

OMAVALVONTASUUNNITELMA



PALVELUTALO KOTIRANTA / KEITTIÖ

SISÄLLYSLUETTELO

1 TOIMINTAYKSIKKÖ	3
2 TOIMINTA-AJATUS	3
3 OMAVALVONTA OSANA KEITTIÖN TOIMINTAA	3
4 OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN, PÄIVITTÄMINEN JA TOIMINNAN ARVIOINTI SEKÄ VASTUUHENKILÖT	3
5 TOIMINTAYMPÄRISTÖ JA TOIMINNAN KUVAUS	4
Lämpötilojen mittaukset ja kirjaamiset.....	4
6 MITTARIT	4
7 ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA.....	5
8 ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTOTARKASTUS JA VARASTOINTI	5
9 JÄLJITETTÄVYYS	6
10 RUUANVALMISTUS	6
Erityisruokavaliot	7
Kylmien ruokien valmistus.....	7
Tarjoilu kotirannassa	7
11 KYLMÄLAITTEIDEN LÄMPÖTILASEURANTA.....	8
12 RUUAN LÄMPÖTILASEURANTA.....	8
Lämmin ruoka	8
Kylmä ruoka	8
Maitotuotteet	8
13 RUUAN SUOLAPITOISUUDEN TARKKAILU	9
14 HENKILÖKUNTA	9
Lääkärintodistukset, salmonellatodistukset	9
Työterveyshuolto	9
Työasut	9
Henkilökohtainen hygienia	9
Suojaimien käyttö	10
Uusien työntekijöiden perehdyttäminen.....	10
15 ASTIAHUOLTO	10
16 POIKKEUSTILANTEIDEN TOIMINTAOHJEET	11
Tuholaiset.....	12
Suunnitelma häiriötilanteita varten	12
17 NÄYTTEIDEN OTTO.....	12
Vesinäytteet	12
Laboratoriossa tutkittavat elintarvikenäytteet	12
Puhtausnäytteet	12
Riskielintarvikkeiden ja pitopalveluruokien näytteet	13
18 KONEET JA LAITTEET	13
19 VIERAILIJAT	13
20 JÄTEHUOLTO	13

1 TOIMINTAYKSIKKÖ

Enon Vanhusten Tuki ry / Palvelutalo Kotiranta, keittiö

Toiminnanjohtaja Sonja Karttunen
p. työ 050 341 5684
Välskärintie 9, 81200 Eno

Ravitsemuspäällikkö Meeri Mielonen
Emäntä Natalia Karhu
Keittäjä Anna-Maija Turunen. Toimii myös ravitsemuspäällikön sijaisena.

keittio@palvelutalokotiranta.fi
Keittiön p. 050 535 4326

2 TOIMINTA-AJATUS

Palvelutalon ruokahuollon pääperiaatteena on tarjota asiakkaille terveellisiä, ravitsevia ja hyvänmakuisia aterioita, höystettynä laadukkaalla palvelulla. Asiakkainamme ovat pääasiassa talon asukkaat ja henkilökunta sekä pienemmässä määrin pitopalvelu- ym. asiakkaita.

Tarjottavan ruuan ravintosisällöstä tarkkailemme kuitu-, rasva-, suola- ja c-vitamiinipitoisuutta.

3 OMAVALVONTA OSANA KEITTIÖN TOIMINTAA

Omavalvonta perustuu lakiin, ja sillä varmistetaan palvelun ja tuotteen laatu, turvallisuus ja vaatimustenmukaisuus. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että toimintayksikkömme seuraa ja arvioi omaa toimintaa ennalta laaditun suunnitelman mukaisesti. Hyvin toimiva omavalvonta auttaa saavuttamaan ja ylläpitämään korkean laadun toimintayksikössämme.

Kaikessa toiminnassa, aina tavarankäytöstä jätteenhuoltoon saakka, päämääränämme on korkea laatu. Laatuun käsitämme ruoanvalmistuksen lisäksi myös palvelun. Korkean laadun tuottamiseen tarvitsemme jokaisen työpanoksen.

4 OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN, PÄIVITTÄMINEN JA TOIMINNAN ARVIOINTI SEKÄ VASTUUHENKILÖT

Keittiössä on omavalvontakansio, johon arkistoidaan mittaustulokset ym. omavalvontaan liittyvät asiat. Kansio säilytetään keittiön toimistossa. Omavalvontasuunnitelman laatimisesta ja seurannasta vastaa ravitsemuspäällikkö Meeri Mielonen ja keittäjä Anna-Maija Turunen. Keittiön henkilökunta perehtyy omavalvontasuunnitelmaan ja toimii suunnitelman mukaisesti. Keittiöhenkilökunta arvioi omavalvontaa 1–2 kertaa vuodessa. Jos toiminnassa huomataan poikkeamia, tästä informoidaan keittiön esihenkilöä ja tarvittaessa toiminnanjohtajaa. Omavalvontasuunnitelma päivitetään vuosittain tai tarpeen mukaan.

5 TOIMINTAYMPÄRISTÖ JA TOIMINNAN KUVAUS

Keittiön pinta-ala on 90 m², joka sisältää toimistotilan, wc-tilan, linjaston, astiahuoltotilan sekä kylmätilat ja kuiva-ainevaraston. Kylmätilat käsittää kaksi kylmiötä, pakastehuoneen, pakastuskaapin, 2 jääkaappia, jäähdytyskaapin sekä liikuteltavan kylmätarjoiluvaunun. Ruokien kuljetukseen on käytössä kuusi teräsvaunua.

Lisäksi on ruokasali asukkaiden päivittäistä ruokailua varten ja juhlasali pitopalvelutilaisuuksiin.

Ruoka-annoksia valmistetaan asukkaille aamupalasta iltapalaan noin 120 annosta/päivä.

Kotirannan keittiö on noin 70 % valmistuskeittiö, jossa pyritään valmistamaan ruuat alusta alkaen hyödyntäen mahdollisimman paljon lähellä tuotettuja tuotteita. Lisäksi käytetään raakapakastettuja jauheliharuokia ja kalatuotteita, esikypsennettyjä lihoja sekä valmiita pakasteluokia.

Lämpötilojen mittaukset ja kirjaamiset

TOIMINTO	MITTAUS	KIRJAAMINEN
Vastaanottotarkastus, kuormat	1 kerta/viikko + epäilykset	1 kerta/viikko
Varastointi, kylmälaitteet	silmämääräisesti päivittäin	1 kerta/viikko
Pitopalvelu	säilytysajan loppupuolella	silloin kun on tilaisuus
Jäähdyttäminen, pitopalvelu	tarvittaessa	silloin kun on tilaisuus
Uudelleen kuumentaminen	tarvittaessa	1 kerta/viikko
Astianpesukone	viikoittain	1 kerta/viikko
Huom! Poikkeamat ja niiden vuoksi tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.		

6 MITTARIT

Keittiössä on käytettävissä elektroninen lämpötilojen mittauslaite, nocolor Ab:n TL C720 ebro. Mittarin mittauskyky on -50 - +200 °C.

Kylmälaitteiden lämpötilaseurantaan käytetään laitteessa olevaa kiinteää tai irrallista mittaria tai edellä kuvattua elektronista mittaria.

Mittauslaitteen puhtaudesta tulee huolehtia.

Lämpömittarien kalibrointi: minimi 1 kerta/vuosi esim. jäävedellä +0 °C tai +100 °C kuumassa höyryssä.

7 ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

TUOTE	TOIMITUSTIHEYS	TOIMITTAJA
Peruna, kuorittuna vedessä	3–4 kertaa/viikko	Puhakan juureskuorimo
Juurekset kuorittuna tai pakasteena	3–4 kertaa/viikko	Puhakan juureskuorimo
Tuoreet kasvikset	Tilauksesta	Kespro
Pakasteet	Tilauksesta	Kespro, Valio, Saarioinen
Marjat	Tilauksesta	Kauko Heiskanen, Valio
Hedelmät	Tilauksesta	Kespro
Maitotaloustuotteet	2 kertaa/viikko	Valio
Liha, raaka	1–2 kertaa/viikko	Saarioinen, Kespro
Kala, raaka, tuore	Tilauksesta	Kespro, kalastajat
Kala, pakaste	Tilauksesta	Kespro, Valio
Kuiva-aineet	Tilauksesta	Kespro
Leipä, tuore	2 kertaa/viikko	Pielispakari
Rasvat	Tilauksesta	Valio, Kespro
Einekset	Tilauksesta	Saarioinen, Kespro

8 ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTOTARKASTUS JA VARASTOINTI

Joka kerta tarkistetaan, että toimitus vastaa tilausta. Lisäksi tarkistetaan tuotteiden päiväykset ja tuotteisiin, joista puuttuu parasta ennen- tai viimeinen käyttöpäivämerkintä, merkitään kynällä saapumispäivä. Tuotteet tarkistetaan myös aistinvaraisesti ja jos on epäily poikkeavasta vastaanottolämpötilasta, niin se mitataan.

Vastaanottolämpötilat saavat korkeintaan olla:

- kala +3 °C
- liha +6 °C
- maito, maitotuotteet +8 °C
- pakasteet -18 °C

Jos toimituksessa on kaikki kunnossa, tarkistaja merkitsee lähetyslistaan OK, sekä omat nimikirjaimensa. Lähetyslistat kerätään kansioon laskun tarkistamista ja hyväksymistä varten. Erilliselle vastaanottokaavakkeelle merkitään kaikki huomioitavat seikat, esim. päiväysten vanhentuminen, pilaantuneet tuotteet, rikkoutuneet tai likaiset pakkaukset, lämmenneet tuotteet, puutteet tai kiitokset toimituksessa jne.

9 JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikkeiden jäljitettävyys voidaan todistaa elintarvikkeiden mukana kulkevien asiakirjojen merkintöjen perusteella.

Hyvä sisäinen jäljitettävyys edesauttaa mm. tehokkaan takaisinvedon toteutumista sekä minimoi toimijoille ja kuluttajille aiheutuvia vahinkoja.

Tiedot on säilytettävä vähintään 6 kk valmistuksesta tai tuotteiden toimittamisesta jäljitettävyyden takaamiseksi.

Varastonkierto varmistetaan laittamalla käyttöpäivää lähempänä olevat tuotteet eteen ja uudemmat taakse.

Yksityisissä tilaisuuksissa voidaan käyttää tarkastamatonta lihaa esim. hirvenlihaa.

Kirjataan kaavakkeelle mistä ja milloin hirvenliha on hankittu / tuotu.

10 RUUANVALMISTUS

Ruuanvalmistajalla on ruokalistalla olevista ruuista omat laskennalliset ohjeet erillisissä kansioissa. Suolaprosentteja lasketaan kokonaisvalmistusmäärän perusteella, ottaen huomioon valmistuksessa käytettyjen suolapitoisten raaka-aineiden osuus, sekä lisätty suola.

Mikäli käytetään pakasteita, ne sulatetaan jäähdytyskaapissa sulamisnesteen keräävässä astiassa. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei oteta edellisenä päivänä sulamaan, vaan samana aamuna, jolloin ruoka valmistetaan, esim. kala ja broileri.

Ruoka valmistetaan joko kyseisenä päivänä, tai tehdään esivalmistelua edellisenä päivänä.

Esivalmistusta ei tehdä helposti pilaantuvista elintarvikkeista.

Esivalmistettu (esim. ruskistettu liha) tuote jäähdytetään jäähdytyskaapissa ja säilytetään ko. kaapissa (+4 °C) yön yli.

Kyseisen päivän ruuanvalmistus aloitetaan aamulla ja sen valmistuminen ajoitetaan ruokailun alkuun. Ruuan kypsennyksessä ja eineksiä kuumennettaessa lämpötilan tulee nousta elintarvikkeen sisäosissa yli +70 °C lämpötilaan ja siipikarjalihan yli +75 °C lämpötilaan. Siipikarjasta käytetään luutonta, pientä palakokoa, jolla varmistetaan riittävä sisälämpötila.

Lihan käsittelyssä huomioidaan riskit.

Liha säilytetään jäähdytyskaapissa, erillään muista tuotteista sekä käsitellään erillään muista raaka-aineista. Lihan käsittelyn jälkeen käsittelypaikka ja kaikki työvälineet pestään ja desinfioidaan huolellisesti kontaminaation välttämiseksi.

Käyttämättä jäänyt ruoka jäähdytetään mahdollisimman nopeasti jäähdytyskaapissa niin, että ruoka jäähtyy enintään neljässä tunnissa alle +6 °C:een.

Näin tehden ruoka voidaan tarjota myöhemmin joko samana tai seuraavana päivänä tai pakastaa. Kun ruoka pakastetaan, muistetaan kirjata pakkaukseen päiväys, paino ja mitä ruokaa tai raaka-ainetta pakkaus sisältää.

Omavalvontaan kirjataan alkulämpötila sekä neljän tunnin jäähdytyksen jälkeen loppulämpötila.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

Erityisruokavaliot

Ruokasuosituksen mukainen ruokavalio soveltuu sellaisenaan useille erityisruokavaliota tarvitseville.

Ruokavaliosta karsitaan pois ne raaka-aineet, jotka saattavat aiheuttaa esim. kiputiloja.

Ruuan rakennetta voidaan muuttaa joko soseuttamalla tai jauhamalla sekä lisäämällä tarvittaessa proteiini- tai energiasisältöä.

Erityisruokavalioon kuuluvien ruokien valmistus tapahtuu eri astioissa. Astioihin merkitään selvästi erityisruokavalio (laktoositon, vähälaktoosinen, maidoton, sappi, kihti, gluteeniton, vähä- ja runsasproteiininen, nestemäinen, sosemainen). Erityisruokavalioiden ruokaohjeet löytyvät erillisestä kansioista.

Keliakiaruokavalioon soveltuvia tuotteita:

riisi, tattari, maissi, hirssi, gluteeniton kaura, tapioka ja soiija, riisi- ja tattarimurot, maissihiutaleet, kaura- ja tattaritalkkunat.

Saatavilla on myös paljon gluteenittomia myslejä, makaroneja, spagetteja ja lasagnelevyjä.

Muita sopivia: ksantaani ja psyllium leivonnaisten rakenteen parantamiseen. Peruna ja sokerijuurikaskuitu, gluteeniton korppujauho, soijakastike, gluteeniton lakritsi, suklaa, useimmat marmeladit, hedelmämakeiset ja popcorn.

Toteutus ruokapalvelussa, esim. lihakastikkeet:

kaikki päivän ateriaan tarkoitettu liha ruskistetaan kerralla. Gluteenittomaan ruokavalioon tarvittava määrä otetaan erikseen kannelliseen astiaan ja kypsennetään uunin yläosassa. Kastike suurustetaan maizenalla noin 30 min. ennen tarjoilua.

Gluteeniton ruoka ja leivonnaiset valmistetaan erillään muista jauhoista ja niiden pölyistä. Ruuan valmistuksessa ja leivonnassa käytettävät välineet ja leivinliinat merkitään omilla värikoodeillaan. Leivonnaiset pakastetaan kerta-annospakkauksissa, joihin liitetään tuoteseloste ja päiväys. Gluteenittomat tuotteet suojataan pilaantumiselta niin, että gluteenittomat kuivatuotteet ovat ylimmällä hyllyllä astiassa kansi päällä ja pakastetut gluteenittomat tuotteet hyvin pakattuina pakastimessa erikseen ylähyllyllä.

Toteutus ruuanjakelussa:

Gluteenittomuuden varmistamiseksi leipien ja leivonnaisten käsittelyssä käytetään erillisiä leikkuulautoja, veitsiä, annosteluvälineitä ja rasvarasioita.

Kylmien ruokien valmistus

Salaattien valmistuksessa käytetään kylmiä raaka-aineita ja hygieenisiä työvälineitä sekä menetelmiä. Sekoituksessa käytetään apuvälineitä tai kertakäyttökäsineitä.

Salaatit valmistetaan aamulla ja säilytetään kylmiössä jakeluun saakka.

Tarjoilu kotirannassa

Aamupala klo 7.30

Lounas klo 11.30

Päiväkahvi klo 14.00

Päivällinen klo 15.45

Iltapala klo 19.00

Keittiöhenkilökunta kokoaa tarjottimet ja ruokailuvälineet valmiiksi linjastoon jaettavaksi asukkaille. Ennen tarjoilua myös juomat, leivät ja jälkiruuat jaetaan tarjottimille. Keittiöhenkilökunta jakaa päivän ruuan lautaselle, jonka hoitohenkilökunta jakaa heti asukkaalle. Samoin toimitaan myös erityisruokavalioiden kohdalla. Iltapalan jakamisen huolehtii hoitohenkilökunta.

11 KYLMÄLAITTEIDEN LÄMPÖTILASEURANTA

Lämpötilan tulee olla jääkaapeissa ja kylmiöissä +4 - +6 °C, pakastimissa vähintään -18 °C. Jokaisen käytössä olevan kylmälaitteen lämpötilaa tarkkaillaan päivittäin. Käytössä on jäähdytyskaappi, jääkaapit 2 kpl, kylmiöt 2 kpl, pakkashuone sekä pakastimet 2 kpl.

Lämpötilan kirjaamista suoritetaan 1 x viikossa. Mikäli laitteen lämpötila on liian korkea tai vaihtelee usein, suoritetaan mittaustarkkailua ja kirjausta päivittäin, kunnes lämpötila vakiintuu.

Lämpötilan tarkkailukaavioon merkitään myös tehdyt toimenpiteet, esim. laitetta on säädetty kylmemmälle.

12 RUUAN LÄMPÖTILASEURANTA

Lämmin ruoka

Tarjoilulämpötilan tulee olla viimeiselläkin ruokailijalla vähintään +60 °C. Ruokaa uudelleen lämmitettäessä tai eineksiä kuumennettaessa ruuan sisälämpötilan tulee olla kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Lämpimän ruuan tarjoilulämpötilaa seurataan aistinvaraisesti päivittäin. Päivittäistä ruuan lämpötilamittausta ei suoriteta, jos riittävä lämpötila voidaan todeta muilla keinoin. esim. kiehuminen, pitkä haudutus uunissa.

Kylmä ruoka

Kylmillä juomilla ja salaateilla tarjoilulämpötila saa olla korkeintaan +12 °C.

Lämpötilan mittausta ja kirjaamista suoritetaan vähintään 1 x viikossa ja aistinvaraista tarkkailua suoritetaan päivittäin.

Lämpötilat kirjataan erillisille kaavakkeille, joita säilytetään oma- ja valvontakansiossa.

Maitotuotteet

Maidon ja kerman myynti- ja varastointilämpötila saa olla enintään +6 °C.

Nestemäisissä maitotuotteissa ja hapanmaitotuotteissa on parasta ennen -päiväys, joka ei ole ehdoton viimeinen käyttöpäivä. Tuotteista suoritetaan aistinvarainen tarkastus ennen käyttöä.

Muiden helposti pilaantuvien maitopohjaisten tuotteiden, jotka sisältävät viimeisen käyttöpäivä -merkinnän, myynti ja varastointi saa olla enintään +8 °C

13 RUUAN SUOLAPITOISUUDEN TARKKAILU

Ruuan valmistaja laskee valmistettavan ruuan suolapitoisuuden ja kirjaa tiedot kaavakkeelle.

Laskentakaava on **suolan määrä x 100 jaettuna ruuan kokonaismäärällä = suola %**.

14 HENKILÖKUNTA

Ravitsemuspäällikön vastuulla on elintarvikkeiden hankinta, takaisin veto, uusien työntekijöiden opastus/hygieniakoulutus, asiakaspalautteet, mahdollisten ongelmien selvittely.

Lisäksi ravitsemuspäälliköllä, emännällä ja keittäjällä on vastuu omassa työvuorossaan suoriuttamisesta työtehtävistä, joita ovat: tuotteiden vastaanottotarkistus, varasto/kylmä- ja pakastevarastojen lämpötilojen tarkistus, näytteiden ottamiset ja -kirjaukset, ruuan valmistus, erikoisruokavaliot, tarjoilu, astiahuolto, uusien työntekijöiden opastus/hygieniakoulutus, siivous, jätehuolto keittiön osalta.

Henkilöstöllä on mahdollisuus osallistua täydennyskoulutuksiin tarpeen mukaan.

Lääkärintodistukset, salmonellatodistukset

Työntekijät toimittavat hygieniatodistuksen ravitsemuspäällikölle ennen työsuhteen alkua. Ennen vakituksen työsuhteen alkua henkilön tulee esittää hyväksyttävä lääkärintodistus terveydentilastaan.

Mikäli työntekijä käsittelee pakkaamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita esim. salaattia, vaaditaan luotettava selvitys siitä, ettei hänellä ole salmonellatartuntaa.

Selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelusuhdetta vähintään kuukauden.

Selvitys vaaditaan ennen palvelusuhteen alkamista aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja, esim. työntekijällä kuumeinen ripulitauti tai perheenjäsenellä todettu salmonellatartunta.

Mikäli ulkomaanmatkan jälkeen työntekijä on oireeton, laboratoriotutkimusta ei vaadita.

Työterveyshuolto

Henkilöstön työterveyshuolto on järjestetty: P-K Terveys, Voimatie 2, 80100 Joensuu

Työasut

Työnantaja hankkii työasun, johon kuuluu jakku ja housut sekä päähine. Jalkineet jokainen hankkii itse. Työasun peseminen tapahtuu työpaikalla.

Henkilökohtainen hygienia

Sormukset, lävistyksset, korut ja rannekello eivät kuulu työasuun.

Henkilökohtainen puhtaus (hiukset, keho) on tärkeää.

Kädet pestään huolellisesti ennen työhön ryhtymistä sekä tarvittaessa työn aikana työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen.

Kädet pestään myös aina kassakoneen käytön, WC:ssä käynnin, tupakoinnin, yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen.

Käsissä olevat haavat tulee peittää huolellisesti erityisellä elintarviketyöhön valmistetulla, puhtaalla vesitiiviillä laastarilla sekä kertakäyttökäsineellä. Hiukset peitetään kokonaan päähineellä.

Keittiön varustukseen kuuluvien ensiaputarvikkeiden (laastarit ym.) riittävydestä huolehtii keittiön vastuuhenkilö.

Suojaimien käyttö

Käytä tarvittaessa:

- kertakäyttökäsineitä suojaamaan elintarvikkeita työntekijän käsien kautta leviäviltä mikrobeilta
- kestäkäsineitä suojaamaan käsiä puhdistusaineilta, kuumuudelta ym.
- riittävän pitkävaraisia patakintaita ja käsivarsisuojaimia suojaamaan ihoa palovammojen estämiseksi
- hengityssuojaimia käsiteltäessä erikoispuhdistusaineita
- silmäsuojaimia
- kuulosuojaimia
- suojavaatetusta
- suojajalkineita

Uusien työntekijöiden perehdyttäminen

Jokaisella keittiön työntekijällä on velvollisuus perehdyttää uutta työntekijää työtehtäviinsä, mutta vastuuhenkilöllä on vastuu siitä, että uusi työntekijä saa kaiken tarvitsemansa tiedon ja opastuksen keittiön toiminnasta. Omaohjelmasuunnitelmaan perehtyminen kuuluu osana työntekijän työnopastukseen.

15 ASTIAHUOLTO

Astiahuoltotilojen kuvaus:

- astioiden lajittelupöytä altaalla, likaisille astioille
- esipesupöytä altaalla ja esipesusuihkulla
- kupupesukone
- kuivausrata kahdelle korille
- 2 kpl korivaunuja sekä 2 kpl tasollisia korivaunuja astioiden säilytykseen linjastossa

Likaisten astioiden keräily, lajittelu ja käsittely

Astiat kerätään ruokasalista ja lajitellaan likoamaan altaaseen haaleaan veteen. Ruokailuvälineet laitetaan eri astiaan. Ruuanvalmistusastiat huuhdellaan ja tarvittaessa laitetaan haaleaan veteen likoamaan.

Astioiden pesu

Ennen koneellista pesua astiat huuhdellaan irtolian poistamiseksi. Huuhtelussa käytetään viileää +35–40 °C vettä, etteivät proteiinit pala pesussa kiinni astiaan.

Juomalasit ja ruuanvalmistusvälineet lajitellaan harvareikäiseen pesukoriin, lautaset ja tarjottimet piikkikoriin ja ruokailuvälineet ym. muut keittiön pienet työvälineet tiheäreikäiseen pesukoriin.

Ruokailuvälineet lajitellaan ensimmäisen pesun jälkeen välinessuppiloihin, jotka laitetaan harvaan pesukoriin toista pesua varten. Astiat pestään +60–65 asteessa. Tämä on riittävä

pesulämpötila, joka sulattaa rasvan sekä nopeuttaa pesuaineen ja lian välisiä kemiallisia reaktioita. Huuhtelulämpötilan tulee olla +80–85 astetta tuhotakseen mikrobeja ja nopeuttaakseen astioiden kuivumista. Puhtaat astiat nostetaan pesun jälkeen korivaunuihin, joissa astiat saavat kuivua. Astiat siirretään korivaunujen avulla paikoilleen kaappeihin ja linjastoon sekä ruoanvalmistusastiat niille varatuille hyllyille.

Pesuaineena käytetään nestemäisiä pesuaineita ja huuhtelukirkasteita, jotka pesukone annostelee automaattisesti.

Pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja seurataan päivittäin ja ne kirjataan kerran viikossa.

Astianpesukoneen puhdistus

Päivittäin:

Astioiden pesun jälkeen, astianpesukone sammutetaan, irrotetaan sihdit, koriteline ja tulppa, jotka suihkutetaan miedolla desinfiointiaineella ja pestään harjan avulla ja huuhdellaan. Sisäpuolelta astianpesukone suihkutetaan miedolla desinfiointiaineella, harjataan ja huuhdellaan. Ulkopuolelta pyyhitään miedolla desinfiointiaineella siivousliinan avulla, jonka jälkeen suljetaan vesihana ja jätetään astianpesukoneen kupu auki.

Viikoittain:

Kerran viikossa suoritetaan perusteellinen puhdistus, jolloin irrotetaan pesuvarret, sihdit, koriteline ja tulppa, jotka pestään harjalla, käyttäen laimennettua pesuainevettä. Varmistetaan, että pesuvarsien vedentuloaukot ovat auki.

Koneen takaseinän uurteet ym. kriittiset lian keräytymiskohteet suihkutetaan desinfiointiliuksella ja puhdistetaan huolella harjan avulla. Kone ja kaikki osat huuhdellaan huolellisesti puhtaalla vedellä.

Astianpesuosaston puhdistus

Pesuosasto pidetään siistinä. Astioiden pesun jälkeen altaat ja pöydät desinfioidaan laimennetulla aineella laimennusohjeen mukaisesti. Desinfiointi suoritetaan kahdesti päivässä.

16 POIKKEUSTILANTEIDEN TOIMINTAOHJEET

Salmonella- tai ruokamyrkytyspäilyn toimintaohjeet:

Tuotteet, joiden epäillään aiheuttaneen sairastumisen, otetaan pois myynnistä / tarjoilusta.

Ota välittömästi yhteys terveystarkastajaan ja kirjaa muistiin saamasi toimenpideohjeet.

Pirjo Kosonen terveystarkastaja

Pohjois-Karjalan ympäristöterveys

Ilomantsin toimipaikka Ylätie 20, 82900 Ilomantsi

p.040 1043510 pirjo.kosonen@siunsote.fi

Ota pakastimeen näytteet kaikista jäljellä olevista kyseisenä päivänä tarjotuista ruuista tutkimuksia varten.

Näytteet toimitetaan Savo-Karjalan ympäristötutkimus Oy Joensuun yksikkö,

Jokikatu 8, 80220 Joensuu, p. 050 300 6038, laboratorio.joensuu@sky.fi

(avoinna ma-pe klo 8–16).

Saadut tulokset kirjataan omavalvontakansioon.

Jos työntekijällä on todettu tarttuva tauti tai ruokamyrkytys, hänet ohjataan työterveyshuoltoon. Terveystarkastajan henkilöstö määrittelee milloin voi palata töihin.

Tuholaiset

Ennaltaehkäisevänä toimintana huolehditaan keittiön ja ruokasalin siisteydestä sekä varastokierrosta.

Tuhoeläintorjunnasta tehdään kirjaus, jossa näkyy ajankohta, tuhoeläin, torjunta-aine ja torjunnan suorittaja sekä mahdollisen tuhoeläintorjunnasta vastaavan yrityksen yhteystiedot. Saadut raportit käynneistä liitetään omavalvonta-asiakirjoihin.

Suunnitelma häiriötilanteita varten

Koneiden ja laitteiden toimintahäiriöissä ota suoraan yhteys ravitsemuspäällikköön tai kiinteistönhuoltoon.

Mikäli kylmälaitteessa on toimintahäiriö, mittaa siellä olevien tuotteiden sisälämpötila. Jos lämpötila ei ole huomattavasti kohonnut, siirrä tuotteet toiseen kylmälaitteeseen.

Tarkista aistinvaraisesti onko tuotteissa haju- tai makumuutoksia. Jos epäilet tuotteen turvallisuutta, älä käytä sitä ruuanvalmistukseen, vaan heitä pois.

Jos pakasteet ovat osittain sulaneet, käytä ne ruuan valmistukseen välittömästi.

Osittain sulaneita pakasteita ei voi pakastaa uudelleen.

Älä käytä viallisia sähkölaitteita!

Ennalta ilmoitetun lyhyen vesikatkon ajalle varataan vettä astioihin.

Ruokaillessa käytetään kertakäyttöisiä ruokailuastioita.

Ennalta ilmoitetun pitkän sähkökatkon ajaksi valmistetaan kylmänä tarjottavia ruokia.

Talossa on kaasugrilli, jolla voidaan myös valmistaa tai lämmittää ruokia.

Automaattinen akuilla toimiva varavalaistus käynnistyy sähkökatkon aikana ja se voidaan käynnistää myös käsiohjauksella.

17 NÄYTTEIDEN OTTO

Vesinäytteet

Talousveden laadussa havaitusta poikkeamasta ilmoitetaan välittömästi vesilaitoksen edustajalle: Joensuun Vesi Oy, päivystys 050 379 0370 tai vesihuoltomestari Laakkonen Tapio 044 576 7401, tapio.laakkonen@joensuu.fi.

Laboratoriossa tutkittavat elintarvikenäytteet

Terveystarkastajan kanssa on sovittu, ettei näytteitä tarvitse viedä tutkittavaksi.

Puhtausnäytteet

Keittiössä otetaan hygieniatesteillä pintojen, laitteiden, astioiden ja ruokailuvälineiden puhtausnäytteitä 1–2 kertaa vuodessa vähintään viidestä eri kohteesta / kerta.

Näytteet otetaan vuorotellen esim.

ensimmäinen vuosi: työtasot, jäähdyttämöiden hyllyt, leikkuulaudat

toinen vuosi: lihamylly, ruokailuastiat ja -välineet

kolmas vuosi: ovien kädensijat, vesihanat

Käsistä näytteet otetaan joka vuosi.

Näytteenottokohteita vaihdellaan siten, että otokset kattavat kaikki keittiön toiminnot. Jos testin tulos osoittaa, ettei normaalipuhdistus ole riittävä, puhdistustapoja ja – tiheyttä muutetaan. Muutosten jälkeen otetaan uusintanäyte samasta kohteesta, varmistaaksemme onko tehdyt muutokset riittäviä.

Riskielintarvikkeiden ja pitopalveluruokien näytteet

Valmistetuista ruuista ei oteta päivittäin näytteitä pakastimeen (asian varmennus 23.3.06 puhelinkeskustelussa terveystarkastaja Pirjo Saukkonen / Sinikka vaakanaainen).

Riskielintarvikkeet: kylmänä tarjottavista elintarvikkeista esim. majoneesisalaatti, graavikala, porkkanaraaste ja jäähdytettävistä tuotteista esim. keitetyt jälkiruokakastikkeet ja vastaavat, otetaan aina näyte pakastimeen.

Pitopalvelussa tarjottavista ruuista otetaan näytteet pakastimeen, myös salaatista. Näytteet otetaan jäljelle jääneistä ruuista mahdollisimman myöhäisessä vaiheessa.

Näytettä otetaan rasiaan vähintään 2–3 dl tai 200–300 g ja siihen merkitään sisältö, päivämäärä ja kellonaika. Näytteet säilytetään pakastimessa vähintään kaksi viikkoa, pitopalveluruuista kolme-neljä viikkoa.

18 KONEET JA LAITTEET

Keittiössä on käyttöohjeet koneista ja laitteista. Koneista ja laitteista on huoltoseurantalo-make, johon kirjataan tehdyt korjaus- ja huoltotoimenpiteet.

Laitteiden toimintahäiriöissä keittiön vastuuhenkilö ottaa yhteyttä kiinteistönhuoltoon tai toiminnanjohtajaan.

19 VIERAILIJAT

Elintarvikehuoneiston puhtaanapidon kannalta on tärkeää, ettei tiloihin päästetä talon ulkopuolisia henkilöitä, pois lukien asentajat / korjaajat sekä tavarantoimittajat. Keittiön ulko-ovi on lukittu ja ulkopuoliset henkilöt pääsevät sisään vain soittamalla ovikelloa.

20 JÄTEHUOLTO

Kotirannassa on jätehuoltosuunnitelma. Jätehuollosta vastaa Lassila & Tikanoja Oy.

Käytössä on kaksi erillistä jätekatosta, joissa on kannelliset jäteastiat poltettavalle jätteelle, biojätteelle, lasille, kartongille, muoville sekä metallille. Kuljetus Rautiainen huolehtii paperin kierrättämisen.

LIITTEET: Siivoussuunnitelma