

## ELINTARVIKEOMAAVALVONTASUUNNITELMA

Yksikön/ keittiön nimi	Mäkirinteen palvelukoti
Laadittu	18.4.2024
Laatija	Minna Lyytikäinen ja Mikaela Tuokko

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

Terveystarkastajan yhteystiedot	<a href="https://www.mikkeli.fi/sisalto/ota-yhteytta/yksikoiden-yhteystietoja/mikkelin-seudun-ymparistopalvelut">https://www.mikkeli.fi/sisalto/ota-yhteytta/yksikoiden-yhteystietoja/mikkelin-seudun-ymparistopalvelut</a> Kiireellisissä asioissa, kuten ruokamyrkytys tms. soimitaan muille tarkastajille, jos oma tarkastaja ei ole paikalla/tavoitettavissa,
Terveystarkastaja	Anneli Tirkkonen ja Nina Gynther terveystarkastaja Mikkelin seudun ympäristöpalvelut Maaherrankatu 9-11 50100 Mikkelä puh. 044 794 4705 <a href="mailto:nina.gynther@mikkeli.fi">nina.gynther@mikkeli.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 .....	7
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 .....	12
3.5 Ruokien jäädyttäminen.....	13
3.6 Erityisruokavaliot .....	13
4 JÄLJITETTÄVYYS.....	14
5 OMAVALVONTANÄYTTEET .....	14
6 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT .....	15
7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY .....	15
8 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA JA HYGIENIAOSAAMINEN .....	15
9 PUHTAANAPITO JA JÄTEHUOLTO .....	16
9.1 Siivoussuunnitelma .....	16
9.2 Astioiden pesu.....	17
9.3 Pintapuhtausnäytteet.....	18
9.4 Jätehuolto .....	18
9.5 Tuholaisten torjunta.....	18
10 KEITTIÖTILOJEN KUNNOSSAPITO.....	18
11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS .....	19
12 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN.....	19
13 OMAVALVONTASUUNNITELMA, SEN PÄIVITYS JA SEURANTA .....	19

## TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT

<b>Yrityksen nimi</b> (kaupparekisteri) Etelä-Savon hyvinvointialue		<b>Y-tunnus</b> 3221315-8
<b>Yksikön nimi</b> Mäkirinteen palvelukoti		
<b>Osoite</b> Kangastie 2, 52700 Mäntyharju		
<b>Puhelinnumero</b> Johtaja Marita Makkonen 044 3899 893 Vastaava ohjaaja 044- 389 9600 Ohjaajat 044 – 389 9607, 044-389 9646 044-3899601, 040 - 4816 120		<b>Fax-numero</b>
<b>Sähköposti-osoite</b>	etunimi.sukunimi@etelasavonha.fi	
<b>www-osoite</b>		
<b>Yksikön henkilökunnan määrä</b> 3		
<b>Yksikön asiakaspaikkamäärä</b> 10		
<b>Elintarvikehuoneisto on</b>		
<input type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, keskuskeittiö (valmistus, tarjoilu, kuljetus)	
<input type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, laitoskeittiö (valmistus, tarjoilu)	
<input checked="" type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, kodinomainen (valmistus, tarjoilu)	
<input type="checkbox"/>	kuumennuskeittiö (kuumennus, tarjoilu)	
<input type="checkbox"/>	jakelukeittiö (tarjoilu)	
<input type="checkbox"/>	muu, mikä?	
<b>Elintarvikehuoneiston toiminta</b>		
<input checked="" type="checkbox"/>	ruoan valmistus	
<input type="checkbox"/>	ruoan jäähdytys	
<input 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	arkisin 9, viikonloppuisin 7-10	
lounas	arkisin 0-9, viikonloppuisin 7-10	
kahvi	arkisin 0-9, viikonloppuisin 7-10	
päivällinen	arkisin 10, viikonloppuisin 0-10	
iltapala	arkisin 10, viikonloppuisin 7-10	

## 1 TOIMINNAN KUVAUS

### Yksikön omavalvonnassa yhteyshenkilö

<b>Nimi</b>	Mikaela Tuokko	
<b>Tehtävänimike</b>	Ohjaaja	
<b>Puhelinnumero</b>	044 – 389 9646	
<b>Sähköpostiosoite</b>	mikaela.tuokko@etelasavonha.fi	

### Omavalvonnassa vastuuhenkilöt

Osa-alue	Vastuuhenkilön nimi	Puh.
Elintarvikkeiden hankinta	Ohjaajat	044 – 389 9646
Elintarvikkeiden vastaanotto	Ohjaajat	044 – 389 9646
Varastointi	Ohjaajat	044 – 389 9646
Ruoan valmistus	Ohjaajat	044 – 389 9646
Ruoan tarjoilu	Ohjaajat	044 – 389 9646
• kuumat ruoat		
• kylmät ruoat		
Erytisyruokavaliot/-tuotteet	Ei erityisruokavaliota	
Ruoankuljetus toiseen yksikköön	Ei kuljetusta toiseen yksikköön	
Ruokakuljetuksen vastaanotto	Savonet toimittaa tilatut elintarvikkeet, S-Marketista	044-389 9646
Astianpesu	Ohjaajat	044 – 389 9646
Siivous ja puhtaus	Ohjaajat	044 – 389 9646
Pintapuhtausnäytteet	Ohjaajat	044 – 389 9646
Jätehuolto ja tuholaiistorjunta	Ohjaajat	044 – 389 9646
Hygieniaopastus ja hygieniaosaamistodistukset	Ohjaajat/ Johtaja Marita Makkonen	040 – 389 9646 044 – 389 9893
Terveystodistukset		
Asiakaspalautteet	Johtaja Marita Makkonen/vastaava ohjaaja	044 – 389 9893 044 - 389 9600
Ruokamyrkytysten hoito	Ohjaaja/Essote/terveystarkastaja	Essote ensineuvo asiakkaan hoidossa 015 116 117
Erytistoiminnot (esim. ruokamerkinnot, allergiat)	Ohjaajat	044 – 389 9646

## 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 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:* Liian painavat kauppakassit, fyysinen rasitus, kylmäketjun katkeaminen, päällekkäiset työtehtävät tavaran vastaanoton aikana. *Riskien ehkäisy:* ei kanneta liian painavia kauppakasseja (tarvittaessa puretaan ne pienempiin, käytetään kylmäkasseja/kylmäkalleja, keskeytetään muut työtehtävät ja ensiksi puretaan kuormasta kylmässä säilytettävät tuotteet.

*Kylmäsäilytys ja varastointi:* Liian lämmin/pitkä säilytys ja varastointi, elintarvikkeiden pilaantuminen, tuotteiden säilyvyys. *Riskien ehkäisy:* Tarkastetaan lämpötilat ohjeiden mukaisesti, tarkastetaan tuotteiden päivämäärät säännöllisesti, pakasteessa olevat tuotteet käytetään säilyvyysajan puitteissa. Marjoissa ja leivonnaisissa merkitty tuotteen nimi ja pakastus päivämäärä.

*Ruoan valmistus ja tarjoilu:* Ruoka-aineita ei käsitellä asianmukaisesti, ruoan tarjoilu- lämpötiloja ei noudateta, hygieniariskit, ruokamyrkytys. *Riskien ehkäisy:* Noudatetaan ohjeita, perehdytetään uudet työntekijät, tiedonkulku, osaamisen ylläpitäminen, pidetään huolta hygieniasta.

*Keittiö tilojen siivous- ja puhdistus:* Ohjeiden noudattamattomuus, hygieniatason heikentyminen, ruoan saastuminen. *Riskien ehkäisy:* Henkilökunnan sekä asiakkaiden hygieniasta ja osaaminen, ohjeiden noudattaminen, hygienian ja puhtauden ylläpitäminen.

*Henkilökunnan hygieniasta ja osaaminen:* Erilaiset vaaratilanteet (haavat, palovammat, liukastuminen), tartuntataudit, ruokamyrkytys. *Riskien ehkäisy:* Henkilökunnan sekä asiakkaiden hygieniasta ja osaaminen, osaamisen päivittäminen, ohjeiden noudattaminen, hygienian ja puhtauden ylläpitäminen.

Ruokanäytteiden ottaminen (avopalvelut, joissa on ulosmyyntiä):

## 2.1 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto

Elintarvikkeiden hankinnasta vastaa: Vuorossa oleva ohjaaja  
Elintarvikkeet hankitaan pääsääntöisesti Mäntyharjun S-marketista, tarvittaessa Palvelutukku Itä-Suomi. Ruokatarvikkeiden tilaus tehdään maanantaisin ja Savoset Mänty-

harju kuljettaa sen keskiviikkoisin. Asiakkaiden kesäloman ajan heinäkuussa tilaus tehdään ja haetaan kahdesti viikossa Mäkirinteen ohjaajien toimesta. Ruokatarvikkeet on pakattu kestokasseihin ja pakasteet pakastekasseihin. Tilaus puretaan palvelukodissa heti saapumisen jälkeen siten, että lämmönvaihteluille herkimmät elintarvikkeet varastoidaan ensimmäisenä. Kuljettaja kertoo, jos kuormassa on pakasteita ja antaa ne ensimmäisenä. Tuotteet tarkistetaan myös aistinvaraisesti ja jos niiden laadussa on huomautettavaa, otetaan heti yhteyttä S-Market Mäntyharjuun. 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  
-tuotteissa on suomenkieliset pakkausmerkinnät
- pakkausten kunto  
-pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita, säilyketölkkit eivät ole kolhiutuneita tai pullistuneita

Pakastetut 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 lihat, jauhelihat, leikkeleet, maidot ja pakasteet) siirretään mahdollisimman pian kylmätiloihin, jotta kylmäketju ei pääse katkeamaan. Lämpötilat mitataan joka kerta helposti pilaantuvista tuotteista. Vioittuneet, huonontuneet, epäilyttävän näköiset sekä vanhentuneet raaka-aineet ja pakkaukset ilman suomen- ja ruotsinkielisiä pakkausmerkintöjä tulee poistaa tai palauttaa tavaran toimittajalle.

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

## 2.2. Valmiiden ruokien kuljetus ja vastaanotto

Mäkirinteen palvelukodissa ei kuljeteta tai vastaanoteta valmiita aterioita.

## 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 <u>lyhytaikaisesti</u> 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	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C

Kylmässä säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Olosuhteen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeen tavoitelämpötila lainsäädännön vaatimassa olosuhtelämpötilassa	Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla enintään (1367/2011; 11§)
* kalakukot * sushi * elävät simpukat			
<b>LIHA- JA LIHATUOTTEET</b>			
* jauheliha * jauhettu maksa * siipikarjan jauheliha	enintään 4 °C	0 – 4 °C	7 °C
muu tuore liha ja lihatuotteet esim. * sisäelimet * raaka liha * raakalihavalmisteet * lihavalmisteet (leikkeleet, lihasta valmistetut einekset, ruokamakkarat, yms.)	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<b>MAITO JA MAITOPOHJAISET TUOTTEET</b>			
* maito * kerma * maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyä	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
* maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C	0 – 8 °C	11 °C
<b>MUUT HELPOSTI PILAANTUVAT ELINTARVIKKEET</b>			
mm. * idut * paloittelut kasvikset	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<b>PAKASTEET</b>	<b>Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (818/2012; 9§)</b>		<b>Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla (818/2012; 9§)</b>
	-18 °C		enintään -15 °C

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

## Kylmälaitteet

Kylmälaite	Säilytettävät tuotteet	Lämpötilatavoite	Lämpötilaraja-arvo °C
Jääkaappi	Päivittäin käytettävät maito- ja lihajalosteet, raaka liha ja maito, käsittelemättömät vihannekset	2-6 °C	yli +3 °C
Jääkaappi (pieni)	Päivittäin käytettävät maito- ja lihajalosteet, raaka liha ja maito	2-6 °C	yli +3 °C
Pakastin 1.	Lihatuotteet Pakastevihannekset ja leivonnaiset. Leivät. Valmiit ruokannokset	-18 °C	alle -18 °C
Pakastin 2.	Marjat ja leivät	-18 °C	alle -18 °C

Yksikön käytössä olevat kylmälaitteet on nimetty yllä olevaan taulukkoon. Varastoitavat tuotteet säilytetään peitetyinä 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** Kylmälaitteiden lämpötilan seurantalomakkeelle (ArterIMS). Kaikki poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan seurantalomakkeelle. Kirjaukset tekee poikkeaman havainnoitsija. Seurantalomakkeet säilytetään omavalvontasuunnitelman kanssa samassa kansiossa Mäkirinteen keittiössä.

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 seurantalomakkeelle (ArterIMS). Mäkirinteellä lomakkeet säilytetään kansiossa keittiössä.

Kun säilytystilan suosituslämpötila ylittyy, eikä ylitykselle löydy syytä, on kutsuttava huoltomies paikalle.

Kylmälaittehuollon yhteystiedot: Liebher kylmälaitteiden huolto RVS Oy kodinkonehuolto Pankkotie 1, 50120 Mikkeli puh: 020 7345 470, 020 7345 471

## 3 MUU ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI

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

### 3.1 Talousvesi

Talousvesi tulee Mäntyharjun vesihuoltolaitokselta. Talousvesi hankitaan kahdelta omalta ottamolta, Vannekiven ja Luuminniemen ottamoilta.

Vesilaitos valvoo veden laatua ja suorittaa vedenlaatu mittauksia useita kertoja vuodessa. Mäntyharjun vesilaitos vastaa vesihuollosta keskustajaman ja Halla-ahon alueella sekä haja-asutusalueella Mäntymotellin ja Vihantasalmen alueella.

Vesihuoltomestari vastaa vesihuoltolaitoksen operatiivisesta toiminnasta ja toimii vesihuoltolaitoksen esimiehenä sekä johtamisesta talousarvion mukaisesti teknisen johtajan alaisuudessa.

Mäntyharjun kunnan vesihuoltolaitoksen yhteystiedot:  
Töiden vastaanotto / vikailmoitukset, 040 7000 413  
Päivystys työajan ulkopuolella, 040 0655 311

### 3.2 Ruokien esivalmistus

Ruoan esivalmistus tehdään ruoan valmistusohjeen mukaisesti. Raaka-aineiden käsittelyssä kiinnitetään huomiota hygieenisiin työskentelytapoihin: kädet, pinnat, välineet

ja laitteet.

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

Eri raaka-aineiden käsittelyn välillä pestään kädet, vaihdetaan työvälaineet ja puhdistetaan pinnat huolellisesti. Raaka-aineiden tarpeetonta käsin koskettelua vältetään. Erityistä huomiota kiinnitetään raa'an siipikarjalihan ja lihan sekä multajuuresten käsittelypaikkaan ja salaattien valmistuspaikkaan.

Pakastettu liha ja siipikarjanliha sulatetaan erillisessä, kannellisissa astioissa/ suoraan valmistusastiassa/omissa pakkauksissaan. Sulatus tapahtuu >+4 asteessa. Tuore liha ja siipikarjaliha eivät saa olla suoraan tai työvälaineiden kautta kosketuksissa muihin elintarvikkeisiin. Kala-, liha- ja kanatuotteet tulee valmistaa mahdollisimman nopeasti, jotta raaka-aineen lämpötila pysyisi optimaalisessa tasossa. Sama koskee myös muita helposti pilaantuvia raaka-aineita, kuten majoneesia ja maitotaloustuotteita.

Vihannekset ja juurekset pestään huolellisesti ja pidetään erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Kaikki juurekset tilataan pestyinä. Mäkirinteen palvelukodissa ei käytetä multajuureksia.

Kylmänä tarjottaviin ruokiin säilykkeet esijäähdytetään kylmälaitteessa niin, että säilykepurkit laitetaan kylmälaitteen alahyllylle valmistusta edeltävänä päivänä. Säilykepurkit puhdistetaan päältä päin aina ennen avaamista.

Pakastetut tuotteet sulatetaan kylmälaitteessa erillisissä, kannellisissa astioissa tai suoraan valmistusastiassa tai omissa pakkauksissaan. Sulamisen aikana varmistetaan, etteivät sulamisvedet pääse saastuttamaan muita tuotteita kylmälaitteessa. Sulatus tapahtuu kylmälaitteen alimmalla hyllyllä. Sulavien tuotteiden alapuolella ei saa varastoida elintarvikkeita. Sulamisvedet kaadetaan viemäriin.

Käsiteltäviä tuotteita saa pitää huoneenlämmössä korkeintaan 20 minuuttia (helposti pilaantuvia elintarvikkeita 10–15 minuuttia). Esivalmistuksen poikkeamatilanteissa (esim. lämpötilat, ristisaastuminen) tehdään korjaavia toimenpiteitä (lämpötilan ollessa liian suuri, laitetaan jääkaappiin/pakastimeen, ja ristisaastumisen sattuessa heitetään saastuneet ruoka-aineet roskiin).

### 3.3 Ruoan valmistus

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

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

## Ruoan valmistuksen poikkeamatilanteet

### Vedentulon häiriöt

- Vesikatkoksesta ennakoon tiedettäessä varataan riittävä määrä kylmää käyttövedettä ruoanvalmistusta varten.
- Yllättävän, pitkän katkon aikana pyydetään tarvittaessa apua veden toimitukseen.

### Sähkökatkot

- Jos sähkökatkon tulo tiedetään, niin varaudutaan valmistamalla ateriat ennakoon.
- Yllättävän sähkökatkon sattuessa, jos ateria-aikoja ei pystytä siirtämään, tarjotaan kylmiä aterioita; voileipiä, jogurttia, viiliä, kiisseleitä, hedelmiä, kasviksia jne.
- 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 elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011; 8§)	Elintarvikkeelle sallittu 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:

### Tarjottavasta aterialta 1 krt/vko

**Kaikissa yksiköissä mitataan ruuan lämpötila ennen tarjoilua vähintään kerran viikossa sunnuntaisin ja aina tarvittaessa.** Lämpötilat kirjataan Ruoan lämpötilan seurantalomakkeelle (ArteriMS).

Lämpöisen ruoan lämpötilan tulee olla kauttaaltaan vähintään yli + 60 C, uudelleen

lämmitettäessä siipikarjan lihaa yli + 75 C. Jos ruoka on liian viileätä, se tulee lämmit-  
tää.

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 kyl-  
mänä tarjoiltavat ruuat laitetaan esille vasta viimeisenä. Tarjolla ollut, syömättä jäänyt  
ruoka hävitetään aina ruokamyrkytysriskin vuoksi. Heti ruokailun päätyttyä maidot, pii-  
mät ja voi kerätään jääkaappiin.

### **Jäähdytettävästä ateriasta 1 krt/vko**

Mikäli yksiköissä valmistetaan ruoka (kylmä puuro) valmiiksi asti, on sen jäähdytystä  
valvottava. Jäähdytyksessä ruuan lämpötilan tulee laskea alle + 6 C: een alle neljässä  
tunnissa.

**Jäähdytettävän aterian lämpötilaa seurataan Mäkirinteen palvelukodissa viikoit-  
tain ja lämpötilat kirjataan kerran viikossa** Jäähdytettävien ruokien lämpötilan seu-  
rantalomakkeelle (ArteriMS) Lämpötilojen seurantamittaria säilytetään keittiössä elin-  
tarvikeomavalvontasuunnitelma kansiossa muovitaskussa.

### **3.5 Ruokien jäädyttäminen**

Ruokia jäädytetään vain tarvittaessa, esimerkiksi leivonnaisia. Tuotteet jäähdytetään ja  
pakastetaan pakastepusseissa tai rasioissa. Tuotteeseen merkitään valmistuspäivä ja  
tuotteen nimi, tuoteseloste ja milloin pakastettu. Tuoteseloste siinä tapauksessa, jos  
asiakkailta on erityisruokavaliota. Pakastelämpötila on vähintään -18 °C tai sitä kyl-  
mempi. Jäädytetyjä tuotteita saa säilyttää pakastekaapissa / -varastossa maksimis-  
saan kaksi kuukautta.

Jäädytyslaitteen lämpötilaa valvotaan seuraamalla lämpötiloja viikoittain ja kirjaukset  
tehdään (Kylmälaitteiden lämpötilan seurantalomakkeelle (ArteriMS)). Mäkirinteen pal-  
velukodissa ruoan tähteitä ei säilytetä, vaan aterioiden valmistuksessa tulee huomi-  
oida tarvittavien annosten määrä, jotta ruokahävikki minimoidaan.

### **3.6 Erityisruokavaliot**

Erityisruokavaliolla ruoka-aineen tai useamman ruoka-aineen käyttöä rajoitetaan ter-  
veydellisistä syistä. Erityisruokavalioiden noudattaminen toimii osana sairauden hoitoa ja

sen tarkoituksena on tukea yksilön kokonaisvaltaista terveyttä. Tietoa erityisruokavaliosta ja terveyttä edistävästä ruokavaliosta on ArterIMS.

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 erityisruokavaliion toteutuminen.

Mitä erityisruokavaliioannoksia keittiössä valmistetaan?

Mäkirinteen palvelukodin asukkailla ei ole erityisruokavaliota.

#### 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 mikäkin lähtevä erä sisältää. Sen avulla pyritään estämään hylättyjen elintarvike-erien pääsy ravinnoksi.

Mäkirinteen takaisinvetopyynnöt tulevat S- Market Mäntyharjusta. Tuotteet huolehditaan yksiköistä pois ja kirjataan omavalvontaan. Mäkirinteen palvelukodin ohjaajien kaupasta ostamat ostokset tulee henkilöstön palauttaa tarvittaessa ostopaikkaan.

Mäkirinteen palvelukodin asiakkailla on omat huoneistot joihin esim. läheiset tai vapaa-ajan avustajat voivat tuoda elintarvikkeita tai valmistamia ruokia. Elintarvikeomavalvontasuunnitelma on kohdistettu vain Mäkirinteen palvelukodin keittiön omavalvontaan, eikä se kata asiakkaiden omia huoneistoja ja niiden keittiöitä. Ohjaajia on kuitenkin ohjeistettu huomioimaan asiakkaiden huoneistoissa olevat vioittuneet, huonontuneet, epäilyttävän näköiset sekä vanhentuneet tuotteet/elintarvikkeet ja keskustella niiden poistamisesta asiakkaan suostumuksella. Asiasta tulee tehdä kirjaukset yksikön Life-Care järjestelmään.

Elintarvikkeita hankitaan seuraavilta sopimustoimittajilta:

Sopimustoimittaja	Sopimus tuotteet
Mäntyharjun S-market 010 764 0940	Elintarvikkeet, kertakäyttöt tuotteet

#### 5 OMAVALVONTANÄYTTEET

##### Ruokanäytteet

Mäkirinteen palvelukodissa ei oteta ruokanäytteitä, sillä yksikön toiminta on kodinomaista eikä aterioita valmisteta myyntiin tai kuljeteta eri yksiköihin.

## 6 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT

Ruokamyrkytysepäilyistä ilmoitetaan aina ja välittömästi terveystarkastajalle. Ruokamyrkytysepäilyn varautumisnäytteet toimitetaan laboratorioon terveystarkastajien Terveystarkastajan yhteystiedot: Anneli Tirkkoseen puh. 044 794 4706, [anneli.tirkkosen@mikkeli.fi](mailto:anneli.tirkkosen@mikkeli.fi) tai Nina Gyntheriin

Kyseisen kunnan toimintaohjeet: Ota yhteyttä Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen terveystarkastajaan tai täytä ja lähetä ruokamyrkytysepäily selvityslomake, löytyy ilmapalvelusta. Tarvittaessa terveystarkastaja voi ottaa näytteitä epäillyistä elintarvikkeista.

## 7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY

Asiakailta saadaan välitöntä palautetta ja heidän palautetta kerätään tiimipalaverissa, 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 päähinettä (ei koruja, ei rannekelloa eikä rakenne-kynsiä). 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
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.

## Hygieniaosaaminen

Yksiköiden jokaiselta asiakastyöhön osallistuvalta työntekijöiltä vaaditaan hygienia-passi. Hygieniapassin suorittaminen merkataan HR-pätevyyksiin. Mäkirinteen palvelukodin henkilökunnan hygieniapassitodistukset säilytetään toimiston lukollisessa kaapissa. Uudet työntekijät perehdytetään hygienia-asioihin. 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 Mäntyharju**

Sairaalantie 3 B, 52700 Mäntyharju

**Hoitajapuhelin:**

020 6306011 ma-pe 7-18

## 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 siivouskaapissa. Puhdistusaineiden käyttöturvallisuustiedotteet ovat siivouskaapissa kansi-ossa.

Keittiön ja varusteiden puhtaanapitoa varten on laadittu erillinen kirjallinen siivous- ja puhdistussuunnitelma ArterIMS. Harvemmin kuin kerran kuussa puhdistettavien kohteiden kirjaukset tehdään Puhtaanapidon seurantalomakkeelle (ArterIMS). Suunnitelma löytyy kansioista Mäkirinteen keittiöstä.

## 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 +55 –65 °C.

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 ilmavasti ja säilytetään ilmavasti. Kuivauspyyhkeitä käytetään tarvittaessa ainoastaan astioiden ulkopintojen kuivaamiseen. Kuivauspyyhkeet vaihdetaan päivittäin. Kuluneet, rikkiäiset astiat ja kuluneet leikkuu laudat poistetaan käytöstä, pienet urat leikkuulautoissa voivat kuljettaa bakteereita. **Lihalle, kasviksille ja leivälle on omat eriväriset leikkuulautansa.**

**Liha – punainen leikkuulauta**  
**Kasvikset – vihreä leikkuulauta**  
**Kala – sininen leikkuulauta**  
**Kana – keltainen leikkuulauta**  
**Leipä – kirkas leikkuulauta**  
**Kypsät tuotteet - nimetty leikkuulauta**

Astianpesukonetta huolletaan tarvittaessa. Jos astianpesukoneen pesu- ja huuhteluvien lämpötiloja ei pystytä mittaamaan, tulee astianpesukoneelle olla säännöllinen huolto ja **pesutulosta seurataan aistinvaraisesti sekä astioiden pintapuhtausnäytteillä säännöllisesti**. Poikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja huollot merkitään Laitteiden huoltotoimenpiteet seurantalomakkeelle (ArteriMS). Astianpesukoneen huolloista pidetään huoltokirjanpitoa. Huoltoraportit säilytetään omavalvontakansiossa. Mielenohjeistuksen mukaan astianpesukoneen sihdit tulee puhdistaa säännöllisesti (vähintään 1x/vko) sekä suihkuvarret 4-6 kk välein. Tarkemmat puhdistusohjeet löytyvät Miele astianpesukoneen käyttöohjekirjasta, joka löytyy Mäkirinteen keittiön kaapista astianpesukoneen vierestä. Kyseiseen astianpesukoneeseen ei tarvitse erillisiä huoltoja, vaan ohjeiden mukainen puhdistus. Tarvittaessa oltava yhteydessä valtuutettuun korjaajaan.

Miele-asiakaspalvelu puh.09-875 970.  
Miele-valtuutettu korjaaja Mäntyharju OP-huolto 0400 – 253 959

### 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 kosketuspinnoilta, keittiöstä ja ruokailutiloista. Ne otetaan pistokoeluoontoisesti 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. **Mikäli pintapuhtausnäytteiden tulokset ovat huonoja/välttäviä, niin uudet näytteet otetaan noin kahden kuukauden kuluessa.**

Puhtausnäytteet osoittavat myös ongelmakohdat, jotka yksiköiden tulisi tunnistaa puhdistuksen kehittämiseksi. Pintapuhtausnäytteet otetaan Hygicult- testillä, katso ohjeet ja tulkinta pakkauksesta. Tulokset ja korjaavat toimenpiteet kirjataan lomakkeelle Pintapuhtausnäytteiden seurantalomakkeelle (ArteriMS).

### 9.4 Jätehuolto

Yksikössä eritellään sekajäte, biojäte, paperi, pahvi, metalli ja lasi. Jätteet vietään 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. Tarvittaessa hankitaan hyönteisuihke, syöttirasia tms.. Lisäohjeita varten otetaan yhteyttä kiinteistöpalveluun.

## 10 KEITTIÖILOJEN KUNNOSSAPITO

Keittiötilojen kunnossapidosta vastaa: Mäkirinteen palvelukodin ohjaajien tulee havainnoida keittiötilojen kuntoa, jotta ne ovat asianmukaiset ja tarvittaessa oltava yhteydessä Vaalijalan kuntayhtymän tekninen isännöitsijä Juhani Keskinen 050-3899227. Kiinteistöhuoltosopimus tehty Punavaara Oy:n kanssa 050-5727986

Rakenteet:  
Kuluvat pinnat:

## 11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Kirjallinen elintarvikeomavalvontasuunnitelma liitteineen säilytetään yksikön omavalvontakansiossa sekä ArterIMS- toimintajärjestelmässä.

## 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.

	<b>Kohteet</b>	<b>Siivousmenetelmät</b>	<b>Välineet</b>	<b>Puhdistusaine</b>	<b>Vastuhenkilö</b>
<b>Päivittäin</b>	<b>Pöytätasot tarpeen mukaan</b>	Pyyhitään kostutetulla siivouspyyhkeellä	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
	<b>Mikroaaltouuni ja kahvinkeitin tarpeen mukaan</b>	Tahrat sekä irtolika sisä- ja ulkopinnoilta	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1lk Kalkinpoistoaine	Ohjaajat
	<b>Kosketuskohdat esim. ovien ja kaappien kahvat, valokatkaisijat jne.</b>	Tahrojen poisto päivittäin Kosteapyyhintä	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
	<b>Astianpesukone</b>	Roskasihdin puhdistus päivittäin	Huuhtelu		Ohjaajat
	<b>Pesualtaat</b>	Hanan ja altaan pesu puhdistusaineliuksella ja harjalla, huuhtelu ja kuivaus	Astiaharja, huuhtelu	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
	<b>Liesi</b>	Pyyhitään kostutetulla siivouspyyhkeellä, tarvittaessa tahroja voi liottaa. Ylikiehunut neste poistetaan ennen lieden jäähtymistä, hangataan puhtaaksi, kuivataan	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat

	<b>Keittiön lattia</b>	Lattia pyyhitään kostealla siivouspyyhkeellä	Mikrokutuinen moppi	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
<b>Viikoittain</b>	<b>Jääkaappi</b> tarkistus päivittäin	Sisäpinnat pyyhitään kostutulla siivouspyyhkeellä ja näkyvät ulkopinnat	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
	<b>Astianpesukone</b>	Astianpesukoneen luukun reunat, tiivisteet ja ulkopinnat pyyhitään. Suihkugarret ja sihdit pestään. Kerran viikossa tai tarvittaessa useammin.	Mikrokuituinen siivouspyyhe Nimetty tiskiharja	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
	<b>Mikroaaltouuni</b> <b>Kahvinkeitin</b>	Tahrat sekä irtolika sisä- ja ulkopinnoilta	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
<b>Määräaikaiset</b>	<b>Kuiva-ainekaapit</b> puolivuosittain	Aineiden ja tarvikkeiden tyhjennys, hyllytasojen pyyhintä, tavaroiden järjestely paikoilleen.	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
	<b>Pakastin</b>	Sulatetaan 2 kertaa vuodessa ja aina tarvittaessa.  Lauhdutinkennojen imurointi	Mikrokuituinen siivouspyyhe  Imuri	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
	<b>Kahvinkeitin 1 x kk</b>	Kalkinpoisto		Kalkinpoistoaine	
	<b>Jääkaappi</b>	Takaosan imurointi 1 x vuodessa, tarvittaessa voi pyytää	Imuri, mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine,	Ohjaajat

		kiinteistöhuoltoa siirtämään jääkaappeja.		annostelu 1-5 ml/1l	
	<b>Uuni 1 x kk</b>	Uunin pohja ja seinät: irrota kiinni tarttuneet tahrat liuottimella Uunin luukku: puhdistus mikroliinalla, lämpimällä vedellä ja yleispuhdistusaineella	Liutin  Mikrokuituinen siivouspyyhe  Mikrokuituinen siivouspyyhe	Uuninpuhdistusaine  Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l  Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat
	<b>Astianpesukone 1 kk: n välein</b>	Tabletti laitetaan tyhjään koneeseen. Tiivisteen irtiotto ja pesu.	Mikrokuituinen siivouspyyhe ja nimetty tiskiharja.	Koneen pesu tabletti	Ohjaajat
	<b>Liesituuletin 1 x kk</b>	Suodattimet pestään tarvittaessa astianpesukoneessa	Astianpesukone, konetiskiaine	Konetiskiaine	Ohjaajat
	<b>Jäteastiat tarpeen mukaan</b>	Pintojen puhdistaminen liinalla tai harjalla. Huuhtelu ja annetaan kuivua.	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Ohjaajat