



## OMAVALVONTASUUNNITELMAN SISÄLTÖ

(tarjoilupaikat myös kohdat 4-7)

### 1. Kohteen perustiedot ja toiminta

- Yrityksen yhteystiedot
- Selvitys harjoitettavasta toiminnasta
- Käytössä olevat tilat ja laitteet sekä laitteiden huolto
- Myytävät/valmistettavat/tarjoiltavat tuotteet, annosmäärät ja asiakaspaikkojen määrä
- Henkilökunnan määrä (kokonaismäärä sekä kerralla vuorossa olevien määrä)

### 2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

- Hankintapaikat tai tavarantoimittajat
- Kylmäkuljetuksen järjestäminen, jos helposti pilaantuvia elintarvikkeita haetaan itse
- Pakkausmerkintöjen tarkistus elintarvikkeiden hankinnan tai vastaanoton yhteydessä
- Aistinvarainen laadun varmistaminen vastaanoton yhteydessä
- Tuotteilta vaadittavien lämpötilojen määrittely, mittaus ja kirjaustiheys kylmäsäilytystä vaativia tuotteita tai lämmintä ruokaa vastaanotettaessa
- Korjaavat toimenpiteet, jos vastaanotettavien tuotteiden vaatimukset eivät täyty

### 3. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

- Tuotteiden kierron seuranta, tuotteiden suojaaminen ja sijoittelu säilytettäessä
- Eri elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen määrittely
- Lämpötilojen mittaus ja kirjaustiheys sekä toimenpiderajojen määrittely
- Korjaavat toimenpiteet, jos toimenpideraja ylittyy / alittuu

### 4. Ruuan valmistus

- Ohjeet, miten kypsät ja raa'at tuotteet pidetään erillään ristikontaminaation estämiseksi
- Ruuan kypsennyslämpötilojen määrittely (min + 70 °C ja siipikarjan lihalle min + 75 °C)
- Lämpötilojen mittaus ja kirjaustiheys sekä toimenpiderajan määrittely
- Korjaavat toimenpiteet, jos toimenpideraja alittuu

#### Jäähdytys

- Mikäli jäähdytetään säännöllisesti, tulee sitä varten olla jäähdytyskaappi
- Riittävän nopean jäähdytyksen varmistaminen (max neljässä tunnissa alle + 6 °C)
- Jäähdytysnopeuden seuranta mittauksin ja kirjaaminen
- Ohjeet käytettävistä astioista (riittävän matala astia) ja niiden merkinnöistä (valmistuspäivämäärä)
- Korjaavat toimenpiteet, jos tuote ei jäähdy riittävän nopeasti

#### Jäädytys

- Missä jäädytetään (laite)
- Ohjeet käytettävistä rasioista (ei liian suurissa rasioissa) ja niiden merkinnöistä (valmistus- ja jäädytyspäivämäärä)
- Itse jäädytettyjen tuotteiden seuranta
- Ohjeet sulatuksen järjestämiseen

#### Uudelleenkuumennus

- Tuotteiden uudelleenkuumennus (lämpötilan tulee olla yli 70 °C)
- Lämpötilojen mittaus ja kirjaaminen

### 5. Erityisruokavaliot ja allergeenit

- Millaisia erityisruokavaliota valmistetaan, tarjoillaan tai pakataan
- Ohje allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pidosta ja ristikontaminaation estämises-



### Ympäristökeskus

tä raaka-aineiden vastaanotossa, varastoinnissa (säilytysastiat ja -paikat) ja elintarvikkeiden valmistuksessa (työvälineet, työjärjestys, puhdistus)

- Erytysruokavalioiden merkitseminen (raaka-aineet, väli tuotteet, pakkaamattomat elintarvikkeet)
- Ristikontaminaation estäminen esillepanossa ja myynnissä

#### 6. Elintarvikkeiden tarjoilu linjastosta

- Kuumien tuotteiden tarjoilu aika (korkeintaan 4 h)
- Tuotteiden tarjoilulämpötilojen määrittely (kuumat yli 60 °C ja helposti pilaantuvat alle 12 °C, tarjoilun jälkeen tuotteet on hävitettävä)
- Lämpötilaseuranta ja kirjaustiheys
- Korjaavat toimenpiteet, jos vaadittua lämpötilaa ei saavuteta

#### 7. Elintarvikkeiden kuljetus

- Kuljetuslaatikoiden/-astioiden säilytys ja puhdistus
- Ohje lähtevän ruuan pakkaamiseen
- Lähtevän ruuan lämpötilamittaus ja kirjaus ennen kuljetusta
- Erillinen siivoussuunnitelma kuljetusajoneuvolle (jos oma kuljetusajoneuvo)

#### 8. Henkilökunnan hygienia ja hygieniaosaaminen

- Ohjeet työtavoista ja hygieniasta (käsi pesuohjeet, käsineiden käyttö, pukeutuminen)
- Työterveyshuollon järjestäminen, salmonellatutkimuksen ja lääkirintodistuksen tarve
- Hygieniaosaamiseen liittyvät vaatimukset ja tiedot hygieniaosaamistodistuksista
- uusien ja alle 3 kk työssä olevien työntekijöiden perehdyttäminen

#### 9. Valitukset ja ruokamyrkytyspäilyt

- Ohjeet, miten toimia elintarvikevalitus- ja ruokamyrkytyspäilytilanteessa (takaisin vetoasiat)
- Ohjeet, mitä tietoja kirjataan elintarvikevalitus- ja ruokamyrkytyspäilytilanteessa
- Viranomaisen yhteystiedot ja ohje viranomaiselle ilmoittamisesta
- Näytteenotto-ohje valituksissa / ruokamyrkytyspäilyissä

#### 10. Siisteys ja siivoussuunnitelma

- Siivouksen vastuuhenkilöt
- Siivoussuunnitelma (esim. päivittäin ja viikoittain)
- Siivousmenetelmien ja -aineiden määrittely eri kohteille
- Siivousaineiden säilytys ja käyttöturvallisuustiedotteet
- Siivouksen tason arviointi (aistinvaraisesti tai pintapuhtausnäytteillä)
- Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluvien lämpötilan ja puhdistustuloksen tarkkailu

#### 11. Jätehuolto

- Jätehuoltosuunnitelma

#### 12. Tuholaistorjunta

- Mahdollisia ohjeita ennalta ehkäisevään tuholaistorjuntaan
- Sopimus tuholaistorjuntayrityksen kanssa tai yrityksen yhteystiedot
- Toimintaohjeet ongelmatilanteissa

#### 13. Omavalvontanäytteet

- Mitä näytteitä tutkitaan, kuinka usein ja missä laboratorioissa

#### 14. Omavalvontasuunnitelman ylläpito

- Omavalvonnan vastuuhenkilöt
- Suunnitelman tarkastamisen ajat ja tehtyjen tarkastusten kirjaus
- Suunnitelman säilytyspaikka