OMAVALVONTASUUNNITELMA

Kivistönmäen palvelukeskus
Jakelukeittiö
27.10.2026
Anitta Vihavainen
Heli Valtonen
Heidi Palo-oja
Virpi Stång

1

SISÄLLYS

YLEISTÄ OMAVALVONNASTA ---- 3
TOIMINNAN KUVAUS ---- 4
HENKILÖKUNNAN MÄÄRÄ JA VASTUU-ALUEET ---- 5
TILAT ---- 5
TOIMINNAN LUONNE ---- 6
ELINTARVIKKEIDEN JA PAKKAUSMATERIAALIEN HANKINTA ---- 6
ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS JA VARASTOTILAT ---- 6
RUOAN VALMISTAMINEN JA TARJOILUN VALVONTA ---- 7
HYGIENIA ---- 8
HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA ---- 8
TILOJEN SIIVOUS ---- 9
JÄTEHUOLTO ---- 10
RUOKAMYRKYTYS TAI KUN EPÄILLÄÄN RUOAN SAASTUMISTA ---- 10
TOIMIVUUDEN ARVIOINTI SEKÄ OMAVALVONNAN ASIAKIRJOEN SÄILYTYS ---- 10
TUHOELÄINTEN TORJUNTA ---- 11
RUOKAMYRKYTYKSET ---- 12

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrinen säätiö
Kivistönmäen palvelukeskus
Lepolankatu 10
15210 Lahti
Palvelukeskuksen johtaja Heidi Palo-oja
Ravitsemuspäällikkö Virpi Stång

YLEISTÄ OMAVALVONNASTA

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

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

Kivistönmäen palvelukeskuksen jakelukeittiön ja kerroskeittiöiden omavalvontasuunnitelman on tehnyt palvelukeskuksen johtaja ja hankinnat työryhmän jäsenet kodinhoidon ohjaaja Anitta Vihavainen ja ohjaaja Heli Valtonen. Omavalvontasuunnitelma päivitetään kerran vuodessa tai jos toimintaa tulee muutoksia. Ravitsemuspäällikkö tarkistaa suunnitelmat omavalvontakäynnin yhteydessä vähintään kerran vuodessa. Vuoden 2026 käynti toteutui 5.10.2026.

Kivistönmäen palvelukeskuksen jakelukeittiön omavalvontasuunnitelma on osa Viherlaakson valmistuskeittiön omavalvontasuunnitelmaa, jonka toteutuksesta vastaa ravitsemuspäällikkö. Kerroskeittiöiden osalta omavalvontasuunnitelman toteutumisesta vastaa palvelukeskuksen johtaja. Omavalvontasuunnitelmat ja jakelukeittiön keittiökansio sekä siivoussuunnitelma muodostavat yhdessä Kivistönmäen omavalvonta-suunnitelman kokonaisuuden.

Omavalvontaa toteuttaa koko Kivistönmäen henkilökunta. Keittiökansion ja jakelukeittiön omavalvontasuunnitelman päivityksestä vastaavat johtajan lisäksi nimetyt ohjaajat työryhmästä. Heidän vastuullansa on kerroskeittiöiden omavalvontasuunnitelman päivitys ja toteutuksen seuranta.

Kokonaisvastuu palvelukeskuksen omavalvontasuunnitelman toteutumisesta ja hygienian tasosta on palvelukeskuksen johtajalla.

TOIMINNAN KUVAUS

Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiön tarkoituksena on edistää mielenterveyttä ja tukea sekä kehittää mielenterveys- ja päihdetyötä, osallistua uusien kuntouttavien toimintamuotojen kehittämiseen ja työskennellä avohoidossa olevien mielenterveys- ja päihdeasiakkaiden psyykkisen, fyysisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin ja osallisuuden lisäämiseksi.

Kivistönmäen palvelukeskus on 34-paikkainen palveluasumisen yksikkö. Palvelukeskuksessa on tällä hetkellä 18 - 78 vuotiaita mielenterveys- ja päihdekuntoutujia. Toiminta perustuu toipumisorientaation (Recovery approach) keskeisille periaatteille, joita ovat: osallisuus, toimijuus, kohtaaminen ja toivo. Toipumisorientaation lähtökohtana on tukea kuntoutujaa oman elämän haltuunotossa. Elämän haltuunotolla tarkoitetaan oman sairauden hyväksymistä sekä itseluottamuksen ja toivon löytämistä. Sen tavoitteena on omien toiveiden ja tavoitteiden saavuttaminen, tarkoituksen löytyminen elämään, osallisuuden lisääntyminen ja omannäköisen elämän eläminen sekä ohjien ottaminen omiin käsiin. Keskeisintä on kuntoutujan vastuun ottaminen omasta elämästään, jonka kautta hän muuttuu oman elämänsä toimijaksi. Säätiön kuntoutusohjelma perustuukin itsemääräämisoikeuden periaatteelle, jonka mukaisesti jokaisella kuntoutujalla on oikeus rakentaa itselleen mielekäs ja merkityksellinen elämä sekä hallita omaa elämäänsä.

Asiakkaiden kuntoutuksessa keskitytään mielenterveyden häiriöiden ja päihderiippuvuuksien aiheuttamien oireiden ja haasteiden sijasta kuntoutujan terveyteen, hyvinvointiin ja vahvuuksiin. Jokaisen kuntoutujan kuntoutumisen prosessi on henkilökohtainen, jossa asiantuntijana toimii kuntoutuja itse. Kuntoutumisen lähtökohtana ovat kuntoutujan omat henkilökohtaisesti määritellyt tavoitteet. Kuntoutumista kuvaa kuntoutujien omat kertomukset muutoksesta sekä omakohtaiset kokemukset elämänlaadusta ja elämänhallinnasta.

Kuntoutuminen on uuden identiteetin luomista sekä paluuta yhteiskuntaan ja erilaisiin sosiaalisiin rooleihin. Jokaiselle kuntoutujalle laaditaan kuntoutussuunnitelma yhdessä kuntoutujan, vastuuohjaajan, omaisten ja läheisten, sekä tilaajan ja muun kuntoutujan verkoston kanssa. Toteuttamissuunnitelmassa huomioidaan kuntoutujan yksilölliset tuen tarpeet sekä hänen itse määrittelemät päätavoitteet ja lyhyen aikavälin tavoitteet. Toteuttamissuunnitelmaan liitetään myös kuntoutujan tuen tarpeita ja tavoitteita vastaava yksilöllinen viikko-ohjelma, johon kuntoutumista tukeva toiminta perustuu. Toteuttamissuunnitelman toteutumista seurataan, arvioidaan ja päivitetään säännöllisesti yhdessä kuntoutujan ja vastuuohjaajan kanssa sekä vähintään puolen vuoden välein yhdessä kuntoutujan, henkilökunnan, omaisten ja läheisten, tilaajan ja muun kuntoutujan verkoston kanssa

Koulutuspohjana henkilökunnalla on sosiaali- ja / tai terveydenhoitoalan ammattitutkinnot. Jokainen työntekijä on suorittanut hygieniaosaamistestin. Kivistönmäen palvelukeskuksen toiminta on käynnistynyt 6.3.2006.

HENKILÖKUNNAN MÄÄRÄ JA VASTUUALUEET

Ravitsemispalveluiden tavoitteena on ohjata asiakkaiden ruokatottumuksia ja edistää hyvää terveyttä. Ravitsemispalveluissa työskentelee 7 henkilön työryhmä. Viherlaakson palvelukeskuksen valmistuskeittiöllä työskentelee ravitsemuspäällikkö ja 4 kokkia. Kannuskadun palvelukeskuksen jakelukeittiöllä työskentelee 2 kokkia. Kivistönmäen jakelukeittiöllä työskentelee pääsääntöisesti kodinhoidon ohjaaja ja ohjaajat sekä toteuttamissuunnitelman mukaisesti asiakkaat yhteisöllisenä toimintana.

Ravitsemispalveluiden käytössä on 10 viikon kiertävä ruokalista. Ruokalistan suunnittelussa huomioidaan asiakkaiden toiveet, tarpeet ja tottumukset sekä valtion yleiset ravitsemis-suositukset, juhlapyhät, teemaviikot yms.

Kivistönmäen palvelukeskuksessa työskentelee johtaja, vastaava ohjaaja, sairaanhoitaja, sosinomi, kodinhoidon ohjaaja ja 8 ohjaajaa/lähihoitajaa.

Kivistönmäen palvelukeskuksessa on oma jakelukeittiö ja kaksi kerroskeittiötä. Aamiainen tarjoillaan 1. ja 4. kerroksissa omissa yhteisöissä. Lounas ja päivällinen tarjoillaan jakelukeittiössä. Asiakkaat hakevat iltapalan jakelukeittiöstä klo 18.30 -18.45 ja kahvittelevat omissa yhteisöissään. Päiväkahvi ja iltakahvi tarjoillaan kerroskeittiöissä. Asiakkaat keittävät itse kahvit ja huolehtivat keittiön siisteydestä. Keittiövuorossa oleva kodinhoidon ohjaaja/ohjaaja tarkastaa keittiön siisteyden aamulla ja illalla.

Kivistönmäen palvelukeskuksen jakelukeittiössä kodinhoidon ohjaaja/ohjaaja ja asiakkaat huolehtivat lounaan ja päivällisen tarjoilun, astiahuollon ja jälkityöt. Jakelukeittiössä työskentely on asiakkaille osa yhteisöllistä toimintaa. Ohjaajat vastaavat jakelukeittiössä siitä, että asiakkaiden työturvallisuus ja hygienian laatu toteutuvat lain edellyttämällä tavalla.

Ravitsemuspäällikön vastuulla on koko Mente Palveluiden ravitsemispalvelut. Hän vastaa mm. toiminnan suunnittelusta, toteutuksesta sekä elintarvikkeiden ja käyttötavaroiden hankinnasta sekä elintarvikebudjetin seurannasta. Ravitsemuspäällikön sijaisena toimii nimetty kokki. Vastuu ruoan jakelusta on Viherlaakson keittiön henkilökunnalla. Lämmin lounas ja päivällinen toimitetaan päivittäin Kivistönmäen palvelukeskuksen asiakkaille, samalla toimitetaan kaikki tarjolla olevat elintarvikkeet.

Palvelukeskuksen johtaja vastaa omavalvontasuunnitelman toteutuksesta ja valvonnasta. Johtaja, ravitsemuspäällikkö ja henkilökunta arvioivat yhdessä omavalvonnan toteutumista ja riittävyyttä sekä sopivat tarvittavat muutokset ja korjaavat toimenpiteet.

TILAT

Keittiö sijaitsee 5-kerroksisen, vuonna 1966 rakennetun ja 2/2006 saneeratun kerrostalon pohjakerroksessa. Kiinteistön omistaa Lahden vanhusten asuntosäätiö. Talon pohjakerroksessa on jakelukeittiö, ruokala, ruokasali, sauna, pesuhuone, pesula, kuivaushuone ja ohjaajien pukuhuone. Ullakolla on varastotiloja. Kerroskeittiöt sijaitsevat kerroksissa 1 ja 4.

Kivistönmäen palvelukeskus on 5- kerroksinen kerrostalo ja asuntoja on 34.

1. kerroksessa on 4 asuntoa, kerroskeittiö, olohuone, ohjaajien ja johtajan työtila
2. – 3. kerroksessa on 8 asuntoa

4. kerroksessa on 6 asuntoa, kerroskeittiö ja olohuone asiakkaille
5. kerroksessa on 8 asuntoa.

Jakelukeittiö 14,5 m^2, ruokala 33 m^2, varasto 6 m^2, eteistila 4,5 m^2, kerroskeittiö 14,5 m^2.

TOIMINNAN LUONNE

Henkilökunta on paikalla joka päivä klo 07 - 21. Puhelinpäivystys on järjestetty öisin Kannuskadun palvelukeskukseen.

Kerroskeittiössä tai asiakkaan omassa asunnossa harjoitellaan yksilöllisesti ruoan valmistusta. Kerroskeittiöiden astiahuollosta ja jälkitöistä vastaa ohjaaja ja keittiövuorossa oleva asiakas.

Jakelukeittiössä tapahtuu päivittäin pääaterioiden jatkokäsittely ja tarjoaminen. Keittiössä työskentelyssä huomioidaan hygienia, turvallisuus, terveyskasvatus ja ravitsemuksen terveellisyys sekä estetiikka.

ELINTARVIKKEIDEN JA PAKKAUSMATERIAALIEN HANKINTA

Elintarvikkeiden hankinnasta, vastaanottamisesta ja kuljetuksista vastaa ravitsemuspäällikkö.

Kivistönmäen palvelukeskuksessa työvuorossa oleva kodinhoidon ohjaaja/ohjaaja ohjaaja on vastaanottamassa elintarvikkeet ja valmiit ruoat. Hän huolehtii, että saapumisen jälkeen kaikki tuotteet siirretään välittömästi asianmukaisiin säilytystiloihin ja käyttötarkoituksiin. Kylmäketju ei saa katketa.

Tuotteiden saapuessa ohjaajat silmämääräisesti tarkistavat pakkaukset ja elintarvikkeet. Viallisia tai epäilyttäviä tuotteita ei oteta käyttöön. Kun epäillään virheellistä tuotetta, otetaan yhteyttä Viherlaakson keittiölle, jolloin sovitaan jatkotoimenpiteistä.

Viimeisen käyttöpäivän jälkeen ei tuotetta käytetä. Parasta ennen merkittyä tuotetta voi vielä käyttää, jos tuotteen laadussa ei ole huomautettavaa.

ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS JA VARASTOTILAT

Kivistönmäen palvelukeskuksen jakelukeittiössä on asianmukaiset säilytystilat; 2 kylmäkaappia, pakastin ja kuiva-ainekaapit. Jakelulinjastossa on lämpimälle ja kylmälle ruoalle oma säilytyskaappi ja tarjoiluallas. Viherlaaksosta toimitetut valmiit ruoat (lounas ja päivällinen) siirretään kuljetusastioista suoraan tarjolle linjastoon ja muut toimitetut ruoat (aamupala tai iltapala kiisselit, puurot yms.) sekä muut elintarvikkeet siirretään välittömästi asianmukaisiin säilytystiloihin. Kylmäketju ei saa katketa. Ruokailun päätyttyä tarjolla olleet ruoat laitetaan biojäteastiaan.

Viherlaaksosta kuljetetaan Kivistönmäen palvelukeskukseen päivittäin valmis lounas ja päivällinen, sekä kaikki muut tarjottavat elintarvikkeet. Ohjaajat tilaavat tilauskaavakkeella tarvittavat elintarvikkeet (maitotuotteet ja leivät) päivittäin seuraavan päivän lounaaseen asti sekä kuivatuotteet (kahvi, hiutaleet yms.) noin viikon tarpeet kerralla.

Kerroskeittiössä valmistetut ruoat tai leivonnaiset käytetään saman päivän aikana (esim. leivonnaiset asukkaiden päiväkahville) tai pakastetaan myöhempää käyttöä varten.

Kerroskeittiöt vastaavat normaalin kerrostalon kotikeittiön varustetasoa, jääviileäkaappi, sähköliesi, uuni, liesikupu, astianpesukone ja mikroaaltouuni.

Kaikissa kylmäsäilytystiloissa, myös pakastimessa, on toimiva lämpömittari ja lämpötilat kirjataan omalle lomakkeelleen sunnuntaisin. Lämpötiloja seurataan päivittäin. Kerroskeittiössä seurataan lämpötiloja käytön yhteydessä ja lämpötilat kirjataan ylös kerran viikossa. Jos lämpötiloissa on huomautettavaa, on siitä heti ilmoitettava palvelukeskuksen johtajalle ja ravitsemuspäällikölle.

Jakelukeittiön ja kerroskeittiöiden elintarvikkeiden säilytyslämpötilat ilmenevät ravitsemus-päällikön tekemästä omavalvontasuunnitelmasta.

RUOAN VALMISTAMINEN JA TARJOILUN VALVONTA

Ruoan jatkokäsittelystä ja tarjoamisesta vastaavat kulloinkin keittiövuorossa oleva kodinhoidon ohjaaja/ohjaaja asiakkaiden kanssa. Aterioista ja elintarvikkeiden tuoreudesta vastaa viime kädessä ravitsemuspäällikkö.

Asiakkaat keittävät aamupuuron ja kahvit sekä huolehtivat aterioiden tarjoilusta, astiahuollosta ja jälkitöistä yhdessä ohjaajan kanssa. Väliaterioiden kiisselit, puurot, rahkat yms. sekä kahvileivät tulevat valmiina valmistuskeittiöltä. Lounas ja päivällinen tulevat valmiina valmistuskeittiöltä ja niiden tarjoilusta huolehtivat ohjaaja ja keittiövuorossa olevat asiakkaat. Lounas tarjoillaan heti kun se on saapunut klo 11–11.30. Päivällinen on tarjolla klo 16–16.30. Ateriapalveluasiakkaat ruokailevat lounaan klo 11.30-11.50.
Saapuvista ruoista (lounas ja päivällinen) mitataan lämpötilat ja lämpötilat kirjataan. Jos lämpimän ruoan lämpötila on alle 70 C°, asiasta ilmoitettava Viherlaakson valmistuskeittiölle. Lounaalta ja päivälliseltä yli jääneet ruoat laitetaan biojätteeseen. Ruokaa saa säilyttää kuumana kaksi tuntia.

Erityisruokavaliot toteutetaan lääkärin, sairaanhoitajan tai terveydenhoitajan todistuksen mukaisesti. Ravitsemusta toteutetaan myös asiakkaan ja ohjaajan yhdessä määritellyn henkilökohtaisen toteuttamissuunnitelman tavoitteiden ja keinojen mukaisesti. Erityis-ruokavaliot on pakattu erikseen, päällä merkintä joko asiakkaan nimellä tai ruokavaliolla.

Kerroskeittiössä valmistetaan ruokaa vain tarvetta vastaava määrä. Yksilöruoanvalmistuksen yksi tavoite on ohjata asiakasta ruoan valmistuksessa ja säilytyksessä (pakastaminen tai säilyttäminen jääkaapissa annospakkauksina).

Tuetun asumisen palvelun asiakkaat käyvät ruokailemassa palvelukeskuksessa ateriapalvelusopimuksen mukaisesti. Ateriapalvelusopimus tehdään yksilöllisesti asiakkaan tarpeiden mukaisesti. Ravitsemuspäällikkö vastaa ateriapalvelun toiminnasta ja aterioiden laskutuksesta.

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.

HYGIENIA

Ohjaajien vastuulla on noudattaa jakelukeittiössä ja kerroskeittiöissä sovittuja ohjeita ja elintarvikkeita koskevaa lainsäädäntöä. Elintarvike- ja keittiöhygieniasta on vastuussa jokainen työntekijä niin, että mahdolliset tartunnat ja ruokamyrkytykset estetään. Ohjaajien vastuulla on huolehtia asiakkaiden ohjauksesta ja valvonnasta elintarvikehygienian osalta. Kaikki palvelukeskuksessa työskentelevät ohjaajat ja johtaja ovat suorittaneet hygieniapassin.

Jakelukeittiön ja ruokalan läheisyydessä on käsienpesun mahdollisuus. Kerroskeittiön eteisessä on pesuhuone/wc ja käsienpesuun tarkoitettu allas. Elintarvikkeiden käsittelyssä käytetään suojakäsineitä, kertakäyttöisiä päähineitä ja esiliinoja. Käsihygienian takaamiseksi on mahdollisuus käsidesin käyttöön.

Työhöntulotarkastuksen tekee työterveyshuolto Mehiläinen, määräaikaistarkastukset ovat viiden vuoden välein.

Hygicult-testit tehdään 4 x/v tai tarvittaessa ja tulokset kirjataan ylös. Jos tuloksissa poikkeamia, asiasta ilmoitetaan palvelukeskuksen johtajalle, jolloin sovitaan korjaavat toimenpiteet ja korjattujen asioiden seurannasta. Palvelukeskuksen johtaja ilmoittaa poikkeamista ja uusista sovituista käytännöistä ravitsemuspäällikölle ja kirjaa muutokset omavalvonta -ja/tai siivoussuunnitelmaan.

HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

Jokainen työntekijä huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja suojavaatetuksestaan.

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

- lävistykset eivät kuulu keittiötyöhön
- keittiötyössä hiukset ja korvakorut peitetään aina päähineellä
- kädet ovat tärkein työkalu keittiössä, joten muista, että
  - käsien iho on oltava ehjä, eikä käsissä saa olla ihottumia
  - sormukset, kellot 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 ja rasvaus.

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

Jalkineet:
- Pohjat ei saa olla liukkaat
- Mielellään umpinaiset ja takaremmi

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

TILOJEN SIIVOUS

Jakelukeittiön työtasot pestään aina käytön jälkeen. Lounaan ja päivällisen jälkeen työtasot pestään yleispuhdistusaineella ja kerran viikossa desinfioivalla aineella. Keittiön lattia lakaistaan ja pestään kerran päivässä, joko lounaan tai päivällisen jälkeen ja tarvittaessa. Ruokasalin pöytien ja tuolien pyyhintä aina ruokailujen jälkeen. Välineinä ovat siivousliinat, lasta, harja ja yleispuhdistusaine.

Siivousliinat on ryhmitelty väreittäin tehtävien ja likaisuuden mukaan. Siivousliinat pestään koneessa käytön jälkeen (95 asteessa) ja kuivataan ilmavassa paikassa, kuivaushuoneessa. Siivoustyön suorittaa asiakas ohjattuna, asiakas ja ohjaaja yhdessä tai tarvittaessa ohjaaja. Ohjaajien tehtävänä on katsoa, että siivouksessa noudatetaan ohjeita ja työskennellään huolellisesti.

Astiat pestään astianpesukoneessa. Astiapesukoneen suihkuvarret puhdistetaan säännöllisesti ½ vuoden välein, joka kirjataan seurantalomakkeelle. Muut koneen osat puhdistetaan päivittäin.

Jääkaapin puhdistus sisäpuolelta kerran viikossa ja aina jos havaitaan roiskeita tai tahroja. Jääkaapin ulkopuolinen puhdistus tapahtuu siivouksen yhteydessä. Pakastin puhdistetaan ja tyhjennetään kerran vuodessa. Tausta puhdistetaan ja imuroidaan kaksi kertaa vuodessa. Uuni/liesi, kuiva-ainekaapit ja wc-puhdistetaan viikoittain. Rasvasuodattimet puhdistetaan maalis- ja syyskuussa. Kodinhoidon ohjaaja/ohjaajat/asiakkaat tekevät työn.

Kerroskeittiöissä (1. ja 4. krs) tehdään päivittäin klo 19.00 siivous yleispesuaineilla, tästä ohjeistus kerroskeittiöissä. Kerran kuukaudessa suoritetaan ohjeistuksen mukainen tehosiivous mm. kuiva-ainekaapit, mikro, uuni, liesi, kahvinkeitin ja vedenkeitin. Tasojen desifiointi tapahtuu kerran viikossa Desiplus-desinfiointiaineella. Tämä on kirjattu keittiössä olevaan omavalvontalistaan. Työn suorittaa vuorossa oleva kodinhoidon ohjaaja/ohjaaja.

Jokaisessa kerroksessa on oma siivouskomero ja siivoustarvikkeet.

Koneiden ja laitteidenhuollot ja korjaukset kirjataan seurantalomakkeelle. Jakelukeittiön tiskikoneen lämpötilojen ja pesuaineiden annostelun seuranta kuuluu ohjaajille ja niiden säätäminen pesuaineiden valmistajalle (Kiilto). Yhteyshenkilö ravitsemuspäällikkö. Käytössä olevien pesuaineiden käyttöturvallisuustiedotteet löytyvät kerroksien siivousvarastosta sekä omavalvontakansiosta.

JÄTEHUOLTO

Kivistönmäen palvelukeskuksessa lajitellaan muovijäte, sekajäte, biojäte ja lisäksi paperi jätehuoltolain ja kunnan velvoitteiden mukaisesti. Lajittelua ohjaa ja tukee Päijät-Hämeen sosiaalipsykiatrisen säätiön oma ympäristöohjelma.

Keittiössä on erikseen muovijäte, sekajäte, biojäte, pahvit, paperi, lasi ja metalli. Sähkölaitteet yms. muut ongelmajätteet kerätään erikseen niille varattuun paikkaan, josta ne toimitetaan eteenpäin keskitetysti. Keittiön jäteastiat tyhjennetään 1 - 2 kertaa päivässä. Astiat puhdistetaan aina käytön jälkeen.

Kerroskeittiöissä jäteastiat tyhjennetään aina käytön jälkeen.

RUOKAMYRKYTYS TAI KUN EPÄILLÄÄN RUOAN SAASTUMISTA

Kun epäillään elintarvikkeen tai ruoan saastumista tuote on poistettava valmistuksesta sekä tarjoilusta välittömästi. Epäillystä tuotteesta otetaan näyte (300 g), näyte pakastetaan kahden viikon ajan. Tämän jälkeen ollaan yhteydessä palvelukeskuksen johtajaan ja/tai ravitsemuspäällikköön ja sovitaan jatkotoimenpiteistä sekä ollaan tarvittaessa yhteydessä terveydensuojeluviran-omaisiin ja sovitaan jatkotoimenpiteistä. Henkilökunnan salmonellatodistukset säilytetään johtajan toimistossa lukollisessa kaapissa.

TOIMIVUUDEN ARVIOINTI SEKÄ OMAVALVONNAN ASIAKIRJOEN SÄILYTYS

Omavalvontaan liittyvät asiakirjat säilytetään Kivistönmäen palvelukeskuksen jakelukeittiössä, siten että ne ovat kaikkien työntekijöiden ja asiakkaiden saatavilla. Kerroskeittiöistä löytyvät kerrosten omavalvontasuunnitelmat. Kansiossa säilytetään omavalvontasuunnitelmaa, elintarvikkeiden tilaukseen ja tarkastamiseen liittyviä lomakkeita, sekä huolto- ja mittauspäiväkirjoja. Lämpötilojen seuranta tapahtuu omalla lomakkeella, jota säilytetään jakelukeittiön ja kerroskeittiöiden kuivakaapin ovissa. Täyttyneitä lomakkeita säilytetään omavalvontakansiossa yksi vuosi. Omavalvontaan sisältyy keittiökansio, jota säilytämme samassa paikassa omavalvontasuunnitelman kanssa.

Uudet työntekijät perehdytetään omavalvontaan ja keittiön toimintaan kodinhoidon ohjaajan toimesta.

Omavalvonnan toimivuutta arvioimme jatkuvasti.
Kokonaisuuden arviointi suoritetaan kerran vuodessa.

Omavalvontasuunnitelmaa päivitämme alussa tarvittaessa ja toiminnan vakiintuessa kerran vuodessa. Toiminnan muuttuessa arvioimme päivityksen tarpeen uudelleen.
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.
-

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:

- 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:

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

RUOKAMYRKYTYKSET

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

Yleisempiä ruokamyrkytysten syitä ovat:

- puutteellinen käsihygienia
- ruoka-aineiden tai ruokien hidas jäähdytys
- ruokien valmistuksen ja tarjoilun välinen aika liian pitkä.