

TILOJEN VUOKRAUS

Seurakuntakeskuksessa on:

- Isossa salissa aikuisille sopivaa 100 istumapaikkaa, lasten leikkipaikka ja lasten pöytä.
- Pienessä salissa 50 istuinpaikkaa, lasten leikkipaikka ja lasten pöytä.
- Kahviossa on 44 pöytäpaikkaa ja 6 tuolipaikkaa.

Seurakuntasaleissa ja kahviossa olevissa vuokraustilaisuuksissa tulee olla nämä edellä mainitut perusvarustukset.

Tilaisuuden jälkeen tila palautettava alkuperäiseen järjestykseen kalusteet ja pöydät.

Tilaisuuden aikana tuoleja ja muita tilan kalusteita ei koota eteisiin eikä käytäville.

Tilaisuuden järjestäjän on huolehdittava olemassa olevien hätäpoistumisteiden vapaana pitämisestä.

Salin äänentoistolaitteiden käyttö tapahtuu äänentoistolaittekaapin päällä olevan sähköjohdon laittamalla pistorasiaan. Äänentoistolaitteet on säädetty normaalisäädöillä ja niiden säätämistarvetta ei ole. Mikrofonin päälle laitto katkaisijasta, niin äänentoisto on käyttövalmis.

Pienet kahvitukset on mahdollista tehdä omavalvonnan puitteissa seurakuntasalin kahvion ja varsinaisen laitoskeittiön välissä olevassa pikkukeittiössä.

Pikkukeittiössä ja kirkossa kuitenkin noudatetaan keittiö turvallisuus, omavalvonnan ja hygienian perusperiaatteita (kts. hygienia ja omavalvonta kohta tästä ohjeesta).

Pikkukeittiön ja kirkon kahvituskäytössä ei tarvita **hygieniaosaamistodistusta** eli kansankielisesti **hygieniapassia**.

Hygienia ja omavalvonta

Puhtaus on puoli ruokaa. Kun ruokaa valmistetaan suurille asiakasmäärille tarkat hygieniavaatimukset korostuvat. Keittiöiden turvallinen ruokatuotanto perustuu ruoka-ammattilaisten henkilökohtaiseen siisteyteen, oikeisiin toimintatapoihin ja hyvään käsihygieniaan. Jokaisella keittiössä ammatikseen työskentelevällä on oltava hygieniaosaamistodistus eli **hygieniapassi**.

Ruokapalvelutehtävissä työskentelevien työasut ovat asianmukaiset, siistit ja turvalliset.

Muista aina nämä hygieniaseikat keittiötyössä:

1. Kädet pestään aina ennen elintarvikkeiden käsittelyä, WC:ssä käynnin jälkeen ja aina kun siirryt keittiötöissä työvaiheesta toiseen.
2. Suojakäsineet vaihdetaan, kun työtehtäviä ja/tai käsiteltäviä raaka-aineita vaihdetaan. Haavainen iho ei saa missään vaiheessa olla kosketuksessa käsiteltäviin elintarvikkeisiin.
3. Muistathan myös olla koskettelematta keittiötyön ohessa omia henkilökohtaisia tarvikkeita kuten kännykkää kontaminaation välttämiseksi.
4. Hiukset suojataan tarkoituksenmukaisella päähineellä. Huomaathan, että keittiötyössä peitetään kaikki hiukset.
5. Sormissa ei saa olla rakennekynsiä tai kynsilakkaa eikä kehossa lävistyksiä.
6. Jalkineina käytetään keittiötyöhön sopivia jalkineita tai turvakenkiä. Jalkaterät eivät saa olla avoimet.

Keittiöllä työskentelijä huolehtii aina siitä, että elintarvikkeet eivät pääse kosketukseen likaisten pintojen kanssa ja ne säilytetään oikeissa lämpötiloissa sekä raaka-ainevaiheessa, että valmiina tarjoilutuotteina. Avatut elintarvikepakkaukset merkitään päivämäärämerkinnällä ja ne säilötään asianmukaisesti, esimerkiksi avatuista säilyketölkeistä yli jäänyt ruoka-aine siirretään kannelliseen muovirasiaan ja merkitään se asianmukaisesti. Jokainen työntekijä tekee käsittelemistään raaka-aineista aistinvaraisia arvioita ja ottaa epäkohtia esille, jos löytää huomautettavaa.

Raaka-aineiden säilytys keittiöissä on yksi toiminnan kriittisistä pisteistä. Perussääntö on se, että kylmät tuotteet ja raaka-aineet säilytetään kylmässä ja kypsennetyt valmiit tuotteet niille suositelluissa lämpötiloissa. Lämpösäilytysaikoja ei saa ylittää eikä kertaalleen linjastossa tarjottua ruokaa kuumentaa uudelleen.

Modernissa ammattikeittiössä säilytystiloissa ja ruokailulinjastoista kerätään lämpötilatiedot automaattisesti säilytystiloihin ja laitteisiin integroidun automaattisen lämpötilaseurannan avulla. Poikkeamista syntyy hälytys. Jos automaattista seurantaa ei ole, tehdään merkinnät manuaalisesti keittiön omavalvonnan mukaisesti. Tavallisesti kaikista vastaanotettavista raaka-aineista ja valmiista ruoasta otetaan lämpötilanäytteet ja kirjataan nämä ylös. Pintanäytteitä kerätään

tavallisimmin Hygicult-mittareilla sovituista puhdistetuista/ puhdistamattomista pinnoista. Työtasot puhdistetaan eri työvaiheiden jälkeen ja päivän päätteeksi.

Puhdistamisen jälkeen kuivaamisessa suositellaan lastalla kuivaamista. Näin pinta ei jää kosteaksi mikrobien kasvualustaksi.

Toiminta poikkeustilanteissa

Toimintaohjeet poikkeustilanteita varten on oltava jokaisen keittiötyöntekijän saatavilla. Poikkeustilanteita voivat olla ruokamyrkytyspäily tai siitä ilmoittaminen, keittiötyöntekijää tai asiakasta koskeva tapaturma, ruoan tai raaka-aineen loppuminen tai keittiötyön keskeytyminen vaikkapa sähkökatkon aikana.

Varmista, että tiedät, miten keittiössä toimitaan poikkeustilanteissa. Jokaisessa työpisteessä sovitaan paikallisesti työturvallisuusohjeiden säilyttämisestä ja ilmoituskäytännöistä asiakkaille poikkeustilanteissa.

Ruoanvalmistusmenetelmät

Ruoka valmistetaan juuri ennen sen tarjoilua. Ruokaa ei jäähdytetä eikä uudestaan kuumenneta. Ruoan valmistuttua, se on tarjoilukelpoista 2 tuntia ruokalinjastossa. Ruoan lämpötilan on oltava vähintään 70 C läpi tarjoilutilanteen. Ruokaa valmistetaan sarjatuotantona juuri se määrä, mikä menee välittömään kulutukseen eikä sitä turhaan seisoteta linjastossa.

Kylmävalmistuksessa valmistettavan ruoan komponentit annostellaan reseptien mukaisesti kylminä komponentteina suoraan valmistusastioihin. Kypsennettävään ruokaan lisätään neste vasta sen kuumennusvaiheessa. Tämä valmistustapa soveltuu hyvin ympäristöön, jossa komponentit annostellaan keskuskeittiötyyppisessä paikassa ja josta ne toimitetaan jakelukeittiöihin kuumennettavaksi.

Ruoan valmistusta ohjaavat monet säädökset ja ohjeet. Näin varmistetaan ruokaturvallisuus läpi ruokaketjun. Omavalvontaohjelmalla ja keittiökohtaisella siivoussuunnitelmalla varmistetaan ruoan mikrobiologinen laatu ja huolehditaan keittiöprosessin korkeasta hygieniatasosta. Kun reseptit ovat ajantasaisia ja huolellisesti kirjattuja, voidaan ne turvallisesti hyödyntävät tuotantoprosessissa. Huolellisesti laadittu resepti voidaan antaa nähtäväksi myös asiakkaille. Jokainen keittiössä työskentelevän on osattava lukea reseptiltä perusasiat ja ymmärrettävä keskeiset käsitteet kuten laktoositon, gluteeniton ja maidoton -merkinnät.

Ergonomia ja työturvallisuus

Jokaisen keittiössä työskentelevän kannattaa opetella työturvallisuuden ja ergonomian perusasiat. Näin vältetään turhilta työtapaturmilta ja rasitusvammoilta.

Muista päivittäisessä työskentelyssä ainakin nämä kriittiset pisteet:

1. Opettele keittiön turvallisuusohjeet ja merkinnät: miten tehdään palohälytys manuaalisesti, mitkä ovat keittiön poistumistiet poikkeustilanteissa ja mistä löytyy ensiapukaappi.
Jokaisessa keittiöstä on löydyttävä sammutuspeite ja käsisammutin. Opettele käyttämään niitä.
2. Kun nostat kuormia lattian rajasta tai muutoin haastavista paikoista tee nostotyö ensisijaisesti jaloilla (ponnistus kyykkyasennosta ei suoralla selällä). Vältä kierto liikkeitä.
Erityisen raskaita taakkoja nostettaessa pyydä työkaveri avuksesi tai käytä apuvälineitä.
3. Toimivassa ammattikeittiössä työpisteet on mahdollisuus säätää työntekijöiden mitoille sopiviksi. Käytössä on tällöin ns. ergonomiset työtasot. Oikea työskentelykorkeus estää hartiajännityksiä ja käsien koholla pitämistä.
4. Kun avaat kuumaa uunin älä työnnä päätäsi ensimmäisenä uuniluukun eteen. Päästä ensin kuuma höyry ulos varovaisesti uunin ovea raottamalla.
5. Älä käsittele märillä käsillä sähköpistokkeita tai anna pistokkeiden lojua kosteilla alustoilla. Ole erityisen tarkkana myös pienten sähkölaitteiden, kuten sauvasekoittimen kanssa.
6. Käytä suojavarustusta aina kun tarpeellista: Patahanskoja aina kun käsittelet kuumia astioita tai vuokia. Valitse siivoukseen tarkoituksenmukaiset suojakäsineet samoin kun tiskaat astioita koneellisesti. Keittiön meluisissa työtehtävissä kuten astianpesupisteessä, käytä aina kuulosuojaimia tai korvatulppia. Silmät on myös hyvä suojata tarvittaessa, esimerkiksi joissakin puhtaanapidon tehtävissä.
7. Suojakäsineet estävät muun muassa mikrobien leviämistä viroittuneelta iholta elintarvikkeisiin. Suojakäsineet on vaihdettava riittävän usein ja aina kun siirrytään työtehtävästä toiseen. Esimerkiksi käsiteltävän raaka-aineen vaihtuessa (siirrytään salaatin valmistelusta liharaaka-aineiden käsittelyyn).
8. Huolehdi työn tauottamisesta. Taukojumppa virkistää paitsi mieltä myös päivän aikana kuormittunutta selkää ja raajoja.

Kaikessa keittiön toiminnassa huomioidaan kestävän kehityksen mukaiset työskentelytavat, kuten erävalmistus. Jätteet lajitellaan ja käsitellään asianmukaisesti. Biojätteen syntymistä vältetään aktiivisesti. Asiakkaille annetaan selkeät lajitteluohjeet. Erityishuomiota biojätteen vähentämiseksi tehostetaan. Ruoka sijoitellaan linjastoon ravitsemus- ja ympäristönäkökohdat huomioiden.

Siivouksessa suositaan vedetöntä siivousta.