

# ProAgria

**Elintarvikehuoneiston toiminta omavalvonnan  
näkökulmasta 4.10.2023**

Päivi Matilainen, yritysasiiantuntija



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET

## Päivi Matilainen

Yritysasiantuntija, ympäristötekniikan insinööri, restonomi

Yritysneuvonta

Yritysten Kehittämispalvelut

Konsultoinnin osa-alueet:

Yrityksen laadunhallinta, tuotteistaminen, elintarviketurvallisuus sekä ympäristövastuullisuus.



**puh. 050 564 5152**

**Email: [paivi.matilainen@proagria.fi](mailto:paivi.matilainen@proagria.fi)**

# Koulutuksen sisältö

- Elintarvikehuoneisto yleistä
- Omavalvonta taustaperiaatteet
- Oiva-tarkastus ja omavalvonta
- Omavalvonnan sisältö



# Elintarvikehuoneiston perustaminen

Elintarvikealan yrityksen perustaminen?

**[Perusta elintarvikeyritys -videolta](#)**

Ruokavirasto: Elintarvikeyrityksen perustaminen ja omavalvonta

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/>

Valvontayksiköt:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ota-yhteytta-elintarvikevalvontaan/>

# Elintarvikehuoneiston rekisteröinti ja valvonta

- Kaikki rekisteröity elintarviketoiminta on elintarvikevalvontaviranomaisen suunnitelmallisen valvonnan piirissä.
- Riskiluokituksenmukainen tarkastustiheys

[Liite 3. Taulukko: edellyttääkö elintarviketoiminta rekisteröintiä tai hyväksynnän hakemista? pdf](#)

# Lainsäädäntö / Omavalvonta

## Lainsäädäntö

### [•Elintarvikelaki 297/2021](#)

#### [15 §](#)

#### Omavalvonta

Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

Elintarvikealan toimijan tuodessa eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 8 artiklassa tarkoitettujen salmonellaa koskevien erityistakuiden piiriin kuuluvia elintarvikkeita Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, omavalvontaan on sisällyttävä kyseisiä elintarvikkeita koskeva näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma salmonellan varalta.

# Omavalvonta

- Omavalvonta perustuu elintarvikelakiin.
- Omavalvonnan tarkoitus on tarkistaa ja huolehtia päivittäin siitä, että ruoka on mikrobiologisesti turvallista.
- Keskeisin tavoite on vähentää ruokamyrkytyksiä
- Se on oltava kaikilla elintarvikkeita tuottavilla, käsittelevillä, kuljettavilla, varastoivilla, kaupan tai tarjolla pitävillä yrityksillä.
- Kun toiminnassa tapahtuu muutos, on omavalvonta muutettava uuden tilanteen mukaiseksi. Henkilöstö pitää perehdyttää uusien ohjeiden mukaiseen työskentelyyn

# Hyvä omavalvontasuunnitelma

- Toimivassa omavalvontasuunnitelmassa pohditaan käytännönläheisesti elintarvikeriskien valvontakohdat
- Elintarvikkeiden käsittelyssä mikrobiologiset riskit ovat yleisimpiä
- Mitkä kohdat toiminnassa ovat sellaisia, joissa mikrobit voivat lisääntyä?
- Mitä valvontarajoja näille voisi laittaa?
- Pohditaan menetelmä, esim. lämpötilamittaus tai työhygienian seuranta
- Määritellään ja kirjataan korjaavat toimenpiteet, jos on raja-arvot ylittävä poikkeama.
- Esimerkkejä mittauskohdista: tavaran vastaanottotarkastukset, henkilökunnan hygienia, jätehuolto, siivous ja toimenpiteitä tuholaisia todettaessa.



# Omavalvonnan vastuhenkilö ja työntekijöiden perehdytys omavalvontaan

- Yritys vastaa siitä, että työntekijät tuntevat omavalvonnan ja noudattavat sitä.
- Työntekijöiden tulee hallita omiin tehtäviinsä sisältyvät elintarvikkeiden turvallisuuteen vaikuttavat ohjeet ja työtavat, joilla varmistetaan elintarviketurvallisuus.
- Omavalvonnalla on oltava nimetty vastuhenkilö tai vastuhenkilöt.

HACCP-järjestelmä (Hazard Analysis and Critical Control Point) (Omavalvontasuunnitelman tausta)

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) on elintarviketuotannon hallintajärjestelmä, jossa elintarvikkeen turvallisuus taataan terveyttä vaarantavien biologisten, kemiallisten ja fysikaalisten vaarojen hallinnalla elintarvikkeiden raaka-aineista niiden valmistukseen, jakeluun ja myyntiin. HACCP-järjestelmä on osa elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmää.

Ruokaviraston Ohjeessa kuvataan HACCP-järjestelmän peruseriaatteita, ja sen tarkoituksena on yhtenäistää sekä elintarvikealan toimijoiden että valvovien viranomaisten käsitystä HACCP:sta. Ohje toimii myös perustana elintarvikelain mukaisten elintarvikehuoneistojen HACCP-ohjelmien laatimisessa ja toteuttamisessa.

[ohjeen](#) HACCP-järjestelmän laatimisesta ja toteuttamisesta

# HACCP-järjestelmä (Hazard Analysis and Critical Control Point)

## Vaarojen tunnistaminen ja analysointi, kriittiset hallintapisteet

Vaarojen arviointi.

Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen

Asetetaan kriittisille valvontapisteille tavoitetasot ja poikkeamarajat.

Kriittisten pisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen.

Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen.

Varmistuskäytäntöjen sopiminen.

HACCP-asiakirjat.

## Mikä riittää omavalvontajärjestelmäksi?

Tietyissä tapauksissa ja erityisesti pienyrityksissä tai kun on kyse elintarvikeyrityksistä, joissa ei harjoiteta elintarvikkeiden valmistusta tai jatkojalostusta, voidaan vaaroja hallita **täyttämällä omavalvontavaatimukset (tukijärjestelmä) sekä noudattamalla hyvän hygieniakäytännön ohjeita.**

Tällaisissa tapauksissa HACCP-menettelyn ensimmäinen vaihe (vaarojen arviointi) on suoritettu, eikä muita HACCP-periaatteita ole enää tarvetta panna täytäntöön.

Tulee kuitenkin huomioida, että kyseisten yritysten on toteutettava seuranta-, todentamis- ja kirjaamistoimenpiteitä, kun se on elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta välttämätöntä, esimerkiksi silloin kun kylmäketju on säilytettävä.

# Tukijärjestelmä

Tukijärjestelmään on sisällytettävä hallintakeinoja edellä mainittujen vaatimusten toteuttamiseksi.

Tukijärjestelmän sisältö vaihtelee toiminnan luonteesta riippuen. Se sisältää yrityksen omia toimintaohjeita, tehtävälistoja ja tehtyjen toimenpiteiden kirjaamista.

Se voi sisältää myös toimintaan liittyvien raja-arvojen asettamista ja seuraamista sekä kuvauksen, mihin korjaaviin toimenpiteisiin tarvittaessa ryhdytään.

Tukijärjestelmä on edellytys HACCP-järjestelmän laatimiselle. Jos vaarat kyetään hallitsemaan asianmukaisesti tukijärjestelmän avulla, HACCP-järjestelmää ei tarvitse ottaa kokonaisuudessaan käyttöön.

Tukijärjestelmien laatimisessa voi käyttää apuna esimerkiksi toimialan [hyvän käytännön ohjeita](#).

Esimerkiksi Matkailu ja ravintolapalvelut MaRa ry / Omavalvonta

# Elintarvikkeisiin liittyviä vaaroja hallitaan omavalvonnalla

- Mikrobiologinen, kemiallinen tai fysikaalinen tekijä, joka saattaa heikentää elintarvikkeiden turvallisuutta ja aiheuttaa kielteisiä terveysvaikutuksia kuluttajille.
- Riski on mahdollisuus tai todennäköisyys vaaran aiheuttaman kielteisen terveysvaikutuksen toteutumiselle.
- Vaarat ja niiden todennäköisyydet vaihtelevat eri elintarvikkeissa, ja niiden aiheuttamien lyhyt- ja pitkäaikaisvaikutusten vertaaminen keskenään on vaikeaa.

# Elintarvikkeisiin liittyviä vaaroja esim.

- Ruoan tai juomaveden mukana tulee mikrobeja tai pieneliöitä, jotka voivat aiheuttaa tartuntatauteja tai ruokamyrkytyksiä
- Elintarvikkeiden valmistuksessa tapahtuu virhe, esim. riittämätön kypsennys tai liian hidas jäädyttäminen
- Ruoassa voi olla luontaisesti haitallisia aineita, kuten palkokasvien lektiinit
- Ruoan mukana voi saada erilaisia ympäristösaasteita tai kemiallisia aineita, kuten dioksiinia, metyylielohopeaa tai torjunta-aineita
- Ruokaan lisättävien lisäaineiden tai ravintoaineiden annostelussa tapahtuu virhe
- Elintarvikkeen pakkaukseen ei ole merkitty allergioita aiheuttavia aineita

# Vaarojen hallinta

Vaaroja hallitaan seuraavilla tavoilla:

- Tukijärjestelmään jo sisältyvillä hallintakeinoilla (esimerkiksi siivoukseen, haittaeläinten torjuntaan tai allergeenien hallintaan liittyvät työohjeet).
- Tukijärjestelmää vahvistamalla, eli parantamalla olemassa olevia ja luomalla uusia tarvittavia hallintakeinoja tai määrittämällä mitattavia pisteitä ja näiden raja-arvoja.
- HACCP-ohjelman mukaisilla hallintakeinoilla:

Kriittinen hallintapiste on elintarvikkeen käsittelyn vaihe, johon vaaran hallinta voidaan kohdistaa, ja joka on oleellisen tärkeä elintarvikkeiden turvallisuutta uhkaavan vaaran ehkäisemiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle.



# Korjaavat toimenpiteet

Kriittisille hallintapisteelle suunnitellaan korjaavat toimenpiteet, joihin ryhdytään, kun ei pysytä sovittujen kriittisten rajojen sisällä.

Toimenpiteiden avulla on tarkoitus saada pysäytettyä vaaraa aiheuttavan tuotteen pääsy kulutukseen.

Korjaavia toimenpiteitä voivat olla esim. lämpötilojen korjaus, puhdistustoimet, laitteiden huolto ja korjaus.

Korjaavat toimenpiteet on dokumentoitava omavalvontaan.

# Varmistuskäytännöt

Varmistetaan, että omavalvontasuunnitelma on toimiva ja riittävä.

Pystytäänkö omavalvontasuunnitelmaa toteuttamalla takaamaan turvallisuus vai onko suunnitelmaa tarpeen muuttaa.

Varmistaminen tehdään sovittuun aikatauluihin mukaan ja se on dokumentoitava.

Varmistamiseen voivat osallistua henkilökunta sekä terveystarkastaja.

# Asiakirjat

Omavalvonta asiakirjoja ovat kaikki suunnitelmat ja ohjeet, kirjaukset.

Asiakirjat pitää olla tunnistettavia ja tehty niin, ettei niitä pysty muuttamaan.

Asiakirjat tulee säilyttää kaksi vuotta.

# Omavalvonnan tekeminen / Mallit

Valvontayksiköiden nettisivut hyvä tietolähde:

Esim:

Porvoon ympäristöterveydenhuolto

<https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/ymparistoterveydenhuollon-lomakkeet-ja-ohjeet/>

Helsinki

Omavalvontamallit:

[Ravintola \(word\)](#)

[Elintarvikemyymälä \(word\)](#)

[Ulkomyynti \(word\)](#)

[Pubi tai muu vain juomia tarjoileva ravintola \(word\)](#)

# Omavalvontasuunnitelman rakenne



<b>1. Yleistä omavalvonnasta</b> .....	<b>4</b>
1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys.....	4
1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus.....	5
1.3 Valmistus riskiryhmille.....	6
1.4 Kaivovesi.....	7
1.5 Ruokamyrkytysepäilyt.....	7
1.6 Lämpömittarit.....	8

# Omavalvontasuunnitelman rakenne

<b>2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto .....</b>	
<b>3. Elintarvikkeiden säilytys.....</b>	
<b>4. Ruoan valmistus ja pakkaaminen .....</b>	
4.1 Elintarvikkeiden käsittely .....	
4.2 Erityisruokavaliot ja allergeenit .....	
<b>4.2.1 Erityisruokavaliot.....</b>	
<b>4.2.2 Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot.....</b>	
4.3 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa .....	
<b>4.3.1 Kypsennettävät elintarvikkeet .....</b>	
<b>4.3.2 Jäähdytettävät elintarvikkeet.....</b>	
<b>4.3.3 Jäädytettävät elintarvikkeet .....</b>	
<b>4.3.4 Sulatettavat elintarvikkeet.....</b>	
<b>4.3.5 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet .....</b>	

# Omavalvontasuunnitelman rakenne

<b>5. Elintarvikkeiden tarjoilu .....</b>	<b>23</b>
<b>6. Ylimääräisen ruuan luovuttaminen .....</b>	<b>24</b>
<b>7. Kuljetus ja etämyynti asiakkaalle .....</b>	<b>24</b>
<b>8. Pitopalvelutoiminta .....</b>	<b>25</b>
<b>9. Pakkaus-ja kontaktimateriaalit .....</b>	<b>25</b>
<b>10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot .....</b>	<b>26</b>
10.1. Jäljitettävyys .....	26
10.2 Takaisinvedot.....	26



# Omavalvontasuunnitelman rakenne

- 11. Näytteenotto .....
- 12. Siivous ja kunnossapito .....
- 12.1 Puhtaanapito .....
- Tilat.....
- Laitteet .....



# Elintarvikkeiden säilytys

**Kylmäsäilytystilan lämpötila säädetään alinta säilytyslämpötilaa vaativan tuotteen mukaan.**

HUOM! Valmistaja voi antaa tiukempiakin rajoja kylmäsäilytyslämpötiloille (esim. pilkotut salaattit ja vihannekset). Tällöin tulee noudattaa valmistajan ohjeistusta



## ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

Säädösten mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	varastointilämpötila enintään	tarjoilulämpötila
tuoreet kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	0... 2 °C	
kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, mäti	0... 3°C	
jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	4 °C	
raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6 °C	
helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastöointia tai vastaavaa käsittelyä	6 °C	
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastöointi tai vastaava käsittely, lukuun ottamatta maito ja kerma	8 °C	
pakasteet	-18 °C tai sitä kylmempi	
kuumina tarjottavat ruoat (tarjoilu-aika max. 4 h)		vähintään 60 °C
kylminä tarjottavat elintarvikkeet tarjoilun aikana		enintään 12 °C

# Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

- Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn yhteydessä pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneenlämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.
- Tuotteissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.
- Tuotteen lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C (suuren kampylobakteeri- ja salmonellariskin johdosta). Selvästi kiehuva ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

# Jäädytys, Jäädytettävät elintarvikkeet

Elintarvike jäädytetään 24 h tunnin aikana vähintään -18 °C:een.

Elintarvike jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädytetyn elintarvikkeen säilytysaika on kaksi kuukautta jäädytyspäivästä. Jäädytetyt elintarvikkeet, joiden jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone.

Elintarvikkeita jäädyttäessä tulee huolehtia, että ne pystytään jäljittämään. Esim. niihin tulee merkitä elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä tai muu tieto jolla elintarvike pystytään jäljittämään ja kertomaan mitä raaka-aineita elintarvike sisältää. Erityisen huolellinen tulee olla erityisruokavalioiden kohdalla.

# Jäädytys

Omavalvontaan

Jäädytetään seuraavia elintarvikkeita

Missä jäädytetään? Kuinka paljon kerralla jäädytetään?

# Sulatus

Elintarvikkeiden sulaessa mikrobien määrä lisääntyy nopeasti koska niiden käytössä on runsaasti nestettä ja ravinteita. Sulatetun elintarvikkeen säilytysaika on tuoretuotetta lyhyempi. Sulatettua elintarviketta ei saa jäädyttää uudelleen.

Omavalvontaan:

Missä ja miten jäädytetyt elintarvikkeet sulatetaan?

# Erityisruokavaliot ja allergeenit

- Valmistetaanko tarjoilupaikassa erityisruokavalioidia ja mitä?
- Mainostetaanko elintarvikkeita/ruokia esim. gluteenittomina? Miten erityisruokavaliot valmistetaan?
- Onko erityisruokavalioiden valmistukselle erilliset työohjeet ja mistä ne löytyvät?
- Kuvaa kuinka kontaminaatio estetään elintarvikkeiden vastaanotosta aina tarjoiluun asti.

# Akryyliamidi

## Akryyliamidi huomioitava:

Akryyliamidia voi muodostua elintarvikkeisiin niiden valmistuksen yhteydessä, kun tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerataan, paistetaan uunissa tai rasvassa tai paahdetaan korkeissa lämpötiloissa (yli 120 °C). Keittämisen ei ole todettu lisäävän elintarvikkeen akryyliamidipitoisuutta.

**Millaisilla toimenpiteillä tarjoilupaikassa pyritään vähentämään akryyliamidin muodostumista? Poikkeamat ja niiden korjaavat toimenpiteet tulee kirjata.**

# Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot

**Kuvaa omavalvontaan, miten tiedot annetaan tarjoilupaikassa?**

**Tarjoilupaikassa on pakkaamattomista elintarvikkeista annettava seuraavat tiedot:**

- elintarvikkeen nimi
- aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn naudanlihan, sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan alkuperämaa (kirjallisesti)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet

Muista: nimisuojatut elintarvikkeet, kinkku elintarvikkeen nimenä, lihan alkuperämaan ilmoittaminen



# Pakkaus- ja kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön.

Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitinimet, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet. Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että eri materiaalit soveltuvat eri käyttötarkoituksiin. Esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille.

Mitä elintarvikkeita pakataan ja kuinka soveltuvuus on varmistettu?



# Jäljitettävyys ja takaisin veto

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat.

Mikäli elintarvikkeita siirretään (alkuperäis)pakkauksista toiseen, tulee vähintään päivämäärä tai erätunnus ja elintarvikkeen nimi merkitä uusiin pakkauksiin. Elintarvikkeiden tulee olla jäljitettävissä/yhdistettävissä jäljitettävyysasiakirjoihin

**Tarjoilupaikassamme säilytetään jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) seuraavasti:**

# Takaisin veto

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisin vetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisin vetoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvontaan

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä ympäristöterveydenhuollon elintarvikevalvontaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

# Näytteenotto omavalvonnassa

## Tulosten seuranta

- Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottotiheys.
- Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihtaminen) ja uusintänäytteiden tulokset.
- Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti.
- Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harventaa.
- Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta.

# Siivous ja kunnossapito

- Toimijan tulee laatia erillinen kirjallinen siivoussuunnitelma, jossa huomioidaan seuraavat asiat: kuka siivoaa, mitä siivoaa, kuinka usein, millä välineillä ja aineilla.

## SIIVOUSSUUNNITELMA

Siivoussuunnitelmaan tulee luetella kaikki elintarvikehuoneiston tilat, pinnat, laitteet, ym. ja niiden siivoustiheydet. Lisäksi tulee kuvata siivousvälineiden puhdistus.

Tila	Pinta tai laite	Puhdistustiheys	Pesuaine	Pesuväline	Vastuhenkilö
Keittiö	Työpöydät				
	Lattia				
	Seinät				
	Katto				
	Ylärakenteet				
	Jääkaapit ja kylmiöt				
	Pakastimet				

# Elintarvikehuoneiston kunnossapito

- Elintarvikehuoneisto tulee pitää hyvässä kunnossa.
- Elintarvikehuoneiston pintojen tulee olla ehjiä ja pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä.
- Tarvittaessa pintojen tulee kestää vettä, höyryä, lämpöä, rasvoja ja mekaanista kulutusta ja materiaalien tulee olla myrkyttömiä. Puuta ei tule käyttää valmistustilojen pintamateriaalina.
- Pakkaamattoman elintarvikkeen käsittelytiloissa tulisi sähköjohdot, johtosillat, ilmanvaihtoputket, kylmiöiden etuseinämät ym. putket koteloida. Valmistus-, astiahuolto- ja varastointitiloissa tulisi olla törmäyssuojia ovissa ja seinissä. Tilojen ilmanvaihdon tulee olla riittävä.
- Toimijan tulee osana omavalvontaa säännöllisesti arvioida kaikkien elintarvikehuoneiston pintojen kuntoa sekä niiden helposti puhtaana pidettävyyttä. Korjaustarvetta havaittaessa tulee ryhtyä toimenpiteisiin. Laajemmille remonteille tulee laatia korjaussuunnitelma.

# Jätehuolto

Tarjoilupaikan jäteastiat tulee tyhjentää päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen. Jäteastiat ja jätealue tulee pitää siistinä.

Kuinka usein tarjoilupaikan jäteastiat pestään? Kuka on vastuussa pesusta? Kuka huolehtii jätealueen puhtaanapidosta?

Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan hävitettäväksi?

# Kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuus elintarvikejätteistä (1) Jätelaki 118 a §

Elintarvikelain ([297/2021](#)) 5 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettun elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä. Velvollisuus ei koske elintarvikelain 10 §:n 2 momentissa tarkoitettuja toimijoita, jotka ovat suunnitelmallisen elintarvikevalvonnan ulkopuolella, alkutuotannon toimijoita eikä yleishyödyllisiä yhteisöjä.

- Mahdollisuuksien mukaan sisällytettävä arvio jätteenä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen määrästä.
- Kirjanpitotiedot säilytettävä paperisina tai sähköisinä kuusi vuotta.
- Tarvittaessa rehuksi tai lahjoitukseen menneistä elintarvikkeista voidaan pitää erillistä kirjanpitoa.



# Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, tuhohyönteisiä ja lintuja. Torjuntatoimenpiteet ovat riittäviä, jos merkkejä tuhoeläimistä ei ole havaittavissa.

**Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon estetään seuraavin keinoin:**

- **Mihin toimenpiteisiin ryhdytään todettaessa haittaeläimiä? Onko tarjoilupaikalla sopimus tuholaiistorjuntayrityksen kanssa?**
- **Jos haittaeläimiä esiintyy yrityksen omista toimenpiteistä huolimatta, tulee tukeutua tuhoeläintorjunnan ammattilaiseen.**

# Muut eläimet

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan

# Henkilökunta

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa.

Tarjoilupaikan toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

Tarjoilupaikassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan. Toimija nimeää omavalvonnan vastuuhenkilön, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus.

# Käsihygienia ja työvaatetus

- Käsienpesupisteen varustelu on oltava kunnossa. Nestemäinen saippua ja irtokäsipyyhkeet.
- Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti ja puhdas työvaatetus. Siihen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

# Terveydentilan seuranta

Tartuntatautilain ja -asetuksen mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa, jos työntekijä **käsittelee työssään pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita ja työsuhteen elintarvikehuoneistossa oletetaan kestävän vähintään kuukauden ajan.**

Selvitys salmonellatartunnasta ja arvio laboratoriotutkimusten tarpeesta sisältyy työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemään haastatteluun eli ns. terveydentilan selvitykseen

# Hygieniaosaamistodistus

Toimijan tulee varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniaosaamistodistus.

# Lomakkeet yms.

## **LIITTEET**

**LIITE 1** ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

**LIITE 2** PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA JA ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AIEET JA TUOTTEET

**LIITE 3** OHJE ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVIENTEN HENKILÖIDEN TERVEYDENTILASELVITYKSISTÄ

**LIITE 4** ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTOTARKASTUKSET

**LIITE 5** KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOJEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

**LIITE 6** JÄÄHDYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

**LIITE 7** KYPSENNYS JA UUELLEENKUMENNUS LÄMPÖTILAN SEURANTA

**LIITE 8** KUUMANA SÄILYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

**LIITE 9** TARJOILTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

**LIITE 10** MUUALLE TOIMITETTAVAN RUOAN LÄMPÖTILAN SEURANTA

**LIITE 11** KONEELLISEN ASTIANPESUN LÄMPÖTILAN SEURANTA

**LIITE 12** ASIAKASVALITUKSET/-PALAUTTEET

**LIITE 13** PUHTAANAPIDON SEURANTA, HARVEMMIN PUHDISTETTAVIEN KOHTEIDEN KIRJAUKSET

**LIITE 14** HENKILÖKUNNAN TERVEYSTODISTUSTEN, HYGIENIAOSAAMISTODISTUSTEN JA PEREHDYTYSTEN SEKÄ KOULUTUSTEN KIRJANPITO

**LIITE 15** PINTAPUHTAUSNÄYTTEENOTTO

**LIITE 16** SIIVOUSSUUNNITELMA

# Ruokaviraston videot

Videot Ruokaviraston YouTube-kanavalla

[Miksi ravintolassa tarvitaan oma-valvontaa?](#)

[Yleisiä ohjeita elintarviketyöhön](#)

Kun työskentelet keittiössä, sinulla tulee olla hygieniapassi. Kun valmistat ruokaa, muista myös hyvät työtavat.

[Lämpötilojen tarkastaminen](#)

Lämpötilojen hallinta on tärkeää raaka-aineiden vastaanotosta ruoan valmistukseen ja tarjoiluun asti. Varmista oikeat lämpötilat mittaamalla.

[Kypsentäminen](#)

Kun valmistetaan ruokaa, on tärkeää kypsentää tai kuumentaa se riittävän kuumaksi.

[Jäähdytys](#)

Silloin kun ruokaa ei tarjoilla heti valmistuksen jälkeen, ruoka on jäähdytettävä nopeasti. Liian hitaasti jäähdytetty ruoka on yleisin ruokamyrkytysten syy.

[Pakastaminen ja sulatus](#)

Pakastaminen ei tuhoa mikrobeja. Sen vuoksi on tärkeää esimerkiksi pakastaa ruoka heti jäähdyttämisen jälkeen.

[Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet](#)

Ravintolan on noudatettava huolellisuutta, kun valmistetaan erityisruokia. Allergiselle henkilölle pienikin määrä sopimatonta ruoka-ainetta voi aiheuttaa hengenvaarallisia oireita.

[Elintarvikkeista annettavat tiedot](#)

Ravintolassa tarjoiltavasta ruoasta on annettava asiakkaalle oikeat, riittävät ja helposti ymmärrettävät tiedot. Tiedot eivät saa johtaa harhaan.

[Elintarvikekontaktimateriaalit](#)

Elintarvikkeiden kontaktimateriaaleja ovat astiat, ruoanvalmistusvälineet ja -laitteet sekä kaikki muut materiaalit, joiden kanssa elintarvikkeet joutuvat kosketuksiin.



# Ohjeita / Ruokavirasto

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/huoneisto-ohje/ohje-rekisteroidyn-elintarviketoiminnan-elintarvikehygieniasta/>

# Kertaus

Erillistä kirjallista omavalvontasuunnitelmaa ei välttämättä vaadita. Toimijalla tulee olla järjestelmä, jolla hallitaan toimintaan liittyvät elintarviketurvallisuusriskit.

Elintarviketurvallisuus perustuu suurelta osin toimijoiden toimivaan omavalvontaan.

Omavalvonta voi olla **osa laatuja järjestelmää, hyvän käytännön ohje** (Ruokaviraston arvioima) tai toimijan laatimat **työohjeet** voivat joissakin tapauksissa toimia omavalvontajärjestelmänä.

Omavalvontajärjestelmä, tai osia siitä, voi olla ei-kirjallisessa muodossa pienissä (1-2 hengen) yrityksissä, tai toiminnassa, jossa on vain vähäisiä riskejä.

Omavalvontajärjestelmän tulee olla tarkastettavissa, joko kirjallisesti tai haastattelemalla toimijaa.

# Kiitos!



ProAgria