

# Omavalvontasuunnitelma Mallusjoen Lepokoti

# SISÄLLYS

## 1 OMAVALVONNAN TARKOITUS JA TAVOITTEET

## 2 TOIMINNAN HARJOITTAJA

## 3 TUOTANNON KUVAUS

- 3.1 Asiakasryhmät
- 3.2 Valmistettavat tuotteet
- 3.3 Keittiöhenkilökunta
- 3.4 Keittiöhenkilökunnan perehdytys

## 4 VALVONTAPISTEET

- 4.1 Elintarvikkeiden hankinta
- 4.2 Raaka-aineiden vastaanotto
- 4.3 Elintarvikkeiden varastointi
- 4.4 Elintarvikkeiden jäljitettävyys
- 4.5 Elintarvikkeiden takaisinvedot
- 4.6 Ruoanvalmistus
- 4.7 Ruoan jäähdyttäminen
- 4.8 Ruoan kuljetus jakelukeittiöön
- 4.9 Ruoan tarjoilu ja jakelu
- 4.10 Astiahuolto
- 4.11 Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapito
- 4.12 Tilojen, laitteiden ja välineiden hygienia
- 4.13 Henkilökunnan hygienia
- 4.14 Jätteiden säilytys ja lajittelu
- 4.15 Tuhoeläinten torjunta
- 4.16 Ruokamyrkytykset
- 4.17 Asiakasvalitukset
- 4.18 Näytteiden otto
- 4.19 Tuotetietojen antaminen
- 4.20 Kontaktimateriaalien hallinta
- 4.21 Omavalvonnan arviointi ja uudelleen päivitykset

## 1 OMAVALVONNAN TARKOITUS JA TAVOITTEET

Omavalvontavelvoite sisältyy Eu:n yleistä elintarvikehygieniää koskevaan direktiiviin, joka edellyttää, että omavalvonnassa noudatetaan HACCP-periaatetta. HACCP tarkoittaa elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyviä vaaratekijöiden analysointia ja ehkäisevien toimenpiteiden etsimistä. Vaaratekijöiden analyysissä paneudutaan mikrobiologisten, kemiallisten ja fysikaalisten terveydellisten riskien ehkäisyyn.

Elintarvikelaki (361/95) ja terveydensuojelulaki (763/94) velvoittavat, että jokaisen suurkeittiön tulee tunnistaa omaan toimintaansa liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehtia tarkoitustenmukaisten menettelyjen suunnittelusta, toteuttamisesta ja seurannasta elintarvikehygieenisen vaaran vähentämiseksi toiminnassaan.

Omavalvonnän lähtökohtana on, että ammattikeittiöiden henkilöstö

1. tunnistaa elintarvikemääräysten kannalta kohdat jotka liittyvät
  - raaka-aineiden vastaanottoon
  - elintarvikkeiden säilytykseen ja säilyvyyteen
  - ruoanvalmistukseen
  - ruoan tarjoiluun ja -jakeluun
  - astiahuoltoon
  - siivoukseen ja puhtaanapitoon
  - työntekijöiden henkilökohtaiseen hygieniaan
2. tuntee valvonta kohtien tarkkailumenetelmät, toimenpiderajat ja korjaustoimenpiteet, joihin ryhdytään, jos toimenpiderajat ylitetään
3. huolehtii valvonta kohtien säännöllisestä valvomisesta
4. tuntee elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät hygieeniset vaarat ja hygieeniseen laatuun vaikuttavat tekijät

## 2 TOIMINNAN HARJOITTAJA

Mallusjoen Lepokoti  
Mallusjoentie 349  
16450 Mallusjoki

Yhteyshenkilö                      ravitsemusvastaava      Marja Ritala  
Puh. 044-5040675/keittiö  
Puh. 044-2447610/Marja Ritala

## 3 TUOTANNON KUVAUS

Keittiö toimii valmistuskeittiönä. Keittiössä valmistetaan noin 180 aterialla/päivä.

Ruokailuajat:

- aamupala 7.30-9.30
- lounas 11.30-12.45

- päiväkahvi 14.30-15.00
- päivällinen 16.30-17.30
- iltapala 19.00-20.00

### 3.1 Asiakasryhmät

Keittiössä valmistetaan ateriat asiakkaille ja henkilökunnalle. Asiakkaat koostuvat vanhuksista, dementikoista, mielenterveysasiakkaista ja alkoholiongelmallisista asiakkaista.

### 3.2 Valmistettavat tuotteet

Ruoka valmistetaan viiden viikon kiertävän listan mukaan. Listan suunnittelussa on huomioitu ruokien monipuolisuus, ruokavaliot, asiakasryhmän toiveet ja hinta.

### 3.3 Keittiöhenkilökunta

Marja Ritala	ravitsemusvastaava
Marikka Mattola	apuemäntä
Pia Kajaslampi	keittiöapulainen
Heli Jantunen	Keittiöapulainen sij.
Nina Varila	Keittiöapulainen sij.
Päivi Hennanen	Keittiöapulainen sij.

Työntekijöiden työaika on 38.50 h/vko. Keittiöllä työskennellään maanantaista sunnuntaihin 6.45-18.00 välisenä aikana.

### 3.4 Keittiöhenkilökunnan perehdytys

Henkilökunnan perehdytys tapahtuu toisen työntekijän opastamana. Hän opastaa työtehtävät ja antaa tarvittavan kirjallisen materiaalin. Ohjeistetaan lukemaan perehdytyskansio ja omavalvontasuunnitelma.

## 4 VALVONTAPISTEIDEN KARTOITUS

Valvontapisteen ovat sellaisia, joissa ruokamyrkytysriski tai säilyvyysriski ovat suuria ja joissa terveydelle haitallisia aineita saattaa joutua elintarvikkeeseen tai elintarvikkeiden kemiallinen tai fysikaalinen laatu huononevat ratkaisevasti ilman korjaustoimenpiteitä.

### 4.1 Elintarvikkeiden hankinta

Valvontapiste

Elintarvikkeiden toimittajat

Tarkkailumenetelmä

Valitaan elintarviketoimittajiksi vain tunnetut ja luotettavat toimittajat.

#### Varmistustoimenpide

Elintarviketoimittajien kanssa käydään neuvottelut ja tehdään mahdollisimman yksityiskohtainen toimitussopimus.

#### Toimenpideraja

Toimitusehtojen mukainen elintarvikkeiden toimitus.

#### Korjaustoimenpide

Yhteydenotto toimittajaan, reklamaation tekeminen.  
Toimitussopimuksen irtisanominen.

#### Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö

### 4.2 Raaka-aineiden vastaanotto

#### Valvontapiste

Elintarvikkeiden tuotetiedot ja määrä, tavaran aistinvarainen laatu, päiväysmerkinnät ja lämpötilat.

#### Tarkkailumenetelmä

Lämpötilojen mittaus, päiväysmerkintöjen tarkastus, elintarvikkeen ulkonäön ja laadun tarkastus aistinvaraisesti sekä määrän ja hinnan tarkastus.

#### Varmistustoimenpide

Elintarvikkeen ulkonäön ja laadun sekä määrän tarkastus joka kerta. Lämpötilojen kirjaus kerran viikossa.

#### Toimenpideraja

Lakisääteisten tai toimitussopimusten mukaisten lämpötilojen ylitykset. Toimitusehtojen vastaiset päiväysmerkinnät. Tuotteen aistinvaraisessa laadussa, tuotetiedoissa tai määrässä on huomautettavaa.

#### Korjaustoimenpide

Viallisia tai laadultaan epäilyttäviä tuotteita ei oteta käyttöön. Yhteydenotto toimittajaan, reklamaation tekeminen.

#### Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

#### Lämpötilat

Pakastetavara Vähintään -18 C

#### Kala

Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut, jalostamattomat kalastustuotteet 0- +2 C

Tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut kylmä-  
savustetut tai graavatut kalajalosteet.

0- +3 C

Muut jalostetut kalastustuotteet enintään +6 C

Liha ja lihavalmisteet

Jauheliha enintään +4 C

Raaka liha enintään +6 C

Lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet,  
ruokamakkarat) enintään +6 C

Maito ja maitovalmisteet

Maito ja kerma enintään +6 C

Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei  
sisälly pastörintia tai vähintään sitä vastaavaa  
käsittelyä enintään +6 C

Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen  
sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava  
käsittely enintään +8 C

Muut helposti pilaantuvat tuotteet enintään +6 C

#### 4.3 Elintarvikkeiden varastointi

Valvontapiste

Elintarvikkeiden oikea varastointipaikka, varastojen lämpötilat,  
varastokierto ja varastojen järjestys.

Tarkkailumenetelmä

Elintarvikkeen säilytys- ja varastointipaikan määrittäminen  
lämpötila, kosteus ja hajuerkkyys huomioon ottaen. Kylmä-  
säilytystilojen seuranta. Elintarvikkeiden oikea käyttöjärjestys.  
Viimeinen käyttöpäivä ja parasta ennen merkintöjen seuranta.  
Kypsennetyt ja raaat elintarvikkeet säilytettävä erillään risti-  
kontaminaation välttämiseksi peitettynä ja kanellisessa  
astiassa.

Varmistustoimenpide

Varastokylmiöiden lämpötilat kirjataan kerran viikossa.

Toimenpideraja

Elintarvikkeen väärä säilytyspaikka. Säilytyslämpötilan ylitys.  
Tuotteiden kuivuminen/kostuminen sopimattoman kosteuden  
vuoksi. Päivämäärien ylitykset. Ristikontaminaation  
syntyminen.

Korjaustoimenpide

Elintarvikkeet siirretään oikeaan paikkaan. Kylmäsäilytystilan  
tai laitteen toimivuus tarkistetaan, tarvittaessa tuotteiden  
siirto, korjaajan kutsuminen. Liian korkeassa lämpötilassa  
olleiden elintarvikkeiden hävittämien tai käyttö välittömästi.

Ennen tätä arvioidaan tuotteen laatu aistinvaraisesti ja tarvittaessa otetaan yhteyttä terveystarkastajaan tilanteen arvioimiseksi. Samoin menetellään kosteuden aiheuttamien ongelmien kanssa. Vanhoilla päiväyksillä olevat tuotteet poistetaan. Vähäinen päivämääräylitys parasta ennen olevien tuotteiden kohdalla; tuotteet otettava nopeasti käyttöön. Ristikontaminoitujen tuotteiden hävitys tai uudelleen kuumennus.

Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet enintään +6 C

Liha ja lihavalmisteen +4 - +6 C

Tuore kala 0 - +2 C

Pakasteet -18 C

#### 4.4 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Valvontapiste

Elintarvikkeiden tuotetiedot ja määrä täsmäävät lähetyslistojen merkintöihin.

Tarkkailumenetelmä

Tarkistetaan että tavaratiedot ovat samat kuin lähetyslistoissa.

Varmistustoimenpide

Kuitataan nimikirjaimilla lähetyslistat ja säilytetään ne kansiossa 1 vuosi.

Toimenpideraja

Tuotteen puuttuminen tai virheellinen tuote.

Korjaustoimenpide

Reklamaation tekeminen tavarantoimittajalle.

Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

#### 4.5 Elintarvikkeiden takaisinvedot

Valvontapiste

Valvotaan että elintarvikkeet vastaavat tilattua.

Tarkkailumenetelmä

Tarkistetaan että elintarvikkeet ovat tilauksen mukaisia.

#### Varmistustoimenpide

Tilatut elintarvikkeet ovat laadultaan hyviä.

#### Toimenpideraja

Virheellinen tai viallinen tuote

#### Korjaustoimenpide

Reklamaation tekeminen tavarantoimittajalle. Virheellisen tai viallisen tuotteen palauttaminen.

### 4.6 Ruoanvalmistus

#### Valvontapiste

Mikrobiologisesti arat elintarvikkeet kuten raaka liha, jauheliha raaka broileri, multaiset juurekset ja perunat sekä vihannekset

#### Tarkkailumenetelmä

Raaka-aineiden laatu arvioidaan aistinvaraisesti. Estetään ristikontaminaation syntyminen. Valmistuksessa tarkkaillaan, että ruoka kuumennetaan riittävän kuumaksi ja vastaavasti kylmänä tarjottavat ruoat valmistetaan nopeasti ja pidetään kylmänä.

-kuumentamalla valmistettava elintarvike	vähintään +60C
-Siipikarjan liha	vähintään +75C
-ulkomaalaiset vadelmat	vähintään +90C
-kylmät ruoat	enintään +10C

#### Varmistustoimenpide

Raaka-aineet tarkistetaan aistinvaraisesti ennen käyttöä. Raaat ja kypsät elintarvikkeet pidetään erillään toisistaan ja käytetään eri työvälineitä. Lihalle, kalalle, broilerille ja kasviksille on omat leikkuulautansa. Multaisia elintarvikkeita käsiteltäessä huolehditaan siitä, että niitä käsitellään ainoastaan niille varatussa tilassa erillään muista aroista elintarvikkeista. Ruoan valmistuslämpötila mitataan säännöllisesti päivittäin. Ruoan maku ja suolan määrä arvioidaan aistinvaraisesti ennen ruoan siirtämistä tarjoiluun.

#### Toimenpideraja

Aistinvaraisesti tarkastettuna huonolaatuiset elintarvikkeet, virheelliset käsittelypaikat tai välineet, virheet käsittelytavoissa, ylitykset tai alitukset valmistuslämpötiloissa. Makuvirheet.

#### Korjaustoimenpide

Huonolaatuiset elintarvikkeet poistetaan, virheiden tekijöille muistutetaan oikeanlaisen käsittelyn tärkeydestä ja annetaan tarvittaessa koulutusta. Lämpötilojen ylityksissä ja alituksissa sekä ristikontaminaatiotapauksissa varmistutaan, että ko. tuote on tarjoiltavaksi sopivaa tai se hävitetään. Ruoan maku korjataan.

Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö

#### 4.7 Ruoan jäähdyttäminen

Valvontapiste

Jäähdytysmenetelmät, tilat ja laitteet, jäähdytysnopeus

Tarkkailumenetelmä

Ruoka on jäähdytettävä neljässä tunnissa +6C lämpötilaan tai sen alle.

Varmistustoimenpide

Ruoka laitetaan laakeaan astiaan ohueen kerrokseen (enintään 10 cm) ja jäähdytetään jäähdytyskaapissa. Jokainen jäähdytystapahtuma mitataan. Lämpötilat kirjataan kerran viikossa.

Toimenpideraja

Lämpötilojen ylitykset.

Korjaustoimenpide

Tarkistetaan jäähdytyskaapin toimivuus, tilataan korjaaja. Tarkistetaan jäähdytettävän ruoan määrä jäähdytysastiassa, jos liian paksu kerros, siirretään osa tuotteesta toiseen astiaan. Tarkistetaan työmenetelmät.

Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

#### 4.8 Ruoan kuljetus jakelukeittiöön

Valvontapiste

Oikeat kuljetusastiat.

Tarjottavien ruokien lämpötila. Erytisyruokavaliot.

Tarkkailumenetelmä

Ruoka tulee kuljettaa lämpölaatikoissa. Lämpöiset ruoat omissa ja kylmät omissa laatikoissaan. Tarjottavan ruoan lämpötilan oltava + 60C:ta. Erytisyruokavaliot tulee merkitä siten, että ne erottuvat muista ruoista.

Varmistustoimenpide

Lämpölaatikot käytössä. Ruoan lämpötila mitataan päivittäin.

Toimenpideraja

Lämpölaatikoiden kunto. Lämpötilojen ylitykset ja alitukset. Erytisyruokavaliot eivät erotu riittävän hyvin muista ruoista.

Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö

#### 4.9 Ruoan tarjoilu ja jakelu

Valvontapiste

Tarjottavien ruokien lämpötila. Erityisruokavaliot.

Tarkkailumenetelmä

Ruoka tulee tarjoilla tai jakaa mahdollisimman nopeasti kypsennyksen jälkeen. Tarjoilussa ja jakelussa on kuumana tarjottavien ruokien lämpötila oltava yli +60C:ta. Ruokia ei saa säilyttää lämpimänä yli 2 tuntia. Helposti pilaantuvat, kylmänä nautittavat elintarvikkeet tulee säilyttää alle +8C. Erityisruokavaliot tulee merkitä siten, että ne erottuvat muista ruoista. Uudelleen kuumennetun ruoan lämpötila oltava yli +60C.

Varmistustoimenpide

Tarjoilulämpötilat mitataan päivittäin. Ruokien tarjoilulämpötilat kirjataan kerran viikossa.

Toimenpideraja

Lämpötilojen ylitykset tai alitukset. Erityisruokavaliot eivät erotu riittävän hyvin muista ruoista.

Korjaustoimenpide

Selvitetään, mistä lämpötilojen ylitykset tai alitukset johtuvat ja korjataan asia. Varmistetaan, että ruoka on tarjoilukelpoista. Merkitään tarkemmin erityisruokavaliot.

Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö

#### 4.10 Astiahuolto

Valvontapiste

Astioiden puhtaus.

Tarkkailumenetelmä

Tarkistetaan, että astiat ovat puhtaita.

Varmistustoimenpide

Ruoantähteiden riittävä poisto. Esihuuhtelu lämpötila alle +35 C. Pesulämpötila +60 – 70 C. Huuhtelulämpötila yli +85 C. Puhtaat koneenosat. Koneen huolellinen puhdistus päivän loputtua. Pesukoneen toiminnan ja pesutuloksen seuranta.

#### Toimenpideraja

Likaiset astiat, likainen astianpesukone, astianpesukoneen epäkuntoisuus, liian alhaiset tai korkeat lämpötilat astianpesukoneessa.

#### Korjaustoimenpide

Astian uudelleen pesu, korjaajan kutsuminen, astiakorien oikea kuormaus, koneen pesu, puhtausnäytteet astioista.

#### Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

### 4.11 Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapito

#### Valvontapiste

Tilojen, laitteiden ja välineiden kunto

#### Tarkkailumenetelmä

Seurataan että laitteet toimivat normaalisti.

#### Varmistustoimenpide

Koneiden mittarit ja laitteistot eivät toimi.

#### Toimenpideraja

Koneet eivät toimi kuten pitäisi

#### Korjaustoimenpide

Kutsutaan huoltomies ja korjaaja.

#### Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

### 4.12 Tilojen, laitteiden ja välineiden hygienia

#### Valvontapiste

Elintarvikehuoneiston, välineiden ja laitteiden puhtaus

#### Tarkkailumenetelmä

Puhtaanapito suoritetaan erillisen puhdistus- ja siivous-suunnitelman mukaisesti.

#### Varmistustoimenpide

Pintojen ja laitteiden puhtautta tarkkaillaan aistinvaraisesti. Puhtausnäytteitä otetaan kaksi kertaa vuodessa. Näytteet otetaan kohteista, jotka ovat suoraan kosketuksissa elintarvikkeisiin. (leikkuulaudat, vihannesleikkuri, veitset, tarjoiluastiat.

#### Toimenpideraja

Likaiset tai epäsiistit tilat, laitteet tai välineet. Puhtausnäytteissä ohjearvoja suuremmat määrät epäpuhtauksia.

#### Korjaustoimenpide

Tilojen, laitteiden tai välineiden asianmukainen puhdistaminen. Tarvittaessa puhdistus- ja siivoussuunnitelman tarkistus tai pesuaineen vaihto. Puhtausnäytteiden otto. Tarvittaessa neuvottelu pesuainetoimittajan kanssa tai terveysturvallisuuden kanssa.

#### Vastuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

### 4.13 Henkilökohtainen hygienia

#### Valvontapiste

Henkilökunnan pukeutuminen, työhöntulotarkastukset, salmonellatutkimukset, henkilöstön käsi- ja ym. hygienia.

#### Tarkkailumenetelmä

Työntekijä veloitetaan pukeutumaan työnantajan ohjeiden mukaisesti työasuun. Salmonellanäyte otetaan vain, mikäli työntekijällä on ulkomaan matkan jälkeen kuukauden sisällä kuumainen ripulitauti. Henkilöstön käsi-ym. hygienian toteutumista seurataan vastuuhenkilön toimesta.

#### Varmistustoimenpide

Sosiaalituloihin laitetaan näkyviin ohjeet työpaikalla pukeutumisesta ja työvaatteiden käytöstä. Kertakäyttökäsineitä on käytettävä aina, kun käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joita ei käsittelyn jälkeen enää kuumenneta (esim. salaattit). Tartuntalain mukaiset todistukset arkistoidaan. Omavalvontasuunnitelman läpikäyminen uusien työntekijöiden kanssa. Hygieniakoulutus.

#### Toimenpideraja

Todistusten puuttuminen tai ohjeiden vastainen pukeutuminen estävät työsuhteen syntymisen. Henkilökohtaisen hygienian laiminlyönti.

#### Korjaustoimenpide

Todistukset on toimitettava työnantajalle tai vastuuhenkilölle sovittuun määräaikaan mennessä. Koulutus.

#### Vastuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

### 4.14 Jätteiden säilytys ja lajittelu

#### Valvontapiste

Jätehuollon toimivuus

#### Tarkkailumenetelmä

Kiinteistö on liitetty järjestettyyn jätteiden keräykseen, jonka kiinteistökohtaista toimivuutta seurataan jätteiden käsittelyn yhteydessä.

**Varmistustoimenpide**

Toiminnassa syntyneitä jätteitä lajitellaan jätehuoltomääräysten edellyttämällä tavalla. Syntyneet jätteet on vähintään kerran päivässä tyhjennettävä niille varattuihin paikkoihin. Jäteastioiden puhtaanapito suoritetaan siivoussuunnitelman mukaisesti.

**Toimenpideraja**

Jätteet eivät ole niille varatuissa paikoissa. Siisteys- ja hajuongelma.

**Korjaustoimenpide**

Jätteiden lajittelu jätehuoltomääräysten mukaisesti. Jäteastioiden puhdistus. Tarvittaessa yhteys terveystoimintoihin.

**Vastuhenkilö**

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö

#### 4.15 Tuhoeläinten torjunta

**Valvontapiste**

Tuholaisten tai muiden haittaeläinten esiintymisen seuranta (rotat, hiiret, karpäset, muut lentävät tuholaiset, kuoriaiset, muurahaiset, linnut yms.)

**Tarkkailumenetelmä**

Päivittäisen työskentelyn yhteydessä suoritetaan myös tuholaisten esiintymisen seurantaa ja toimitaan torjuntasuunnitelman mukaan.

**Varmistustoimenpide**

Tuholaisten ennaltaehkäisevään valvontatyöhön osallistuu koko henkilökunta. Ehkäisevä torjuntatyö: puhtaanapidosta huolehtiminen, tuholaisarkoja kuivaelintarvikkeita ei hankita pitkäaikaiseen varastointiin, huolehditaan säilytystilojen puhtaudesta, saumojen ja kolojen korjaaminen ja tiivistäminen. huolehditaan jätehuollosta. Torjuntatoimenpiteet, myrkytykset ja käytetyt torjunta-aineet kirjataan valvontaohjelmaan.

**Toimenpideraja**

Tuhoeläinten ja haittaeläinten havaitseminen.

**Korjaustoimenpide**

Jos tuholaisia tavataan, ryhdytään välittömästi toimenpiteisiin niiden hävittämiseksi. Tarvittaessa asiantuntijan erityisapu.

**Vastuhenkilö**

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

#### 4.16 Ruokamyrkytykset

##### Valvontapiste

Pakastettujen ruokien virheellinen sulatus.  
Liian alhaiset ruoanvalmistuslämpötilat  
Ristikontaminaatio  
Hidas jäähdytys  
Väärät elintarvikkeiden ja ruokien säilytyslämpötilat  
Riittämätön uudelleen kuumennus  
Ruoan pitkäaikainen säilytys  
Henkilökohtaisen hygienian pettäminen

##### Tarkkailumenetelmä

Omavalvontasuunnitelma

##### Varmistustoimenpide

Omavalvontasuunnitelman toteutuminen suunnitelman mukaan.

##### Toimenpideraja

Ruokamyrkytystapaus

##### Korjaustoimenpide

Vastuuhenkilö ottaa yhteyttä terveystieteisiin.  
Selvitystyö aloitettava välittömästi. Suoritettujen tarkastusten pohjalta sovitaan jatkotoimenpiteistä ja tiedottamisesta.

##### Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

#### 4.17 Asiakasvalitukset

##### Valvontapiste

Elintarvikkeisiin kohdistuvat valitukset. Muu asiakaspalaute.

##### Tarkkailumenetelmä

Valitukset tutkitaan perusteellisesti. Tarvittaessa elintarvike-laboratoriotutkimukset.

##### Varmistustoimenpide

Valitukset ja niiden käsittely kirjataan valvontaohjelmaan.

##### Toimenpideraja

Tyytymätön asiakas

##### Korjaustoimenpide

Selvitetään syyt ja pyritään poistamaan ne. Valitukset tehneelle on henkilökohtaisesti ilmoitettava korjaavat toimenpiteet.

##### Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

#### 4.18 Näytteiden otto

Tarkkailupiste

Näytteiden otto säännöllisesti.

Tarkkailumenetelmä

Vastuuhenkilöt seuraavat että näytteet otetaan säännöllisesti.

Varmistustoimenpide

Omavalvontaohjelmaan kirjataan näytteiden otot 2 kertaa vuodessa.

Toimenpideraja

Näytteiden oton puuttuminen.

Korjaustoimenpide

Näytteiden ottaminen

Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

#### 4.19 Tuotetietojen antaminen

Tarkkailupiste

Tuotetietojen antaminen.

Tarkkailumenetelmä

Vastuuhenkilöt seuraavat tuotetietojen ajan tasalla olemista ja tietojen saamista tarvittaessa.

Varmistustoimenpide

Tuotetietojen oikeellisuutta seurataan.

Toimenpideraja

Tuotetietojen muuttumien.

Korjaustoimenpide

Tuotetietojen ajan tasalle saattaminen.

Vastuuhenkilö

Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.

#### 4.20 Kontaktimateriaalien hallinta

Tarkkailupiste

Lasi/haarukka-merkki tai maininta elintarvikekäyttöön.

Tarkkailumenetelmä

Vastuuhenkilöt tarkistavat tuoteselostukset.

Varmistustoimenpide  
Merkintöjä seurataan.

Toimenpideraja  
Lasi/haarukka-merkin puuttuminen.

Korjaustoimenpide  
Tarkistetaan tuotteen soveltuvuus elintarvikekäyttöön.

Vastuuhenkilö  
Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö

#### 4.21 Omavalvonnan arviointi ja uudelleen päivitykset

Tarkkailupiste  
Omavalvontaohjelman toteutumisen seuranta ja päivitykset toiminnan tai tiedon muuttuessa.

Tarkkailumenetelmä  
Vastuuhenkilöt seuraavat valvontaohjelman toteutumista ja valvontaohjelman mukaisten kirjausten tekemistä.

Varmistustoimenpide  
Omavalvontaohjelman toteutumisen seuranta tehdään 1-2 kertaa vuodessa, tarvittaessa toiminnan tai tietojen muuttuessa. Sovitut muutokset tai korjaukset kirjataan

Toimenpideraja  
Omavalvontaohjelman seurannan puutteet. Toiminnan tai tietojen muutokset.

Korjaustoimenpide  
Omavalvontaohjelmaan tehdään tarvittavat tai sovitut muutokset ja korjaukset

Vastuuhenkilö  
Ravitsemusvastaava tai hänen valtuuttamansa henkilö.