

## Tietoa elintarvikkeiden tarjoilupaikan (ravintola, suurkeittiö, kahvila) omavalvontasuunnitelman laatimisesta

Omavalvonta on yrityksen omaa toimintaa, jolla se pyrkii säilyttämään käsittelemiensä elintarvikkeiden laadun hyvänä. Omavalvonta on elintarvikealan toimijoille **lakisääteinen vaatimus**. Toiminnanharjoittaja vastaa aina elintarvikkeidensa turvallisuudesta.

Elintarvikeyrityksen tulee laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Suunnitelma tulee pitää päivitettyinä ja omavalvonnan toteutuksesta on pidettävä kirjaa. Omavalvontasuunnitelmaan on tarvittaessa liitettävä näytteenottosuunnitelma. Omavalvontaa varten tulee nimetä vastuuhenkilö. Vastuuhenkilöllä on oltava riittävä koulutus tehtävään. Toiminnanharjoittajan on huolehdittava siitä, että kaikki elintarvikehuoneistossa työskentelevät ovat perehtyneet omavalvontasuunnitelmaan ja voivat tarvittaessa esittää omavalvonta-asiakirjat.

Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää ainakin seuraavat kohdat (kohdat jotka eivät koske toimintaa, voidaan jättää pois):

1. Toiminnan kuvaus
2. Vastuuhenkilöt
3. Riskianalyysi
4. Tilojen ja laitteiden kunnossapito
5. Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset
6. Kylmä-, pakaste- ja varastotilat
7. Raaka-aineiden pesu/kuorinta/esikäsitely
8. Valmistus
9. Jäähdytys ja uudelleen kuumennus
10. Elintarvikkeiden tarjoilu
11. Allergeenit
12. Ruoka-apu
13. Kontaktimateriaalit
14. Elintarviketietojen antaminen kuluttajille
15. Kuljetus
16. Talousvesi
17. Henkilöstön hygienia
18. Astioiden pesu
19. Siivous ja puhtaanapito
20. Tuhoeläintorjunta

21. Jätehuolto
22. Takaisinvetotilanteet
23. Näytteenottosuunnitelma
24. Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytykset
25. Asiakirjojen säilytys
26. Omavalvontasuunnitelman päivittäminen

### 1. Toiminnan kuvaus

Tiedot: myyntipaikan nimi, toiminnanharjoittaja, Y-tunnus, puhelinnumero, sähköpostiosoite, työntekijöiden määrä, elintarvikehuoneiston koko, annosmäärä/vuorokausi sekä asiakaspaikkojen määrä. Toiminnan lyhyt kuvaus.

### 2. Vastuuhenkilöt

Nimeä vastuuhenkilöt eri alueille. Kuka vastaa esim. vastaanottotarkastuksista, kylmä- ja pakastevarastojen lämpötiloista, erityyppisestä valmistuksesta (salaatti, dieettiannokset), siivouksesta, näytteenotosta jne.?

### 3. Riskianalyysi

Riski- tai vaara-analyysillä tarkoitetaan omaan toimintaan liittyvien riskien tunnistamista ja niiden vakavuuden ja todennäköisyyden arviointia. Nämä riskit tulee ehkäistä, eliminoida tai minimoida. Riskejä tai vaaroja ovat biologiset, fysikaaliset tai kemialliset tekijät tai olosuhteet, jotka voivat aiheuttaa terveysvaaran.

Tee riskianalyysi omasta toiminnasta. Mitä riskejä elintarvikkeiden käsittelyyn ja toimintaan sisältyy (esim. kylmätavarat toimitetaan liian lämpiminä, väärä lämpötila jääkaapissa/pakastimessa, allergeenit, virheelliset pakkausmerkinnät)? Miten nämä riskit ehkäistään, eliminoidaan tai minimoidaan?

Ks. myös Eviran ohje 10002/2 HACCP-järjestelmästä

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran\\_ohje\\_10002\\_haccp.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_10002_haccp.pdf)

### 4. Tilojen ja laitteiden kunnossapito

Miten tilojen kunnossapito on järjestetty, kuka huolehtii korjauksista, kunnostuksista, laitteiston uusimisesta ja lämpömittarien kalibroinnista? Laadi tarvittaessa tilojen ja laitteiston kunnossapitosuunnitelma.

### 5. Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset

Kuuaile, miten saapuvien tuotteiden kunto ja pakkausmerkinnät sekä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat tarkastetaan. Mitä dokumentoidaan, mihin ja kuinka usein (dokumentointi vähintään 1 kerta/viikko)? Mitkä ovat lämpötilojen raja-arvot? Miten menetellään lämpötilapoikkeamia todettaessa ja mihin korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään? Lämpötilapoikkeamien johdosta on aina ryhdyttävä toimenpiteisiin ja toimenpiteet on dokumentoitava. Jos elintarvikkeet ostetaan itse,

kerro ostopaikka sekä miten tuotteiden kunto (päivämäärä) tarkastetaan ja miten kuljetus on järjestetty. Miten kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan? Miten kuljetuslaatikoita säilytetään (säilytettävä lialta suojattuina)?

## 6. Kylmä-, pakaste- ja varastotilat

Tee luettelo jääkaapeista ja pakastimista ja niiden lämpötilavaatimuksista sekä säilytettävistä elintarvikkeista. Kerro kuinka usein laitteiden lämpötiloja seurataan ja dokumentoidaan (vähintään 1 kerta/viikko). Mihin korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään, kun lämpötiloissa havaitaan poikkeamia? Muista, että poikkeamien johdosta on ryhdyttävä toimenpiteisiin ja toimenpiteet on dokumentoitava. Kuvaile tuotteiden kierto. Miten jääkaapit ja pakastimet huolletaan ja puhdistetaan ja miten puhdistus ja huolto dokumentoidaan?

Yli 10 m<sup>3</sup>:n pakastuhuoneiden tulee täyttää EY:n asetuksessa 37/2005 ja standardeissa EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 asetetut vaatimukset. Missä tämän tyyppisten pakastuhuoneiden laitteistoa koskevia todistuksia ja asiakirjoja säilytetään?

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-sailyttaminen/>

## 7. Raaka-aineiden pesu/kuorinta/esikäsittely

Kerro raaka-aineiden käyttöä edeltävästä esikäsittelystä (esim. pesu, kuorinta tai muu esikäsittely). Multaisten juuresten käsittely vaatii erillisen tilan.

## 8. Valmistus

Kuvaile eri valmistusvaiheita; esikäsittelyä, valmistusta, erityyppisten elintarvikkeiden, kuten salaatin, kalan, lihan ja broilerin käsittelyä sekä miten ne on eriytetty toisistaan. Kerro mitä ruoantähteille tehdään.

- Missä kirjallisia reseptejä säilytetään ja miten niiden noudattaminen varmistetaan?
- Miten varmistetaan, että ruoka on valmista?
- Kerro miten ulkomaiset pakastemarjat kuumennetaan ennen tarjoilua. Esim. noroviruksen tuhoaminen vaatii kuumentamista  $\geq 90^{\circ}\text{C}$ :ssa vähintään 2 minuutin ajan
- Kerro elintarvikkeiden sulatuksesta
- Jos käytetään uppopaistamista, kerro kuinka usein suoritetaan rasvan lisääminen, suodatus ja vaihto. Suosituslämpötila on  $185^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ?

**9. Jäähdytys ja uudelleen kuumennus** Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on jäähdytettävä  $6^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilaan tai sen alle välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa. Kuvaile ruoan jäähdyttämistä. Jäähdytetäänkö ruoka kylmävesihauteessa vai käytetäänkö jäähdytyskaappia? Minkä tyyppisiä astioita käytetään? Mitä jäähdytetään ja kuinka usein? Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän

kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä. Kauanko jäädytetyjä tuotteita säilytetään ja miten ne merkitään? Lämpötilat ja jäädytykseen kuluva aika on dokumentoitava. Miten jäädytetyt tuotteet kuumennetaan uudelleen? Kuinka usein lämpötiloja mitataan ja dokumentoidaan kuumennuksen aikana?

## 10. Elintarvikkeiden tarjoilu

Miten ruoat tarjoillaan? Jos elintarvikkeita on esillä, miten niiden pisarasuojaus on järjestetty? Kuinka pitkä on tarjolla pitoaika? Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään + 12 °C:een ja niitä saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia. Tarjoiltavien ruokien lämpötilat on mitattava ja dokumentoitava vähintään kerran viikossa.

## 11. Allergeenit

Miten esim. ruoan gluteenittomuus varmistetaan? Miten ruoan sekä työskentelyvälineiden ja -pintojen kontaminoituminen ehkäistään?

## 12. Ruoka-apu

Kerro minkälaista ruoka-apua annetaan, mitä tuotteita luovutetaan ja kuinka usein. Ruoka-apua annettaessa on noudatettava Eviran ohjeita.

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran\\_ohje\\_16035\\_2\\_fi\\_ruokapu.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16035_2_fi_ruokapu.pdf)

## 13. Kontaktimateriaalit

Kuvaile miten varmistetaan, että kaikki elintarvikkeiden kanssa välittömässä kosketuksessa olevat materiaalit on tarkoitettu elintarvikekäyttöön. Tämä koskee esim. pakkausmateriaalia, kertakäyttökäsineitä ja laitteita.

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/pakkaukset-ja-muutelintarvikekontaktimateriaalit/kontaktimateriaalit/>

## 14. Elintarviketietojen antaminen kuluttajille

Tarjoilupaikassa on pakkaamattomista elintarvikkeista annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (esim. jos sen ilmoittaminen on säädetty pakolliseksi tai sen puuttuminen voi johtaa kuluttajaa harhaan) Tiedot on ilmoitettava kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla.

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/pakkausmerkinnat/>

## 15. Kuljetus

Tarjotaanko kuljetuspalveluja, kuljetetaanko ruoka-annoksia, ruokaa ja tuotteita muihin paikkoihin? Kerro miten kuljetustoiminta on järjestetty. Yli 2 tuntia kestävien kuljetusten lämpötilaseurannalle asetetaan suuremmat vaatimukset. Millaista kuljetusvälinettä käytetään, minkä tyyppisissä astioissa ruokaa/tuotteita kuljetetaan ja kuinka pitkä on pisin kuljetusaika? Miten varmistetaan, että ruoka pysyy lämpimänä (> +60 °C) ja että kylmänä pidettävien elintarvikkeiden kylmäketju ei katkea. Miten ajoneuvon ja kuljetusastioiden puhdistus on järjestetty? Miten kuljetuslaatikoita säilytetään (säilytettävä suojassa lialta)?

## 16. Talousvesi

Kerro kuuluuko yritys kunnallisen vesijohtoverkoston piiriin. Jos oma kaivo, kuka huolehtii vesinäytteistä?

## 17. Henkilöstön hygienia

Kerro miten henkilöstön hygienia-asiat on järjestetty (käsienspesu, työvaatteet ja henkilökohtainen hygienia). Jos henkilöstö suorittaa yhdistelmätehtävinä sekä keittiö- että siivoustehtäviä, on käytännön toteutuksesta laadittava suunnitelma. Miten uusien työntekijöiden ja sijaisten työhöntulotarkastukset on järjestetty (henkilöt, joiden työsuhteen oletettu kesto on yli 1 kuukausi)? Miten terveystarkastukset ja salmonellakokeet kirjataan? Salmonellanäyte annetaan aina Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen, vähintään 4 vuorokautta kestäneen matkan jälkeen. Miten hygieniaosaaminen todennetaan ja missä se on dokumentoitu? Hygieniapassi vaaditaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviltä (esim. hedelmien ja vihannesten leikkaaminen).

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/>

## 18. Astioiden pesu

Kerro miten astioiden puhdistus on järjestetty (esipesu ≤ +35 °C, pesu +60–65 °C, huuhtelu ≥ +85 °C). Kuinka usein lämpötilat tarkastetaan ja dokumentoidaan? Onko astianpesukoneesta huoltosopimus?

## 19. Siivous ja puhtaanapito

Hoidetaanko siivous sisäisesti vai ulkoisesti? Laadi siivousohjelma, josta ilmenevät koneiden ja pintojen

- puhdistusmenetelmät
- puhdistustiheys
- puhdistus- ja mahdolliset desinfektioaineet

Harvemmin siivottavien alueiden siivous on kirjattava. Siivouskemikaalien käyttöturvallisuustiedote tulee liittää omaavaltakansioon.

## 20. Tuhoeläintorjunta

Miten tuhoeläintorjunta on järjestetty ja miten tuhoeläinongelmia ehkäistään? Ehkäiseviä toimenpiteitä ovat esim. tilojen ja laitteiden kunnossapito, varastojen

järjestys ja sähköiset karpäspyydykset sekä alan yrityksen suorittamat säännölliset tarkastukset tiloissa. Miten mahdolliset ongelmat dokumentoidaan?

## 21. Jätehuolto

Kerro miten jätehuolto on järjestetty. Miten jätteet lajitellaan eri tiloissa ja kuinka usein jätteasiat tyhjenetään ja puhdistetaan? Mihin toiminnassa syntyvät jätteet viedään?

## 22. Takaisinvetotilanteet

Kuvaile miten elintarvikkeiden takaisinvetotilanteista saadaan tieto ja miten sellaisissa tilanteissa menetellään.

## 23. Näytteenottosuunnitelma

Kerro mitä omavalvontaan kuuluvia näytteitä otetaan (pintapuhtausnäytteet ja mahdolliset elintarvikenäytteet). Kuinka usein niitä otetaan ja mitä tutkimusmenetelmiä käytetään? Mitä laboratoriota tarvittaessa käytetään? Huom! Terveystarkastaja ei ota omavalvontanäytteitä.  
[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeidenmikrobiologiset-vaatimukset\\_ohjeita-toimijoille.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeidenmikrobiologiset-vaatimukset_ohjeita-toimijoille.pdf)

## 24. Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytykset

Kerro miten asiakasvalitustilanteessa ja ruokamyrkytystä epäiltäessä toimitaan. Miten ne dokumentoidaan? Ruokamyrkytyspäilyistä (vähintään kaksi sairastunutta kahdesta eri perheestä) on ilmoitettava välittömästi terveystarkastajalle. Epäilyistä elintarvikkeesta tai elintarvikkeen raaka-aineista otetaan näytteet (n. 300 g) jääkaappiin tai pakastimeen tarkempia tutkimuksia varten.

## 25. Asiakirjojen säilytys

Missä omavalvontasuunnitelmaa säilytetään? Kerro mitä asiakirjoja omavalvontaasiakirjoihin kuuluu ja missä niitä säilytetään. Koko henkilöstön tulee tietää, missä asiakirjoja ja suunnitelmaa säilytetään, jotta kuka tahansa voi tarvittaessa näyttää ne terveystarkastajalle.

## 26. Omavalvontasuunnitelman päivittäminen

Omavalvontasuunnitelma on tarkastettava vuosittain, jotta se pysyy ajantasaisena. Toiminnan muutosten yhteydessä myös omavalvontasuunnitelma tulee päivittää. Toiminnan muutoksiin voidaan lukea esim. uusien laitteiden käyttöönotto. Päivitettyyn omavalvontasuunnitelmaan merkitään uusi päivämäärä.

**Tilojen/toiminnan oleellisesta muutoksesta ja/tai toiminnanharjoittajan vaihtumisesta ilmoitetaan aina kirjallisesti Ympäristöterveydelle.**