

RAVINTOLAN OMAVALVONTA- SUUNNITELMA

Ravintolan nimi:

Ravintolan osoite:

Omaavonnan vastuhenkilö:

Omaavonnan vastuhenkilön yhteystiedot:

Tähän omaavontasuunnitelmamalliin on koottu ravintoloiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Omaavonta tulee ottaa käyttöön täydentämällä suunnitelma yrityksen tarkemmilla tiedoilla ja kuvata toimintaa suunnitelman eri kohtiin. Mikäli omaavonnassa ei ole kuvattu kaikkia toimijan toimintoja, tulee omaavontaan lisätä kuvaus näiden toimintojen osalta. Pohjana mallissa on käytetty Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatimaa omaavonta-suunnitelmamallia.

Sisällys

1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta.....	2
1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys	2
1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus.....	3
1.3 Ruokamyrkytyspäilyt.....	4
1.4 Lämpömittarit	4
2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	4
3. Elintarvikkeiden säilytys	5
3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys	6
3.2 Kylmäsäilytys.....	6
4. Ruoan valmistus	7
4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen	7
4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa	9
4.2.1 Kypsennettävät ruoat	9
4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat	9
4.2.3 Jäähdytettävät ruoat	10
4.2.4 Jäädytettävät ruoat.....	11
4.2.5 Sulatettavat ruoat.....	11
4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat.....	12
4.3 Akryyliamidien vähentäminen	12
5. Ruokien tarjoilu	13
6. Ruoista asiakkaille annettava tiedot.....	13
6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat.....	13
6.2 Lihan alkuperämaa	14
6.3 Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot	14
7. Ylimääräisen ruoan luovuttaminen	15
8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella	15
8.1 Ruokien kuljettaminen	15
8.2 Osallistuminen tapahtumiin	16
8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin	16
8.4 Etämyynti, internetmyynti	17
9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit.....	17
10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot.....	18
10.1 Jäljitettävyys.....	18
10.2 Takaisinvedot	18
11. Näytteenotto.....	18
12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto	19
12.1 Siivous	19
12.2 Kunnossapito.....	20
12.3 Jätehuolto	21
13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet.....	21
14. Henkilökunta	22
14.1 Perehdytys ja koulutus	22
14.2 Käsihygieniat ja työvaatteet	22
14.3 Terveystilan seuranta.....	23
14.4 Hygieniapassit	23
15. Elintarvikkeiden maahantuonti	23

1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta

Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. (Elintarvikelaki 297/2021 15 §.) Riittävä kirjausväli riippuu toiminnan luonteesta ja laajuudesta. Yleinen suositus on tehdä kirjaukset kerran viikossa ja aina poikkeamien yhteydessä.

Omavalvontasuunnitelmassa kerrotaan toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista.

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjauksista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. (MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §.)

1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

Omavalvonnasta täytetään vain ne osiot, jotka kuuluvat toimintaan, muut osiot tulee poistaa. Jos ravintolassa on toimintoja, joita omavalvontasuunnitelmamallissa ei ole, ne tulee kirjata esimerkiksi liitteinä.

Toimija vastaa siitä, että omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi: _____

Päivityksen tekijä: _____

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne tarvittaessa voidaan esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Asiakirjoja säilytetään ravintolassa _____ vuotta.** Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

<p>Sähköposti: elintarvikevalvonta@tamper.fi</p> <p>Puhelinnumero Tampereen palvelupisteseen, josta tieto välitetään elintarvikevalvontaan: 041 7308168 (ma- pe klo 9-16)</p> <p>Verkkosivut: www.tampere.fi/tyo-ja-yrittaminen/yrittaminen/elintarvikealan-yrittajille-ja-toimijoille</p>	<p>Postiosoite: Kaupunkiympäristön palvelualue Ympäristöterveys, Elintarvikevalvonta PL 487 (Frenckellinaukio 2 B) 33101 Tampere</p>
<p>Ilmoitukset elintarvikehuoneistosta, ruokamyrkytysepäilyistä tai haitt havainnosta osoitteessa: https://ilppa.fi/etusivu</p>	

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

Toimija nimeää omavalvonnan vastuuhenkilön, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus. **Omavalvonnan vastuuhenkilö on _____**

Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat ravintolaamme:

<input type="checkbox"/>	Omavalvontasuunnitelman päivitys
<input type="checkbox"/>	Ruokamyrkytyspäilyt ja niiden selvittäminen
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden säilytys
<input type="checkbox"/>	Kylmäsäilytys
<input type="checkbox"/>	Ruoan valmistus
<input type="checkbox"/>	Allergeenit ja kontaminaation estäminen
<input type="checkbox"/>	Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa
<input type="checkbox"/>	Kypsennettävät ruoat
<input type="checkbox"/>	Kuumana säilytettävät ruoat
<input type="checkbox"/>	Jäähdytettävät ruoat
<input type="checkbox"/>	Jäädettävät ruoat
<input type="checkbox"/>	Sulatettavat ruoat
<input type="checkbox"/>	Uudelleen kuumennettavat ruoat
<input type="checkbox"/>	Akryyliamidin vähentäminen
<input type="checkbox"/>	Ruokien tarjoilu
<input type="checkbox"/>	Ruoista asiakkaille annettavat tiedot
<input type="checkbox"/>	Ylimääräisen ruuan luovuttaminen
<input type="checkbox"/>	Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella
<input type="checkbox"/>	Pakkaus- ja kontaktimateriaalit
<input type="checkbox"/>	Jäljitettävyys ja takaisinvedot
<input type="checkbox"/>	Näytteenotto
<input type="checkbox"/>	Siivous, kunnossapito ja jätehuolto
<input type="checkbox"/>	Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet
<input type="checkbox"/>	Henkilökunta
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden maahantuonti
<input type="checkbox"/>	

Lyhyt kuvaus toiminnasta (mitä ruokia ravintolassa valmistetaan, millaisin menetelmin jne.)

1.3 Ruokamyrkytyspäilyt

Kaikki ruokamyrkytyspäilyt tulee välittömästi ilmoittaa Tampereen elintarvikevalvontaan sähköisellä lomakkeella osoitteessa ilppa.fi tai sähköpostitse osoitteeseen elintarvikevalvonta@tamper.fi.

Toimijan tulee säilyttää näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200–300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaan astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään ravintolassa, se on säilytettävä jäädytettynä.

1.4 Lämpömittarit

Millaiset lämpötilamittarit ravintolalla on käytössä:

<input type="checkbox"/>	irtolämpömittari	<input type="checkbox"/>	piikkilämpömittari
<input type="checkbox"/>	infrapunalämpömittari	<input type="checkbox"/>	muu, mikä? _____

Infrapunalämpömittari soveltuu pakasteiden lämpötilojen mittaamiseen sekä vastaanottotarkastuksissa tehtäviin mittauksiin. Muihin elintarvikkeiden lämpötilamittauksiin suositeltavin mittari on piikkilämpömittari.

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan _____ kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat. Tarkastukset kirjataan: _____

Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).

Lisätietoa elintarvikealan toiminnassa käytettävistä lämpömittareista Ruokaviraston sivuilta:
[Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit - ohje toimijoille ja valvojille](#)

2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden kuljettaminen ravintolaan:

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta
<input type="checkbox"/>	Kuljetusliike toimittaa elintarvikkeet ravintolaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista tukuista/kaupoista *)

--

*) **Kalan ostaminen suoraan kalastajalta:** Ravintolat voivat ostaa merestä tai sisävesiltä pyydettyä kalaa ainoastaan rekisteröityneeltä ammattikalastajalta. Rajoitus liittyy EU:n yhteiseen kalastuspolitiikkaan. Lisätietoa aiheesta Maa- ja metsätalousministeriön sivuilta [Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyksivaatimukset](#).

Tarkastamattoman riistan ostaminen: Ravintolat voivat ostaa tarkastamatonta luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten (hervien, peurojen ja metsäkauriiden) lihaa suoraan metsästäjältä. Metsästäjän tulee toimittaa

lihan mukana asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, jäädytyspäivämäärä, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. (318/2021 § 21 ja § 34)

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista Kyllä Ei
(katso omavalvontasuunnitelman kohta 15)

Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:

<input type="checkbox"/>	Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
<input type="checkbox"/>	Pakkausmerkinnät
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden lämpötilat
<input type="checkbox"/>	Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)
<input type="checkbox"/>	Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan kuljetuksen ja vastaanoton aikana seuraavin keinoin:

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita, kylmävaraajia
<input type="checkbox"/>	Lyhyt kuljetusmatka (kesto enintään _____ minuuttia)
<input type="checkbox"/>	Oma kylmäauto
<input type="checkbox"/>	Kuljetusliikkeellä kylmä-/pakasteauto
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet siirretään välittömästi ravintolan kylmäkalusteisiin niiden saavuttua
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa

- elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet ja pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. Tarkastuksia tehdään eri tavarantoimittajien kuormista.
- Kun elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta, vastaanottotarkastukseen liittyvää kirjaimista ei tarvitse tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa (esim. kylmälaukuissa) ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut

<input type="checkbox"/>	Lämpötilat mitataan _____ saapuvasta erästä viikossa *)
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa *). Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____

*Katso vastaanoton lämpötiloista liitteestä 1

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden palauttaminen
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

3. Elintarvikkeiden säilytys

Keittiö- ja varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeisen käyttöajankohta on ylittynyt. Elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaisiksi)
<input type="checkbox"/>	Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti
<input type="checkbox"/>	Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä
<input type="checkbox"/>	Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä
<input type="checkbox"/>	Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Tuotteiden kontaminoituminen eli saastuminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.)
<input type="checkbox"/>	Kypsät/sellaiseen syötäväksi tarkoitetut ruoat säilytetään kylmäkalusteiden lähyilyillä; raa'at alhaalla
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa
<input type="checkbox"/>	Sulamassa olevien ruokien sulamisnesteet kerätään
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys

Miten säilytetään kuivaelintarvikkeita (esim. jauho, sokeri, säilykkeet)? Onko erillistä varastoa muualla kuin ravintolan tiloissa?

3.2 Kylmäsäilytys

Onko kylmälaiteissa automaattinen tallennusjärjestelmä kyllä ei

Jos kiinteä lämpömittari puuttuu, tulee kylmäkalusteessa olla irtolämpömittari.

Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista*). Suositellaan lisäksi irtomittareita.
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteiden lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa*) Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteissa säilytettävien ruokien lämpötiloja mitataan. Kuinka usein? _____ Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

*Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukkoon

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Otetaan yhteyttä vastuuhenkilöön lisäohjeiden saamiseksi
<input type="checkbox"/>	Mitataan tuotteiden lämpötilat ja arvioidaan aistinvaraisesti niiden käytettävyyttä; tarvittaessa ruoat hävitetään

<input type="checkbox"/>	Ruoat siirretään toiseen kylmäkalusteeseen
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Apuna voi käyttää Oiva-ohjeiden 6.2-kohdan lämpötilataulukkoa:

[Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta](#)

4. Ruoan valmistus

Ravintolassa käytetään mm. seuraavia ruokien käsittelymenetelmiä/raaka-aineita

<input type="checkbox"/>	Hapattaminen	<input type="checkbox"/>	Kuivaaminen (liha, kala, kasvikset)
<input type="checkbox"/>	Mediumpaistettut jauhelihapihvit (EHEC *)	<input type="checkbox"/>	Pavut (liottaminen)
<input type="checkbox"/>	Pikkelöinti	<input type="checkbox"/>	Savustus (PAH-yhdisteet)
<input type="checkbox"/>	Sienet (myrkylliset sienet, kuten korvasieni)	<input type="checkbox"/>	Sous vide
<input type="checkbox"/>	Sushi, graavikala ym. (loisriski)	<input type="checkbox"/>	Ulkomaiset pakastemarjat (norovirus)
<input type="checkbox"/>	Vakumointi	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____
<input type="checkbox"/>	Hyönteiset, mikä _____	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

*) Lisätietoa mediumpaistetuista jauhelihapihveistä:

[Mediumiksi paistettujen jauhelihapihvien tarjoilu](#)

Seuraavista käsittelymenetelmistä/raaka-aineista on erilliset ohjeet:

--

4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Elintarvikkeiden valmistaminen ja tarjoilu allergeenittomina vaatii sen, että kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät elintarvikkeet kontaminoitu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin asioiden suhteen kuin allergeenien. Tätä ristikontaminaatiota tulee myös välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatiota voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita on käsiteltävä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

Ravintolassa käsitellään seuraavia allergeeneja:

<input type="checkbox"/>	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	Äyriäiset ja äyriäistuotteet
<input type="checkbox"/>	Munat ja munatuotteet	<input type="checkbox"/>	Kalat ja kalatuotteet
<input type="checkbox"/>	Maapähkinä ja maapähkinätuotteet	<input type="checkbox"/>	Soijapavut ja soijapaputuotteet
<input type="checkbox"/>	Maito ja maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet
<input type="checkbox"/>	Selleri ja sellerituotteet	<input type="checkbox"/>	Sinappi ja sinappituotteet
<input type="checkbox"/>	Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet	<input type="checkbox"/>	Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina
<input type="checkbox"/>	Lupiinit ja lupiinituotteet	<input type="checkbox"/>	Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Miten elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaatio vältetään:

<input type="checkbox"/>	Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raat tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raat tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
<input type="checkbox"/>	Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
<input type="checkbox"/>	Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
<input type="checkbox"/>	Toimintojen ajallinen erottaminen, miten _____
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten _____

Miten kasvien ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty?

--

Miten gluteenittomien elintarvikkeiden tai muiden allergeenien säilytys, käsittely ym. on järjestetty?

<input type="checkbox"/>	Erityisruokavaliot tuotteet säilytetään pakkaukset suljettuina, selvästi merkittyinä ja erillään muista tuotteista.
<input type="checkbox"/>	Varastoinnissa, valmistuksessa ja tarjolla pidossa varmistetaan, että erityisruokavaliioihin käytettäviin raaka-aineisiin ei pääse allergisoivia ainesosia (esim. tuotteiden kunnollinen suojaus, tuotteiden sijoittelu).
<input type="checkbox"/>	Jokaisessa astiassa on oma otin. Ei käytetä samoja ottimia eri tuotteille.
<input type="checkbox"/>	Tuotteiden tuoteselosteet tai tiedote tuotteiden tarkempien tietojen saamisesta henkilökunnalta on esillä asiakkaille.
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten _____

4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2.

4.2.1 Kypsennettävät ruoat

Ruoissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsääntöisesti riittävällä kuumentuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.

Ruokien lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehuvaasta ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input type="checkbox"/>	Ruokien kuumennusta jatketaan
<input type="checkbox"/>	Kalusteen lämpötilan säädetään oikeaan lämpötilaan
<input type="checkbox"/>	Kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa
<input type="checkbox"/>	Korjaajan kutsuminen paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat

Ruoat, joita säilytetään keittiössä kuumana ennen tarjoilua, myyntiä tai kuljetusta tulee säilyttää yli +60 °C:ssa. Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella.

Ravintolassa säilytetään kuumana seuraavia elintarvikkeita ennen tarjoilua sekä käytettävät kuumasäilytyskalusteet:

Mitä tuotteita ravintolassa pidetään kuumana ennen tarjoilua? Minkälainen kuumasäilytyskaluste on?

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

4.2.3 Jäähdytettävät ruoat

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa (liite 2).

Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.

Ravintolassa jäähdytetään seuraavia ruokia? Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

--

Jäähdytämme ruoat:

<input type="checkbox"/>	erillisessä jäähdytykseen tarkoitetussa jäähdytyskaapissa
<input type="checkbox"/>	kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen)
<input type="checkbox"/>	kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita ruokia (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen; muiden kylmäsäilytyskalusteessa olevien ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana)
<input type="checkbox"/>	muuten, miten

Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Mikäli jäähdytysaikaa on jäljellä, niin jäähdytystä jatketaan
<input type="checkbox"/>	Mikäli 4 h on kulunut jäähdytyksen alkamisesta, ruoka hävitetään
<input type="checkbox"/>	Jäähdytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

4.2.4 Jäädettävät ruoat

Jäädettettyjen ruokien säilyttämistä varten on kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Ruoat jäädettään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädettetyin ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädettyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 3).

- Jäädettävä elintarvike tulee suojata ja pakata mahdollisimman ilmatiiviisti.
- Jäädettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädettyspäivämäärä.
- Jäädettettyjen ruokien säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädettetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädettämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

Jos ravintolassa käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) tulee huomioida ohje kalastustuotteiden jäädettymisestä (liite 3).

Ravintolassa jäädettään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

Jäädettämme elintarvikkeet:

<input type="checkbox"/>	Erillisessä pakastekalusteessa, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita
<input type="checkbox"/>	Erillisessä pakastekalusteessa, jossa säilytetään muita elintarvikkeita
<input type="checkbox"/>	Muuten, miten _____

4.2.5 Sulatettavat ruoat

Jäädettetyt ruoat tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi. Sulatusta ei saa tehdä huoneenlämmössä.

Missä ja miten jäädettetyt elintarvikkeet sulatetaan?

--

4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat

Uudelleen kuumennettavien ruokien lämpötilan tulisi olla kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Ravintolassa kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:

--

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Kiehuva asti kuumennettavista ruoista ei ole tarpeen mitata lämpötilaa. Lämpötila tulee kuitenkin mitata, jos ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja.

4.3 Akryyliamidien vähentäminen

Akryyliamidi on syöpäriskiä lisäävä aine, jota muodostuu lähinnä uunissa tai rasvassa paistettavissa, paljon hiilihydraatteja sisältävissä elintarvikkeissa kuten leivässä, ranskanperunoissa tai konditoriatuotteissa. Akryyliamidin muodostuminen riippuu paistoasteesta, joten käytännössä vähentäminen tapahtuu useimmiten paistamalla ruoka mahdollisimman vaaleaksi.

Akryyliamidien vähennyskeinoja:

Perunoiden paistaminen

Kun paistat ranskalaisia tai muita perunatuotteita (joko raaista perunoista tai pakasteista tms.)

- käytä öljyä, jossa voi paistaa nopeasti ja/tai matalassa lämpötilassa (paistoöljyksi sopiva öljy)
- paistolämpötila korkeintaan 175 °C, joka tapauksessa mahdollisimman matala
- poista murut paistorasvasta kuorimalla pinta riittävän usein
- lisäksi on hyvä käyttää väriopasta, josta käy ilmi sopiva väri

Leipominen (leipä ja konditoriatuotteet kuten keksit ja pikkuleivät)

- jos mahdollista
 - pidennä hiivalla nostatusaikaa
 - optimoi taikinan kosteuspitoisuus kuivia tuotteita leivottaessa
 - madalla uunilämpötilaa ja tarvittaessa pidennä paistoaikaa
- vältä voimakasta paistamista niin että kuori tummuu

Leivän paahtaminen ja parilointi (lämpimät voileivät, paahtoleipä, hampurilaissämpylät yms.)

- paahta sopivan väriseksi
- käytä väriopasta, jos sellainen on saatavilla
- noudata leivän valmistajan mahdollisia ohjeita

Mitä vähennyskeinoja on käytössä? (KOMISSIO ASETUS (EU) 2017/2158, toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi)

--

5. Ruokien tarjoilu

Miten ruoat tarjotaan ravintolassa?

<input type="checkbox"/>	Lautasannokset
<input type="checkbox"/>	Seisova pöytä (buffet)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella, jotta voidaan varmistaa säilytyskalusteen toimivuus koko tarjoiluajan.

- Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa tarjoilun aikana.
- Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een tarjoiluajan ollessa enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ruoat tulee hävittää.

Tarjoiltavien ruokien lämpötilatarkkailu (kylmät ja kuumat ruuat) ja siihen liittyvät kirjaukset:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa/kuukaudessa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

6. Ruoista asiakkaille annettava tiedot

6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Katso lisäohjeita liitteestä 4.

Ruoista annettavien tietojen tulee olla totuudenmukaiset ja riittävät muun muassa ruoista annettavien alkuperämaatietojen, ruokien nimeämisen sekä nimisuoja- ja luomutuotteiden käytön osalta.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input type="checkbox"/>	Muualle, minne _____

Miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät:

--

6.2 Lihan alkuperämaa

Tieto valmistuksessa käytettävän raa'an lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti esim. helposti havaittavassa esitteessä tai taulussa. Lisäohjeita liitteessä 5.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

<input type="checkbox"/>	Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta)
<input type="checkbox"/>	Buffetpöydän yhteyteen
<input type="checkbox"/>	Ruokalistaan
<input type="checkbox"/>	Muualle, minne _____

6.3 Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot**Kinkkuruokien nimeäminen**

Ruoan nimen on oltava selkeä ja helposti ymmärrettävä eikä se saa johtaa kuluttajaa harhaan. Esimerkiksi ruoan nimessä saa käyttää sanaa kinkku vain, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua, esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti. Lisätietoa liitteessä 6.

Nimisuojatut tuotteet

Nimisuojatuotteiden alkuperä, raaka-aineet sekä valmistustavat ovat tunnettuja ja vakiintuneita. Nimisuojamerkinnot suojaavat tiettyjen elintarvikkeiden nimiä ja estävät vakiintuneiden nimien väärinkäyttöä muissa tuotteissa. Suojausjärjestelmät takaavat elintarvikkeen tuotannon ja valmistuksen perinteisellä maantieteellisellä alueella tai perinteisellä valmistusmenetelmällä.

Suojatussa alkuperänimityksessä tuotteen laatu tai ominaisuudet pohjautuvat maantieteelliseen alueeseen, esimerkiksi juuri tietyllä alueella tuotettuun raaka-aineeseen. Tuotteen kaikkien valmistusvaiheiden on myös tapahduttava kyseisellä alueella. Tällaisia tuotteita ovat muun muassa **Feta-juusto** (Kreikka), **Prosciutto di Parma** (Parman kinkku, Italia) ja **Roquefort-juusto** (Ranska). Suomalaisista tuotteista alkuperänimityksenä on suojattu Lapin Puikula, Lapin Poron liha, Lapin poron kuivaliha, Lapin Poron kylmäsavuliha sekä Kitkan viisas.

Verkkokauppamyynti

Ravintolan myydessä aterioita verkkokauppojen tai mobiilisovellusten kautta on aterioista annettava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineet sekä alkuperämaa tarvittaessa. Pakolliset tiedot suositellaan annettavaksi ainakin sen kunnan kielellä/kielillä, jossa aterioita ja tuotteita luovutetaan. Tiedot on annettava etämyyntiin liittyvässä

aineistossa tai muulla soveltuvalla tavalla ja ne on oltava asiakkaalla ostopäätöstä tehdessä. Puhe-
linmyynnissä tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista voidaan antaa suullisesti asiakkaan niitä
kysyessä.

7. Ylimääräisen ruoan luovuttaminen

Ravintolassa myydään/luovutetaan esim. lounasbuffeesta yli jäänyttä ruokaa

<input type="checkbox"/>	suoraan asiakkaalle
<input type="checkbox"/>	ruoka-apuun

Mille hyväntekeväisyysjärjestölle elintarvikkeita luovutetaan?

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka jakavat säännöllisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita kuulu-
vat elintarvikevalvonnan piiriin. Näistä järjestöistä tulee selvittää, että ne ovat tehneet tarvittavat
ilmoitukset elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Olemme tarkastaneet, että hyväntekeväisyysjär-
jestöt, joille luovutetaan ravintolasta helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ovat tehneet ilmoi-
tukset toiminnastaan** kyllä ei

**Mitä ylimääräisiä ruokia luovutetaan/myydään? Miten ruoat pakataan? Onko elintarvik-
keet kylmiä vai kuumia? Kuka vastaa ruokien kuljettamisesta ruoka-apukohteeseen (läm-
pötilojen hallinta kuljetuksen aikana)?**

Aina on huolehdittava siitä, että ruoka on moitteetonta ja kylmä-/kuumaketju ei ole tarjoilun ai-
kana katkennut.

Lisätietoja Ruokaviraston sivuilta: [Hävikkiruoka](#)

ResQ-ohje: [Ohjeita elintarviketoimijoille \[Tampereen kaupunki - Työ ja yrittäminen - Yrittäminen -
Elintarvikealan yrittäjille ja toimijoille\]](#)

8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella

<input type="checkbox"/>	Kuljetamme itse ruokaa suoraan asiakkaille ravintolan ulkopuolelle
<input type="checkbox"/>	Osallistumme tapahtumiin (täytä myös kohdat 8.1 ja 8.2)
<input type="checkbox"/>	Toimitamme ruokaa muihin ravintoloihin/myymälöihin (täytä myös kohdat 8.1 ja 8.3)
<input type="checkbox"/>	Etämyynti, internetmyynti (täytä kohta 8.4)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

8.1 Ruokien kuljettaminen

Ruoat kuljetaan

<input type="checkbox"/>	Kylmänä (enintään + 6 °C)
--------------------------	---------------------------

<input type="checkbox"/>	Kuumana (vähintään + 60 °C)
--------------------------	-----------------------------

Miten ruoat kuljetetaan? Miten ruoka on pakattu? Millainen on kuljetusaika ja /-alue?

--

Ruokien lämpötilojen tulee olla lainsäädännön (318/2021) mukainen kuljetusten päättyessä ja/tai kun ruoat luovutetaan vastaanottajalle. Ravintola varmistaa ruokien lämpötilat seuraavasti:

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään styroxlaatikoita tai muuta vastaavia, jotka pitävät ruoat kylminä/kuumina
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteet, lämpöhauteet ym.
<input type="checkbox"/>	Kylmävaraajat
<input type="checkbox"/>	Kylmäauto
<input type="checkbox"/>	Kuljettavien ruokien lämpötilat mitataan ja kirjataan, kun ruoat lähtevät ravintolasta/ruoat luovutetaan asiakkaille. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Lisätietoa ruokien kuljettamisesta Ruokaviraston sivuilta:

[Ohje ruoan kuljetuksesta](#)

8.2 Osallistuminen tapahtumiin

Kuvaus toiminnasta (mm. minkälainen myyntipiste tapahtumia varten on varattu, miten käsihygieniasta huolehditaan, minkälaisiin tapahtumiin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia, ruokien käsittely ja pakkaaminen ravintolassa, ruokien käsittely tapahtumissa, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen)

--

Tapahtumissa tehtävästä elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta tulee tiedottaa elintarvikevalvontaa.

Ohjeita:

Ulkomyyntiohje poistettu Ruokaviraston sivulta päivityksen ajaksi

[Ulkomyynti, siirrettävät myyntikojut \[Tampereen kaupunki - Työ ja yrittäminen - Yrittäminen - Elintarvikealan yrittäjille ja toimijoille\]](#)

8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin

Kuvaus toiminnasta (mihin ravintoloihin/myymälöihin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, toimitusmäärä, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia, ruokien käsittely

ja pakkaaminen ravintolassa, miten varmistetaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen. Sovittava vastuunjaosta, lämpötilojen mittaamisen ja kirjaamisen osalta.)

Ravintolan tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarviketalvoille ja elintarvikealan toimijoille](#) (Ruokavirasto).

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen ravintolasta muihin myymälöihin ja ravintoloihin on sallittua ainoastaan, jos toimitettavien elintarvikkeiden määrä on vähäinen. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ovat liha ja erilaiset lihatuotteet, kala ja kalajalosteet, maito ja erilaiset maitotuotteet sekä kananmunat ja kananmunavalmisteet. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä katsotaan vähäiseksi, kun se on enintään 1000 kg vuodessa ja tämän ylittävältä osalta enintään 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä on suurempi, edellyttäisi toiminta hyväksyntää laitokseksi. Ravintola ei kuitenkaan voi olla hyväksytty laitos.

8.4 Etämyynti, internetmyynti

Kuvaus etä-/internetmyynnistä: *(mitä elintarvikkeita myydään, käytetäänkö ulkopuolista kuljetuspalvelua, onko oma kuljetusväline)*

9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikkeikäyttöön (esim. malja-haarukka tunnus). Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikkepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille). Jättesäkkien tai roskapussien käyttäminen elintarvikkeiden suojaukseen on ehdottomasti kielletty.

Mitä elintarvikkeita ravintolassa pakataan? Mistä pakkausmateriaalit hankitaan? Missä pakkausmateriaalit säilytetään?

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikkeikäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	Materiaaleissa on elintarvikkeluonnetta osoittava merkintä "elintarvikkeikäyttöön" tai "malja-haarukatunnus"
--------------------------	--

<input type="checkbox"/>	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. take-away-astiat, kuljetuslaatikot)
<input type="checkbox"/>	Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)
<input type="checkbox"/>	Muu, miten

10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot

10.1 Jäljitettävyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat.

Varastossa olevat elintarvikkeet on voitava tunnistaa ja ne tulee voida yhdistää kaupallisiin asiakirjoihin. On tiedettävä, mitä raaka-aine-eriä kussakin valmistetussa erässä on käytetty.

Vastaanotetuista elintarvikkeista on säilytettävä dokumentit jäljitettävyyden osoittamiseksi vähintään 1 vuoden ajan. Jos elintarvikkeita toimitetaan muualle, dokumentit on säilytettävä myös lähetyksistä elintarvikkeista.

Ravintolassamme jäljitettävyytiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

Mikäli pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä (viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys) tai erätunnus.

10.2 Takaisinvedot

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinveitoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinveitoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Tampereen elintarvikevalvontaan.

Lisätietoa ja ohjeistusta takaisinvedoista Ruokaviraston sivuilla: [Elintarvikkeiden takaisinvedot](#)

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä elintarvikevalvontaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

11. Näytteenotto

Ravintoloiden, kahviloiden ja suurtalouksien, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, on suositeltavaa sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.

Ravintolan omavalvontanäytteenotto:

<input type="checkbox"/>	Näytteenottosuunnitelma on tehty ____/____ 20____ ja se on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.
<input type="checkbox"/>	Ravintola noudattaa liitteen 7 ohjeen mukaista näytteenottoa
<input type="checkbox"/>	Pintapuhtausnäytteenotto:
<input type="checkbox"/>	Pintapuhtausnäytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa, vähintään 5 näytettä kerralla
<input type="checkbox"/>	Pintapuhtausnäytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa, vähintään 5 näytettä kerralla
<input type="checkbox"/>	Jääpalanäytteenotto:
<input type="checkbox"/>	Jääpalanäytteet otetaan vähintään kerran vuodessa
<input type="checkbox"/>	Jääpalanäytteenotto on korvattu pintapuhtausnäytteenotolla
<input type="checkbox"/>	Mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen selvittämistä varten, otetaan ruokanäytteitä, joita säilytetään pakastimessa vähintään 2 viikkoa
	Ruokanäytteitä otetaan seuraavista ruoista:
<input type="checkbox"/>	Näytetulosten kirjaaminen:
<input type="checkbox"/>	Kansioon, vihkoon
<input type="checkbox"/>	Sähköiseen järjestelmään
<input type="checkbox"/>	Tehdään trendiseurantaa
<input type="checkbox"/>	Huonojen tutkimustulosten jälkeiset toimenpiteet:
<input type="checkbox"/>	Selvitetään huonojen tulosten syy
<input type="checkbox"/>	Tehdään tarvittavat korjaavat toimenpiteet (lisäpuhdistustoimenpiteet, toimintatapojen muutokset)
<input type="checkbox"/>	Otetaan uusintanäytteet
<input type="checkbox"/>	Ravintola maahantuo eläinperäisiä elintarvikkeita. Täytä kohta 15 Elintarvikkeiden maahantuonti.

Lisätietoja:

Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa (liite 7)

Ruokaviraston ohje: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](#)**12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto****12.1 Siivous**Ravintolassa on erillinen siivoussuunnitelma: kyllä / ei **Tilojen siivouksesta vastaa:**

<input type="checkbox"/>	oma henkilökunta
<input type="checkbox"/>	ulkopuolinen siivousyrittäjä, yhteystiedot:

Siivoussuunnitelma on osa elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaa. Siivoussuunnitelmassa kerrotaan, miten tiloja ja laitteita pidetään puhtaina, millaisia puhdistusvälineitä- ja tarvikkeita käytetään, kuinka usein puhdistusta tehdään ja kuka on vastuhenkilö. Kirjallinen siivoussuunnitelma ei ole aina välttämätön 1-2 hengen yrityksissä.

Siivousvälineille tulee olla asianmukaisesti varustettu tila välineiden säilytystä ja huoltoa varten. Siivousvälineillä on hyvä olla toiminasta riippuen esimerkiksi: vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri siivousvälineiden asianmukaiseen kuivaamiseen, lattiakaivo, hyvä ilmanvaihto ja hyllyjä ja telineitä siivoustarvikkeiden hygieenistä säilyttämistä varten Siivousvälineet on puhdistettava käytön

jälkeen sekä säilytettävä ja huollettava hygieenisesti. Keittiössä on hyvä olla omat siivousvälineet ja -aineet.

Jos siivousvälinetilassa ei ole vesipistettä, lisää kuvaus (*mistä siivouksessa käytettävä vesi otetaan, minne siivouksen jätevedet kaadetaan ja miten siivousvälineet pestään elintarviketurvallisuutta heikentämättä*)

--

Astianpesuveden lämpötilan seuranta

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (miehellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C.

Lämpötilanseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Kirjaukset tehdään: _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Jos astianpesukoneessa ei ole kiinteää lämpömittaria, pesutulosta olisi suositeltavaa kontrolloida mikrobiologisin näyttein tai muilla soveltuvilla menetelmillä (ks. suunnitelman kohta 11). Myös huoltoreportit tulee säilyttää.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

12.2 Kunnossapito

Tilojen kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot	
----------------------------	--

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä.

Korjaus-/kunnossapitosuunnitelma:

<input type="checkbox"/>	Tilojen, laitteiden ja välineiden kunto arvioidaan (kuinka usein) _____ Havainnot ja suunnitellut korjaustoimenpiteet kirjataan (minne) _____
<input type="checkbox"/>	Laitteet huolletaan säännöllisesti (kuinka usein) _____
<input type="checkbox"/>	Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus tehdään vähintään kerran vuodessa. Sulatuksen ja puhdistuksen kirjanpito tehdään _____

<input type="checkbox"/>	Muut toimenpiteet, mitkä: _____
--------------------------	---------------------------------

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

--

12.3 Jätehuolto

Ravintolan jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

<input type="checkbox"/>	biojäte	<input type="checkbox"/>	pahvi	<input type="checkbox"/>	paperi
<input type="checkbox"/>	lasi	<input type="checkbox"/>	metalli	<input type="checkbox"/>	sekajäte
<input type="checkbox"/>	energijäte	<input type="checkbox"/>	muovi	<input type="checkbox"/>	jäterasvat

Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan hävitettäväksi?

--

Kuinka usein sisätiloissa olevat jäteastiat pestään? Kuka on vastuussa pesusta?

--

13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, lintuja tai elintarviketuholaisia.

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

<input type="checkbox"/>	Ennaltaehkäisevänä keinona sopimus tuhoeläintorjuntayrityksen kanssa
<input type="checkbox"/>	Ikkunat ja ovet pidetään kiinni
<input type="checkbox"/>	Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä)
<input type="checkbox"/>	Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle
<input type="checkbox"/>	Muu, miten

Haittaeläimiä todettaessa ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin ja vastuutahot:

Asiakkaiden ravintolaan tuomat eläimet

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

- Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä Ei
- Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä Kyllä
- Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda? _____

14. Henkilökunta

14.1 Perehdytys ja koulutus

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Ravintolan toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

Toimijan vastuulla on, että ravintolassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

14.2 Käsihygieniä ja työvaatteet

Huolellinen käsihygieniä on elintarviketyössä erittäin tärkeää ja kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsineillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä. Kertakäyttökäsineiden käyttö ei poista käsienpesun tarvetta.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaateetus. Riittävä suojavaateetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi ruoanvalmistustyössä on suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita.

Millaiset työvaatteet työntekijöillä on? Missä työvaatteet säilytetään ja miten ne huolletaan?

Keittiöhenkilö peittää korut suojavaateuksella tai poistaa korut. Haavat ja rakennekynnet tulee aina peittää suojavaateuksella.

14.3 Terveystilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina **työsuhteen alkaessa** terveydenhuollon ammattilaisen (lääkäri, terveydenhoitaja) tekemä **terveydentilan selvitys**. Terveydenhoitaja/lääkäri arvioi terveydentilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelusuhdetta vähintään kuukauden.
- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

Lisätietoja aiheesta

- [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#)
- [Esimerkkejä työtehtävistä](#), joissa vaaditaan edellä mainittuja selvityksiä.

Missä säilytetään tiedot siitä, että kenelle terveydentilan selvitys on tehty?

14.4 Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi. Pelkkä tutkintotodistus ei enää sellaisenaan riitä korvaamaan hygieniapassia.

Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy [esimerkkejä](#) työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.

Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä (esim. kopiot hygieniapasseista tai listaus työntekijöistä, joilla on hygieniapassi)

15. Elintarvikkeiden maahantuonti

Ei-eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista

Kyllä Ei

Eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan muista EU-maista

Kyllä Ei

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan EU:n ulkopuolisista maista

Kyllä Ei

Tuomme itse maahan seuraavia elintarvikkeita, seuraavista maista:

Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista

Jos toimija maahantuo eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kalastustuote- ja munavalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee tuonnin tiedot ilmoittaa Tampereen elintarvikevalvontaan. Ilmoituksen voi tehdä ympäristöterveyden sähköisessä ilmoituspalvelussa Ilpassa: <https://ilppa.fi/alkusivu>

Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista on toimitettu Tampereen elintarvikevalvontaan (pvm): _____

Eläinperäisiä elintarvikkeita EU:n sisämarkkinoilta Suomeen tuovien toimijoiden tulee tehdä tuonti-ilmoitus saapuneista lähetyksistä. Ilmoitusvelvollisuus koskee seuraavia elintarvikkeita:

- eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen 8 artiklassa luetellut salmonellaeritystakutuotteet: raaka naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, kotieläiminä pidettyjen kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankkojen ja hanhien liha, mukaan lukien jauheliha sekä raat kanamunat

- muu eläimistä saatu raaka liha
- kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet
- lämpökäsittelemätön maito
- lämpökäsittelemättömästä maidosta valmistetut juustot

Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti [Tuonti-ilmoitus sisämarkkinoilta tuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista](#) tai lomakkeella, joka löytyy Ruokaviraston sivuilta [Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta](#)

Tuonti-ilmoituksien tekemisestä vastaava henkilö: _____

Tuonti-ilmoitukset tehdään (millä tavalla?): _____

Sisämarkkinatuontia harjoittavan toimijan omavalvontaan tulee sisältyä tuontielintarvikkeiden ja niitä koskevien asiakirjojen vastaanottotarkastus.

Toisesta EU-maasta maahantuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa tehdään seuraavat toimenpiteet:

<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät: mm. tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että asiakirjat ja tuote vastaavat toisiaan
<input type="checkbox"/>	Varmistetaan, että elintarvike on peräisin hyväksytyistä laitoksesta (Hyväksytyjen EU-laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en ; Hyväksytyjen EU:n ulkopuolisten laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en)

<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että elintarvike ei ole peräisin suojapäätösten alaiselta alueelta (Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta www.mmm.fi)
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että raa'an naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana on salmonellatodistus* ja kaupallinen asiakirja**
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta
<input type="checkbox"/>	Kirjataan tehdyt toimenpiteet (esim. omavalvontapalautus), jos edellä mainituissa on puutteita. Kirjaukset tehdään (mihin?): _____

Lisäksi tehdään yleiseen vastaanottotarkastukseen sisältyvät asiat (mm. lämpötilan mittaus) kohdan 2 mukaisesti.

* Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee olla tehty siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen.

**Kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o [1688/2005](#) mallin mukainen.

Jos vastaanottotarkastuksessa havaitaan, että salmonella-asiakirjat puuttuvat tai ovat puutteelliset, tulee erä asettaa käyttökieltoon ja palauttaa tai hävittää. Huom. Hävittäminen bio- tai sekajätteenä ei ole mahdollista. Toimijan on ilmoitettava omavalvonnassa havaituista asiakirjapuutteista Tampereen elintarvikevalvontaan.

Toimijalla on oltava maahantuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva **näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma**, jonka mukaisesti toimitetaan näytteitä tutkittavaksi laboratorioon. Maahantuotavista tuotteista tulee tutkia salmonellanäytteitä Ruokaviraston ohjeen [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](#) liitteen 6 mukaisesti.

Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellaposiitiviseksi, erä tulee palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Tampereen elintarvikevalvontaan.

Näytteenottosuunnitelma on laadittu (pvm): _____

Kuvaus toimenpiteistä poikkeamatilanteissa:

<p>Pakkausmerkinnät tai tunnistusmerkki puuttuu: _____</p> <p>Asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyytiedot ovat puutteelliset: _____</p> <p>Naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan tai ankan lihan mukana ei ole salmonellatodistusta tai kaupallista asiakirjaa: _____</p> <p>Omavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaaraa aiheuttava löydös: _____</p>

Jos toimija maahantuo pakasteita ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee kuljetusten osalta huomioida kuljetuskaluston ATP- vaatimukset: kuljetuskaluston luokittelu ja hyväksyntä ATP-vaatimusten mukaan (FRC- / FNA- / muut ATP- luokitukset).

Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti

Mikäli toimija tuo muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasvikset, mausteet, kastikkeet, makeiset) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiota Suomeen tai Euroopan unionin ulkopuolelta, ei erillistä ilmoitusta tarvita. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Toimijalla on itsellään vastuu tuomiensa elintarvikkeiden määräysten mukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön selvittämisestä.

ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTON LÄMPÖTILAT

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia. (MMM asetus elintarvikehygieniasta 318/2021)

Elintarvikkeiden toimittaminen ravintolaan yhdistelmäkuormilla

- Yhdistelmäkuorma = Elintarvikkeiden kylmäkuljetus, joka lähtee muualta kuin laitoksesta ja jossa on mukana enintään 6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Samassa kuormassa voi olla mukana myös matalamman lämpötilavaateen elintarvikkeista, kuten raaka kala (lähellä sulavan jään lämpötilaa) ja jauheliha (enintään 2 °C)
- **Näissä yhdistelmäkuormissa kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat voivat nousta korkeintaan +6 °C:een.**
- Kuljetettavat elintarvikkeet eivät saa jäätyä.
- Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee olla hyvin jäätetynä.

Eläinperäisten elintarvikkeiden lämpötilat, jos ne toimitetaan suoraan laitoksesta ravintolaan:

Elintarvike	Lämpötila
Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa ^{a)}
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suoja-kaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C ^{b)}
Muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), sushi sekä elävät simpukat	enintään 6 °C ^{b)}
Sisäelimet	enintään 3 °C ^{a)}
Raaka liha	enintään 7 °C ^{a)}
Siipikarjanliha	enintään 4 °C ^{a)}
Raakalihavalmisteet	enintään 4 °C ^{a)}
Jauheliha ja jauhettu maksa	enintään 2 °C ^{a)}
Siipikarjan jauheliha	enintään 2 °C ^{a)}
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C ^{b)}
Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat	enintään 6 °C ^{b)}
Kylmäsäilytystä vaativat munatuotteet	enintään 4 °C ^{a)}
Pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa	-18 °C tai kylmempi ^{b)}

a) Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III lämpötilavaatimuksia sovelletaan viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti

b) Laitosasetuksen lämpötilavaatimuksia laitoksesta seuraavaan elintarvikehuoneistoon asti.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat

Lainsäädännön (318/2021 23 § paitsi tuoreiden pakkaamattomien kalastustuotteiden osalta, jolle säädösperusta EY N:o 853/2004) mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	Varastointilämpötila enintään	Tarjoilulämpötila
Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0... 2 °C	
Tuoreet pakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti	0... 3 °C	
Jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	4 °C	
Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet sekä lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6 °C	
Helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä	6 °C	
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (lukuun ottamatta maito ja kerma) sekä pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut	8 °C	
Pakasteet	-18 °C tai sitä kylmempi	
Kuumina tarjoiltavat ruoat		vähintään 60 °C
Kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoiluaika max. 4 h)		enintään 12 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Kananmunien suosituslämpötila on 10 – 14 °C.

Kasvien säilytyksessä tulee ottaa huomioon niiden erilaiset lämpötilavaatimukset: viileä (+10-14 °C) ja huoneenlämpö.

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

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

JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

Jäädyttämisestä puhutaan, kun esim. ravintoloissa tai elintarvikemyymälöissä pakastinta käytetään elintarvikkeiden jäädyttämiseen. Elintarvikkeiden pakastamiseen on oltava erikoislaitteistot ja pakasteiden säilytysaika on oleellisesti jäädytettyä elintarviketta pidempi. Pakastamisesta on tarkemmin säädetty MMM:n asetuksessa pakasteista 818/2012.

Jäädyttäminen on elintarvikehuoneistossa sallittu elintarvikkeiden säilytysmuoto, jolla voidaan pidentää elintarvikkeen säilytysaikaa. Jäädytettäessä elintarvikkeita tulee kuitenkin huomioida mm. pakkausmerkintään, säilytysaikaan, jäähdytyslaitteistoon, sulattamiseen liittyviä vaatimuksia.

Pakastettuna tai jäädytettynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädytettynä ja ettei niitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen.

Elintarvikkeiden jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa on mahdollista seuraavin edellytyksin:

- jos raaka-aineita jäädytetään, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa
- itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävästä säilytyksestä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riis-taa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone)
- elintarvikkeet tulee jäädyttää käyttötarkoitukseen sopivissa ja säännöllisesti huolletuissa lait-teissa, joita ei ole kuormitettu yli kapasiteetin
- pakkauksista tai astioista tai muusta kontaktimateriaalista ei saa siirtyä elintarvikkeeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta
- jäädytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä
- pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivä-määrä (Jos elintarvikkeet jäädytetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika las-ketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa)
- elintarvikkeet on jäädytettävä välittömästi esikäsittelyn tai valmistuksen jälkeen, viimeistään nii-den käsittely-/valmistuspäivänä
- kuumat ruoat tulee jäähdyttää nopeasti (neljässä tunnissa 6 °C:een) ennen jäädyttämistä
- tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädyttää
- jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jää-dyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä
- kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan
- jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi
- toimijan tulee ottaa jäädyttäminen huomioon omavalvontasuunnitelmassa

KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Loisriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä **jäädytyskäsittely**.

Kalastustuotteet on jäädytettävä

- -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi TAI
- -35 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajaksi

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle.

Erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä, jos

- jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia TAI
- kala on kuumennettu 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi TAI
- kyse on seuraavista kaloista: silakka ja kilohaili, Atlantissa viljelty lohi ja Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi

Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:

- kalat on kasvatettu alkioista kalanviljelylaitoksessa ja
- kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua.

Jos toimijalla, joka valmistaa esimerkiksi graavikalaa viljelystä siiasta, on kalankasvattajalta saatu kirjallinen selvitys edellä mainituista asioista, raaka-aineelle tai valmiille tuotteille ei tarvitse tehdä jäädytyskäsittelyä. Kirjallista selvitystä ei vaadita eräkohtaisesti, vaan kertaluonteinen selvitys siitä, että kalankasvattaja aina noudattaa edellä mainittuja kasvatuskriteerejä, riittää.

Lisätietoja: [Kalastustuotteiden valvonta -ohje](#) (16023/5).

ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT TARJOILUPAIKOISSA

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. Tässä tiedotteessa on kerrottu yleisesti pakkaamattomien elintarvikkeiden merkitsemisestä tarjoilupaikoissa.

PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

Tarjoilupaikoissa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia elintarvikkeita, joita yleisesti koskevat seuraavat pakkausmerkintävaatimukset.

Pakkaamaton elintarvike on elintarvike,

- joka tarjoillaan tarjoilupaikassa kuluttajalle heti nautittavaksi
- joka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten, esim. take away -tuotteet
- jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. asiakas itse pakkaa salaattibaarissa annoksensa rasiaan
- jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä

Pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- Elintarvikkeen nimi
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tiedotteen lopussa lista)
- Ruoan raaka-aineena käytettävän lihan alkuperämaa (koskee tuoretta tai pakastettua naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjanlihaa)
- Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä tai taulussa
- Tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta. Ohessa esimerkki:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.

- Lihan alkuperämaa on ilmoitettava kirjallisesti, alkuperämaan ilmoittamisesta on julkaistu erillinen ohje ”Lihan alkuperämerkintä pakollista ravintoloissa ja kahviloissa”
- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava tarjoilupaikassa/ravintolassa saatavilla kirjallisesti/sähköisesti
- Omavalvonnassa on oltava kuvaus, miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.
- Erillistä ilmoitusta ei vaadita, mikäli kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat).

VALMIIKSI PAKATUT ELINTARVIKKEET

- Mikäli elintarvikkeita on tarkoitus myydä pitkän aikaa ja ne on pakattu esimerkiksi vakuumpakkaukseen tai muulla tavoin suljettu pakkaukseen tuotteen pitkän säilyvyyden varmentamiseksi tarjoilupaikassa, pidetään elintarvikkeita valmiiksi pakattuina. Valmiiksi pakattu elintarvike on jo ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen.
- Jos ravintola toimittaa pakattuja tuotteita muun kuin oman yrityksen toimipisteeseen, tuotteet katsotaan silloin pakatuiksi. Edellä mainituissa tapauksissa tuotteissa tulee olla lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. Munat ja munatuotteet
4. Kalat ja kalatuotteet
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet
7. Maito ja maitotuotteet
8. Pähkinät
9. Selleri ja sellerituotteet
10. Sinappi ja sinappituotteet
11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina
13. Lupiinit ja lupiinituotteet
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet

LISÄTIETOJA

- [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 17068/2](#)

LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄ PAKOLLISTA RAVINTOLOISSA JA KAHVILOISSA

Lihan alkuperämaan ilmoittaminen asiakkaalle on pakollista ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa 1.5.2019 alkaen. Tieto lihan alkuperämaasta on ilmoitettava kirjallisesti esimerkiksi helposti havaittavassa esitteessä tai kyltissä.

Alkuperämaan merkintävaatimus koskee alla olevia lihoja (**myös jauhelihaa**), kun niitä käytetään tarjoilupaikassa **tuoreena tai pakastettuna ruoan raaka-aineena**:

- naudanliha
- sianliha (ei villisikaa)
- lampaan- ja vuohenliha
- siipikarjanliha (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha).

Vaatimus koskee myös take away-tuotteita ja nettikauppaa.

Alkuperämaan merkintävaatimus ei koske ravintolaan tulleita, ruokien raaka-aineena käytettäviä raakalihavalmisteita (suolattua, maustettua tai marinoitua lihaa) eikä lihavalmisteita (leikkeleitä tai makkaroita). Tieto alkuperämaasta löytyy esimerkiksi lihapakkauksesta.

Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata.

Alkuperämaa on ilmoitettava maan tarkkuudella, jos tieto on saatavilla:

Esimerkiksi lihamureke: naudanliha (alkuperämaa Suomi), sianliha (alkuperämaa Saksa) TAI naudanliha (Suomi), sianliha (Saksa).

Jos lihan alkuperämaata ei ole saatavilla maan tarkkuudella, alkuperämaa ilmoitetaan ”EU” tai ”muu kuin EU” tai ”EU ja muu kuin EU”.

Esimerkiksi: broilerin liha (muu kuin EU).

Lisää aiheesta

- maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa [154/2019](#) ja
- Ruokaviraston verkkosivuilla: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvike-ala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnaat/lihan-alkuperamaamerkinnaat-tarjoilupaikoissa>

NIMEÄ KINKKUA SISÄLTÄVÄ RUOKA OIKEIN

Ruuan nimi ei saa johtaa kuluttajaa harhaan, sen on oltava selkeä, helposti ymmärrettävä ja totuuden mukainen. Lihaa sisältävien ruokien nimeämisessä valmistajan tulee varmistaa, että ruuan nimi perustuu raaka-aineiden oikeisiin nimityksiin. Raaka-aineiden oikea nimeäminen voi tarkastaa raaka-aineen valmistajan pakkausmerkinnöistä. (ks. esimerkki alla)

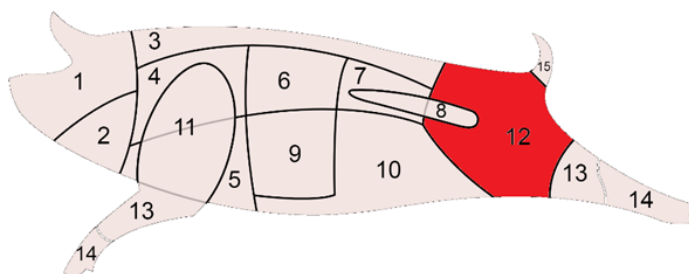
Ruuan nimessä voi käyttää sanaa *kinkku vain*, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua (ks. kuva alla), esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti.

Kinkkuvalmisteesta tai kinkkuleikkeestä valmistetusta ruuassa voidaan käyttää nimitystä kinkkuvalmiste. Tällöin ruoka nimetään esim. kinkkuvalmiste-pitsaksi tai kinkkuvalmistesalaatiksi ja ainesosaluetteloon tulee merkitä kinkkuvalmiste.

Pitsoissa käytetään usein pitsasuikaletta. *Pitsasuikale* ei ole elintarvikkeen nimi vaan kaupallinen nimi ja tämä sisältää usein sianlihaa, joka ei ole kinkkua. Tällöin ruoan esim. pitsan nimessä tai ainesluettelossa **ei saa** käyttää nimitystä kinkku.

Mitä on kinkku?

Kinkku on 100% sianlihaa ja liha on sian takajalasta (kuvassa **kinkku punaisella 12**). Kinkkuun saa lisätä **vain** suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/tärkkelyssiirappia ja sallittuja lisäaineita.



Esimerkki kinkun pakkausmerkinnöistä:

Ainesosat: Sianliha (kinkku, Suomi), vesi, suola, glukoosi, stabilointiaineet E 450, E 451, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E 250. Lihapitoisuus 92 %.

Lisätietoja:

Ruokavirasto:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-nimeaminen/kinkku-elintarvikkeen-nimena/>

Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa

Tarjoilupaikkojen, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, on suositeltavaa sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaikka voi toteuttaa omavalvonnan näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyin laboratorion kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Mahdollisista muutoksista näytekerrojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (10501/2). Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf ja tarjoilupaikkoja koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, suositellaan **jään laatua tutkittavan kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit. Jäänäytteet on mahdollista korvata mm. hyvällä hygienialla, pintapuhtausnäytteillä sekä jääpalalaitteiston puhdistuskäytännöillä, jotka on kuvattu omavalvonnassa ja joita noudatetaan hyvin.

Näytteet pinnoilta

Pintapuhtausnäytteitä olisi hyvä ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Suositus koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzeriaita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitoskeittiöitä. Pintapuhtausnäytteiden näytteenottomäärät riippuvat toiminnan laajuudesta. Alla olevassa taulukossa on esitetty tarjoilupaikkojen näytteenottotiheydet, -määrät ja tehtävät analyysit.

Taulukko: Pintapuhtausnäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään raakoja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

	Tarjoilupaikat 50 – 500 annosta / vrk	Tarjoilupaikat 500 – 2000 annosta / vrk	Tarjoilupaikat yli 2000 annosta / vrk
Näytteenottotiheys ja näytemäärät	- Näytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa - Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- Näytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa - Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- Näytteitä otetaan vähintään 12 kertaa vuodessa - Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä
Tehtävät analyysit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit	Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit

Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muilla vastaavilla kaupallisilla puhtauden tarkkailuun tarkoitettuilla mittareilla/menetelmillä tai laboratorio voi ottaa näytteet. Viljelymenetelmän voi korvata myös kaupallisella puhtauden tarkkailuun tarkoitettulla mittarilla/menetelmällä. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille kuten työtasoista, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Tarjoilupaikoissa tulee ottaa lisäksi pintanäytteitä *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin, jos valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän. Näitä elintarvikkeita ovat muun muassa tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Pintanäytteet otetaan edellä mainittujen tuotteiden käsittelyalueilta ja –laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Näytteet elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai enemmän**.

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutkimaan harkinnan (käyttötarkoitus, kohderyhmä) mukaan STEC –bakteerien varalta. Näytteenottoa suositellaan esimerkiksi, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitettu syödä kypsentämättömänä (esimerkiksi tartarpihvit).

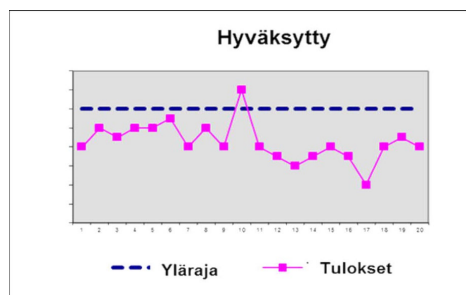
Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytyspäilyselvityksiä varten. Sopiva näytemäärä vähintään 200 grammaa.

Tulosten seuranta

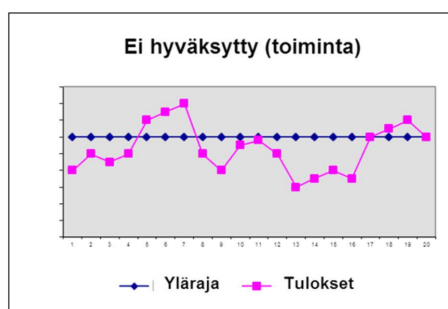
Toimijan tulisi laatia osana omaavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottotiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihtaminen) ja uusintanäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harventaa. Seuranta voi toteutua yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta, tai käyttämällä ns. liikennevalomallia, jossa seurantaan merkitään hyvät tulokset vihreällä, välttävät keltaisella ja huonot punaisella.

Esimerkkejä trendiseurannasta:



Kuva 1. Tilanne on hyväksyttävä, jos kyseessä on indikaattori. Useimmiten tilanne vaatii toimenpiteitä, jos kyseessä on patogeeni.



Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä. Elintarvikehuoneiston toiminnassa on toistuva ongelma, esim. yhden työvuoron toiminnassa.