

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Helsingin Muistiyhdistys

Ravintolan osoite:

Tenholantie 10, 00280 Helsinki

Omavalvonnan vastuhenkilö:

Saara Sainmaa

Omavalvonnan vastuhenkilön yhteystiedot:

p. 09 454 2750 (Saara Sainmaa)

Tähän Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatimaan omavalvontasuunnitelmamalliin on koottu ravintoloiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Omavalvonta tulee ottaa käyttöön täydentämällä suunnitelma yrityksen tarkemmilla tiedoilla ja kuvata toimintaa suunnitelman eri kohtiin. Mikäli omavalvonnassa ei ole kuvattu kaikkia toimijan toimintoja, tulee omavalvontaan lisätä kuvaus näiden toimintojen osalta.

16.3.2022

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	8
4.2.1 Kypsennettävät ruoat	8
4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat	9
4.2.3 Jäähdytettävät ruoat	9
4.2.4 Jäädettävät ruoat	10
4.2.5 Sulatettavat ruoat	10
4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat	10
5. Ruokien tarjoilu	11
6. Ruuista asiakkaille annettava tiedot	12
6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat	12
6.2 Lihan alkuperämaa.....	12
7. Ylimääräisen ruuan luovuttaminen	12
8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella	13
8.1 Ruokien kuljettaminen	13
8.2 Osallistuminen tapahtumiin.....	13
8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin.....	14
8.4 Etämyynti, internetmyynti	15
9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit	15
10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot	15
10.1 Jäljitettävyys	15
10.2 Takaisinvedot.....	16
11. Näytteenotto	16
12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto	16
12.1 Puhtaanapito.....	16
12.2 Kunnossapito	17
12.3 Jätehuolto	17
13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet	18
14. Henkilökunta	18
14.1 Perehdytys ja koulutus	18
14.2 Käsihygieniat ja työvaatetus.....	19
14.3 Terveystilan seuranta.....	19
14.4 Hygieniapassit	20
15. Elintarvikkeiden maahantuonti	20

1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Toimijan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteutumisesta kirjaa. (Elintarvikelaki 26/2011, 19 § ja 20 §.)

Omavalvonta on toimijan oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.

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

1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

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

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

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi: 16.3.2022

Päivityksen tekijä: Jaana Jukarainen

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

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

Käyntiosoite: Helsingin kaupunki Kaupunkiympäristön toimiala Elintarviketurvallisuusyksikkö Työpajankatu 8 00580 Helsinki	Postiosoite: Helsingin kaupungin kaupunkiympäristön toimiala Elintarviketurvallisuusyksikkö PL 58235 00099 Helsingin kaupunki
Elintarvikevalvonnan neuvontapuhelin: 09 310 14000 (ma- pe klo 9-11) Ruokamyrkytysilmoitus sähköisellä lomakkeella: www.hel.fi/ruokamyrkytys	Sähköposti: olli.perala@hel.fi Verkkosivut: www.hel.fi

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 checked="" type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelman päivitys
<input type="checkbox"/> Ruokamyrkytyspäilyt ja niiden selvittäminen
Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
<input checked="" type="checkbox"/> Elintarvikkeiden säilytys
<input checked="" type="checkbox"/> Kylmäsäilytys
Ruoan valmistus
Allergeenit ja kontaminaation estäminen
Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa
Kypsennettävät ruoat
Kuumana säilytettävät ruoat
Jäähdytettävät ruoat
Jäädettävät ruoat
Sulatettavat ruoat
Uudelleen kuumennettavat ruoat
<input checked="" type="checkbox"/> Ruokien tarjoilu
<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Siivous ja kunnossapito
<input type="checkbox"/> Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet
<input checked="" type="checkbox"/> Henkilökunta
<input type="checkbox"/> Maahantuonti
<input type="checkbox"/>

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

Ei ole ruuan valmistusta. Ruoka tulee kuumana Arkea Oy:stä samasta talosta.

Tilassa on liesi, uuni, jääkaappi ja pakastin.

1.3 Ruokamyrkytyspäilyt

Helsingissä asiasta tulee välittömästi ilmoittaa elintarviketurvallisuusyksikköön sähköisellä lomakkeella osoitteessa www.hel.fi/ruokamyrkytys tai soittamalla neuvontapuhelimeen **09-310 14000 (ma-pe klo 9-11)**.

Toimijan tulee säilyttää näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200- 300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaaseen 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	x	piikkilämpömittari
x	infrapunalämpömittari	<input type="checkbox"/>	muu, mikä? _____

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).

2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden kuljettaminen ravintolaan:

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

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista tukuista/kaupoista

K-Market Ruskeasuo. Valmis ruoka Arkea Oy, Ravintola Kutonen

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista

Kyllä x Ei

(katso omavalvontasuunnitelman kohta 15)

Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:

x	Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
x	Pakkausmerkinnät
x	Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)
x	Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan kuljetuksen ja vastaanoton aikana seuraavin keinoin:

<input type="checkbox"/>	Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita, kylmävaraajia
x	Lyhyt kuljetusmatka (kesto enintään <u>10</u> minuuttia)
<input type="checkbox"/>	Oma kylmäauto
	Kuljetusliikkeellä kylmä-/pakasteauto
x	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 kirjaamista ei tarvitse tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut

<input type="checkbox"/>	Lämpötilat mitataan _____ saapuvasta erästä viikossa *)
	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa *). Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____

*Katso vastaanoton lämpötiloista liitteestä 1

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

3. Elintarvikkeiden säilytys

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

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

Tuotteiden kontaminoituminen eli saastuminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:

x	Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.)
x	Kypsät/sellaiseen syötäväksi tarkoitetut ruoat säilytetään kylmäkalusteiden ylähyllyillä; raa'at alhaalla
x	Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa
x	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?

Kuivatarvikekaappi erikseen.

3.2 Kylmäsäilytys

Onko kylmälaiteissa automaattinen tallennusjärjestelmä kyllä x ei

Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta:

x	Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista*).
	Kylmäkalusteiden lämpötilat kirjataan kerran viikossa paperille, joka on pakastimen ovesa
	Kylmäkalusteissa säilytettävien ruokien lämpötiloja mitataan. Kuinka usein? _____ Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

*Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukkoon

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Otetaan yhteyttä vastuuhenkilöön lisäohjeiden saamiseksi
x	Mitataan tuotteiden lämpötilat ja arvioidaan niiden käytettävyyttä; tarvittaessa ruoat hävitetään
x	Ruoat siirretään toiseen kylmäkalusteeseen
x	Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

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"/>	Mediumpaistetut 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
	Sushi, graavikala ym. (loisriski)		Ulkomaiset pakastemarjat (norovirus)
<input type="checkbox"/>	Vakumointi	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____
<input type="checkbox"/>	Hyönteiset,, mikä _____	<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Seuraavista käsittelymenetelmistä/raaka-aineet on erilliset ohjeet: ruokavirasto.fi – elintarvikehygieniä – hygieniset työtavat

4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Elintarvikkeiden valmistaminen ja tarjoilu allergeenittomina vaatii sen, että kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät elintarvikkeet kontaminoidu. 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
	Munat ja munatuotteet		Kalat ja kalatuotteet
<input type="checkbox"/>	Maapähkinä ja maapähkinätuotteet		Soijapavut ja soijapaputuotteet
	Maito ja maitotuotteet		Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet
	Selleri ja sellerituotteet		Sinappi ja sinappituotteet
<input type="checkbox"/>	Seesaminsiemenet ja seesaminsientuotteet	<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:

	Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
	Erilliset työvälineet, kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
	Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
	Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
	Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
	Toimintojen ajallinen erottaminen, miten: salaattitarvikkeet yms. pestään ennen tiskikoneiden käyttöä
	Muilla tavoin, miten <u>säilyttämällä ruuat tiiviissä astioissa.</u>

Miten kasvien ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty?

--

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 kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.

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

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

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

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat

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

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

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

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

--

4.2.3 Jäähdytettävät ruoat

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetut ruoat on välittömästi kuumennuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä + 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.

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 tarkoitettussa jäähdytyskaapissa
<input type="checkbox"/>	kylmän veden/jäiden avulla *)
<input type="checkbox"/>	kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita ruokia **)
<input type="checkbox"/>	muuten, miten

*soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen

**soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen; muiden kylmäsäilytyskalusteissa olevien ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana

Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

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

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Mikäli jäädytysaika on jäljellä, niin jäädytystä jatketaan
<input type="checkbox"/>	Mikäli 4 h on kulunut jäädytyksen alkamisesta, ruoka hävitetään
<input type="checkbox"/>	Jäädytyslaitteen/-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 jäädettetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädettetyjen ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädettyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 2).

- 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 päivä määrä tai jäädettämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

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

Ravintolassa jäädettetään seuraavia ruokia:

--

Missä ruoat jäädettetään? Kuinka paljon ruokia jäädettetään kerrallaan?

--

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.

Missä ja miten jäädettetyt elintarvikkeet sulatetaan?

Jääkaapissa astiassa

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.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. 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,

5. Ruokien tarjoilu

Ruuan toimittaa Arkea Oy, ravintola Kutonen kuumana.

Ruoka tarjoillaan lautasannoksina koronatilanteesta johtuen. Muissa olosuhteissa seisova pöytä.

Ruoka säilytetään lämpölevyltä. Tarjoiluaika max 1 h.

Miten ruuat ravintolassa tarjoillaan?

<input checked="" 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 ruokat 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 ruokat tulee hävittää.

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

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

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

Informoidaan Arkea Oy:lle ja ei käytetä ruokaa

--

6. Ruuista 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.

Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:

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

Miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät:

Ruokalista näkyvässä ravintolassa

6.2 Lihan alkuperämaa

Tieto 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 _____

7. Ylimääräisen ruuan 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 kuuluvat elintarvikevalvonnan piriin. Näistä järjestöistä tulee selvittää, että ne ovat tehneet tarvittavat ilmoitukset elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Olemme tarkastaneet, että hyväntekeväisyysjärjestöt, joille luovutetaan ravintolasta helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ovat tehneet ilmoitukset toiminnastaan** kyllä ei

Mitä ylimääräisiä ruokia luovutetaan/myydään? Miten ruoat pakataan? Onko elintarvikkeet kylmiä vai kuumia? Kuka vastaa ruokien kuljettamisesta ruoka-apukohteeseen (lämpötilojen hallinta kuljetuksen aikana)?

--

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

Lisätietoja [Ruokaviraston ohjeesta ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet](#), 16035.

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
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuumana

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

Arkea oy samassa talossa tuo ruuan. Ruoka on pakattu Styroxlaatikoihin, jotka pitää ruuan kuumana. Kuljetusaika on 5 min.

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

<input checked="" 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"/>	Kuljetettavien ruokien lämpötilat mitataan ja kirjataan, kun ruoat lähtevät ravintolasta/ruoat luovutetaan asiakkaille. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

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 tehdä oma elintarvikehuoneistoilmoitus..

Elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta esimerkiksi messuilla ja yleisötapahtumissa tulee aina tiedottaa elintarvikeeturvallisuusyksikköä viimeistään neljä arkipäivää ennen tapahtumaa.

Ohjeita:

[Ruokaviraston ulkomyyntiohje](#)

[Ympäristöpalveluiden ulkomyyntiohje](#)

[Ympäristöpalveluiden ohje elintarvikkeiden myynnistä messuilla](#)

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 varmistutaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen)

Ravintolan tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille 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:

--

9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, 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).

Mitä elintarvikkeita ravintolassa pakataan? Mistä pakkausmateriaalit hankitaan?

--

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön" tai "malja-haarukkatunnus"
x	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.

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

Listat ja kuormakirjat säilytetään laskujen tarkistamiseen asti.
--

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 takaisinventoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinventoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksiköön.

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

11. Näytteenotto

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

Näytteenottosuunnitelma on tehty ____/____ 20____ ja se on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Lisätietoja

- Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön ohje: omavalvontaan sisältyvä näytteenotto ravintoloissa ja suurtalouksissa (liite 6)
- Ruokaviraston ohje: elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, 10501/2

12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

12.1 Puhtaanapito

Tilojen puhtaanapidosta vastaa:

x	oma henkilökunta
x	ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot: Live-palvelut Kirsi Adamsson p. 040 537 7221

Toimijan tulee tarvittaessa laatia erillinen kirjallinen puhtaanapitosuunnitelma, jossa huomioidaan seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla. Ravintolan puhtaanapitosuunnitelma, joka sisältää tilat, laitteet ym. sekä sopimus ulkopuolisen siivousyrityksen kanssa, on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä. Kirjallinen puhtaanapitosuunnitelma ei ole aina välttämätön 1-2 hengen yrityksissä. (Lisätietoja Ruokaviraston ohje; elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta, 16043.)

Elintarvikehuoneistossa on erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Astianpesuveden lämpötilan seuranta

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

Lämpötilan seuranta:

	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Kirjaukset tehdään: _____
	Muu, mitä <u>Astiat menevät tiskiin Arkea Oy:lle</u>

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

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

Mikäli poikkeamia, yhteys huoltoon

12.2 Kunnossapito

Tilojen kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot	Olli-Pekka Kari p. 040 4517702
Huoltoyhtiön yhteystiedot	SOL kiinteistöpalvelut 040 1472406 Jenna Matson

Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatukselta huolehditaan. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

--

12.3 Jätehuolto

Ravintolan jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

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

Kuinka usein jäterasvat vaihdetaan? Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan hävitettäväksi?

--

--

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

Jätehuollon henkilöstö vastaa

13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

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

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

x	Ikkunat ja ovet pidetään kiinni
x	Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä)
x	Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle

Mihin toimenpiteisiin ryhdytään haittaeläimiä todettaessa? Mihin otetaan yhteyttä haitan poistamiseksi? Onko sopimusta tuholistorjuntayrityksen kanssa?

Yhteys kiinteistö omistajaan ja sovitaan toimintatavasta.

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 määrittellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

- Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? Kyllä x Ei
- Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä Kyllä
- Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda? opas/avustajakoira

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.

Ravintolassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

Kaikki uudet työntekijät perehdytetään talon tapoihin. Hygieniapassit kansiossa keittiössä.

14.2 Käsihygieniä ja työvaatetus

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 käsiin 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 työvaatetus. Riittävä suojavaatetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi ruoanvalmistustyössä on suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita.

Millainen vaatetus työntekijöillä on? Missä työvaatetus säilytetään ja miten se huolletaan?

Henkilökunnalla on oma vaatetus. Vaatteiden vaihto tapahtuu erillisessä sosiaalitallassa.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevä henkilö ei saa käyttää koruja, rakennekynsiä yms. tai ne tulee peittää suojavaatetuksella. Haavat tulee peittää suojavaatetuksella. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

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**. Terveystilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta 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?

Aito Työterveys Oy. Seuranta toimistossa – Jaana Jukarainen

14.4 Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

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

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

Kaikilla hygieniapassi – kopiot niistä keittiössä kansiossa.
--

15. Elintarvikkeiden maahantuonti

Ei-eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista

Kyllä x Ei

Eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan muista EU-maista

Kyllä x Ei

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan EU:n ulkopuolisista maista

Kyllä x 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 Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikköön erillisellä lomakkeella: **Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista.**

Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista on toimitettu Helsingin elintarviketurvallisuusyksikköön (pvm): _____

Toimijan tulee tehdä EU-maista tuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista kuukausittaiset tuonti-ilmoitukset tuontia seuraavan kuukauden 15. päivään mennessä. Tuonti-ilmoitukset tehdään Ruokaviraston ilmoituslomakkeen tai sähköisen lomakkeen avulla

(<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/sahkoinen-asiointi/ensisaapumistoimijan-kuukausi-ilmoituslomake/>).

Kuukausi-ilmoituksien tekemisestä vastaava henkilö: _____

Kuukausi-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 suoja päätösten 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, jos asiakirjoja ei saada täydennettyä. Toimijan on ilmoitettava omavalvonnassa havaituista asiakirjapuutteista Helsingin elintarviketurvallisuusyksikköön.

Toimijalla on oltava tuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva **näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma**, jonka mukaisesti toimitetaan näytteitä tutkittavaksi laboratorioon. Maahantuotavista tuotteista tulee tutkia salmonellanäytteitä Ruokaviraston ohjeen "Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset 10501/2" liitteen 6 mukaisesti. Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellaposiitiviseksi, erä tulee palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Helsingin elintarviketurvallisuusyksikköön.

Näytteenottosuunnitelma on laadittu (pvm): _____

Kuvaus toimenpiteistä poikkeamatilanteissa:

Pakkausmerkinnät tai tunnistusmerkki puuttuu: _____

Asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyytiedot ovat puutteelliset: _____

Naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan tai ankan lihan mukana ei ole salmonellatodistusta tai kaupallista asiakirjaa: _____

Omavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaaraa aiheuttava löydös: _____

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 jäsenvaltiosta 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 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011)

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 jäätettynä.

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 suojaakaasupakatut 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 jäähdytetyt 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

Säädösten mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	varastointilämpötila enintään	tarjoilulämpötila
tuoreet kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	0... 2 °C	
kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, suolattu mäti	0... 3°C	
jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	4 °C	
raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6 °C	
helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut 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	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 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.

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 kestävää säilytystä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone)
- elintarvikkeet tulee jäädyttää käyttötarkoitukseen sopivissa ja säännöllisesti huolletuissa laitteissa, 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 jäädytyspäivämäärä (Jos elintarvikkeet jäädytetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa)
- elintarvikkeet on jäädytettävä välittömästi esikäsittelyn tai valmistuksen jälkeen, viimeistään niiden 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 jäädyttämispäivä 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. Loisiriskin 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 siasta, 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).

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:

- Kaksikielisissä kunnissa suositus ilmoittaa tiedot sekä suomen- että ruotsinkielellä
- 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](#)
- Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut, elintarvikkeisiin liittyvä neuvonta ma - pe klo 9 – 11
puh. 09 310 14000, sähköposti elintarviketurvallisuus@hel.fi

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/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaikoissa/>

Oma- ja valvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa

Tarjoilupaikkojen, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää oma- ja valvonnan näytteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaikka voi toteuttaa oma- ja valvonnan näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyin laboratorioin kanssa

(<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>).

Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Mahdollisista muutoksista näyttekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta oma- ja valvonnan näytteiden 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-](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/eviran_ohje_10501_2_mikrobiologiset_vaatimukset_toimijoille.pdf)

[oppaat/eviran_ohje_10501_2_mikrobiologiset_vaatimukset_toimijoille.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/eviran_ohje_10501_2_mikrobiologiset_vaatimukset_toimijoille.pdf) ja tarjoilupaikkoja koskeva liite

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/vahohje-10501-liite-9-vahittaismyynti-ja-tarjoilupaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee **jään laatu tutkia kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Näytteet pinnoilta

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Velvoite 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: Pintapuhtausnäyttemäärät, 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 näyttemäärät	- Näytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa	- Näytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa	- Näytteitä otetaan vähintään 12 kertaa vuodessa
	- Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä	- 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 tarkoitetuilla mittareilla/menetelmillä tai laboratorio voi ottaa näytteet. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta kuten työtasoista, leikkuulautoista, 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).

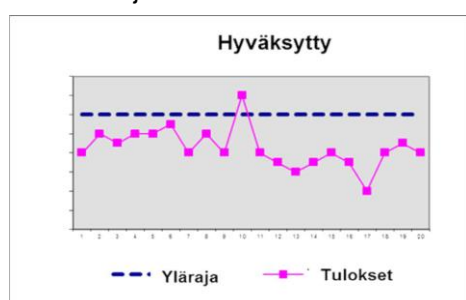
Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytysepäilyselvityksiä varten. Sopiva näytemäärä vähintään 200 grammaa.

Tulosten seuranta

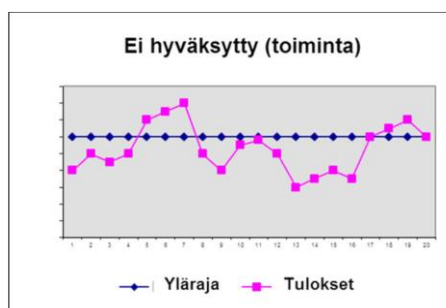
Toimijan tulee laatia osana omaa valvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottoitiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen 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, näytteenottoitiheyksiä on mahdollista harventaa. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta.

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.

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta:

Espoon seudun ympäristöterveys, elintarvikevalvonta@espoo.fi

Eteläkärjen ympäristöterveys, halsoinspektor@symi.fi

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Hyvinkään ympäristöterveydenhuolto, kirjaamo@hyvinkaa.fi

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, yaktoimisto@tuusula.fi

Lohjan ympäristöterveyspalvelut, ymparistoterveys@lohja.fi

Porvoon ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Vantaan ympäristökeskus, ymparistoterveys@vantaa.fi

