

Hanna Kannisto

**OMAVALVONTASUUNNITELMA OULUN VASTAANOTTOKESKUKSEN  
RYHMÄKODILLE**

Opinnäytetyö  
Kajaanin ammattikorkeakoulu  
Restonomi  
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala  
Kevät 2013



Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Tekijä(t) Hanna Kannisto	
Työn nimi Omavalvontasuunnitelma Oulun vastaanottokeskuksen ryhmäkodille	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot	Ohjaaja(t) Teija Vainikka Toimeksiantaja Oulun vastaanottokeskus, ryhmäkoti
Aika Kevät 2013	Sivumäärä ja liitteet 36 + 26
<p>Opinnäytetyön idea tuli työpaikaltani Oulun vastaanottokeskuksen ryhmäkodilta. Ryhmäkodin ruokahuolto on pienimuotoista, vähäriskistä kodinomaista toimintaa. Omavalvonta on ollut satunnaista ja vaihtelevaa eikä omavalvontasuunnitelmaa ole ollut aikaisemmin käytössä. Näinollen omavalvonnan ja ruokaturvallisuuden kehittämisen oli tarpeellista. Kehittämistyön tavoitteena oli laatia käytännön ohjeista koostuva omavalvontasuunnitelma ryhmäkodin henkilökunnan käyttöön.</p> <p>Omavalvontaa koskevan teorian ja osallistuvan havainnoinnin avulla tein riskianalyysin ryhmäkodin ruokahuollosta. Lisäksi lähetin henkilökunnalle avoimen kyselyn ruokahuollosta ja haastattelin ruokahuollosta eniten vastuussa olevat henkilöt. Työpaikalla käydyt keskustelut olivat myös tärkeä osa kehittämistyötä. Omat ja muun henkilökunnan havainnot ruokahuollon keskeisistä riskikohdista olivat yhtenevät. Omavalvontasuunnitelma rakennettiin näiden riskien pohjalta. Omavalvontasuunnitelman keskeiset kohdat ovat elintarvikkeiden vastaanotto ja säilytys, kuumentamalla valmistettävien ruokien lämpötilat, jäädytettävien ruokien lämpötilaseuranta, siivous ja puhdistus, jätehuolto sekä tuholaisien esiintyminen ja torjunta.</p> <p>Omavalvonta on laaja ja mielenkiintoinen aihe. Omavalvonnan haaste on rakentaa omalle toiminnalle sopiva ja riittävä omavalvontajärjestelmä. Järjestelmän tulee olla tarkoituksenmukainen, jotta sitä toteutetaan ja seurataan. Laatiessani ryhmäkodin omavalvontasuunnitelmaa pyrin huomioimaan työpaikan erityispiirteet. Pyrin tekemään suunnitelmasta mahdollisimman helppokäyttöisen ja toimivan työkalun ruokahuollon jokapäiväiseen toimintaan. Ryhmäkodin henkilökunta arvioi omavalvontasuunnitelman selkeäksi ja hyödylliseksi muistilistaksi ruokahuollon eri vaiheisiin.</p>	
Kieli	Suomi
Asiasanat	omavalvonta, omavalvontasuunnitelma, ruokaturvallisuus, riskien hallinta
Säilytyspaikka	<input checked="" type="checkbox"/> Verkkokirjasto Theseus <input type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun kirjasto

School Tourism	Degree Programme Tourism
Author(s) Hanna Kannisto	
Title In-house Control Plan for Oulu Reception Center Group Home	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Teija Vainikka
	Commissioned by Oulu Reception Center, Group Home
Date Spring 2013	Total Number of Pages and Appendices 36 + 26
<p>The idea for this study came from my workplace Oulu Reception Center Group Home. Food preparation in the Group Home is home-like cooking with low risks. Until now in-house control has been carried out only randomly and the in-house control plan has not been in use before. There was a need to develop procedures for in-house control and food safety. The objective of this thesis is to draw up practical in-house guidelines for the Group Home personnel to ensure safe and healthy practices around food storage, preparation and service.</p> <p>The risk analysis was carried out based on the theory of food safety and hygiene, as well as participative observation. A survey was conducted among the employees on food safety and the employees responsible for the preparation of meals were interviewed. Dialogue in the workplace was an important part of this study. Observations about the hazards and critical control points were consistent within the personnel. The in-house control plan was developed based on these observations. The critical phases of the in-house food hygiene policy are as follows: receiving a delivery of foodstuff, storage, temperature control during food preparation and cooling down food, cleaning, waste management and pest control.</p> <p>In -house control is a wide and interesting subject. The challenge is to make a plan that is not only adequate but also suitable for the organization. During the development process the special characteristics and circumstances of the workplace were taken into consideration. The in-house control plan should be appropriate for the organization so that the policy is applied and monitored. My objective was to design a practical in-house control plan, which would be easy to apply in practice in the Group Home. The personnel of the Group Home considered this plan a very clear and useful check-up list for the different phases of the food preparation process.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	In-house control, in-house control plan, food safety, risk management
Deposited at	<input checked="" type="checkbox"/> Electronic library Theseus <input type="checkbox"/> Library of Kajaani University of Applied Sciences

## SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 RUOKATURVALLISUUS	3
2.1 Mikrobiologiset riskit	3
2.2 Kemialliset riskit	4
2.3 Fysikaaliset riskit	5
2.4 Ruokamyrkytykset	5
3 OMAVALVONTA	7
3.1 Omalvonnann määritelmä ja tavoitteet	7
3.2 Omalvontasuunnitelman laatiminen	8
3.3 Omalvontasuunnitelman toimivuus	10
4 RUOKATURVALLISUUS JA LAINSÄÄDÄNTÖ	12
4.1 Elintarvikelainsäädäntö	12
4.2 Elintarvikehuoneistot	14
5 VIRANOMAISVALVONTA	17
6 RUOKATURVALLISUUDEN HAASTEET	19
7 KEHITTÄMISTEHTÄVÄ	20
7.1 Kehittämistehtävän tavoitteet	20
7.2 Oulun vastaanottokeskuksen ryhmäkodin esittely	21
7.2.1 Ryhmäkodin ruokahuollon tilat ja välineet	22
7.2.2 Ryhmäkodin ruokahuolto	22
7.3 Omalvontasuunnitelman tekemisen vaiheet	24
7.4 Kehittämistyön tulos	25
7.5 Arviointi	31
8 POHDINTA	32
LÄHTEET LIITTEET	34

## 1 JOHDANTO

Opinnäytetyö käsittelee ruokaturvallisuutta, omavalvontaa ja omavalvontasuunnitelmaa. Työssä käsitellään näiden asioiden tavoitteita, riskejä ja haasteita. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden tulee tietää ja tunnistaa ruokaturvallisuuteen ja omaan toimintaansa liittyvät mikrobiologiset, fysikaaliset ja kemialliset riskit. Elintarvikealan toimijalla tulee olla riittävästi oikeaa tietoa, jotta hän osaa nimetä toimintansa kriittiset kohdat. Kriittisten kohtien riskien ennakoimiseen ja valvontaan toimijan tulee tehdä omalle toiminnalleen riittävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Toiminnan eri vaiheet tulee käydä systemaattisesti läpi. Ruokaturvallisuuden riskien kannalta kriittiset kohdat kirjataan ja niihin kiinnitetään erityistä huomiota. Omavalvontasuunnitelmaan kootaan omavalvonnan käytännön toimenpiteet, ohjeet, valvontalomakkeet ja niin edelleen.

Omavalvontasuunnitelma voidaan rakentaa omavalvonnan tukijärjestelmien avulla. Omavalvonnan tukijärjestelmät ovat erilaisia ohjelmia ja käytännön ohjeita, esimerkiksi puhdistusohjelma. Yksi ruokaturvallisuuden valvontajärjestelmä on HACCP- järjestelmä. Järjestelmää voidaan käyttää apuna omavalvontasuunnitelmaa tehtäessä, riskejä arvioitaessa ja kontrolloitaessa. Tässä opinnäytetyössä käydään läpi, miten omavalvontasuunnitelma laaditaan. Omavalvonta on lakisääteistä toimintaa, jota viranomaiset valvovat. Työn teoriaosassa käsitellään myös viranomaisvalvontaa ja elintarvikelainsäädäntöä.

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on rakentaa käytännöllinen omavalvontasuunnitelman Oulun vastaanottokeskuksen ryhmäkodin ruokahuoltoon. Ryhmäkoti on 14-paikkainen yksikkö 0–17- vuotiaille yksin Suomeen tulleille turvapaikanhakijoille.

Työskentelen ryhmäkodilla ohjaajana. Ruokahuollosta huolehtiminen on osa ryhmäkodin työtä. Käytännön työssä olin havainnoinut ryhmäkodin ruokahuollon riskejä ja haasteita. Koska mielestäni ruokaturvallisuuteen tuli kiinnittää ryhmäkodilla enemmän huomiota, ehdotin omavalvontasuunnitelman tekemistä työnantajalleni. Asia nähtiin tarpeelliseksi ja näin sain toimeksiannon opinnäytetyölle. Ryhmäkodin ruokaturvallisuuden ja ruokahuollon kehittäminen vaatii omavalvonnan tärkeyden ymmärtämistä ja kehittämistä. Koska ryhmäkodilta puuttuu omavalvontasuunnitelma, mielestäni aihe oli ajankohtainen.

Tässä opinnäytetyössä tulen käsittelemään omavalvontasuunnitelmaa sekä teorian että käytännön tasolla. Teoreettisena viitekehyksenä toimivat omavalvontaan kohdistuvat lait ja ase-

tukset sekä omavalvonnan tukijärjestelmät. Kehittämistehtävän tuloksena laadin ryhmäkodin riskit huomioonottavan, kirjallisen omavalvontasuunnitelman.

Omavalvontasuunnitelmasta pyrin rakentamaan mahdollisimman helppokäyttöisen ja juuri ryhmäkodin käyttöön soveltuvan. Tein riskiarviointia ruokahuollon eri vaiheista. Ruokahuollon riskit on koottu liitteeseen 2. Riskiarvioinnin perusteella määrittelin ja kirjasin ylös toimenpiteet, joilla riskejä voidaan hallita ja ehkäistä ennakkoon. Lopuksi kokosin käytännön ohjeista koostuvan omavalvontasuunnitelman. Omavalvontasuunnitelman lopussa on tarvittavat seurantalomakkeet riskikohdille. Omavalvontasuunnitelman avulla ryhmäkodin ruokaturvallisuutta voidaan kehittää. Opinnäytetyön teoriaosa tulee luettavaksi ryhmäkodin henkilökunnalle. Omavalvontasuunnitelma ja sen seurantalomakkeet otetaan ryhmäkodilla käyttöön. Omavalvontasuunnitelmaan on tarvittaessa helppo tehdä lisäyksiä ja muutoksia.

## 2 RUOKATURVALLISUUS

Ruokaturvallisuuden tärkein tehtävä on turvallisten ja puhtaiden elintarvikkeiden tuottaminen ja tarjoaminen. Turvallinen ja puhdas elintarvike vaatii hyvää hygieenistä tasoa elintarvikkeen kaikissa tuotantovaiheissa. Tuotantovaiheissa tulee kiinnittää huomiota elintarviketyöntekijöiden henkilökohtaiseen hygieniaan ja osaamiseen, siivoukseen, laitteiden ja välineiden puhtaustasoon ja laatuun. (Syrakki 2011, 4.)

Hyvä elintarvikehygienia tarkoittaa kaikkia niitä käytännön toimenpiteitä ja edellytyksiä, joilla hallitaan elintarvikkeeseen liittyviä riskejä. Hyvällä elintarvikehygienialla varmistetaan, että elintarvike on turvallinen. Noudattamalla hyvää elintarvikehygieniaa ruokaturvallisuus toteutuu. Elintarvikehygienia on tärkeää aina elintarvikkeiden vastaanotosta ja varastoinnista, vähittäismyyntiin ja tarjoiluun asti. (Syrakki 2011, 4.)

Tässä luvussa käsitellään ruokaturvallisuuden mikrobiologisia, fysikaalisia ja kemiallisia riskejä sekä ruokamyrkytyksiä. Ryhmäkodilla ruokaa valmistavat sekä nuoret että henkilökunta. Keittiö, työvälineet ja elintarvikkeet ovat kaikkien käytettävissä. Elintarvikehygieniaan tulee kiinnittää erityistä huomiota. Noudattamalla hyvää elintarvikehygieniaa ryhmäkodilla voidaan parantaa ruokaturvallisuuden riskien hallintaa. Mikrobiologisten riskien huomioiminen on erityisen tärkeää ryhmäkodin ruokahuollossa.

### 2.1 Mikrobiologiset riskit

Mikrobiologinen riski syntyy, kun elintarvike pilaantuu mikrobien avulla. Lämpötilalla on suuri vaikutus mikrobien lisääntymiseen. Muita mikrobien lisääntymiseen vaikuttavia tekijöitä ovat ravinto, happamuus, kosteus ja aika. Mikäli mikrobeilla on käytössä kaikki nämä tekijät, on niiden lisääntyminen nopeaa. (Hatakka, Pakkala, Siivonen & Turja 2004, 12.)

Mikrobien tuhoamisessa ja niiden kasvun estämisessä lämpötilan kontrolloimisella on merkittävä osuus. Elintarvikkeiden tuotantoketjussa on tärkeää, että kylmäketju ei katkea missään vaiheessa. Näin elintarvikkeeseen ei pääse syntymään mikrobiologista riskiä. Lämpimänä tarjottavien elintarvikkeiden tarjoilulämpötilan tulee olla riittävän korkea, etteivät mikrobit pääse lisääntymään. Ruoan kuumennuskäsittelyssä tulee varmistaa, että elintarviketta kuu-

mennetaan riittävän korkeassa lämpötilassa riittävän kauan, jotta haitalliset mikrobit tuhoutuvat. (Dolceta 2013; Syyrakki 2011, 5.)

Mikrobien leviämiskyky on hyvä niiden tarttumisominaisuuden vuoksi. Mikrobit siirtyvät helposti elintarvikkeesta toiseen. Näin ne voivat jakelun, ruoankäsittelyn ja jalostuksen kautta levitä hyvinkin laajalle. Mikrobit voivat siirtyä elintarvikkeesta toiseen joko suoraa kosketuksen kautta tai välillisesti käsien ja ruoanvalmistuksessa käytettävien välineiden kautta. Mikrobiologisen riskin välttämiseksi on tärkeä huolehtia ruoanvalmistusvälineiden puhtaudesta ja henkilökunnan käsihygieniasta. (Dolceta 2013; Syyrakki 2011, 5.)

Ryhmäkodilla on tärkeää kiinnittää erityistä huomiota sekä henkilökunnan että nuorten käsihygieniaan. Kädet tulee pestä aina ennen ruoanlaittoa ja aina tarvittaessa myös ruoanlaiton aikana. Ryhmäkodilla on käytössä kertakäyttökäsineitä, joiden avulla voidaan varmentaa käsihygieniaa. Käsineitä tulee vaihtaa ruoanlaiton aikana esim. aina raa'an lihan käsittelyn jälkeen. Ruoanvalmistusvälineiden puhdistus ja puhtaus tulee myös huomioida erityisesti. Näillä toimenpiteillä voidaan estää mikrobiologisen riskin, ristisaastumisen ja sitä kautta ruoka-myrkytysriskin syntymistä.

## 2.2 Kemialliset riskit

Kemiallisiin riskeihin kuuluvat vierasaineet, kasvinsuojeluaineet, aromit, lisäaineet, pakkausmateriaalit, lääkejäämät, geenimuuntelu, säteilytys ja radioaktiiviset aineet. Elintarvikkeessa voi olla luonnostaan myrkyllisiä kemiallisia aineita, esimerkiksi perunan glykoalkaloidit. Myrkyllisiä kemiallisia aineita voi myös muodostua luonnossa esiintyvien mikrobien avulla, esimerkiksi hometoksiinit. (Hallikainen 2012, 42–43; Maijala & Peltola 2000, 9.)

Useimmiten elintarvikkeiden kemialliset riskit johtuvat kuitenkin ihmisen toiminnasta. Ympäristömyrkyt, esim. raskasmetallit, kulkeutuvat elintarvikkeisiin jo alkutuotannon aikana. Monia kasvi- ja eläintauteja pyritään hallitsemaan torjunta-aineilla, eläinlääkkeillä ja hormoneilla. Näiden aineiden käyttö voi vaikuttaa elintarvikkeisiin ja olla sitä kautta riski ihmisten terveydelle. (Hallikainen 2012, 42–43; Maijala & Peltola 2000, 9.)

Elintarviketuotannon aikana voi syntyä haitallisia kemiallisia yhdisteitä. Esimerkiksi elintarvikkeita paahdettaessa tai savustettaessa syntyy PAH-yhdisteitä. Elintarvikkeiden pakkauksia ja pakkausmateriaaleja käytettäessä, tulee kemiallinen riski huomioida erityisen tarkasti. Mate-



riaaleja, jotka voivat olla terveydelle vaarallisia, ei saa käyttää. Lisäaineiden käyttö elintarvikkeissa voi toisaalta parantaa elintarvikkeen turvallisuutta. Väärin käytettynä ne ovat kemiallinen riski elintarvikkeelle. (Hallikainen 2012, 42–43; Maijala & Peltola 2000, 9.)

Elintarvikkeiden kemiallisten riskien torjunta tulisi tehdä tuotantoketjun alkuvaiheissa. Loppuvaiheessa kuluttajalla on vähäiset mahdollisuudet arvioida tai vähentää kemiallista riskiä. Hankintavaiheessa voi pyrkiä vähentämään riskiä, esimerkiksi selvittämällä pakkausmerkinnöistä elintarvikkeessa olevat lisäaineet. Viranomaiset valvovat myös elintarvikkeiden kemiallisia riskejä. (Niemi, Rahkio & Siitonen 2004, 247–249.)

### 2.3 Fysikaaliset riskit

Kaikki elintarvikkeeseen kuulumattomat aineet ja esineet vaarantavat fysikaalisesti tuotteen turvallisuutta. Tuotteeseen voi tuotantoketjun eri vaiheissa päästä esimerkiksi multaa, hiuksia, pakkausmateriaalia, luunsiruja ja niin edelleen. Fysikaaliset riskit voivat siirtyä elintarvikkeeseen myös työntekijöiden käsien, työpintojen tai -välineiden kautta. Fysikaalinen riski syntyy elintarvikkeen valmistusprosessin aikana tapahtuneesta virheestä. Fysikaalisen riskin välttämiseksi elintarvikealan toimijan tulisi huolehtia laitteiden huollosta, työhygieniaa, tuhoeläintorjunnasta ja muutenkin ympäristön puhtaudesta. (Syrakki 2011, 5.)

### 2.4 Ruokamyrkytykset

Ruokamyrkytys on useimmiten seurausta mikrobiologisen riskin toteutumisesta. Ruokamyrkytysten välttämiseksi on syytä kiinnittää erityistä huomiota raaka-aineiden laatuun, ruoan käsittelyyn tuotannon eri vaiheissa, lämpötiloihin ruoanvalmistuksen eri vaiheissa, puhtautteen ja hygieniaan. (Zoonosikeskus 2013.)

Ruokamyrkytys alkaa yleensä äkillisesti 1–12 tunnin kuluttua ruokailusta. Ensioireet ovat yleensä oksentelu ja hieman myöhemmin ripuli. Ruokamyrkytysepidemiasta puhutaan, jos vähintään kaksi ihmistä sairastuu nautittuaan samaa saastunutta ruokaa tai talousvettä. Ruoasta tai vedestä tulee ottaa näyte, jonka avulla ruokamyrkytyksen aiheuttaja voidaan todentaa. Elintarvikkeista liha, tuoreet kasvikset ja niistä valmistetut tuotteet sekä kala ja kalavalmisteet kuuluvat yleisimpiin ruokamyrkytyksen aiheuttajaelintarvikkeisiin. Ruokaa, jonka välityksellä

ruokamyrkytys leviää, kutsutaan välittäjäelintarvikkeeksi. Vuosittain raportoiduista epidemioidista yli 90 % on elintarvikevälitteisiä. Loppujen epidemioiden alkulähde on talousvesi. (Zoonosikeskus 2013.)

Yleisimpiä ruokamyrkytyksiä aiheuttavia käsittelyvirheitä ovat ruoan säilyttäminen huoneenlämmössä, liian pitkä jäähdytysaika, huono käsihygieniä ja käsien ja keittiövälineiden välityksellä tapahtuva ristisaastuminen. Kaikki nämä käsittelyvirheet voidaan välttää noudattamalla hyvää keittiöhygieniää ja riittävää omavalvontaa. (Zoonosikeskus 2013.)

Käsihygieniasta huolehtiminen estää ruokamyrkytysbakteerien leviämisen käsien välityksellä. Kädet tulee pestä aina ennen ruoan valmistamista, raa'an lihan, kalan ja multajuuresten käsittelyn jälkeen ja WC:ssä käynnin jälkeen. Ruokaa ei tulisi valmistaa sairaana, jotta bakteerit eivät pääse leviämään käsien kautta ruokaan. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee säilyttää aina kylmässä. Elintarvikkeiden säilyttäminen huoneenlämmössä lisää ruokamyrkytysrisiä. Ristisaastuminen on myös yleinen ruokamyrkytyksen aiheuttaja. Ristisaastumisen välttämiseksi on tärkeää säilyttää raa'at ja kypsät elintarvikkeet erillään ja suojattuna. Lisäksi raa'at ja kypsät elintarvikkeet tulee käsitellä erillisillä työvälineillä. Työvälineet, leikkuulaudat ja kädet tulee pestä heti raa'an lihan käsittelyn jälkeen. Kasvikset tulee pestä huolellisesti ennen käyttöä. (Zoonosikeskus 2013.)

Ruokamyrkytysepidemioiden havaitseminen ja nopea rajoittaminen vaatii nopeita toimenpiteitä sekä elintarvikealan toimijoilta että viranomaisilta. Epidemioiden selvittämisessä, rajoittamisessa ja ehkäisemisessä on tärkeää tutkia epidemioita aiheuttavien mikrobien ominaisuuksia. Kansanterveyden ja elintarviketurvallisuuden kannalta on ensiarvoisen tärkeää, että ruokamyrkytysepidemioita seuraavat myös viranomaiset. Saaduilla tiedoilla voidaan pyrkiä ehkäisemään uusia epidemioita ja kuluttajille voidaan antaa ajantasaista tietoa. Kuntien terveydensuojelu- ja terveysturvaviranomaisten keräämät tiedot kerätään keskitetysti Eviran ylläpitämään kansalliseen ruokamyrkytysrekisteriin. (Zoonosikeskus 2013.)

### 3 OMAVALVONTA

Tässä luvussa käsitellään lähemmin omavalvonnan tavoitteita ja omavalvonnan toimivuuden haasteita. Luvussa käsitellään myös miten omavalvontasuunnitelma laaditaan. Ruokaturvallisuuden takaaminen on keskeinen omavalvonnan tehtävä. Turvallisen elintarvikkeen tuottaminen vaatii yhteisiä etukäteen sovittuja ohjeita, omavalvontasuunnitelmaa. Elintarvikealan toimijan tulee tuntee oman toimintansa riskit. Hyvin toimivan omavalvonnan avulla voidaan seurata tuotannon kaikkia vaiheita tarkasti. Valvomalla ja arvioimalla tuotannon eri vaiheet elintarvikealan toimija voi tehdä tarvittavat suunnitelmat riskien välttämiseksi. Omavalvonnan avulla hän voi hallita toimintansa riskejä. Mikäli ongelmia havaitaan, niihin voidaan puuttua nopeasti ja tehokkaasti. (Maijala 2009, 655; Paaso 2011, 27.)

#### 3.1 Omavalvonnan määritelmä ja tavoitteet

Omavalvonnan ensisijainen tehtävä on turvata elintarvikkeiden turvallisuus ja turvallinen ruoka. Omavalvonnan avulla elintarvikealan toimija takaa ja varmistaa, ettei hänen oma toiminta aiheuta haittaa elintarvikkeen turvallisuudelle. Omavalvonnan avulla voidaan valvoa jatkuvasti ja järjestelmällisesti elintarvikehygieniansa tasoa. Omavalvonta on riskien ja ongelmien ennaltaehkäisyä. (Ijäs & Välimäki 2007, 72; Lindroth 2011, 43–48; Mara 2011, 1; Omavalvonta 2012.)

Kansallinen ja EU:n lainsäädäntö asettaa useita vaatimuksia elintarvikkeille, alkutuotantopaikoille, elintarvikehuoneistoille ja siellä harjoitettavalle toiminnalle. Elintarvikealan toimijan tulee luoda oma järjestelmä, jonka avulla hän pystyy varmistamaan ja todentamaan, että hänen käsittelemät ja tuottamat elintarvikkeet täyttävät nämä vaatimukset. Tätä elintarvikealan toimijan omaa järjestelmää kutsutaan omavalvonnaksi. Omavalvonta on luonteeltaan pysyvää, ja se luo puitteet toimijan jokapäiväiseen toimintaan. Omavalvonnan avulla voidaan kerätä paljon tärkeää tietoa muun muassa elintarvikkeiden oikeasta käsittelystä ja käytöstä. (Ijäs & Välimäki 2007, 72; Lindroth 2011, 43–48; Mara 2011, 1; Omavalvonta 2012.)

Jokainen elintarvikealan toimija on itse vastuussa omasta toiminnastaan ja omavalvonnastaan. Elintarvikealan toimijalla tulee olla riittävää ja oikeaa tietoa kaikesta tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan tuotteesta. Hänen tulee tietää riskeistä, jotka liittyvät tuotteisiin ja niiden käsittelyyn. Elintarvikealan toimijan tulee miettiä, miten jo olemassa olevia ja mah-

dollisia syntyviä riskejä voidaan ehkäistä, hallita ja poistaa parhaiten. Näiden tietojen mukaan hän voi rakentaa omalle toiminnalleen tarkoituksenmukaisen omavalvontasuunnitelman. (Ijäs & Välimäki 2007, 72; Lindroth 2011, 43–48; Mara 2011, 1; Omavalvonta 2012.)

Omavalvonta on aina kirjallinen suunnitelma, joka koostuu eri osista. Omavalvonta koostuu toiminnan riskien hallintakeinoista ja tukijärjestelmistä. Tukijärjestelmät muodostuvat erilaisista ohjelmista ja ohjeista. Omavalvontaan sisältyvät kaikki järjestelyt, suunnitelmat, työohjeet ja seurantatiedot, joilla taataan elintarvikkeen turvallisuus. Näistä kaikista kootaan omavalvontasuunnitelma, jota tulee noudattaa ja päivittää tarvittaessa. (Ijäs & Välimäki 2007, 72; Lindroth 2011, 43–48; Mara 2011, 1; Omavalvonta 2012.)

Omavalvontasuunnitelman noudattamisesta on pidettävä kirjaa. Kirjanpidon avulla voidaan todentaa, että toimija on toiminut sovitulla tavalla ja että ruokaturvallisuus toteutuu hänen toiminnassaan. Kaikki omavalvontaan liittyvä kirjanpito tulee säilyttää helposti saatavilla yhdessä paikassa. Omavalvontasuunnitelmasta ja kirjanpidosta käy ilmi omavalvonnan toimenpiteiden laajuus ja tiheys. Suunnitelmaan tulee merkitä selkeästi, mihin toimenpiteisiin ryhdytään, mikäli toiminnan valvontatoimenpiteille asetetut raja-arvot ylittyvät. Kirjanpidon avulla huomataan toiminnan poikkeamat ja niihin voidaan puuttua. Omavalvonnan seuraamisella voidaan estää poikkeamien uusiutuminen. (Ijäs & Välimäki 2007, 72; Lindroth 2011, 43–48; Mara 2011, 1; Omavalvonta 2012.)

Omavalvontaan ja ruoan turvallisuuteen on kiinnitetty huomiota myös lainsäädännössä. Ruokaturvallisuudesta ja omavalvonnasta löytyy säädöksiä ja määräyksiä sekä Suomen että EU:n lainsäädännössä. Toimiva ja hyödyllinen omavalvonta vaatii koko työyhteisön osallistumista ja sitoutumista. Henkilöstön tulee olla riittävän perehtynyt ja koulutautunut tuotannon eri työvaiheisiin, jotta he osaavat työskennellä tehokkaasti ja turvallisesti hyviä hygieniakäytäntöjä noudattaen. Hyviä hygieniakäytäntöjä ovat muunmuassa käsihygieniasta ja ruoan valmistuksessa käytettävien välineiden puhtaudesta huolehtiminen. (Omavalvonta 2012.)

### 3.2 Omavalvontasuunnitelman laatiminen

Omavalvontasuunnitelman tekemiseen löytyy apua ja tietoa useista eri lähteistä. On tärkeää muistaa, että jokainen elintarvikealan toimija voi rakentaa omavalvontasuunnitelmasta juuri omalle toiminnalleen sopivan. Omavalvonnan ja omavalvontasuunnitelman laatimisen lähtökohdaksi on, että toimija osaa tunnistaa toimintansa riskit ja osaa määrittellä toimenpiteet, joil-

la riskejä voidaan ennaltaehkäistä. Omavalvontasuunnitelman laatimisessa voidaan käyttää apuna omavalvonnan tukijärjestelmää ja HACCP- järjestelmää. Tukijärjestelmä rakentuu erilaisista ohjelmista. Tukijärjestelmän ohjeet ovat usein yleisluonteisia, ja niillä luodaan raamit elintarvikkeiden ja tuotannon turvallisuudelle. Ohjeita voidaan käyttää mahdollisimman laajasti elintarvikealan toimijan toiminnassa. (Hatakka ym. 2004, 108; Korkeala 2007,467–470; Sefo 2010, 38.)

HACCP- järjestelmää voidaan käyttää tukiohjelmien apuna toiminnan vaarojen yksityiskoh- taisemmassa arvioinnissa. Tukiohjelmat ja HACCP- järjestelmä tukevat toisiaan. Elintarvi- kealan toimijan on aina hyvä muistaa, että omavalvonnan tukijärjestelmien ja HACCP- järjes- telmän käytön tulee olla tarkoituksenmukaista, toimivaa ja riittävää jokapäiväiseen käyttöön. Tukiohjelmat ovat menettelyohjeita, joiden avulla toiminnasta tehdään yhdenmukaista. Täl- laisia ohjelmia ovat muun muassa puhdistusohjelma ja jätehuolto-ohjelma. Tukiohjelmien avulla hallitaan vaaroja. (Hatakka ym. 2004, 108; Korkeala 2007,467–470; Sefo 2010, 38.)

HACCP- järjestelmän peruseriaatteet ruoan turvallisuudesta on hyvä huomioida omaval- vontasuunnitelmaa tehtäessä. Nämä periaatteet ovat vaarojen arviointi ja analysointi, vaaro- jen kontrollointi ja minimointi sekä vaarojen seuranta ja dokumentointi. HACCP- järjestel- män etuna on se, että kaikki sen eri vaiheet on määritelty ja sovittu tarkasti jo ennakkoon. Esimerkiksi toiminta mahdollisissa ongelmatilanteissa on määritelty ennalta tarkasti. Selkei- den ohjeiden avulla työntekijöiden on helppo seurata järjestelmää. Mikäli elintarvikealan toi- mijan toiminta on vähäistä ja pieniriskistä, voi HACCP- järjestelmän käyttö sellaisenaan olla raskasta ja epätarkoituksenmukaista. (Hatakka ym. 2004, 108; Korkeala 2007,467–470; Sefo 2010, 38.)

Ryhmäkodin omavalvontasuunnitelmaan HACCP- järjestelmän käyttö on liian raskas. HACCP- järjestelmän peruseriaatteet tulee huomioida ryhmäkodin omavalvonnassa, mutta itse omavalvontasuunnitelma koostuu selkeistä tukijärjestelmän ohjeista.

Hyödyllistä tietoa, malleja ja lomakkeita omavalvontasuunnitelman tekemiseen löytyy muun muassa MaRa:n (Matkailu-, hotelli-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan edunvalvonta ja työ- markkinajärjestö) nettisivuilta. Sivuilla on erittäin selkeät ja seikkaperäiset ohjeet omavalvon- tasuunnitelman tekemiseen. Ohjeita ja niihin liittyviä lomakkeita voi käyttää joko sellaise- naan, tai niihin voi tehdä muutoksia oman toiminnan tarpeiden mukaan. Omavalvontasuun- nitelmaa tehtäessä MaRa:n ohjeet voivat toimia hyvänä muistilistana ja työkaluna. (MaRa 2012.)

MaRa:n ohjeissa on käyty kattavasti läpi muunmuassa tyypilliset elintarvikkeisiin liittyvät vaarat ja se, miten näitä vaaroja voidaan ehkäistä. Ohjeissa on myös hyvin tarkka ja selkeä omavalvontasuunnitelman laatimisen ja valvonnan toteuttamisen muistilista. Kaikki omavalvonnan eri vaiheet on käyty yksityiskohtaisesti läpi. Kaikkiin eri vaiheisiin on liitetty tarvittavat seuranta- ynnä muut sellaiset lomakkeet. MaRa:n ohjeet ja lomakkeet on tehty yhteistyössä alan viranomaisten kanssa. Evira on arvioinut MaRa:n omavalvontaohjeen kansalliseksi hyvän käytännön ohjeeksi, joka täyttää EU-asetuksen vaatimukset. (MaRa 2012.)

Omavalvontasuunnitelman tekemiseen löytyy ohjeita ja valmiita lomakkeita myös muun muassa Eviran ja useiden kaupunkien nettisivuilta. Omavalvontasuunnitelman teko on myös mahdollista ostaa ulkopuolisilta asiaan perehtyneiltä yrityksiltä.

### 3.3 Omavalvontasuunnitelman toimivuus

EU:n alueella on ollut jo pitkään voimassa omavalvontavelvoite. Liian jäykkä ja teoreettinen omavalvontavelvoite ei edesauta omavalvontasuunnitelman toteutumista ja sitä kautta ruokaturvallisuuden takaamista. Kansallisen elintarvikelain muutoksen (2011) myötä elintarvikehuoneiston hyväksyntä muuttui ilmoitukseksi eikä omavalvontasuunnitelmaa tarvinnut enää esittää valvontaviranomaisille ennen toiminnan aloittamista. Samalla elintarvikealan toimijoille annettiin enemmän vastuuta rakentaa juuri omalle toiminnalleen riittävä omavalvontasuunnitelma. Näin pyrittiin takaamaan, että toimijan omavalvontasuunnitelma olisi mahdollisimman toimiva ja todellinen työkalu jokapäiväisessä toiminnassa. (Pönkä 2006, 335–336; Ruokamo 2012, 22–24; Virtalaine 2011, 22–25.)

Ruokatuotannon ala muuttuu ja kehittyy koko ajan nopeasti. Työmenetelmät ovat muuttuneet, teknologia on kehittynyt. Monet järjestelmät ja omavalvonnan menetelmät on automatisoitu. Omavalvontaan on saatavilla laajoja ja monipuolisia raportointi- ja seurantajärjestelmiä. Kaikkien toimijoiden tulee muistaa rakentaa omavalvonnan järjestelmistä riittävän helpokäyttöisiä omia resurssejaan ajatellen. Liian monimutkaiset omavalvonnan raportointi- ja seurantajärjestelmät jäävät käyttämättä. On todettu, että usein omavalvontasuunnitelma tehdään, kun se vaaditaan, mutta sitä ei noudateta. Omavalvonnan toteuttamisen esteenä voidaan mainita esimerkiksi kiire. (Pönkä 2006, 335–336; Ruokamo 2012, 22–24; Virtalaine 2011, 22–25.)

Mahdollisimman hyödyllisen ja toimivan omavalvontasuunnitelman laatiminen vaatii sekä elintarvikealan toimijalta että koko henkilökunnalta asiaan perehtymistä, sitoutumista, tietoa ja osaamista. Liian vähäinen tai puutteellinen koulutus omavalvonnasta näkyy toiminnassa. Elintarvikealan toimijoiden erilaiset kulttuuri-, kieli- ja koulutustaustat luovat oman haasteen omavalvonnan toteutumiselle. Omavalvontaa määrittävien lakien ja asetusten seuraaminen, omavalvonnan toteuttaminen ja toimivan omavalvontasuunnitelman laatiminen voi olla hankalaa. (Pönkä 2006, 335–336; Ruokamo 2012, 22–24; Valvontaprojekteja ja -tutkimuksia 2012, 26–51.)

Useiden valvontaprojektien ja -tutkimusten perusteella näyttää siltä, että omavalvonnan hallitseva ja osaava henkilökunta on avainasemassa toimivan omavalvontasuunnitelman toteutumisessa. Tarvittaessa henkilökunnalle tulisi järjestää lisäkoulutusta esim. hyvistä hygieenisistä työskentelytavoista, lämpötilavalvonnasta, puhtaanapidosta ja siivousohjelmista. Nämä vaikuttavat olevan omavalvontasuunnitelman keskeisimmät ongelmakohdat. (Pönkä 2006, 335–336; Ruokamo 2012, 22–24; Valvontaprojekteja ja -tutkimuksia 2012, 26–51.)

## 4 RUOKATURVALLISUUS JA LAINSÄÄDÄNTÖ

Elintarvikevalvonta ja -turvallisuus pohjautuvat sekä kansalliseen että EU-lainsäädäntöön. Euroopan unionin yhteinen lainsäädäntö ohjaa kansallista lainsäädäntöä. Suomen ja EU:n lainsäädäntöjen tulee olla yhtenevässä linjassa. (Korkeala 2007, 446–447.)

Kansallisella tasolla elintarvikelaki on merkittävin elintarvikealan toimintaa säätelevä laki. Elintarvikelaissa on määritelty kansalliset erityispiirteet elintarvikelainsäädännön soveltamiseksi. Suomen elintarvikelaki ottaa huomioon EU- lainsäädännön, ja täydentää sitä olematta ristiriidassa sen kanssa. (Korkeala 2007, 446–447.)

Elintarvikkeita valmistetaan hyväksyttävissä tai ei ilmoitusta vaativissa tai ilmoitusta vaativissa elintarvikehuoneistoissa. Elintarvikelaki määrittää ilmoitusluonteisuuden lisäksi elintarvikehuoneistojen rakenteelliset ominaisuudet, hygieniavaatimukset, käyttötarkoitukset ja niin edelleen. (Elintarvikelaki 2006.)

### 4.1 Elintarvikelainsäädäntö

EU- lainsäädännön tulee olla yhdenmukaista jokaisen jäsenmaan kansallisen lainsäädännön kanssa. EU:n tavoitteena on elinkeino-olojen yhdenmukaistaminen ja vapauttaminen sekä kaupan esteiden poistaminen. Jotta tämä olisi mahdollista, tarvitaan yhtenevä ja läpinäkyvä lainsäädäntö, joka koskee kaikkia jäsenmaita. (Hollo 2008, 32.)

EU:n tavoitteiden mukaisesti myös elintarvikkeiden kansainvälinen liikkuvuus on kasvanut. EU:n yleinen elintarvikeasetus (178/2002) määrittää yleiset periaatteet ja vaatimukset koskien elintarvikkeiden turvallisuutta. Tämä asetus velvoittaa jäsenmaita. Sitä tulee soveltaa sellaisenaan. Jäsenmaat voivat täydentää tätä asetusta kansallisella lisäsäätelyllä. Elintarvikeasetuksessa määritellyt elintarvikelainsäädännön yleiset tavoitteet ovat ihmisen, eläinkunnan ja kasvikunnan suojeleminen, kuluttajansuoja ja kaupan vapaus, kansainvälisten standardien noudattaminen. Elintarvikehygieniasta on annettu yleinen elintarvikehygieniasetus (852/2004). (Hollo 2008, 45–48.)

Suomessa elintarvikealan toimintaa määrittää elintarvikelaki. Elintarvikelain tulee olla yhdenmukainen EU- lainsäädännön kanssa. Elintarvikelaki tarkentaa omalta osaltaan käytänteiden



tä nimenomaan Suomessa. Laki on säädetty 13.1.2006. Elintarvikelakia muutettiin osittain 8.4.2011. (Elintarvikelaki 2006, 2011.)

Elintarvikelailla on useita tarkoituksia ja tavoitteita. Yksi tärkeä tavoite on varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus. Elintarvikkeiden hyvä ja terveydellinen laatu pyritään takaamaan lain avulla. Elintarvikelaki velvoittaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä se ole harhaanjohtavaa. Lisäksi laki pyrkii suojaamaan kuluttajaa elintarvikkeiden terveysvaaroilta ja taloudelliselta tappiolta. Laki määrittää, että elintarvikkeet tulee olla jäljitettävissä. Laki myös turvaa korkealaatuisen elintarvikevalvonnan ja parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. (Elintarvikelaki 2006, 2011.)

Suomen elintarvikelaissa huomioidaan hyvin Euroopan komission periaatteet. Periaatteiden mukaan elintarvikkeiden tulee olla turvallisia eivätkä ne saa aiheuttaa sairauksia. Valmistajalla on vastuu omavalvonnasta ja laadusta. Tuotteen alkuperä tulee voida selvittää mahdollisimman tarkasti. Elintarvikealan toimijan tulee toimia avoimesti ja viestittää toiminnastaan asianmukaisesti. Häätätilanteissa takaisinvedot ja ohjeet tulee julkaista ja saada toimimaan nopeasti. Tutkimuksilla ja ohjeilla pyritään ennaltaehkäisevään toimintaan. EU:n jäsenmaiden ja maiden eri toimijoiden tulisi pyrkiä aktiiviseen yhteistyöhön. (Ijäs & Välimäki 2007, 97.)

Elintarvikelaissa määritellään myös omavalvonta. Lain mukaan ”omavalvonta on elintarvikealan toimijan oma järjestelmä, jonka avulla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttää kaikki elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.” Omavalvonnasta tulee laatia kirjallinen suunnitelma. Omavalvontasuunnitelmaa tulee noudattaa, ja pitää kirjaa sen toteuttamisesta. Elintarvikelaista löytyy ohjeita muun muassa elintarvikkeiden käsittelystä, säilytyksestä ja kuljetuksista. Laissa on myös määritelty elintarvikealalla toimivien henkilöiden elintarvikehygieninen osaaminen. Elintarvikealan toimijan tulee huolehtia, että hänen työntekijöillään on osaamistodistus riittävästä elintarvikehygienian tietoudesta. Osaamistodistus tulee olla kaikilla pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä. (Elintarvikelaki 2006, 2011.)

Vuonna 2011 voimaan tulleessa Elintarvikelain uudistuksessa korostetaan elintarvikeala toimijan toiminnan luonnetta ja laajuutta riskejä arvioitaessa. Lakiuudistuksessa korostetaan, että jokaisen toimijan tulee suunnitella ja toteuttaa omavalvontaa omalle toiminnalleen sopivaksi katsomallaan tavalla. Valvontaviranomaisen tehtävä on arvioida omavalvontasuunnitelman riittävyttä. Hyväksyttävien laitosten tulee lähettää omavalvontasuunnitelmansa val-

vontaviranomaisille etukäteen. Ilmoitusta vaativien elintarvikehuoneistojen, esimerkiksi vähittäismyyntipaikkojen, omavalvontasuunnitelma arvioidaan valvontakäyntien yhteydessä. Ei ilmoitusta vaativissa elintarvikehuoneistoissa toimijan tulee tuntea toimintansa riskit. Hänen tulee pyrkiä joko omavalvontasuunnitelman tai omavalvonnan tukijärjestelmien avulla toimimaan niin, että toiminta täyttää kaikki lain vaatimukset. (Elintarvikelaki 2011.)

Elintarvikelain muutoksella pyritään vähentämään byrokratiaa sekä toimijoilta että viranomaisilta. Valvonnassa siirrytään ennakkovalvonnasta jälkivalvontaan. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että toimijan on itse tiedostettava ja otettava vastuu lainsäädännön asettamista vaatimuksista. Toimijan tulee osata toimia niin, että lain määräykset täyttyvät ja toteutuvat toiminnassa. Viranomaisten jälkivalvonnalla valvotaan, että lakia noudatetaan. Omavalvonnan yksityiskohtaiset vaatimukset vähenevät ja suunnitelman hyväksymisestä luovutaan. Näin toimijalle annetaan enemmän vastuuta järjestää riskienhallinta toimintansa todellisten riskien mukaan. Riskejä voidaan hallita muun muassa sitoutumalla noudattamaan hyvien käytäntöjen opasta, noudattamalla hyviä työskentelytapoja ja niin edelleen. Omavalvontasuunnitelmaa voidaan ylläpitää näiden toimenpiteiden avulla. (Niemi 2011, 4–6.)

Elintarvikealan toimijan tulee silti huolehtia, että omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat pidetään aina ajan tasalla. Valvontaviranomaisilla on mahdollisuus tarkastaa ne ja puuttua niiden sisältöön tarvittaessa. Hyvän omavalvontajärjestelmän tärkeys korostuu toimijan arvioidessa itsenäisesti toimintansa riskejä. Valvonnan alla olevien elintarvikehuoneistojen valvonnan avoimuutta lisätään julkaisemalla valvontatulokset. (Niemi 2011, 4–6.)

## 4.2 Elintarvikehuoneistot

” Elintarvikehuoneisto on mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai osa niistä jossa valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita.” Elintarvikehuoneisto voi olla sisä- tai ulkotiloissa. (Omavalvonta 2012.) Kaikilla toimijoilla, ja kaikissa elintarvikehuoneistoissa, tulisi olla kyseessä olevan paikan toiminnan luonteeseen ja laajuuteen sopiva omavalvontasuunnitelma (Vaarala 2011).

Elintarvikehuoneisto voi olla joko hyväksyttävä, ilmoitettava tai ei ilmoitettava huoneisto. Ilmoitettavasta elintarvikehuoneistosta tulee tehdä ilmoitus elintarvikeviranomaiselle. Ilmoitus tulee tehdä mielellään vähintään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksen

teon jälkeen elintarvikehuoneisto on valvonnan piirissä. Lakiuudistuksen myötä toiminnan voi aloittaa huoneistossa ennen valvontaviranomaisen tarkastusta, mikäli muut edellytykset ovat kunnossa. (Omavalvonta 2012.)

Ilmoitettavassa elintarvikehuoneistossa toimija luovuttaa valmistamansa elintarvikkeen lopulliselle kuluttajalle. Tällaista toimintaa ovat esimerkiksi ravintolat ja myymälät. Myytävien tuotteiden tulee olla turvallisia ja vastuu- ja jäljitettävyyksymysten tulee olla helposti selvitettävissä. Kuluttajan on helppo arvioida toiminnan hygieenisyyttä. (Hielm 2011, 8–10.)

Osa ilmoitettavista ja hyväksyttävistä elintarvikehuoneistoista on laitoksia. EU:n hygieniapaketin mukaan laitoksia ovat sellaiset elintarvikehuoneistot, joissa käsitellään jalostamattomia eläimistä saatavia elintarvikkeita, ennen niiden vähittäismyyntiä. Laitos luovuttaa tuotteensa muiden myyntiin. Näin kuluttajalla ei ole enää mahdollisuutta arvioida toiminnan hygieenisyyttä. (Hielm 2011, 8–10.)

Joskus rajanveto vähittäismyyntipaikan ja laitoksen välillä on vaikea, esimerkiksi pienimuotoinen maataloustuotteiden luovuttaminen myyntiin paikallisiin vähittäismyyntipaikkoihin. (Hielm 2011, 8–10.)

Elintarvikehuoneistoa ei tarvitse ilmoittaa, mikäli elintarvikehuoneiston toiminnan riskit ovat vähäisiä ja toiminta tapahtuu samassa huoneistossa toimijan muun elinkeinotoiminnan kanssa, toimija on yksityinen henkilö tai toiminta ei ole varsinaista elinkeinon harjoittamista. Ei ilmoitettavat elintarvikehuoneistot voivat olla niin sanottuja kodinomaisia keittiöitä. Niiden varustetaso on normaalia kotikeittiötä vastaava ja keittiö on osa asuintiloja. Kodinomaiset keittiöt katsotaan vähäriskiseksi toiminnaksi. Ne eivät kuulu säännöllisen valvonnan piiriin. Vähäriskinen toiminta tarkoittaa vähemmän byrokratiaa ja harvempia viranomaisten valvontakäyntejä. Myös näissä keittiöissä tulee olla omavalvontasuunnitelma. (Omavalvonta 2012.) Ryhmäkodin keittiö on vähäriskinen kodinomainen keittiö.

Ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa omavalvontasuunnitelma esitetään valvontaviranomaisille viimeistään ensimmäisen tarkastuskäynnin yhteydessä. Valvontaviranomainen ohjeistaa omavalvonnassa, ja hänellä on oikeus antaa määräyksiä, jotta elintarviketurvallisuus toteutuu. Kaikilla elintarvikehuoneistoilla tulisi olla joko omavalvontasuunnitelma tai muunlainen ohjeistus siitä, miten paikan ruokaturvallisuudesta ja elintarvikehygieniasta huolehditaan. (Omavalvonta 2012.)

Elintarvikehuoneistoissa tulee huomioida, että siellä käytetyt esim. pintamateriaalit ovat helposti puhtaana pidettäviä ja asianmukaisia. Elintarvikehuoneistossa tulee huomioida myös muun muassa ilmanvaihto, valaistus, lämpötila, käsienpesupaikat, pukeutumistilat ja niin edelleen. (Ijäs & Välimäki 2007, 101.)

## 5 VIRANOMAISVALVONTA

Kansallinen elintarvikelain lakimuutos tukee EU- lainsäädännön periaatetta elintarvikealan toimijan omasta vastuusta. Elintarvikealan toimijan toimintaa ja omavalvontaa seurataan silti myös viranomaistaholta, vaikka varsinaisesta omavalvontasuunnitelman viranomaishyväksynnästä on luovuttu. (Fagerlund & Pitkänen 2011, 12–15.)

Elintarvikelaissa on kirjattu, että ”valvontaviranomaisen on tarvittaessa annettava elintarvikealan toimijalle tarpeellisia ohjeita ja kehotuksia elintarvikemääräysten noudattamiseksi ja omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi.” Laissa on määritely, että aluehallintovirasto suunnittelee, ohjaa ja valvoo elintarvikevalvontaa ja lain noudattamista alueellaan. Aluehallintoviranomainen arvioi ja valvoo kunnan elintarvikevalvontaa. Kunnan valvontaviranomainen neuvoo elintarvikealan toimijaa toimivaltansa puitteissa. Valtakunnallisesti elintarvikevalvontaa suunnittelee, ohjaa, kehittää ja suorittaa elintarviketurvallisuusvirasto Evira. (Elintarvikelaki 2011.)

Elintarvikelaissa on säädetty viranomaisten velvollisuudesta neuvoa ja tiedottaa elintarvikealan toimijaa. Neuvontavelvollisuuden laajuutta ei ole määritely tarkemmin. Viranomaiset antavat hallintoasioiden hoitamiseen liittyvää neuvontaa toimivaltansa rajoissa. Neuvonnassa ja asioiden hoidossa tulee noudattaa tasapuolisuutta kaikkia toimijoita kohtaan. Hakemusten täyttämisen tai omavalvontasuunnitelman laatiminen ei kuulu viranomaisten toimivaltaan. He antavat neuvoa muun muassa säännösten ja määräysten sisällöistä ja ohjaavat eteenpäin kyseessä olevissa asioissa, mutta vastuu näistä toiminnoista on elintarvikealan toimijalla itsellään. (Fagerlund & Pitkänen 2011, 12–15.)

Mikäli elintarvikevalvonta on Eviran tehtävä, kuuluu yleinen neuvontavelvollisuus silloin Eviran virkamiehille. Mikäli elintarviketoiminnan valvonta kuuluu kunnan valvontaviranomaisille, tulee heidän myös antaa neuvontaa kyseessä olevissa asioissa. Eviran ja kunnan valvontaviranomaiset eivät voi ylittää toimivaltaansa, eikä heidän antamat ohjeet voi olla ristiriidassa keskenään. Kumpikin hoitaa itsenäisesti omat tehtävänsä. (Fagerlund & Pitkänen 2011, 12–15.)

Valvontaviranomaisten valvontatulosten seuraamiseksi ollaan ottamassa käyttöön Oiva merkki. Oivan merkin ja raportin käyttö alkaa toukokuussa 2013. Oivan avulla kuluttajan on helppo saada tietoa kyseessä olevassa paikassa suoritettujen valvonnan tuloksista ja kyseessä olevan paikan hygienian tasosta. Raportin ja Oiva merkin avulla pyritään elintarvikealan toi-

mijan ja valvontaviranomaisten toiminta tekemään avoimeksi ja tunnetuksi. ( Huttunen 2011, 16–19.)

Oiva raportin tarkoitus on kertoa kuluttajalle selkeästi elintarvikealan toimijan toiminnan laadusta. Oiva raportilla ja Oiva merkillä pyritään helppokäyttöisen ja avoimen tiedonkulun lisäämiseen. Sekä kuluttaja että elintarvikealan toimija hyötyvät tästä käytännöstä. Viranomaiset tekevät elintarvikehuoneistoihin normaaleja elintarvikevalvontatarkastuksia. Näissä tarkastuksissa arvioidaan etukäteen yhteisesti määritellyjä asioita. Osa-alueista annetaan arviointitulos. Lopuksi valvontaviranomainen katsoo arvioinnin lopputuloksen. ( Huttunen 2011, 16–19.)

Tarkastettavat asiat on ohjeistettu tarkasti jo etukäteen. Myös arviointituloksen asteikko on määritelty etukäteen. Tiedot näistä asioista ovat sekä viranomaisten että elintarvikealan toimijoiden käytössä netissä. Näin pyritään varmistamaan, että kaikilla on saatavilla riittävä ja yhdenmukainen tieto elintarvikevalvonnasta ja sen arvioinnista. Elintarvikealan toimija voi käyttää näitä ohjeita myös oman laatutyönsä apuna. ( Huttunen 2011, 16–19.)

Oiva raportissa on neljä asteikkoa. Näitä asteikkoja vastaa neljä hymynaamaa. Periaate on, että mitä leveämpi hymy, sitä paremmin elintarviketurvallisuusasiat on huomioitu toiminnassa. Erittäin hyvän arvosanan voi saada, kun lainsäädännön vaatimukset ja ohjeet täytetään esimerkillisesti. Hyvä arvosana tarkoittaa, että toiminta on hyvällä tasolla, mutta siinä on jotain pientä huomautettavaa. Kun elintarvikealan toimijan elintarviketurvallisuus on heikentynyt, on annettava arvosana tyydyttävä. Elintarviketurvallisuuden vaarantuminen on perusta huonoon arvosanaan. Tarkastuksen lopussa kaikki osa-arvosanat kootaan yhteen ja kokonaisarvosanaksi tulee tarkastuksen heikoin arvosana. ( Huttunen 2011, 16–19.)

Tarkastuksen tulokset, Oiva raportti ja Oiva merkki ovat nähtävissä netissä. Tuloksista on nähtävissä, mitä asioita tarkastettiin ja minkä hymynaaman toimija sai kyseisestä asiasta. Tarkastusviranomaisen tulisi käyttää suhteellisuusperiaatetta tarkastuksia tehdessään. Mikäli toiminta on kokonaisuudessaan elintarvikemääräysten mukaista, ei kokonaisuuden kannalta vähäpätöisen epäkohdan tulisi vaikuttaa kokonaisarviointiin. Oiva hymynaamat helpottavat arvioimaan toiminnan tasoa nopeasti. Myöhemmin tarkastuksen tulokset hymynaamoinen tulevat myös elintarvikealan toimijan toimipisteeseen näkyvälle paikalle. Useissa maissa on käytössä vastaavanlainen raportointitapa. Suomen Oiva raportti on saanut eniten vaikutteita Tanskan Smiley- järjestelmästä. ( Huttunen 2011, 16–19.)

## 6 RUOKATURVALLISUUDEN HAASTEET

Ruokaturvallisuudella on useita haasteita. Alan henkilökunnan ammattitaito ja koulutus on yksi suhteellisen uusi haaste ruokaturvallisuudelle. Ammattitaitoisen työvoiman saanti voi olla hankalaa. Ala ei houkuttele nuoria ja alan pätkätyöt eivät välttämättä sitouta työntekijöitä työhön. Kaikki tämä luo riskin keittiöhygienialle, omavalvonnalle ja niin edelleen. Edelleenkin omavalvontaa ei välttämättä mielletä velvoitteeksi. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma puuttuu vielä osalta ammattikeittiöistä. (Blomquist 2012, 18–21.)

Muun muassa Oulun seudun ympäristötoimen toteuttamat ”Puhdas keittiö” ja ”Ravintolakeittiöiden puhtaus” osoittavat, kuinka ammattikeittiöillä on parantamista omavalvonnassa. Tutkimus keskittyi puhtaanapitoon ja siinä todettiin, että keittiöiden ja pintojen puhtaanapidossa sekä kylmäsäilytystilojen kunnossa ja siisteydessä oli huomautettavaa. (Ravintolakeittiön puhtausprojekti 2011; Ruokamo 2012, 22–24; Valvontaprojekteja ja -tutkimuksia 2012.)

Omavalvontasuunnitelmaan kuuluva siivoussuunnitelma puuttui 24 %:lla tutkituista keittiöistä. Aistinvaraista puhtaustarkkailua tehtiin vain 23 %:ssa keittiöistä. Vastaavia valvontaprojekteja ja -tutkimuksia on tehty eripuolilla maata. Huomautettavaa ja puutteita löytyy muun muassa lämpötilaseurannasta, keittiöhygieniasta ja ruoan laadusta. Näistä tuloksista voi päätellä, että ammattikeittiöiden omavalvontasuunnitelmat ovat osittain puutteellisia, niitä ei noudateta tai ne eivät ole ajan tasalla. (Ravintolakeittiön puhtausprojekti 2011; Ruokamo 2012, 22–24; Valvontaprojekteja ja -tutkimuksia 2012.)

Ulkomaalaistaustaisten työntekijöiden määrä on kasvanut huomattavasti. Alan työntekijöiden ja yrittäjien kieli- ja kulttuuritaustat voivat olla hyvinkin erilaisia. Koulutustaso ja hygieniakäsitteet sekä käsitys ja tietämys omavalvonnasta ja ruokaturvallisuudesta voi vaihdella ihmisten kesken. Yhtenäisten käytäntöjen opettaminen ja käyttöönotto on haaste. Ammattikeittiöissä koetaan myös, että jatkuva kiire heikentää toiminnan laatua ja luo riskejä ruokaturvallisuudelle. Myös useissa ammattikeittiöissä toteutettavat säästöt voivat synnyttää haasteita ruokaturvallisuudelle. Toiminnan mittaaminen pelkästään taloudellisesta näkökulmasta on haasteellista. (Blomquist 2012, 18–21.)

## 7 KEHITTÄMISTEHTÄVÄ

Oulun vastaanottokeskuksen ryhmäkodin ruokahuollon omavalvonta on ollut satunnaista. Kirjallista omavalvontasuunnitelmaa ei ole ollut. Tässä luvussa esittelen ryhmäkodin, sen ruokahuollon tilat ja toiminnan. Käyn läpi omavalvontasuunnitelman tekemisen vaiheet ja esittelen ryhmäkodin ruokahuollon riskinarvioinnin. Luvussa esitellään myös kehittämistyön tulos, omavalvontasuunnitelma. Uskon, että tämä suunnitelma selkiyttää ja parantaa ruokahuollon turvallisuutta, ja sitä kautta myös sen laatua.

### 7.1 Kehittämistehtävän tavoitteet

Kehittämistehtävän tavoitteena on rakentaa Oulun vastaanottokeskuksen ryhmäkodin henkilökunnalle hyödyllinen, selkeä ja helppokäyttöinen ruokahuollon omavalvontasuunnitelma. Tavoitteena on korostaa hyvän hygienian ja ruokaturvallisuuden tärkeyttä. Kehittämistehtävän tavoitteena on tehdä mahdollisimman käytännönläheinen ja helposti toteutettava omavalvontasuunnitelma. Tavoitteena on, että omavalvontasuunnitelma otettaisiin käyttöön ryhmäkodilla. Henkilökunnalle ei olla järjestämässä lisäkoulutusta aiheesta, eli omavalvontasuunnitelman tulisi olla riittävän informatiivinen.

Vaikka omavalvontasuunnitelma onkin ensisijaisesti henkilökunnan käyttöön, voidaan siinä olevaa tietoa hyödyntää kyseisistä asioista nuorille kerrottaessa. Näin hygienia- ja ruokaturvallisuustietoa saadaan levitettyä. Kehittämistehtävän yksi tavoite on, että myös ryhmäkodin nuoret ymmärtäisivät paremmin hyvän hygienian tärkeyden.

Kehittämistehtävän avulla ryhmäkodin ruokahuollon laatua ja turvallisuutta kehitetään. Ryhmäkodin ruokahuollon tulee olla järjestetty niin, että kaikki ruokahuollon eri vaiheet, elintarvikkeiden vastaanotosta niiden valmistukseen ja tarjoiluun, ovat turvallisia. Tämä on kehittämistehtävän tärkein tavoite. Hygienia- ja puhdistusasiat nousevat, sekä asukkaiden että henkilökunnan parissa, tasaisin väliajoin pinnalle ryhmäkodilla. On ilmennyt, että omavalvontasuunnitelmalle ja selkeille ohjeille/tarkistuslistoille on tarvetta, jotta ruokahuoltoon saadaan kehitettyä. Omavalvontasuunnitelman pohjalta myös ryhmäkodin sijainten/harjoittelijoiden on helppo toteuttaa ruokahuolto.



## 7.2 Oulun vastaanottokeskuksen ryhmäkodin esittely

Oulun vastaanottokeskus on valtion ylläpitämä vastaanottokeskus. Oulun vastaanottokeskus toimii sisäasiainministeriön alaisuudessa. Vastaanottokeskuksen toimintaa ohjaa maahanmuuttovirasto. Vastaanottokeskus on perustettu vuonna 1991. Oulun vastaanottokeskuksessa toimii aikuis- ja perheyksikkö ja alaikäisyksiköt (tukiasumisyksikkö ja ryhmäkoti). Toiminta-ajatuksena on järjestää turvapaikanhakijoille kansallisen lainsäädännön ja kansainvälisten sopimusten mukaiset peruspalvelut ja tarvittavat erityispalvelut taloudellisesti, tehokkaasti ja vaikuttavasti. Järjestämällä mm. suomen kielen opetusta ja työtoimintaa, pyritään myös luomaan kotoutumisen edellytykset turvapaikanhakijoille. Kaikessa toiminnassa pyritään oikeudenmukaiseen, avoimeen ja luottamukselliseen kanssakäymiseen. Yhteisöllisyys, turvallisuus ja ihmisarvon kunnioittaminen ovat toiminnan johtavia periaatteita. (Oulun vastaanottokeskuksen käsikirja 2012.)

Ryhmäkodilla asuvat alaikäiset yksin Suomeen tulleet turvapaikanhakijat. Ryhmäkoti on tarkoitettu 0–17-vuotiaille lapsille ja nuorille. Ryhmäkodilla noudatetaan lastensuojelulakia, joka määrittää sekä henkilökunnan että asukasmäärän. Ryhmäkoti on 14-paikkainen yksikkö. Henkilökuntaa ryhmäkodilla on yksi vastaava ohjaaja ja 12 ohjaajaa. Kaksi ohjaajista tekee yövuoroja. Ohjaajilla on omat vastualueensa ryhmäkodin toiminnassa. Käytännössä kaikki tekevät kaikkia töitä. Ryhmäkoti on jaettu tyttöjen ja poikien puoliin. Oleskelu- ja ruokailutila sekä keittiö ovat kaikille yhteisiä.

Nykyisin ryhmäkodilla asuu 12 nuorta. Iältään he ovat 8–16 vuotiaita. Nuorten määrä ja kansallisuudet vaihtelee. Myös ryhmäkodilla oloaika vaihtelee nuoren tilanteen mukaan. Pisimpään ryhmäkodilla asutaan reilun vuoden ajan. Nyt nuoria on Somaliasta, Guineasta, Kongosta, Angolasta ja Afganistanista. Ryhmäkodin henkilökunnalla on hoito- ja kasvatusvastuu nuorista.

Ryhmäkodin arjesta pyritään tekemään mahdollisimman kodinomainen. Nuoret ovat peruskouluikäisiä. Heille pyritään saamaan koulupaikka mahdollisimman pian ryhmäkodille saapumisen jälkeen. Mikäli nuori on yli 15-vuotias ryhmäkodille tullessaan, käy hän suomen kielen opetuksessa talon omassa koulussa. Koulu, läksyt, erilaiset tapaamiset, ruokailu ja mahdolliset harrastukset rytmittävät päivää. Ryhmäkodilla on yhteisesti sovitut säännöt kotiintuloajoista, tietokoneen ja television sulkemisesta jne. Lähes kaikilla nuorilla on oma huone. Suuremmissa huoneissa asuu enintään neljä nuorta yhdessä. Suosituin harrastus ryhmä-

kodilla on jalkapallo. Viikonloppuisin pyritään järjestämään yhteistä toimintaa, esimerkiksi uinti- tai pulkkamakiretkiä, elokuvissa käyntejä ja niin edelleen.

### 7.2.1 Ryhmäkodin ruokahuollon tilat ja välineet

Ryhmäkoti toimii vanhan sairaalarakennuksen ylimmän kerroksen toisella osastolla. Osastolla on yksi yhtenäinen oleskelu- ja ruokailutila. Keittiö on välittömästi tämän tilan vieressä, ja se on auki ruokailutilaan päin. Keittiö on avoin ja kaikkien käytössä koko päivän. Yleensä ruokahuollosta huolehtii henkilökunta, tai henkilökunta ja nuoret yhdessä. Joskus nuoret valmistavat ruokaa itsenäisesti. Lähinnä nuoret itse leipovat tai valmistavat väli- ja iltapalaa. Nuoria kannustetaan omatoimiseen ruoanlaittoon. Heitä opastetaan ruoanvalmistuksessa, keittiöhygieniassa ja tarvittaessa opetetaan käyttämään keittiökoneita ja niin edelleen.

Keittiö on reilun kokoinen, ja siellä on riittävästi laskutilaa. Keittiössä on kaksi normaalia kotitalous liesi/hella yhdistelmää. Kaikki ryhmäkodin keittiövälineet ovat normaaleja keittiötyövälineitä. Keittiössä on kaksi vesipistettä. Ruokailutilassa, aivan keittiön vieressä, on kaksi jääkaappia. Toisessa pidetään aamu- ja välipalaksi tarkoitettuja leikkeleitä, juustoa, jogurttia, mehukannuja, maitoa ja niin edelleen. Toisessa pidetään päivän ruokaa ja salaattia.

Osaston käytävällä, oleskelutilan läheisyydessä, on ruokavarasto. Ruokavaraston ovi on lukossa. Ruokavarastoon nuoret voivat mennä ohjaajan kanssa. Ruokavarastossa on neljä pakastearkkua ja neljä jääkaappia. Lisäksi siellä on hyllyt kuivatavarojen säilytykseen. Ruokavarasto on normaali huonetila, jossa on suuret ikkunat. Huoneessa ei ole ilmastointia. Kesäisin ruokavarastoa pyritään viilentämään pitämällä verhoja kiinni. Pakastearkut on jaettu eri käyttötarkoituksiin. Ryhmäkodille tilattu leipä säilytetään yhdessä pakastimessa, marjat, jäätelöt ja leivonnaiset toisessa. Yksi pakastin on varattu liha-, kala- ja kanapakasteille ja yhdessä pakastimessa on ranskanperunat ja pakastevihannekset. Jääkaapit on jaettu hedelmille, vihanneksille, eläinkunnan tuotteille ja yksi jääkaappi on varattu päivän ruokaa varten.

### 7.2.2 Ryhmäkodin ruokahuolto

Ryhmäkoti on täyden ylläpidon yksikkö. Nuorille tarjotaan aamupala, lounas, välipala, päivällinen ja iltapala. Käytännössä nuoret syövät viikolla lounaan koulussa. Ryhmäkodilla valmistetaan aamu- ja välipalojen lisäksi yksi lämmin ateria päivässä. Kaikki ryhmäkodin ohjaajat

osallistuvat ruokahuoltoon omalla vuorollaan. Työ ryhmäkodilla on vuorotyötä, ainoastaan yöohjaajat tekevät vain yövuoroja. Ruoanlaittovuorot jakaantuvat muiden ohjaajien kesken. Yöohjaaja valmistaa aamupalan. Aamu- tai välivuorossa olevat ohjaajat huolehtivat päivän ruoan valmistuksesta. Iltaohjaaja huolehtii iltapalan.

Ruokatilaus tehdään tukusta kaksi kertaa viikossa. Kasvikset ja hedelmät tilataan käsittelemättömänä kilotavarana. Perunat tilataan pestynä. Liha- ja siipikarjatuotteet tilataan käsittelemättöminä valmiiksi pakatuissa 3-5 kg pakkauksissa. Kalatuotteet tilataan valmiiksi annospaloiksi leikattuna pakasteena. Eineksiä ryhmäkodilla käytetään harvoin. Ryhmäkodilla on käytössä neljän viikon kiertävä ruokalista. (Liite 1). Tämän ruokalistan pohjalta on tehty valmiit tilauspohjat ruokatilauksille. Nämä tilauspohjat toimivat muistilistana. Tilauspohjat tulee aina tarkistaa ja täydentää ennen tilauksen tekoa. Tilauksen tarkistaa ja tilaa aamuvuorolainen. Muut ohjaajat voivat täydentää tilauspohjaa tarpeen mukaan, mutta päävastuu tilauksen tekemisestä on aamuohjaajalla. Tilauksen saapuessa taloon se toimitetaan heti ryhmäkodille. Tilauksen vastaanottaa ja laittaa pois vuorossa oleva työntekijä. Tarvittaessa käydään lähikaupasta ostamassa puuttuvia elintarvikkeita. Leipä tilataan suurissa erissä leipomolta noin kerran kuukaudessa.

Henkilökunnasta kaikilla on hygieniapassi. Yksi ohjaaja on koulutukseltaan kokki, muilla ei ole keittiö- tai ravintolataustaa. Kiinnostus ruokaan ja ruoanlaittoon on jokaisen omasta mielenkiinnosta kiinni. Neljän viikon kiertävä ruokalista on kehitetty helpottamaan ruoanlaittoa. Listalle on suunniteltu monipuolisesti erityyppisiä, eri raaka-aineista valmistettavia aterioita. Näin ruokailuun saadaan kaivattua vaihtelua. Kaikki ateriat on helppo valmistaa ruokakansiossa olevien valmiiksi suurennettujen reseptien mukaan. Osa ohjaajista haluaa valmistaa ruoan ko. reseptin mukaan. Osa valmistaa sen päivän raaka-aineista vastaavan ruoan ilman reseptiä. Näin listaan tulee ajoittain lisävaihtelua. Iltaohjaaja varmistaa, että ruokavaraston jääkaapista löytyy raaka-aineet seuraavan päivän ruokaan. Tarvittaessa raaka-aine otetaan pakka-  
sesta sulamaan. Raaka-aine jätetään astiaan jääkaappiin sulamaan.

Ruoka-aika ryhmäkodilla on arkisin klo. 16. Viikonloppuisin ruoka valmistetaan joskus hieman aikaisemmin. Ruokapöytä katetaan kaikille nuorille. Ryhmäkodilla pyritään syömään yhdessä. Mikäli joku nuorista ei ole kotona ruoka-aikaan, annostellaan hänelle ruoka valmiiksi. Ruoka-annos suojataan tuorekelmulla ja laitetaan jääkaappiin odottamaan. Kaikkien ruokailtua jäljelle jäänyt ruoka laitetaan pienempiin astioihin. Astiat siirretään suojattuna ruokailutilan jääkaappiin kaikkien käytettäväksi. Ryhmäkodin toiminnan luonteesta johtuen tilanteet työpaikalla voivat vaihtua nopeasti. Uusiin tilanteisiin tulee reagoida välittömästi. Ohjaa-

jat rakentavat työpäivänsä kulloisenkin tilanteen ja tehtävien mukaan. Joskus ruoka tulee saada valmiiksi nopeasti. Vaikka ruokahuolto onkin erittäin tärkeä osa päivän toiminnoista, ruoanlaitolle varattu aika voi vaihdella.

### 7.3 Omavalvontasuunnitelman tekemisen vaiheet

Työssäni ryhmäkodin ohjaajana huomioin tarpeen kehittää ryhmäkodin ruokaturvallisuutta. Keväällä 2012 sovin ryhmäkodin vastaavan ohjaajan kanssa, että teen ryhmäkodin ruokahuoltoon sopivan omavalvontasuunnitelman opinnäytetyönä. Ruokaturvallisuuden parantamiseksi oli tehty jo joitain toimenpiteitä, mutta käytännön ohjeille omavalvonnasta oli tarvetta. Selkeiden toimintaohjeiden ja omavalvonnan avulla ruokahuoltoa voidaan kehittää.

Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäyte. Kehittämistehtävän toiminnallinen osuus valmistui yhtäaikaisesti opinnäytetyöraportin kanssa. Työssäni keräsin tietoa ryhmäkodin ruokaturvallisuudesta, sen riskeistä ja toimenpiteistä riskien ehkäisemiseksi. Havainnoin ruokahuollon eri vaiheita ja analysoin havaintojani teoreettisen viitekehyksen kautta. Rajasin ryhmäkodin ruokahuollon vaiheista keskeisimmät riskit. Omavalvontasuunnitelmassa on toimenpiteet näiden riskien ennaltaehkäisemiseksi ja välttämiseksi. Riskit, nykyinen toiminta ja toimenpiteet riskien ehkäisemiseksi on luetteloitu liitteessä ”Ryhmäkodin ruokahuoltoon liittyvät riskit ja niiden ehkäiseminen”. (Liite 2). Omavalvontasuunnitelma on suunniteltu ja rajattu ryhmäkodin käyttöön. Sen tavoitteena on helpottaa henkilökunnan työtä, yhtenäistää omavalvontaa ja lisätä ruokaturvallisuutta ryhmäkodilla.

Systemaattisen, osallistuvan havainnoinnin lisäksi keräsin tietoja avoimien kyselyiden, keskustelujen, haastattelujen ja sähköpostien avulla. Menetelmät olivat tähän kehittämistehtävään sopivia ja riittäviä. Syksyllä 2012 tein avoimen kyselyn muille ohjaajille liittyen ryhmäkodin ruokahuoltoon ja omavalvontaan. (Liite 3). Kyselyssä kerroin lyhyesti kehittämistehtävän tavoitteista. Kysyin avoimilla kysymyksillä muiden havaintoja ja mielipiteitä ruokahuollon toimivuudesta ja turvallisuudesta. Kysyin, mitkä ovat asioista, joihin he haluaisivat kiinnittää lisää huomiota tai saada lisätietoa. Kysyin myös ruokahuollon kehittämideoita. Kyselyyn sain muutamia vastauksia. Vastauksissa oli nimetty samat riskikohdat, jotka olin itse huomioinut toiminnassa. Kyselyn lisäksi keskustelimme aiheesta työpaikalla yleisesti. Haastattelin myös henkilöt, jotka ovat ottaneet työpaikalla eniten vastuuta ruokahuollosta.

Lähteiden ja teorian keräämisen aloitin alkusyksystä 2012. Aiheesta oli helppo löytää tietoa sekä kirjastoista että netistä. Aktiivisen tiedonkäsittelyn ja kirjoittamisen aloitin syksyllä 2012. Tiedon etsiminen, käsittely ja yhdistäminen kehittämistyöhön oli mielenkiintoista. Koko kirjoitustyön ajan tein myös lisähavainnointia työn ohella. Lopullinen työ hahmottui loppuvuodesta 2012. Opinnäytetyö oli valmis helmikuussa 2013.

#### 7.4 Kehittämistyön tulos

Kartoittaessani ryhmäkodin ruokahuollon riskejä käytin tutkitun tiedon ja teorian lisäksi apuna omia ja muiden ohjaajien havaintoja ryhmäkodin ruokaturvallisuudesta. Näiden tietojen pohjalta huomioin keskeiset riskit. Keskityin ryhmäkodin omavalvontasuunnitelmassa niihin asioihin, joilla ryhmäkodin ruokahuoltoa ja ruokaturvallisuutta voidaan kehittää. Omavalvontasuunnitelmasta tein selkeän yhteenvedon jokaisesta riskikohdasta. (Liite 4). Riskikohdan otsikon alle on merkitty tehtävä ja kyseessä olevan tehtävän vastuuhenkilöt. Sivulle on kirjattu ranskalaisin viivoin, mitkä toimenpiteet tulee suorittaa kyseessä olevan riskin välttämiseksi.

Omavalvontasuunnitelma on tiivis käytännön ohjeistus kyseessä olevien asioiden turvaamiseksi. Raskas omavalvontasuunnitelma ei ole tarkoituksenmukainen ryhmäkodin toimintaa ja sen laajuutta ajatellen. Keskeisten riskien kartoitus on riittävä. Lisäksi henkilökunnan toiveena oli, että omavalvontasuunnitelmasta tulisi käytännönläheinen. Omavalvontasuunnitelmaan on koottu myös tärkeitä yhteystietoja, taulukko elintarvikkeiden säilytyslämpötiloista ja siivous ja siivousainelista. Suunnitelman lopusta löytyy riskinhallinnan seurantalomakkeet.

#### **Elintarvikkeiden vastaanotto + säilytys**

Vastaanottotarkastuksessa varmistetaan, että toimitettujen tavaroiden laatu ja määrä vastaa tilausta. Vastaanottotarkastuksessa varmistetaan vastaanotetun tavaran turvallisuus. Mahdollinen palautuksen tai reklamaation tarve ilmenee vastaanottotarkastuksessa. Pakkaus- ja päivämäärämerkinnät tulee tarkastaa ja varmistaa, että ne ovat asianmukaiset. Raaka-aineet tulee säilöä asianmukaisesti välittömästi. Kaikella tällä pyritään välttämään tuotteiden pilaantumisesta. Pilaantuneet tuotteet ovat ruokaturvallisuuden riski ja lisäävät hävikkiä. Elintarvikkeet tulee järjestää varastossa niin, että vanhimmat elintarvikkeet tulevat ensin käyttöön. Aikaisemmin tulleet elintarvikkeet siirretään eteen ja uudet laitetaan taakse. (Syräkki 2011, 10–11.)

Tukku toimittaa tilatut tavarat ryhmäkodille kaksi kertaa viikossa. Tavararullakot toimitetaan välittömästi ylös ryhmäkodille. Ryhmäkodilla on aina paikalla henkilökuntaa. Elintarvikkeiden saavuttua ryhmäkodille ne varastoidaan heti. Tukun tavarantoimituksesta varastointiin menee yleensä alle 10 min. aikaa. Kylmäketjun säilymisestä tulee huolehtia, ettei mikrobiologista riskiä pääse syntymään.

Elintarvikkeet tarkastetaan aistinvaraisesti. Pakkaukset ja päivämäärät tarkistetaan. Joskus tuoretuotteiden laatu ja päivämäärät antavat aiheita palautukseen tai reklamaatioon. Huonolaatuista tuotteita ei tule ottaa käyttöön ruokaturvallisuuden takaamiseksi. Kuivatavarat pakataan hyllyihin, kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat elintarvikkeet pakataan jääkaappiin ja pakasteet pakastimiin. Tarvittaessa pakasteeseen laitettavat elintarvikkeet jaetaan pienempiin annoseriiniin. Esimerkiksi iso erä broilerin rintafileitä pakastetaan pienemmissä erissä. Sulatettaessa ne tulee käyttää kerralla, ettei niiden laatu kärsi ja mikrobit pääse lisääntymään ja pilaamaan tuotetta. Tilauskirjaan tehdään merkintä, kun elintarvikkeet on tarkastettu ja hyväksytty.

Huomautukset tai reklamaatio tukkuun tehdään tarvittaessa heti. Huomioitavat asiat elintarvikkeiden vastaanotossa ja säilytyksessä on: kylmäketjun säilyminen, oikeat säilytyskoot ja -paikat ja elintarvikkeiden kierto. Elintarvikkeiden kiertoon tulee kiinnittää enemmän huomiota. Vanhimmat tuotteet eivät tule aina ensin käyttöön. Käyttöpäivämäärät voivat ehtiä umpeutua, koska uudempia tuotteita on pakattu vanhojen eteen tai tuotteita on säilötty useaan paikkaan ruokavarastossa. Tavaraa on voitu tilata tarpeettomasti lisää. Elintarvikkeiden vastaanotossa ja säilytyksessä mahdollisesti syntyvät riskit ovat mikrobiologisia riskejä.

Omavalvontasuunnitelman ohjeet keskittyvät saapuvan tavaran tarkastamiseen ja asianmukaiseen varastointiin. Suunnitelmassa on myös lisätietoa elintarvikkeiden säilytyksessä huomioitavista asioista. Omavalvontasuunnitelmasta löytyy lomake ja yhteystiedot vastaanotto-tarkastuksessa huomioituja poikkeamia varten.

### **Kylmäsäilytyslämpötilat**

Elintarvikkeissa on mikrobeja. Näiden tuhoaminen tai kasvun estäminen lisää elintarvikkeen säilyvyyttä. Mikäli mikrobit pääsevät lisääntymään elintarvikkeessa, ne voivat pilata sen nopeasti. Pilaantunut elintarvike on aina suuri ruokamyrkytysriski. Kylmäsäilytyslämpötilalla voidaan kontrolloida mikrobien kasvua elintarvikkeessa. Pakastamisen ja kylmäsäilytyksen avulla voidaan hidastaa tai estää bakteerien kasvu elintarvikkeessa. Kylmäsäilytys ei kuitenkaan tuhoa bakteereja. Optimilämpötila bakteerien lisääntymiselle on +6–+60 °C. Ruoan säilytystä

tässä lämpötilassa tulisi välttää. Elintarvikkeita käsiteltäessä on muistettava, että kylmäketju ei saa katketa missään vaiheessa. Elintarvikkeet jotka, vaativat kylmäsäilytystä, tulee pitää aina kylmässä, alle + 8 °C. (Korkeala 2007, 298-299; Syyrakki 2011, 7-8.)

Ryhmäkodin kaikissa pakastimissa ja jääkaapeissa ei ole lämpömittareita. Kylmäsäilytyslämpötiloja seurataan lähinnä aistinvaraisesti. Tarkempi ja säännöllisempi seuranta lisää ruokaturvallisuutta. Lisätieto kylmäsäilytyslämpötiloista on myös tarpeen. Mikäli kylmäketju katkeaa tai elintarvikkeita säilytetään liian lämpimässä, kasvaa mikrobiologisen riskin mahdollisuus ja ruokaturvallisuus ei toteudu. Tuotteesta mitattu lyhytaikainen lämpötilapoikkeama tulee kirjata näkyville. 3 asteen lyhytaikainen poikkeama on hyväksyttävä.

Omavalvontasuunnitelmassa on lista jääkaappien ja pakastinten käyttötarkoituksesta. Suunnitelmassa on myös käytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat. Jääkaappien ja pakastinten lämpötilaseurantalomakkeet löytyvät omavalvontasuunnitelmasta.

### **Kuumentamalla valmistettavien ruokien lämpötilat**

Kuumentamalla voidaan tuhota elintarvikkeissa olevat mikrobit. Useimmat bakteerit tuhoutuvat jo +60–+70 °C lämpötilassa. Kestävimmät vaativat +70–+130 °C lämpötilan. Mikäli olosuhteet ovat suotuisat, voi bakteerien määrä kaksinkertaistua 20 minuutissa. Pilaantumista ei voi aina nähdä aistinvaraisesti. Elintarvikkeiden valmistuksessa on kiinnitettävä erityistä huomiota siihen, että lämpötila nousee riittävän korkeaksi. Kuumentamalla valmistettavan elintarvikkeen sisälämpötilan tulee olla vähintään +70 °C, siipikarjalla yli +75 °C. Pidempi kypsennysaika ei kompensoi matalampaa lämpötilaa. Kuumana tarjottavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään +60 °C. Valmistettavan ja tarjoiltavan ruoan lämpötila tulee mitata ruokamassan keskeltä. (Korkeala 2007, 298–299, 308; Syyrakki 2011, 7–8.)

Ryhmäkodin ruoka valmistetaan raaoista elintarvikkeista joko keittämällä tai paistamalla. Ruokaa kypsennetään vähintään reseptissä mainittu aika. Ryhmäkodilla ei ole mittareita ruoan sisälämpötilan mittaamiseen. Kuumentamalla valmistettavien ruokien lämpötilaseuranta on ryhmäkodilla aistinvaraista. Uudelleen lämmitettäviä elintarvikkeita käytetään ainoastaan, kun nuoret itse lämmittävät annoksia mikrossa.

Lisätieto riittävästä lämpötiloista, niiden merkityksestä jne. kehittää ruokaturvallisuutta. Mikrobiologinen riski on mahdollinen, mikäli ruokaa ei kypsennetä riittävän pitkään riittävän korkeassa lämpötilassa. Ruokaa mikrossa uudelleen lämmitettäessä tulee huolehtia siitä, että

ruokaa sekoitetaan kuumentamisen aikana. Näin ruoka lämpiää kauttaaltaan riittävän kuumaksi ja mikrobiologinen riski ei toteudu.

Omavalvontasuunnitelmassa on tietoa kuumentamalla valmistettavien ruokien lämpötiloista. Suunnitelmassa on selkeät ohjeet miten varmistetaan, että ruoka on turvallista tarjota.

### **Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta**

Elintarvike tulisi jäähdyttää +60 asteesta +6 asteeseen, tai sen alle, neljässä tunnissa. On suositeltavaa jatkaa jäähdyttämistä, kunnes elintarvike on +4 °C. Jäähdyttämisen aikana mikrobin lisääntymisriski on suuri. Vaaravyöhyke mikrobin kasvulle on +6-+60 °C. Pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään 4 tuntia. Tämän jälkeen elintarvike on hävitettävä. Pitkä lämpösäilytys lisää aina ruokamyrkytyksen riskiä. Pilaantuvien elintarvikkeiden lisäksi myös riisi ja makaroni tulee jäähdyttää ohjeistuksen mukaan. Keittiön kylmälaitteiston kapasiteetin tulisi olla riittävä tuotantoon nähden. (Syyrakki 2011, 14–15.)

Ruoka valmistetaan ryhmäkodilla suurissa astioissa. Ruoka valmistetaan niin, että se voidaan tarjota heti kuumana ruokailuaikaan. Tällä pyritään takaamaan ruoan turvallisuus ja mahdollisimman hyvä laatu. Suuri osa nuorista syö ruoan ruokailuaikana. Tämä vähentää jäähdytettävän ruoan määrää.

Ruoka jätetään keittiöön tarjolle joksikin aikaa, alle 1h. Mikäli ruokaa jää paljon, annetaan ruoan jäähtyä astiassa tai siirretään ruoka pienempiin astioihin ja astia/astiat siirretään peitetynä ruokatilan jääkaappiin. Nuoret ottavat itse jääkaapista lisää ruokaa ja lämmittävät annokset mikroaaltouunissa. Mikäli ruokaa jää vähän, tehdään puuttuville nuorille valmiit annokset lautasille. Lautaset suojataan kelmulla ja viedään ruokavaraston jääkaappiin odottamaan. Joskus annokset tehdään valmiiksi lautasille ja ne jätetään suojaamattomana ruokavarastoon ulos pöydälle jäähtymään. Lautasten jääkaappiin laittaminen voi kestää jonkin aikaa.

Ryhmäkodilla ei ole jäähdytyskaappia käytössä. Kuumana tarjottavan ruoan tarjoilu-aikaan ja kuumien ruokien riittävän nopeaan jäähdyttämiseen tulee kiinnittää enemmän huomiota. Varsinkin kesäisin, kun esimerkiksi ruokavarastoa ei voi jäähdyttää. Kuuma/lämmin ruoka tulee siirtää nopeammin pieniin astioihin ja laittaa suojattuna jääkaappiin. Ruokaa jäähdytettäessä tulee muistaa, että liian hidas ruoan jäähdyttäminen on todellinen mikrobiologinen riski ruokaturvallisuudelle. Omavalvontasuunnitelman ohjeilla varmistetaan, että ruokien jäähdytys tapahtuu mahdollisimman tehokkaasti ja nopeasti.



## Siivous ja puhdistus

Toimiva siivouksen omavalvonta paitsi parantaa hygieniää keittiössä, säästää myös työntekijöiden aikaa. Kun siivouksen kriittiset pisteet on kartoitettu, täsmäsiivous on helppo kohdentaa. Elintarvikkeiden käsittelypinnat tulisi puhdistaa säännöllisesti ja useita kertoja työpäivän aikana. Kriittiset pisteet vaihtelevat eri keittiöissä. Yksi yleinen piste on kylmiön kahva. Siivouksen omavalvontalomakkeeseen merkittyjen puhdistustoimenpiteiden ja puhtaustulosten avulla on helppo määritellä, minkälaiset siivouskäytännöt ovat tehokkaimmat. Aistinvarainen arviointi ei ole riittävä mittari keittiöhygienian todentamiseen. Bakteerit eivät ole silmin havaittavissa, vaan niiden todentamiseen tarvitaan puhtausnäytteitä. Keittiöpintojen puhtaanapito on ensisijaisen tärkeää ruokamyrkytysriskin vähentämiseksi. Luonnollisesti myös keittiöhenkilökunnan hygienialla on suuri merkitys turvallisuudelle. (Suontamo 2011, 52–54.)

Ryhmäkodin keittiössä tehdään ruokaa pitkin päivää. Ryhmäkodilla pyritään opastamaan nuorille hyviä hygieniakäytäntöjä. Nuorten omat tiedot ja taidot vaihtelevat. Aina henkilökunta ei ole paikalla opastamassa hygieniasioissa. Työpintojen ja työvälineiden puhdistus on vajavaista. Työpinnat voidaan jättää likaisiksi, leikkuulautoja ei pestä riittävästi, pintojen pyyhkimiseen tarkoitettulla liinalla voidaan pyyhkiä myös lattiaa ja niin edelleen. Tämä kaikki on mikrobiologinen riski ryhmäkodin keittiön toiminnassa.

Ryhmäkodilla on siivousvuorot. Keittiön siivous kuuluu päivittäiseen siivoukseen. Päivittäin tulisi pyyhkiä/pestä kaikki pinnat, hellat, ovet ja lattiat. Käytännössä keittiön siivous jää usein henkilökunnan vastuulle ja se tehdään vaihtelevasti. Tiskit pestään tiskikoneessa kuumalla pesuohjelmalla useita kertoja päivässä. Tämä parantaa ruokaturvallisuutta. Astioiden käsipesua ei tehdä juurikaan.

Keittiöhygieniaan tulee kiinnittää ryhmäkodilla enemmän huomioita. Pintojen, työvälineiden, siivousvälineiden ja niin edelleen puhdistus ei ole säännöllistä tai riittävää. Tämä vaikuttaa sekä työ- että ruokaturvallisuuteen ja lisää mikrobiologista riskiä huomattavasti. Kun puhtaudesta ei huolehdi riittävästi, on mikrobeilla mahdollisuus lisääntyä ja levitä keittiössä. Mikrobit voivat siirtyä pinnoilta ja työvälineistä elintarvikkeisiin ja saastuttaa ne.

Omavalvontasuunnitelmaan on koottu kaikki ylläpitävän siivouksen, perussiivouksen ja suursiivouksen tehtävät. Suunnitelmaan on koottu siivouskohteiden työtapa- ja siivousainelista.

## Jätehuolto

Koko valtakunnan tasolla on olemassa jätehuoltosuunnitelma. Kuntien omat jätehuoltosuunnitelmat perustuvat tälle suunnitelmalle. Jätehuollolle tulisi olla oma kohta omavalvontasuunnitelmassa. Jäteastioiden tulisi olla kannelliset ja ehjät. Ne tulisi sijoittaa niin, ettei niistä aiheudu hajua tai terveydellistä haittaa. Elintarvikkeet ja ruoka eivät saa joutua jätteiden kanssa kosketuksiin missään vaiheessa. Jäteastiat tulee tyhjentää riittävän usein, vähintään kerran päivässä. (Syyrakki 2011, 29.)

Ryhmäkodilla on periaatteessa käytössä kaksi isoa sekajäteastiaa ja kaksi pienempää biojäteastiaa. Astiat ovat avoimia astioita. Kaksi niistä sijaitsee roskanurkkauksessa. Kaksi muuta ovat työpöytien alla toisaalla keittiössä. Käytännössä kaikkiin jäteastioihin laitetaan päivän mittaan kaikkia jätteitä ja roskia sekaisin. Joskus jäteastiat täyttyvät nuorten huoneista tulevilla pienillä roskapusseilla.

Jäteastioissa käytetään kertakäyttöisiä jätepusseja. Jätepusseja vaihdetaan tarpeen mukaan pitkin päivää. Tämä parantaa keittiön hygieniää. Täydet jätepussit siirretään eteiseen, sieltä ne kuljetetaan alas pihalla oleviin roska-astioihin. Joskus jätepussit ovat hyvin painavia ja ne menevät rikki. Nestemäinen jäte valuu pusseista lattioille. Mikäli pusseja ei siirretä heti ulos roska-astioihin ja nestemäistä jätettä siivota lattialta, lisää tämä mikrobiologisen riskin mahdollisuutta.

Tarkoitus on, että iltavuorossa jäteastiat tyhjennetään, jotta ryhmäkodille ei jäisi jätteitä yön yli. Tämä on tärkeä toimenpide myös tuhoeläinten ennaltaehkäisyä ajatellen. Jäteastiat tyhjennetään ryhmäkodilla yleensä riittävän usein. Lajittelu ei toimi ryhmäkodilla. Siihen tulee kiinnittää enemmän huomiota. Jäteastioiden ja niiden ympäristön puhdistuksen tulee olla säännöllisempää, jotta mikrobiologista riskiä ei pääse syntymään. Omavalvontasuunnitelmassa on jätehuollon kohdalla kirjattu ohjeet myös kierrätyksestä.

## Tuholaisten esiintyminen ja torjunta

Elintarviketeollisuudessa haitalliset tuhoeläimet voidaan jakaa elintarviketuholaisiin, sisätilojen tuholaisiin, satunnaisiin vierailijoihin ja haittaeläimiin. Kaikki nämä tuhoeläimet ovat terveyshaittoja ja niistä aiheutuu ylimääräisiä kustannuksia. Tuhoeläimet saastuttavat ruoan, levittävät mikrobeja ja aiheuttavat ruokamyrkytysriskin. Elintarviketuholaiset voivat tulla keittiöön passiivisesti jonkin raaka-aineen mukana, tai aktiivisemmin ruoan ja lämmön houkutte-

lemina. Keittiöiden lämpö, kosteus ja ruoka antavat edellytykset tuholaisten nopealle lisääntymiselle. (Ahlgren 2011,14–16; Välikylä 2011, 2.)

On tärkeää, että tuhoeläimet huomioidaan omavalvonnassa. Toimenpiteisiin on ryhdyttävä heti, mikäli tuhoeläimiä havaitaan. Tuholaisten torjunnassa ennaltaehkäisyllä on suuri merkitys. Keittiön rakenteellisten ratkaisujen tulisi olla sellaiset, että tuholaisilla ei ole sisääntulo-reittiä eikä piilopaikkoja. Tuotteet tulisi pakata ja säilyttää aina asianmukaisesti ja oikeissa lämpötiloissa. Näin voidaan säännöstellä tuholaisten ravinnon saantia. Kaikki saastuneet elintarvikkeet tulee hävittää heti. Säännöllinen siivous on tärkeää myös tuholaisten torjumisessa. (Ahlgren 2011,14–16; Välikylä 2011, 2.)

Tuholaistorjuntaa ryhmäkodilla ei ole. Ryhmäkodilla tulee ymmärtää yleisen hyvän hygienian merkitys ruokaturvallisuuteen ja mikrobiologisen riskin torjuntaan. Asian ymmärtäminen auttaa myös tuholaisten torjunnassa. Ryhmäkodilla tulee toimia ennaltaehkäisevästi tuholaisten torjunnassa. Omavalvontasuunnitelmaan on kirjattu ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä tuholaisten esiintymisen estämiseksi.

## 7.5 Arviointi

Omavalvontasuunnitelman arvioinnin tulee tekemään ryhmäkodin henkilökunta. Omavalvontasuunnitelma esitellään ryhmäkodilla ja kaikki tutustuvat siihen. Myös opinnäytetyön teoriaosa on kaikkien luettavana. Omavalvontasuunnitelmaan liittyvistä kommentteista, arvioinneista ja kehittämis ehdotuksista keskustellaan työpaikalla. Keskustelujen perusteella suunnitelmaan tehdään tarvittaessa lisäyksiä ja muutoksia ja omavalvontasuunnitelma otetaan käyttöön.

Omavalvontasuunnitelman todellinen arviointi ja toimivuus selviävät käytännön toiminnassa. Jo lyhyen ajan sisällä on nähtävissä, kuinka hyvin omavalvontasuunnitelmassa huomioidut riskikohdat otetaan huomioon ruokahuollon jokapäiväisessä toiminnassa. Suunnitelman toteutumista tulee seurata ja arvioida riittävän pitkään, että omavalvonnan toimenpiteet saadaan vakiinnutettua ryhmäkodille.

## 8 POHDINTA

Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäyte. Se koostuu toiminnallisesta osuudesta ja teoriaosuudesta. Toiminnallisena osuutena laadin omavalvontasuunnitelma Oulun vastaanottokeskuksen ryhmäkodin ruokahuollon käyttöön. Opinnäytetyön teoriaosa koostui ruokaturvallisuuden riskeistä ja haasteista, omavalvonnan ja sen tavoitteiden määrittämisestä, toimivan omavalvontasuunnitelman laatimisesta sekä omavalvontaa koskevasta elintarvikelainsäädännöstä. Nämä asiat muodostavat opinnäytetyön viitekehyksen.

Työssäni selvitin, mitkä riskit vaikuttavat ruokaturvallisuuteen. Riskien tunnistaminen ja ymmärtäminen on keskeistä omavalvonnassa. Ryhmäkodilla ruokaa valmistaa sekä henkilökunta että nuoret. Hygieniatietous ja hygieniakäytänteet vaihtelevat. Kieli- ja kulttuuritaustat luovat oman haasteen. Ottaen huomioon ryhmäkodin erityispiirteet käsittelin teoriaosassa ruokaturvallisuuden riskien lisäksi myös ruokamyrkytyksiä ja sitä mitkä asiat johtavat niihin. Omavalvonnan määritelmä ja sen tavoitteet käsitellään myös teoriaosassa.

Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa apuvälineenä voi käyttää omavalvonnan tukijärjestelmää ja erilaisia valvontajärjestelmiä, esim. HACCP- järjestelmää. Ryhmäkodin ruokahuolto on pienimuotoista kodinomaista toimintaa. Selkeistä käytännön ohjeista koostuva omavalvontasuunnitelma on ryhmäkodin käyttöön riittävä ja tarkoituksenmukainen. Uskon, että laaja ja raskas omavalvontasuunnitelma jäisi toteutumatta ryhmäkodilla. Se ei auttaisi ruokaturvallisuuden takaamisessa. Tavoitteena on, että omavalvontasuunnitelmaan kootut toimenpiteet toteutuvat myös käytännössä. Ryhmäkodin toiminta on hyvin käytännönläheistä. Pyrin laatimaan ryhmäkodin toimintaa, tiloja, välineitä ja henkilökuntaa ajatellen tähän toimintaympäristöön mahdollisimman toimivan omavalvontasuunnitelman. Aikaisempaa omavalvontasuunnitelmaa ryhmäkodilla ei ole ollut. Osa ryhmäkodin henkilökunnasta luki ja arvioi omavalvontasuunnitelmaa etukäteen. He arvioivat sen hyödylliseksi ja riittävän nopeasti omaksuttavaksi. Heidän arvionsa mukaan asiat on koottu suunnitelmaan keskitetysti ja tarvittava tieto on helppo löytää siitä. Suunnitelman toimintaohjeet ovat selkeä.

Opinnäytetyön teoreettiseen viitekehykseen kuuluu myös ruokaturvallisuuteen liittyvä lainsäädäntö. Selvitin, mitkä kansalliset ja EU- lait säätelevät elintarvikevalvontaa ja – turvallisuutta. EU- lainsäädännön ja kansallisten lakien tulee olla yhtenevät. Kansallista elintarvikelakia muutettiin 2011. Lakimuutos vaikutti omavalvontaan mm. niin, että omavalvontasuunnitelman hyväksynnästä siirryttiin ilmoitusmenettelyyn ja omavalvonnan riskiperusteisuutta

korostettiin. Oli mielenkiintoista tutustua tarkemmin, kuinka ja miksi elintarvikelainsäädäntö on muuttunut.

Kehittämistehtävän tulos, ryhmäkodin omavalvontasuunnitelma, pohjautuu teoriaosaan. Opinnäytetyö jäsenyi ja tiivistyi opinnäytetyöprosessin aikana. Prosessin alku- ja keskivaiheilla teoria ei ollut vielä riittävän tiiviisti sidottu toiminnalliseen osuuteen. Loppuvaiheessa sain karsittua työstä epäolennaista tietoa. Valmiissa opinnäytetyössä on tiivistetysti esitetty tämän työn osalta olennainen teoria. Oma ajatteluni ja kirjoittaminen kehittyivät prosessin aikana. Ruokaturvallisuuden käytännön toteutumista ja toteutumisen haasteita olisi ollut mielenkiintoista tutkia lisää.

Vaikka käytäntö seurasi koko opinnäytetyöprosessin ajan teorian rinnalla, niin ehkä olisin voinut tuoda sitä vielä enemmän esille. Olisi mielenkiintoista tutkia lisää kehittämistehtävän eri vaiheita työyhteisön sisällä. Kehittämistehtävään suhtauduttiin työpaikalla avoimesti ja kiinnostuneesti, mutta riittääkö se motivoimaan todellisiin toimenpiteisiin? Uskon, että työyhteisön asenteella on ratkaiseva merkitys uusien toimintatapojen hyväksymisessä ja käyttöönotossa. Uskon, että tämä omavalvontasuunnitelma edistää omalla tavallaan omavalvonnan kehittymistä ryhmäkodilla. Toivottavasti asian esiin ottaminen ja siitä puhuminen johtaa lopulta käytännön tekoihin. Omavalvontasuunnitelman avulla on helppo tuoda esille keskeisiä asioita ruokaturvallisuudesta.

Kehittämistehtävänä laadittu omavalvontasuunnitelma on ensimmäinen ryhmäkodille. Omavalvontasuunnitelma on riittävän laaja ryhmäkodin toimintaa ajatellen. Toivottavasti suunnitelmaa tullaan rohkeasti muuttamaan ja korjaamaan tarpeen mukaan. Se osoittaisi, että suunnitelma on käytössä. Jatkossa esimerkiksi siivoussuunnitelman rakentaminen olisi tarpeellista ryhmäkodille. Omavalvonnan ei tule olla liian jäykkää ja hankalasti lähestyttävää. Sen tulee olla luonteva osa ruokahuollon toimintaa. Ryhmäkodille laadittu omavalvontasuunnitelman ohjeet ovat yleisluonteisia. Kun omavalvonnan peruseriaatteen ymmärtää, on helppo nähdä, kuinka omalla toiminnallaan voi vaikuttaa omavalvonnan ja ruokaturvallisuuden toteutumiseen. Omavalvonta on jokapäiväisiä käytännön toimenpiteitä.

## LÄHTEET

- Ahlgren, K. 2011. Siivous ja hyvä hygienia osana tuholaistorjuntaa keittiössä. *Elintarvike ja Terveys* 1/2011, 14–16.
- Blomquist, U. 2012. Ruokaturvallisuuden tulevaisuuden haasteet ammattikeittiöissä 2020. *Elintarvike ja Terveys* 5/2012, 18–21.
- Dolceta online consumer education. 2013. Saatavilla:  
<http://www.dolceta.eu/suomi/Mod8/-Mikrobiologiset-riskit-.html> (Luettu helmikuu 2013).
- Elintarvikelaki. 2011/352 & 2006/23.
- EU:n elintarvikehygienia-asetus 852/2004.
- EU:n yleinen elintarvikeasetus 178/2002.
- Evira. 2012. Saatavilla:  
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/> (Luettu syyskuu 2012).
- Fagerlund, A. & Pitkänen, J. 2011. Valvontaviranomaisen neuvontavelvollisuudesta. *Elintarvike ja Terveys* 4/2012, 12–15.
- Hatakka, M., Pakkala, P., Siivonen, P. & Turja, M. 2004. *Elintarvikehygienia. Hygieniaosaaminen ja omavalvonta*. Helsinki: WSOY.
- Hallikainen, A. 2012. Kemiallinen riskinarviointi. *Elintarvike ja Terveys* 4/2012, 42–43.
- Hiel, S. 2011. Elintarvikelainsäädäntö uudistuu – elintarvikehuoneiston ja laitoksen rajaa selvennetään. *Elintarvike ja terveys* 4/2011, 8–10.
- Hollo, E. 2008. *Elintarvikeoikeus. Johdatus elintarvikesäätelyn perusteisiin*. Helsinki: Edita.
- Huttunen, A. 2011. Oiva elintarvikevalvonnan tietoja kuluttajaystävällisessä muodossa. *Elintarvike ja terveys* 3/2011, 16–19.
- Ijäs, T. & Välimäki, M. 2007. *Tunne hygieniaosaaminen*. Helsinki: Otava.

- Korkeala, H. 2007. Elintarvikehygieniä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.
- Lindroth, L-O. 2011. Omavalvontasuunnitelma ja sen kehittäminen. Elintarvike ja Terveys 2/2011, 42–48.
- Maijala, R. 2009. Turvallinen ruoka ei synny sattumalta. Duodecim 6/2009, 655.
- Maijala, R. & Peltola, J. 2000. Elintarviketurvallisuuden talous Suomessa - esimerkkinä Kansallinen salmonella-valvontaohjelma. Helsinki: Capella Finland Oy.
- MaRa. 2011. Omavalvonta ravintolassa, elintarvikkeet. Raisio: Newprint Oy.
- MaRa. 2012. Saatavilla:  
<http://www.mara.fi/index.php?show=99&pagename=Omavalvonta> (Luettu syyskuu 2012).
- Niemi, V-M., Rahkio, M. & Siitonen, A. 2004. Ruokaturvallisuuden käsikirja. Helsinki: WS Bookwell Oy.
- Niemi, V-M. 2011. Elintarvikelaki uudistus-toimijoille lisää vastuuta. Elintarvike ja terveys 3/2011, 4–6.
- Omavalvonta.Evira.2012.Saatavilla:  
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta/> (Luettu lokakuu 2012).
- Oulun vastaanottokeskus. 2012. Käsikirja.
- Paaso, L. 2011. Millainen on yrityksesi elintarvikekulttuuri? Kehittyvä elintarvike 3/2011, 27.
- Pönkä, A. 2006. Terveystensuojelu. Jyväskylä: Gummeruksen Kirjapaino Oy.
- Ravintolakeittiön puhtausprojekti 2011. Saatavilla:  
<http://www.ouka.fi/documents/64417/3701d279-b56a-4ddc-9f44-15df276d73f1> (Luettu helmikuu 2013).
- Ruokamo, T. 2012. Valvojan mietteitä: suurtaloudet - ravintolakeittiöt kaikki hyvin, vai onko. Elintarvike ja terveys 6/2012, 22–24.
- Sefo Konsultointi. 2010. Elintarvikehygienian perusteet. Porvoo: Oy Painotalo tt-urex Ab.

Suontamo, T. 2011. Siivouksen omavalvonta-keittiöhygienian kulmakivi. Elintarvike ja Terveys 6/2011, 52–54.

Syyrakki, S. 2011. Hygieniaopas, elintarvikehygienian perusteet. Vammala: Vammalan kirjapaino Oy.

Vaarala, A. 2011. Elintarvikelain muutos-seminaari. PP-esitys. Saatavilla:

[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/tapahtumat/vaarala\\_muutosseminaari13092011.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/tapahtumat/vaarala_muutosseminaari13092011.pdf) (Luettu lokakuu 2012).

Valvontaprojekteja ja -tutkimuksia. Elintarvike ja Terveys. 6/2012, 26–51.

Virtalaine, T. 2011. Laadunvalvonnan raportointi- ja seurantajärjestelmä. Elintarvike ja Terveys 3/2011, 22–25.

Välikylä, T. 2011. Haittaeläimet ja tuholaiset keskuudessamme. Elintarvike ja Terveys 1/2011, 2.

Zoonosikeskus. Ruokamyrkytykset. 2013. Saatavilla:

<http://www.zoonosikeskus.fi/portal/fi/ruokamyrkytykset> (Luettu tammikuu 2013).



## Ryhmäkodin neljän viikon ruokalista

Vk	1	2	3	4
<b>Ma</b>	Broileripata, couscous + kasvikset ja salaatti	Pytipannu + kasvikset ja salaatti	Kalapata + kasvikset ja salaatti	Broilerikeitto + kasvikset ja salaatti
<b>Ti</b>	Chili con carne, riisi + kasvikset ja salaatti	Sitruunakana, riisi + kasvikset ja salaatti	Lasagne + kasvikset ja salaatti	Lohikastike, riisi + kasvikset ja salaatti
<b>Ke</b>	Tonnikala lasagne + kasvikset ja salaatti	Kebakot, riisi + kasvikset ja salaatti	Kanan koivet, riisi + kasvikset ja salaatti	Kebablihaa, ranskalai- set + kasvikset ja salaatti
<b>To</b>	Jauheliha-papukeitto + kasvikset ja salaatti	Kalakeitto + kasvikset ja salaatti	Jauhelihapata, riisi + kasvikset ja salaatti	Curry broilerikastike, riisi + kasvikset ja salaatti
<b>Pe</b>	Kookoskanaa, sitruu- nariisi + kasvikset ja salaatti	Mausteinen lihakastike, perunat + kasvikset ja salaatti	Lohta ja pinaattia, ranskalaiset + kasvikset ja salaatti	Spagetti bolognese + kasvikset ja salaatti
<b>La</b>	Hampurilainen, ranskalaiset + kasvikset ja salaatti	Broileri- vihanneskiusaus + kasvikset ja salaatti	Lihapullat, peruna- muusi + kasvikset ja salaatti	Itämainen uunikala, nuudelit + kasvikset ja salaatti
<b>Su</b>	Appelsiini lohta, perunamuusi + kasvikset ja salaatti	Jauheliha Pizza + kasvikset ja salaatti	Sitruunalla maustettua kanaa, pasta + kasvikset ja salaatti	Rüstkäry, kermaperu- nat + kasvikset ja salaatti

## Ryhmäkodin ruokahuoltoon liittyvät riskit ja niiden ehkäiseminen

Toiminta	Nykyinen toiminta	Riski	Toimenpide ennaltaehkäisemiseksi
<b>Elintarvikkeiden vastaanotto + säilytys</b>	<p>Tuotteet tarkastetaan aistinvaraisesti</p> <p>Tuotteet säilötään niin, että kylmäketju ei katkea</p> <p>FIFO ei aina toteudu</p> <p>Tuotteet kosketuksissa toisinsa</p>	<p>Tuote vanha, merkinnät puutteelliset, ulkoinen laatu huono → mikrobiologinen riski</p> <p>Tuote liian lämmin → mikrobiologinen riski</p> <p>Tuote vanhenee → mikrobiologinen riski</p> <p>Mikrobiologinen riski</p>	<p>Luotettavat tavarantoimittajat</p> <p>Nopea siirto kylmään</p> <p>Oikea säilytyspaikka ja – koko. Uudet tuotteet vanhojen taakse</p> <p>Tuotteet asianmukaisesti säilytyspaikkoihin, asianmukaisesti suojattuna</p>
<b>Kylmäsäilytyslämpötilat</b>	Ei lämpötilaseuranta pakastimissa ja jääkaapeissa	Ruokaa säilytetään liian lämpimässä → mikrobiologinen riski	Lämpömittarit + jatkuva lämpötilanseuranta + kirjaaminen
<b>Kuumentamalla valmistettävien ruokien lämpötilat</b>	Ruokien sisälämpötilaa ei mitata	Ruoka ei tarpeeksi kuuma → mikrobit ei tuhoudu, mikrobiologinen riski	Riittävä kuumentaminen/ kypsentäminen. Sisälämpötilan mittaus
<b>Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta</b>	Ryhmäkodilla ei ole jäähdytyskaappia. Jäähdyttäminen ei systemaattista	Mikrobit lisäänty	Oikeat jäähdytystavat; ruoan siirtäminen pienempiin astioihin tai annosten tekeminen valmiiksi. Ruoan/annosten peittäminen ja kylmään siirtäminen
<b>Siivous ja puhdistus</b>	Siivoustavat ja siivouksen säännöllisyys vaihtelee	Tilojen, pintojen, laitteiden, astioiden, välineiden likaisuus → mikrobin siirtyminen elintarvikkeisiin → ruokamyrkytysriski	Säännöllinen siivous tarkoitukseenmukaisilla aineilla ja välineillä. Siivous ja puhdistus aina tarvittaessa pitkin päivää.

<b>Jätehuolto</b>	<p>Jäteastiat tyhjennetään pääsääntöisesti riittävän usein</p> <p>Jätesäkit voivat jäädä eteiseen</p> <p>Periaatteessa sekajätteelle ja biojätteelle omat astiat → käytännössä lajittelu ei toimi</p>	Mikrobiologinen riski	<p>Jäteastioiden riittävä tyhjentäminen ja jätteiden ulosvienti. Jäteastioiden ja niiden ympäristön pesu 1 krt/vko</p> <p>Lisäopastusta lajittelusta</p>
<b>Tuholaisten esiintyminen ja torjunta</b>	Ennaltaehkäisevänä toimintana hyvästä hygieniasta huolehtiminen	Mikrobien siirtyminen elintarvikkeisiin	Tarkkailu. Tarvittaessa myrkyttäminen/desifointi/elintarvikkeiden tuhoaminen
<b>Henkilökunnan hygienia</b>	<p>Kaikilla on hygieniapassi.</p> <p>Käsihygieniasta huolehditaan hyvin</p>	Mikrobien siirtyminen elintarvikkeisiin	<p>Hygieniakoulutus koko henkilökunnalle.</p> <p>Käsihygieniasta ja hygieenisistä toimintatavoista huolehtiminen</p>
<b>Nuorten hygienia</b>	Hygieeniset toimintatavat ja käsihygieniapuutteellista	Mikrobiologinen riski	Ohjaus ja opastus

Hei,

Olen tekemässä restonomi opinnäytetyötäni ryhmäkodille. Työn aiheena on ryhmäkodin omavalvonta ja omavalvontasuunnitelman teko. Omavalvonnan avulla varmistetaan elintarvikkeiden ja ruoan turvallisuus. Omavalvontaan liittyy erilaiset järjestelyt, työohjeet, seuranta jne. Nykyisinhän ryhmäkodilla ei ole omavalvontasuunnitelmaa. Joskus on ilmeisesti seurattu jää- ja pakastinkaappien lämpötiloja. Tuo on osa omavalvontaa.

Opinnäytetyöhöni tulee teoriaosuus omavalvonnasta ja lisäksi rakennan tarkoituksenmukaisen omavalvontasuunnitelman ryhmäkodille. Mitään kovin raskasta/aikaa vievää järjestelmää ei ole tarkoitus tehdä. Keskityn pääkohtiin joiden avulla voimme kehittää ruokahuoltoa. Lähemmin tarkasteltavia ruokahuollon kohtia voisi olla esim. elintarvikkeiden vastaanotto, kylmäsäilytyslämpötilat, puhdistus, jätehuolto, tuholaisien esiintymien ja torjunta. Miltä kuulostaa? Tarkoitus on koota esim. näistä aiheista helposti saatavilla olevaa tietoa/ohjeita.

Työhöni liittyen haluaisin kysyä teidän mielipiteitä, havaintoja, kommentteja, ehdotuksia jne. Tässä muutama avoin kysymys joiden pohjalta voitte miettiä asiaa;

Mitä mieltä olette meidän ruokahuollosta? Onko se mielestänne toimiva?

Onko ruokahuolto järjestetty niin, että se on turvallista?

Mitkä asiat ovat teidän mielestä ruokahuollon riskikohtia? Mihin tulisi kiinnittää enemmän huomiota?

Mitä asioita voisimme kehittää? Ongelmakohtia? Mikä toimii hyvin?

Onko joku asia mistä olisi hyvä olla lisätietoa, esim. ruoan kypsennys-, säilytys-, yms. lämpötilat?

Lähetä minulle sähköpostia. Kaikki ideat, ehdotukset ja mielipiteet ovat erittäin tervetulleita.

Kiitos jo etukäteen.

Ystävällisin terveisin,

Hanna

**RYHMÄKOTI**  
**OMAVALVONTASUUNNITELMA**  
Kevät 2013

## SISÄLLYSLUETTELO

Tavoitteet ja henkilökunta	1
Tärkeitä yhteystietoja ja hyödyllisiä nettisivustoja	2
Elintarvikkeiden vastaanotto + säilytys	3
Elintarvikkeiden säilytyksessä tulee huomioida	4
Pakastimet/jääkaapit ja niissä säilytettävät tuotteet	5
Kuumentamalla valmistettavien ruokien lämpötila	6
Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta	6
Siivous ja puhdistus	7
Jätehuolto	8
Tuholaisten esiintyminen ja torjunta	8
Liitteet ja kaavakkeet	
Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat	9
Siivous ja siivousainelista	10
Ilmoitus ruokamyrkytyspäilystä	11
Vastaanottotarkastuksen poikkeamat	14
Pakastimen lämpötilaseuranta	15
Jääkaapin lämpötilaseuranta	16
Liesituulettimen suodatinten pesu	17
Käsien pesu	18

## **TAVOITTEET**

Oma- ja valvonta lisää elintarvikkeiden ja ruoan turvallisuutta ryhmäkodilla. Oma- ja valvonta on riskien ja ongelmien ennaltaehkäisyä. Se on luonteeltaan pysyvää ja luo puitteet jokapäiväiseen toimintaan. Miten ryhmäkodilla voidaan parhaiten ehkäistä, hallita ja poistaa olemassa olevia ja mahdollisia syntyviä riskejä? Toimiva ja hyödyllinen oma- ja valvonta vaatii koko työyhteisön osallistumista ja sitoutumista. Ryhmäkodin oma- ja valvontasuunnitelma koostuu hyvistä hygieniakäytännöistä ja käytännön ohjeista.

## **HENKILÖKUNTA**

Ryhmäkodin ruokahuolto hoidetaan turvallisesti, hyviä hygieniakäytäntöjä noudattaen. Jokaisella henkilökuntaan kuuluvalla, ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden kanssa tekemisissä olevalla, tulee olla voimassa oleva hygieniapassi. Kopiot henkilökunnan hygieniapasseista säilytetään oma- ja valvontasuunnitelman kanssa samassa kansiossa.

Uudet työntekijät perehdytetään oma- ja valvonta- ja siisteyskäytäntöihin heti ensimmäisissä työvuoroissa. Jokaisen henkilökuntaan kuuluvan tulee toimittaa työpaikalle salmonellatodistus työhön tullessaan sekä aina pohjoismaiden ulkopuolella käynnin jälkeen.

**Tärkeitä yhteystiedot ja hyödyllisiä nettisivustoja****Kespro**

p.01053 30013, [www.kespro.fi](http://www.kespro.fi)

Asiakasnumero 1729928

Käyttäjätunnus 1729928, salasana heikinh

Tilauspäivät maanantai ja torstai

Toimituspäivät maanantai ja keskiviikko

**Vaasan & Vaasan leipomo**

p. 020 446 3574

Asiakasnumero 803136

**Oulun seudun ympäristötoimi (ruokamyrkytykset)**

p. (08) 558 410

Sähköposti [ymparisto\(at\)ouka.fi](mailto:ymparisto(at)ouka.fi)

Käyntiosoite Solistinkatu 2, 90140 Oulu

Postiosoite PL 34, 90015 Oulun kaupunki

Ympäristöterveydenhuollon neuvonta ja valvonta arkisin klo 9.30-13.00

p. (08) 558 46700

**Evira (lisätietoa elintarvikkeista, omavalvonnasta...)**

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)



## ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO + SÄILYTYS

**Tehtävä;** Tarkista saapuvat tavarat ja pakkaa ne asianmukaisessa järjestyksessä asianmukaisille paikoille.

**Vastuuhenkilö;** Tavarat vastaanottava henkilö.

- Tarkista onko tuotteet oikeat, lukeeko kuormakirjassa/laskussa samat tuotteet ja määrät. Tee tarkastusmerkintä kuormakirjaan.
- Tee elintarvikkeille aistinvarainen laaduntarkastus (ulkonäkö, pakkausten eheys ja puhtaus, pakkausmerkinnät ehjiä, päiväysmerkinnät voimassaolevia).
- Siirrä kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet tarkastuksen jälkeen viivytyksettä kylmäsäilytystiloihin. Ota hedelmät ja vihannekset pois muovipusseista.
- Jaa ja pakasta suuret ruokaerät (esim. broilerin rintafilee, jauheliha) pienemmissä erissä. Huom. käsihygieniä ja työvälineiden puhtaus ja puhdistus.
- Merkitse tarvittavat tiedot ryhmäkodin ruokatalousseurantaan. Vie kuormakirja taloustoimistoon.
- Jos huomaat poikkeamia saapuvissa elintarvikkeissa, kirjaa ne ylös lomakkeeseen "vastaanottotarkastuksen poikkeamat". Kirjaa lomakkeeseen kaikki oleellinen tieto, mm. poikkeamien johdosta tehdyt toimenpiteet. Ilmoita/soita heti tavarantoimittajalle.

## ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYKSESSÄ TULEE HUOMIOIDA

- Kypsät ja raat tuotteet säilytetään erillään, etteivät raat tuotteet pääse saastuttamaan kypsiä.
- First in, First out (FIFO) periaate on tärkein huomioitava asia tuotteita säilytettäessä. Laita uusimmat tuotteet aina ensin käytettävien vanhempien tuotteiden taakse. Näin tuotteet eivät ehdi pilaantua ja on helpompi pysyä ajan tasalla tuotteiden tilausmääristä.
- Tuotteiden aistinvarainen laatu tulee tarkastaa aina ennen käyttöönottoa.

## **PAKASTIMET/JÄÄKAAPIT JA NIISSÄ SÄILYTETTÄVÄT TUOTTEET**

Ruokavarasto:

Pakastin 1: kana-, kala-, lihapakasteet

Pakastin 2: vihannespakasteet

Pakastin 3: leipä ja leivonnaiset

Pakastin 4: jäätelö, marjat yms.

Jääkaappi 1: päivän ruoan raaka-aineet ja juurekset

Jääkaappi 2: hedelmät

Jääkaappi 3: maitotuotteet

Jääkaappi 4: vihannekset

Ruokailutila:

Jääkaappi 1: aamiais- ja välipalatarvikkeet ja juomat

Jääkaappi 2: muu ruoka

## KUUMENTAMALLA VALMISTETTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAT

**Tehtävä;** Varmista, että valmistettava ruoka on lämminnyt riittävän kuumaksi ja on turvallista tarjota. Siipikarjan sisälämpötila +75 °C, muuten +70 °C.

**Vastuhenkilö;** Ruokavuorossa oleva ohjaaja.

- Lämmitä uuni riittävän kauan riittävän lämpimäksi.
- Sulata pakasteet kokonaan ennen uuniin laittoa.
- Mittaa lämpötilamittarilla ruoan lämpötila ruokamassan keskeltä.

## JÄÄHDYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILASEURANTA

**Tehtävä;** Varmista, että helposti pilaantuvat tuotteet jäädytetään 4 tunnissa 6 asteiseksi.

**Vastuhenkilö;** Iltaohjaaja.

- Suurissa määrissä oleva ruoka jaetaan pienempiin astioihin (tai tehdään valmiit annoskoot lautasille) jäädyttämisen nopeuttamiseksi.
- Ruoan annetaan ensin jäähtyä ilman kantta/suojaa ruokavarastossa jonkin aikaa.
- Ruoka peitetään ja siirretään joko ruokavaraston tai ruokailutilan jääkaappiin.
- Ruoka tulee jäädyttää +6 °C neljässä tunnissa.

## SIIVOUS JA PUHDISTUS

**Tehtävä;** Huolehdi, että ruokahuollon tilat ja välineet ovat hygieeniset ja turvalliset.

**Vastuuhenkilö;** Koko henkilökunta.

**- Ylläpitävä siivous tehdään ruokavarastossa ja keittiössä joka päivä:**

pyyhi kaikki pinnat + ovet + ovenkahvat

pyyhi jääkaappien hyllyt + heitä vanhat/pilaantuneet ruoat pois

tyhjennä roskakorit

lakaise ja moppaa lattia

pyyhi mikro sisältä ja ulkoa

**- Perussiivous tehdään n. kerran viikossa:**

pese jäteastiat ja seinät jäteastioiden takana

pese uunit

**- Suursiivous tehdään pari kertaa vuodessa:**

tyhjennä, sulata ja pese jääkaapit ja pakastimet

siivoa jääkaappien ja pakastinten takaa

siivoa keittiön kaapit ja ruokavaraston hyllyt

## JÄTEHUOLTO

**Tehtävä;** Keittiön jätteet vietään ulos vähintään kerran päivässä.

**Vastuhenkilö;** Koko henkilökunta.

- Ryhmäkodin keittiössä lajitellaan biojäte ja sekajäte.
- Sekajätteelle on 2 isoa jäteastiaa. Biojätteelle on 2 pientä astiaa.
- Pahvit ja paperit kerätään erikseen ruokavarastoon, josta ne vietään säännöllisesti alakerran kierrätyspisteeseen suurkeittiön käytävällä.
- Jäteastioissa käytetään kertakäyttöisiä jätepusseja.
- Jäteastiat ja seinät jäteastioiden takana pestään kerran viikossa.

## TUHOLAISTEN ESIINTYMINEN JA TORJUNTA

**Tehtävä;** Ennaltaehkäisevillä toimilla ehkäistään tuhoeläimet.

**Vastuhenkilö;** Koko henkilökunta.

- Huolehdi hyvästä hygieniasta keittiössä ja ruokavarastossa.
- Huolehdi, että jätteet tyhjennetään ja vietään ulos vähintään kerran päivässä.

## LIITTEET JA KAAVAKKEET

### Elintarvikkeiden säilytyslämpötilat

Elintarvike	Säilytyslämpötila enintään °C
Helposti pilaantuvat maitotuotteet	+8°C
Makkarat, kestromakkarat	+6°C
Maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset ja muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet	+6°C
Jauheliha	alle +4 °C
Kalat, raakavalmistetut kalatuotteet	0-+3 °C
Pakasteet	- 18 °C
Kuumana tarjoiltavan ruoan sisälämpötila	+60°C
Ruoan kypsennyslämpötila (sisälämpötila)	+70°C
Siipikarjan kypsennyslämpötila (sisälämpötila)	+75°C

## Siivous ja siivousainelista

KOHDE	MILLÄ	MITEN	KUINKA USEIN
<b>TYÖTASOT</b>	Suma Bac + kuituliina Cif Power Cream/ laimennettu pesuaineliuos + kuituliina	Kostealla liinalla pyyhkimällä	Ennen ja jälkeen ruoanlaiton  Tarvittaessa
<b>LATTIA</b>  - keittiö  - ruokavarasto	Suma multipurpose cleaner + moppi  Suma multipurpose cleaner + kuituliina	Moppaamalla  Kuituliinalla ja lastalla pyyhkimällä	Kerran päivässä tai tarvittaessa  Kerran viikossa tai tarvittaessa
<b>UUNIT</b>	Uuninpuhdistusaine + kuituliina	Lämpimällä vedellä pyyhkimällä	Kerran viikossa
<b>JÄÄKAAPIT</b>	Suma Bac + kuituliina	Kostealla liinalla pyyhkimällä	Kerran päivässä
<b>PAKASTIMET</b>	Suma Bac + kuituliina	Kostealla liinalla pyyhkimällä	1-2 kertaa vuodessa
<b>HYLLYT</b>	Suma Bac + kuituliina	Kostealla liinalla pyyhkimällä	Kerran kuukaudessa



## Ilmoitus ruokamyrkytysepäilystä

Terveysturvallisuuslaki velvoittaa ilmoittamaan ruokamyrkytyksistä välittömästi kunnan terveysturvallisuusviranomaiselle. Jos mahdollista, niin säilytä epäiltyjä ruoka-aineita näytteiden ottoa varten.

Elintarvikevalvonta p. 03- 56566700. Oulun seudun ympäristötoimi p. 08-558 410.

1. Ruokailupaik-  
ka \_\_\_\_\_

ai-

ka \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

tarjolla                      ollut                      ruoka                      ja                      juo-  
ma \_\_\_\_\_

epäilty                      elintarvike                      /                      ve-  
si \_\_\_\_\_

### 2. Sairastuneet

Sairastuneiden määrä \_\_\_\_\_ Kuinka moni seurueessa söi samaa ruo-  
kaa \_\_\_\_\_

Kohteessa on tarjottu - samaa ruokaa ko. päivänä \_\_\_\_\_ annosta

- yhteensä ruoka-annoksia \_\_\_\_\_ kpl/päivä

3. Oireet alkoivat pvm klo \_\_\_\_\_

oireiden kesto \_\_\_\_\_ h TAI \_\_\_\_\_ vrk

Onko käynyt lääkärillä, missä

onko tutkittu ulostenäyte: kyllä / ei

mikäli ei, niin potilaan otettava yhteys tartuntatautihoitajaan

4. Mitä muuta ruokaa syönyt samana päivänä ja missä:

---

---

---

---

5. Sairastuneen tiedot:

nimi:

---

---

puh.nro ja sähköpostiosoite: \_\_\_\_\_

6. Ilmoittajan nimi, puh.nro

7. Lisätietoja (kuinka kohteen omavalvonta on toiminut, onko henkilökunta  
sairastanut yms.):

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

8. On näyttöä ruokamyrkytyksestä / Ei ole näyttöä ruokamyrkytyksestä  
(Elint.valv. täyttää)

**VASTAANOTTOTARKASTUKSEN POIKKEAMAT**

<b>PVM</b>	<b>TOIMITTAJA</b>	<b>POIKKEAMA</b>	<b>TOIMENPITEET</b>	<b>NIMI</b>

**PAKASTIMEN LÄMPÖTILASEURANTA (Lämpötilavalvonta 1 krt/vko)**

Lämpötila: -18°C

Raja-arvo: -15 °C

PAKASTIMEN NUMERO	1	2	3	4
PVM				

**Poikkeamat & toimenpiteet (rikkoutuminen/huolto, lämpötila yms.)**

PVM	NIMI	POIKKEAMA	TOIMENPIDE

**Puhdistus 1 krt/ v**

PVM	NIMI	PVM	NIMI

**JÄÄKAAPIN LÄMPÖTILASEURANTA (Lämpötilavalvonta 1 krt/vko)**

Lämpötila: +3°C

Raja-arvo: +6 °C

JÄÄKAAPIN NUMERO	1	2	3	4	5	6
PVM						

**Poikkeamat & toimenpiteet (rikkoutuminen/huolto, lämpötila yms.)**

PVM	NIMI	POIKKEAMA	TOIMENPIDE

**Puhdistus 1 krt/ v**

PVM	NIMI	PVM	NIMI



## KÄSIEN PESU

Huolellinen saippuapesu vähentää hengitysteiden ja ruoansulatuskanavan infektioita lähes 20 prosenttia.



Ensin kädet kastellaan kunnolla. Kuva: Jussi Helttunen



Saippua vaahdotetaan hieromalla käsiä kunnolla yhteen. Kuva: Jussi Helttunen





Kaikki sormenvälit, kämmenet ja kämmenvälit pitää käydä läpi. Kuva: Jussi Helttunen



Älä unohda ranteita! Kuva: Jussi Helttunen



Huuhdelun jälkeen kädet kuivataan, koska taudinaiheuttajat tarttuvat paremmin kosteisiin kuin kuiviin käsiin. Kuva: Jussi Helttunen



Hana suljetaan paperia käyttäen, etteivät siihen tarttuneet pöpöt siirry puhtaisiin käsiin. Kuva: Jussi Helttunen