

Omavalvontasuunnitelmapohjan käyttö-ohje

- 1) Muokkaa omaan käyttöösi sopivaksi 2) Täytä valkoisella pohjalla olevat sarakkeet ja rastita toimintasi mukaiseksi 3) Sinisellä pohjalla on lisäksi käyttöösi suunnitelman hyvän toteuttamisen tueksi ohjeistusta, hyviä käytäntöjä sekä vaatimuksia

PIENTEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Päivämäärä	Omavalvontasuunnitelma on tehty xx.xx.20xx ja/tai päivitetty xx.xx.20xx
	Omavalvonta tulee päivittää kerran vuodessa tai kun toimintaan tulee muutoksia. Omavalvonta tulee olla henkilökunnan käytettävissä. Omavalvonnan asiakirjat tulee olla tarkastettavissa.

Sisällysluettelo

1.	YHTEYSTIEDOT	2
2.	TOIMINTA RUOKAMYRKYTYSEPÄILYTILANTEISSA	2
3.	HENKILÖKUNNAN HYGIENIA JA TYÖVAATETUS	3
4.	RUOANVALMISTUSTOIMINTA JA RUOAN HYGIEENINEN KÄSITTELY	3
5.	ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO JA NOUTO (KULJETUS)	5
6.	ELINTARVIKKEIDEN KYLMÄSÄILYTYS JA VARASTOINTI	5
7.	RUOKIEN TARJOILU	6
8.	ALLERGEENIT JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINESOSAT	6
9.	RAVINTOLAN SIIVOUS JA PUHDISTUS	7
10.	ASTIAHUOLTO	8
11.	JÄTEHUOLTOSUUNNITELMA	8
12.	TUHOELÄINTORJUNTAKÄYTÄNNÖT	9
13.	JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINRETOKÄYTÄNNÖT	9
14.	RUOAN PAKKAAMINEN JA SÄILYTTÄMINEN	10
15.	NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA	10
16.	SÄILYTETTÄVÄT ASIAKIRJAT	11
17.	MUUTA HUOMIOITAVAA	11

1. YHTEYSTIEDOT

Kohteen nimi	Lisää ruokapaikkasi nimi
Osoite	Katuosoite
Puhelinnumero/ sähköposti	lisää puhelinnumero ja sähköpostiosoite
Toimija	Yrityksen nimi
Y-tunnus	Yrityksen Y-tunnus
Asiakasmäärä	asiakkaita/vrk
Vastuuhenkilö	Nimeä vastuuhenkilö tai vastuuhenkilöt
Lahden ympäristöterveys:	Tarkastajan nimi ja puhelinnumero päivystys p. 03 733 4577 (klo.9.00-11.30) terveydensuojelu@lahti.fi

2. TOIMINTA RUOKAMYRKYTYSEPÄILYTILANTEISSA

Toiminta ruokamyrkytysepäilyssä
<ol style="list-style-type: none"> Asiakkaan ilmoittaessa sairastumisepäilystä, ota ylös sairastuneen yhteystiedot, selvitä ruokailuajankohta sekä epäilyksen alainen ruoka Jos tarjolla ollut ruokaa tai raaka-ainetta on jäljellä, ota sitä noin 300 g näytteeksi puhtaaseen astiaan mahdollisia mikrobiologisia tutkimuksia varten (pakastimeen) Ota yhteyttä välittömästi alueesi terveystarkastajaan tai Lahden kaupungin ympäristöterveyden päivystysnumeroon ruokamyrkytysepäilyn selvittämiseksi Mieti heti sairastumisen syytä ja mahdollisia heti suoritettavia korjaavia toimenpiteitä

Lahden ympäristöterveyden yhteystietoja	
Ympäristöterveys (päivystys)	03 733 4577 (9.00 - 11.30)
Alueen terveystarkastaja	Tarkastajan nimi ja puhelinnumero päivystys p. 03 733 4577 (klo.9.00-11.30) terveydensuojelu@lahti.fi

3. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA JA TYÖVAATETUS

Työvaatetus	
Elintarvikkeita käsittelevällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus, johon kuuluvat siisti ja puhdas työpuku, jalkineet ja tarvittaessa päähine (esim. raa'an lihan käsittely, salaatin pilkkominen ja leipien koostaminen). Koruja ei saa käyttää mikäli niitä ei ole peitetty suojavaatetuksella.	
Käsihygieniä	
Keittiössä tulee olla erillinen käsienpesupiste. Käsienpesupiste tulee varustaa kertakäyttökäsipyyhkeillä, nestesaippualla ja roskakorilla.	
Hygieniapassi	Hygieniapassikopiot tai lista hygieniapassin suorittaneista säilytetään omavalvontasuunnitelman yhteydessä
Terveydentilan selvitys	Kuumentamatonta ruokaa valmistavilla/käsittelevillä työntekijöillä tulee olla terveydentilan selvitys. Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveystieteiden keskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelun perusteella työntekijälle tehdään tarvittaessa salmonellatutkimus. HUOM! Ennen kuin työntekijä on esittänyt edellä tarkoitettua selvityksen, hän ei saa toimia tehtävässä, jossa hän käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomia tarjottavia elintarvikkeita. Laboratoriotutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen. Laboratoriotutkimus tehdään jos työntekijällä on parhailaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti.

Hyviä käytäntöjä ja ohjeita sekä vaatimuksia henkilökohtaisen hygienian noudattamiseen
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Muista käsienpesu aina ennen työhön ryhtymistä ja eri työvaiheiden välillä (wc-käynnin jälkeen, rahojen käsittelyn jälkeen ja jätteiden käsittelyn, niistämisestä ja aivastamisen sekä tupakoinnin jälkeen). ✓ Elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä ei saa olla käsissään haavoja, rakennekynsiä tai koruja tai ne on peitetty suojakäsineillä. ✓ Jos käytät kertakäyttökäsineitä vaihda ne eri työvaiheiden välissä uusiin. Pese kädet kun vaihdat uusiin kertakäyttökäsineisiin. ✓ Sairas työntekijä ei saa osallistua helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelemiseen.

4. RUOANVALMISTUSTOIMINTA JA RUOAN HYGIEENINEN KÄSITTELY

Ruoanvalmistustoiminta			
Annostarjoilu (À la Carte)	<input type="checkbox"/>	Grillituotteiden tarjoilu	<input type="checkbox"/>
Buffetarjoilu	<input type="checkbox"/>	Take Away (noutoruoka)	<input type="checkbox"/>
Kahvilatuotteiden tarjoilu	<input type="checkbox"/>	Ruoan kuljetus	<input type="checkbox"/>
Tilaustarjoilu (pitopalvelua)	<input type="checkbox"/>	Muuta toimintaa:	
Elintarvikkeiden käsittely			
Kypsentäminen	<input type="checkbox"/>	Uudelleen kuumentaminen	<input type="checkbox"/>
Kuumentaminen	<input type="checkbox"/>	Sulattaminen	<input type="checkbox"/>
Jäähdyttäminen	<input type="checkbox"/>	Jäädäyttämisen	<input type="checkbox"/>
Vihannesten käsitteleminen	<input type="checkbox"/>	Raa'an lihan/kalan käsitteleminen	<input type="checkbox"/>
Muu elintarvikkeiden käsitteleminen:	Kuvaa muu käsittely tähän		<input type="checkbox"/>

Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely

- ✓ Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
- ✓ Erilliset työvälaineet (leikkuulaudat, veitset tms.) eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet, homejuustot)
- ✓ Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
- ✓ Työvaiheiden ajallinen erottaminen (esim. vihannesten käsittely ennen raa'an lihan käsittelyä)
- ✓ Muilla tavoin, esim. kannelliset astiat jauhoille tai erillinen kaappi (esim. gluteenittomat tuotteet yms.)

Jäähdyttäminen

Ruoka tulee jäähdyttää 4 tunnissa alle +6 °C asteen lämpötilaan. Jäähdytettävään astiaan tulee merkitä valmistuspäivä. Ruoka säilytetään alle +6 °C:ssa ja käytetään nopeasti. Jo tarjolla ollutta ruokaa ei saa jäähdyttää uudelleen tarjoilua varten. Jäähdytyksen onnistuminen varmistetaan lämpötilamittauksella (suositellaan piikkilämpömittaria) ja kirjauksilla esim. viikoittain. Jäähdytyksen lämpötilapoikkeamat ja korjaavat toimenpiteet täytyy aina kirjata. Säännölliseen jäähdytykseen tulee olla erillinen jäähdytyslaite.

Jäähdytyslaitteisto ja lämpötilanseuranta (rastita)

Erillinen jäähdytyskaappi	<input type="checkbox"/>	Erillinen kylmälaiteisto jäähdyttämistä varten	<input type="checkbox"/>
Kylmän veden / jäiden avulla, ruoka matalana kerroksena *	<input type="checkbox"/>	Kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään muita elintarvikkeita **	<input type="checkbox"/>

*soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen

**soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen: muiden kylmäsäilytyskalusteissa olevien tuotteiden lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana

Kypsentäminen ja uudelleen kuumentaminen

Ruoka kypsennetään ja uudelleen kuumennetaan kauttaaltaan vähintään +70 °C lämpötilaan (siipikarja +75 °C lämpötilaan). Lämpötilapoikkeamat ja niistä aiheutuvat toimenpiteet tulee aina kirjata.

Lämpötilanseuranta

Kypsyy arvioidaan aistinvaraisesti	<input type="checkbox"/>	Lämpötilatulokset kirjataan (milloin /kuinka usein)	<input type="checkbox"/>
------------------------------------	--------------------------	---	--------------------------

Jäädäyttäminen ja sulattaminen

Merkitse jäädytettyyn ruokaan jäädytyspäivämäärä ja elintarvikkeen nimi (älä jäädytä suuria määriä). Tarjolla ollutta ruokaa ei saa jäädyttää myöhempää tarjoilua varten. Pääsääntöisesti jäädytetyn elintarvikkeen säilytysaika on enintään 2 kk. Ota jäädytetty ruoka sulamaan edellisenä päivänä kylmälaiteeseen ja käytä se mahdollisimman nopeasti. Huolehdi mahdollisista sulamisvesistä kylmävarastoinnin aikana ja varmista, että sulamisvesiä ei joudu sulatuksen aikana muihin varastoitaviin ruokiin esim. sulattamalla elintarvike erillisessä astiassa.

5. ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO JA NOUTO (KULJETUS)

Elintarvikkeiden hankinta			
Tavarantoimittaja tuo	<input type="checkbox"/>	Noudetaan itse	<input type="checkbox"/>
Nimeä elintarvikkeiden toimittajat: Lista toimittajista		Tukku	<input type="checkbox"/>
		Myymäla	<input type="checkbox"/>
		Muu paikka, mikä	<input type="checkbox"/>

Käytössä oleva kuljetuskalusto ja -välineet			
Ajoneuvo (esim. henkilöauton kuljetustila)	<input type="checkbox"/>	Muu kuljetusastia, mikä	<input type="checkbox"/>
Kylmälaatikko ja -varaajat	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Hyviä käytäntöjä ja ohjeistuksia tavarantoimittajan vastaanottotarkastukseen	
✓ Varmista pakkausten kunto (ehjiä ja puhtaita) sekä päivämäärät	
✓ Arvioi aistinvaraisesti haju, ulkonäkö ja maku	
✓ Tee valitus tavarantoimittajaan tai tavarantoimittajalle viallisesta elintarvikkeesta esim. rikkonaisesta pakkauksesta tai muusta elintarvikkeesta havaitusta viasta	
✓ Huomioi ja tarvittaessa seuraa elintarvikkeiden lämpötiloja. Lämpötilapoikkeamat ja niistä aiheutuvat korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.	
✓ Kuljeta hankkimasi elintarvikkeet puhtaassa kuljetusastiassa ja kuljetustilassa	
✓ Pidä myös kuljetuksen aikana helposti pilaantuvat elintarvikkeet riittävän kylmänä	
✓ Kuljetusastiat tulee pitää puhtaina ja niille on oltava hygieeninen säilytyspaikka	

6. ELINTARVIKKEIDEN KYLMÄSÄILYTYS JA VARASTOINTI

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden varastointi			
Kylmälaite tai -tila säädetään helpoimmin pilaantuvan elintarvikkeen varastointilämpötilavaatimuksen mukaiseksi. Elintarvikkeiden varastointilämpötiloja seurataan ja kirjataan säännöllisesti, esim. kerran viikossa. Lämpötilojen poikkeamat ja toimenpiteet lämpötilojen korjaamiseksi täytyy aina kirjata.			
Kylmälaitteiston oman lämpötilanäytön lukema tulee varmistaa erillisellä lämpömittarilla ja kirjauksilla, jotta laitteen lukemaan voidaan luottaa.			
Elintarvikkeiden varastointilämpötilaseuranta			
Irtomittarilla	<input type="checkbox"/>	Piikkilämpömittarilla	<input type="checkbox"/>
Laitteiston lämpötilanäytöstä, varmennettuna irtomittarilla	<input type="checkbox"/>	Muu, miten:	

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kylmäsäilytykselle asetettuja lämpötilavaatimuksia	
✓ Tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet 0 - +3 °C	
✓ Tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kuten kylmä- tai lämminsavulohi 0 - +3 °C	
✓ Tuoreet kalastustuotteet 0 - +2 °C	
✓ Jauheliha ja jauhettu maksa enintään +4 °C	
✓ Pastöroidut maitotuotteet enintään +8 °C (jogurtit, levitteet, rahkat, juustot yms)	
✓ Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet enintään +6 °C (maito, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, tietyt kalastustuotteet, kinkku)	
✓ Pakasteet -18 °C	

Hyviä varastointikäytäntöjä

- ✓ Puhdista, sulata ja huolla kylmälaitteita säännöllisesti
- ✓ Älä täytä kylmälaitteita tai kylmätilaa liian täyteen, jotta ilma pystyy kiertämään paremmin tilassa tai laitteessa
- ✓ Suojaa varastoitavat elintarvikkeet kuivumiselta, likaantumiselta, vierailta hajulta ja maulta.
- ✓ Muista hyvä tuotteiden varastokierto, elintarvikkeet käytetään päiväysmerkintöjen mukaisessa järjestyksessä
- ✓ Avattujen säilyketölkkien sisältö siirretään toiseen säilytysastiaan ja pidetään kylmässä.

Kuivaelintarvikkeiden varastointi

Kuivaelintarvikkeet varastoidaan kuivassa tilassa tai esim. hyllyllä suljettuina.

7. RUOKIEN TARJOILU**Ruokien kuumana ja kylmänä tarjoaminen**

- ✓ Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C koko tarjoilun ajan. Kylmäsäilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12°C:een (esim. lounaspöytä, kylmävitriini), kun tarjoilu-aika on enintään neljä tuntia.
- ✓ Kylmänä tarjoiltavien ruokien tarjoilu-aika voi olla yli neljä tuntia, jos ruoan lämpötila on +6 °C tai sen alle.
- ✓ Jo kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa tarjolla uudelleen.
- ✓ Huomio, että tarjoilupöydässä on riittävä pisarasuojaus.
- ✓ Lämpötila kirjataan esim. kerran viikossa. Lämpötilapoikkeamat ja toimenpiteet lämpötilojen korjaamiseksi täytyy aina kirjata.

8. ALLERGEENIT JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINESOSAT**Tiedottaminen asiakkaalle**

- ✓ Pakkaamattomista elintarvikkeista tulee tietää allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat. Tiedot tulee antaa asiakkaalle kysyttäessä ja niiden tulee olla viranomaisen tarkastettavissa
- ✓ Allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat: **viljat, äyriäiset, äyriäistuotteet, munat ja munatuotteet, kala ja kalatuotteet, maapähkinä ja maapähkinätuotteet, soija ja soijatuotteet, maito ja maitotuotteet, pähkinät, selleri ja sellerituotteet, sinappi ja sinappituotteet, seesamsiemenet ja seesamtuotteet, rikkidioksidi ja sulfiitti, lupiini ja lupiinituotteet ja nilviäiset ja nilviäistuotteet**
- ✓ Tiedot tulee antaa joko kirjallisesti tai suullisesti elintarvikkeen läheisyydessä. Jos tiedot annetaan suullisesti, voidaan käyttää esimerkiksi tekstiä: ”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa tarjoilu-paikan henkilökunnalta”.

9. RAVINTOLAN SIIVOUS JA PUHDISTUS
Ravintolan puhtaanapito sekä puhtauden ylläpitäminen

Tämä on ohjeellinen siivoussuunnitelma jonka toimija voi muokata ravintolaan sopivaksi.
 Alla oleva lista ei huomioi kaikkia puhdistettavia kohteita.

Siivoussuunnitelma (puhdistuskohde ja puhdistustiheys)

Puhdistuskohde (pinta, väline tai laite)	Päivittäin	Viikoittain	Kuukausittain
Kylmälaitteet, kylmätilat ja kylmävetolaatikostot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruoan tarjoiluvälineet (tarjoilupöydät, vitriinit jne.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leikkuulaudat ja astiat sekä välineet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keittiön tasot (elintarvikkeiden käsittely)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuiva-ainevarasto tai muut hyllyt (järjestys ja siisteys)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käsienpesupisteet ja muut vesipisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruoan kuumennukseen ja lämmittämiseen käytettävät laitteet (esim. uunit, parilla, mikro, rasvankeitin jne.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muut ruoanvalmistukseen käytettävät laitteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laitteiden ulkopinnat ja kädensijat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astianpesukone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huuvan rasvansuodattimet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keittiön lattiapinta (myös koneiden ja tasojen alta)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keittiön seinäpinnat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lattiakaivot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roska-astioiden tyhjennys	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roska-astioiden puhdistus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ilmastointiventtiilit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Siivousvälinetila	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Henkilöstötilat (wc-tilat ja sosiaalitalat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Asiakastilat ja käymälät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muita puhdistettavia kohteita: lisää puhdistettavia kohteita	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hyviä käytäntöjä ja ohjeita elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa varten

- ✓ Määritä riittävä puhdistustiheys sekä oikea pesuaine.
- ✓ Annostele pesuaine käyttöohjeen mukaisesti ja desinfioi pinnat tarvittaessa (leikkuulaudat ja työskentelytasot)
- ✓ Pidä pinnat puhtaina ja varmista puhtaus (pintapuhtausnäytteet)
- ✓ Pese siivousvälineet ja siirrä välineet huollon ja puhdistuksen jälkeen kuivumaan ilmavasti siivousvälineeseen tai -kaappiin

10. ASTIAHUOLTO

Astianpesulaitteisto

Keittiön astianpesukone on oltava helposti huollettava ja pesu- ja huuhtelulämpötilojen pitää nousta riittävän korkealle.

Astianpesukäytännöt

Astianpesukone	<input type="checkbox"/>	Muu, miten?	<input type="checkbox"/>
Pesuedet pitää itse vaihtaa, kuinka usein vaihdetaan: vaihtoväli			<input type="checkbox"/>
Astianpesukoneen osien purkamisen perusteellinen puhdistus/kuinka usein tiheys			<input type="checkbox"/>

Hyviä astianpesukäytäntöjä ja ohjeita

- ✓ Puhdista ja huolla astianpesukonetta valmistajan huolto-ohjeen mukaisesti
- ✓ Konepesussa suositellaan pesueden lämpötilaksi +60 – +65 °C (alhaisempi pesulämpötila heikentää pesutehoa ja korkeampi voi polttaa lian kiinni astioihin)
- ✓ Huuhtelulämpötila suositellaan olevan yli +80 °C (kuumuus tuhoaa mikrobeja)

11. JÄTEHUOLTOSUUNNITELMA

Jätehuolto

- ✓ Elintarvikehuoneiston yhteydessä tulee olla toimiva jätehuoltopiste ja jätteet lajitellaan Lahden kaupungin jätehuoltomääräysten mukaisesti
- ✓ Elintarvikejätteet tulee poistaa elintarvikehuoneistoista päivittäin
- ✓ Jäteastioiden hyvästä kunnosta (ehjät astiat) ja jätteen siisteydestä tulee huolehtia
- ✓ Paistorasvat tulee poistaa asianmukaisesti

Jätehuolto yhteystietoja

Kiinteistön jätehuollosta vastaa (kiinteistön yhteinen jätehuolto)	Vastuuhenkilön nimi ja puhelinnumero
Jätehuoltoyrityksen yhteystiedot (oma jätehuolto)	Vastuuhenkilön nimi ja puhelinnumero

Hyviä ohjeita ja käytäntöjä sekä alueen jätehuoltomääräykset

- ✓ Lahden kaupungin jätehuoltomääräyksiin mukaan tulee kiinteistössä lajitella seuraavat jätejakeet erikseen: sekajäte, energiajäte ja biojäte (kiinteistöstä yhteensä yli 50 l). Lisäksi tulee lajitella kartonkia, metallia, lasia ja pahvia, jos sitä kertyy yli 20 kg viikossa
- ✓ Huolehdi, että jätekatoksessa ei ole rikkonaisia jäteastioita
- ✓ Jäteastiat tulee pitää suljettuina, jäteastioita ei saa ylitäyttää
- ✓ Jos toimijalla on oma jätehuolto, huolehdi itse jätapaikan siisteydestä, astioiden puhtaudesta ja kunnosta sekä riittävästä jäteastioiden tyhjennystiheydestä

12. TUHOELÄINTORJUNTAKÄYTÄNNÖT**Tuholaistorjunnan yhteystiedot**

Kiinteistön tuhoeläintorjunnasta vastaava	Vastuuhenkilön nimi ja puhelinnumero
Tuhoeläintorjuntayritys	Yrityksen nimi ja puhelinnumero

Hyviä ohjeita ja käytäntöjä tuholaistorjuntaan

- ✓ Pidä varasto järjestyksessä ja tilat puhtaana
- ✓ Huolehdi elintarvikehuoneiston, varastotilojen ja jättepisteiden jne. rakenteiden kunnosta!
- ✓ Pidä jättepiste siistinä!
- ✓ Jos tuholaisia havaitaan, hävitä saastuneet elintarvikkeet
- ✓ Ota tarvittaessa yhteyttä tuholaistorjuntaa tekevään yritykseen

13. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOKÄYTÄNNÖT**Jäljitettävyys**

Tuotteen hankintapaikka tulee olla tiedossa.

Takaisinvelo

Terveydelle vaaralliset ja virheelliset elintarvikkeet tulee poistaa.


Hyviä ohjeita ja käytäntöjä jäljitettävyyden ja takaisinvedon varmistamiseksi

- ✓ Tavaranhankintapaikan vastuuhenkilön yhteystiedot kannattaa olla helposti saatavilla
- ✓ Elintarvikkeiden ostosta säilytetään saadut kuitit, lähetys- ja rahtilistat (säilytä asiakirjoja vähintään vuoden ajan)
- ✓ Tuotteen pakkaustiedot tulee säilyttää elintarvikkeen käytön ajan
- ✓ Pakkauksia purettaessa pienempiin eriin, tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä tai erätunnus
- ✓ Tavarantoimittajalta tai noutopaikasta tullut takaisinveloilypyyntö toteutetaan saatujen ohjeiden mukaisesti

14. RUOAN PAKKAAMINEN JA SÄILYTTÄMINEN

Pakkausmateriaalien sekä astioiden elintarvikekelpoisuus ja käyttö
Varmista pakkauksien ja astioiden elintarvikekelpoisuus ennen käyttöä.

Pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuuden varmistaminen			
Pakkauksen nimestä käy ilmi sen käyttötarkoitus	<input type="checkbox"/>	Myyntipaikasta (tukku)	<input type="checkbox"/>
Pakkauksessa olevasta ”malja ja haarukka” – kuviosta	<input type="checkbox"/>	Tavarantoimittajalta	<input type="checkbox"/>

<p>Hyviä käytäntöjä ja ohjeistusta elintarvikkeiden pakkausmateriaalien hallintaan</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elintarvikekelpoisen pakkausmateriaalin voi tunnistaa ”malja ja haarukka” -kuviosta elintarvikepakkauksessa tai laatikossa ✓ Käyttötarkoitus voi näkyä pakkauksen nimessä, kuten karkkipussi, leipäpussi ja pizzalaatikko. ✓ Varmista kertakäyttökäsineiden soveltuvuus elintarvikkeiden käsittelyyn ✓ Jos pakkauksesta ei löydy elintarvikekelpoisuutta osoittavaa merkintää, elintarvikekelpoisuuden voi varmistaa pakkauksia markkinoivalta tai toimittavalta taholta tai esim. tukusta (elintarvikekelpoisuustodistukset) 	
--	---

15. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Ravintolan elintarvike ja pintapuhtauden valvontanäytteet
<i>Ravintolan tulee ottaa riittävä määrä näytteitä säännöllisesti varmistukseen elintarvikehuoneiston puhtaus ja hygienia</i>

Näytteenottokäytännöt			
Pintapuhtausnäytteitä	<input type="checkbox"/>	Oma näytetuloksien tulkinta (pintapuhtausnäyt.)	<input type="checkbox"/>
Elintarvikenäytteitä*	<input type="checkbox"/>	Laboratorion kanssa sopimus	<input type="checkbox"/>
Laboratorion yhteystiedot: <input type="text" value="Laboratorion nimi ja osoite"/>			

*Mikrobiologisia elintarvikenäytteitä on otettava, jos itse valmistetun ruoan säilyvyysaika on yli neljä vuorokautta

<p>Näytteenotto-ohjeistusta</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ota pintapuhtausnäytteitä puhtaista astioista ja pinnoista, joita käytetään helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn (ruokailuvälineet, leikkuuveitset ja –laudat jne.) ✓ Lisäksi hyvä näytteenottokohde on pinta, jota kosket käsilläsi usein, kuten esim. kylmälaitteiden ovien kahvat, käsienpesupisteen hana ✓ Pintapuhtausnäytteitä käytetään käyttöohjeen mukaisesti (huomioi oikea kasvatuslämpötila ja –aika) ✓ Kirjaa pintapuhtausnäytteiden tulokset päiväyksineen ja huonojen tulosten osalta korjaavat toimenpiteet ✓ Ennakoivia ruokanäytteitä voidaan ottaa tarpeen mukaan, esim. helposti pilaantuvista ruokatuotteista (helpottaa mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen selvityksessä) ✓ Terveystarkastajalta saat lisää opastusta ja neuvoja elintarvike-, ruoka- ja pintapuhtausnäytteenottoon

16. SÄILYTETTÄVÄT ASIAKIRJAT

Säilytettävät asiakirjat			
Omavalvonnan kirjaukset	<input type="checkbox"/>	Erilaiset raportit, tuholaistorunta jne.	<input type="checkbox"/>
Asiakasvalitukset	<input type="checkbox"/>	Reklamaatiot	<input type="checkbox"/>
Huoltoasiakirjat	<input type="checkbox"/>	Näytetulokset	<input type="checkbox"/>
Kuitit, lähetyslistat	<input type="checkbox"/>	Oiva-raportit*	<input checked="" type="checkbox"/>
Lisää muita säilytettäviä asiakirjoja: <input type="text" value="listaa muita säilytettäviä asiakirjoja"/>			

* Viimeisin Oiva-raportti (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisääntöyhteyteen, niin että kuluttaja voi lukea raportin helposti.

17. MUUTA HUOMIOITAVAA

Omavalvontasuunnitelmassa muuta huomioitavaa
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>