

---

Ähtärin seurakuntakeskus

# OMAVALVONTASUUNNITELMA



Päivityspäivämäärä / versio 22.9.2020

Laatija Kalle Klaavo talouspäällikkö

# SISÄLLYSLUETTELO

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

## LIITE 1: ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI- JA SÄILYTYSLÄMPÖTILAT

# 1. Yrityksen toiminta

## Yrityksen tiedot

- toimipaikka	Ähtärin seurakuntakeskuksen keittiö
- toimija	Ähtärin seurakunta
- osoite	Keskuskuja 3, 63700 Ähtäri
- puhelin	virasto 050 579 0020, emäntä - siivooja 050 579 0006
- sähköposti	<a href="mailto:ahtarin.seurakunta@evl.fi">ahtarin.seurakunta@evl.fi</a>
- omavalvonnan vastuuhenkilö	Virpi Patama, varalla hänen sijaisensa.
- Terveystarkastaja	

Suunnitelmassa on kuvattuna henkilö, joka vastaa toiminnasta.

## Yrityksen toiminnan kuvaus ja laajuus

<ul style="list-style-type: none"> <li>• keittiön/ravintolan toimintaperiaate</li> <li>- valmistus</li> <li>- tarjoilu</li> <li>- koskee myös kaikkea elintarvikkeiden jakelua ja luovuttamista ulos</li> <li>• kohteen toiminta: <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistus tapahtuu pääosin liha, kala ja broileri raakana tai pakastekala juurekset ja vihannekset kuorittuina tai pestyinä (ei multajuureksia), puoli-valmisteet</li> <li>- kuvaus kohteen toiminnoista (esim. pakkaaminen, kuljetukset, erityisruokavalmisteiden valmistus)</li> <li>- kohteessa valmistetaan erityisruokavalioita, niiden määrä hyvin vähäinen ja niiden valmistus tehdään itse tai puolivalmisteista. voidaan järjestää kohteessa, esim. keliakiaruokavalio.</li> </ul> </li> <li>• annosmäärät ovat vähäiset eikä säännöllisiä</li> <li>• pöytäpaikka asiakaspaikkamäärä on isossa kahviossa 44 hlöä ja salissa liisäksi 16 hlöä. Pienessä salissa on 24 pöytäpaikkaa.</li> <li>• ei säännöllistä toimintaa, vaihtelee tilaisuuksien mukaan.</li> </ul>
---

## Elintarvikkeiden jäljitettävyyden, takaisin veto ja tiedottaminen

<ul style="list-style-type: none"> <li>• raaka-aineet/tuotteet on hankittu KesPron tukkutoimituksina, paikallisista K-kaupasta ja S-marketista</li> <li>• lähetyssasiakirjojen säilytysaika tositeaineiston mukainen ja säilytyspaikka on kirkkoherranviraston arkisto</li> <li>• ruoka syödään paikan päällä ja ongelma-asiasta tiedotetaan terveystarkastajan kautta</li> </ul>
---

## Luomutuotteet ja geenimuunnellut (GMO) tuotteet

<ul style="list-style-type: none"> <li>• GMO-tuotteita ei käytetä</li> </ul>
--

## Omavalvonta-asiakirjojen hallinta

<ul style="list-style-type: none"> <li>• luettelo omavalvonnassa syntyvistä asiakirjoista liitteeksi</li> <li>• asiakirjojen säilytyspaikka ja säilytysaika (laki vähintään 1 vuosi, meillä 1 vuotta)</li> <li>• omavalvontasuunnitelman päivitys, HUOM! Muista merkitä päivämäärä!</li> </ul>
--

Omavalvonta-asiakirjoihin kuuluu omavalvontasuunnitelma ja elintarvikehuoneiston hyväksymis/ilmoitusasiakirjat

## 2. Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely ja vaarojen arviointi

### Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

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

### Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

- tilojen ja laitteiden lämpötilavaatimukset (liite 1)
- lämpötiloja valvotaan mittareilla, seurantatiheys ja kirjaaminen viikoittain
- lämpötilavaatimukset eivät täyty ja kirjataan tehdyt toimenpiteet
- merkitään laitteiden oviin mitä tuotteita missäkin tilassa/laitteessa säilytetään
- vastuuhenkilö merkitsee tuotteisiin käyttöjärjestyksen
- kypsien ja raakojen tuotteiden on varmistettu erottaminen toisistaan eri paikassa käsittelyllä
- tuotteiden avataan ja käytetään heti
- vastuuhenkilö Virpi Patama tai ravitsemusalan yrittäjä

### Ruoan käsittely ja valmistus

- ruokaa saa valmistaa vain hygieniosaamistodistuksen omaavan henkilön valvonnassa
- keittiöön saa mennä vain työvuorossa olevat tai hygieniosaamistodistuksen omaavat esimiehet / valvojat
- ruokia valmistetaan heti tarjoiltavana ja käytettävä määrä
- eri käsittelyvaiheet (esim. esivalmistus, lihan /kalan ja kasvien käsittely, kypsennys, leivonta, jäähdytys) tapahtuvat ja on eriytetty toisistaan
- käytetäänkö elintarvikkeita, jotka vaativat erityisiä käsittely- tai valmistustapoja (ulkomaiset marjat, multajuurekset, erikoisruokavalioiden valmistus)

### Ruoan kypsentyminen (ja jäähdytys **erillinen työohje**)

- varmistetaan, että kypsennys on riittävä huomioiden lämpötilarajat
- kypsennetyn ruoan lämpötilaa mitataan ja kirjataan 4 tunnin kuluttua omavalvontavihkoon.
- toiminta poikkeamissa kirjataan ylös
- jos on uppoaistamista, niin kerrotaan asiakkaille tarvittavat tiedot

### Uudelleenkuumennus

- varmistetaan, että uudelleen lämmitetyn ruoan lämpötila on kauttaaltaan yli +70 °C sekoittamalla / useilla eri kohdan mittaamalla

- lämpötilan mittaukset, mittaustiheys ja mittausten kirjaus omavalvontavihkoon

### Jäädytys ja pakasteiden/jäädytettyjen tuotteiden sulatus

- mitä tuotteita jäädytetään
- tuotteita ei tarjota enää pääsääntöisesti uudestaan

### Tarjoilu

- ruoantarjoilu on järjestetty itsepalvelu seisovasta pöydästä
- varmistetaan, että ruoka on riittävän kuumaa, koska se tarjoillaan kuumalaitetasolta ja kylmää tarjoillaan kylmälaitealtaasta
- toimenpiteet poikkeamissa ja niiden kirjaus
- tähteeksi jääneelle ruoat laitetaan poistettavaksi
- erityisruokavaliot merkitään

## 3. Hygienia

### Keittiöllä ja tarjoilussa toimivien hygienia

- käsihygienia-asiat on ohjeistettu keittiön kaikilla käsipesupaikoilla
- käsienpesupisteen varusteluun kuuluu pesuaine ja desinfiointiaine sekä paperiseinäteline
- suojakäsineitä käytetään aina tuoreita käsitellessä
- korujen ja kosmetiikan käyttö on keittiössä kokonaan kielletty
- jos käsissä on haavoja tai laastareita, niin käytetään koko ajan suojakäsineitä
- käytetään kertakäyttösuojapäähinettä aina ja kaikki hiukset kokonaan suojattuina

### Terveys- ja salmonellatodistukset

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava terveydenhuollon ammattilaisen antama **lausunto soveltuvuudesta elintarviketyöskentelyyn (terveystodistus)**. **Salmonellatutkimustodistukset** vaaditaan niiltä henkilöiltä, joiden matka Pohjoismaiden ulkopuolelle on kestänyt vähintään neljä vuorokautta. Todistuksia säilytetään työterveyshuollossa.

### Hygieniaosaaminen

Työntekijöiden hygieniaosaamistodistuksista pidetään kirjaa. Todistusten tulee olla valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

- ainakin yhdellä on oltava keittiössä työskenneltäessä hygieniaosaamistodistus suoritettu.

### Työympäristö

#### Puhdistussuunnitelmat

- siivottavat kohteet ja puhdistusmenetelmät merkitään keittiön seinälle
- käytettävät puhdistus – ja desinfektioaineet, missä siivousvälineitä ja -aineita säilytetään keittiön siivouskomerossa keittiökäytävällä
- siivoustulosta seurataan: aistinvaraisesti ja/tai mikrobiologisesti viikoittain

Siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja ehjät ja niiden puhdistuksesta tulee huolehtia. Siivousvälineet tulee säilyttää asianmukaisessa siivouskomerossa,

jonka varustuksiin kuuluu vesipiste, kaatoallas, viemäröinti, lattiakaivo, pois-toilmanvaihto, lämpökuivausteline, teline varrellisille välineille ja riittävästi hyllytilaa. Puhdistusaineita ei saa varastoida niissä tiloissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.

### Astiahuolto

- likaisten astioiden keräily on järjestetty ensisijaisesti telinepalautus, pöydistä keräily
- astiat esipestään heti, pesutiheys puolen tuntia välein vähintään
- astianpesukoneen puhtaudesta huolehditaan päivittäin tai aina kun käytetään
- tarkkaillaan astioiden puhtautta ja astianpesukoneen toimintaa

### Kunnossapitosuunnitelma

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

- tilojen ja laitteiden kuntoa tarkkaillaan jatkuvasti ja huolletaan säännöllisesti
- ulkopuolisen tahon ja henkilökunnan vastuunjako kunnossapidossa
- lämpömittarien toimivuuden tarkistus

### Talousveden hankinta

Käytettävän talousveden tulee täyttää sille asetetut vaatimukset (STM:n asetus 461/2000).

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

**Ähtärin Energia ja Vesi Oy**  
**Ähtärintie 55**  
**63700 Ähtäri**

**Vikailmoitukset p. 040 729 3784**

### Jätehuolto

- jätehuolto on järjestetty seurakuntakeskuksen jätekatoksessa oleville lajittelu astioilla
- jätteiden keräilyalueen siisteydestä ja jäteastioiden puhdistuksesta huolehtiminen jäteyhtiö
- keittiön jäteastioiden puhdistuksesta vastaa vastuuhenkilö päivittäin

### Tuhoeläintorjuntaohjelma

- toimenpiteet, joilla ennaltaehkäistään tuhoeläimiä (mm. varastokierto, säännöllinen puhdistus, varastojen tarkastus silmämääräisesti määräajoin, ikkunoiden ja ovien kiinnittäminen)
- luettelo torjuntavälineistä (kärpäsverkot, loukut, syötit) ja niiden merkitseminen pohjapiirroksen
- mahdolliset sopimukset alan yrittäjän kanssa, tarkastustiheys ja raportit käynneistä
- toimenpideohjeet, mikäli tuhoeläimiä esiintyy

- kirjaukset toimenpiteistä (päivämäärä, mitä torjuttu ja millä alueella, kenen toimesta, käytetyt torjunta-aineet)

## 4. Näytteenottosuunnitelma

### Pintapuhtausnäytteenotto

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

### Ruokanäytteet – ennakoiva näytteenotto ruokamyrkytyspäilytapauksiin

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

- kaikista tarjottavista lämpimistä ja pilaantuvista ruokaeristä otetaan pakastettava näyte
- näytteeseen on merkittävä näytteenottomäärä, pakkaustapa ja merkinnät valmistuksesta
- näytteet säilytetään 2 – 4 viikkoa
- näytteet hävitetään lajittelun mukaisesti

## 5. Toiminta asiakasvalituksissa ja ruokamyrkytyspäilyissä

### Asiakasvalitukset

- kirjataan ylös omavalvontavihkoon, päivä, mistä valitettu ja onko ruoka-aineallergiaoireita

### Ruokamyrkytyspäilyt

Kirjalliset toimintaohjeet ruokamyrkytyspäilytilanteiden varalle:  
– tehdään välittömästi ilmoitus elintarvikevalvontaan terveystarkastajalle

#### Elintarvikevalvonta

- otetaan näytteet epäilystä ruoasta/raaka-aineesta (väh. 300 g/näyte) valmiiksi laboratorioon toimittamista varten. Näytteet säilytetään kylmässä. Näytteet jäädytetään, mikäli niitä ei voida toimittaa saman vuorokauden aikana laboratorioon
- selvitetään yhdessä elintarvikevalvonnan kanssa valituksen aiheellisuus ja syy sekä ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin
- vastuuhenkilö vastaa ruokamyrkytyspäilytilanteiden selvittämisestä

## LIITE 1: Elintarvikkeiden myynti ja säilytyslämpötilat

### Elintarvikkeiden myynti- ja säilytyslämpötilat

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

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

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

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

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

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