

Attendo Oy

OMAVALVONTA- SUUNNITELMA

Toimipiste: Attendo

Attendo 

Suunnitelman laatimispäivä
20.12.2018

Attendo Oy

Sisällys

1	Toimipisteen tiedot	3
2	Omavalvonnan tavoitteet.....	3
3	Toiminnan kuvaus.....	4
4	Ruokien ja ruoka-annosten kuljetus asiakkaille	6
5	Ravintopalvelukuvaus.....	8
6	Elintarvikkeiden tilaaminen, vastaanotto, jäljitettävyyys sekä takaisinvento.....	9
6.1	Elintarvikkeiden jäljitettävyyys.....	9
6.1.1	Jäljitettävyyssasiakirjojen säilytysajat:.....	10
6.2	Elintarvikkeiden kuljetus ja vastaanotto	10
7	Elintarvikkeiden varastointi	11
7.1	Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit	12
8	Elintarvikkeiden valmistus	14
8.1	Kuuman ruuan valmistus	14
8.2	Esivalmistettujen tai kuumien ruokien jäähdytys	15
8.3	Kylmävalmistus.....	15
8.4	Elintarvikkeiden sulatus.....	16
8.5	Salaattien valmistus.....	16
8.6	Jälkiruokien valmistus.....	16
8.7	Akryyliamidiasetus.....	17
8.7.1	Leipä ja konditoriatuotteet.....	17
9	Ruokien tarjoilu	19
10	Elintarvikkeiden kuljetus	20
11	Siivous ja hygienia.....	21
11.1	Siivoussuunnitelma.....	21
11.1.2	Siivoussuunnitelma, ryhmäkeittiö	22
11.1.3	Siivoussuunnitelma valmistus/satelliittikeittiö.....	24
11.1.4	Pintapuhtausnäytteet.....	24
11.1.5	Astioidenpesu	25
11.2	Henkilökunnan hygienia	26
11.2.1	Käsihygienia	26
11.2.2	Lääkärintodistus ja salmonellatutkimus	26

11.3	Tuhoeläintorjunta.....	27
11.4	Jätehuolto.....	27
11.5	Talousvesi ja viemärointi.....	28
12	Henkilökunnan perehdyttäminen omavalvontasuunnitelmaan ja hygieniaosaaminen.....	29
13	Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytyspäily.....	30
14	Omavalvontasuunnitelman asiakirjojen säilytetään.....	31
15	Elintarvikkeet ja riskitekijät.....	32
16	Norovirus ja listeria.....	33
16.1	Riskiryhmät voivat saada vakavan taudin listeriabakteerista.....	33
16.2	Listeria elintarvikkeissa.....	33
16.3	Suomen listeriatilanne ja tartuntojen ehkäisytoimenpiteet.....	34
18	Erityisruokavaliot.....	35
19	Lämpö- ja muu seuranta (pikaohje).....	37
20	Valmistuskeittiön riskiarviointi (HACCP).....	38
21	Kuumennuskeittiön riskiarviointi (HACCP).....	39
22	Liitteet ja lomakkeet.....	40

1 Toimipisteen tiedot

Täydennä oman toimipisteen tiedot

Toimipaikka	
Seurantakohdenumero	
Osoite	
Suunnitelman laatimispäivä	
Suunnitelman tarkistuspäivä	
Omavalvonnan vastuhenkilöt	
Toimipaikan johtaja/esimies	
Yksikössä nimetty vastuhenkilö	

2 Omavalvonnan tavoitteet

Hoivakodit voivat käyttää omavalvontamallia sellaisenaan tai muokata sitä omien tarpeiden ja toiminnan mukaan. Jokaisella toiminnalla on oltava vastuuhenkilö(t), joka ilmoitetaan suunnitelmassa. Hän kirjaa tekemänsä valvontatoimenpiteen ja lyhyesti sen tuloksen sekä merkitsee päiväyksen ja vahvistaa kirjauksen nimikirjoituksellaan tai nimikirjaimillaan.

Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa (Elintarvikelaki 13.1.2006/23 20 §).

Elintarvikehuoneiston hyväksyvä valvontaviranomainen hyväksyy myös omavalvontasuunnitelman. Valvontaviranomainen voi määrätä omavalvontasuunnitelman täydennettäväksi, korjattavaksi tai muutettavaksi, jos suunnitelma ei ole riittävä terveystarpeiden estämiseksi, vähentämiseksi tai poistamiseksi, suunnitelman saattamiseksi elintarvikemääräysten mukaiseksi taikka muutoin omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi (Elintarvikelaki 13.1.2006/23 21 §).

Omavalvontasuunnitelmassa tulee määritellä

- Toiminnan ja toimintojen riskikohdat, joissa voi esiintyä hygieenisiiä tai muita vaaratilanteita.
- Menetelmät, joiden avulla valvotaan tehokkaasti ja yksinkertaisesti vaaratilanteita.
- Toimenpiderajat riskikohtien valvonnassa.
- Mitä tehdään, jos toimenpiderajat ylitetään.
- Mitä omavalvontatoimenpiteitä kohdistetaan valmistettaviin tai kaupan pidettäviin elintarvikkeisiin, niiden valmistus-, lisä- tai vierasaineisiin taikka mikrobiologiseen laatuun.
- Miten omavalvontajärjestelmän toimivuus varmistetaan.

Lisätietoja ja ohjeita saatte tarvittaessa terveystarkastajalta.

3 Toiminnan kuvaus

Tarjoilupaikka on

- Asumispalvelu ikäihmisille
- Asumispalvelu mielenterveyskuntoutujille
- Asumispalvelu kehitysvammaisille
- Lastensuojelun toimintayksikkö
- muu, mikä:

Keittiössä valmistetaan

- Toimipaikan kaikki ateriat
- Lounas ja päivällinen
- Aamu- ja iltapala sekä päiväkahvi
- Muihin toimipaikkoihin lähtevää ruokaa
- Muuta, mitä:

Suuret toimipaikat on jaettu ryhmäkoteihin, joissa on omat pienemmät keittiöt

- Toimipaikassa ei ole ryhmäkotien keittiöitä
- Toimipaikassa on ryhmäkotien keittiöitä kpl
- Toimipaikassa on muita ruuanvalmistus tiloja. Mitä:

Ryhmäkotien keittiöissä valmistetaan aamu- ja iltapala sekä päiväkahvi. Ryhmäkodit vastaavat omaan ateriointiin käyttämiensä astioiden huollosta päivittäin.

Ruoka-annoksia valmistetaan päivässä yhteensä

aamiaista	<input type="text"/>	kappaletta
lounasta	<input type="text"/>	kappaletta
päiväkahvia	<input type="text"/>	kappaletta
päivällistä	<input type="text"/>	kappaletta
iltapalaa	<input type="text"/>	kappaletta
välipalaa aina tarvittaessa/haluttaessa	<input type="text"/>	kappaletta
muualle lähteviä aterioita	<input type="text"/>	kappaletta
muuta	<input type="text"/>	kappaletta,

mitä?

Vakituisen henkilökunnan määrä
ja tilapäistä/osa-aikaista henkilökuntaa tarvittaessa

- Ruokaa ei valmisteta pääasiassa riskiryhmille
- Ruokaa valmistetaan ja tarjoillaan seuraaville riskiryhmille:
- Lapset
 - Potilaat
 - Ikäihmisille
 - Muu:

4 Ruokien ja ruoka-annosten kuljetus asiakkaille

Keittiöstä ei kuljeteta ruokaa tai ruoka-annoksia asiakkaille tai toiseen keittiöön. Valmistus vain omaan taloon

Keittiö ottaa vastaa

Kuumaa ruokaa Kylmää ruokaa

Toimipisteen henkilöstö kuljettaa kuumaa ja/tai kylmää ruokaa toiseen/toisiin toimipisteeseen.

Vastaanottava toimipiste	puhelinnumero

Keittiöstä kuljetetaan (osto palveluna) kuumaa ja/tai kylmää ruokaa toiseen toimipisteeseen.

Vastaanottava toimipiste	puhelinnumero

Kuljetus on järjestetty ostopalveluna

Palvelun tuottaja	puhelinnumero

Toimipiste vastaanottaa kuumaa ja/tai kylmää ruokaa toisesta keittiöstä:

Ruokaa toimittava keittiö	puhelinnumero

Lähtävä keittiöhenkilökunta mittaa joka kerta ja kirjaa 1 kertaa viikossa lähtevän kuumen ja kylmän ruoan lämpötilan.

Vastaanottava henkilökunta mittaa joka kerta ja kirjaa 1 kertaa viikossa kuumien ja kylmien ruokien ennen ruoan tarjoilua lämpötilat.

Korjaava toimenpide vastaanottavalle keittiölle

Jos kuljetettava ruoka ei ole riittävän kuumaa: kuuma ruoka kuumennetaan riittävän kuumaksi. Annetaan palautetta keittiölle.

Korjaava toimenpide lähettävälle keittiölle

Jos ruoka ei ole riittävän kuumaa, kuuma ruoka kuumennetaan riittävän kuumaksi.

Korjaava toimenpiteet

Jos kylmä, helposti pilaantuva, ruoka ei ole riittävän kylmää: ruoka hävitetään. Lämpötiloja kirjataan useammin. Katso poikkeussuunnitelma tilanteesta.

Kuljetuslaatikot säilytetään vastaanottavassa keittiössä, kunnes ruoan toimittaja noutaa ne seuraavana päivänä. Vastaanottavassa keittiössä pesee kuljetusastiat ja kuljetusvälineet. Jos pesu ei ole mahdollista, siitä sovitaan erikseen toimittavan keittiön kanssa.

5 Ravintopalvelukuvaus

SISÄLTÖ	AJOITUS	VAATIMUKSET
Ateriapäivä	6 viikon kiertävä ruokalista Ruokalista vastaa: <input type="checkbox"/> ikäihmisten <input type="checkbox"/> aikuisten <input type="checkbox"/> nuorten makutottumuksia	Ravitsemusneuvottelukunnan suositukset ravitsemuksellisesta laadusta. Erityisruokavaliot, pehmeä ja sosemainen Annoskoko asiakaskohtaisen energiatason mukaan.
Aamiainen Puuro/velli/jogurtti, tuoreannos, juoma, leipä, ravintorasva, leikkele/juusto, kahvi/tee	7 pv/vko klo 7.30 – 10.00	Annostelu Tarjolla yhteisruokailutilassa tai asukashuoneessa hoito- ja palvelusuunnitelman mukaisesti. Hoiva/ohjaajajenkilöstö avustaa tarvittaessa ruokailua.
Lounas Pääruoka, lämminlisäke, tuoreannos, juoma, leipä ja ravintorasva, jälkiruoka	7 pv/vko klo 11 – 13.00	Nouto/kuljetus keittiöltä + asiakaskohtainen annostelu (hoiva/ohjaajat). Tarjolla yhteisruokailutilassa tai asukashuoneessa hoito- ja palvelusuunnitelman mukaisesti. Hoiva/ohjaajajenkilöstö avustaa tarvittaessa ruokailua.
Päiväkahvi Kahvi/tee + omavalmisteinen kahvileipä	7 pv/vko klo 13:30 – 14:30	Toimitus lounaan yhteydessä/nouto keittiöltä. Tarjolla yhteisruokailutilassa tai asukashuoneessa hoito- ja palvelusuunnitelman mukaisesti. Hoiva/ohjaajajenkilöstö avustaa tarvittaessa ruokailua.
Päivällinen Pääruoka, lämminlisäke, tuoreannos, juoma, leipä ja ravintorasva, jälkiruoka	7 pv/vko klo 16:30 – 17:30	Nouto/kuljetus keittiöltä + asiakaskohtainen annostelu. Tarjolla yhteisruokailutilassa tai asukashuoneessa hoito- ja palvelusuunnitelman mukaisesti. Hoiva/ohjaajajenkilöstö avustaa tarvittaessa ruokailua.
Iltapala jogurtti/viili/kiisseli, leipä, ravintorasva, tuoreannos, leikkele, juusto, kahvi/tee Yöpalaa tarjotaan aina tarvittaessa/haluttaessa	7 pv/vko klo 19-21	Tarveaineet/valmis iltapalatoimitus viim. päivällisen yhteydessä. Tarjolla yhteisruokailutilassa tai asukashuoneessa hoito- ja palvelusuunnitelman mukaisesti. Hoiva/ohjaajajenkilöstö avustaa tarvittaessa ruokailua.

6 Elintarvikkeiden tilaaminen, vastaanotto, jäljitettävyys sekä takaisin veto

Tavaran tilaamisesta sopimustukkutoimittajalta vastaa:

Vastaanottotarkastuksista ja niiden kirjauksista vastaa:

Keittiössä käytettävät raaka-aineet hankitaan pääasiassa seuraavia toimittajia

Merkitse toimittaja, puhelinnumero sekä toimitusajankohta

	Toimittaja	Puhelinnumero	Toimitusajankohta
1.	Meira Nova	010 76 86 550	
2.			
3.			
4.			

6.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Elintarvikkeiden tukkutoimittajalla ja valmistajalla on järjestelmä, jolla riittävän tarkasti voidaan yhdistää tiedot saapuneista ja lähtevistä eristä (jäljitettävyys). Tukkuoimittajalta saapuneista elintarvikkeista jäljitettävyysasiakirjana toimii kuormakirja. Keskuskeittiöistä toimitettujen ruokien jäljitettävyysasiakirjoina toimivat toteutettu ruokalista, ruokaohjeet ja tukkutoimittajan kuormakirja. Ruokaohjeet ja ruokalista on keskuskeittiön tuotannonohjausjärjestelmässä Jamixissa. Tukkuoimittajan kuormakirjassa on merkintä mistä valmistus/tuotantoerästä ruoanvalmistukseen tai suoraan käyttöön otettu tuote on. Kuormakirjoja säilytetään 1 vuosi tilauksesta. Myös elintarvikkeiden toimittaja voi ilmoittaa muiden asiakkaiden huomaamista laatuvirheistä. Elintarvikkeiden takaisinvedon yhteydessä toimitaan tukkutoimittajan ohjeiden mukaan ja takaisin vedettävä tuote on poistettava käytöstä välittömästi.

Korjaava toimenpide

Jos huomataan, että valmistettu ruoka sisältää virheellisiä elintarvikkeita, tehdään reklamaatio elintarvikkeiden toimittajalle tämän ohjeiden mukaisesti. Virheellisesti valmistettu ruoka (esim. kylmäketjun katkeaminen) ja virheelliset tuotteet vedetään takaisin jakelusta tai tarjoilusta, ja hävitetään tai palautetaan tuotteet toimittajalle.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Tuoteryhmä	Lämpötila
tuore- ja jauheliha	+2 - +4 °C
kylmävalmistetut tuotteet (säilytys), toimitus valmistus/keskuskeittiöstä	+2 - +4 °C
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely (esim. juusto ja jogurtti)	enintään +6 °C
muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat	enintään +6 °C
jäätelö ja pakasteet	-18 °C
kala, pakaste	-18 °C

taulukko 2.

Korjaavat toimenpiteet

Jos elintarvikkeita vastaanottaessa huomataan puutteita (esim. elintarvikepakkausten eheydessä, elintarvikkeiden laadussa, viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväyksissä tai elintarvikkeiden lämpötiloissa) otetaan yhteyttä elintarvikkeiden toimittajaan ja tehdään reklamaatio toimittajan ohjeiden mukaan. Vialliset tuotteet otetaan pois käytöstä.

7 Elintarvikkeiden varastointi

Valmistuskeittiön kylmälaitteiden lämpötilojen kirjauksesta ja varastojen oikeasta kierrosta vastaa vuorossa oleva keittiöhenkilökunta. Ryhmäkotien kylmälaitteiden lämpötiloista ja kirjauksista vastaa ryhmäkodin henkilöstö.

Sijoitettaessa elintarvikkeita kylmälaitteisiin huomioidaan näiden erilaiset lämpötilavaatimukset. Tuotteet tulee olla merkittyjä (sisältö, viim. käyttöpäivä/parasta ennen pvm ja pakkauksen avaus pvm.) ja käyttöpäivän mukaisessa järjestyksessä varastossa. Kuiva-ainevarasto tarkistetaan viikoittain ja helposti pilaantuvat kylmälaitteissa olevat elintarvikkeet päivittäin. Vanhentuneet ja laadultaan heikentyneet elintarvikkeet hävitetään.

Varastoissa ja kylmälaitteissa säilytettävät avatut pakkaukset ja astiat suojataan. Pakkauksen päälle merkitään tuotteen nimi, avauspäivä sekä viimeinen käyttöpäivä. Avattujen säilykepurkkien sisältö siirretään asianmukaiseen kannelliseen astiaan ja säilytetään kylmälaitteessa. Kylmiölämpötilassa säilytettävä herkästi pilaantuva, avattu, tuote säilyy 2-3 päivää.

Taulukossa 3 on lueteltu keittiöiden käytössä olevat kylmälaitteet (jääkaapit, kylmiöt, pakastimet jne.), niissä säilytettävät elintarvikkeet, niiden lämpötilaraja-arvot ja lämpötilojen kirjaustiheydet.

Varastoitavien elintarvikkeiden kylmätilat, varastointilämpötilat ja kirjaustiheys

Kylmälaite	kpl määrä	Varastoitavat elintarvikkeet	Varastointilämpötila	Lämpötilan kirjaustiheys
Valmistuskeittiö kylmähuone		Maitotalous-tuotteet Salaatit	enintään +6 °C	1 kerta /vko 1 kerta /vko
Valmistuskeittiö jääkaappi		Lihavalmisteet, kylmävalmistetut tuotteet	enintään +4 °C	1 kerta /vko
Valmistuskeittiö pakastekaappi		Kalatuotteet, jäätelöt, marja- ja vihannespakasteet Leipomotuotteet	-18 °C	1 kerta /vko
Ryhmäkeittiö Jääkaappi		Maitotaloustuotteet Leikkeleet	enintään +6 °C	1 kerta /vko
Ryhmäkeittiö Pakastekaappi		Jäätelöt, vararuoka, leipomotuotteet	-18 °C	1 kerta/vko

Taulukko 3.

Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat ovat taulukossa 3. Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan päivittäin kylmälaitteiden sisään asetetuista mittareista ja kirjataan kerran viikossa liitteeseen 3. Ryhmäkotien henkilöstö seuraa ryhmäkotien keittiöiden laitteita. Jos raja-arvot ylittyvät, merkitään korjaavat toimenpiteet.

Korjaavat toimenpiteet

Jos kylmälaitteen lämpötila on liian korkea:

- Mitataan kylmälaitteessa olleiden elintarvikkeiden lämpötila.
- Tarkistetaan laitteen sulakkeet ja hätäkytkimet
- Tarkistetaan, onko laite liian täynnä eikä kylmäilma pääse kiertämään.
- Tarkistetaan, onko laitteen lämpötila ollut aikaisemmin useasti yli raja-arvon. Jos on, kutsutaan laitteelle huolto.

Jos viallisessa kylmälaitteessa olleiden elintarvikkeiden raja-arvot ylittyvät, tuotteet poistetaan käytöstä ja hävitetään.

7.1 Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien tilauksista vastaava henkilö:

Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevien materiaalien (=kontaktimateriaalien) on sovellettava elintarvikkeikäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen. Niistä ei saa siirtyä elintarvikkeisiin haitallisia aineita.

Käytössä on elintarvikkeiden säilytykseen sopivaa materiaalia. Malja-haarukka –kuva kertoo, että materiaali sopii elintarvikkeikäyttöön. Jos käyttötarkoitus tai käyttö-olosuhteet eivät selviä esim. muovirasianpakkauksesta tai käyttöohjeesta, ne tulee varmistaa materiaalin toimittajalta.

Mikroaaltouuni

Mikroaaltouuniin soveltuvia astiamateriaaleja ovat muun muassa keramiikka ja lasi. Muoviastioissa tulee olla merkintä siitä, että astiaa voi käyttää mikrossa.

Alumiini astia ja -foliot

Alumiiniastioita ei saa käyttää happamiin elintarvikkeisiin, kuten mehujen valmistukseen ja säilytykseen. Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei myöskään saa käyttää teräksisiä työvälineitä. Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamisen.

Käsineet

Keittiötyöskentelyssä käytetään nitrilitikkäsineitä (Avalon Alto nitrilikäsine). Käsine sopii elintarvikkeiden käsittelyyn (EN 455 / EN 420 / EN 374).

8 Elintarvikkeiden valmistus

Ruuan valmistuksesta ja siihen liittyvistä mittauksista ja kirjauksista vastaa keittiöhenkilökunta. Jos keittiöhenkilökuntaa ei ole, mittauksille ja kirjauksille määritellään erikseen vastuuhenkilö ryhmäkodin henkilökunnasta.

Lämpimän ruuan valmistuksessa käytetään seuraavia raaka-aineita:

- Raakaa valmiiksi pilkottua/viipaloitua/marinoitua naudan- ja sianlihaa
- Raakaa jauhelihaa
- Raakaa kanaa, joka kypsennetään sellaisenaan
- Lihavalmisteita: makkara, kinkku, kypsennetty jauheliha jne.
- Pakastettua kalaa valmiiksi pilkottuna ja leikattuna
- Pestyjä kuorittuja perunoita tai juureksia, joita viipaloidaan, pilkotaan jne.
- Valmiiksi esikäsiteltyjä perunoita tuoreena tai pakasteena
- Seuraavia ruokien aineosia valmistetaan edellisenä päivänä: Viikonlopun ruokien jäähdytys tapahtuu pikajäähdytyskaapilla tai ruoka valmistetaan kylmävalmistus-menetelmällä.

8.1 Kuuman ruuan valmistus

Raa'at ja kypsät elintarvikkeet käsitellään eri aikaan, eri työvälillä ja eri työlaudoilla. Kädet, veitset, muut työvälillä ja leikkuulaudat pestään kypsentämättömien elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen. Tuoreet vihannekset ja juurekset pestään sekä ennen kuorimista että kuorimisen jälkeen juuri ennen tarjoilua.

Eri raaka-aineiden käsittelyyn tarkoitettuja työlaudoita on merkitty eri väreillä. Raa'an lihan, lihavalmisteiden, broilerin, kalan, juuresten ja vihannesten käsittelylle on jokaiselle erilliset värillä merkityt työlaudat. Myös kypsille sellaisenaan syötävillä elintarvikkeilla on oma työlaudansa.

Värikoodit ovat seuraavat:

vihreä:	kasvikset
punainen:	raaka liha
sininen:	raaka kala
keltainen:	raaka broileri
Valkoinen:	leipä

Kuumaruoka kuumennetaan/kypsennetään:

- Välittömästi kypsennyksen jälkeen ruokamassa on kauttaaltaan yli +70 °C
- Broilerin tai kanan tai kalkkunan tms. siipikarjan lihaa sisältävä ruoka on kuumennettu yli +75 °C:seksi
- Viikonlopun uudelleen kuumennettavat ruoat kuumennetaan kauttaaltaan kiehuvan kuumaksi yli +70 °C:seksi. *

Keittiöhenkilöstö ottaa valmistuskeittiössä itse valmistetuista ruoista ruokanäytteet. Näyte otetaan lämpimän ruoan lisäksi jälkiruuasta sekä salaattista. Ruokanäytteen koko tulee olla noin 200 G. Ruokanäytteen päälle merkitään ruoan nimi sekä valmistuspäivämäärä. Ruokanäytteitä säilytetään pakastimessa 2 viikko. Toteutuneet ruokalistat säilytetään 3 kk.

*Hoiva/ohjaajahenkilöstö mittaa aina uudelleen kuumennetun ruuan lämpötilat ja kirjaa kerran viikossa lämpötilat lomakkeelle 4. Jos lämpötila on alle raja-arvon, merkitään korjaava toimenpide lomakkeeseen.

Korjaava toimenpide

Jos ruoka ei ole riittävän kuumaa, ruokaa kuumennetaan lisää, kunnes riittävän lämpötila saavutetaan.

8.2 Esivalmistettujen tai kuumien ruokien jäädytys

Valmistuskeittiöissä valmistetaan viikonlopun ruoat etukäteen viikolla. Ruoka jäädytetään pikajäädytyskaapissa tai kylmävesihauteessa. Jäädytettävän ruuan lämpötilan tulee laskea + 60 °C:een neljän tunnin kuluessa + 6 °C:een. Jäädytettyä ruokaa saa tarjota valmistuspäivä mukaan lukien 4 päivän ajan. Jokaisesta valmistettavasta ruokaerästä lämpötila mitataan ja merkitään lomake 7.

Korjaava toimenpide

Jos ruokaerä ei jäädy riittävän nopeasti: ruoka kuumennetaan ja käytetään saman vuorokauden aikana ja valmistetaan uusi ruokaerä. Muussa tapauksessa ruoka hävitetään.

8.3 Kylmävalmistus

Kylmävalmistus on viikonloppujen ja juhlapyhien täydentävä ruoanvalmistusmenetelmä, kun keittiön jäädytyskapasiteetti ei riitä. Riskilämpötila-alue ohitetaan vain kerran kypsennettäessä/kuumennettaessa ruoka juuri ennen tarjoilua.

Kylmävalmistuksessa ruoka kootaan esikäsitellyistä, kypsistä kylmistä raaka-aineista kylmiin astioihin. Säilytys- ja valmistuslämpötilojen on pysyttävä ruoan kuumentamiseen saakka riittävän alhaisina, korkeintaan + 4 °C. Ruoan kylmävalmistuksessa on tärkeää, että kylmäketju on katkeamaton eikä lämpötila missään vaiheessa ennen kuumennusta nouse yli +4 °C.

- Ruokaerien kokoamisen ja ruokien kokoamisen jälkeisen säilyttäminen tapahtuu +2 - +4 °C. Kylmävalmistettua ruokaa säilytetään jääkaapissa/kylmiössä enintään +4 °C enintään 3 vuorokautta, valmistuspäivän lisäksi.
- Ruokamassa kuumennetaan kauttaaltaan yli +70 °C:een.

Kylmävalmistukseen sopivia tuotteita ovat sous-vide-menetelmällä kypsennetyt ja vakuumiin pakatut kasvikset ja kypsä liha sekä kala. Kylmävalmistuksessa ei saa käyttää raakaa kananmunaa tai raakaa lihaa, pakastemarjoja eikä raakoja juureksia. Raaka-aineiden lämpötila mitataan ja laatu arvioidaan aistinvaraisesti (ulkonäkö, tuoksu, maku) aina ennen ruokamassojen koontia.

Tarvittaessa astioita voi jäädyttää kylmiössä tai jääkaapissa, ennen ruokaerien koontia. Valmistuksessa tulee tarkastaa lisätyn vesijohtoveden lämpötila. Veden lämpötila tulee olla alle +4 °C. Vesi voidaan lisätä myös vastaanottavassa toimipisteessä ennen ruoan kuumentamista. Jolloin hoiva lisää veden keittiön ohjeen mukaan vasta juuri ennen kuumennusta. Katkeamaton kylmäketju varmennetaan mittauksilla ja dokumentoimalla: jokaisen valmistus- ja kuumennuserän lämpötilat mitataan raaka-aineiden prosessin joka vaiheessa ja merkitään lomakkeille 2 ja 4.

Pakastetuotteita voi käyttää 10-20%:ia massasta, sillä ne auttavat pitämään ruokamassan riittävän kylmänä. Usein käytettäviä tuotteita kuten nestemäisiä maitotuotteita tulisi säilyttää eri kylmätilassa kuin kylmävalmistettuja ruokia ja säilytysjääkaapin turhaa avaamista tulee välttää.

Kuumennus

(Merkintä lomakkeeseen 4 joka kuumennuserästä):

Jos on mahdollista, tulisi käyttää keittiön yhdistelmäuunia

- +140 °C / yhdistelmäpaisto ilman kantta, vähintään tunti

Ryhmäkotien vastusuunissa:

- n. +150- 175 °C /n. 1-2 tuntia, Ruokamassaa sekoitetaan ja lämpötilaa mitataan kesken kypsennyksen

Ryhmäkotien kiertoilmauunissa

- Laatikot: +175 °C/ kiertoilmauuni n.1,5 – 2 tuntia

Keitot: kattilassa kiehuaen sekoittaen useiden minuuttien ajan tai uunissa +175 °C

Korjaava toimenpide

Jos ruokaerän lämpötila ylittää raja-arvon + 4 °C: ruokaerä käytetään saman vuorokauden aikana.

Jos ruokaerä kuumennuksen jälkeen on alle +70 °C, ruokaerää kuumennetaan kunnes se on yli +70 °C.

8.4 Elintarvikkeiden sulatus

Raaka-aineet ja ruuat sulatetaan kylmälaitteessa. Huoneen lämmössä sulatetaan vain leipiä ja leivonnaisia. Sulatettavat elintarvikkeet otetaan sulamaan kannellisiin astioihin edellisenä päivänä kylmiöön. Sulatetun elintarvikkeen säilytysaika on tuoretuotetta lyhyempi: tuotteita saa käyttää sulatuksen jälkeen vuorokauden ajan. Sulatettua elintarviketta ei saa jäädyttää uudelleen.

8.5 Salaattien valmistus

Juurekset tulevat keittiöön valmiiksi pestyinä ja/tai pilkottuna tai säilykkeinä. Muut salaattien raaka-aineista käsitellään seuraavasti: Salaattien raaka-aineita pilkottaessa käytetään erillisiä työautoja ja välineitä, jotka puhdistetaan heti käytön jälkeen. Henkilökunta käyttää salaatteja valmistaessaan kertakäyttökäsineitä. Salaattien valmistuksessa käytettävät pakastevihannekset kuumennetaan ja jäähdytetään aina ennen käyttöä. Keittiössä ei käytetä multajuureksia. Valmiit salaatit suojataan säilytyksen aikana esim. kelmulla tai kannella.

8.6 Jälkiruokien valmistus

Jälkiruokien raaka-aineita ovat mm. pakastemarjat, hillot, maitotuotteet, hedelmät ja hedelmäsäilykkeet.

Jälkiruokien valmistuksessa huomioidaan seuraavat asiat:

- Pakastemarjat kuumennetaan aina ennen käyttöä nopeasti noroviruksen tuhoamiseksi (5 minuutin vähintään +90 °C tai 2 minuuttia kiehuessa lämpötilassa)
- Maitotuotteita sisältävät jälkiruoat laitetaan heti valmistuksen jälkeen jääkaappiin ja kuumat jälkiruoat jäähdytetään.

8.7 Akryyliamidiasetus

Euroopan komission asetus (EU) N:o 2017/2158 (myöhemmin ”akryyliamidiasetus” tai ”asetus”) koskee niitä elintarvikealan toimijoita, jotka valmistavat ja saattavat markkinoille sellaisia asetuksen soveltamisalaan kuuluvia elintarvikkeita, joissa voi esiintyä akryyliamidia. Näitä tuotteita ovat erilaiset tärkkelyspitoiset elintarvikkeet, joiden valmistukseen liittyy kuumennuskäsittely.

Akryyliamidi on vesiliukoinen orgaaninen yhdiste, jota muodostuu elintarvikkeisiin kuumennuksen – esimerkiksi uunissa tai rasvassa paistaminen – yhteydessä. Akryyliamidia muodostuu tyypillisesti yli 120 °C:n lämpötiloissa, erityisesti sellaisiin elintarvikkeisiin, joiden raaka-aineet sisältävät runsaasti sen esiasteita - sokereita ja asparagiini-aminohappoa. Näitä raaka-aineita ovat esim. viljat, perunat ja kahvipavut.

Osaltamme asetus kohdistuu leipä ja konditoriatuotteisiin.

8.7.1 Leipä ja konditoriatuotteet

Mikäli mahdollista (ja tuotantoprosessin ja hygieniavaatimusten mukaista):

- Pidentetään hiivalla nostatusaikaa.
 - Hyödynnetään leipomisessa kylmävalmistusta, jolloin nostatusaika on pitkä.
- Optimoidaan kosteuspitoisuudeltaan pienen tuotteen valmistuksessa käytettävän taikinan kosteuspitoisuutta.
 - Käytetään yhdistelmäpaistoa, joka lisää paistoprosessin aikana kosteutta tuotteeseen.
- Käytetään mahdollisimman pientä uunin lämpötilaa ja tarvittaessa pidennettävä paistoaikaa.

Em. vaatimuksia tulee noudattaa, mikäli ne ovat kohtuudella saavutettavissa. Mikäli toimija ei käytä näitä vähentämistoimenpiteitä, tulee tämän selkeästi (esim. suullisesti) perustella, miksi niiden käyttö ei ole mahdollista oma tuotantoprosessi ja/tai hygieniavaatimukset huomioiden.

- Tuotteet on paistettava siten, että niiden lopullinen väri on mahdollisimman vaalea. Kuoren liiallista tummumista on vältettävä siinä tapauksessa, että kuoren tumma väri on tulosta voimakkaasta paahtamisesta eikä esimerkiksi liity leivän tai konditoriatuotteen erityiskoostumukseen tai -luonteeseen.

Akryyliamidin muodostuminen on useimpien tuotteiden osalta selkeästi riippuvainen paistoasteesta. Pääsääntöisesti tummemmiksi paistetuissa tuotteissa on enemmän akryyliamidia kuin vaaleammaksi paistetuissa tuotteissa. Tästä syystä ”ylipaistamista” on vältettävä esimerkiksi paistoaikaa tai -lämpötilaa optimoimalla. Tuotteet on pyrittävä paistamaan mahdollisimman vaaleiksi, mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden kuitenkin vaarantumatta. On myös huomioitava, että on olemassa elintarvikkeita, joiden paistopinta on tuotteen luonteen mukaisesti tummempi (esim. saaristolaisleipä). Myös tämän tyyppisten tuotteiden osalta on pyrittävä välttämään ”ylipaistamista”.

- Voileipien valmistamisessa (esim. erilaiset lämpimät voileivät, pariloidut leivät ja sämpylät, paahtoleivät, patongit, hampurilaissämpylät jne.) on varmistettava, että ne paahtetaan optimaalisen värisiksi.

- Tarvittaessa olisi hyvä käyttää ko. tuotetta varten laadittuja värioppaita, jos sellaisia on saatavilla. Mikäli väriopas on saatavilla, se olisi hyvä olla selkeästi elintarvikkeita valmistavan henkilökunnan nähtävillä.

Puolivalmisteita käytettäessä on noudatettava valmistajan antamia esikäsittely- ja/tai kypsennysohjeita sekä mahdollisuuksien mukaan pyrittävä mahdollisimman vaaleaan paistoasteeseen. Paisto-ohjeet voi tilata tukkutoimittajalta omaan toimipisteeseen. Värioppaat, jos sellaisia on, voi pyytää puolivalmisteen valmistajalta. Mikäli värioppaita ei ole käytettävissä, tulevat tuotteet paahtaa tai paistaa mahdollisimman vaaleiksi. Arvioidaan aistinvaraisesti tuotteet väri, katsotaan että väri on mahdollisimman vaalea.

Korjaavat toimenpiteet

Jos tuotteen väri on liian tumma, tuote hävitetään.

Tuotteita, jotka syystä tai toisesta on ”ylipaistettu” tai jopa poltettu, ei tule saattaa tarjolle.

9 Ruokien tarjoilu

Ruokien tarjoilusta ja annostelusta vastaa ryhmäkodin henkilöstö. Työntekijät suorittavat aistinvaraista laadunvalvontaa ja varmistavat ruoan turvallisuuden asiakkaalle. Kuumia ruokia pidetään koko tarjoilun ajan kuumana. Kuumana tarjoiltavien ruokien lämpötilan tulee olla vähintään +60 °C. Helposti pilaantuvien ja/tai kylmänä tarjoiltavien ruokien, kuten salaattien ja leikkeleiden, lämpötila saa olla korkeintaan +12 °C. Tarjoiluaika on korkeintaan neljä tuntia (kuljetusaika keskuskeittiöstä mukaan lukien). Ryhmäkodeissa tarjolla ollut ruoka hävitetään tarjoilun jälkeen. Kuumien ja kylmien ruokien (salaatit, jälkiruuat, juomat) lämpötila kirjataan lomakkeeseen 4. yhden kertaa viikossa. Siipikarjatuotteiden lämpötila mitataan joka kerta ja kirjataan kerran viikossa.

Pakkaamattomien elintarvikkeiden tietojen ilmoittaminen

Asiakkaan tulee saada tarvittaessa tietoa tarjoiltavan ruoan tuotesisällöstä. Jos, tuotesisältö ei ole näkyvillä ruoantarjoilutoimipisteessä, tulee tieto olla henkilökunnan helposti saatavilla.

Esimerkit tuotetietoilmoituksesta:

- PÄIVÄN LOUNAS: Lohilasagne: Valkokastike (mm. kerma, vehnä jauho), tomaatti-lohikastike, lasagnelevyt (mm.durumvehnä), juustoraaste. Vohvelit: Vohveleita (mm. maito, kananmuna, vehnä jauho) Mansikkahilloa
Tai
- Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneistä saa henkilökunnalta.

Lämpötilamittareille tarkastus

Käytettävien lämpömittareiden mittaus tulos tarkastetaan kerran vuodessa. Tarkastus tapahtuu kiehuvan vesikattilassa. Mittaustulos kirjataan laitekorttiin. Tarvittaessa mittari vaihdetaan uuteen.

Pakaste-/jääkaappilämpömittarin tulos tarkastetaan toisella mittarilla. Mittaustulos kirjataan laitekorttiin. Lomake 14.

Mittaukset tekee keittiöhenkilökunta/ryhmäkodissa hoitohenkilökunta.

10 Elintarvikkeiden kuljetus

Elintarvikkeiden kuljetuksessa käytettävät kuljetusajoneuvot on pidettävä puhtaina. Kuljetusajoneuvojen tilat, joissa kuljetetaan muita kuin elintarvikkeita, on tarvittaessa puhdistettava ennen kuin tiloja käytetään elintarvikkeiden kuljetukseen. Kuljetusajoneuvojen materiaalin tulee olla helposti puhtaana pidettävää. Kuljetusajoneuvoista ei saa siirtyä vierasta hajua, makua tai muita haitallisia ominaisuuksia kuljetettaviin elintarvikkeisiin.

Elintarvike pakataan suljettuun ruoankuljetuslaatikkoon (mustalaatikko), joka estää nopeat lämpötilamuutokset. Kuljetus on järjestettävä siten, ettei elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Elintarvikkeita tai niiden kuljetuslaatikoita tai -astioita ei saa kuljetettaessa sijoittaa kuljetusajoneuvossa sellaiseen paikkaan, jossa ne kastuvat tai jäätyvät tai pölyntyvät tai muuten likaantuvat. Jos kuljetusajoneuvossa kuljetetaan tuotteita, jotka voivat vaarantaa elintarvikkeen hygieeniseen laadun, elintarvikkeet on kuljetettava näistä tuotteista erillisessä tilassa, kontissa tai säiliössä. Elintarvikkeet on sijoitettava kuljetusajoneuvossa siten, ettei niihin siirry vierasta hajua, makua tai muita haitallisia ominaisuuksia kuljetusajoneuvossa kuljetettavista muista elintarvikkeista tai muista tavaroista.

Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetus saa kestää enintään kaksi tuntia. Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden jäähtyminen kuljetuksen aikana ei saa vaarantaa elintarvikkeiden hygieenistä laatua.

Korjaava toimenpide

Jos kylmäkuljetusta vaativan helposti pilaantuvan elintarvikkeen lämpötila on liian korkea, elintarvike hävitetään.

Jos kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuva elintarvike on jäähtynyt alle +60 °C. Elintarvike kuumennetaan kauttaaltaan yli +70°C:een, kiehuvan kuumaksi ja tarjoillaan välittömästi.

11 Siivous ja hygienia

11.1 Siivoussuunnitelma

Siivouksen ja astianpesun tasoa arvioidaan aistinvaraisesti joka päivä. Tulokset kirjataan lomakkeelle 1, 1 kerta/viikko.

Valmistuskeittiön tilojen puhtaudesta ja siivoamisesta vastaa keittiöhenkilökunta ja ryhmäkotien keittiöiden tilojen siisteydestä hoivahenkilökunta. Tarjoilutilojen siivouksesta vastaa hoivahenkilökunta.

Hoivahenkilökunta siivoavat seuraavat tilat:

- ryhmäkotien keittiötilat
- ruokapöydät
- tuolit.

Ulkopuolinen siivouspalveluiden tuottaja siivoaa seuraavat tilat:

Siivottava tila	palvelutuottaja

Siivoussuunnitelmassa kerrotaan, miten usein erilaiset tilat, pinnat ja laitteet puhdistetaan. Lomakkeeseen 1 tulee listata puhdistettavia keittiön pintoja ja laitteita. Siivouskohteet on mainittu siivoussuunnitelmassa. Kirjaus tehdään kerran viikossa.

Siivousvälineet tulee uusia riittävän usein. Siivousvälineiden kunnosta ja uusimisesta vastaa keittiöhenkilökunta/ laitosapulainen / hoivakodin johtaja. Keittiössä ja ruokatarjoilutiloissa käytetään näkyvän lian poistamiseen kertakäyttösiivousliinoja. Pintojen viimeistelyyn voi käyttää mikrokuitu- sekä kertakäyttösiivousliinoja.

Siivouksen tasosta tulee tehdä itse arviointia, osa arvioinnista on aistinvaraista ja osa tehdään testein.

11.1.2 Siivoussuunnitelma, ryhmäkeittiö

Pinta tai laite	Puhdistustiheys	Pesusaine	Pesuväline	Vastuutaho
Keittiö				
Työpöydät	joka päivä	yleispuhdistusaine/ (desinfiointiaine)	vihreä mikrokuituliina kertakäyttökuituliinat	ryhmäkoti
Lattia	joka päivä	yleispuhdistusaine	lasta/ vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Seinät	tarvittaessa	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina kertakäyttökuituliinat	ryhmäkoti
Jääkaapit/kylmiöt	1 kerta/vko tarvittaessa	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina kertakäyttökuituliinat	ryhmäkoti
Pakastekaappi	3 kertaa/ vuosisiivous	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina kertakäyttökuituliinat	ryhmäkoti
Uunit	1 kerta/vko tarvittaessa	tarvittaessa uuninpuhdistusaine	kertakäyttöliina	ryhmäkoti
Liesi	joka päivä	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina kertakäyttökuituliinat	ryhmäkoti
Astianpesukone	joka päivä/ tarvittaessa	yleispuhdistusaine	harja, kertakäyttöliina	ryhmäkoti
Mikro	joka päivä/ tarvittaessa	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina kertakäyttökuituliinat	ryhmäkoti
Tarjoilutila				
Tarjoilutiski	joka päivä	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina kertakäyttökuituliinat	ryhmäkoti
Asiakas wc-tilat	joka päivä	yleispuhdistusaine/desinfioin tiaine	punainen mikrokuituliina	ryhmäkoti

Siivousvälineet

Keittiötä varten on omat siivousvälineensä, jotka löytyvät keittiöiden siivouskaapeista.

Päivittäinen siivous

Keittiövuorolainen huolehtii joka työvuorossa keittiön yleissiivouksesta. Päivittäiseen yleissiivoukseen kuuluu: pöytäpintojen pyyhintä, lattian pyyhintä, roska-astioiden tyhjennys. Lisäksi iltavuoron keittiövuorolainen huolehtii roska-astiakaapinsiisteyden joka ilta.

Pintasiivous esim. perjantaisin

Kerran viikossa (perjantaisin) huolehditaan pintasiivouksesta. Pintasiivouksen yhteydessä pyyhitään/pestään kaappien ovet, uuni, kuiva-ainekaapit ja muut keittiön tilat. Pintasiivouksen suorittaa siivousvuorolainen.

Jääkaappien puhdistus esim. keskiviikkoisin ja sunnuntaisin

Jääkaapit puhdistetaan kerran viikossa. Pyyhitään perusteellisesti hyllyt, lokerot otetaan pois ja pestään kunnolla. Keskiviikko-iltana suoritetaan pintasiivous. Pakastekaapit sulatetaan vähintään kolme kertaa vuodessa.

Astianpesukoneen puhdistus tyhjännä sakkasiivilä ja pese sakkasiivilä. Pyyhi tiskikoneen pinnat

Tiskikoneelle on hyvä tehdä 1- 2 kertaa viikossa konepesu. Kone siis pestään tyhjänä. Laita puhdistusainetabletti / jauhe annostelijaan ja valitse pitkäohjelma. Tämän ohjelman voi tehdä vaikka yöllä

Puhdistusaineet

Erillinen ohje löytyy siivousaineiden ohjeistuksen yhteydessä. Joka työvuoron jälkeen huolehditaan yleissiisteydestä.

Erilliset puhdistusohjeet ovat puhtauspalvelun tuotemateriaalissa. Jos ohjeet puuttuvat ole yhteydessä oman alueen ateria- ja puhdistuspäällikköön.

11.1.3 Siivoussuunnitelma valmistus/satelliittikeittiö

Pinta tai laite	Puhdistustiheys	Pesuaine	Pesuväline
Keittiö			
Työpöydät	joka päivä	yleispuhdistusaine/desinfiointiaine	vihreä mikrokuituliina
Lattia	joka päivä	yleispuhdistusaine	lasta/moppi
Seinät	tarvittaessa	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina
Katto	vuosisiivous	yleispuhdistusaine	mikrokuituliina /lasta
Jääkaapit ja kylmiöt kylmiön suodatin	1 kerta/vko tarvittaessa 1 kerta/kk	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina
Vihannesleikkuri	käytön jälkeen	yleispuhdistusaine/desinfiointiaine	käsisuihku ja harja
Uunit puhaltimen puhdistus rasvasuodatin	1 kerta/vko tarvittaessa 1 kerta/kk 4 kertaa/v	tarvittaessa uuninpuhdistus- ja huuhteluaine	hörypuhdistus/tarvittaessa kertakäyttöliina
Padat, VCC	Käytön jälkeen	yleispuhdistusaine	harja / kertakäyttöliina
Liesi	joka päivä	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina
Astianpesukone	joka päivä	yleispuhdistusaine	käsisuihku ja harja
Huuva ja rasvanerotin	tarvittaessa	yleispuhdistusaine/rasvan poistoaine	kertakäyttöliina, tiskikone
Wc-tilat	joka päivä		punainen mikrokuituliina
Tarjoilutilat			
Kuuma- ja kylmähauteet	joka päivä	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina
Tarjoilutiski	joka päivä	yleispuhdistusaine/desinfiointiaine	vihreä mikrokuituliina/ harja
Henkilöstötilat			
Pukuhuonetilat	1 kerta/vko		sininen mikrokuituliina

11.1.4 Pintapuhtausnäytteet

Näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Pintapuhtausnäytteenotto tapahtuu näytteenottosuunnitelman mukaan. Testeinä käytetään Hygicult TPC viljelytestiä. Testin käyttöohje on liitteessä 4 ja 4.1. Testin ottamisesta vastaa keittiöhenkilökunta. Tulokset kirjataan lomakkeelle 9. Tulosten tulkinta tehdään itse ja siinä käytetään apuna Hygi Cult paketissa mukana tullutta ohjeistusta ja sen raja-arvoja.

Näytteitä otetaan ensisijaisesti tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille, kuten työtasoilta, leikkuulaudoilta ja laitteista (esim. lihan jauhamiseen käytettävät laitteet, leikkele-koneiden sisäpinnat, vihannesleikkurin pinnat). Pintapuhtausnäytteenottoa tehdään puhdistuksen ja pintojen kuivumisen jälkeen ennen töiden alkua.



Tarjoilukeittiöillä ei ole näytteenottosuositusta, jos toimipisteellä ei ole omaa ruoanvalmistusta mutta osa toimintaa voi olla valmiiksi kypsennetyn ruoan kuumentaminen, vähäinen aamu- tai välipalan valmistus, kuten leipien koostaminen, puuron ja perunoiden keittäminen, kiisselin valmistaminen ym. Eli tällöin toimipiste ei tarvitse näytteenottoa suorittaa. Näytteitä voi kuitenkin ottaa satunnaisesti.

Näytteenottosuunnitelma

Keittiö	Näytteenottokohde	Näytteenottiheys
Keskus- ja valmistuskeittiöt (yli 500 annosta /pv)	5 näytettä kerrallaan	8 -12 krt/v
Keskus- ja valmistuskeittiöt (alle 500 annosta /pv)	5 näytettä kerrallaan	4 – 6 krt/v
Tarjoilukeittiö (ei ruoan valmistusta)	5 näytettä kerrallaan	satunnaisesti

Korjaavat toimenpiteet

Jos pintapuhtausnäytteiden seuranta osoittaa, että puhtaustaso ei ole riittävä, tulee siivousta tehostaa siivoussuunnitelman mukaisesti. Tarvittaessa tehdään hygieniatason puhdistus. Ääritapauksessa suoritetaan tuotteiden takaisinvedot. Näytteen otto uusitaan korjaavien toimenpiteiden jälkeen.

11.1.5 Astioidenpesu

Astiat pesu suoritetaan astianpesukoneella

Veden lämpötilat astioiden pesussa

- Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C.
- Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55 °C, mieluiten +60 °C - +70 °C
- viimeisen huuhteluveden vähintään +80 °C ainakin kahden minuutin ajan.

Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilat kirjataan kerran viikossa. Tulokset kirjataan lomakkeelle 8

Jos lämpötilaseuranta ei ole mahdollista koneen ominaisuuksien vuoksi, pesutulosta tulisi seurata aistinvaraisesti tai mikrobiologisin näyttein tai muilla soveliailla menetelmillä.

Mikäli, astianpesukoneen toiminnassa todetaan puutteita

- Tarkastetaan ensin sulakkeet (huoltomies tarkastaa)
- Otetaan yhteyttä laiteen korjauksesta vastaavaan yritykseen.
- Kirjataan korjaavat toimenpiteet seurantalomakkeelle.

Huoltoraportti säilytetään omavalvontakansiossa, korjaavat toimenpiteet tulee kirjata myös lomakkeelle 8. Kirjaukset suoritetaan kerran viikossa.

Erillinen ohje astianpesusta on puhtauspalvelun tuotetukimateriaalissa.

11.2 Henkilökunnan hygienia

17 § Henkilökohtainen hygienia (asetus MMM 28/2009)

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös muita pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista saattaa aiheutua elintarvikehygienisiä riskejä.

Keittiössä työskentelevän työasuun kuuluu: työpuku, päähine, työkengät ja kertakäyttökäsineet.

Keittiötyössä ei saa käyttää: Sormuksia, kaulakoruja, rannekelloa tai -renkaita, lävistyksiä (joita ei voida peittää suojavaatteella) ja rakennekynsiä

11.2.1 Käsihygienia

Kädet tulee pestä huolellisesti nestemäisellä käsiinpesuaineella ja kuivata:

- aina työhön ryhdyttäessä
- työstä toiseen siirryttäessä
- keittiöön saapuessa ja wc:ssä käynnin jälkeen

Kertakäyttökäsineitä käytetään aina koskettaessa suoraan käsin elintarvikkeisiin. Ennen ja jälkeen kertakäyttökäsineiden käyttöä kädet tulee pestä huolellisesti. Kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan tuotteita käsien mikrobeilta. Käsineet tulee vaihtaa työstä toiseen siirryttäessä.

Käsien pesu ja desinfiointi tulee suorittaa annettujen ohjeiden mukaan liitteet 5 ja 6.

11.2.2 Lääkärintodistus ja salmonellatutkimus

Ennen työhön ryhtymistä työntekijältä vaadittava luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa. Selvityksen tekee työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkäri tai hoitaja haastattelemalla. Laboratoriotutkimus tehdään vain tarvittaessa. Selvitys on tehtävä myös harjoittelijoille ja muille, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.

Selvitys vaaditaan tehtävässä, jossa työntekijä käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomia tarjoiltavia elintarvikkeita. Kokin työn lisäksi tällaisia tehtäviä ovat esimerkiksi salaattien kokoaminen tai täytekakkujen käsittely. Valmiiden annosten tarjoilijoilta selvitystä ei vaadita. Terveystilan selvitys pitää tehdä työsuhteen aikanakin, jos on perusteltu syy epäillä, että työntekijä on salmonellabakteerin kantaja. Syytä epäilyyn antavat kuumeinen ripulitauti, vatsataudin oireet ulkomaanmatkan jälkeen tai perheenjäsenellä todettu salmonellatartunta. Työntekijä ei saa olla oireisena, työterveyshuoltoon on hakeuduttava aina tarvittaessa. Jos vatsatautia sairastava työntekijä on työkykyinen, hänelle järjestetään sellaisia työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään. Ruoanvalmistustyöhön voi palata kahden oireettoman päivän jälkeen, jos laboratoriotutkimuksissa ei ole todettu salmonellaa.

Jos salmonellatartunta on todettu, tartuntataudeista vastaava lääkäri tai päivystysaikaan terveyskeskuslääkäri pidättää työntekijän riskityöstä. Tällöinkin hänelle järjestetään ensisijaisesti muita työtehtäviä. Jos muiden työtehtävien järjestäminen ei ole mahdollista, tartuntataudeista vastaava lääkäri tai työterveyslääkäri voi tehdä päätöksen työstä pidättämisestä.

Mikrobilääkehoidon aikana ei saa tehdä riskityötä, koska salmonellan häviämistä suolistosta ei pystytä tuolloin varmuudella toteamaan.

Oireettomilta elintarviketyöntekijöiltä ei enää tarvitse pyytää rutiininomaisesti salmonellatodistuksia yli neljän päivän ulkomaanmatkan jälkeen.

Tartuntatautilaki: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161227>

11.3 Tuhoeläintorjunta

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

- Otetaan yhteyttä omaan kiinteistöhuoltoon mikäli sellainen on
- Otetaan yhteyttä huoltoyhtiöön / tuhoeläintorjuntaa suorittavaan yritykseen ja tehdään tarvittavat toimenpiteet.

Ennaltaehkäisevät toimenpiteet:

- Roskien ja biojätteiden vieni tehdään joka päivä.
- Vain koneellinen ilmastointi, ei ikkunoita auki.
- Säännöllinen siivous.

Tuhoeläintorjujan käynnistä saatava todistus säilytetään omavalvontakansiossa

11.4 Jätehuolto

Keittiön jätteet kerätään

sekajätteinä

lajitellaan bio- ja sekajätteisiin

muuten, miten

Keittiön jäteastiat puhdistetaan päivittäin.

Kiinteistössä lajitellaan

sekajäte

biojäte

pahvi- ja paperijätteet

lasi

metalli

muuta, mitä

Kuvalliset/ kirjalliset ohjeet lajittelusta löytyvät kiinteistön jättepisteestä.

- Kiinteistö on liitetty yleiseen jätehuolto keräyksen piiriin.
- Kiinteistön jätteiden keräyspisteestä ja astioiden puhtaanapidosta huolehtii:

Jätteiden poiskuljetuksesta vastaa:

11.5 Talousvesi ja viemäröinti

Huolto yhtiön yhteystiedot

Jos vedessä havaitaan väri-, maku- tai hajuvirheitä otetaan yhteyttä huolto yhtiöön tai paikkakunnan vesilaitokseen. Ruoanvalmistukseen tai astiahuoltoon ei saa käyttää vettä jossa on havaittu virheitä.

Korjaavat toimenpiteet

Otetaan käyttöön vararuokajärjestelmä.

Korjaavista toimenpiteistä saatu raportti säilytetään omavalvontakansiossa.

12 Henkilökunnan perehdyttäminen omavalvontasuunnitelmaan ja hygieniaosaaminen

Työntekijöiden, joiden työhön liittyy elintarvikehygieenisiä riskejä (käsittelevät helposti pilaantuvia ja/tai pakkaamattomia elintarvikkeita), tulee osoittaa osaamisensa hygieniaosaamistodistuksella. Esimies kuittaa päivämäärän todistuksen esittämisestä lomakkeeseen 11. Kopiot todistuksista ei saa olla omavalvontasuunnitelma kansiossa, vaan ne tulee säilyttää lukitussa tilassa.

Elintarvikehygieniä on hallittava käytännössä jokaisessa työvaiheessa. Hygieniaosaamisella tarkoitetaan elintarviketyöntekijöiden jatkuvaa tietojen ja taitojen päivittämistä. Henkilökunta perehdytetään omavalvontasuunnitelman sisältöön seuraavasti:

- Ennen toiminnan alkamista ja aina tarvittaessa kuukausi-/viikkopalavereissa.
- Perehdyttäminen merkitään lomakkeelle 11.

13 Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytyspäily

Asiakasvalitukset ja niiden aiheuttamat toimenpiteet kirjataan lomakkeelle 10. Asiakaspalautteen tultua ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin:

- Ruokamyrkytyspäilyssä yhdellä tai useammalla hoivakodin asukkaalla, otetaan viipymättä yhteyttä sekä terveydensuojeluviranomaiseen että ruoan valmistajaan jatkotoimenpiteiden suunnittelua varten.
- Keittiöhenkilökunta huolehtii ruokanäytteiden säilyttämisestä ja tarkastaja hakee näytteet tutkittavaksi.
- Jos tapaus tapahtuu muuna kuin arkipäivänä, keittiöhenkilökunta säilyttää näytteet pakastimessa ja tarkastaja hakee näytteet arkipäivänä.

Ruokamyrkytyspäilyssä ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin:

- Kirjaa tarkat tiedot sairastuneesta henkilöstä (nimi ja yhteystiedot).
- Yhteydenotto oman kunnan terveystarkastajaan esim. Eteläkärjen ympäristöterveys, www.symi.fi, puh. 019 220 31, sähköposti terveystarkastajat@symi.fi
- Laadi luettelo tarjolla olleista ruoista.
- Epäiltyjä elintarvikkeita ei saa hävittää ja näytteeksi on jätettävä vähintään 300 g.
- Saat lisäohjeita oman kunnan terveystarkastajalta

Ruokamyrkytyspäilyssä tiedot tulee dokumentoida Ilmoitus ruokamyrkytyspäilystä – lomake 10.

14 Omavalvontasuunnitelman asiakirjojen säilytetään

Omavalvontasuunnitelma säilytetään toimistossa/keittiössä.

Omavalvontasuunnitelman toteuttamisesta syntyvät lämpötilojen mittaustulokset, tutkimustodistukset huoltokäyntien raportit, hygieniaosaamistodistukset ym. asiakirjat säilytetään: Omavalvontakansiossa vähintään 5 vuotta.

Omavalvontasuunnitelman toteutusta, tehtyjen korjaavien toimenpiteiden onnistumista ja suunnitelman toimivuutta poikkeustilanteissa arvioidaan 2 kertaa vuodessa /aina tarvittaessa. Arvioinnin tekee: Hoivakodin johtaja ja se dokumentoidaan lomakkeelle 13.

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

15 Elintarvikkeet ja riskitekijät

Hygieniaosaamisvaatimukset edellyttävät, että elintarviketyöntekijä tietää mm. seuraavat asiat elintarvikkeiden riski- ja vaaratekijöistä:

- Mitkä ovat elintarvikkeisiin liittyvät riski- ja vaaratekijät?
- Mikä on elintarvikkeisiin liittyvien riski- ja vaaratekijöiden ero?
- Ketkä henkilöt ovat erityisen herkkiä elintarvikkeisiin liittyville riskeille?

Elintarvikkeet ovat pääasiallisesti turvallisempia kuin koskaan aikaisemmin. Niihin voi kuitenkin liittyä sellaisia vaaratekijöitä, jotka voivat aiheuttaa ihmiselle terveydellisiä haittoja. Riski on mahdollisuus tai todennäköisyys vaaran aiheuttaman kielteisen terveysvaikutuksen toteutumiselle. Vaara voi olla mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen tekijä, joka saattaa heikentää elintarvikkeiden turvallisuutta ja aiheuttaa kielteisiä terveysvaikutuksia kuluttajille. Riskit vaihtelevat eri elintarvikkeissa, ja niiden aiheuttamien lyhyt- ja pitkäaikaisvaikutusten vertaaminen keskenään on vaikeaa.

Elintarvikkeisiin liittyviä riskejä voivat olla seuraavat:

- Ruokaa saadaan liian vähän tai liian paljon, jolloin voi olla seurauksena aliravitsemus tai ylipainoisuus.
- Ruoan koostumus voi olla terveydelle epäedullinen. Liiallinen kovien rasvojen saanti voi lisätä sydän- ja verisuonitauteihin sairastumisen riskiä tai liiallinen sokeripitoisten tuotteiden nauttiminen voi aiheuttaa hampaiden reikiintymistä.
- Ruoan tai juomaveden mukana voi tulla mikrobeja tai pieneliöitä, jotka voivat aiheuttaa tartuntatauteja tai ruokamyrkytyksiä.
- Ruoassa voi olla luonnollisia haitallisia aineita.
- Ruoan mukana voi saada myös erilaisia ympäristösaasteita tai kemiallisia aineita, kuten dioksiinia, metyylielohopeaa, lisäaineita, torjunta-aineita jne.

Riski, jolle kuluttaja omasta tahdostaan altistuu, ei ole niin pelottava kuin sellainen riski, johon kuluttaja ei itse voi valinnoillaan vaikuttaa. Elintarvikkeesta saatava liiallinen rasva tai sokeri ei tunnu niin pelottavalta kuin hullun lehmän tauti, ympäristömyrkyt tai haitalliset mikrobit.

Osa kuluttajista on erityisen herkkiä tietyille elintarvikkeisiin liittyville riskeille. Riskiryhmiä ovat alle kouluikäiset lapset, raskaana olevat tai imettävät naiset, vanhukset ja vakavasti sairaat henkilöt, joiden vastustuskyky on sairauden (esim. syöpä) vuoksi alentunut.

© Elintarviketurvallisuusvirasto

16 Norovirus ja listeria

Norovirus on yleinen ruokamyrkytyksien aiheuttaja, joka kestää hyvin jääkaappilämpötilan, pakastuksen sekä alhaisen pH-arvon, mutta tuhoutuu riittävän kuumassa kuumennettaessa: +70 asteessa kahden minuutin ajan.

Riskiryhmiin kuuluville ei tule tarjoilla listeriatartunnalle altistavia elintarvikkeita. Erityisesti esim. sairaaloiden ja vanhusten hoivakotien ruokalistaa laativien tulee ottaa huomioon:

- Tarjoile kaikki pakastevihannekset kuumennettuna. Kiehauta ja jäähdytä pakastevihannekset myös ennen lisäämistä salaattiin.
- Tarjoile vain kunnolla kuumennettuja kalatuotteita. Älä tarjoile graavisuolattuja tai kylmäsavustettuja kalatuotteita tai mätiä.
- Älä tarjoile pastöroimatonta maitoa tai siitä valmistettuja tuotteita (home- ja tuorejuustot).
- Tarjoile myös uudelleen kuumennetut ruoat kiehuvan kuumana
- Pese tuoreet vihannekset ja pese juurekset sekä ennen että jälkeen kuorimisen huolellisesti ennen tarjoilua
- Pakastemarjat kuumennetaan aina ennen käyttöä nopeasti (vähintään +70 asteessa vähintään 2 minuuttia noroviruksen tuhoamiseksi)

Yleisesti listeriariskiä voidaan vähentää hyvällä käsittelyhygienialla:

- Kaikki liha tulee kypsentää huolellisesti ennen tarjoilua
- Kaikki (kuorelliset) vihannekset ja juurekset tulee pestä ennen kuorimista ja kuorimisen jälkeen vielä huolellisesti ennen tarjoilua
- Raa'at ja kypsät tuotteet tulee säilyttää ja käsitellä erillään
- Kädet, veitset ja leikkuulaudat tulee pestä kypsentämättömien tuotteiden käsittelyn jälkeen.
- Seuraa ja huolehdi kylmätilojen lämpötilamerkinnöistä.
- Elintarvikkeita ei saa tarjoilla pakkauksen merkityn viimeisen käyttöpäivän jälkeen.

16.1 Riskiryhmät voivat saada vakavan taudin listeriabakteerista

Tietty riskiryhmät sairastuvat herkemmin listeriabakteerin aiheuttamaan vaikeaan yleisinfektioon tai aivokalvontulehdukseen. Heille vakavan sairauden saattaa aiheuttaa jo vähäinen listeriapitoisuus elintarvikkeessa. Riskiryhmään kuuluvat henkilöt, joiden vastustuskyky on heikentynyt perussairauden tai siihen liittyvän lääkityksen (esimerkiksi syöpä-, diabetes-, maksa- ja munuaistautipotilaat, kortisonilääkitystä saavat henkilöt) tai ikääntymisen vuoksi.

16.2 Listeria elintarvikkeissa

Listeriabakteeria on todettu Suomessa säännöllisesti pakastevihanneksissa sekä tyhjiö- tai suojakaasupakatuissa kylmäsavustetuissa ja graavisuolatuissa kalatuotteissa. Listeriaa on todettu myös kinkkusuikeleissa ja valmisruoissa. Listerian suhteen riskielintarvikkeita ovat sellaisenaan syötäväksi tarkoitetut tuotteet, joilla on useamman viikon myyntiaika. Listeriaa saattaa esiintyä myös pastöroimattomassa maidossa ja siitä valmistetuissa juustoissa, kuten tuore- ja homejuustot, sekä mädissä ja raa'assa lihassa. Listeria pystyy lisääntymään kylmässä eikä elintarvikkeiden säilyttäminen jääkaappilämpötilassa täysin estä sen lisääntymistä.

16.3 Suomen listeriatilanne ja tartuntojen ehkäisytimenpiteet

Listerioositapausten määrä on lisääntynyt selvästi vuodesta 2009 lähtien. Vuosina 2010–2016 listerian aiheuttamia infektiota on ilmoitettu Suomessa 40–70 vuosittain. Vuonna 2017 todettiin 91 listerian aiheuttamaa vakavaa sairastumista. Sairastuneista yli puolet oli yli 74-vuotiaita. Potilashaastattelujen perusteella todettiin yksi raskauteen liittyvä infektio.

Suomessa on todettu 25 *Listeria monocytogenes* seroryhmän IVb MLST-tyyppi 6 -tapausta vuosina 2016–2018. Tapauksia on todettu myös neljässä muussa Euroopan maassa. Samanlaista listeriaa on löydetty Suomessa myös pakastemaissista sekä kahdesta pakastuslaitoksesta ja pakastevihanneksista (pakastepinaatti, maissia sisältävä pakastevihannessekoitus ja pakastetut vihreät pavut) Euroopassa. Suomessa pakastemaissierät, joista listeriaa on todettu, on vedetty pois markkinoilta tammikuussa 2018. Unkarin elintarvikeviranomaiset ovat 29.6.2018 antaneet myyntikiellon ja vetävät markkinoilta kaikki unkarilaisen pakastuslaitoksen pakastevihannestuotteet elokuusta 2016 lähtien. Tämän oletetaan vähentävän MLST6-tyypin listerioosiriskiä merkittävästi. Epidemiaa selvitetään yhteistyössä paikallisten elintarvikevalvontaviranomaisten, THL:n, Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran, Euroopan tautikeskuksen ja Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto EFSA:n kanssa.

Lisätietoa internetistä:

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet>

<https://www.thl.fi/.../taudit-ja-mikrobit/bakteeritaudit/listeria>

18 Erityisruokavaliot

Vältettävät ruoka-aineet

Yliherkkyys ruoka-aineille on yksilöllistä ja se voi muuttua. Aikuisena ilmenevät allergiat ovat pysyvämpiä kuin lasten allergiat. Asiakkaan ruokavaliosta poistetaan vain yliherkkyyttä aiheuttavat aineet, jotta vältetään yksipuoliselta ruokavaliolta. Vältettävien ruoka-aineiden listan muuttuessa on asiasta ilmoitettava keittiöön.

Diabetes

Diabeetikon ruoka on laadultaan samaa kuin tarjottava perusruoka. Ruoka annostellaan tarjoilupaikalla diabeetikon oman ateriasuunnitelman mukaisesti huomioiden myös tarvittavat välipalat sekä niiden määrä ja laatu.

Vähälaktoosinen (HYLA)

Ruokavaliot on yksilöllinen. Vähälaktoosisessa ruokavaliossa käytetään vähälaktoosisia tuotteita (laktoosia alle 1 g / 100 g).

Laktoositon

Ruokavaliossa ei saa olla laktoosia (laktoosia 0 g). Maitotuotteista voidaan käyttää kovia juustoja sekä laktoositonta maitoa ja -kermaa.

Maidoton ruokavaliot

Maidottomassa ruokavaliossa vältetään täydellisesti maidon valkuaista (kaseiini- ja heraproteiini). Maito korvataan soija- tai riisimaidolla.

Keliakia

Ruokavaliot on ehdoton, jatkuva ja elinikäinen, Ruokavaliosta poistetaan vehnä, ohra ja ruis. Kauran käyttö on yksilöllistä. Poistettu vilja korvataan riisillä, tattarilla, hirssillä, maissi- ja perunajauhoilla sekä gluteenittomilla leipäjauhoseoksella.

Sappi

Perusruoka soveltuu, ruoka-aineita poistetaan oireenmukaisesti. Ruokavaliot tavoitteena on ehkäistä sappikivien muodostumista ja sappikivitaudin oireiden uusiutumista. Rasvaisen ja voimakkaasti maustetun aterian jälkeen saattaa ilmetä voimakasta ylävatsakipua. Perusruokavaliot mukainen rasvan määrä ja laatu, ateriarytmi sekä aterioiden koko ja ylipainoisen maltillinen laihtuminen ovat keskeisiä asioita ravitsemushoidossa.

Ruoka-aineet

Ruokavaliosta poistetaan automaattisesti hernekeitto ja kaaliruokat. Muiden ruoka-aineiden sopivuus on hyvin yksilöllistä. Ruokavaliosta poistetaan sopimattomat ruoka-aineet ja ruokavaliot muokataan yksilöllisesti ruokatilauksessa ilmoitettujen ruokarajoitteiden mukaan.

Oireita aiheuttavat

Saattavat aiheuttaa oireita: herneet, pavut, kuorimaton kurkku, paprika, ruoka-aineet sipuli, sorbitoli, tuore ruisleipä, pulla.

Tulokeskustelu

Potilaalta kysytään oireita aiheuttavat ruoka-aineet, ruokalajit ja juomat.

osastolla Ruokavaliorajoitteet ovat yleensä tarpeettomia sappirakon poiston jälkeen, jolloin vähitellen aletaan noudattaa perusruokavaliota.

Kihti

Ruokavaliossa vältetään ruokia, joissa on runsaasti puriiniaineita. Vältettäviä aineita ovat sisäelimet, pienet kalat, hiiva ja olut. Rajoitetusti voidaan tarjota isompia kaloja (100-150 g päivässä), lihaa (100-150 g päivässä), sekä kasviksista herneitä, papuja, linssejä, pinaattia ja sieniä. Ruokavaliossa yksilölliset erot ovat suuria. Muut ruoka-aineet ovat vapaasti syötäviä.

Marevan

Ruokavaliossa harvoin ja pieninä määrinä nautittavia ruoka-aineita ovat pinaatti, parsakaali, ruusukaali, valkokaali, keräsalaatti, lehtikaali ja persilja. Kohtalaisesti voidaan nauttia vehnäleseettä, vihreitä papuja ja herneitä, punakaalia, parsaa, avokadoa ja hapankaalia. Muut ruoka-aineet ovat vapaasti syötäviä.

19 Lämpö- ja muu seuranta (pikaohje)

Kylmäsäilytys / lämpötilojen seuranta ja kirjaaminen maanantaisin

- Kylmäsäilytystä vaativat tuotteet säilytetään niille tarkoitetuissa kylmlaitteissa enintään seuraavissa lämpötiloissa:
 - pakasteet -18 °C
 - tuore liha +6 °C
 - kala pakasteena -18 °C
 - maitotaloustuotteet, einekset, vihannekset +6 °C
- Lämpötilarajojen ylittyessä:
 - elintarvikkeiden arviointi eli voidaanko käyttää
 - laitteiden korjaus mahdollisimman pian
 - sulanutta pakastetta ei saa pakastaa uudelleen
 - pakaste käytetään heti sulatuksen jälkeen

Kuumen ruoan tarjoilu

- Kuumana tarjottavan ruuan lämpötila tulee olla aina yli +65 °C.
- Kuumenna uudelleen kuumennettava ruoka kiehuvan kuumaksi.
- Kuumana tarjottava ruoka pidetään lämmönlähteen päällä.
- Jos tarjolle menevä ruoka ei ole riittävän kuumaa, sitä kuumennetaan kunnes se on yli +65 °C.
- Ruokaa pidetään lämpimänä enintään kaksi tuntia ja sen pitää olla tällöin vähintään +60 °C.
- Yli kaksi tuntia kuumana säilytettyä ruokaa ei saa tarjoilla eikä käyttää uudelleen.
- Uudelleen kuumennettava ruoka tulee kuumentaa kiehuvan kuumaksi.
- Lämpötilan mittaus suoritetaan tarjolle menevästä kuumasta ruuasta joka maanantai.

Ruoan jäähdytys

- Jäähdytettävän ruuan lämpötilan tulee laskea +6 °C:een neljässä tunnissa.
- Ruoka jäähdytetään kylmävesihauteessa/pikajäähdytyskaapissa, ei pöydällä huoneenlämmössä.
- Jollei ruoan lämpötila laske jäähdytyksen aikana tarpeeksi nopeasti niin ruokaa ei käytetä.

Työalustat ja työvälineet

- Lihalle, broilerille/kanalle, kalalle ja leivälle omat käsittelylaudat ja työvälineet

Astianpesu

- Astianpesulämpötilan tulee olla vähintään +55 °C mieluiten +60 – +75 °C ja huuhteluveden lämpötila yli +80 °C.

Varastointi

- Tuotteita tarkkaillaan jatkuvasti.
- Ruokatavaroiden kierto tulee olla riittävän nopeaa.
- Tarkista tuotteiden päivämäärät. Vanhemmat tuotteet asetetaan eteen ja tuoreimmat taakse.

Ruokavaliot

- Jatkuva tarkkailu ruokavalioiden noudattamisessa.

Yleinen hygienia

- Kätet pestään ennen jokaista ruoanvalmistusvaihetta.
- Raaolle ja kypsille elintarvikkeille on varattu eri työvälineet.

20 Valmistuskeittien riskiarviointi (HACCP)

Työvaihe	Mitä vaaroja tässä työvaiheessa on?	Millä keinolla vaara poistetaan ja mitä seurataan?	Miten seurataan?	Kuinka usein seurataan?	Mikä on korjaava toimenpide?	Miten kirjataan ja miten usein?	Vastuu henkilö	Miten varmistetaan seuranta?	Onko työvaihe kriittinen hallintapiste (CCP)?
Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	rikkoutunut, pilaantunut, likainen, päivämäärä, lämpötila	huono tuote pois, mittaus, tarkastus	omavalvonta	aina	omavalvonta kirjaus	seurantalomake, kirjaus kerran viikossa/tarvittaessa	keittiö henkilökunta	omavalvonta	on
Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	laite rikki, lämpötilat, rikkoutunut pakkaus	laite korjataan/vaihdetaan, mittaus, rikkoutunut pakkaus poistetaan	omavalvonta	joka päivä	huoltomies / laitehuolto, omavalvontakirjaus	seurantalomake, kirjaus kerran viikossa /tarvittaessa	keittiö henkilökunta	omavalvonta	on
Ruuan käsittely ja valmistus	lämpötilat, hygieniat, likainen työväline	lämpötila mittaus, hyvä henkilökohtainen hygienia ja hyvä laite- ja välinepuhtaus	mittaus, omavalvonta /hygi cult	joka päivä	omavalvonta kirjaus	seurantalomake, kirjaus kerran viikossa	keittiö henkilökunta	omavalvonta	on
Kylmävalmistus	lämpötilat, hygieniat, likainen työväline		mittaus ja kirjaus	aina kun kylmävalmistetaan ruoka		seurantalomake, kirjaus aina			
Ruuan kypsäminen	lämpötilat	lämpötila mittaus	mittaus	aistinvaraisesti joka päivä	omavalvonta	seurantalomake kerran viikossa	keittiö henkilökunta	omavalvonta	on
Jäähdytys	laite rikki, aika, lämpötila	lait korjataan/vaihdetaan, lämpötila mittaus, raja-arvot ylittävä tuote poistetaan	mittaus ja kirjaus	aina kun jäähdytetään ruokaa	omavalvonta kirjaus	aina kun ruokaa jäähdytetään	keittiö henkilökunta	omavalvonta	on
Uudelleenkuunnus	lämpötilat	lämpötilamittaus	aina mittaus	aina	lämmitetään lisää	seurantalomake, kerran viikossa	keittiöhenkilökunta	omavalvonta	on
Pakastettujen/jäädetytten tuotteiden sulatus	lämpötilat	sulatetaan jääkaapissa, käytetään 1 vrk aikana		aina kun sulatetaan tuotteita			keittiö henkilökunta	omavalvonta	on
Tarjoilu	lämpötilat, aika	lämpötila mittaus	mittaus	joka päivä	omavalvonta	seurantalomake, kerran viikossa	keittiö henkilökunta	omavalvonta	on
Pakkaaminen	lämpötilat, aika	oikeat kuljetusastiat, lämpötila, aika	mittaus ja kirjataan	aina	omavalvonta	seurantalomake, kerran viikossa	keittiöhenkilökunta	omavalvonta	on
Lähtäminen ja kuljetus	lämpötilat, aika	lämpötila, aika, oikeat kuljetusastiat	mittaus ja kirjaus	aina	omavalvonta	seurantalomake, kerran viikossa	keittiö henkilökunta	omavalvonta	on

21 Kuumennuskeittiön riskiarviointi (HACCP)

Työvaihe	Mitä vaaroja tässä työvaiheessa on?	Millä keinolla vaara poistetaan ja mitä seurataan?	Miten seurataan?	Kuinka usein seurataan?	Mikä on korjaava toimenpide?	Miten kirjataan ja miten usein?	Kuka vastaa seurannasta?	Miten varmistetaan seuranta?	Onko työvaihe kriittinen hallintapiste
Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	rikkoutunut, pilaantunut, likainen, päivämäärä, lämpötila	aistinvarainen ja mittaus, tarkastus	oma-valvonta	aistinvaraisesti joka päivä	oma-valvonta	seurantalomake kerran viikossa tarvittaessa	laitos-apulainen	oma-valvonta	on
Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	laite rikki	aistinvarainen seuranta	oma-valvonta	joka päivä	huoltomies / laitehuolto	seurantalomake kerran viikossa	laitos-apulainen	oma-valvonta	on
Ruuan käsittely ja valmistus	lämpötilat	lämpötila mittaus	mittaus	joka päivä	yhteys ruoka toimittajaan, ruokaa ei tarjoilla	seurantalomake kerran viikossa	laitos-apulainen	oma-valvonta	on
<i>Ruuan kypsentyminen</i>							sopimus toimittaja		
<i>Jäähdytys</i>							sopimus toimittaja		
<i>Uudelleenkuumennus</i>	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
<i>Jäädytys ja pakastettujen/jäädytettyjen tuotteiden sulatus</i>									
<i>Tarjoilu</i>	lämpötilat	lämpötila mittaus	mittaus	joka päivä	yhteys ruoka toimittajaan, ruokaa ei tarjoilla	seurantalomake kerran viikossa	laitos-apulainen	oma-valvonta	on
<i>Pakkaaminen</i>	-----								
<i>Lähetäminen ja kuljetus</i>	-----								

22 Liitteet ja lomakkeet

Liite 1.

Siivoussuunnitelma, ryhmäkeittiö

Pinta tai laite	Puhdistustiheys	Pesuaine	Pesuväline	Vastuutaho
Keittiö				
Työpöydät	joka päivä	yleispuhdistusaine/ (desinfiointiaine)	vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Lattia	joka päivä	yleispuhdistusaine	lasta/ vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Seinät	tarvittaessa	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Jääkaapit/kylmiöt	1 kerta/vko tarvittaessa	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Pakastekaappi	3 kertaa/ vuosisiivous	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Uunit	1 kerta/vko tarvittaessa	tarvittaessa uuninpuhdistusaine	kertakäyttöliina	ryhmäkoti
Liesi	joka päivä	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Astianpesukone	joka päivä/ tarvittaessa	yleispuhdistusaine	harja, kertakäyttöliina	ryhmäkoti
Mikro	joka päivä/ tarvittaessa	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Tarjoilutila				
Tarjoilutiski	joka päivä	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	ryhmäkoti
Asiakas wc-tilat	joka päivä	yleispuhdistusaine/desinfioin tiaine	punainen mikrokuituliina	ryhmäkoti

Liite 2.

Siivoussuunnitelma valmistuskeittiö

Pinta tai laite	Puhdistustiheys	Pesuaine	Pesuväline	Vastuuhenkilö
Keittiö				
Työpöydät	joka päivä	yleispuhdistusaine/desinfiointiaine	vihreä mikrokuituliina	keittiöhenkilö kunta
Lattia	joka päivä	yleispuhdistusaine	lasta/moppi	keittiöhenkilö kunta
Seinät	tarvittaessa	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	keittiöhenkilö kunta
Katto	vuosisiivous	yleispuhdistusaine	mikrokuituliina /lasta	keittiöhenkilö kunta
Jääkaapit ja kylmiöt kylmiön suodatin	1 kerta/vko tarvittaessa 1 kerta/kk	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	keittiöhenkilö kunta
Vihannesleikkuri	käytön jälkeen	yleispuhdistusaine/desinfiointiaine	käsisuihku ja harja	keittiöhenkilö kunta
Uunit puhaltimen puhdistus rasvasuodatin	1 kerta/vko tarvittaessa 1 kerta/kk 4 kertaa/v	tarvittaessa uuninpuhdistus- ja huuhteluaine	höyrypuhdistus/tarvittaessa kertakäyttöliina	keittiöhenkilö kunta
Padat, VCC	Käytön jälkeen	yleispuhdistusaine	harja / kertakäyttöliina	keittiöhenkilö kunta
Liesi	joka päivä	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	keittiöhenkilö kunta
Astianpesukone	joka päivä	yleispuhdistusaine	käsisuihku ja harja	keittiöhenkilö kunta
Huuva ja rasvanerotin	tarvittaessa	yleispuhdistusaine/rasvan poistoaine	kertakäyttöliina, tiskikone	keittiöhenkilö kunta
Wc-tilat	joka päivä		punainen mikrokuituliina	siistijä
Tarjoilutilat				
Kuuma- ja kylmähauteet	joka päivä	yleispuhdistusaine	vihreä mikrokuituliina	keittiöhenkilö kunta
Tarjoilutiski	joka päivä	yleispuhdistusaine/desinfiointiaine	vihreä mikrokuituliina/ harja	keittiöhenkilö kunta
Henkilöstötilat				
Pukuhuonetilat	1 kerta/vko		sininen mikrokuituliina	siistijä

Siivouksen vastuhenkilö on k

Liite 3.

Siivoussuunnitelma kuumennuskeittiö

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

Pinta tai laite	Puhdistus- tiheys	Pesuaine	Pesuväline	Vastuu-henkilö
Keittiö				
Työpöydät	joka päivä	yleis- puhdistusaine/ desinfiointiaine	kertakäyttöliina	laitosapulainen
Lattia	joka päivä	yleis-puhdistusaine	lasta/moppi	laitosapulainen
Seinät	tarvittaessa	yleis-puhdistusaine	kertakäyttöliina	laitosapulainen
Katto	vuosi siivous	yleis- puhdistusaine	kertakäyttöliina/lasta	laitosapulainen
Jääkaapit ja kylmiöt	1 kerta/vko tarvittaessa	yleis-puhdistusaine	kertakäyttöliina	laitosapulainen
Vihannesleikkuri	-			
Leikkelekone	-			
Uunit	1 kerta/vko tarvittaessa	tarvittaessa uuninpuhdistusain e	hörypuhdistus/tarvitta essa kertakäyttöliina	laitosapulainen
Liesi	joka päivä	yleis-puhdistusaine	kertakäyttöliina	laitosapulainen
Astianpesukone	joka päivä	yleis-puhdistusaine	käsisuihku ja harja	laitosapulainen
Huuva ja rasvanerotin	tarvittaessa	yleis- puhdistusaine/ rasvan poistoaine	kertakäyttöliina, tiskikone	kiinteistön hoitaja
Tarjoilutila				
Kuuma- ja kylmähauteet	-			
Tarjoilutiski	joka päivä			laitosapulainen
Asiakas wc-tilat	joka päivä			laitosapulainen

Hygicult TPC:n käyttöohje

Käyttötarkoitus

Hygicult TPC on tarkoitettu mikrobiologisen puhtauden valvontaan ja tutkintaan.

Se soveltuu pintojen, kiinteiden ja puolikiinteiden sekä nesteiden tutkimiseen.

Testi voidaan tehdä paikan päällä ja se soveltuu hyvin myös näytteen kuljetusalustaksi.

Testilevy on päällystetty molemmin puolin kokonaisbakteeri-elatusaineella, jolla useimmat bakteereista, sienistä, hiivoista ja homeista kasvavat nopeasti. Tarkkojen raja-arvojen antamiseen Hygicult TPC ei sovellu, sillä normaalitaso voi vaihdella hyvinkin paljon riippuen näytteenottokohteesta. Kun kohteen normaali perustaso on määritetty, voidaan testin säännöllisellä käytöllä saada tärkeää tietoa kokonaismikrobimäärien poikkeamista.

Huom! Juomaveden sallittu mikrobimäärä on niin alhainen, että sitä voitaisiin seurata Hygicult menetelmällä.

Säilytys

Säilytä testipakkaus kuivassa tilassa huoneenlämmössä (n. 20 °C) vedolta, lämpötilan vaihtelulta ja valonlähteiltä suojattuna. Vältä säilytystä lämpöä tuottavien koneiden läheisyydessä. Testipakkaus ei saa jäätyä. Vanhenemispäivämäärä on merkitty sekä pakkaukseen, että testiputken korkkiin.

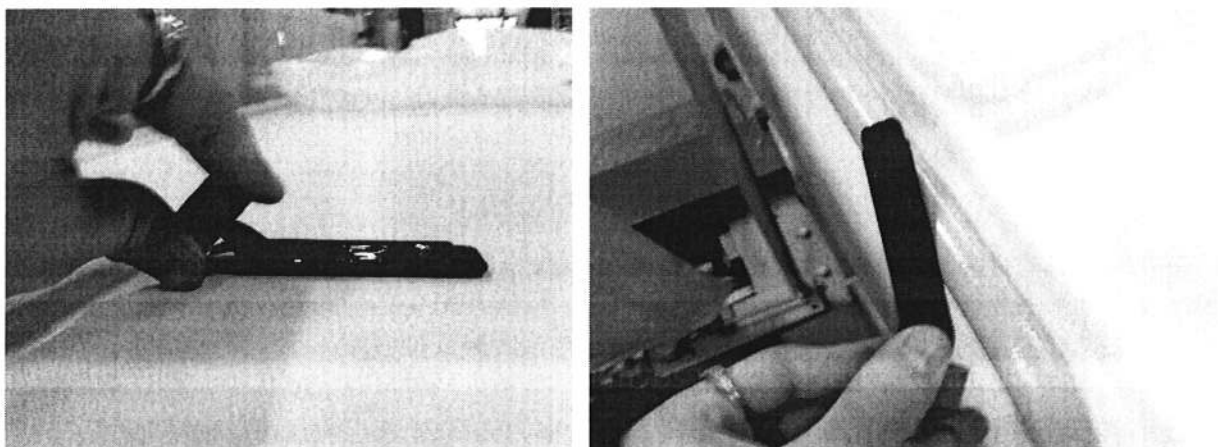
Näytteenotto

Näytteenoton yhteydessä on tärkeää, ettei elatusaine joudu kosketuksiin muun kuin tutkittavan pinnan kanssa. Toisaalta on myös tärkeää, että koko elatusainepinta on

kosketuksissa tutkittavan kohteen kanssa. Näytteenoton jälkeen levy laitetaan takaisin putkeen ja putki suljetaan huolellisesti.

Pintapainallusmenetelmä (kuvat 1a, 1b)

Soveltuu kiinteille pinnoille. Paina kumpaakin levyn puolta tiiviisti tutkittavaa pintaa vasten 3-4 sekunnin ajan. Levyä ei saa liikuttaa painamisen ajan. Levyn muovinivel helpottaa pintanäytteenottoa.



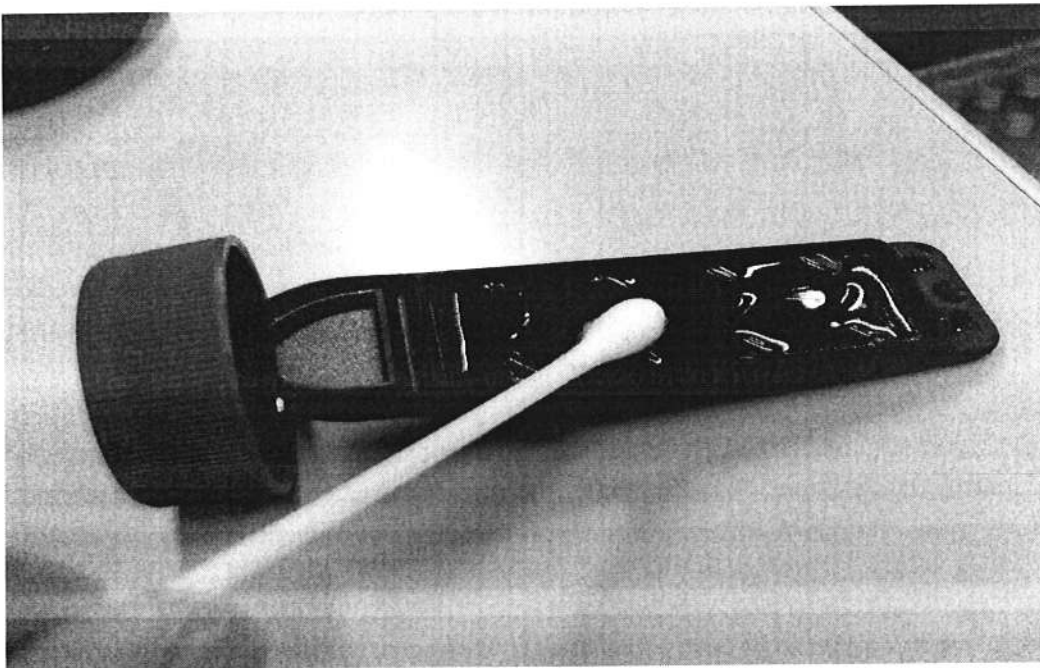
Kastaminen (kuva 2)

Nestemäiset näytteet tutkitaan kastamalla Hygicult-levyä näytteessä 3-4 sekunnin ajan. Ylimääräiset tipat kuivataan puhtaalla paperilla. Älä kuitenkaan koske elatusaineeseen.



Vanutuppomenetelmä (kuva 3)

Menetelmällä tutkitaan puolikiinteitä tai vaikeasti saavutettavia kohteita. Kohteet tutkitaan pyörittämällä steriiliä vanupuikkoa kohteessa ja hieromalla vanupuikkoa huolellisesti elatusainepintaan vasemmalta oikealle ja ylhäältä alas. Mikäli pinta on kuiva, kastetaan vanupuikko ensin steriilissä vedessä. Kostutetulla vanupuikolla voidaan ottaa näyte myös jauhemaisista näytteistä esim. mausteista.



Inkubointi (kuva 4)

Levyjä inkuboidaan eli kasvatetaan, huolellisesti suljetussa suojaputkessaan.

>35–37 °C lämpötilassa päivän tai

>27–30 °C lämpötilassa 2 päivää tai

>22 °C lämpötilassa 5 päivään asti

Kasvatuslämpötilaa valittaessa on otettava huomioon, että jotkut yleisimmistä hiivoista ja homeista eivät kasva 35–37 °C lämpötilassa. Jos levyjä kasvatetaan pidempään kuin yksi vuorokausi, on suositeltavaa lukea tulokset myös ensimmäisen vuorokauden kuluttua, sillä jotkut *Proteus* ja *Bacillus* – kannat ovat helpommin

luettavissa yhden päivän kuluttua. Toisaalta jotkut hitaasti kasvavat organismit eivät välttämättä näy vielä yhden päivän jälkeen.



Tuloksen tulkinta (kuva 5)

Inkuboinnin jälkeen testilevy otetaan pois putkesta ja mikrobimäärä (pesäkkeitä muodostava yksikkö, pmy, CFU) määritetään vertaamalla levyn kasvutiheyttä käyttöohjeen mallitauluun. Pesäkkeet on myös mahdollista laskea.

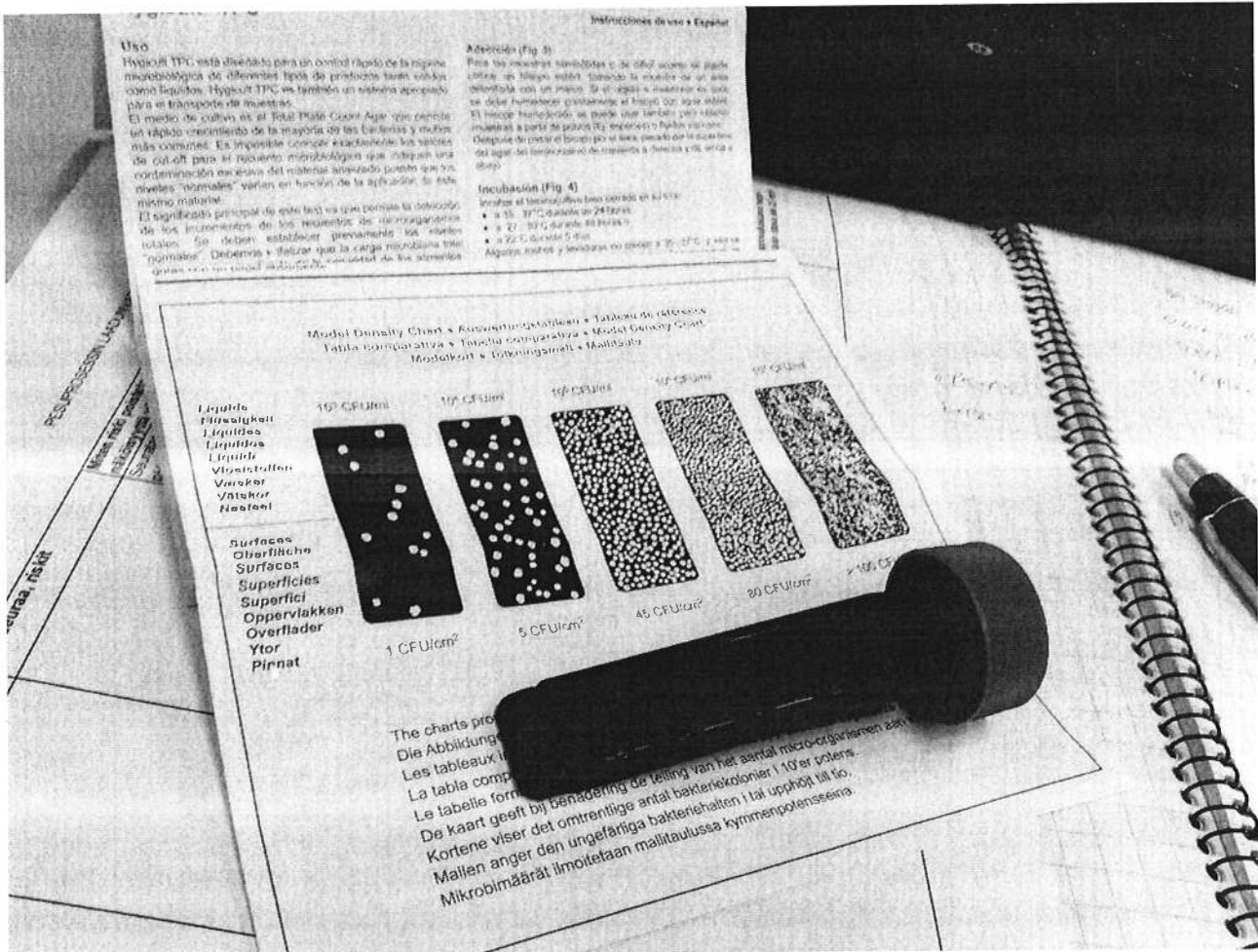
Seuraavia raja-arvoja voidaan pitää karkeana perustana arvioitaessa elintarvikkeiden kontaminaatiota.

Hyvä $<10^5$ pmy/g

Siedettävä 10^5 - 10^7 pmy/g

Huono >10⁷ pmy/g

Työtasojen ja muiden pintojen raja-arvot ovat vaikeammin määritettäviä, koska ne riippuvat täysin itse kohteesta. Joka tapauksessa kohdetta voidaan pitää huonosti puhdistettuna, jos pinnoilla vielä siivouksen jälkeen on 5 pesäkettä/cm². Tämä vastaa Hygicult TPC- levyllä 45 pesäkettä/puoli.



Menetelmän rajoitukset

Käytettäessä kontaktinäytteenottomenetelmää Hygicult TPC – menetelmän herkkyys vastaa perinteistä viljelymenetelmää. Kasto- ja vanutuppomenetelmän herkkyysraja on 1000 pmy/ml. Normaalin juomaveden mikrobimäärät ovat liian alhaiset määritettäväksi luotettavasti Hygicult TPC- menetelmällä.

Eri menetelmillä tai erilaisilta pinnoilta otettuja testituloksia ei pidä verrata keskenään. Vain samalla menetelmällä samanlaisilta pinnoilta otetut näytteet ovat kvantitatiivisesti vertailukelpoisia.

Testien hävittäminen

Koska kasvusto levyllä voi olla tauteja aiheuttavaa, käytetyt testilevyt on hävitettävä joko polttamalla, autoklavoimalla tai pitämällä levyjä desinfektoivassa liuoksessa yön yli noudattaen paikallisia ohjeita ja määräyksiä.

Turvamääräykset ja varotoimenpiteet

Tuotetta **ei saa** käyttää pakkaukseen merkityn vanhenemispäivämäärän jälkeen

Tuotetta ei tule käyttää jos:

- >elatusaineessa esiintyy värimuutoksia tai kuivumista
- >elatusaine on irronnut levyiltä
- >elatusaineessa esiintyy mikrobikasvua

Kasvustoa **ei tule** koskettaa, koska elatusaineella kasvavat pesäkkeet saattavat olla tauteja aiheuttavia.



HYGIENIATESTIT

HYGICULT

PIKATESTI

Hygicult on helppokäyttöinen menetelmä hygienian seurantaan. Se on nopea, luotettava ja taloudellinen pikatesti, joka ratkaisee myös näytteenkuljetukseen liittyvät ongelmat.



Menetelmä

Hygicultissa perinteinen agarkasvatusalusta on muunnettu tämän päivän tarpeita vastaavaksi. Steriilissä muoviputkessa on molemmin puolin elatusaineella päällystetty muovilevy. Levyssä on nivel pintanäytteenottoa varten. Näyte voidaan siirrostaa myös steriilillä vanutikulla tai kastamalla levy tutkittavaan nesteeseen. Inkuboinnin jälkeen tulokset luetaan vaivattomasti vertaamalla pesäketiheyttä rasiassa olevaan mallitauluun. Pesäkkeiden laskemista ei tarvita lainkaan.

Käyttöalue

Hygicultia käytetään mikrobiologisen puhtauden seurantaan. Se soveltuu hyvin käytettäväksi elintarviketeollisuudessa, jossa prosessin eri vaiheitten sekä puhdistuksen jälkeisen hygieniatason seuranta on tärkeää. Tuotantotilojen mikrobiologinen seuranta tapahtuu Hygicultilla nopeasti ja luotettavasti.

Edut

Luotettava ja tarkka. Hygicult on kotimainen, tiukat laadunvarmistusnormit täyttävä tuote, joka takaa luotettavat ja toistettavat tulokset. Tulokset ovat vertailukelpoisia perinteisellä maljaviljelyllä saatuihin tuloksiin. Kasto ja vanutikkusierotusta käytettäessä menetelmän herkkyysalaraja on 103 CFU/ml, kontaktimenetelmää käytettäessä herkkyysalarajaa ei ole.

Helppokäyttöinen. Näyte otetaan painamalla Hygicult-levy suoraan testattavaa pintaa vasten, siirrostamalla näyte elatusaineelle vanutikulla tai kastamalla levy nesteeseen. Levy inkuboidaan joko huoneenlämmössä tai inkubaattorissa, näytteenottokohteen lämpötilasta riippuen, ja tulostetaan vertaamalla kasvutiheyttä mallikarttaan.

Nopea ja käyttäjäystävällinen. Hygicult on aina käyttövalmis. Se on kätevä kuljettaa näytteenottokohteeseen mihin vuorokauden aikaan tahansa, koska näyttö ei vaadi minkäänlaisia etukäteisvalmisteluja. Tulos on luettavissa 1-5 vrk kuluttua näytteenotosta inkubointilämpötilasta riippuen.

Taloudellinen. Hygicult tekee maljojen valun, näytteiden käsittelyn ja pesäkkeiden laskemisen tarpeettomiksi, eikä ulkopuolisia tutkimuspalveluja tarvita.

Turvallinen. Muovinen Hygicult eliminoi lasisiin näytteenkuljetusputkiin liittyvät terveysriskit. Hygicult ei vaikuta haitallisesti tutkittavaan aineeseen, vaan tuotetta voidaan käyttää normaalisti näytteenoton jälkeenkin.

Säilytys

Hygicult säilytetään huoneenlämmössä valolta, vedolta ja jäätymiseltä suojattuna. Viimeinen käyttöpäivä ja eränumero on merkitty rasiiaan.

Pakkausko-
Tuotekoodi

	KiiltoClean	EAN	MeiraNova
Hygicult TPC 1x10 levyä	80627	643811 5680 109	464130
Hygicult Y&F 1x10 levyä	80628	643811 5680 130	-
Hygicult E 1x10 levyä	80629	643811 5680 123	-



KiiltoClean_{oy}

PL/Box 157, 20101 Turku, FINLAND, puh./tel. +358 (0)207 710 400, www.kiiltoclean.fi

Käsienpesu

Soft Care Wash



-  Kastele kädet haalealla vedellä.
-  Annostele yksi painallus pesunestettä.
-  Pesä kädet huolellisesti unohtamatta sormenpäitä.
-  Huuhtelee kädet.
-  Kuivaa kädet huolella taputtaen. Vältä hankaamista.
-  Sulje hana paperilla, johon kuivasit kätesi.

10746 SCW-D-A4 - 11/11 S-FI

Terveystieteiden tutkimuskeskus, 441 03077/Finprosessi Oy 2012 / 000011

Milloin käsien pesu saippualla ja vedellä?

- töihin tullessa
- töistä lähtiessä
- kun näkyvästi tai tuntuvasti likaiset
- WC-asiointien jälkeen
- AINA RIPULIPOTILASTA HOIDETTAESSA



Milloin käsien desinfektio?

- osastolle tullessa ja lähtiessä
- töihin tultaessa ja töistä lähtiessä
- työpisteeseen tullessa ja lähtiessä
- wc käynnin, niistämisestä, aivastelun, tupakoinnin jälkeen
- ennen potilaan/asiakkaan hoidon aloitusta ja hoidon aikana aseptisen työjärjestyksen mukaisesti
- aina potilaan/asiakkaan hoidon jälkeen
- ennen aseptisiä toimenpiteitä
- ennen suojakäsineiden pukemista ja niiden riisumisen jälkeen
- suojaimien riisumisen jälkeen
- ennen ruoan jakelua ja syöttämistä
- ennen omaa ruokailua
- aina potilaan /asiakkaan ihon koskettamisen jälkeen

Käsien huuhtelu vedellä poistaa käsihuuhteen aiheuttaman tahmeuden – tehdään tarvittaessa useita kertoja työvuoron aikana.

Kuuman ruuan valmistumislämpötilojen ja tarjoilulämpötilojen seuranta

Kuuma ruoka tulee kypsentää riittävästi. Ruuan lämpötilan tulee olla kypsennyksen jälkeen kauttaaltaan yli +70 °C ja broilerin tai kanan tai kalkkunan tms. siipikarjan lihaa sisältävän ruuan yli +75 °C. Uudelleen kuumennettava ruoka tulee kuumentaa yli +70 °C . Kuumana tarjottavan ruuan lämpötila pitää olla aina vähintään + 60 °C. Helposti pilaantuvien, kylmänä tarjoiltavien, ruokien, kuten salaattien ja leikkeleiden, lämpötila saa olla korkeintaan +12 astetta.

Siipikarjatuotteiden sisälämpötila +75 astetta.

Kuumien ja kylmien ruokien (salaatit, jälkiruuat, juomat) lämpötila **kirjataan 1 kertaa viikossa.**

Siipikarjatuotteiden lämpötila mitataan joka kerta ja kirjataan kerran viikossa.

Pvm ja kellonaika	Ruoka	Kuuman/kylmän ruuan valmistumislämpötila	Tarjoilulämpötilat	Korjaavat toimenpiteet	Kirjaaja

Siivouksen aistinvarainen seuranta ja pintahygienianäytte

Siivouksen aistinvarainen seuranta

Siivouksen aistinvarainen arviointi tehdään joka päivä, kirjataan 1 kertaa viikossa.

Pvm	Arvioitavat tilat ja pinnat	Havainnot	Korjaavat toimenpiteet	Arvioija

Pintahygienianäyte

Pintahygienianäytteet otetaan näytteenottosuunnitelman mukaisesti.

Pvm	Näytteenottopinta	Tulos	Korjaavat toimenpiteet	Arvioija

*Kirjauksesta vastuussa oleva kirjaa tekemänsä valvontatoimenpiteen ja lyhyesti sen tuloksen sekä merkitsee päiväyksen ja vahvistaa kirjauksen nimikirjoituksellaan tai nimikirjaimillaan.

Ilmoitus ruokamyrkytys epäilystä

Ruokailu

Paikka	
Aika	
Tarjolla ollut ruoka ja juoma	
Epäilty elintarvike / vesi	

Sairastuneet

Sairastuneiden henkilöiden määrä

Kuinka moni henkilö söi samaa ruokaa

Kohteessa on tarjottu

- samaa ruokaa ko. päivänä annosta
- yhteensä ruoka-annoksia kpl/päivä

Oireet

alkoivat päivä ja kello

oireiden kesto tuntia/vuorokautta

 h TAI vrk

- oireet
- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ripulointi | <input type="checkbox"/> kuume |
| <input type="checkbox"/> oksentelu | <input type="checkbox"/> päänsärky |
| <input type="checkbox"/> vatsakipu | <input type="checkbox"/> ihoreaktiot (punoitus tms.) |
| <input type="checkbox"/> pahoinvointi | <input type="checkbox"/> huimaus |
| <input type="checkbox"/> muut oireet, mitkä | |

Onko tutkittu ulostenäyte: kyllä / ei

mikäli ei, niin potilaan otettava yhteys

Mitä muuta ruokaa syönyt samana päivänä ja missä:

Sairastuneen tiedot:

nimi

puhelinnumero

sähköpostiosoite

Ilmoittajan nimi, puh.nro sekä tarjoilupaikan nimi, mikäli ilmoittaja on tarjoilukohteesta

Lisätietoja

(kuinka kohteen omavalvonta on toiminut, onko henkilökunta sairastanut ym.):

Elint.valv. täyttää

On näyttöä ruokamyrkytyksestä

Ei ole näyttöä ruokamyrkytyksestä

Omavalvontasuunnitelman arviointi

Omavalvontasuunnitelman toimivuus arvioidaan 2 kertaa vuodessa/ tarvittaessa.

Arvioinnista vastaa Hoivakodin johtaja. Arviointi päivä

Omavalvontasuunnitelman asiat

Kyllä

Ei

*Korjaus tehdään
mennessä*

Vastuuhenkilöt on päivitetty

Vastaanottotarkastus

kirjaukset tehty suunnitelman mukaisesti

korjaavat toimenpiteet kirjattu

Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta

kirjaukset tehty suunnitelman mukaisesti

lämpötilat ovat olleet säädösten mukaiset

korjaavat toimenpiteet on kirjattu

Ruuan valmistus

ruokien valmistumislämpötilat on kirjattu

valmistumislämpötilat ovat olleet suunnitelman mukaisia ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu

jäähdytyksen lämpötiloja on seurattu suunnitelman mukaisesti

jäähdytyksen lämpötilat ovat olleet asianmukaiset ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu

Kuumien ja kylmien ruokien tarjoilu

kuumien ruokien lämpötiloja on seurattu suunnitelman mukaisesti

Lomake 13.

kylmien ruokien lämpötiloja on seurattu suunnitelman mukaisesti

tarjoilulämpötilat ovat olleet säädösten mukaisia ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu

Siivoussuunnitelma

siivoussuunnitelmassa on mainittu kaikki siivottavat laitteet ja pinnat

astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja on kirjattu suunnitelman mukaisesti

lämpötilat ovat olleet asianmukaisia ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu

siivouksen tasoa on aistinvaraisesti arvioitu suunnitelman mukaisesti

pintapuhtausnäytteitä on otettu suunnitelman mukaisesti ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu

Henkilökunnan perehdyttäminen ja hygieniaosaaminen

henkilökunnan perehdyttäminen on ajan tasalla

hygieniaosaamistodistusten kopiot on saatavilla

Asiakasvalitukset

asiakasvalitukset on kirjattu

korjaavat toimenpiteet on kirjattu

Asiakirjoja on säilytetty vuosi

