

## ELINTARVIKEOMAVALVONTASUUNNITELMA

Yksikön/ keittiön nimi	Mäntykodin palvelukoti
Laadittu	päivitetty 12.2.2026
Laatija	Kirsi Tynkkynen

Toiminnan muutokset sekä omistajan/haltijat vaihtumiset tulee ilmoittaa alueen ympäristöterveydenhuoltoon/terveystarkastajalle.

Terveystarkastajan yhteystiedot	<a href="http://www.savonlinna.fi">www.savonlinna.fi</a> Kiireellisissä asioissa, kuten ruokamyrkytys tms soimitaan muille tarkastajille, jos oma tarkastaja ei ole paikalla/tavoitettavissa,
Terveystarkastaja	Savonlinnan kaupunki/Toni Rouvinen Terveystarkastaja Puh. 044 417 2085 PL 111, 57101 Savonlinna <a href="mailto:toni.rouvinen@savonlinna.fi">toni.rouvinen@savonlinna.fi</a>

Elintarvikeomavalvonnan merkitys on, että meillä on olemassa suunnitelma, jonka avulla pystymme tunnistamaan toiminnan epäkohtia ja riskejä sekä ehkäisemään ja korjaamaan niitä.

## SISÄLLYSLUETTELO

1 TOIMINNAN KUVAUS .....	4
2 RUOANVALMISTUKSEN RISKIT .....	4
2.1 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto .....	5
2.2. Valmiiden ruokien kuljetus ja vastaanotto .....	6
2.3 Kylmä- ja pakastevarastot .....	7
3 MUU ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI .....	10
3.1 Talousvesi .....	10
3.2 Ruokien esivalmistus .....	10
3.3 Ruoan valmistus .....	11
3.4 Ruoan tarjoileminen .....	11
3.5 Ruokien jäädyttäminen .....	12
3.6 Erityisruokavaliot .....	12
4 JÄLJITETTÄVYYS .....	13
5 OMAVALVONTANÄYTTEET .....	13
6 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT .....	14
7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY .....	14
8 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA JA HYGIENIAOSAAMINEN .....	14
9 PUHTAANAPITO JA JÄTEHUOLTO .....	15
9.1 Siivoussuunnitelma .....	15
9.2 Astioiden pesu .....	16
9.3 Pintapuhtausnäytteet .....	16
9.4 Jätehuolto .....	17
9.5 Tuholaisten torjunta .....	17
10 KEITTIÖTILOJEN KUNNOSSAPITO .....	17
11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS .....	17
12 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN .....	17
13 OMAVALVONTASUUNNITELMA, SEN PÄIVITYS JA SEURANTA .....	18

### **Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalan tie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

**TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT**

<b>Yrityksen nimi</b> Etelä-Savon hyvinvointialue		<b>Y-tunnus</b> 3221315-8
<b>Yksikön nimi</b> Mäntykoti Palvelutalo		
<b>Osoite</b> Mäntykatu 18, 57220 Savonlinna		
<b>Puhelinnumero</b> 044-4174145		<b>Fax-numero</b>
<b>Sähköpostiosoite</b>	kirsi.m.tynkkynen@etelasavonha.fi	
<b>www-osoite</b>		
<b>Yksikön henkilökunnan määrä 23 (joista hoitoringissä 5 henkilöä)</b>		
<b>Yksikön asiakaspaikkamäärä 15-16</b>		
<b>Elintarvikehuoneisto on</b>		
<input type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, keskuskeittiö (valmistus, tarjoilu, kuljetus)	
<input type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, laitoskeittiö (valmistus, tarjoilu)	
<input type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, kodinomainen (valmistus, tarjoilu)	
<input checked="" type="checkbox"/>	kuumennuskeittiö (kuumennus, tarjoilu)	
<input type="checkbox"/>	jakelukeittiö (tarjoilu)	
<input type="checkbox"/>	muu, mikä?	

<b>Elintarvikehuoneiston toiminta</b>	
<input type="checkbox"/>	ruoan valmistus
<input type="checkbox"/>	ruoan jäädytys
<input checked="" type="checkbox"/>	ruoan uudelleen lämmitys
<input type="checkbox"/>	ruoan kuljetus
<input checked="" type="checkbox"/>	ruoan tarjoilu
<input type="checkbox"/>	pitopalvelutoiminta
<input type="checkbox"/>	muu, mitä?
<b>Ruoka-annosten määrä / ateriat / vrk (huom. arki ja vki)</b>	
aamupala 15-16	
lounas 7-16	
välipala 7- 16	
päivällinen 15-16	
iltapala 15- 16	

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalantie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihe 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

# 1 TOIMINNAN KUVAUS

## Yksikön omavalvonnan yhteyshenkilö

<b>Nimi</b>	Kirsi Tynkkynen
<b>Tehtävänimike</b>	palveluesihenkilö
<b>Puhelinnumero</b>	044-4174145
<b>Sähköpostiosoite</b>	kirsi.m.tynkkynen@etelasavonha.fi

## Omavalvonnan vastuuhenkilöt

Osa-alue	Vastuuhenkilön nimi	Puh.
Elintarvikkeiden hankinta	Ohjaajat	044-4174157
Elintarvikkeiden vastaanotto	Ohjaajat	044-4174157
Varastointi	Ohjaajat	044-4174157
Ruoan valmistus		
Ruoan tarjoilu	Ohjaajat	044-4174157
• kuumat ruoat	Ohjaajat	044-4174157
• kylmät ruoat	Ohjaajat	044-4174157
Erityisruokavaliot/-tuotteet	Ohjaajat	044-4174157
Ruoankuljetus toiseen yksikköön		
Ruokakuljetuksen vastaanotto	Ohjaajat	044-4174157
Astianpesu	Ohjaajat	044-4174157
Siivous ja puhtaus	Ohjaajat/Siistijä	044-4174157
Pintapuhtausnäytteet	Kirsi Tynkkynen	044-4154145
Jätehuolto ja tuholaistorjunta	L&T jätehuolto Savonlinnan kaupunki/terveysvalvonta	0106367000 015 527 5040
Hygieniaoastus ja hygieniaosaamistodistukset	Johanna Sipilä-Liimatainen/ Kirsi Tynkkynen	044-4174145
Terveystodistukset	Kirsi Tynkkynen	044-4174145
Asiakaspalautteet	Kirsi Tynkkynen	044-4174145
Ruokamyrkytysten hoito	Kirsi Tynkkynen	044-4174145
Erityistoiminnot (esim. ruokamerkinnot, allergiat)	Ohjaajat	044-4174157

## 2 RUOANVALMISTUKSEN RISKIT

Omavalvontasuunnitelma perustuu Eviran ohjeistuksiin ja HACCP-järjestelmän (Hazard Analyses and Critical Control Point) mukaiseen vaarojen arviointiin. Vaarat arvioidaan yksiköissä omavalvontasuunnitelman päivittämisen yhteydessä vuosittain ja aina

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalan tie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

tarvittaessa olosuhteiden muuttuessa. Elintarvikeomavalvontaan on nimetty yksikössä vastuuhenkilö.

Ruoanvalmistuksen riski on sellainen työ- tai tuotantovaihe, jota voidaan valvoa ja josta tämän valvonnan avulla voidaan poistaa vaara tai minimoida vaaran esiintymistodennäköisyys. Riskien arvioimisella voidaan vaikuttaa joko yhden tai useamman vaaran esiintymiseen.

Yksikkökohtaiset riskit (vaara, riski ja sen ehkäisy) määriteltynä:

Tavaran kuljetus ja vastaanotto: Tukkukuorman välitön purku, kylmäketjun jatkuvuuden tarkastelu.

Kylmäsäilytys ja varastointi: Kylmälaitteiden seuranta, lämpötilan seuranta, rikkoutuminen ja oven auki jäänti.

Ruoan valmistus ja tarjoilu: Ruuan tarjoilu heti, aamu- ja iltapala tarvikkeiden mahdollisimman lyhyt esillä olo.

Keittiö tilojen siivous- ja puhdistus: Siivouksen toteutus ohjeistuksen mukaan

Henkilökunnan hygienia ja osaaminen: Perehdytys yksikön ruokahuoltoon, hygieniapassit, yhteistyö työterveyshuollon kanssa.

## 2.1 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto

Elintarvikkeiden hankinnasta vastaavat ohjaajat.

Elintarvikkeet hankitaan Savonlinnan keskussairaalan ravintokeskukselta. Kuljetuksen hoitaa kuljetuspalvelu Mustapää. Yksittäisiä elintarvikkeita hankitaan kaupasta esihenkilön vastaamana.

Pääsääntöisesti erityistuotetilaukset tehdään 3/krt viikossa (maanantai, keskiviikko, perjantai) samoin kuin toimitukset. Ruokatoimitukset ovat päivittäin n. klo 11.00.

Kuljetuksessa huomioidaan vuodenajat ja tavaroiden säilyvyys, ohjeiden mukaisesti. Tilataan vain tarvittava määrä elintarvikkeita, eikä pidetä suuria varastoja.

Elintarvikkeista tarkastetaan:

- aistinvarainen laatu  
-esimerkiksi vihannekset ovat tuoreita ja hyvälaatuisia
- päiväys- ja pakkausmerkinnät  
-viimeiseen käyttöpäivään tai parasta ennen -päiväykseen on aikaa mahdollisimman paljon tavaraa vastaanotettaessa

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalanatie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

-tuotteissa on suomenkieliset pakkausmerkinnät

•pakkausten kunto

-pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita, säilyketölkit eivät ole kolhiutuneita tai pullistuneita

Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet kuljetetaan kylmälaukuissa mahdollisimman nopeasti kohteeseen. Kylmät tuotteet (maidot, piimät, levitteet ym.) laitetaan heti jääkaappiin.

### Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen raja-arvot:

Tuoteryhmä	Kuljetuksen jälkeen tavoitelämpötila / °C	Toimenpideraja lämpötilalle / °C
Kylminä kuljetettavat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet	≤ +6 °C	yli +9 °C
Kuumina kuljetettavat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet	≥ +60 °C	alle +60 °C
Pakasteet	-18 °C	enintään -15 °C

Joka kuormasta tarkistetaan, että elintarvikkeiden määrä ja laatu vastaavat tilausta. Tarkastuksen jälkeen, etenkin helposti pilaantuvat elintarvikkeet (kuten leikkeleet, maidot ja pakasteet) siirretään mahdollisimman pian kylmätiloihin, jotta kylmäketju ei pääse katkeamaan. Lämpötilat mitataan tarvittaessa, varsinkin helposti pilaantuvista tuotteista. Vioittuneet, huonontuneet, epäilyttävän näköiset sekä vanhentuneet raaka-aineet ja pakkaukset ilman suomenkielisiä pakkausmerkintöjä tulee poistaa tai palauttaa tavaran toimittajalle.

Säännöllinen mittaus ja kirjaus tehdään tavarantoimittajan kuljettamista tuotteista, ruoasta ja itsevalmistetusta ruoasta yksikössä. Kaikki mitattavat lämpötilat kirjataan Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen seurantalomakkeisiin. Seurantalomakkeet säilytetään yksikön omavalvontakansiossa vuoden ajan.

## 2.2. Valmiiden ruokien kuljetus ja vastaanotto

Ruuat toimitetaan Kuljetusliike Mustapään toimesta mustissa styrox-laatikoissa. Kaikki kylmäsäilytystä tarvitsevat elintarvikkeet ja jäädytetyt ateriat nostetaan heti jääkaappiin. Lämpötilasta tehdään tarkistusmittauksia, mikäli epäillään että tuote on lämminnyt. Lämmenneitä tuotteita ei käytetä, ne palautetaan toimittajalle. Lämpimistä aterioista mitataan lämpötila, joka merkitään seurantalomakkeelle. Mikäli lämmin ruoka tulee hyvin lähellä ruuan tarjoilu-aikaa, voidaan se tarjoilla suoraan asukkaille. Jos lämmin ateria tulee hyvin aikaisin ennen tarjoilua, laitetaan se uniin tarjoilulämpötilan pysymiseksi oikeana.

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalantie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

## 2.3 Kylmä- ja pakastevarastot

Elintarvikkeiden säilytyksessä huomioidaan

- kylmälaitteen lämpötila
- elintarvikkeiden sijoittelu ja suojaus
- viimeinen käyttöpäivä/ parasta ennen päiväys

Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointi tapahtuu elintarvikkeiden säilytys ja varastointi - ohjeen mukaisesti.

Helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana säilytettävien ja myytävien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat.

Kylmässä säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Olosuhteen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeen tavoitelämpötila lainsäädännön vaatimassa olosuhdelämpötilassa	Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla enintään (1367/2011; 11§)
<b>KALASTUSTUOTTEET</b>			
* tuoreet kalastustuotteet * keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet * sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)	lähellä sulavan jään lämpötilaa (0 – 2 °C)	5 °C
* kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet * muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet (sulatettuja jalostamattomia kalastustuotteita lukuun ottamatta)	0 – 3 °C	0 – 3 °C	6 °C
* muut jalostetut kalastustuotteet * kalakukot * sushi * elävät simpukat	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<b>LIHA- JA LIHATUOTTEET</b>			
* jauheliha * jauhettu maksa * siipikarjan jauheliha	enintään 4 °C	0 – 4 °C	7 °C
muu tuore liha ja lihatuotteet			

### Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalantie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

Kylmässä säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Olosuhteen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeen tavoitelämpötila lainsäädännön vaatimassa olosuhdelämpötilassa	Elintarvikkeen lämpötila <u>saa lyhytaikaisesti</u> olla enintään (1367/2011; 11§)
esim. * sisäelimet * raaka liha * raakalihavalmisteet * lihavalmisteet (leikkeleet, lihasta valmistetut einokset, ruokamakkarat, yms.)	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<b>MAITO JA MAITOPOHJAISET TUOTTEET</b>			
* maito * kerma * maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyä	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
* maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C	0 – 8 °C	11 °C
<b>MUUT HELPOSTI PILAANTUVAT ELINTARVIKKEET</b>			
mm. * idut * paloitellut kasvikset	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<b>PAKASTEET</b>	<b>Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (818/2012; 9§)</b>		<b>Elintarvikkeen lämpötila <u>saa lyhytaikaisesti</u> olla (818/2012; 9§)</b>
	-18 °C		enintään -15 °C

Kuumassa säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)		Elintarvikkeen lämpötila <u>saa lyhytaikaisesti</u> olla (1367/2011; 11 §)
	vähintään 60 °C		57 °C

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalan tie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihte 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

## Kylmälaitteet

Kylmälaite	Säilytettävät tuotteet	Lämpötilatavoite	Lämpötilaraja-arvo °C
Jääkaappi 1	Avatut elintarvikepakkaukset, maito- ja lihajalosteet, vihannekset	2-6 °C	yli +3 °C
Jääkaappi 2	Avaamattomat elintarvikepakkaukset, maito- ja lihajalosteet, vihannekset	2-8 C	yli +3 C
Pakastin 1	Pakastevihannekset ja marjat, ja leivonnaiset. Leivät.	-18 °C	alle -18 °C
Jääkaappi (vanha puoli)	Avaamattomat ja avatut elintarvikepakkaukset	2-8 C	yli +3C

Yksikön käytössä olevat kylmälaitteet on nimetty yllä olevaan taulukkoon. Varastoitavat tuotteet säilytetään peitettynä tai kannellisissa astioissa. Säilytyksessä noudatetaan tuoteryhmäkohtaisia säilytyslämpötiloja ja säilytysohjeita. **Tuotteet on sijoitettu niin, että vanhimmat ensin -periaatetta voidaan noudattaa.**

**Kaikissa yksiköissä tarkkaillaan kylmäsäilytystilojen lämpötiloja päivittäin ja lämpötilat kirjataan kerran viikossa.** Kaikki poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan seurantalomakkeelle. Kirjaukset tekee poikkeaman havainnoitsija.

Kylmälaitteen toiminnassa tai lämpötiloissa havaitut poikkeamat selvitetään välittömästi ja tehdään tarvittavat korjaavat toimenpiteet. Kylmälaitteen tuotteet tarkistetaan aistinvaraisesti sekä lämpötilat mitataan. Tarvittaessa tuotteet siirretään toiseen kylmälaitteeseen tai mahdollisuuksien mukaan käytetään välittömästi tai tuotteet hävitetään.

## Kylmälaitteiden puhdistus ja huolto

**Kylmälaitteet puhdistetaan siivoussuunnitelman mukaan.** Pakasteet sulatetaan 1 - 2 kertaa vuodessa ja aina tarvittaessa. Puhdistuksesta ja huoltotoimenpiteistä on laitekohtaiset Laitteen huoltotoimenpiteet. Kun säilytystilan suosituslämpötila ylittyy, eikä ylitykselle löydy syytä, on kutsuttava huoltomies paikalle.

Kylmälaittehuollon yhteystiedot: **Itä-Suomen kylmälaittehuolto 050 5255381.**

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalan tie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

## 3 MUU ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI

Elintarvikkeet tulee säilyttää suojattuina säilytysohjeen mukaan ja siten, ettei niiden elintarvikehygieeninen laatu heikkene. Erytisruokavaliovalmisteiden varastointi tulee tapahtua erillään muista elintarvikkeista, suljetuissa pakkauksissa / astioissa.

### 3.1 Talousvesi

Talousvesi tulee Savonlinnan Vesi Oy:n kautta. Vesilaitos valvoo veden laatua ja Savonlinnan kaupungin terveysvalvonta suorittaa vedenlaatu mittauksia useita kertoja vuodessa.

Savonlinnan kaupungin vesijohtovesi on pintavedestä puhdistettua vettä. Raakavesi otetaan Vääräsaaren puhdistamon rannasta noin sadan metrin etäisyydeltä.

Noin 12% verkostoon pumpatusta vedestä on pohjavettä, joka pumpataan Lähteelän pohjavedenottamosta lähinnä viikonloppuisin.

Savonlinnan Vedellä on hyvät valmiudet mahdollisen vedenjakelun häiriön korjaamiseen, suurin osa vesikatkoista kestää alle 6 tuntia. Vedenkulutusta voidaan säännöstellä hätätilanteessa noin 50% normaalitilanteesta. Verkostoveden laatu on täyttänyt talousvedelle asetetut laatuvaatimukset. Ongelmana on lähinnä verkoston suuri pituus kulutukseen nähden, jolloin veden viipymäaika verkostossa kasvaa paikoin tarpeettoman suureksi.

Tämän lisäksi Etelä-Savon pelastuslaitoksella on isot vesisäiliöt Savonlinnassa.

### 3.2 Ruokien esivalmistus

Raaka-aineiden käsittelyssä kiinnitetään huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin: kädet, pinnat, välineet ja laitteet.

Erilaisia raaka-aineita, kuten vihanneksia ja kypsiä elintarvikkeita käsitellään kutakin eri välineillä ja leikkuulaudoilla.

Eri raaka-aineiden käsittelyn välillä pestään kädet, vaihdetaan työvälineet ja puhdistetaan pinnat huolellisesti. Raaka-aineiden tarpeetonta käsin koskettelua vältetään.

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalan tie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

Vihannekset pestään huolellisesti ja pidetään erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista.

Pakastetut tuotteet sulatetaan erillisissä, kannellisissa astioissa tai omissa pakkauksissaan. Käsiteltäviä tuotteita saa pitää huoneenlämmössä korkeintaan 20 minuuttia (helposti pilaantuvia elintarvikkeita 10–15 minuuttia).

### 3.3 Ruoan valmistus

Pääsääntöisesti Mäntykodissa ei valmisteta ruokia, mutta asiakkaiden halutessa voidaan ruokia valmistaa.

Ruoan valmistus tehdään ohjeen mukaisesti. Huomioidaan, että kypsennettävän ruoan loppulämpötilan tulee olla:

- ruoan lämpötila yli +70 °C
- siipikarjanlihan yli +75 °C

#### Ruoan valmistuksen poikkeamatilanteet

Vedentulon häiriöt

- Vesikatkoksesta ennakkoon tiedettäessä varataan riittävä määrä kylmää käyttövetä ruoanvalmistusta varten.
- Yllättävän, pitkän katkon aikana pyydetään tarvittaessa apua veden toimitukseen. Yksikössä on varastossa 30 l kanisterivettä.

Sähkökatkot

- Jos sähkökatkon tulo tiedetään, niin varaudutaan valmistamalla ateriat ennakkoon.
- Yllättävän sähkökatkon sattuessa, jos ateriat-aikoja ei pystytä siirtämään, tarjotaan kylmiä aterioita; voileipiä, jogurttia, viiliä, kiisseleitä, hedelmiä, kasviksia jne. tai käytetään hyödyksi grillipaikka Marttalan puugrillia.
- Jos katko kestää pitkän aikaa, niin vältetään kylmälaitteiden ovien turhaa avaamista.
- Jos katko kestää useita vuorokausia ja asukkaat hoidetaan omassa yksikössä, niin ateriapalvelut hankitaan talon ulkopuoliselta palvelun tuottajalta.
- Sähkökatkojen aikana vedentulo katkeaa.

### 3.4 Ruoan tarjoileminen

Helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat.

Kylmänä tarjoiltavat	Elintarvikkeen	Elintarvikkeelle sallittu
----------------------	----------------	---------------------------

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalantie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

elintarvikkeet	lämpötilavaatimus (1367/2011; 8§)	korkein lämpötila tarjoilun aikana (1367/2011; 8§)
	ko. säilytyslämpötila	12 °C
Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011; 8§)	Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla (1367/2011; 11§)
	vähintään 60 °C	57 °C

Tarjoiltavan ruoan lämpötilan seuranta tehdään alla olevan ohjeistuksen mukaan:

### **Kaikista tarjottavista aterioista mitataan ruoan lämpötila ennen tarjoilua.**

Lämpötilat kirjataan Ruoan lämpötilan seurantalomakkeelle.

Lämpöisen ruoan lämpötilan tulee olla kauttaaltaan vähintään yli + 60 C, uudelleen lämmitettäessä siipikarjan lihaa yli + 75 C. Jos ruoka on liian viileätä, se tulee lämmitteä.

Kylminä tarjoiltavaksi tarkoitettujen ruokien (salaatit, jälkiruuat) lämpötila tulee olla alle + 10 C

Ruokia pidetään tarjolla vain sen aikaa, kun kaikki ovat syöneet. Salaatit ja muut kylmänä tarjoiltavat ruuat laitetaan esille vasta viimeisenä. Tarjolla ollut, syömättä jäänyt ruoka hävitetään aina ruokamyrkytysriskin vuoksi. Heti ruokailun päätyttyä maidot, piimät ja voit kerätään jääkaappiin.

## **3.5 Ruokien jäädyttäminen**

Ruokia jäädytetään vain tarvittaessa, esimerkiksi leivonnaisia. Tuotteet jäädytetään ja pakastetaan pakastepusseissa tai rasioissa. Tuotteeseen merkitään valmistuspäivä ja tuotteen nimi, tuoteseloste ja koska pakastettu. Jos isommassa pakkauksessa olevaa tuotetta halutaan pakastaa (esim. kinkkusuikele), pakastuserään tulee merkitä tuoteseloste, päivämäärä sekä säilytysaika. Pakastelämpötila on vähintään -18 °C tai sitä kylmempi. Jäädytettyjä tuotteita saa säilyttää pakastekaapissa / -varastossa maksimissaan yksi kuukausi.

Jäädytyslaitteen lämpötilaa valvotaan seuraamalla lämpötiloja viikoittain ja kirjaukset tehdään (Kylmälaitteiden lämpötilan seurantalomakkeelle).

## **3.6 Erityisruokavaliot**

Erityisruokavaliossa ruoka-aineen tai useamman ruoka-aineen käyttöä rajoitetaan

### **Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalantie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

terveydellisistä syistä. Erityisruokavalion noudattaminen toimii osana sairauden hoitoa ja sen tarkoituksena on tukea yksilön kokonaisvaltaista terveyttä.

Ravitsemuksessa huomioidaan erityisruokavaliot ja mahdolliset allergiat. Säilytettäviin tuotteisiin merkitään asianmukaiset päiväykset ja mitä tuotteet sisältävät. Kaikki tuotteet säilytetään annettujen ohjeiden mukaisesti. Yksikössä varmistetaan kunkin asiakkaan erityisruokavalion toteutuminen.

Pääsääntöisesti keittiössä ei valmisteta ruokaa.

Laktoosittomat tuotteet ovat selkeästi merkitty.

Raaka-aineet säilytetään omissa pakkauksissa tai jos ne siirretään säilytysastiaan, merkitään tuotetiedot ja päivämäärät asian mukaisesti astiaan

Lihalle, kalalle ja vihanneksille on omat leikkuulaudat väreillä.

## 4 JÄLJITETTÄVYYS

Jäljitettävyydellä pystytään osoittamaan, mistä raaka-aine- tai muu tuote-erä on tullut ja mihin lähetetty erä on toimitettu. Sisäisellä jäljitettävyydellä tarkoitetaan, että toimija pystyy yhdistämään, mitä tulleita eriä mikin lähtevä erä sisältää. Sen avulla pyritään estämään hylättyjen elintarvike-erien pääsy ravinnoksi.

Takaisinvetopyynnöt tulevat tuotteiden toimittajalta

Savonlinnan keskussairaalan ateriakeskuksen takaisinvetopyynnöt tulevat Ateriapalveluihin tuotteiden toimittajilta, jaetut tuotteet huolehditaan yksiköistä pois ja kirjataan Ateriapalvelujen omavalvontaan. Yksiköiden kaupasta ostamat ostokset ovat yksiköiden vastuulla ja henkilöstö palauttaa tuotteen ostopaikkaan. Tieto takaisin vedosta tulee median kautta. Virheellisten tuotteiden pakkaukset palautetaan ensisijaisesti ostopaikkaan. Pääsääntöisesti Mäntykoti ei osta tuotteita lähikaupasta.

## 5 OMAVALVONTANÄYTTEET

Palvelukodissa ei oteta omavalvontanäytteitä.

## 6 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT

Ruokamyrkytysepäilyistä ilmoitetaan aina ja välittömästi terveystarkastajalle. Ruokamyrkytysepäilyn varautumisnäytteet toimitetaan laboratorioon terveystarkastajien kautta. Yksikkö toimittaa epäiltyjen henkilöiden yhteystiedot terveystarkastajalle. Terveystarkastaja ja hygieniahoitaja antavat tarkemmat toimintaohjeet.

Terveystarkastajan yhteystiedot: Henri Valkonen 050-3269970

Kyseisen kunnan toimintaohjeet: Yhteys terveystarkastajaan paitsi iltaisin ja viikonloppuisin päivystää terveydenhuollon päivystävä yksikkö.

## 7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY

Asiakkailta saadaan välitöntä palautetta ja heidän palautetta kerätään tiimipalavereissa, asiakasraadeissa ja asiakaskokouksissa. Palautteiden perusteella pyritään toteuttamaan toive ruokia. Päätökset kirjataan yksikön muistioon.

## 8 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA JA HYGIENIAOSAAMINEN

Keittiötyössä huolehditaan aina hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta. Keittiössä työskennellessä käytetään erillistä puhdasta työasua ja päähinettä (ei koruja, ei rannekelloa eikä rakennekynsiä). Pitkien hiusten tulee olla kiinni. Mikäli käsissä on ihottumaa tai laastari, käytetään suojakäsineitä. Suojakäsineet vaihdetaan usein - varsinkin siirryttäessä toiminnosta toiseen. Kädet pestään suojakäsineiden vaihdon välillä. Käsienpesupisteessä tulee olla käsipyyhepaperia ja nestesaippuaa, kankaisten käsipyyhkeiden käyttö on kielletty.

Kädet pestään aina:

- ennen kuin ryhdytään työhön
- ennen elintarvikkeiden käsittelyä
- riskielintarvikkeiden esim. siipikarjan, lihan tai kalan käsittelyn jälkeen
- siirryttäessä raakojen elintarvikkeiden käsittelystä jo kypsennettyjen tai kuumentamatta tarjottavien elintarvikkeiden käsittelyyn
- WC:ssä käynnin jälkeen
- kun on niistetty nenä
- kun on käsitelty rahoja tai jätteitä

Pese kätesi oikein ja huolellisesti!

1. Kastele kädet

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalan tie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

2. Ota pesunestettä
3. Pese molemmat kädet, peukalot, kämmenselät, sormien välit, sormenpäät ja kynsien alustat
4. Huuhtelee hyvin, käytä lämmintä vettä
5. Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöpaperilla
6. Sulje hana paperin avulla

Henkilöstö huolehtii ruuan valmistukseen ja jakeluun osallistuvien asiakkaiden käsihygieniasta ja suojavaatetuksesta.

## Hygieniosaaminen

Yksiköiden jokaiselta asiakastyöhön osallistuvilta työntekijöiltä vaaditaan hygieniapassi. Hygieniapassin suorittaminen merkataan HR-pätevyyksiin. Uudet työntekijät perehdytetään hygieniasioihin. Asiakkaiden ohjaus ja opastus elintarvikehygieniaan tehdään yksikössä henkilöstön toimesta.

## Työntekijöiden terveydentila

Perehdytyksen yhteydessä työntekijälle korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä. Työhöntulotarkastuksen yhteydessä selvitetään henkilön terveydentila. Salmonella tutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä ulkomaan matkan jälkeen. Näyte otetaan, jos on oireita tai muuten syytä epäillä, että henkilö on saanut tartunnan, esimerkiksi perheen jäsenen sairastuttua.

Työterveyshuollon yhteystiedot: Pihlajalinna 020-6306011

# 9 PUHTAANAPITO JA JÄTEHUOLTO

## 9.1 Siivoussuunnitelma

**Keittiö siivotaan ja siistitään päivittäin niille tarkoitetuilla puhdistusaineilla ja -välineillä siivoussuunnitelman mukaan.** Siivousta valvotaan visuaalisesti. Siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja ehjät ja niiden puhdistus huolehditaan ohjeiden mukaisesti. Siivouksen puhdistusaineet ja -välineet säilytetään siihen tarkoitettussa lukitussa siivousvarastossa.

**Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa**

Mikkeli: Porrassalmenkatu 35–37, 50100 Mikkeli

Savonlinna: Keskussairaalantie 6, 57120 Savonlinna

Pieksämäki: Tapparakatu 1–3, 76100 Pieksämäki

Vaihde 015 411 4100 | kirjaamo@etelasavonha.fi | www.etelasavonha.fi

## 9.2 Astioiden pesu

Astiahuolto on oleellinen osa elintarvikehygieniaa. Kaikki konepestävät astiat ja välineet pestään astianpesukoneessa. Sellaisten astioiden ja välineiden hankintaa ja käyttöä vältetään, jotka eivät kestä koneellista astianpesua, kuten esimerkiksi puiset sekoitusvälineet. Astianpesukoneen esipesuveden lämpötila saa olla korkeintaan +40 °C, jotta ruoan valkuainen ei pala astioihin kiinni. Pesuveden lämpötilan tulee olla noin +60–65 °C.

Ravintokeskuksesta tulleet astiat huuhdellaan ja palautetaan kuljetuslaatikoissa takaisin ravintokeskukseen, jossa ne pestään konepesulla.

Astiahuolto suunnitellaan niin, että likaiset ja puhtaat astiat eivät pääse sekoittumaan. Likaiset astiat kerätään erilleen, lajitellaan ja käsitellään erillään. Konepesun jälkeen varmistetaan puhtaiden astioiden ilmava kuivuminen, puhdas käsittely ja siirto käyttöpaikoille.

Astiat tai välineet, jotka eivät mahdu astianpesukoneeseen, pestään käsin pesualtaassa vihreällä harjalla niin, että astiat esihuuhdellaan, pestään pesuainepitoisella noin +60 asteisella vedellä ja huuhdellaan väljällä, mahdollisemman kuumalla vedellä. Astiat kuivataan ilmastavasti ja säilytetään ilmastavasti. Kuivauspyyhkeitä käytetään tarvittaessa ainoastaan astioiden ulkopintojen kuivaamiseen. Kuivauspyyhkeet vaihdetaan päivittäin. Kuluneet, rikkiäiset astiat ja kuluneet leikkuu laudat poistetaan käytöstä, pienet urat leikkuulaudoissa voivat kuljettaa bakteereita. **Lihalle, kasviksille ja leivälle on omat eriväriset leikkuulautansa.**

Astianpesukonetta huolletaan tarvittaessa. Jos astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja ei pystytä mittaamaan, tulee astianpesukoneelle olla säännöllinen huolto ja **pesutulosta seurataan aistinvaraisesti**. Poikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja huollot merkitään Laitteiden huoltotoimenpiteet seurantalomakkeelle. Astianpesukoneen huolloista pidetään huoltokirjanpitoa. Huoltoreportit säilytetään omavalvontakansiossa.

## 9.3 Pintapuhtausnäytteet

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on yksikön esimiehellä ja nimetyllä vastuu henkilöllä. **Siivouksen tasoa seurataan pintapuhtausnäyttein vähintään kaksi kertaa vuodessa viidestä eri kohdasta.** Pintapuhtausnäytteet otetaan ensisijaisesti kosketuspinoilta, keittiöstä ja ruokailutiloista. Ne otetaan pistokoeluoitoisesti ruokapöydiltä, oven kahvoista, leikkuulaudoilta, lautasista, astioista (esim. salaattiastioista), työvälineistä, laitteista ja kuljetuslaatikoista. Näytteet tulee ottaa puhdistuksen jälkeen. Silmin nähden likaisilta pinnoilta on turha ottaa puhtausnäytteitä.

## 9.4 Jätehuolto

Yksikössä eritellään sekajäte, biojäte, paperi, pahvi, muovi, metalli ja lasi. Jätteet viedään keittiöstä ulkona olevaan jätepiesteeseen vähintään kerran päivässä ja astia pestään tarvittaessa. Jäteastioiden puhtautta seurataan aistinvaraisesti ja tarvittaessa astiat pestään aina tyhjentämisen yhteydessä.

## 9.5 Tuholaisten torjunta

Tuhoeläinten pääsy keittiöön pyritään estämään jo ennakolta. Rakenteet ja tilat pidetään puhtaina, tuuletettuina ja viileinä, jolloin siellä on epäedulliset olosuhteet tuhohyönteisille ja – eläimille. Keittiössä noudatetaan oikeaa varastokiertoa, eli vanhimmat tuotteet käytetään ensin. Lisäksi huolehditaan ulkoalueiden siisteydestä ja jätehuollosta.

Keittiössä olevia tuholaisia voivat olla hiiret, kärpäset, muurahaiset tai muut pienet ötökät. Mikäli niitä havaitaan, tuhotaan ne torjunta-ainetta käyttäen. Torjunta-aineita käytettäessä huolehditaan, etteivät elintarvikkeet saastu. Materiaalipalvelujen kautta on saatavilla (hyönteissuihke, syöttirasia tms.). Lisäohjeita varten otetaan yhteyttä kiinteistöpalveluun.

# 10 KEITTIÖTILOJEN KUNNOSSAPITO

Keittiötilojen kunnossapidosta vastaa: Kiinteistöhuolto Sol  
Rakenteet: Savonlinna kaupunki  
Kuluvat pinnat: Etelä-Savon hyvinvointialue/ Savonlinnan kaupunki

# 11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Kirjallinen elintarvikeomavalvontasuunnitelma liitteineen säilytetään yksikön omavalvontakansiossa.

# 12 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN

Uusien työntekijöiden perehdytys elintarvikehygienian laadunvalvontaan tapahtuu perehdytymissuunnitelman mukaisesti.

Keittiötyöhön osallistuvat asiakkaat opastetaan yksikössä hygieenisiin toimintatapoihin elintarvikkeiden käsittelyssä.

## 13 OMAVALVONTASUUNNITELMA, SEN PÄIVITYS JA SEURANTA

Omaevalvontasuunnitelma päivitetään kerran vuodessa ja aina tarvittaessa, mikäli lainsäädännössä, toiminnassa tai olosuhteissa tapahtuu muutoksia. Päivityksestä vastaavat yksikön esimies ja yksikön nimetty vastuu henkilö.

Savonlinna 12.2.2026

Kirsi Tynkkynen  
Palveluesihenkilö

