

TAMPEREEN KAUPUNGIN ELINTARVIKEVALVONNAN OMAVALVONTAOHJE

Tätä ohjetta voidaan käyttää omavalvontasuunnitelman pohjana ja täyttää **omat tiedot** otsikoiden alla oleviin laatikoihin, joista poistetaan niissä olevat ohjetekstit. Tekstistä poistetaan lisäksi linkit nettisivuille sekä ne kohdat, jotka eivät koske omaa toimintaa.

Elintarvikelain (23/2006) mukaan jokaisessa elintarvikealan yrityksessä tulee olla omavalvontasuunnitelma, joka on yrityksen laatima kirjallinen kuvaus yrityksen toiminnasta ja toimintatavoista ottaen huomioon toiminnan laajuus. Suunnitelmassa käsitellään yrityksen toimintaa, henkilökuntaa ja elintarvikkeiden turvallisuutta.

Omavalvontasuunnitelmaa tulee pitää ajan tasalla jatkuvasti eli sitä on päivitettävä tarpeen mukaan. Toimijan on perehdytettävä jokainen työntekijä omavalvontajärjestelmään ja sen toteuttamiseen sekä huolehtia elintarvikehuoneistossa työskentelevien riittävästä hygieniosaamisesta. Henkilöstöä tulee kouluttaa ja opastaa työtehtävien vaatimalla tavalla.

Lisätietoja:

<http://www.tampere.fi/terveyspalvelut/ymparistoverveys/elintarvikevalvonta/omavalvonta.html>

<http://www.evira.fi>

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikelainsaadanto/omavalvonta/>

(kohteen nimi)

OMAVALVONTASUUNNITELMA



Päivityspäivämäärä / versio _____

Laatija _____

SISÄLLYSLUETTELO

1. Yrityksen toiminta	4
<ul style="list-style-type: none"> • Yrityksen tiedot • Yrityksen toiminnan kuvaus ja laajuus • Elintarvikkeiden jäljitettävyyys, takaisin veto ja tiedottaminen • Luomutuotteet ja geenimuunnellut (GMO) tuotteet • Omavalvonta-asiakirjojen hallinta 	
2. Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely ja vaarojen arviointi (HACCP)	5
<ul style="list-style-type: none"> • Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto • Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi • Ruoan käsittely ja valmistus • Ruoan kypsentyminen • Jäähdytys • Uudelleenkuumennus • Jääditys ja pakasteiden/jäädetyttyjen tuotteiden sulatus • Tarjoilu • Tähderuoan käyttö • Pakkaaminen ja pakkausmateriaalit • Lähettäminen ja kuljetus 	
3. Hygienia	7
<p>Henkilökunta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Henkilökunnan hygienia • Terveys- ja salmonellatodistukset • Hygieniaosaaminen <p>Työympäristö</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puhdistussuunnitelmat • Astiahuolto • Kunnossapitosuunnitelma • Talousveden hankinta • Jätehuolto • Tuhoeläintorjuntaohjelma 	
4. Näytteenottosuunnitelma	9
<ul style="list-style-type: none"> • Pintapuhtausnäytteenotto • Elintarvikenäytteenotto • Ruokanäytteet – ennakoiva näytteenotto ruokamyrkytyspäilytapauksiin 	
5. Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä	10
<ul style="list-style-type: none"> • Asiakasvalitukset • Ruokamyrkytyspäilyt 	

LIITE 1: ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI- JA SÄILYTYSLÄMPÖTILAT

1. Yrityksen toiminta

Yrityksen tiedot

- yrityksen ja huoneiston nimi, omistaja ja yhteystiedot
- rakennuksen/huoneiston kuvaus, sijainti ja ympäristö
- anniskeluoikeudet
- henkilökunnan määrä

Suunnitelmassa tulee olla kuvattuna henkilökunnan vastualueet (tarvittaessa vastuuhenkilöistä lista liitteeksi) **sekä henkilö, joka vastaa toiminnasta.** Pienten yritysten suunnitelmassa riittää vastuuhenkilön mainitseminen vain kerran.

Yrityksen toiminnan kuvaus ja laajuus

- keittiön/ravintolan toimintaperiaate (esim. valmistus, tarjoilu)
- kohteen toiminta:
 - minkä tyyppisistä raaka-aineista/elintarvikkeista valmistus tapahtuu
 - kuvaus kohteen toiminnoista (esim. pakkaaminen, kuljetukset, erityisruokavalmisteiden valmistus)
 - jos kohteessa valmistetaan erityisruokavaloita, niiden määrä ja miten niiden valmistus voidaan järjestää kohteessa, esim. keliakiaruokavalio.
- annosmäärät/pv (vähintään arvio, jos toiminta ei ole vielä alkanut)
- asiakaspaikkamäärät
- aukioloajat
- mahdollinen ensisaapumistoiminta

Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä, takaisin veto ja tiedottaminen

- miten yrityksessä varmistetaan jäljitettävyyttä eli mistä raaka-aineet/tuotteet on hankittu ja minne on toimitettu valmistetut tuotteet, esim. kirjanpidon tai lähetyslistojen avulla
- asiakirjojen säilytysaika ja säilytyspaikka
- miten mahdollisissa takaisinvetotapauksissa toimitaan ja miten asiasta tiedotetaan

Luomutuotteet ja geenimuunnellut (GMO) tuotteet

- kuuluuko keittiö Elintarviketurvallisuusviraston luomuvalvontaan
- valmistetaanko keittiössä ruokia, joiden raaka-aineet ovat luomutuotteita
- kuinka huolehditaan siitä, ettei keittiöllä ole samanaikaisesti samaa raaka-ainetta luomuna ja tavanomaisesti tuotettuna
- asiakirjojen säilytys

- käytetäänkö keittiöllä GMO-tuotteita
- kuinka huolehditaan siitä, etteivät GMO-tuotteet ja tavanomaiset tuotteet sekoitu keskenään
- kuinka GMO-tuotteet merkitään
- todistusten ja asiakirjojen säilytys

Oma valvonta-asiakirjojen hallinta

- mitä oma valvonta-asiakirjoihin kuuluu (luettelo oma valvonnassa syntyvistä asiakirjoista liitteeksi)
- asiakirjojen säilytyspaikka ja säilytysaika (vähintään 1 vuosi)
- oma valvontasuunnitelman päivitys, HUOM! Muista merkitä päivämäärä!

Oma valvonta-asiakirjoihin kuuluu:

- oma valvontasuunnitelma
- elintarvikehuoneiston hyväksymis/ilmoitusasiakirjat
- henkilökunnan terveys- ja salmonellatodistukset, tai tieto niiden säilytyspaikasta sekä hygieniosaamistodistukset
- hygieniakoulutuksen ja oma valvontaan perehdyttämisen kirjanpito
- seurannan, mittauksien ja näytteenoton tulokset (mm. lämpötilakirjaukset, huoltoraportit)
- esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet
- jäljitettävyyttä asiakirjat (esim. kuitit, kuormakirjat ja lähetyslistat)
- asiakasvalitukset, ruokamyrkytyspäilyt
- viranomaisen ottamien näytteiden tutkimustulokset ja tarkastuskertomukset

KAIKKI TOIMIJAT TÄYTTÄVÄT SOVELTUVIN OSIN:

2. Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely ja vaarojen arviointi

Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

- saapuvan tavaran lämpötilavaatimukset ja niiden valvonta
- tuotteiden ulkoisen laadun tarkastus
- päiväyksien ja muiden pakkausmerkintöjen valvonta
- korjaustoimenpiteet sovittujen raja-arvojen ylittyessä
- palautus- ja reklamaatiotoimenpiteet
- mittaustulosten, vastaanottotarkastuksen tulosten (ulkoinen laatu, pakkausmerkinnät), poikkeamien, reklamaatioiden, korjaustoimenpiteiden ja palautusten kirjaaminen omavalvontajärjestelmään.
- liitteeksi lista tavarantoimittajista
- noudetaanko itse tukusta, miten kylmäkuljetus on järjestetty
- tuoteryhmien vastaanottotilat
- sovitut vuorokautiset toimitusajat

Jos kohde on **ensisaapumispaikka**, omavalvonnassa tulee noudattaa Elintarviketurvallisuusviraston ohjeita ensisaapumispaikoille:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tuonti-ja-vienti/eu+n+jasenmaat++norja+ja+sveitsi/e/nsisaapumisvalvonta/>

Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

- selvitys säilytys- ja varastotiloista sekä kylmälaitteista
- tilojen ja laitteiden lämpötilavaatimukset (liite 1)
- miten lämpötiloja valvotaan (mittari, seurantatiheys, kirjaaminen)
- toimenpiteet silloin, kun lämpötilavaatimukset eivät täyty ja niiden kirjaaminen
- mitä tuotteita missäkin tilassa/laitteessa säilytetään
- miten varmistetaan oikea varastokierto
- miten on varmistettu kypsien ja raakojen tuotteiden erottaminen toisistaan
- tuotteiden suojaaminen
- vastuuhenkilö

<http://www.tampere.fi/tiedostot/5rNAh277H/Lampotilaseurantalomakkeet.pdf>

Ruoan käsittely ja valmistus

- mitä eri ruoankäsittelyvaiheita toimintaan sisältyy
- minkälaisista raaka-aineista ruokia valmistetaan (esim. raaka liha ja kala, säilykkeet, puolivalmisteet)
- onko esivalmisteluja, valmistetaanko ruokia usean päivän käyttöä varten esim. kermaperunat, kastikkeet ja kuinka usein, kuinka esivalmistellut tuotteet pakataan ja säilytetään, kuinka tuotteiden kierto on varmistettu
- miten eri käsittelyvaiheet (esim. esivalmistus, lihan /kalan ja kasvien käsittely, kypsennys, leivonta, jäähditys) tapahtuvat ja on eriytetty toisistaan
- käytetäänkö elintarvikkeita, jotka vaativat erityisiä käsittely- tai valmistustapoja (ulkomaiset marjat, multajuurekset, erikoisruokavalioiden valmistus)
- vastuuhenkilö

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/kasittely+ja+sailyttaminen/>

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/>

Ruoan kypsentyminen

- kypsennyksen lämpötilarajat
- miten varmistetaan, että kypsennys on riittävä
- kuinka usein kypsennetyn ruoan lämpötilaa mitataan ja kirjataan, lämpötilojen mittausohje, mittaustiheydet ja kirjaukset
- toiminta poikkeamissa

- jos on uppopaistamista, niin kerrotaan
 - mitä uppopaistorasvaa käytetään
 - mitä tuotteita uppopaistetaan
 - kauanko rasvaa pidetään kuumana ja miten varmistutaan sen lämpötilasta
 - kuinka usein rasva vaihdetaan
 - miten rasva suodatetaan ja säilytetään
 - paistorasvan kunnan arvioimisperusteet
 - paisto- ja ilmanvaihtolaitteiden puhtaanapito
 - rasvan tarkkailun ja vaihdon sekä paistolaitteen puhdistusmerkintöjen kirjaamiskäytännöt (kuka, kuinka usein ja mihin kirjataan)
- vastuuhenkilö

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/kasittely+ja+sailyttaminen/>

Jäähdytys

- mitä tuotteita jäähdytetään
- kuvaus jäähdytystapahtumasta (esim. työohje) niin kuin se todellisuudessa tapahtuu
- toimenpiteet, jos määräajassa ei päästä alle + 6°C:een
- kirjaukset
- selvitys (esim. mittaussarja) siitä, että kuvatulla tavalla jäähdytettäessä, päästään enintään neljässä tunnissa alle + 6°C lämpötilaan (jos kuvatulla menetelmällä ei päästä riittävän nopeaan jäähtymiseen, tulee jäähdytysmenetelmää muuttaa)
- miten ja kuinka usein jäähdytyslämpötilaa ja -nopeutta seurataan
- miten jäähdytetyt tuotteet merkitään
- kuinka pitkään jäähdytettyjä tuotteita säilytetään
- vastuuhenkilö

Uudelleenkuumennus

- miten uudelleenkuumennus tapahtuu
- miten varmistutaan, että uudelleen lämmitetyn ruoan lämpötila on kauttaaltaan yli +70 °C
- lämpötilan mittaukset, mittaustiheys ja mittausten kirjaus
- lämpötilaraja-arvo
- toiminta poikkeamissa
- vastuuhenkilö

Jääditys ja pakasteiden/jäädetyt tuotteiden sulatus

- mitä tuotteita jäädytetään
- missä laitteessa tuotteet jäädytetään
- jäädytetyistä tuote-eristä pidetään kirjaa, josta käy ilmi tuote ja sen jäädyttämisaikankohhta
- mitkä ovat pakkausmerkinnät (nimi, päivämäärä tms.)
- miten jäädytetyt tai pakastetut tuotteet sulatetaan
- mitkä ovat itse jäädytettyjen tuotteiden säilytysajat
- miten huolehditaan tuotteiden käyttönopeudesta
- vastuuhenkilö

Tarjoilu

- miten ruoantarjoilu on järjestetty (esim. pöytiintarjoilu, linjastoannostelu, itsepalvelu seisovasta pöydästä)
- miten varmistetaan, että ruoka on riittävän kuumaa tai kylmää (laitteisto)
- lämpötilaraja-arvo
- lämpötilan mittaukset, mittaustiheys ja mittausten kirjaus
- miten pitkä on ruoan tarjoilu-aika eli miten kauan ruoka on tarkoitus pitää kuumana/kylmänä
- toimenpiteet poikkeamissa ja niiden kirjaus
- mitä tehdään tarjolla olleelle, tähteeksi jääneelle ruoalle
- miten erityisruokavaliot merkitään

<http://www.tampere.fi/tiedostot/5rNAh277H/Lampotilaseurantalomakkeet.pdf>

Pakkaaminen ja pakkausmateriaalit

- mitä tuotteita pakataan (esim. jäädytetyt tuotteet, ateriakuljetukset, take away -annokset)

- miten huolehditaan, ettei ruoka jäähy tai lämpene liikaa pakkaamisen aikana
- **minkälaisiin pakkauksiin pakataan**
- miten varmistetaan pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuus
- pakkausmerkinnät:
 - mitä pakkausmerkintöjä pakkauksiin tehdään (huom! mahdolliset ensisaapumistuotteet)
 - määritellään milloin merkinnät tarkastetaan (määräajoin ja reseptien muuttuessa)
 - miten varmistetaan merkintöjen oikeellisuudesta ja määräystenmukaisuudesta
- missä pakkaaminen tapahtuu (onko tila pakkaamiseen soveltuva?)
- miten ja missä pakkausmateriaalia säilytetään

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/kontaktimateriaalit/>

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/pakkausmerkinnat/>

Lähtettäminen ja kuljetus

Lähtettäminen

- mitä tuotteita lähetetään, kuinka paljon ja miten ne pakataan kuljetusta varten
- minne ruokaa toimitetaan ja kuinka usein
- miten lämpötilamittaukset huomioidaan lähtettävän (ja vastaanottavan) kohteen omavalvonnassa

Kuljetus

- kuvaus kuljetustapahtumasta (kuormaus, reitit, astioiden/kuljetuslaatikoiden palautus yms.)
- kuka kuljetuksen hoitaa (ammattimainen kuljetus vaatii kuljetuskaluston hyväksymisen)
- miten kuljetuslämpötilat on otettu huomioon
- kuljetukseen käytettävien laatikoiden puhdistus (menetelmä ja puhdistustiheys)
- jos kuljetus hoidetaan omalla autolla, kuvaus tästä toiminnasta (auton vaatimukset tällaiseen kuljetukseen, puhdistukset)

3. Hygienia

Henkilökunta

Henkilökunnan hygienia

- Miten käsihygienia-asiat on ohjeistettu
- Millainen on käsienpesupisteen varustelu
- Missä tilanteissa suojakäsineitä käytetään
- Mitä ohjeistetaan korujen ja kosmetiikan käytöstä työajalla
- Miten toimitaan jos käsissä on haavoja tai laastareita
- Miten on järjestetty asianmukaiset työasut ja päähineet ja miten työasut huolletaan

Terveys- ja salmonellatodistukset

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava terveydenhuollon ammattilaisen antama **lausunto soveltuvuudesta elintarviketyöskentelyyn (terveystodistus)**. **Salmonellatutkimustodistukset** vaaditaan niiltä henkilöiltä, joiden matka Pohjoismaiden ulkopuolelle on kestänyt vähintään neljä vuorokautta. Todistuksia säilytetään yrityksessä tai listaus työterveyshuollossa käyneistä työntekijöistä pyydetään työterveyshuollosta määräajoin. Todistukset tai listaus tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

- Missä terveystodistuksia ja salmonellatutkimustodistuksia säilytetään?

Hygieniaosaaminen

Työntekijöiden hygieniaoasaamistodistuksista pidetään kirjaa. Kopiot todistuksista **ja luettelo työntekijöistä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia suojaamattomia elintarvikkeita** laitetaan liitteiksi omavalvontasuunnitelmaan. Todistusten tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

- Keneltä todistukset vaaditaan
- Missä hygieniaoasaamistodistuksia ja listaa työntekijöistä säilytetään?

Yrityksen tulee huolehtia siitä, että työntekijät saavat säännöllisesti **koulutusta** hygieniaan ja omavalvontaan liittyvissä asioissa.

- Miten työntekijöiden perehdytys ja säännöllinen koulutus hygieni- ja omavalvonta-asioissa on järjestetty?
- Miten käydyt koulutukset kirjataan?

<http://www.hygos.fi>

<http://www.lupakokata.fi>

Työympäristö

Puhdistussuunnitelmat

Siivousliikkeen ja oman henkilökunnan vastuunjako siivouksesta eritellään. Laaditaan kaikille tiloille ja laitteille kirjalliset siivoussuunnitelmat, joissa huomioidaan sekä päivittäin että harvemmin siivottavat kohteet. Myös mahdollisen kuljetuskaluston sekä kuljetuslaatikoiden ja -laukkujen puhdistus on kuvattava. Lisäksi on laadittava toimenpiteet erityistapausten varalle (esim. jos tiloista on löydetty patogeenejä bakteereita).

- siivottavat kohteet ja puhdistusmenetelmät
- käytettävät puhdistus – ja desinfiointiaineet, missä siivousvälineitä **ja -aineita** säilytetään
- miten siivoustulosta seurataan: aistinvaraisesti ja/tai mikrobiologisesti

Siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja ehjät ja niiden puhdistuksesta tulee huolehtia. Siivousvälineet tulee säilyttää asianmukaisessa siivoussuunnitelmassa, jonka varustuksiin kuuluu vesipiste, kaatoallas, viemärointi, lattiakaivo, poistoilmanvaihto, lämpökuivausteline, teline varrellisille välineille ja riittävästi hyllytilaa. Puhdistusaineita ei saa varastoida niissä tiloissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.

<http://www.tampere.fi/tiedostot/5kslNfVBv/Siivoussuunnitelmat.pdf>

Astiahuolto

- miten likaisten astioiden keräily on järjestetty (teline- tai linjastopalautus, pöydistä keräily)
- kuinka astiat esipestään, pesutiheys
- miten astianpesukoneen puhtaudesta huolehditaan
- miten tarkkaillaan astioiden puhtautta ja astianpesukoneen toimintaa

Kunnossapitosuunnitelma

Tiloille, välineille ja laitteille laaditaan kunnossapito-ohjelma. Siitä selviää, miten yrityksen eri tilojen, välineiden ja laitteiden kuntoa on tarkoitus huoltaa. Tarvittaessa tehdään kirjallinen korjaussuunnitelma ja aikataulu.

- miten tilojen ja laitteiden kuntoa tarkkaillaan ja huolletaan
- ulkopuolisen tahon ja oman henkilökunnan vastuunjako kunnossapidossa
- lämpömittarien toimivuuden tarkistus
- kuljetuskalusto sekä kuljetuslaatikot ja –laukut: ohjeistus kunnossapidosta (tarvittaessa)

Talousveden hankinta

Käytettävän talousveden tulee täyttää sille asetetut vaatimukset (STM:n asetus 461/2000). Jos vesi tulee omasta kaivosta tai muusta vesilähteestä, sen laatu on varmistettava tutkimuksin vähintään kerran vuodessa.

- ohjeistus toimenpiteitä varten, jos vedessä havaitaan väri-, maku- tai hajuvirheitä
- vesilaitoksen yhteystiedot
- kiinteistön /huoltoyhtiön yhteystiedot

Jätehuolto

- miten jätehuolto on järjestetty
- jätteiden keräilyalueen siisteydestä ja jäteastioiden puhdistuksesta huolehtiminen
- kuinka huolehditaan keittiön jäteastioiden puhdistuksesta
- miten jätteitä lajitellaan ja kerätään
- miten paistoöljyjätteet kerätään ja hävitetään

Tuhoeläintorjuntaohjelma

- toimenpiteet, joilla ennaltaehkäistään tuhoeläimiä (mm. varastokierto, säännöllinen puhdistus, varastojen tarkastus silmämääräisesti määrääjain, ikkunoiden ja ovien kiinnittäminen)
- luettelo torjuntavälineistä (kärpäsverkot, loukut, syötit) ja niiden merkitseminen pohjapiirroksen
- mahdolliset sopimukset alan yrittäjän kanssa, tarkastustiheys ja raportit käynneistä
- toimenpideohjeet, mikäli tuhoeläimiä esiintyy
- kirjaukset toimenpiteistä (päivämäärä, mitä torjuttu ja millä alueella, kenen toimesta, käytetyt torjunta-aineet)

4. Näytteenottosuunnitelma

Jos toiminnan luonne sitä vaatii, toimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma. Näytteenottosuunnitelman pitää perustua komission asetukseen (EY) No 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista ("mikrobikriteeriasetus").

Toimijan tulee itse määrittellä, kuuluvatko yrityksen elintarvikkeet mikrobikriteeriasetuksen vaatimusten piiriin. Toimijan on arvioitava, tarvitaanko suunnitelmallista näytteenottoa ja näytteiden tutkimista omavalvontajärjestelmän toimivuuden todentamiseksi.

Toimijoilla on ensisijainen vastuu elintarvikkeiden mikrobiologisesta turvallisuudesta. Asetuksen mukaan elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeet täyttävät asetuksen vaatimukset.

Asetus koskee toimijoita, jotka valmistavat, myyvät ja tarjoilevat elintarvikkeita, joille on mikrobikriteeriasetuksessa säädetty mikrobiologiset vaatimukset. Asetus koskee myös niitä toimijoita, jotka ottavat vastaan toisista EU-jäsenvaltioista tai tuovat EU:n ulkopuolisista maista elintarvikkeita, joille on annettu mikrobiologiset vaatimukset.

Tarvittaessa näytteenottosuunnitelmaan on sisällytettävä myös muita kuin mikrobiologisia tutkimuksia elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi.

Yleisen elintarvikeasetuksen artiklan 14 mukaan markkinoille ei saa saattaa elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia.

Eviran Ohje 10501/1 elintarvikealan toimijoille:
Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset,
komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=124>

Pintapuhtausnäytteenotto

Omavalvonnassa mikrobiologisia pinta- ja puhtausnäytteitä otetaan säännöllisesti sekä siivoustason että astioiden ja laitteiden puhtauden tarkistamiseksi. Näytteitä otetaan suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (mm. leikkuulaudoilta, työvälineistä, astioista, koneista) sekä välillisesti elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta (mm. hanat, oven kahvat).

- kuinka usein näytteitä otetaan
- kuka näytteitä ottaa
- mistä kohteista/välineistä näytteitä otetaan
- raja-arvot (tuloksille annetut arvot, jotka kertovat puhtauden tasosta)

- kirjaukset ja tulosten johdosta tehdyt toimenpiteet
- mitä menetelmää ja laboratoriota näytteenotossa käytetään (laboratorion tulee olla Eviran hyväksymä)

Elintarvikenäytteenotto

- mitä näytteitä otetaan
- mitä näytteistä tutkitaan (esim. mikrobiologinen laatu, säilyvyys, uppopaistorasvan laatu, suolapitoisuus)
- näytteenotto-ohje (näytemäärä, näytteen pakkaaminen, säilytys, kuljetus)
- kirjaukset ja tulosten johdosta tehdyt toimenpiteet
- näytteenoton tiheys
- laboratorio, jossa näytteet tutkitaan ((laboratorion tulee olla Eviran hyväksymä)

Ruokanäytteet – ennakoiva näytteenotto ruokamyrkytyspäilytapauksiin

Valmistuskeittiöiden suositellaan ottavan talteen itse valmistamia ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina mahdollisia ruokamyrkytyspäilyä varten 2-4 viikon ajan (Evira).

- mistä ruoista näytteet otetaan
- mikä on näytteenottomäärä, pakkaustapa ja merkinnät
- missä näytteet säilytetään
- minkä ajan kuluttua näytteet hävitetään ja miten hävittäminen tapahtuu

5. Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä

Asiakasvalitukset

- kuinka asiakasvalitustilanteissa toimitaan
- miten asiakasvalitukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan
- miten menetellään tilanteessa, jossa elintarvikkeen valmistaja, toimittaja tai viranomaiset ovat ilmoittaneet tuotteessa olevan sellaisen vian, että tuotteet on vedettävä pois myynnistä (takaisinvetosuunnitelma).

Ruokamyrkytyspäilyt

Kirjalliset toimintaohjeet ruokamyrkytyspäilytilanteiden varalle:
– tehdään välittömästi ilmoitus elintarvikevalvontaan

Elintarvikevalvonta

elintarvikevalvonta@tampere.fi

puhelin 050 327 6325 (päivystys ma ja ke klo 9.00 - 11.00)

puhelin (03) 5656 4400

faksi (03) 5656 5665

Frenckellinaukio 2 B, PL 487, 33101 Tampere

– otetaan näytteet epäilystä ruoasta/raaka-aineesta (väh. 300 g/näyte) valmiiksi laboratorioon toimittamista varten. Näytteet säilytetään kylmässä. Näytteet jäädytetään, mikäli niitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon

- selvitetään yhdessä elintarvikevalvonnan kanssa valituksen aiheellisuus ja syy sekä ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin

- kuka yrityksessä vastaa ruokamyrkytyspäilytilanteiden selvittämisestä

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/elintarvikevaarat/ruokamyrkytykset/>

LIITE 1: Elintarvikkeiden myynti ja säilytyslämpötilat

Elintarvikkeiden myynti- ja säilytyslämpötilat

MMM:n asetuksen 1367/2011 mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kaupanpidossa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	varastointilämpötila enintään	myyntilämpötila enintään
maito ja kerma	+ 6 °C	+ 6 °C
muut maitovalmisteet, joiden valmistukseen sisältyy pastörinti tai vähintään sitä vastaava lämpökäsittely	+ 8 °C	+ 8 °C
muut maitovalmisteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vähintään sitä vastaavaa lämpökäsittelyä	+ 6 °C	+ 6 °C
sellaiset ruokaaineokset, salaatit, jälkiruoat sekä konditoriavalmisteet, joita ei ole lämpökäsitelty	+ 6 °C	+ 6 °C
tuore kala, mäti ja äyriäinen	+ 0... 2 °C	+ 0... 2 °C
tuoresuolattu kala sekä savustettu ja hiilostettu kala	+ 6 °C	+ 6 °C
tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut kylmäsavustetut tai graavatut kalajalosteet	+ 3 °C	+ 3 °C
jauheliha	+ 4 °C	+ 4 °C
makkarat (kestomakkaroita lukuun ottamatta), tuore ja kypsä liha, munaruoat, sisäelimet, veri ja plasma	+ 6 °C	+ 6 °C
kuumina myytävät/tarjoiltavat ruoka-annokset (myynti-/tarjoilu-aika max 4 h)		vähintään + 60 °C
kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet (myynti-/tarjoilu-aika max 4 h)		enintään + 12 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Jäähdytettävän tuotteen lämpötila mitataan neljän tunnin kuluttua jäähdytyksen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään + 6 °C.

Kuumentamalla valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään + 70 °C ja siipikarjanlihan vähintään + 75 °C. Uudelleen kuumennettavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään + 70 °C.

Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.