



OHJEISTUSTA ALOITTAVALLE ELINTARVIKEHUONEISTOLLE, ENSIMMÄISEN TARKASTUKSEN ALUSTUSTA

Tässä muutamia ohjeita aloittavalle elintarvikehuoneistolle. Suunnitelmallinen elintarvikevalvonta suoritetaan [Oiva-arviointiohjeiden](#) mukaisesti.

Ensimmäisellä tarkastuksella läpikäydään elintarviketurvallisuuden perusasioita.

1.6 Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus
2.1 Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan
2.2 Tilojen kunto
2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet
3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus
3.2 Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus
3.6 Jätehuolto
4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus
4.2 Käsihygieniat
4.3 Työvaatteet
4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta
4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
4.6 Hygieniasaamisen todentaminen
5.1 Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta
5.6 Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia
6.2 Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta
6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet
6.5 Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta
6.6 Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta
6.9 Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa
7.1 Myynnin ja tarjoilun hygienia
10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio
15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen
15.3 Elintarvikkeiden lähettäminen ja kuljetusolosuhteet
15.4 Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Seuraavaksi yksittäisistä ensimmäisellä tarkastuksella läpikäytävistä asiakokonaisuuksista tarkempaa ohjeistusta.

Omavalvontajärjestelmä

Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäädöksissä asetetut vaatimukset. Vain vähäriskisissä ja pienissä 1-2 hengen yrityksissä omavalvontajärjestelmä tai osia siitä voi olla ei-kirjallisessa muodossa. Henkilökunta on perehdytettävä omavalvontajärjestelmään. Omavalvontajärjestelmää on säilytettävä elintarvikehuoneistossa työntekijöiden käytettävissä ja valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Seinäjoen kaupungin sivuilta löydät [Omavalvontamallin](#)



Elintarvikehuoneistotoiminnassa edellytetään yleensä vähintään seuraavia omavalvonnan ohjelmia:

- puhtaanapito
- tilojen ja laitteiden kunnossapito
- jätehuollon hallinta
- henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
- jäljitettävyyden ja takaisinvetojen suorittaminen
- terveysvaaraepäilyjen ja ruokamyrkytysten ilmoittaminen

Lisäksi toiminnan luonne ja laajuus saattaa edellyttää muita ohjelmia, esimerkiksi:

- lämpötilan hallinta
- henkilökunnan terveydentilan seuranta/varmistus
- reseptien hallinta
- allergeeniturvallisuuden varmistaminen
- henkilökunnan hygieniasaamisen varmistaminen (hygieniapassi)
- omavalvontanäytteenotto
- vierasesineriskin hallinta
- haittaeläintorjunta
- talousveden laadun hallinta
- pakkausmerkinnät, asiakkaille annettavat tiedot
- kontaktimateriaalien hallinta
- ensisaapumistoiminta, luomutuotteiden vaatimustenmukaisuuden hallinta, muut erityisvaatimukset

Uusien työntekijöiden perehdyttämisestä on hyvä pitää kirjaa. Suunnitelma on pidettävä ajan tasalla ja henkilökunta tietoisena suunnitelman muutoksista.

Henkilökunnan toiminta ja koulutus

Käsihygienia

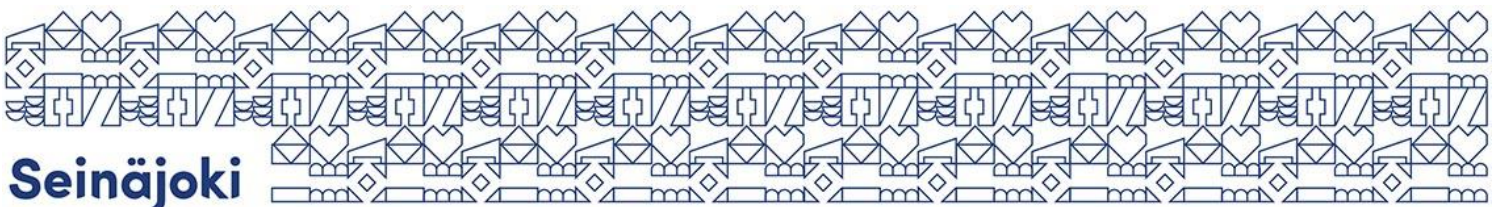
Käsien peseminen huolellisesti ja riittävän usein on elintarvikkeiden turvallisen käsittelyn ja yleisen hygienian kivijalka. [Käsihygienian](#) tärkeyttä tulee korostaa elintarviketyössä. Elintarvikehuoneiston käsienvpesupisteet on varustettava nestemäisellä käsienvpesuun soveltuvalla saippualla, kertakäyttöisillä paperipyyhkeillä ja roska-astialla. Jos elintarvikehuoneistossa käytetään [suojakäsineitä](#), on niitä käytettävä hygieenisesti ja ne on vaihdettava riittävän usein. Suojakäsineillä ei ole tarkoitus suojata työntekijän käsiä, vaan käsiteltävää elintarviketta. Käsineiden käyttäminen ei korvaa käsienvpesua, vaan kädet on myös pestävä ennen käsineiden pukemista.

Työvaatetus ja korut (kun käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita)

Työntekijällä on oltava työhön soveltuvat, puhtaat työvaatteet. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsiteltäessä tämä tarkoittaa vain työpaikalla käytettäviä jalkineita, asianmukaista työasua sekä päähinettä. Käsikoruja elintarviketyössä on kielletty. Myös kynsiin liittyvät koristeet eivät kuulu elintarviketyöhön. Muiden korujen käyttö on toimijan vastuulla. On kuitenkin suositeltavaa, että koruja ei käytettäisi tai, että ne jäisivät työvaatetuksen alle.

Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toimijan on vaadittava uusilta työntekijöiltä tartuntatautilain ([1227/2016](#)) 56 §:n mukaista terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta henkilöiltä, jotka tulevat käsittelemään työssään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia ja kuumentamattomana tarjottavia elintarvikkeita tai käsittelemään elintarvikkeita



kuumentamisen jälkeen. Ennen kuin työntekijä on esittänyt salmonellatartuntaa koskevan selvityksen elintarvikealan toimijalle, hän ei saa toimia edellä mainituissa työtehtävissä. Selvitys vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.

Terveystilan selvitys voidaan tehdä muun muassa aikuisneuvolassa, työterveydenhuollossa tai esimerkiksi oppilaan kouluterveydenhuollossa, ja toteutetaan haastattelemalla työntekijää. Haastattelu voidaan tehdä mahdollisesti myös puhelimitse. Työntekijän tulee saada terveydenhuollosta tartuntatautilain (1227/2016) 56 §:n mukainen selvitys (vapaamuotoinen todistus) siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa. Haastattelun tehnyt terveydenhuollon ammattilainen tekee ratkaisun, ohjaako tämä työntekijän vielä salmonellatutkimuksiin.

Riskityötä tekevien työntekijöiden terveystilasta tulee laatia asianmukaiset ja luotettava kirjanpito (esim. työntekijän nimi, selvityksen tarkastuspäivä, selvityksen antopäivä, selvityksen antaneen tahon nimi, työnantajan kuittaus). Itse selvitys voi sisältää henkilötietoja, joten niistä ei ole tarve ottaa omavalvontakansioon kopioita.

Työntekijän sairastuessa vatsatautiin terveydenhuollon ammattilaisen tulee arvioida tilanne uudelleen. Myös perheenjäsenellä todettu salmonellatartunta on syy ottaa yhteyttä terveydenhuoltoon.

Lisää aiheesta ja muun muassa malli tartuntatautilaissa tarkoitetusta terveystila selvityksestä löytyy [Terveystilan ja hyvinvoinnin laitoksen nettisivuilta](#).

Hygieniapassi

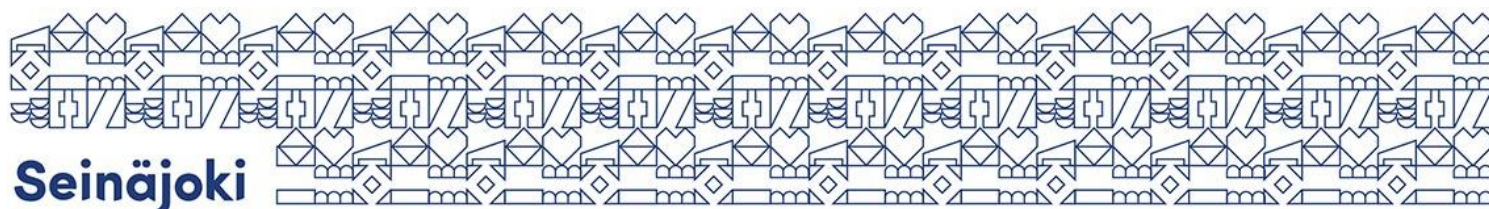
Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä työtehtävissä vähintään kolme kuukautta. Elintarvikealan toimija on pidettävä kirjaa hygieniapasseista. Kirjanpidoksi riittää esim. työntekijän nimi, hygieniapassin tarkastuspäivä, hygieniapassin suorituspäivä, työnantajan kuittaus.

Lämpötilanhallinta

Toimipaikassa tulee olla luotettavat ja oikeanlaiset lämpötilamittarit lämpötilojen seurantaan (piikkimittari ruoan lämpötilan seurantaan, irtomittarit ja / tai infrapunamittari kylmälaitteiden lämpötilan seurantaan yms.). Lämpötiloja tulee seurata päivittäin ja lämpötilat tulee kirjata ylös säännöllisesti, esim. kerran viikossa. Kaikki havaitut poikkeamat ja niiden johdosta suoritettavat korjaavat toimenpiteet tulee kirjata. Lämpötilakirjauksia tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa vähintään yksi vuosi.

On tärkeää, että henkilökunta tuntee lämpötilanhallinnan raja-arvot, reagoi havaittuihin poikkeamiin ja ryhtyy riittäviin korjaaviin toimenpiteisiin. Lyhytaikaisilla poikkeamilla tarkoitetaan korkeintaan 24 tuntia. Pienet, enintään 3 asteen lämpötilapoikkeamat on myös kirjattava.

Kun henkilökunta on läsnä elintarvikekuormia toimitettaessa, tulee kuljetuslämpötiloja havainnoida mittaamalla, ja pitämällä niistä kirjaa. Muuna aikana toimitettujen elintarvikkeiden lämpötilanhallintaa voi havainnoida silmämääräisesti (onko elintarvikkeet jätetty oikeisiin kylmälaitteisiin, onko merkkejä sulamisesta yms.). [Elintarvikkeita tulee säilyttää lain asettamissa rajoissa](#). Kuljetuksen aikana lämpötilat voivat poiketa näistä lyhytaikaisesti enintään 3 astetta.



Mikäli harjoitettuun elintarviketoimintaan liittyy elintarvikkeiden noutoa tai toimitusta, tulee lämpötilanhallinnasta varmistua. Mikäli kuljetusmatkat eivät ole poikkeuksellisen lyhyitä ja nopeita, on kuljetuslämpötilojen seurannan ja kirjanpidon oltava säännöllistä.

- [Elintarvikkeiden säilytyksen ja varastoinnin lämpötilavaatimukset löytyvät täältä](#). Lämpötilat voivat poiketa näistä lyhytaikaisesti enintään 3 astetta. Laitteiden ja varastojen lämpötiloja seurattaessa, tulee huomioida, että laitteen omat lämpötilanäytöt eivät välttämättä vastaa laitteen todellista sisälämpötilaa. Täten lämpötiloja on seurattava laitteen sisältä, tähän soveltuvalla mittarilla.

- Kuumana säilytettävät elintarvikkeet on kuumentamisen / kypsennyksen jälkeen säilytettävä vähintään +60 °C. Lämpötilahallinnasta on varmistuttava.

- Mikäli valmistuksen yhteydessä kuumennettuja elintarvikkeita ei tarjolla heti valmistuksen jälkeen tai säilytetä kuumana, on ne välittömästi valmistuksen jälkeen [jäähdytettävä](#). Elintarvikkeen lämpötila tulee laskea kauttaaltaan enintään neljässä tunnissa +6 °C:een tai sen alle. Jäähdytyksen onnistumista on seurattava mittaamalla. Seurannasta on pidettävä säännöllisesti kirjaa (päivämäärä, jäähdytettävä elintarvike, jäähdytyksen aloitusaika ja lämpötila, jäähdytyksen lopetusaika ja -lämpötila, tarvittaessa korjaavat toimenpiteet).

- Elintarvikkeita uudelleen kuumennettaessa on oleellista, että elintarvikkeet kuumennetaan kauttaaltaan säädettyä tarjoilulämpötilaa (+60 °C) kuumemmaksi (yli +70 °C) ennen tarjoilua. Mikrolämmityksessä huomioitavaa on, että elintarvike lämpenee epätasaisesti. Aiemmin jäähdytettyjen elintarvikkeiden uudelleen kuumennusta on seurattava mittaamalla ja pitämällä siitä säännöllisesti kirjaa.

- Lämpötilanhallinta myynnissä ja tarjoilussa

- Elintarvikkeiden myyntilämpötilat voivat nousta lyhytaikaisesti enintään 3 °C eri tuoteryhmille asetetuista lämpötilavaatimuksista. Myyntilämpötilojen raja-arvot löytyvät helpoiten [Oiva-arviointiohjeen kohdasta 6.2. Liite 1, Rekisteröityjen elintarvikehuoneistoja koskevat lämpötilavaatimukset](#). Elintarvikkeiden myyntilämpötiloja on seurattava mittaamalla, ja pitämällä niistä säännöllisesti kirjaa.
- Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan tulee olla tarjolle vietäessä enintään +6 °C, ja se saa tarjolla olon aikana nousta korkeintaan +12 °C. Kun kylmänä tarjottavan ruoan lämpötila on yli +6 °C, saa se olla tarjolla enintään 4 tuntia. Kuumana myytävien tai tarjolla olevien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään +60 °C. Elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloja on seurattava mittaamalla ja pitämällä niistä säännöllisesti kirjaa. Helposti pilaantuvia, kertaalleen tarjolla olleita elintarvikkeita ei saa korjata talteen myöhempää käyttöä varten.

Muita hyödyllisiä linkkejä

- [Elintarvikeala](#)

- Ravintolahygieniaa (tulostettavat ohjeet):

- [Kuumana tarjoilu pdf](#)
- [Kylmänä tarjoilu pdf](#)
- [Jäähdyttäminen pdf](#)

- Näin huolehdit omavalvonnasta ravintolassa (tulostettavat ohjeet)

- [Yleisiä ohjeita elintarviketyöhön pdf](#)
- [Lämpötilojen tarkastaminen pdf](#)
- [Kypsennyksen pdf](#)

- [Jäähdytys pdf](#)
- [Pakastaminen ja sulatus pdf](#)
- [Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet pdf](#)
- [Elintarvikkeista annettavat tiedot pdf](#)
- [Elintarvikekontaktimateriaalit pdf](#)
- [Kirjanpito pdf](#)
- [Jäljitettävyyden pdf](#)

