



## **OMAVALVONTASUUNNITELMAOHJE**

### **Omavalvonnan sisältö**

#### **Yrityksen tiedot ja toiminta**

- ◆ Toimipaikan nimi, omistaja, yhteyshenkilö ja yhteystiedot
- ◆ Toiminnan laatu
- ◆ Henkilökunta ja vastualueet

#### **Raaka-aineiden hankinta**

- ◆ Luettelo tavarantoimittajista ja hankintapaikoista

#### **Vastaanottotarkastus**

- ◆ Raaka-aineiden, pakkausmerkintöjen, pakkausten kunnon, aistinvaraisen laadun ja lämpötilojen tarkastus
- ◆ Mittaus- ja kirjaustiheys sekä poikkeamakirjanpito
- ◆ Lämpötilojen raja-arvot, miten toimitaan, jos lämpötiloissa on poikkeamia

#### **Elintarvikkeiden säilytys**

- ◆ Varastotilat, kylmätilat ja -laitteet
- ◆ Kylmätilojen/laitteiden lämpötilavaatimusten tavoite- ja raja-arvot
- ◆ Lämpötilojen seuranta- ja kirjaamistiheydet
- ◆ Poikkeamakirjanpito ja korjaavat toimenpiteet, kun lämpötilavaatimukset eivät täyty
- ◆ Varastokierto
- ◆ Tuotteiden suojaaminen
- ◆ Kypsien ja raakojen tuotteiden säilytys
- ◆ Itse valmistettujen tai pakkauksista purettujen elintarvikkeiden päivämäärämerkinnät

#### **Käsittely ja valmistus**

- ◆ Käytettävät raaka-aineet
- ◆ Käsittelyvaiheet
- ◆ Valmistushygienia
- ◆ Ruokien esivalmistus
- ◆ Ruoanvalmistus tai muu käsittely myyntipaikassa

#### **Kypsentäminen**

- ◆ Kypsennyslämpötilojen raja-arvot, mittausohje, mittaus- ja kirjaustiheys
- ◆ Poikkeamakirjanpito

#### **Ruoan tarjoilu**

- ◆ Ruokien tarjolla pito, suojaus
- ◆ Tarjoilulämpötilojen mittaus- ja kirjaustiheydet
- ◆ Poikkeamakirjanpito
- ◆ Tarjolla ollut ja tähteesi jäänyt ruoka

#### **Allergeenit**

- ◆ Allergeenien käyttö, säilytys ja valmistus
- ◆ Selvitys, miten tiedot esitetään



### **Jäähdytys**

- ◆ Jäähdytystavat ja -laitteet
- ◆ Jäähdytyksen toteutumisen (4 tunnissa alle +6 °C) seuranta ja kirjaukset
- ◆ Poikkeamakirjanpito ja toimenpiteet, jos jäähtyminen ei tapahdu suunnitellulla nopeudella

### **Jäädytys**

- ◆ Jäädytystavat ja -laitteet
- ◆ Tuotteiden merkitseminen (nimi, päivämäärät)
- ◆ Jäädytettyjen tuotteiden käyttö
- ◆ Pakasteiden ja jäädytettyjen tuotteiden sulatus

### **Kuljetus**

- ◆ Kuljetusprosessin kuvaus
- ◆ Kuljetuslämpötilojen mittaaminen
- ◆ Ruoan pakkaus kuljetusta varten
- ◆ Ruokien tarjoilu toisessa kohteessa on hoidettu (mm. pitopalvelutoiminta)

### **Pakkaaminen**

- ◆ Mitä pakataan
- ◆ Minkälaisiin pakkauksiin
- ◆ Pakkausmateriaalien säilytys
- ◆ Pakkausmerkinnät

### **Uppopaistaminen**

- ◆ Uppopaistettavat tuotteet
- ◆ Rasva vaihto, suodatus, säilytys, keräys ja hävitys, kirjaukset
- ◆ Paisto- ja ilmanvaihtolaitteiden puhtaanapito

### **Henkilökunta**

- ◆ Asianmukaiset työasut ja päähineet, työvaatehuolto
- ◆ Käsienpesu ja tarvittaessa suojakäsineiden käyttö
- ◆ Korujen ja kosmeettisten aineiden käyttö
- ◆ Toimintatapa, kun käsissä on haavoja, laastareita tai koruja
- ◆ Terveys- ja salmonellatodistusten hankkiminen ja säilytys
- ◆ Henkilökunnan omavalvonta- ja hygieniosaamiskoulutus ja todistusten säilytys
- ◆ Uuden työntekijän perehdyttäminen

### **Siivoussuunnitelma**

- ◆ Puhdistusmenetelmät ja käytettävät aineet
- ◆ Siivousvälineiden säilytys ja puhdistus
- ◆ Siivoustason seuraaminen aistinvaraisesti/ mikrobiologisesti

### **Kunnossapito-ohjelma**

- ◆ Eri tilojen, välineiden ja laitteiden huolto
- ◆ Lämpömittareiden näyttöjen oikeellisuus ja kalibrointi
- ◆ Kirjaukset



### **Astiahuolto**

- ◆ Astianpesukoneen puhdistus
- ◆ Astioiden puhtauden tarkkailu ja astianpesukoneen toimintaa

### **Tuholaistorjunta**

- ◆ Tuholaisten (hyönteiset, jyrsijät) ennaltaehkäisy
- ◆ Toimintaohje tuholaisia havaitessa
- ◆ Kirjaukset

### **Jätehuolto**

- ◆ Jätteiden lajittelu ja keräys
- ◆ Jäteastioiden tyhjennysvälit, puhdistus ja jätehuoltoyhtiö

### **Omavalvontanäytteet**

- ◆ Pintapuhtausnäytteet, menetelmä
- ◆ Elintarvikenäytteet, näytemäärä, säilytysaika, tutkimuslaboratorion yhteystiedot
- ◆ Toimenpiteet, tuloksien kirjaus ja säilytys

### **Talousvesi**

Jos elintarvikehuoneisto ei ole liittynyt yleiseen vesijohtoverkoston:

- ◆ Käytettävän talousveden tulee täyttää sille asetetut vaatimukset (STM:n asetus 461/2000)
- ◆ Näyteenottosuunnitelma: Talousveden laatu on varmistettava tutkimuksin vähintään kerran vuodessa.
- ◆ Toimenpiteet, jos havaitaan väri-, maku- tai hajuvirheitä, tulosten säilytys

### **Asiakasvalitukset ja ruokamyrkytykset**

- ◆ Asiakasvalituksen syy ja tehdyt toimenpiteet
- ◆ Ruokamyrkytysepäilytapausten selvityssuunnitelma

### **Elintarvikkeiden jäljitettävyyden**

- ◆ Tuotteiden tunnistetiedot (laskut, lähetteet, kuormakirjat)
- ◆ Jäljitettävyyden säilyminen läpi koko toiminnan

### **Takaisinvedot**

- ◆ Toimenpideohje itse pakattujen tai valmistettujen tuotteiden takaisinvetoon
- ◆ Toimenpideohje muiden toimijoiden tuotteiden takaisinvetoon
- ◆ Kirjaukset

### **Omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pito**

- ◆ Suunnitelman tarkastaminen vähintään kerran vuodessa
- ◆ Muuttaminen, kun toiminnassa tapahtuu muutoksia
- ◆ Muutosten kirjaaminen ja päivääminen

### **Asiakirjojen säilytys**

### **Oiva-raportti**

- ◆ Oiva-raportin esilläpito
- ◆ Oiva-raportin linkittäminen yrityksen nettisivuille



## Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Elintarvike	Säilytyslämpötila enintään
Helposti pilaantuvat elintarvikkeet: maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat, sushi	+6°C
Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen liittyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely kuljetuksessa, varastossa, vähittäismyynnissä ja tarjoilussa	+8°C
Jäätelö	
-varastointi, kuljetus myynti	-18 °C
- hetkellisesti kuljetuksessa	-15°C
-välitön tarjoilu	-14 °C
Pakasteet	-18 °C
Tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä <b>sulavan jään lämpötilassa</b> .	
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojaakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0- +3 °C
Muut kalastustuotteet vähittäismyynnissä ja suurtaloudessa (silli- ja silakkasäilykkeet, kalapuolisäilykkeet ja savukala)	+6°C
Muna (suosituslämpötila varastoinnissa)	+10...+14 °C
Liha vähittäismyynnissä ja suurtaloudessa	+6°C
Jauhelihan ja jauhetun maksan kuljetus ja säilytys vähittäismyynnissä ja suurkeittiössä	alle +4 °C
Raakalihavalmisteet vähittäismyynnissä ja suurkeittiössä	+6°C
Lihavalmisteet vähittäismyynnissä ja suurkeittiössä	+6°C
Kuumina myytävät ja tarjoiltavat elintarvikkeet	vähintään +60 °C
Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjoilu	+6°C (...+12 °C)

Jos elintarvikkeen valmistaja on asettanut näitä alhaisempia suosituslämpötiloja, niitä tulisi noudattaa.