
Ähtärin seurakuntakeskus

OMAVALVONTASUUNNITELMA



Päivityspäivämäärä / versio 22.07.2024

Laatija Kalle Klaavo talous ja hallintojohtaja

SISÄLLYSLUETTELO

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

LIITE 1: ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI- JA SÄILYTYSLÄMPÖTILAT

1. Yrityksen toiminta

Yrityksen tiedot

- toimipaikka	Ähtärin seurakuntakeskuksen keittiö
- toimija	Ähtärin seurakunta
- osoite	Keskuskuja 3, 63700 Ähtäri
- puhelin	050 579 0020, emäntä - siivooja 050 579 0002
- sähköposti	ahtarin.seurakunta@evl.fi
- omavalvonnan vastuuhenkilö	Anne Kankaanpää, varalla hänen sijaisensa.
- Terveystarkastaja	

Suunnitelmassa on kuvattuna henkilö, joka vastaa toiminnasta.

Yrityksen toiminnan kuvaus ja laajuus

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

Elintarvikkeiden jäljitettävyyys, takaisin veto ja tiedottaminen

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

Luomutuotteet ja geenimuunnellut (GMO) tuotteet

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

Omavalvonta-asiakirjojen hallinta

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

Omavalvonta-asiakirjoihin kuuluu omavalvontasuunnitelma ja elintarvikehuoneiston hyväksymis-/ilmoitusasiakirjat. Omavalvontasuunnitelma koskee diakoniatyönruokajakelua, mutta siitä on tehty erillinen ohje, joka liitetään tähän omavalvontasuunnitelmaan. Liite 2.

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 Anne Kankaanpää 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 Liite 3.**)

- varmistetaan, että kypsennys on riittävä huomioiden lämpötilarajat
- kypsennetyn ruoan lämpötilaa mitataan ja kirjataan 4 tunnin kuluttua omavalvontavihkoon.
- toiminta poikkeamissa kirjataan ylös
- jos on oppopaistamista, 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
- tähteenä 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

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 hyl-lytilaa. Puhdistusaineita ei saa varastoida niissä tiloissa, joissa käsitellään elintarvikkeita.

- 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

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 käy-
tään
- 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 kirjalli-
nen 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 hajuvir-
heitä
- vesilaitoksen yhteystiedot

Ähtärin Energia ja Vesi Oy
Ähtärintie 55
63700 Ähtäri

Vikailmoitukset p. 040 729 3784

Tuhoeläintorjuntaohjelma

- toimenpiteet, joilla ennaltaehkäistään tuhoeläimiä (mm. varastokierto, sään-
nöllinen puhdistus, varastojen tarkastus silmämääräisesti määräajoin, ikku-
noiden ja ovien kiinnittäminen)
- luettelo torjuntavälineistä (kärpäsverkot, loukut, syötit) ja niiden merkitsemi-
nen pohjapiirrokseseen
- 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)

Jätehuolto

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

4. Näytteenottosuunnitelma

Pintapuhtausnäytteenotto

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

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 pastörinti tai vähintään sitä vastaava lämpökäsittely	+ 8 °C	+ 8 °C
muut maitovalmisteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vähintään sitä vastaavaa lämpökäsittelyä	+ 6 °C	+ 6 °C
sellaiset 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.

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Ruokajakelu

LIITE 2.

1. Jakelupaikan yhteystiedot, vastuutaho sekä -henkilö

Jakelupaikka: taho:	Jakelupaikan vastuutaho:
Ruokajakelun tila c/o Ähtärin yrittäjät ry Ostolantie 14 huoneisto 13 63700 Ähtäri	Ähtärin seurakunta Keskuskuja 3 63700 Ähtäri

Jakelupaikan yhteyshenkilö: Diakoni 050 579 0004

2. Toiminnan kuvaus

Ähtärin seurakunta jakaa ruokakauppojen ylijäämäruokia osoitteessa Ostolantie 14 kaupungin vähävaraisille kaksi kertaa viikossa, tiistaisin ja perjantaisin klo 10-11. Ruokien kuljetuksesta, varastoinnista ja jakelusta vastaavat vapaaehtoiset ja seurakunnan diakoniatyöntekijä. Tiistai päivisin ruokajako on kohdennettu aikuisille jonotusperiaatteella ja perjantaisin lapsiperheille ennakoilmoittautumisien myötä, jolloin ruokaa jaetaan perhekoko huomioiden laatikoihin. Pääsääntöisesti jakotilaan eivät ruoanhakijat tule, vaan pussit ja laatikot luovutetaan ulko-ovelta.

Elintarvikkeet ovat pääsääntöisesti alkuperäispakkauksissa "parasta ennen" päiväyksen ylittäneitä tuotteita. Viimeinen käyttöpäivä -merkillä olevat tuotteet jaetaan joko viimeisenä käyttöpäivänä tai pakasteina siten, että ne on pakastettu viimeisenä käyttöpäivänä jo kaupassa. Tuotteeseen merkitään valmistus-/pakastuspäivämäärä ja tuotteen valmistusaineet, mikäli se tulee valmisruokana keittiöltä ja/tai pakastetaan ruokajakotilassa. Pakastetut tuotteet jaetaan viikon - kahden viikon kuluessa. Asiakkaille kerrotaan, mikäli tuote on jo pakastettu. Jos asiakas tulee hakemaan ruokakassin myöhemmin, ruokakassi säilytetään jääkaapissa ja mahdolliset pakastetuotteet lisätään kassiin hakuhetkellä. Ruokajaoissa jaetaan säännöllisesti tiedotteita, joilla ohjeistetaan asiakkaita hävikkiruoan oikeaoppiseen käyttöön ja valmistukseen sekä aistinvaraiseen tarkkailuun.

Tilassa on kotikeittiövarustus ja satunnaisesti voidaan valmistaa keittoruokia tai grillata makkaraa ulkona asiakkaille vastikkeetta tarjottaviksi.

3. Elintarvikkeiden hankinta, vastaanottotarkistus ja kuljetus

Elintarvikkeita luovuttaa S-market Ähtäri, K-supermarket Ähtäri, Sedu Ähtäri, Leipomo Körkkö.

- K-Supermarketista haetaan jakoaamuisin 2 krt/vk (ti ja pe) pakastettuja tai tuoreita viimeinen käyttöpäivä- ja parasta ennen -tuotteita.

- S-marketista 3 krt/vk (ti, to ja pe) pakastettuja tai tuoreita viimeinen käyttöpäivä- ja parasta ennen -tuotteita. Torstaina haetut tuotteet siirretään heti jääkaappiin tai pakastimeen.
- Sedulta haetaan valmista ruokaa 2krt/vk, tuotteet ovat tuoreita tai pakastettuja.
- Leipomo Körkkö luovuttaa tuoretavaraa, joka pakastetaan heti, mikäli kyseessä on isompi erä eikä se mene suoraan jakoon.

Matkaa kaikkiin lahjoituspisteisiin on 1-2 kilometriä ja kylmäsäilytystä käytetään kuljetuksessa sitä vaativissa tuotteissa (kylmälaatikot, kylmäkallet). Tuotteet siirretään heti jääkaappeihin tai pakastimiin.

Tuotteita, joissa on pakkaus rikki, ei jaeta. Myöskään lääkkeenomaisia luontaistuotteita tai ravintovalmisteita tai energiajuomia ei jaeta, vaan ne hävitetään asianmukaisesti.

4. Elintarvikkeiden varastointi jakelupisteessä

Jääkaappeja on kaksi pystykaappia, pakastimia kaksi pystykaappia ja yksi arkkupakastin sekä yksi pikkupakastin. Kylmälaitteet ovat jatkuvasti päällä. Pakastimet sulatetaan tarvittaessa, kuitenkin vähintään 4 krt vuodessa, jääkaapit pyyhitään viikoittain ja aina tarvittaessa. Lämpötilat kirjataan viikoittain seurantavihkoon.

Tuotteet tarkistetaan aina niiden tullessa ja jaettaessa. Tuotteiden vastaanottaja tarkistaa jokaisen tuotteen päivämäärän. Jos tuotteen viimeinen käyttöpäivä on mennyt, sitä ei saa jakaa eikä pakastaa, vaan tuote laitetaan roskeen (biojäte). Kaikki tuotteet jaetaan pääsääntöisesti kuluvan viikon ruokajaoissa tai viimeistään seuraavalla viikolla.

5. Tuotteiden jakelun toteuttaminen

Vapaaehtoiset jakavat tuotteet pusseihin/pahvilaatikoihin. Kylmäsäilytystä vaativat tuotteet jaetaan pusseihin/laatikoihin jääkaapista tai pakastimesta vasta asiakkaan tullessa hakemaan avustusta.

6. Riskien arviointi ja tunnistaminen

Vapaaehtoiset on ohjeistettu käsittelemään tuotteita hygieenisesti, kylmäketjua katkaisematta eikä jo pakastettuja tuotteita jaeta milloinkaan sulatettuina. Vapaaehtoiset on ohjeistettu, että viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä tuotteita ei jaeta eikä pakasteta. Tilassa on luettavissa Ruokaviraston ruoka-apuohje, jota myös perehdytettäessä hyödynnetään.

Tilassa on aina käsidesinfiointiainetta, kertakäyttöhansikkaita, maskeja ja myssyjä. Hygieniasyistä myös asiakkaiden sisääntuloa välteään jakelun aikana. Ruokajakelusta vastaavalla diakoniatyöntekijällä on hygieniapassi ja sen hankkimista suositellaan ja tuetaan myös vapaaehtoisesti toimiville.

7. Vapaaehtoisten hygienia ja koulutus

Uudet vapaaehtoiset perehdytetään ja ohjeistetaan jaon onnistumisessa vanhojen vapaaehtoisten ja seurakunnan työntekijän toimesta. Sairaana ei osallistuta jakoon. Huolehditaan mm. hyvästä käsihygieniasta. Kädet pestään aina ennen jakelun alkamista. Päivitetty omavalvontasuunnitelma ja ruoka-apuohje käydään läpi vapaaehtoisten kanssa. Allekirjoituksella vapaaehtoinen sitoutuu noudattamaan omavalvontasuunnitelmassa olevia ohjeita.

8. Puhtaanapitosuunnitelma

Pöydät pyyhitään joka jakelupäivä, jääkaapit puhdistetaan 1krt/vk ja aina tarvittaessa kertakäyttöliinoilla ja yleispuhdistusaineella. Lattiat imuroidaan joka jakopäivä ja pestään 1 krt/vk lattiamopilla ja yleispuhdistusaineella. Tilassa ei käytetä mattoja.

9. Jätehuoltosuunnitelma

Jätteet eritellään bioastiaan ja poltettaviin roskiin, pahvit viedään myös kierrätykseen aina jakopäivän päätteeksi. Jäteastiat sijaitsevat lukitussa katoksessa samassa pihapiirissä. Jos jätemäärä on suuri, käytetään lisäksi tien toisella puolella sijaitsevan seurakuntakeskuksen roska-astioita, jotka sijaitsevat seurakuntakeskuksen parkkipaikalla.

10. Ruokamyrkytyspäilykset ja valitusten käsittely

Terveystarkastajalle ilmoitetaan meille tulleet valitukset, jotka myös kirjataan omavalvontakansioon. Valituksen kirjaa seurakunnan työntekijä tai vapaaehtoinen.

11. Käyttö- ja jätevedet

Jakotilassa on keittiö vesipisteineen ja tiskialtaineen sekä erillinen WC-tila.

12. Omavalvonnan asiakirjojen säilytys ja päivitys

Ruokajakelun omavalvontakansio, jonka osana ovat ruoka-apuohje sekä ajantasaiset lämpötila- ja siivousseurannat, säilytetään Ostolantie 14 jakotilassa ja omavalvontasuunnitelma ruoka-apua koskevine ohjeineen myös seurakunnan palvelutoimistolla. Ruokajakelun omavalvontasuunnitelma esitetään myös seurakunnan varsinaisen ruokapalvelutoiminnan omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Omavalvontasuunnitelmaa päivitetään ajantasaisesti ja seurataan ruoka-apuohjeistusta säännöllisesti. Seurakunnan työntekijät (diakoni ja diakoniatyöstä vastaava pappi) sekä jakelussa mukana olevat vapaaehtoiset allekirjoittavat tämän asiakirjan. Lisäksi jokainen vapaaehtoinen allekirjoittaa vaitiolosopimuksen ruokajaon yhteydessä kohtaamiensa asiakkaiden henkilösuojan toteutumiseksi.

Liite 3. Ruoan jäähdyttäminen

Mikäli valmistuksen yhteydessä kuumennettuja elintarvikkeita ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen tai säilytetä kuumana, on ne välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytettävä.

Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että elintarvike jäähdytetään enintään neljässä tunnissa +6 °C:een tai sen alle. Nopeampi jäähdytys takaa paremman laadun, turvallisuuden ja säilyvyyden. Jos jäähdytys tapahtuu liian hitaasti ja liian lämpimässä, voivat elintarvikkeessa kuumennuksessa säilyneet bakteerien itiömuodot muuttua kasvumuotoon saastuttaen elintarvikkeen. Siten nopealla jäähdyttämällä ja kylmäsäilytyksellä estetään myös ruokamyrkytyksiä.

Elintarvikkeen jäähtymisnopeuteen vaikuttavat mm. seuraavat seikat:

- Jäähdytettävän massan koko, muoto ja paino
- Kiinteys ja vesipitoisuus
- Lämmönjohtavuus
- Elintarvikkeita sisältävän astian materiaali, lämmönvaraamiskyky ja lämmönjohtavuus
- Jäähdytysmenetelmä.

Mikäli elintarvikehuoneiston säännölliseen toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistetun ruoan jäähdyttäminen, tulee siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon olla tuotantoon nähden riittävä. Jäähdytettyjen elintarvikkeiden kylmävarastointiin tarkoitetut välineet (kylmätiskit, kylmäkaapit, jääkaapit jne.) eivät yleensä teholtaan riitä kuumien elintarvikkeiden jäähdyttämiseen, varsinkaan jos niissä ei ilma pääse kunnolla kiertämään.

Lämpöenergia siirtyy kuumasta elintarvikkeesta ympäristöön. Mitä kylmempi ympäristö, sitä tehokkaammin lämpö siirtyy elintarvikkeesta ympäristöön. Samalla kun lämpö siirtyy elintarvikkeesta ympäristöön ja elintarvike jäähtyy, ympäristö lämpenee. Tästä syystä jäähdyttämässä on oleellista pitää elintarviketta ympäröivä jäähdyttävä elementti (ilma, vesi tms.) koko jäähdytyksen ajan riittävän kylmänä. Käytännössä tämä edellyttää sitä, että mikäli jäähdyttävä elementti on ilma, jäähdytyslaitteen ilma on riittävän kylmää (joissain tilanteissa voidaan käyttää jopa miinusasteita) ja ilmanvaihto on tehokasta, niin että elintarviketta ympäröi koko ajan kylmä eikä lämpenevä ilma. Mikäli jäähdytyksessä käytetään esim. kylmää vettä, on huolehdittava samoin siitä, että elintarviketta ympäröi koko ajan riittävän kylmä eikä lämpenevä vesi. Jäähdytyksessä on olosuhteita säätämällä kuitenkin varmistettava, ettei jäähdytettävä elintarvike pääse jäätymään.

Riittävän tehokas ja nopea jäähtyminen voidaan taata mm. seuraavilla toimenpiteillä:

- Jäähdytettävän ruokakerroksen paksuutta pienennetään pilkkomalla, viipaloimalla tai jakamalla ruoka useampaan matalaan astiaan.
- Mitä ohuempi ruokakerros, sitä nopeampi jäähtyminen. Ruokakerroksen paksuus tulisi jäähdytyksessä olla alle 10 cm, mieluummin n. 5 cm.
- Mikäli ruoka on tiiviisti suljetussa astiassa, upotetaan astia jääpaloja sisältävään kylmään veteen tai juoksevaan kylmään veteen.

Omavalvonnassa on mitattava säännöllisesti jäähdytettävien elintarvikkeiden alkulämpötila ja loppulämpötila esim. neljä tuntia jäähdytyksen jälkeen. Huomioitava on myös jäähdytettävän elintarvikkeen kerrospaksuus. Näin voidaan varmistaa, että elintarvikkeet

jäähtyvät riittävän nopeasti tavoitteena olevaan lämpötilaan. Lämpötilat mitataan keskeltä, paksuimmasta kohdasta, eli siitä missä jäähtyminen on hitainta.

Jäähdytettyä ruokaa ja muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita säilytetään jäähdytyksen jälkeen kylmälaitteessa tai esim. jäähdytettävässä varastotilassa (katso **elintarvikkeiden säilyttäminen**).

Muista nämä:

- Tarkista lämpömittarilla kylmäsäilytettävien elintarvikkeiden lämpötila, kun otat niitä vastaan. Älä hyväksy tuotteita, jotka ovat selkeästi liian lämpimiä.
- Muista kylmäketju omassa toiminnassasi. Älä viivyttelä kylmäsäilytettävien tuotteiden viemisessä jääkaappiin tai muuhun kylmävarastoon/kylmälaitteeseen. Älä ota elintarvikkeita valmiiksi kylmätiloja lämpimämpiin tiloihin odottamaan käsittelyä, jos tämä ei ole olennainen osa valmistusprosessia. Älä pakkaa kylmälaitteita liian täyteen, koska silloin ne eivät välttämättä pidä kaikkia tuotteita kylminä.
- Jos et tarjoile heti elintarviketta, jonka valmistusprosessiin kuuluu kuumentaminen, jäähdytä se niin nopeasti kuin mahdollista. Jos jäähdytät elintarvikkeita säännöllisesti, jäähdyttämistä varten pitää hankkia siihen tarkoitukseen suunniteltu laitteisto kuten jäähdytyskaappi. Sinun pitää myös varmistua siitä, että jäähdytys tapahtuu riittävän nopeasti eli enintään neljässä tunnissa +60 Celsius-asteesta +6 Celsius-asteeseen. Tämän varmistamiseksi sinun pitää tarkkailla jäähdytyslaitteesi tai -menetelmäsi toimivuutta. Muista siirtää jäähdyttämäsi elintarvikkeet jääkaappiin tai muuhun kylmävarastoon/kylmälaitteeseen mahdollisimman pian jäähdyttämisen jälkeen.
- Tarkkaile kylmälaitteiden toimivuutta ja tarjolla pidettävien kylmien elintarvikkeiden lämpötiloja. Ovatko lämpötilat laitteissa riittävän kylmiä? Onko lämpötiloissa eroa eri kohdissa kylmälaitetta? Pidä huolta, että kylmänä pidettävien tuotteiden lämpötilat ovat vaaravyöhykkeen alapuolella (alle + 6 astetta Celsiusta) tai kylmempiä, jos lainsäädäntö edellyttää sitä. **Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden** lämpötila ei saisi nousta yli 12 astetta Celsiukseen tarjoilunkaan aikana.

Varaa elintarvikkeiden säilytykseen riittävästi tilaa ja huolehdi tilojen siisteydestä

Elintarvikkeet on siirrettävä asianmukaiseen säilytystilaan tai varastointi- ja myyntipaikkaansa välittömästi niiden saapumisen jälkeen. Säilytystilojen valinnassa on otettava huomioon tuotteen vaatima lämpötila ja kosteus sekä tuotteen hajuerkkyys.

Elintarvikehuoneistossa tarvitaan monenlaisia varastotiloja, esimerkiksi:

- kuivatavaravarastot
- viileät varastot
- kylmävarastot
- tuoreelle siipikarjanlihalle, lihalle ja kalalle omat erilliset kylmävarastot
- pakkasvarastot.

Elintarvikkeet tulee olla järjestettyinä säilytysvarastoihin niin, että **"first in - first out (FIFO)"** eli vanhimmat ensin -periaatetta voidaan noudattaa. Elintarvikkeiden järjestäminen päiväysmerkintöjen tai saapumismarkintöjen mukaan auttaa periaatteen noudattamista.

Elintarvikkeiden varastotilat on pidettävä siisteinä ja puhtaina. Varastoissa ei saa säilyttää tuotteita tai tavaroita, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden elintarvikehygieeniseen laatuun tai haitata varaston puhdistamista. Pakkaamattomat tai muulla tavalla suojaamattomat elintarvikkeet on varastoitava siten, että näiden elintarvikehygieeninen laatu ei heikkene.

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa asettaa suoraan lattialle, vaan niiden varastosäilytyksessä on käytettävä puhtaita alustoja.

Säilytä raaka-aineet ja valmiit tuotteet erillään ja vältä ristikontaminaatio

Raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytys on järjestettävä siten, että ne eivät ole kosketuksissa toistensa kanssa, jotta ristikontaminaatiota eli -saastumista ei pääse tapahtumaan.

Tuoreelle siipikarjanlihalle, lihalle ja kalalle tulee olla omat erilliset kylmäsäilytystilat. Kypsennetyt ja kypsentämättömät helposti pilaantuvat elintarvikkeet on varastoitava eri tiloissa, jos niitä ei ole suojattu. Pakatut ja suojaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet on varastoitava eri huonetiloissa. Lisää ristikontaminaatiosta voit lukea [täältä](#).

Seuraa varaston lämpötilaa

Noudata säilytyksessä tuoteryhmäkohtaisia säilytyslämpötiloja ja säilytysohjeita. Voit tutustua tuoteryhmäkohtaisiin lämpötiloihin tarkemmin [täällä](#).

Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja on seurattava säännöllisesti. Lämpötiloissa esiintyvät poikkeamat ja niihin liittyvät korjaavat toimenpiteet on kirjattava. Lämpötilojen seuranta ja niihin liittyvät kirjaukset voidaan tehdä käsin tai automaattisesti.

Lämpötilojen seuranta ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen on osa yrityksen omavalvontaa. Kirjauksia on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myynnin, vähimmäissäilyvyysajan tai kuljetuksen päätyttyä.

Muista nämä elintarvikkeiden säilytyksessä

- Pidä tilasi siisteinä ja puhtaina. Noudata siivoussuunnitelmaa.
- Pidä raaka liha ja kala erillään muista elintarvikkeista.
- Pidä allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
- Säilytä eri raaka-aineita ja elintarvikkeita niille soveltuvissa lämpötiloissa.