



# OMAVALVONTASUUNNITELMA

VIHERLAAKSON PALVELUKESKUS  
VALMISTUSKEITTIÖ

# SISÄLLYS

1 YLEISTÄ OMAVALVONNASTA.....	3
2 TOIMINNAN KUVAUS .....	3
3 HENKILÖKUNNAN MÄÄRÄ JA VASTUUALUEET.....	4
4 TILAT .....	4
5 TOIMINNAN LUONNE.....	5
6 RUOAN KULJETUS.....	7
7 ELINTARVIKKEIDEN JA PAKKAUSMATERIAALIEN HANKINTA.....	7
8 ELINTARVIKKEIDEN KYLMÄSÄILYTYS .....	9
9 RUOANVALMISTUS.....	9
10 RUOANKULJETUS.....	10
11 TÄHDERUOKIEN KÄYTTÖ.....	11
12 HÄVIKKIRUOKA.....	12
12 RUOKIEN JÄÄHDYTYS .....	12
13 JÄÄDYTYS .....	12
14 SULATUS .....	13
15 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA.....	13
16 ASTIANPESU .....	14
17 TILOJEN JA LAITTEIDEN HYGIENIA .....	15
18 JÄTTEIDEN LAJITTELU JA SÄILYTYS .....	16
19 TUHOELÄINTEN TORJUNTA .....	17
20 RUOKAMYRKYTYKSET .....	18
21 ARVIOINTI JA OMAVALVONNAN ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS.....	19
22 PINTATESTIT .....	19
23 TUOTTEIDEN TAKAISIN VETO .....	20

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrinen säätiö sr/Mente Palvelut  
Viherlaakson palvelukeskus  
Viherlaaksonkatu 28  
15200 LAHTI  
Palvelukeskuksen johtaja Sanna Ojanen  
Ravitsemuspäällikkö Virpi Stång

## 1 YLEISTÄ OMAVALVONNASTA

Omaevalvonta 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.

Viherlaakson palvelukeskuksen keittiön omaevalvontasuunnitelman on tehnyt ravitsemuspäällikkö, käyttäen apunaan yleisiä omaevalvontasuunnitelman ohjeita. Terveystarkastajamme on Marjo Pärnänen.

Päivittäistä omaevalvontaa suurkeittiössä on:

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

Kirjanpitoa pidetään mm. seuraavista asioista:

- raaka-aineiden vastaanottotarkastus
- elintarvikkeiden kylmäsäilytys
- ruoanvalmistus
- ruoankuljetus
- ruoantarjoilu
- ruoanjäähdytys ja jäädytys
- siivouksen ja puhtaanapidon valvonta.

OMAVALVONTAA TOTEUTTAA KOKO KEITTIÖHENKILÖKUNTA.

KOKONAISVASTUU OMAVALVONNAN SUORITTAMISESTA JA KEITTIÖN HYGIENIATASOSTA ON YKSIKÖN ESIHENKILÖILLÄ.

## 2 TOIMINNAN KUVAUS

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiön tarkoituksena on edistää mielensterveyttä ja tukea sekä kehittää mielensterveys- ja päihdetyötä. Säätiön tarkoituksena on myös osallistua uusien kuntouttavien toimintamuotojen kehittämiseen ja työskennellä avohoidossa olevien mielensterveys- 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 palvelukeskuksen henkilökunnalla on sosiaali- ja/tai terveydenhoitoalan ammattitutkinnot.

Suurkeittiötoiminta aloitettiin säätiöllä Viherlaakson palvelukeskuksessa maaliskuussa ja Kivistönmäen palvelukeskuksessa huhtikuussa 2006, uusissa remontoituissa tiloissa. Keittiötoiminnan lähtökohtana on asiakaslähtöisyys. Asiakkaille tarjotaan terveellistä ja ravitsevaa kotiruokaa, unohtamatta taloudellisuutta, hygieenisyyttä, monipuolisuutta sekä kotimaisuutta. Säätiön henkilökunnalla on myös mahdollisuus työpaikkaruokailuun. Ruoan hinta määräytyy verottajan ohjeistuksen mukaan vuosittain.

Ravitsemispalveluiden tavoitteena on ohjata asiakkaita oikeisiin ruokatottumuksiin ja edistää hyvää terveyttä. Ravitsemispalveluissa on käytössä Jamix ruokatuotanto-ohjelma. Kaikissa säätiön yksiköissä on yhtenäinen 10 viikon kiertävä ruokalista. Ruokalistasuunnittelussa huomioimme asiakkaiden toiveet, tarpeet ja tottumukset sekä valtion ravitsemussuosittelut, juhlapyhät, teemaviikot tms. Ravitsemispalveluissa työskentelee 7 henkilön työryhmä. Viherlaakson valmistuskeittiöllä työskentelee ravitsemuspäällikkö, 4 kokkia ja Kannuskadun jakelukeittiöllä 2 kokkia.

### 3 HENKILÖKUNNAN MÄÄRÄ JA VASTUUALUEET

Keittiöhenkilökunnan työaika on 115 h / 3vko. Tasoitusjakso on 6 vko. Ravitsemuspäällikön vastuulla on koko keittiön toiminta. Hän vastaa mm. toiminnan suunnittelusta, toteutuksesta ja kehittämisestä sekä elintarvikkeiden- ja muiden tavaroiden hankinnasta sekä budjetin seurannasta, kuunnellen asiakkaiden ja henkilökunnan mielipiteitä. Ravitsemuspäällikön varahenkilönä toimii nimetty kokki. Hän toimii sovittujen suunnitelmien ja ohjeiden mukaisesti.

Kokki on vastuussa omasta toiminnastaan sekä siitä, että hän valmistaa ruokaa taloudellisesti, hygieenisesti, huolellisesti, meidän asiakkaiden tarpeiden ja makutottumusten mukaisesti, mahdollisimman pienellä hävikillä. Keittiöhenkilökunnan vastuulla on ruoan kuljetus muihin palvelukeskuksiimme sopimusten mukaisesti.

Toiminnan vastuu on aina viimekädessä ravitsemuspäälliköllä.

### 4 TILAT

Keittiö sijaitsee 7-kerroksisen, vuonna 1964 rakennetun, vuonna 2005-2006 täysin saneeratun kerrostalon ensimmäisessä kerroksessa. Kiinteistön omistaa Lahden Talot Oy, samoin keittiön kiinteät laitteet ja koneet. Talossa on kellarikerros, jossa on mm.

pyykkitupa, saunatilat, varastotilaa sekä ohjaajien sosiaalitilat. Keittiöhenkilökunnalla on omat sosiaalitilat keittiön yhteydessä.

Asiakaspaikkoja Viherlaakson palvelukeskuksessa on kuudessa kerroksessa 8 asuntoa, yhteensä 48 asuntoa, joista 1 asunto on tilapäispaikka ja 12 asuntoa on inva-varusteltu.

Keittiön kokonaispinta-ala on 103,1 m<sup>2</sup>, sisältäen:

- 2 kylmiötä, molemmat 2,5 m<sup>2</sup>
- maitokaappi
- kuiva-ainevarasto 4,1 m<sup>2</sup>
- astianpesu- ja varasto yhteensä 16 m<sup>2</sup>
- siivous- ja pesuainevarastot yhteensä 4,7 m<sup>2</sup>
- toimistotilat 5,5 m<sup>2</sup>
- sosiaalitilat 7,5 m<sup>2</sup>
- pakastin- ja jäähdytyskaappi sekä 2 arkkupakastinta + 2 pystypakkasta.
- ruokasali ja tarjoilutila.

## 5 TOIMINNAN LUONNE

### **Viherlaakson palvelukeskus, 48 asiakaspaikkaa**

Lounaan ja päivällisen valmistuksesta ja tarjoilusta vastaa keittiöhenkilökunta. Lounas ja päivällinen tarjoillaan ruokasalissa, joka sijaitsee talon ensimmäisessä kerroksessa. Aamiaisen, päiväkahvin ja iltapalan tarveaineet toimitetaan päivittäin kerroksiin, jossa asiakkaat ja ohjaajat yhdessä laittavat ateriat esille sekä keittävät aamupuuron ja kahvit. He huolehtivat myös astiahuollosta ja jälkitöistä. Kerroskeittiöllä on käytössä oma omavalvonta- ja siivoussuunnitelma. Kerroskeittiöiden siivouksen toteutuksesta vastaa ulkoistettu siivouspalvelu sekä ohjaajat.

Viherlaakson keittiöstä kuljetetaan ruokaa myös kaikkiin säätiön palvelukeskuksiin. Kivistönmäen palvelukeskukseen osoitteeseen Lepolankatu 10, Kannuskadun palvelukeskukseen osoitteeseen Kannuskatu 6 ja Torikadun palvelukeskukseen Torikatu 28.

### **Kivistönmäen palvelukeskus, 33 asiakaspaikkaa**

Kivistönmäen palvelukeskuksessa sijaitsee säätiön jakelukeittiö. Aamupala sekä pääateriat, lounas ja päivällinen tarjoillaan ensimmäisessä kerroksessa sijaitsevassa ruokasalissa. Aamupalan, lounaan ja päivällisen tarjoilusta vastaa keittiövuorossa oleva ohjaaja yhdessä keittiövuorossa olevan asiakkaan kanssa.

Päiväkahvin ja iltapalakahvin asiakkaat keittävät kerroskeittiöissä (2 kpl).

Iltapalan asiakkaat noutavat jakelukeittiöltä sovittuna aikana. Iltapalan asiakas voi nauttia joko kerroskeittiöllä tai omassa huoneessa. Asiakkaat huolehtivat päiväkahvin ja iltapalan tarjoilusta, astiahuollosta sekä jälkitöistä. Viherlaakson keittiöllä valmistetaan kaikki Kivistönmäen palvelukeskuksessa tarjottavat ateriat. Viherlaakson keittiöltä toimitetaan päivittäin myös kaikki tarjolla olevat elintarvikkeet.

Jakelukeittiön ja kerroskeittiöiden siivouksista vastaa ohjaajat siivoussuunnitelman mukaisesti.

Ulkoistettu siivouspalvelu siivoaa ruokasalin lattian siivoussuunnitelman mukaisesti. Kivistönmäen palvelukeskuksessa on omavalvontasuunnitelma jakelu- sekä kerroskeittiössä. Jakelukeittiön omavalvonnan toteutuksen valvonnasta vastaa vastuuhjaajat sekä palvelukeskuksen johtaja ja ravitsemuspäällikkö.

### **Lepolankatu 14 B, tukiasumispalvelua**

Säätiö tarjoaa tarvittaessa tukipalveluna ateriapalvelua. Ateriapalvelun tarpeellisuus arvioidaan yksilöllisesti. Ateriapalvelusta tehdään kirjallinen sopimus, johon asiakas sitoutuu. Sopimusta voi muuttaa asiakkaan tarpeen mukaan ja purkaa tarvittaessa. Asiakas voi perua tilatun aterian tarvittaessa viimeistään edellisenä päivänä virka-aikana soittamalla Viherlaakson keittiölle. Ravitsemuspäällikkö ilmoittaa laskutukseen asiakkaiden toteutuneet ruokailut kuukausittain.

Ateriapalveluasiakkaat ruokailevat Kivistönmäen palvelukeskuksessa ateriapalvelusopimuksen mukaisina päivinä ja sovittuna kellonaikana.

### **Kannuskadun palvelukeskus, 57 asiakaspaikkaa**

Kannuskadun palvelukeskuksessa on tehostettua palveluasumista. Toiminta alkoi maaliskuussa 2009 täysin uusissa tiloissa. Kannuskadun palvelukeskuksen jakelukeittiössä työskentelee kaksi kokkia. Lounas ja päivällinen tarjoillaan ruokasalissa, joka sijaitsee talon ensimmäisessä kerroksessa. Aamupalan, päiväkahvin ja iltapalan tarveaineet toimitetaan päivittäin kerrokseen, jossa asiakkaat ja ohjaajat yhdessä laittavat ateriat esille sekä keittävät kahvit. Yökön tehtäviin kuuluu aamupuuron uuniin laittaminen jakelukeittiöllä sekä valmiin puuron jakaminen kerroskeittiöihin. Ohjaajat ja asukkaat huolehtivat kerroskeittiöissä myös astiahuollosta ja jälkitöistä. Kerroskeittiöllä on käytössä omavalvonta- ja siivoussuunnitelma, niiden päivityksestä vastaa palvelukeskuksen johtaja, ohjaajat sekä ravitsemuspäällikkö.

Viherlaakson palvelukeskuksesta kuljetetaan päivittäin lounaan pääruoka Kannuskadulle, kaikki muut ateriat ja aterian lisukkeet valmistetaan Kannuskadun keittiöllä. Kannuskadun kokit tilaavat elintarvikkeet hankintasopimuksen mukaisesti Kespron tukusta. Valo-järjestelmän kautta tilataan hankintasopimuksen mukaisesti lihat, lihatuotteet sekä nestemäiset maitotuotteet.

Kannuskadun jakelukeittiöllä on omavalvonta- ja siivoussuunnitelma, niiden päivityksestä vastaa kokit sekä ravitsemuspäällikkö.

### **Torikadun palvelukeskus, 20 asiakaspaikkaa**

Torikadun palvelukeskus on säätiön oma kiinteistö Heinolassa Torikadulla. Kiinteistö saneerattiin 2015. Jakelukeittiöllä työskentelee ohjaajat yhdessä asiakkaiden kanssa. He tarjoilevat ruokasalissa aamupalan, lounaan, päiväkahvin sekä päivällisen. Iltapalan asiakkaat ottavat mukaansa päivällisen yhteydessä. Viherlaakson valmistuskeittiöltä toimitetaan Torikadulle lounas lämpimänä maanantaina, keskiviikkona ja perjantaina. Muiden päivien lounas toimitetaan jäähdytettynä. Myös päivällisruoat toimitetaan Torikadulle aina jäähdytettynä. Ohjaajat kuumentavat jäähdytetyt ruoat ruokalistan mukaisesti. Ohjaajat valmistavat aamupalalla tarjolla olevan puuron ja keittävät väliaterioille kahvit.

Viherlaaksosta toimitetaan Torikadulle kaikki tarjolla olevat ruoat sekä tarjolla olevat elintarvikkeet. Viherlaakso toimittaa myös sovitut pesuaineet, pakkausmateriaalit, suojakäsineet yms. Lauantaina ja sunnuntaina ei ole ateriakuljetusta, kun vain poikkeustapauksessa.

Ohjaajat vastaavat jakelukeittiön ruokien kuumennuksesta, tarjoilusta, astiahuollosta ja jälkitöistä sekä keittiön peruspuhdistuksesta. Ulkoistettu siivouspalvelu siivoaa sovitusti.

Torikadun jakelukeittiöllä on omavalvonta- ja siivoussuunnitelma. Torikadun palvelukeskuksessa on nimetty keittiön vastuuhjaajat, jotka päivittävät omavalvontasuunnitelman yhdessä palvelukeskuksen johtajan kanssa.

Ravitsemuspäällikkö vastaa kaikkien edellä mainittujen yksiköiden omavalvonnan seurannasta ja toteutumisesta.

## 6 RUOAN KULJETUS

Ruoan kuljetuksen eri yksiköihin hoitaa Viherlaakson keittiöhenkilökunta. Ruoan kuljetusta varten on hankittu kuljetuslaatikkoja sekä tavara-auto. Ruokaa kuljetetaan viikon jokaisena päivänä, joitakin poikkeuksia lukuun ottamatta.

Ruoan kuljetusreitti: Ma, Ke ja Pe: Viherlaakso, Kivistönmäki, Kannuskatu, Heinola Torikadun palvelukeskus, josta paluu Viherlaaksoon.

Ti ja To ja viikonloppuisin ruoan kuljetusreitti: Viherlaakso, Kivistönmäki, Kannuskatu, josta paluu Viherlaaksoon.

Lisäksi kuljetetaan päivällinen päivittäin Kivistönmäen palvelukeskukseen.

Keittiöllä on käytössä ruoankuljetukseen tavara-auto, jota ei käytetä muuhun tarkoitukseen. Nimetty kokki vastaa auton huolloista, renkaiden vaihdosta ja tankkauksesta sekä auton ulkopuolen pesuista. Auton siisteydestä huolehtiminen kuuluu kaikille työntekijöille. Auto imuroidaan ja pestään sisäpuolelta tarvittaessa.

## 7 ELINTARVIKKEIDEN JA PAKKAUSMATERIAALIEN HANKINTA

Elintarvikkeiden hankinnasta vastaa ravitsemuspäällikkö ja hänen varahenkilönsä. Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksen tekee työvuorossa oleva työntekijä. Vastaanottotarkastus tehdään jokaisesta saapumiserästä sovittujen ohjeiden mukaisesti. Tuotteet siirretään saapumisen jälkeen välittömästi asianmukaisiin säilytystiloihin käyttöjärjestykseen. Kylmäketju ei saa katketa.

Lämpötilamittauksia suoritetaan erityisesti helposti pilaantuvista ja pilaantuvista elintarvikkeista sovitun ohjeen mukaan.

### **Helposti pilaantuvat ja pilaantuvat elintarvikkeet:**

1. maitotaloustuotteet
2. liha ja lihajalosteet sekä kalatuotteet

3. valmisruoat (pakaste- ja einesruoat)
4. tuoretuotteet (kasvikset ja hedelmät).

**Vastaanottotarkistuksen yhteydessä tarkistetaan mm. seuraavat asiat:**

1. päiväysmerkinnät
2. lämpötila (mitataan pakkausten välistä)
3. pakkausten asiallisuus
4. elintarvikkeiden silmämääräinen kunto
5. elintarvikkeiden aistinvarainen laatu (haju, maku jne.).

Jos kuormassa on huomautettavaa, se kirjataan kuormakirjaan ja siitä tehdään virhereklamaatio annettujen ohjeiden mukaisesti.

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 tavaran toimittajaan ja sovitaan jatkotoimenpiteistä. Tarvittaessa toimitetaan näyte laboratorioon tutkittavaksi tai otetaan yhteyttä terveystarkastajaan.

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

Tavarantoimittajat:

1. Kespro:
  - tuoreet vihannekset, juurekset ja hedelmät
  - säilykkeet ja kuivat tuotteet
  - vihannes-, kala-, leipomo-, marja ym. Pakasteet
  - valmiit ruuat
  - mehut ja hillot
  - astiat, pesuaineita ja kk-tuotteet
2. Atria, HK ja Saarioinen:
  - tuoreet lihat ja lihajalosteet
  - makkarat ja leikkeleet
  - einekset ym.
3. Valio:
  - nestemäiset maitovalmisteet, juustot yms.
4. Sinuhe:
  - tuoreet leivät ja leivonnaiset

Toimituspäivät:

1. Kespro:
  - maanantai ja torstai
2. Atria, HK, Saarioinen ja Valio:
  - tiistai ja perjantai
3. Sinuhe:
  - Päivittäin tai tarvittaessa.

Keittiöllä on Kespron tukkukortti. Lahden pikatukussa ei ole voimassa kilpailutetut hankintasopimukset. Tukussa voi käydä tarvittaessa, elintarvikkeiden kuljetusta varten hankitulla säätien omalla autolla. Muista kylmäketju.

## 8 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, asiasta on ilmoitettava ravitsemuspäällikölle tai ravitsemuspäällikön varahenkilölle, joka kutsuu korjaajan. Korjaukset on myös kirjattava.

Säilytyslämpötilat ja paikat:

- Kylmiö, käsivarasto  
Maito, maitotaloustuotteet  
Ravintorasvat +2 - +3 °C
- Kylmiö 1  
Kokoliha, jauheliha  
Lihavalmisteet +3 °C  
Kalavalmisteet  
Valmisruoat
- Kylmiö 2  
Kasvikset ja juurekset +6 C  
Vihannekset ja hedelmät  
Kananmunat  
Säilykkeet, hillot ja mehut
- Pakastin (kaappi tai arkku)  
Pakasteet ja jäätelö alle – 18 °C

Raa'at ja kypsennetyt elintarvikkeet säilytetään toisistaan erillään ristitartunnan välttämiseksi. Elintarvikkeet säilytetään aina peiteltynä. Etummaisena aina vanhemmat tuotteet. Itse jäädytettyjen ruokien varastointiaika on n. 1 kk.

Jos elintarvikkeiden lämpötila poikkeaa annetuista ohjearvoista, arvioidaan tuotteet aistinvaraisesti. Tarvittaessa ota yhteys terveystarkastajaan. Muista kirjaus.

Keittiön koneiden rikkoutuessa otetaan yhteys Lahden Talot Oy p.09 8565 9421. Sähköposti [lahdentalot@palmia.fi](mailto:lahdentalot@palmia.fi) tai suoraan huoltomieheen (puhelinnumero löytyy keittiön ilmoitustaululta). Kiireellisissä huoltoasioissa soitetaan suoraan AK- sähkөөn p. 752 6612.

Palmian asiakaspalvelu palvelee 24 h numerossa 0303 22 000.

## 9 RUOANVALMISTUS

Ruoan laadusta, hygieniasta ja lämpötilasta vastaa ruoanvalmistaja.

Ruoan valmistuksessa käytettävät raaka-aineet:

- vihannekset ja hedelmät tuoreena

- juurekset ja kasvikset pestyinä, kuorittuna tai pilkottuna, sekä pakasteena (ei multaisia).
- liha ja jauheliha sekä broileri pääsääntöisesti kypsänä
- kala pakasteena
- einekset, lihajalosteet tarvittaessa.

Esikäsiteltäessä seuraavan päivän ruokia, tuotteet kypsennetään nopeasti, vaihdetaan suoraan niihin astioihin, joissa ne seuraavana päivänä valmistetaan loppuun ja jäädytetään jäädytyskaapissa. Jäähtyneet tuotteet peitetään hyvin. Ruoan tulee jäähtyä +6 °C korkeintaan neljässä tunnissa.

Ruoanvalmistuksessa käytetään yhtenäisiä ohjeita, erikoisruokavaliot huomioidaan asiakkaiden tarpeen mukaan. Käytettävät tuotteet otetaan huoneenlämpöön juuri ennen niiden käyttöä. Erityisen huolellinen tulee olla siipikarjan käsittelyssä. Käytetään erillisiä työautoja ja huolehditaan niiden hygieniasta ja muistetaan myös elintarvikkeiden tarpeeton koskettelu. Raaka-aineiden vaihtamisen välillä tulee pestä kädet, vaihtaa työvälineet ja puhdistaa pinnat. Ruoan valmistus tulisi ajoittaa ruokailuajankohtien mukaan.

Tarpeetonta lämpimänä säilytystä tulee välttää. Ruoka on tarjoitava kahden ja puolen tunnin kuluessa sen valmistuksesta. Jokaisen on maistettava valmistamansa ruoka ennen kuin lähettää sen eteenpäin. Valmistuslämpötila on riittävä, kun tuotteen sisälämpötila on (yli +75 °C) lähtevä 90 °C. Uudelleen lämmitettävä ruoka kuumennetaan kiehuksi, kriittinen lämpötila-alue +8 °C - +60 °C ohitetaan mahdollisimman nopeasti. Lähtevien ruokien lämpötilat mitataan päivittäin ja lämpötilat kirjataan ylös. Ruokia varastoitaessa pakkaukseen merkitään tuotteen sisältö ja päiväys. Ruokanäytteet otetaan lounaan ja päivällisen pääruuista. Näytteitä säilytetään 2 viikkoa pakastimessa.

## 10 RUOANKULJETUS

### Ruoan pakkaaminen

Ruoan valmistaja vastaa ruoan pakkaamisesta.

Kuljetusastioiden kunnosta ja hygieniasta vastaa Viherlaakson keittiön henkilökunta. Lähtevä ruoka pakataan asianmukaisiin, sopivan kokoisiin kuljetusastioihin, tähän tarkoitukseen hankittuihin gn-astioihin sekä kuljetuslaatikoihin. Kuljetusastioita tai laatikoita ei saa pakata liian täyteen. Palvelukeskuksissa pestään palautettavat astiat koneellisesti.

Pakkaaminen ajoitetaan kuljetusaikataulun mukaisesti. Pakkaus suoritetaan nopeasti ja pakkaukset suljetaan tiivistekansilla. Ruoanlämpötila mitataan ja kirjataan. Kuljetuslaatikoihin tehdään tarvittaessa merkinnät esim. sisällöstä. Lähtevän ruoan lämpötilan oltava väh. 90 °C. Oikean lämpötilan säilyminen on turvattava, kylmä kylmänä (alle +8 °C) ja kuuma kuumana (yli + 70 °C), pakasteet alle -15 °C. Dieettiruuat pakataan ja merkitään erikseen.

## Ruoan kuljettaminen

Ruokaa kuljetetaan Kivistönmäen ja Kannuskadun palvelukeskuksiin maanantaista-sunnuntaihin (poikkeuksena juhlapyhät ja vuosilomakausi). Torikadun palvelukeskukseen kuljetus sovittuina päivinä.

Säätiöllä on ruoankuljetusta varten hankittu auto. Auto on lisävarusteltu tähän tarkoitukseen sopivaksi esim. kuljetuslaatikoiden kiinnitys ja talvella sisätilalämmitin. Autoa säilytetään Viherlaakson palvelukeskuksen parkkipaikalla, sille varatulla tolppapaikalla. Auton huollot tehdään sopimuksen mukaisesti sovitussa huoltoliikkeessä.

Ruoan kuljettajalla on oltava mukana matkapuhelin siltä varalta, jos jotain tapahtuu matkan aikana. Auton käytöstä pidetään ajopäiväkirjaa, johon merkitään ajettut matkat ja kilometrit päivittäin. Kuljetus tapahtuu suorinta reittiä, liikennesääntöjä noudattaen.

Kuljetusaikataulu: Lähtö Viherlaaksosta noin klo:10, Kivistönmäelle noin klo:10.05, Kannuskadulle noin klo: 10.30 josta ajetaan Torikadulle. Torikadulta paluu Viherlaaksoon.

## Ruoan vastaanottaminen

Palvelukeskuksissa ohjaaja tai asiakas on vastaanottamassa kuormaa. Hän auttaa tavaroiden purussa sekä pakkauksessa. Kannuskadun palvelukeskuksessa kokki vastaanottaa kuorman. Palvelukeskuksissa tarkistetaan kuorman oikeellisuus ja tehdään mahdolliset reklamaatiot kuljettajalle tai puhelimitse Viherlaakson keittiöhenkilökunnalle tai tarvittaessa ravitsemuspäällikölle.

## Ruoantarjoilu Viherlaaksossa

Tarjottavan ruoan lämpötilasta vastaa tarjoilusta huolehtiva henkilö.

Ruoka laitetaan esille tarjoilulinjastoon pienemmissä erissä ja peitetään kannella. Lounas on tarjolla klo 11.00 - 12.00 ja päivällinen tarjoillaan klo 15.45 -16.30. Asiakkaat ottavat ruoan itse tai ohjaajat annostelevat ruoan asiakkaiden toiveiden mukaisesti.

Tarjoilutavasta ja ruokailuajoista riippumatta on noudatettava seuraavia tarjoilulämpötiloja:

1. lämmin ruoka; vähintään + 60 °C
2. kylmä ruoka; enintään + 8 °C
3. maitotaloustuotteet; + 6 °C.

## 11 TÄHDERUOKIEN KÄYTTÖ

Ruokia tulisi valmistaa siten, että tähderuokaa jää mahdollisimman vähän. Tarjolla pidettyjä ruokia ei tule tarjota enää seuraavana päivänä. Ruoka laitetaan tarjolle

useammassa erissä ja odottamaan jäävät erät on jäähdytettävä asiallisesti ja säilytettävä kylmässä.

## 12 HÄVIKKIRUOKA

Mente Palveluissa seurataan häkkiruoan 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 yhdessä palvelujohtajan ja yksiköiden johtajien kanssa seuraavat ja analysoivat toteutuneita tunnuslukuja sekä sopivat tarvittaessa mahdollisista toimenpiteistä. Ravitsemuspäällikkö ja yksikön johtajat käyvät aiheesta keskustelua oman työryhmänsä kanssa.

## 13 RUOKIEN JÄÄHDYTYKSEN

Vastuuhenkilönä valmistuskeittiössä on ruoanvalmistaja ja jakelukeittiössä ruoan tarjoaja.

Mikäli ruokia ei tarjota heti, on ruoat jäähdytettävä välittömästi valmistuksen jälkeen. Lämmintä ruokaa ei saa jäähdyttää tilassa, jossa jo säilytetään kylmiä ruokia, vaan erillisessä kylmälaitteessa (jäähdytyskaapissa).

Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että lämpötila laskee +6 °C neljässä tunnissa. Ruokakerroksen paksuus saa olla korkeintaan 10 cm. Lämpötila mitataan ja kirjataan jokaisesta jäähdytettävästä erästä. Jäähdytetyt tuotteet siirretään välittömästi, hyvin peitettynä ja merkattuina, asianmukaiseen kylmäsäilytystilaan. **Yli kaksi tuntia tarjolla olleita ruokia ei saa enää tarjota uudelleen.**

Jäätymisnopeuteen vaikuttaa mm.

- koko, muoto ja paino
- kiinteys ja kosteuspitoisuus
- lämmönjohtavuus
- astian materiaali
- jäähdytysmenetelmät.

## 14 JÄÄDYTYKSEN

Jäädettävä tuote jäädettään +6 °C ennen jäädettämistä ja jäädettämisen tulee tapahtua 24 tunnissa alle -18 °C.

Jäähdytyskaapin lämpötilan tulee olla vähintään -24 °C ennen jäädettämisen aloittamista. Jäädettettyjen elintarvikkeiden säilytyslämpötila on -18 °C tai kylmempi. Itse jäädettettyjen ruokien varastointiaika on n. 1 kk. Valmiiden pakasteiden osalta noudatetaan valmistajan antamia säilytysaikoja. Jäädettetty ruoka on käytettävä välittömästi sulamisen jälkeen, eikä sitä saa jäädettää uudelleen.

## 15 SULATUS

Sulatus tulisi tapahtua mahdollisimman nopeasti kylmälaitteessa niin, ettei sulaneen tuotteen lämpötila sulamistapahtuman aikana nouse yli + 8 °C:een. Tuote sulatetaan toisessa astiassa niin, ettei sulamisvedet pääse saastuttamaan muita tuotteita. Sulanut tuote käytetään välittömästi, kuumennus siten, että lämpötila kohoaa kauttaaltaan yli + 70 °C.

## 16 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

### Työvaatteet ja suojaimet

Ravitsemispalveluiden 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.

Säätiöllä on sopimus työterveysasema Mehiläisen kanssa. Ravitsemispalveluissa uusi työntekijä käy 2 kk kuluessa työsuhteen alusta työhöntulotarkastuksessa terveydentilan selvityksessä, myös salmonella selvitys. Muut terveystarkastukset ikäsuositusten mukaisesti. Jatkossa salmonella selvitys vaaditaan vain silloin, jos työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä on salmonellabakteerin kantaja. (katso erillinen Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi)

Keittiöhenkilökunnalla samoin kuin ohjaajilla on oltava suoritettuna hygienia-osaamistodistus tai 1.1.1995 jälkeen suoritettu elintarvikealan koulutus / tutkinto.

Salmonellatodistukset ja henkilökunnan hygieniaosaamistodistusten kopiot ovat ravitsemuspäällikön kopissa lukitussa kaapissa.

## 17 ASTIANPESU

Viherlaaksossa on Electroluxin yksitankki-tiskikone. Koneen käyttöopastuksesta vastaa valmistaja. Käytössä Kiillon pesuaineet. Kiillon edustaja vastaa pesuaineiden oikeasta annostelusta ja pesuvesien oikeista lämpötiloista. Yhteyshenkilö on Tero Salmikivi.

Astianpesukoneen esipesu-, pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja seurataan päivittäin ja ne kirjataan kerran viikossa. 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.

Astianpesukoneessa ilmenneistä vioista on ilmoitettava välittömästi ravitsemuspäällikölle tai hänen varahenkilölleen. Tarvittaessa he kutsuvat korjaajan. Korjauksista ja huolloista on pidettävä 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 aamuvuorossa oleva työntekijä. Käsitiskiaine on KW Tiptop yleispuhdistusaine. Pesuainetta annostellaan valmistajan ohjeiden mukaisesti. Astioiden liotus tarvittaessa hypo dip pesuaineella. Muista tarvittaessa suojavaatetus!

## 18 TILOJEN JA LAITTEIDEN HYGIENIA

Keittiön koneet ja laitteet puhdistetaan päivittäin, heti käytön jälkeen yleispuhdistusaineella ja siihen varatuilla työvälineillä. Puhdistuksen suorittaa konetta käyttänyt henkilö.

Keittiön työtasot ja pinnat puhdistetaan eri työvaiheiden välissä sekä iltavuorossa oleva työntekijä pesee pinnat vielä työvuoron lopussa päivittäin yleispuhdistusaineella. Lauantaina ja keskiviikkona suoritetaan peruspuhdistus desinfioivalla Desiplus-pesuaineella. Annostelu valmistajan ohjeen mukaan.

Rasvasuodattimet pestään 4 kertaa vuodessa tiskikoneessa, tiskikoneen vesi vaihdetaan pesun jälkeen. Uunin puhdistus, päivittäin. Peruspuhdistus Kiilto grill, kerran viikossa.

Kylmiöiden siisteyttä tarkkaillaan päivittäin, samoin oikeaa varaston kiertoa. Pilaantuneet ja vioittuneet tuotteet poistetaan. Tuotteet säilytetään niin, että mahdollisilta valumilta vältytään, esim. sulatusnesteet. Kylmiöiden hyllyt pestään kerran kuussa yleispuhdistusaineella tai desinfioivalla pesuaineella. Lattiat pestään kerran viikossa. Kylmiön ovet pyyhitään päivittäin yleispuhdistusaineella, keskiviikkona ja lauantaina desinfioivalla pesuaineella.

Kuiva-ainevaraston siisteyttä seurataan päivittäin. Jauho yms. säkit ja pussit nostetaan tulotarkastuksen jälkeen niille varattuihin astioihin, näin estetään jauhojen leviäminen pitkin kuiva-ainevarastoa. Astiat ja kannet pestään täytön yhteydessä. Hyllyt ja lattiat pestään kerran kuukaudessa yleispuhdistusaineella.

Pesuaine- ja siivouskomeron siivous tarvittaessa. WC:n ja sosiaalitalan siivous kerran viikossa desinfioivalla pesuaineella. Keittiöhenkilökunnalla on omat sosiaalitalat keittiön yhteydessä.

Tiskinurkan siivous päivittäin yleispuhdistusaineella, keskiviikkona ja lauantaina desinfioivalla pesuaineella. Pesun suorittaa aamuvuorossa oleva henkilö.

Ruokasalin pöydät ja tuolit pestään joka ruokailun jälkeen yleispuhdistusaineella. Tarjoilulinjasto pestään joka ruokailun jälkeen yleispuhdistusaineella. Ruokasalin lattiat ja matot imuroidaan joka päivä. Ruokasalin ja tarjoilutilan lattiat pestään päivittäin. Aamuvuorolainen pesee (desinfiointiaineella) ruokasalin pöydät, tuolit ja tarjoilulinjaston keskiviikkona ja lauantaina. Ruokasalin lattian koneellisen pesun voi ostaa lisäpalveluna tarvittaessa ulkoiselta siivouspalvelulta. Ruokasalin kalusteiden peruspuhdistus tarvittaessa.

Keittiön kaappeja, hyllyjä yms. siivotaan tarvittaessa. Keittiön lattiat pestään, niiltä kohdilta, jossa työskennellään (lämpöpiste ja tiskinurkka) päivittäin ja koko lattia 1-2 kertaa viikossa tai tarvittaessa yleispuhdistusaineella. Lattiakaivo padan edessä puhdistetaan ja pestään päivittäin yleispuhdistusaineella ja desinfiointiaineella kerran viikossa. Muut keittiön lattiakaivot 1 kertaa kuussa desinfioivalla

pesuaineella. Jokainen työntekijä huolehtii työkohteensa järjestyksestä ja puhtaudesta. Hyvä keittiöhygienia edellyttää, että vahingollisia mikrobeja ei esiinny haitallista määrää. Siivousvälineet puhdistetaan käytön jälkeen. Käytetyt siivousliinat laitetaan kuivumaan lämmitettävään kuivaustelineeseen. Siivousliinat vaihdetaan päivittäin. Keittiöhenkilökunta huolehtii siivousliinojen pesusta.

Keittiöllä on vielä erillinen siivoussuunnitelma, jota henkilökunta on sitoutunut noudattamaan. Pintanäytteitä otetaan 8 kertaa vuodessa tai tarvittaessa, tulokset kirjataan.

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

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

Omavalvontasuunnitelma on henkilökunnan luettavissa IMS. Pesuaineiden käyttöturvallisuus tiedotteet tiskinurkkauksen seinällä seinätelineessä.

**KEITTIÖLLÄ ON VIELÄ ERILLINEN SIVOUSSUUNNITELMA, PAPERINEN VERSIO LÖYTYY KEITTIÖN LOKERIKOSTA, KIRJALLINEN TEAMS.**

## 19 JÄTTEIDEN LAJITTELU JA SÄILYTYS

Jätteiden lajittelu kuuluu jokaiselle työntekijälle.

Keittiössä lajitellaan biojäte, muovijäte, sekajäte sekä lasi ja metallitölkit. Pahvit ja paperit lajitellaan erikseen. Jokaiselle jätteelle on keittiössä oma astia. Astiat tyhjennetään päivittäin ulkona olevaan jätekatokseen. Keittiö huolehtii omien roska-astioiden puhdistuksesta.

Toimintayksikön jätteiden lajittelu, astiat ja tyhjennys:

- Biojäte 2 kpl 240 L astiaa
- Sekajäte 3 kpl 660 L astiaa
- Muovijäte 1 kpl 660 L astia
- Pahvi 1 kpl 660 L astia

Edellisten astioiden tyhjennys kerran viikossa.

- Paperi 1 kpl 660 L astia
- Lasi 1 kpl 240 L astia
- Metallia 1 kpl 240 L astia

Edellisten astioiden tyhjennys tarvittaessa.

Tyhjennyksen suorittaa Hämeen kuljetuspiste, samoin astioiden pesun kaksi kertaa vuodessa.

Jäteasioista vastaa kiinteistöpalvelu Palmia sekä Lahden Talot Oy. Samaan jätepisteeseen kerätään koko kiinteistön jätteet.

## 20 TUHOELÄINTEN TORJUNTA

Torjunta kuuluu jokaiselle työntekijälle.

Elintarviketuholaisia ovat esim. kuoriaiset ja lentävät hyönteiset.

Eryyisen tuholaisarkoja elintarvikkeita ovat:

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

Ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä ovat:

- oikeat pakkauskoot -> tavara kiertää
- 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 tapahtuma
- tarvittaessa ohjeet jatkotoimenpiteitä varten pyydetään valvontaviranomaisilta.

Viherlaakson valmistuskeittiölle on asennettu 2 kpl sähköisiä hyönteispyydyksiä.

## 21 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 työntekijä ottaa heti yhteyttä ravitsemuspäällikköön ja tarvittaessa olemme yhteydessä terveydensuojelu- viranomaisiin. Marjo Pärnänen p. 044 164849

Epäilyistä ruoasta tai tuotteesta otetaan näyte (väh. 300 g/ näyte). Näyte säilytetään kylmässä. Näyte tulee jäädyttää, mikäli niitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon. Selvitetään yhdessä terveystarkastajan kanssa mahdollisista jatkotoimenpiteistä.

### **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 elinympäristöstä 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.

## 22 ARVIOINTI JA OMAVALVONNAN ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Omavalvontasuunnitelma, koneiden ja laitteiden käyttöopasteet sekä korjaus- ja huoltopäiväkirjoja säilytetään ravitsemuspäällikön työhuoneessa. Pesuaineiden käyttöturvallisuustiedotteet löytyvät tiskinurkan seinällä olevasta telineestä.

Omavalvonnan seurannan, mittauksien ja näytteenoton tulokset sekä esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet sekä asiakirjat löytyvät samasta paikasta.

Arkistoja säilytettävä vähintään yksi vuosi. Uudelle työntekijälle perehdytys!

Omavalvonnan toimivuutta arvioidaan jatkuvasti ja siihen osallistuu koko keittiöhenkilökunta. Kokonaisuuden arviointi suoritetaan vähintään kerran vuodessa. Omavalvonnan suunnittelu, kehittäminen ja arviointi ovat tuloksellista silloin kun siinä voidaan hyödyntää eri työntekijäryhmien näkemyksiä. 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.

Terveystarkastaja käy kerran vuodessa omavalvontakäynnillä. Terveystarkastaja kirjoittaa tarkastuksesta kirjallisen tarkastuspöytäkirjan sekä Oiva-raportin.

## 23 PINTATESTIT

Pintatestit tehdään valmistuskeittiöllä 8 kertaa vuodessa tai tarvittaessa.

Jakelukeittiöllä: 6 kertaa Kannuskadulla ja Kivistönmäellä 4 kertaa vuodessa ja kerroskeittiöissä tarvittaessa. Hygicult-testi on helppokäyttöinen kasvualusta mikrobiologisen puhtauden tarkkailuun.

Testejä voi tilata Kespron tukusta, laitoshuoltajalta tai ravitsemuspäälliköltä.

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

Näytteeseen kirjataan näytteenottopäivä, mistä pintatesti on otettu ja testinottajan kuittaus tähän varattuun kaavakkeeseen. Näytteitä säilytetään huoneenlämmössä, valolta ja kosteudelta suojassa 3 päivää, jonka jälkeen tulokset arvioidaan ja kirjataan.

Jos testintulos on 1 - 2, tulos on hyvä ja siivouksen taso on riittävä.

Jos testintulos on 3 - 5, on mietittävä korjaavia toimenpiteitä

Viherlaakson valmistuskeittiöllä ja Kannuskadun jakelukeittiöllä ravitsemuspäällikkö vastaa jatko/korjaavista toimenpiteistä. Muilla jakelukeittiöllä työntekijä ilmoittaa testituloksista palvelukeskuksen johtajalle, jolloin arvioidaan siivouksen riittävyyttä. Tarvittaessa otetaan yhteys ravitsemuspäällikköön. Testituloksesta ja mahdollisista korjaavista toimenpiteistä tiedotetaan palvelukeskuksen henkilökunnalle. Korjaava toimenpide kirjataan myös seuranta-akkeeseen ja siivoussuunnitelmaan.

Uusi pintanäyte otetaan 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. Siivoussuunnitelma tarkistetaan vielä yhdessä ja tehdään tarvittavia korjauksia.

Tämän jälkeen otetaan pintatestit vielä uudelleen 2 viikon kuluttua.

Käytetyt testit laitetaan sekajätteeseen.

## 24 TUOTTEIDEN TAKAISIN VETO

Jos elintarvikkeen toimittaja ilmoittaa jonkun elintarvike erän takaisin vedosta, toimimme Tavarantoimittajan ohjeiden mukaisesti.

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

Tuotteen takaisin vedosta tehdään kirjaus.

Lomakkeet säilytetään omavalvontasuunnitelma-kansiossa.

**Keittiön omavalvontasuunnitelma on päivitetty:**

**04.02.2025 ravitsemuspäällikkö**