaa, moppiteline sekä hyvä ilmanvaihto. Likaisia ja puhtaita siivousliinoja ei saa säilyttää samassa tilassa. Puhtaat siivousliinat säilytetään tästä syystä kannellisissa säilytyslaatikoissa. Siivousvälineiden tulee olla puhtaita, hyväkuntoisia sekä oikeanlaisia.

Pesuaineiden käyttöturvallisuustiedotteet ja keittiön siivoussuunnitelma (päivittäinen siivoussuunnitelma on keittiön kylmlaitteiden vasemmalla puolella olevalla seinällä) säilytetään kansiossa keittiön astianpesukoneen viereisellä hyllyllä.

## JÄTTEIDEN LAJITTELU JA SÄILYTYS

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

Samaan jättepisteeseen kerätään koko kiinteistön jätteet. Astioiden tyhjennyksen suorittaa Salpakierto Oy (biojäte, kartonki-, lasi-, metalli- ja muovipakkaukset) ja Remeo Oy (keräyspaperi, sekajäte), samoin kyseisten 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 ravitsemuspäällikölle sekä kirjattava IMS tapahtumailmoitus
- 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!**

Palvelukeskuksen johtaja ottaa heti yhteyttä ravitsemuspäällikköön, jolloin sovitaan jatkotoimenpiteistä. Epäilystä ruoasta tai tuotteesta otetaan näyte (väh. 300 g/ näyte), joka pakastetaan.

### **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 terveyshaittaa. 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

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

Arkistoja säilytettävä vähintään yksi vuosi. Uudelle työntekijälle perehdytys!

Omaevalvonnan toimivuutta arvioidaan jatkuvasti ja siihen osallistuu koko henkilökunta. Kokonaisuuden arviointi suoritetaan vähintään kerran vuodessa.

Jos keittiön toiminnassa tapahtuu muutoksia, on omaevalvontasuunnitelma laadittava uutta toimintaa vastaavaksi.

### Arvioinnissa käsitellään mm. seuraavia asioita:

- seurantatietojen analysointi
- käytännön toteuttaminen
- ovatko laatukriteerit täyttyneet
- onko omaevalvonta auttanut pitämään riskit hallinnassa
- valvontaviranomaisilta saatu palaute, tulokset yms.
- asiakkailta saatu palaute
- omaevalvonnan kehittäminen.

## PINTATESTIT

Pintatestit tehdään 2 kertaa vuodessa tai tarvittaessa. Hygicult-testi on helppokäyttöinen 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 taso ja riittävyttä ja sitä mistä huono testitulos voisi johtua. Tarvittaessa ottaa yhteyttä säätiön ravitsemuspäällikköön. Kirjatkaa sovittu korjaava toimenpide seuranta kaavakkeeseen ja tiedottaa sovituista korjaavista toimenpiteistä koko henkilökuntaa.

Korjaavan toimenpiteen jälkeen otetaan 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 keittiön 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 takaisinvedosta tehdään kirjaus. Lomakkeet säilytetään Omavalvontasuunnitelma -kansiossa

### **Keittiön omavalvontasuunnitelma päivitetty:**

28.12.2022 Maarit Suokas ja Satu Jeskanen

21.12.2023 Vesa Lappalainen ja Satu Jeskanen

13.11.2024 Vesa Lappalainen, Satu Jeskanen, Virpi Stång