OMAVALVONTASUUNNITELMA

KANNUSKADUN PALVELUKESKUS
JAKELUKEITTIÖ

SISÄLLYS

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

1 OMAVALVONTASUUNNITELMA

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrinen säätiö sr
Kannuskadun palvelukeskus
Kannuskatu 6
15830 LAHTI
Palvelukeskuksen johtaja Jenni Mettälä
Ravitsemuspäällikkö Virpi Stång

2 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.

Kannuskadun palvelukeskuksen jakelukeittiön omavalvontasuunnitelman on tehnyt ravitsemuspäällikkö yhdessä Kannuskadun kokkien kanssa, käyttäen apunaan yleisiä omavalvontasuunnitelman ohjeita. Terveystarkastajamme on Marjo Pärnänen p. +358444164849.

Päivittäistä omavalvontaa 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 ESIHENKILÖLLÄ.

3 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 sosiaalipsykiatrinen 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.

Koulutuspohjana henkilökunnalla on sosiaali- ja/tai terveydenhoitoalan ammattitutkinto ja keittiöhenkilökunnalla työtehtävään vaadittava ammattitutkinto.

Kannuskadun palvelukeskuksessa on asukaspaikkoja 57.

Jakelukeittiön toiminta aloitetiin 9.3.2009 uusissa tiloissa. Keittiötoiminnan lähtökohtana on asiakaslähtöisyys. Asiakkaille tarjoillaan terveellistä ja ravitsevaa kotiruokaa, unohtamatta taloudellisuutta, hygieenisyyttä, monipuolisuutta sekä kotimaisuutta. Säätiön henkilökunnalla on mahdollisuus työpaikkaruokailuun. Ruoan hinta määräytyy verottajan ohjeistuksen mukaan vuosittain. Kaikissa säätiön yksiköissä on yhtenäinen 10 viikon kiertävä ruokalista.

Ravitsemispalveluiden tavoitteena on ohjata asiakkaita oikeisiin ruokatottumuksiin ja edistää hyvää terveyttä. Ravitsemispalveluissa työskentelee 7 henkilön työryhmä. Viherlaakson palvelukeskuksen valmistuskeittiöllä työskentelee ravitsemuspäällikkö, 4 kokkia ja Kannuskadun jakelukeittiöllä työskentelee 2 kokkia. Kokkien työaika on 115 h/3 viikossa. Tasoitus jakso on 6 viikkoa.

4 HENKILÖKUNNAN VASTUUALUEET

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 tehtävään nimetty kokki. Hän toimii sovittujen suunnitelmien ja ohjeiden mukaisesti. Kokki työskentelee jakelukeittiöllä itsenäisesti ja on vastuussa omasta toiminnastaan sekä siitä, että hän valmistaa ruokaa taloudellisesti, hygieenisesti, huolellisesti, meidän asiakkaiden tarpeiden ja makutottumusten mukaisesti, mahdollisimman

pienellä hävikillä. Kokki vastaa työvuorollaan päivittäistavaroiden hankinnasta hankintasopimusten mukaisesti.

Toiminnan vastuu on aina viimekädessä ravitsemuspäälliköllä.

5 TILAT

Jakelukeittiö sijaitsee kiinteistössä, jota on saneerattu ja laajennettu vuosina 2008–2009. Jakelukeittiö sijaitsee laajennuksen ensimmäisessä kerroksessa.
Kiinteistön omistaa Lahden Vanhusten asuntosäätiö, samoin keittiön kiinteät laitteet ja koneet. Samassa kerroksessa sijaitsee mm. asiakastiloja, henkilökunnan toimistotiloja, sosiaalitilat, taukotila sekä pesutupa. Keittiöhenkilökunnalla on omat sosiaalitilat keittiön yhteydessä.

Keittiön kokonaispinta-ala on 86,5 m^2, sisältäen:
- 2 kpl kylmiöitä 4,0 m^2
- pakastin 4,0 m^2
- kuiva-ainevarasto 7 m^2
- siivous –ja pesuainevarastot 3,5 m^2
- toimistotilat 5 m^2
- sosiaalitilat yht. 7 m^2
- ruokasali 106 m^2.

6 TOIMINNAN LUONNE

Lounaan pääruoka tuodaan valmiina Viherlaakson valmistuskeittiöltä, lounaan lisäkkeet, päivällinen sekä kaikki aamupala, päiväkahvi ja iltapalatarjottavat valmistetaan Kannuskadun keittiöllä. Lounas ja päivällinen tarjoillaan ruokasalissa, joka sijaitsee talon ensimmäisessä kerroksessa.

Aamupala, päiväkahvi ja iltapala tarjoillaan kerroskeittiössä. Väliaterioiden tarveaineet toimitetaan päivittäin kerroksiin, joissa asiakkaat ja ohjaajat yhdessä huolehtivat niiden tarjoilusta, astiahuollosta ja jälkitöistä. Yövuorossa oleva ohjaaja valmistaa aamupalalla tarjolla olevan aamupuuron jakelukeittiöllä ja jakaa valmiin puuron kerroskeittiöihin.

Kerroskeittiöissä on oma omavalvonta- ja siivoussuunnitelma.

7 ELINTARVIKKEIDEN JA PAKKAUSMATERIAALIEN HANKINTA

Elintarvikkeiden hankinnasta ja vastaanottotarkistuksesta vastaa työvuorossa oleva kokki. Kokit tilaavat elintarvikkeet hankintasopimuksen mukaisesti. Päävastuu hankinnoista on ravitsemuspäälliköllä. Vastaanottotarkastus tehdään jokaisesta saapumiserästä. Tuotteet siirretään saapumisen jälkeen välittömästi asianmukaisiin säilytystiloihin käyttöjärjestykseen. Kylmäketju ei saa katketa. Lämpötilamittauksia suoritetaan kerran viikossa tai tarvittaessa, tulokset kirjataan.

Helposti pilaantuvat ja pilaantuvat elintarvikkeet:

1. maitotaloustuotteet
2. liha ja lihajalosteet
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 ja jne.).

Jos kuomassa 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 tuotteesta otetaan näyte pakastimeen. Asiasta ilmoitetaan ravitsemuspäällikölle, jolloin sovitaan mahdollisista jatkotoimenpiteistä.

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

Tavarantoimittajat

<u>Kespro</u>

- tuoreet vihannekset, juurekset ja hedelmät
- maitotaloustuotteet (täydentävä hankintapaikka)
- kala, vihannes, juures, marja ja leipomo sekä ruokapakasteet
- kuivatuotteet, mehut, hillot yms.
- valmiit ruoat
- astiat, sovitut pesuaineet ja kertakäyttöastiat

<u>Atria, HK ja Saarioinen</u>

- liha, lihajalosteet ja valmiit ruoat

<u>Valio</u>

- nestemäiset maitotaloustuotteet
- juustot

Toimituspäivät

<u>Kespro</u>

- maanantai ja torstai

Atria, HK, Saarioinen ja Valio

- tiistai ja perjantai

8 ELINTARVIKKEIDEN KYLMÄSÄILYTYS

Kaikissa kylmäsäilytystiloissa, myös pakastimissa, tulee olla toimiva lämpömittari ja lämpötiloja seurataan päivittäin. Viikonloppuna kokki tarkistaa lämpötilat ja kirjaa ne ylös. Jos lämpötiloissa on huomautettavaa, asiasta on ilmoitettava ravitsemuspäällikölle ja Lahden vanhusten asuntosäätiön huoltomiehelle, joka tilaa korjaajan. Korjaukset on myös kirjattava.

Säilytyslämpötilat ja paikat

- Säilytys kylmiö 1

  Maito ja maitotaloustuotteet
  Ravintorasvat +2 - +3 °C
  Lihavalmisteet
  Kalavalmisteet ja valmisruoat

- Säilytys kylmiö 2

  Kasvikset, juurekset +5 -
  Tuoreet kasvikset ja hedelmät
  Kananmunat
  Säilykkeet, mehut ja hillot yms.

- Pakastehuone
  Pakasteet alle -18 °C

Kypsennetyt elintarvikkeet säilytetään aina peiteltyinä ja pidetään kylmiön ylimmällä hyllyllä, jos samassa tilassa joudutaan säilyttämään myös raakoja elintarvikkeita. Siirrä etummaiseksi aina vanhemmat tuotteet. Itse jäädytettyjen ruokien varastointiaika on noin 1 kk.
Jos elintarvikkeiden lämpötila poikkeaa annetuista ohjearvoista, arvioidaan tuotteet aistinvaraisesti. Tarvittaessa otetaan yhteys ravitsemuspäällikköön ja sovitaan mahdollisista jatkotoimenpiteistä. Muista kirjaus. Keittiön kylmälaitteiden korjauksista/huolloista vastaa Lahden vanhusten asuntosäätiö.

9 RUOANVALMISTUS

Ruoan hygieniasta ja lämpötilasta vastaa ruoanvalmistaja sekä esille laittaja. Ravitsemispalveluissa on käytössä Jamix-ruokatuotanto-ohjelma. Säätiöllä on yhtenäinen 10 viikon kiertävä ruokalista. Ruokalistan suunnittelussa huomioidaan

asiakkaiden toiveet, tarpeet ja tottumukset sekä valtion ravitsemissuositukset, juhlapyhät, teemaviikot yms. Lounaan pääruoka tuodaan valmiina Viherlaakson valmistuskeittiöltä, kaikki muut tarjolla olevat ruoat valmistetaan Kannuskadun keittiöllä.

Ruoanvalmistuksessa käytetään yhtenäisiä ohjeita, erikoisruokavaliot huomioidaan. Käytettävät tuotteet otetaan huoneenlämpöön juuri ennen niiden käyttöä ja ruoan valmistus tulisi ajoittaa ruokailuajankohtien mukaan. Tarpeetonta lämpimänä säilytystä tulee välttää. Jokaisen on maistettava valmistamansa ruoka ennen kuin lähettää sen eteenpäin. Ruoka on tarjoiltava kahden ja puolen tunnin kuluessa sen valmistuksesta. Valmistuslämpötila on riittävä, kun tuotteen sisälämpötila on yli +75 °C. Ruokanäyte otetaan päivällisen ruoasta (lounaan näytteen ottaa Viherlaakson valmistuskeittiö).

Käytettävät raaka-aineet

- juurekset pestynä, kuorittuna ja pilkottuna sekä pakasteena.
- vihannekset ja hedelmät tuoreina
- lihatuotteet pääsääntöisesti kypsinä
- kalat ja marjat pakasteena
- einekset ja lihajalosteet tarvittaessa.

Esikäsiteltäessä elintarvikkeita, tuotteet kypsennetään ja jäähdytetään nopeasti. Tuotteet peitellään hyvin ja päälle merkitään valmistuspäivä sekä tarvittaessa mitä tuote sisältää. Ruoan tulee jäähtyä +60 °C -> +8 °C korkeintaan neljässä tunnissa.

10 RUOANKULJETUS

Kuljetusastioiden kunnosta ja hygieniasta vastaa Viherlaakson keittiö. Viherlaakson keittiöltä lähtevä ruoka pakataan asianmukaisiin, sopivan kokoisiin kuljetusastioihin ja suljetaan tiivistetyillä kansilla. Astioita ei saa pakata liian täyteen. Kuljetuslaatikoihin tehdään tarvittaessa merkinnät esim. sisällöstä. Dieetit pakataan erikseen. Ruoan kuljettaa valmistuskeittiön henkilökunta, kuljetukseen varatulla autolla.

Kuljetusreitti Ma, Ke ja Pe: Viherlaakson palvelukeskus, Kivistönmäen palvelukeskus, Kannuskadun palvelukeskus ja Torikadun palvelukeskus, josta paluu Viherlaaksoon.

Kuljetusreitti Ti, To ja viikonloppuisin: Viherlaakson palvelukeskus, Kivistönmäen palvelukeskus, Kannuskadun palvelukeskus ja Viherlaakson palvelukeskus.

Auton siivouksista, huolloista, tankkauksista ja katsastuksista sekä renkaiden vaihdoista vastaa nimetty kokki.

11 RUOAN VASTAANOTTAMINEN

Kannuskadun kokki on vastaanottamassa lähetystä. Hän auttaa kuorman purkamisessa sekä edellisen päivän tavaroiden pakkaamisessa. Kokki tarkastaa lähetyksen kunnon ja oikeellisuuden. Havaituista epäkohdista annetaan palaute joko lähetyksen tuojalle tai puhelimitse ravitsemuspäällikölle. Pääruoan lämpötilan mittauksen ja kirjauksen suorittaa kokki ja hän vastaa myös ruoan esille laitosta.

12 RUOAN TARJOILU

Tarjottavan ruoan lämpötilasta vastaa tarjoilusta huolehtiva henkilö.

Ruoka laitetaan esille tarjoilulinjastoon, kylmät ruoat kylmäaltaaseen ja lämpimät ruoat lämpöaltaaseen. Lounas tarjoillaan klo 11.00–12.00 ja päivällinen klo 15.30–16.00. Ohjaajat annostelevat ruoan asukkaiden toiveiden mukaisesti.
Muistetaan hyvät ottimet!

Tarjoilutavasta ja ruokailuajoista riippumatta on noudatettava seuraavia tarjoilulämpötiloja:

1. lämmin ruoka; vähintään + 60 °C
2. kylmä ruoka; enintään + 12 °C, salaatin lämpötiloja voi mitata ruokailun aikana tai lopussa. (noin kerran viikossa)
3. maitotaloustuotteet; enintään + 8 °C.

Valmista ruokaa ei saa säilyttää lämpimänä kahta ja puolta tuntia kauempaa.

Viherlaakson valmistuskeittiön kokki ottaa omavalvontanäytteen lounaan pääruoasta ja Kannuskadun kokki ottaa näytteen päivällisruoasta. Näytettä säilytetään pakastimessa 2 viikkoa.

13 TÄHDERUOKIEN KÄYTTÖ

Ruokia tulisi tilata tai valmistaa siten, että tähderuokaa jää mahdollisimman vähän. Tarjolla pidettyjä ruokia ei tule tarjota enää seuraavana päivänä. Ruokia tulee laittaa tarjolle useammissa erissä ja odottamaan jäävät erät on jäähdytettävä asiallisesti ja säilytettävä kylmässä.

14 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.

15 RUOKIEN JÄÄHDYTYS

Vastuuhenkilönä valmistuskeittiössä on ruoanvalmistaja ja jakelukeittiössä ruoan tarjoaja.

Mikäli ruokia ei tarjota heti, ruoat on 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 +60 °C:sta +8 °C:een neljässä tunnissa. Ruokakerroksen paksuus saa olla korkeintaan 10 cm. Jäähdytetyt tuotteet siirretään välittömästi, hyvin peitettyinä ja merkattuina, asianmukaiseen kylmäsäilytystilaan. Yli kaksi tuntia tarjolla olleita ruokia ei saa enää tarjota uudelleen.

Jäähtymisnopeuteen vaikuttaa mm.

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

16 JÄÄDYTYS

Jäädytettäviin tuotteisiin merkitään nimi ja päiväys.

Jäädytettävä tuote jäähdytetään +6 °C ennen jäädyttämistä ja jäädyttämisen tulee tapahtua 24 tunnissa alle –18 °C. Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilytyslämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Itse jäädytettyjen ruokien varastointiaika on noin 1 kk. Valmiiden pakasteiden osalta noudatetaan valmistajan antamia säilytysaikoja. Jäädytetty ruoka on käytettävä välittömästi sulamisen jälkeen, eikä sitä saa jäädyttää uudelleen.

17 SULATUS

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

18 ASTIANPESU

Kannuskadun keittiössä on yksitankkitiskikone. Koneen käyttöopastuksesta vastaa valmistaja. Käytössä olevat pesuaineet ovat Kiillon, jonka edustaja huolehtii myös pesuaineiden oikeasta annostelusta ja pesuvesien oikeista lämpötiloista. Kiillon yhteyshenkilö 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.

Jos astiapesukoneeseen tulee vikoja, kutsutaan korjaaja sekä asiasta ilmoitetaan ravitsemuspäällikölle. 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 yleispesuaine. Annostelu ylläpitosiivous 0,4–1,2 ml / 1 L vettä ja perussiivous 2–10 ml /1 L vettä.
Astioiden liotus tarvittaessa Hypo dip. MUISTA SUOJAVAATETUS!

19 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 yleispesuaineella. Keskiviikkona ja lauantaina suoritetaan peruspuhdistus desinfioivalla Desiplus–pesuaineella. Annostelu valmistajan ohjeiden mukaisesti.

Rasvasuodattimet pestään 2 kertaa vuodessa, vaihda tiskikoneen vesi sen jälkeen. Uunin ja lieden puhdistus päivittäin. Peruspuhdistus Pesetti 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.

Hyllyt ja lattiat pestään 2 viikon välein yleispuhdistusaineella tai tarvittaessa, ovet päivittäin. Peruspuhdistus (hyllyt irti) desinfioivalla pesuaineella 2 vuodessa tai tarvittaessa.

Kuiva-ainevaraston siisteyttä seurataan päivittäin. Jauho yms. säkit ja pussit nostetaan tulotarkastuksen jälkeen niille varattuihin astioihin tai ritilän päälle, näin estetään jauhojen leviäminen pitkin kuiva-ainevarastoa. Hyllyt ja lattia pestään kerran kuussa.

Pesuaine- ja siivouskomeron siivous siivoussuunnitelman mukaisesti.

Sosiaalitilan ja WC:n siivous kerran viikossa desinfioivalla puhdistusaineella ja vain tähän siivoukseen varatuilla siivousvälineillä.

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

Keittiön toimistotila siivotaan siivoussuunnitelman mukaisesti.

Ruokasalin pöydät ja tuolit pestään joka ruokailun jälkeen yleispuhdistusaineella. Tarjoilulinjasto pestään joka ruokailun jälkeen yleispuhdistusaineella.

Ruokasalin lattian siivouksen suorittaa aamuisin ulkoistettu siivouspalvelu sekä lounaan jälkeen keittiöhenkilökunta. Lattian pesu koneella 2 kertaa vuodessa. Viikonloppuna lattian siivous kuuluu keittiöhenkilökunnalle. Ruokasalin ja tarjoilulinjaston desinfiointi keskiviikkona ja lauantaina. Ruokasalin kalusteiden peruspuhdistus tarvittaessa.

Keittiön kaappeja, hyllyjä ym. siivotaan tarvittaessa. Keittiön lattia pestään, niiltä kohdin, jossa työskennellään (lämpöpiste ja tiskinurkka) päivittäin, koko lattia n. 1–2 kertaa viikko tai tarvittaessa yleispuhdistusaineella. Lattiakaivot puhdistetaan ja pestään 2 viikon välein tai tarvittaessa yleispuhdistusaineella.

Jokainen työntekijä huolehtii työkohteensa järjestyksestä ja puhtaudesta. Hyvä keittiöhygienia edellyttää, että vahingollisia mikrobeja ei esiinny haitallisessa määrin. Siivousvälineet puhdistetaan käytön jälkeen. Siivousliinat vaihdetaan päivittäin. Keittiöhenkilökunta huolehtii niiden pesusta.

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, hyvä-kuntoisia sekä oikeanlaisia.

Pesuaineiden käyttöturvallisuus tiedotteita säilytetään siivouskomerossa ja Omavalvontasuunnitelmaan ja siivoussuunnitelmaan liittyvät asiakirjat löytyvät IMS ja Teams-> ravitsemispalvelut->OVS.

20 JÄTTEIDEN LAJITTELU

Jätteiden lajittelu kuuluu jokaiselle työtekijälle.

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.

21 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 tapahtuma.

Tarvittaessa ohjeet jatkotoimenpiteitä varten pyydetään valvontaviranomaisilta.

22 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!

Kokki ottaa heti yhteyttä ravitsemuspäällikköön. Epäillystä ruoasta tai tuotteesta otetaan näyte (noin 300 g). Näytettä säilytetään kylmässä. Näyte tulee jäädyttää, mikäli sitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon. Ravitsemuspäällikkö on yhteydessä tarvittaessa terveystarkastajaan ja sopii mahdollisista jatkotoimenpiteistä.

23 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

Jokainen työntekijä huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksestaan.

Ravitsemispalveluiden työntekijällä on oltava asiallinen ja tehtävän luonteeseen sopiva työasu ja suojavaatetus.

Työnantaja on hankkinut kaikille työntekijöille kolmet työasut ja esiliinat sekä yhdet työkengät. Suojapäähineet kertakäyttöiset tai kankainen päähine. Lisäksi keittiölle on hankittu suojaesiliinoja, kuulosuojaimia, suojalaseja yms. suojaimia.
Työvaatteiden pesusta ja huollosta vastaa jokainen työntekijä itse. Kannuskadun palvelukeskuksessa on pesutupa, jossa voi pestä, kuivata ja silittää työvaatteet. Keittiölle on varattu pyykkivuoro lauantai aamuksi.

- Keittiötyössä hiukset peitetään aina päähineellä.
- Keittiötyössä ei saa olla lävistyksiä, tai ne tulee olla peitettyinä suojavaatetuksella.
- Kädet ovat tärkein työkalu keittiössä, joten
  - 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 (rasvaaminen).

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

Kädet on pestävä
- aina kun tulet keittiön tiloihin ja aloitat työt
- ennen uuden työvaiheen alkamista
- elintarvikkeiden (mm. tuore liha/siipikarja, multaiset elintarvikkeet) käsittelyn jälkeen
- välittömästi WC:ssä käynnin jälkeen
- tupakoinnin jälkeen
- joka kerta kun kädet ovat muuten likaantuneet.

Vältä epäsiistejä tapoja!! Esim. hiusten koskettelu, aivastelu, niistäminen. Säätiöllä on sopimus työterveysasema Mehiläisen kanssa. Uusi työntekijä käy koeajalla työhöntulotarkastuksessa. Muut terveystarkastukset ikäsuositusten mukaisesti. Salmonellatodistus toimitetaan ohjeiden mukaisesti. Henkilö voi työskennellä keittiötyössä, jos hänellä ei ole minkäänlaisia oireita, ennen kuin testitulos valmistuu, kunhan käyttää suojakäsineitä.

Keittiöhenkilökunnalla samoin kuin ohjaajilla on oltava suoritettuna hygieniaosaamistodistus tai 1.1.1995 jälkeen suoritettu elintarvikealan koulutus / tutkinto. Keittiöhenkilökunnan hygieniaosaamistodistuksesta kopiot ovat ravitsemuspäällikön työhuoneessa lukitussa kaapissa.

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.

24 TOIMIVUUDEN ARVIOINTI SEKÄ OMAVALVONNAN ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Omavalvontasuunnitelmaa ja pesuaineiden käyttöturvallisuustiedotteita säilytetään sovitussa paikassa, kaikkien saatavilla. Samassa paikassa säilytetään keittiön koneiden ja laitteiden käyttöopasteet sekä korjaus ja huoltopäiväkirjat.

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 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.

Terveystarkastaja käy omavalvontakäynnillä ja kirjoittaa tarkastuksesta kirjallisen tarkastuspöytäkirjan sekä Oiva-raportin. Oiva-raportti tulee olla kaikkien nähtävillä esim. ilmoitustaululla.

Säätiön ravitsemuspäällikkö käy kerran vuodessa tarkastuskäynnillä kaikissa säätiön yksiköissä, joissa valmistetaan tai tarjoillaan ruokaa.

Pintapuhtausnäytteitä otetaan kriittisistä kohteista 4 kertaa vuodessa, 10 näytettä kerrallaan tai tarvittaessa. Tulokset kirjataan.

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.

25 TUOTTEIDEN TAKAISINVETO

Jos elintarvikkeiden toimittaja ilmoittaa jonkun elintarvike erän takaisin vedosta, toimimme tavaran toimittajan ohjeiden mukaisesti

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

4.11.2015 alkaen tuotteen takaisinvedosta tehdään kirjaus. Lomakkeet säilytetään omavalvontasuunnitelma-kansiossa.

Keittiön omavalvontasuunnitelma päivitetty:

04.11.2026 ravitsemuspäällikkö