

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Toimipaikan nimi ja osoite _____

Toiminnanharjoittajan nimi _____

Suunnitelman laatimispäivä _____

Omavalvonnasta vastaa _____

Sisällysluettelo (merkityt kohdat):

- 1. Toiminnan kuvaus
- 2. Elintarvikkeiden hankinta
- 3. Elintarvikkeiden säilytys ja myynti
- 5. Siivoussuunnitelma
- 6. Henkilökunnan hygienia
- 7. Tuhoeläin torjunta
- 8. Jätehuolto
- 9. Talousvesi ja viemäröinti
- 10. Henkilökunnan perehdyttäminen
- 11. Asiakasvalitukset ja ruokamyrkytysepäily
- 12. Vaarojen arviointi
- 13. Omavalvontasuunnitelman asiakirjojen säilytys ja toimivuuden arviointi

Lomakkeet

- 1. Vastaanottotarkastus
- 2. Kylmälaitteiden lämpötilan seuranta
- 3. Siivoussuunnitelma
- 4. Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilan seuranta
- 5. Siivouksen tason aistinvarainen arviointi ja pintahygienianäytteet
- 6. Henkilökunnan perehdyttäminen omavalvontasuunnitelmaan
- 7. Asiakasvalitukset ja niiden aiheuttamat toimenpiteet
- 8. Omavalvontasuunnitelman arviointi

1. TOIMINNAN KUVAUS

Myyntipaikka on _____

Myynnissä on seuraavia elintarvikkeita _____

Vakituista henkilökuntaa on _____ kpl ja tilapäistä/osa-aikaista henkilökuntaa _____ kpl.

Lisätietoja: _____

2. ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO

Vastaanottotarkastuksista ja niiden kirjauksista vastaa _____

Käytettävät raaka-aineet/tuotteet hankitaan pääasiassa seuraavilta toimittajilta tai tukuista:

Elintarvikkeiden kuljetuksesta myyntipaikkaan vastaa:

- Tavarantoimittajat
- Toiminnanharjoittaja tai hänen edustajansa noutaa elintarvikkeet tukusta tai vähittäismyymälästä. Tällöin helposti pilaantuvat elintarvikkeet ja pakasteet kuljetaan seuraavasti:

Vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkastetaan:

- Elintarvikkeiden eheys
- Elintarvikkeiden laatu
- Viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys
- Mitataan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden ja pakasteiden lämpötila
- Muuta, mitä _____

Tarkastukset ja lämpötilamittaustulokset kirjataan

- kuormakirjaan _____ kertaa viikossa
- lomakkeelle 1 _____ kertaa viikossa
- _____ kertaa viikossa

Vastaanottotarkastuksen yhteydessä mitatut elintarvikkeiden lämpötilat tulee olla:

Elintarvike	Kuljetuslämpötila
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet - ruokavalmisteet - konditoria valmisteet - maito, kerma, - idut, palotellut kasvikset, - kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat - Kalavalmisteet (jotka eivät ole tyhjiö- tai suojakaasupakattuja)	Enintään + 6 °C
Maitovalmisteet, pastöroidut	Enintään + 8 °C
Liha, lihavalmisteet, makkarat jauheliha, raaka	Enintään + 6 °C Alle + 4 °C
Tuore kala, mäti, äyriäiset Kalavalmisteet (tyhjiö- ja suojakaasupakatut)	Jäätettynä 0...3 °C Enintään 0...3 °C
Pakasteet	Enintään - 15 °C

Mikäli vastaanottotarkastuksen yhteydessä elintarvikkeen laadussa tai lämpötiloissa todetaan puutteita ryhdytään seuraaviin korjaaviin toimenpiteisiin:

Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Kohteeseen tulleiden tuotteiden jäljitettävyys varmistetaan säilyttämällä:

kuormakirjat kuitit Muuten, miten _____

Tiedot säilytetään (missä?) _____ vähintään 6 kuukautta tuotteen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen –päiväyksen jälkeen.

Elintarvikkeen jäljitettävyydellä tarkoitetaan, että tiedetään mistä kohteeseen saapuneet elintarvikkeet ovat peräisin. Jos elintarvike esim. puretaan alkuperäispakkauksestaan, miten varmistetaan sen tietojen säilyminen, niin pitkään kuin kyseistä elintarviketta on jäljellä (esim. kirjaukset kuormakirjoihin/tukkukuitteihin).

3. ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS JA MYYNTI

Varastojen oikeasta kierrosta ja kylmälaitteiden lämpötilojen kirjauksesta vastaa

Varastoja ja kylmälaitteita täytettäessä ja niissä olevia tuotteita käytettäessä varmistetaan kuiva-aineiden osalta viikoittain ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden osalta päivittäin niiden laatu ja päiväykset. Vanhentuneet ja laadultaan heikentyneet elintarvikkeet hävitetään.

Kylmälaitteiden lämpötilaa seurataan päivittäin.

Kylmälaitteiden lämpötilat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan:

- Lomakkeelle 2
- Muualle, mihin _____
- Kylmälaitteissa automaattinen lämpötilan seuranta, asia mainittu alla olevassa taulukossa kohdassa lämpötilan kirjaustiheys.

Alla olevassa taulukossa on lueteltu myyntipaikan käytössä olevat kylmälaitteet (kylmiöt, pakastimet jne.), niissä säilytettävät elintarvikkeet, niiden lämpötilarajat ja lämpötilojen mittaustiheydet.

Kylmälaite	Varastoitavat elintarvikkeet	Varastointi- lämpötila	Lämpötilan kirjaustiheys

ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI- JA SÄILYTYSLÄMPÖTILAT

Lainsäädännössä on helposti pilaantuville elintarvikkeille ja pakasteille asetettu seuraavat säilytys ja myyntilämpötilavaatimukset:

Elintarvike	Varastointilämpötila enintään	Myyntilämpötila enintään
maito, kerma	+ 6 °C	+ 6 °C
lämpökäsittelemättömät ruokaaineet, jälkiruoat ja konditoriavalmisteet	+ 6 °C	+ 6 °C
kypsyttämätön juusto, pastöroitu	+ 8 °C	+ 8 °C
tuore kala, raakavalmisteet, mätä, äyriäiset, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalatuotteet	+0...3 °C	+0...3 °C
jalostetut kalatuotteet, jotka eivät ole suojakaasu- / tyhjiöpakattuja	+ 6 °C	+ 6 °C
raaka jauheliha muut kypsentämättömät lihavalmisteet	alle +4 °C + 6 °C	alle +4 °C + 6 °C

makkarat, kestromakkaroita lukuun ottamatta	+ 6 °C	+ 6 °C
munavalmisteet	+ 6 °C	+ 6 °C
jäätelö ja pakastettu jäätelöaines	- 18 °C	- 15 °C
pakasteet	- 18 °C	- 18 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulee noudattaa.
Kananmunien suosituslämpötila on + 10 - 14 °C.

Kasvien säilytyksessä tulee ottaa huomioon niiden erilaiset lämpötilavaatimukset:

- kylmä + 2 - 5 °C
- viileä + 10 - 14 °C ja
- huoneenlämpö.

Mikäli kylmälaitteiden lämpötilat ovat edellä mainittuja raja-arvoja korkeampia ryhdytään seuraaviin korjaaviin toimenpiteisiin laitteen saattamiseksi asianmukaiseen kuntoon:

Viallisessa kylmälaitteessa olleet elintarvikkeet (mitä niille tehdään):

4. SIIVOUSSUUNNITELMA

Myyntitilojen siivouksesta vastaa _____

Ulkopuolinen siivoaa seuraavat tilat: _____

Varsinaisessa siivoussuunnitelmassa tulee kertoa kuinka usein puhdistetaan erilaiset tilat, pinnat ja laitteet. Lomakkeessa 6 olevaa taulukkoon on listattu joitakin keittiön pintoja ja laitteita sekä muita tiloja.

Siivousvälineet tulee uusia riittävän usein. Siivousvälineiden kunnosta ja uusimisesta vastaa _____

Astioidenpesu

Astiat pestään Koneella Käsini (tarjoilussa käytetään kertakäyttöastioita).

Astianpesukoneen esipesuveden lämpötila tulisi olla noin 35 °C, pesuveden lämpötila 60 - 70 °C ja huuhteluveden vähintään 80 °C:ta.

Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa.

Tulokset kirjataan lomakkeelle 7 tai _____.

Astianpesukoneen huolloista yms. saatavat asiakirjat säilytetään _____

Mikäli astianpesukoneen toiminnassa todetaan puutteita ryhdytään seuraaviin korjaaviin toimenpiteisiin, jotka kirjataan lomakkeelle 7 tai _____:

Siivouksen ja astianpesun tasoa arvioidaan aistinvaraisesti _____ kertaa viikossa.

Tulokset kirjataan lomakkeelle 8 tai _____.

Siivouksen ja astianpesun hygieenistä tasoa arvioidaan pintahygienianäyttein _____ kertaa vuodessa. Tulokset kirjataan lomakkeelle 8 tai _____.

5. TUHOELÄINTORJUNTA

Mikäli saapuneissa elintarvikkeissa, myymälässä tai jätteiden käsittelypisteessä todetaan tuhoeläimiä ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin: _____

Säännöllisestä tuhoeläintorjunnasta on sopimus _____
_____ kanssa. (puh. _____)

Tuhoeläintorjujan käynnistä saatava todistus säilytetään _____

6. JÄTEHUOLTO

Huoneiston jätteet kerätään sekajätteinä
 lajitellaan bio- ja sekajätteisiin
 muuten, miten _____

Kiinteistö on liitetty yleiseen jätehuolto keräyksen piiriin.

Kiinteistön jätteiden keräyspisteestä ja astioiden puhtaanapidosta huolehtii _____

7. TALOUSVESI JA VIEMÄRÖINTI

Kiinteistö on liitetty yleiseen vesijohtoverkkoon.

Kiinteistö on liitetty yleiseen viemäriin

Kiinteistöllä käytetään oman kaivon vettä (lisätietoja liitteestä _____)

Kiinteistöllä on omat viemärikaivot jotka tyhjenetään _____ kertaa kuussa.

8. HENKILÖKUNNAN PEREHDYTTÄMINEN OMAVALVONTA-SUUNNITELMAAN

Henkilökunta perehdytetään omavalvontasuunnitelman sisältöön seuraavasti:

Perehdyttäminen pidetään merkitään lomakkeelle 9 tai _____.

9. ASIAKASVALITUKSET JA RUOKAMYRKYTYSEPÄILY

Asiakasvalituksen tultua ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin: _____

Asiakasvalitukset ja niiden aiheuttamat toimenpiteet kirjataan lomakkeelle 10 tai _____

Ruokamyrkytysepäilyssä ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin:

- 1) Kirjaa tarkat tiedot sairastuneesta henkilöstä (nimi ja yhteystiedot).
- 2) Yhteydenotto terveystarkastajaan klo 8.00 – 16.00 puh. p. 019-520 4246
- 3) Laadi luettelo tarjolla olleista ruuista.
- 4) Epäiltyjä elintarvikkeita ei saa hävittää ja näytteeksi on jätettävä vähintään 300 g.

Saat lisäohjeita terveystarkastajalta.

10. VAAROJEN ARVIOINTI

Vaarojen arvioinnissa tulee käydä ilmi, mitkä ovat toimijan arvion mukaan toiminnan suurimmat elintarviketurvallisuuteen liittyvät vaarat, niiden todennäköisyys ja vakavuus ja miten kyseisiä vaaroja voidaan vähentää ja hallita. Elintarviketurvallisuuteen liittyviä vaaroja voivat olla esimerkiksi elintarvikkeiden väärät säilytyslämpötilat, jäädytettävien tuotteiden liian hidas jäädytys, käsittelyhygieniassa tapahtuvat virheet, elintarvikkeen kontaminoituminen likaisista työvälineestä tai pinnoista jne.

Toiminnan suurimmat elintarviketurvallisuuteen liittyvät vaarat ovat:

Miten edellä mainittuja vaaroja voidaan vähentää ja hallita:

11. JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikkeet on tarvittaessa voitava jäljittää tuotantopaikalle asti. Toimija on vastuussa jäljitettävyystietojen kirjaamisesta yhden askeleen taakse- ja yhden eteenpäin tuotantoketjussa. Elintarvikkeiden jäljitettävyystietoihin kuuluvat toimituspäivä, tavarantoimittaja sekä tarvittaessa tuotanto- /jakeluporras, jonne tavarat toimitetaan. Suositeltava tieto on myös elintarvikkeiden määrä.

Jäljitettävyystiedot tallennetaan _____

12. OMAVALVONTASUUNNITELMAN ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Omaevalvontasuunnitelma säilytetään _____
 Omaevalvontasuunnitelman toteuttamisesta syntyvät lämpötilojen mittaustulokset,
 tutkimustodistukset huoltokäyntien raportit ym. asiakirjat
 säilytetään: _____

Omaevalvontasuunnitelman toteutusta, tehtyjen korjaavien toimenpiteiden onnistumista, suunnitelman toimivuutta poikkeustilanteissa tulee arvioidaan _____ kertaa vuodessa.

Arvioinnin tekee _____

Mikäli keittiön toiminnassa tapahtuu muutoksia, omaevalvontasuunnitelma päivitetään koskemaan uutta toimintoa.

Lomake 1. Vastaanottotarkastus

Vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkastetaan tuotteiden laatu ja päiväykset sekä mitataan lämpötilat helposti pilaantuvista elintarvikkeista ja pakastimista.

Pvm ja kello aika	Elintarvike	Toimittaja	Lämpötila	Päiväys ja laatu	Korjaavat toimenpiteet	Kirjaaja

Lomake 2. Kylmälaitteiden lämpötilojen seuranta

Kylmälaitteiden lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa.

Pvm ja Kellonaika	Lämpötilat					Korjaavat toimenpiteet	Kirjaaja
	Kylmälaite	Kylmälaite	Kylmälaite	Kylmälaite	Kylmälaite		

Lomake 3. Siivoussuunnitelma

Siivoussuunnitelmaan tulee luetella kaikki pinnat, laitteet jne. sekä niiden siivoustiheydet.

Tila	Pinta tai laite	Puhdistus- tiheys	Pesuaine	Pesuväline	Vastuu- henkilö
Keittiö	Työpöydät				
	Lattia				
	Seinät				
	Katto				
	Kylmiöt				
	Pakastimet				
	Myyntilaite				
	Astianpesukone				
Tarjoilu- tilat	Tarjoilutiski				
	Asiakas wc-tilat				
Henkilöstö tilat	Pukuhuonetilat				
	Wc-tilat				

Lomake 4. Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilan seuranta

Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilaa seurataan _____ kertaa viikossa.

Pvm ja kellon aika	Pesuvien lämpötila	Huuhteluveden lämpötila	Korjaavat toimenpiteet	Kirjaaja

Lomake 5. Siivouksen aistinvarainen seuranta ja pintahygienianäytteet

Siivouksen aistinvarainen arviointi tehdään _____ kertaa viikossa.

Pvm	Arvioitavat tilat ja pinnat	Havainnot	Korjaavat toimenpiteet	Arvioija

Pintahygienianäytteet otetaan _____ kertaa vuodessa.

Pintahygienianäytteiden arviointiperusteina ovat: _____

Pvm	Näytteenottopinta	Tulos	Korjaavat toimenpiteet	Arvioija

Lomake 6. Henkilökunnan perehdyttäminen

Henkilökunnan perehdyttämisestä tulee pitää kirjaa. Henkilökunta kirjaa tutustuneensa omavalvontasuunnitelman sisältöön ja sen vaatimiin toimenpiteisiin

Pvm	Henkilön allekirjoitus ja nimen selvennys	Esimiehen kuittaus	

Lomake 7. Asiakasvalitukset ja niiden aiheuttamat toimenpiteet

Lomakkeelle kirjataan kaikki elintarvikkeisiin liittyvät asiakasvalitukset ja niiden korjaavat toimenpiteet.

Pvm ja kello aika	Asiakas	Asiakasvalituksen aihe	Korjaavat toimenpiteet	Vastaanottaja/korjaavista toimenpiteistä vastaava

Lomake 8. Omavalvontasuunnitelman arviointi

Omavalvontasuunnitelman toimivuus arvioidaan _____ kertaa vuodessa.

Arvioinnista vastaa _____ . Arviointi päivä _____

Omavalvontasuunnitelman asiat	Kyllä	Ei	Korjaus tehdään mennessä
Vastuuhenkilöt on päivitetty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Vastaanottotarkastus			
- kirjaukset tehty suunnitelman mukaisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
- korjaavat toimenpiteet kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta			
- kirjaukset tehty suunnitelman mukaisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
- lämpötilat ovat olleet säästösten mukaiset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
- korjaavat toimenpiteet on kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Siivoussuunnitelma			
- siivoussuunnitelmassa on mainittu kaikki siivottavat laitteet ja pinnat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
- astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja on kirjattu suunnitelman mukaisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
- lämpötilat ovat olleet asianmukaisia ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
- siivouksen tasoa on aistinvaraisesti arvioitu suunnitelman mukaisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
- pintapuhtausnäytteitä on otettu suunnitelman mukaisesti ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Henkilökunnan perehdyttäminen ja hygieniaosaaminen			
- henkilökunnan perehdyttäminen on ajan tasalla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Asiakasvalitukset			
- asiakasvalitukset on kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
- korjaavat toimenpiteet on kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Asiakirjoja on säilytetty vuoden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____