

ELINTARVIKEOMAVALVONTASUUNNITELMA

Yksikön/ keittiön nimi	Haaparinteen palvelukoti
Laadittu	04.08.2025
Laatija	Outi Laurikainen

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

Terveystarkastajan yhteystiedot	https://www.mikkeli.fi/sisalto/ota-yhteytta/yksikoiden-yhteystietoja/mikkelin-seudun-ymparistopalvelut Kiireellisissä asioissa, kuten ruokamyrkytys tms. soimitaan johtajalle, jos oma tarkastaja ei ole paikalla/tavoitettavissa.
Terveystarkastaja	Anneli Tirkkonen Terveystarkastaja puh. 044 794 4706 anneli.tirkkonen@mikkeli.fi Maria Tirkkonen Johtaja p.040 129 5120 Mikkelin seudun ympäristöpalvelut/terveysvalvonta Kaupungin virastotalo Maaherrankatu 9-11, 4.krs PL33 50101 Mikkeli elintarvikevalvonta@mikkeli.fi

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.....	11
3.1 Talousvesi.....	11
3.2 Ruokien esivalmistus.....	11
3.3 Ruoan valmistus.....	12
3.4 Ruoan tarjoileminen.....	13
3.5 Ruokien jäädyttäminen.....	14
3.6 Erityisruokavaliot.....	14
4 JÄLJITETTÄVYYS.....	15
5 OMAVALVONTANÄYTTEET.....	15
6 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT.....	15
7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY.....	16
8 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA JA HYGIENIAOSAAMINEN.....	16
9 PUHTAANAPITO JA JÄTEHUOLTO.....	17
9.1 Siivoussuunnitelma.....	17
9.2 Astioiden pesu.....	17
9.3 Pintapuhtausnäytteet.....	18
9.4 Jätehuolto.....	18
9.5 Tuholaisten torjunta.....	19
10 KEITTIÖTILOJEN KUNNOSSAPITO.....	19
11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS.....	19
12 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN.....	19
13 OMAVALVONTASUUNNITELMA, SEN PÄIVITYS JA SEURANTA.....	20



TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT

Yrityksen nimi (kaupparekisteri) Etelä-Savon hyvinvointialue Eloisa		Y-tunnus 3221315-8
Yksikön nimi Haaparinteen palvelukoti		
Osoite (jota omavalvontasuunnitelma koskee) Kyläkouluntie 1, 50500 Mikkeli		
Puhelinnumero 015 335 421		Fax-numero
Sähköpostiosoite	etunimi.sukunimi@etelasavonha.fi	
www-osoite	www.etelasavonha.fi	
Yksikön henkilökunnan määrä 4		
Yksikön asiakaspaikkamäärä 9 palvelukodissa asuvaa asiakasta ja 1 muu yhteisöllisen asumisen asiakas (paikalla 4-5 x viikossa) ja 2 yhteisötoiminnan asiakasta (paikalla 2-3 x viikossa)		
Elintarvikehuoneisto on		
<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?	

Elintarvikehuoneiston toiminta	
<input checked="" type="checkbox"/>	ruoan valmistus
<input checked="" type="checkbox"/>	ruoan jäähdytys
<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?
Ruoka-annosten määrä / ateriat / vrk (huom. arki ja vki)	
aamupala	arkisin 8, viikonloppuisin 7-13
lounas	ma 3, ti 2, ke 3, to 3, pe 2, viikonloppuisin 7-13
kahvi	arkisin 2-4, viikonloppuisin 7-13
päivällinen	arkisin 9-10, viikonloppuisin 7-13
iltapala	arkisin 8, viikonloppuisin 7-8

1 TOIMINNAN KUVAUS

Yksikön omavalvonnin yhteyshenkilö

Nimi	Outi Laurikainen
Tehtävänimike	ohjaaja
Puhelinnumero	0443899671/015-335421
Sähköpostiosoite	outi.laurikainen@etelasavonha.fi

Omavalvonnin vastuuhenkilöt

Osa-alue	Vastuuhenkilön nimi	Puh.
Elintarvikkeiden hankinta	Outi Laurikainen	0443899671
Elintarvikkeiden vastaanotto	Outi Laurikainen	0443899671
Varastointi	Outi Laurikainen	0443899671
Ruoan valmistus	Outi Laurikainen	0443899671
Ruoan tarjoilu	Outi Laurikainen	0443899671
• kuumat ruoat		
• kylmät ruoat		
Erityisruokavaliot/-tuotteet	Outi Laurikainen	0443899671
Ruokankuljetus toiseen yksikköön	-	
Ruokakuljetuksen vastaanotto	-	
Astianpesu	Outi Laurikainen	0443899671
Siivous ja puhtaus	Outi Laurikainen	0443899671
Pintapuhtausnäytteet	Outi Laurikainen	0443899671
Jätehuolto ja tuholaistorjunta	Markku Väisänen	0503899456
Hygieniaopastus ja hygieniaosaamistodistukset	Jaana Uotinen	0406550351
Terveystodistukset	-	-
Asiakaspalautteet	Jaana Uotinen	0406550351
Ruokamyrkytysten hoito	Eloisa Terveysneuvo ja ajanvaraus(klo:8-15) Päivystysapu 24h/vrk	015211411 116117
Erityistoiminnot (esim. ruokamerkinät, allergiat)	Outi Laurikainen	0443899671

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/laatikot, fyysinen kuormitus, tuotteiden lämpiäminen, ruoan pilaantuminen, päällekkäiset työtehtävät tavaran vastaanoton aikana. Riskien ehkäisy: Ei kanneta liian painavia kauppakasseja/laatikoita, käytetään kylmälaukkuja ja kylmäkalleja, katsotaan ruokaa tilattaessa oikea ajankohta työvuoroista ja kalenterista. Merkitään ruokakuljetuksen ajankohta kalenteriin.

Kylmäsäilytys ja varastointi: Liian lämmin säilytys ja varastointi. Tuotteiden säilyvyys. Ruoan pilaantuminen. Riskien ehkäisy: Tarkastetaan lämpötilat ohjeiden mukaisesti. Tuotteiden päivämäärien tarkastus. Pidetään huolta, että pakastimessa olevat tuotteet käytetään säilyvyysajan kuluessa.

Ruoan valmistus ja tarjoilu: Ruokaan tulee allergeenia kosketuksesta toisiin ruokiin tai valmistusvälineisiin, ruokaa ei kuumenneta riittävän kuumaksi, ruoka liian pitkään tarjolla, hygieniariskit. Allerginen reaktio, ruokamyrkytys. Riskien ehkäisy: Noudatetaan ohjeita, perehdytetään uudet työntekijät, tiedonkulku, osaamisen ylläpitäminen, pidetään huolta hygieniasta.

Keittiötilojen siivous- ja puhdistus: Ohjeiden noudattamattomuus, hygieniatason heikentyminen, ruoan saastuminen, ruoka-aineiden vanhentuminen, ruokamyrkytys, sokeritoukkien määrän lisääntyminen. Riskien ehkäisy: Henkilökunnan sekä asiakkaiden hygienia ja osaaminen, ohjeiden noudattaminen, hygienian ylläpitäminen, puhtauden ylläpitäminen.

Henkilökunnan hygienia ja osaaminen: Tartuntataudit, liukastuminen, erilaiset vammat (haavat, palovammat), allerginen reaktio, ruokamyrkytys. Riskien ehkäisy: Henkilökunnan sekä asiakkaiden hygienia ja osaaminen, osaamisen päivittäminen, ohjeiden noudattaminen, hygienian ylläpitäminen, puhtauden ylläpitäminen.

Ruokanäytteiden ottaminen (avopalvelut, joissa on ulosmyyntiä): -

2.1 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto

Elintarvikkeiden hankinnasta vastaa: Vuorossa oleva ohjaaja

Elintarvikkeet hankitaan pääsääntöisesti S-Market Urpolasta, tarvittaessa myös paikallisista ruokakaupoista (ABC-Tuukkala tai Prisma Mikkeli). Elintarviketilaus

tehdään torstaisin kauppakassipalvelusta.

Tilaus S-Market Urpolasta tulee kuljetuksella torstaisin asianmukaisesti pakattuna sovittuna aikana. Jos kuljetusaika muuttuu, kauppakassipalvelusta ilmoitetaan soittamalla uusi aika. Elintarvikkeet ovat pakattu muovipusseihin tai pahvilaatikoihin. Pakasteet ovat erikseen pakattuina. Ostokset nostaa S-Marketin kuljettaja suoraan kuljetusautosta palvelukodin eteiseen tai ojentaa ne ohjaajalle, joka kantaa ostokset keittiöön. Näin ehkäistään pussien ja laatikoiden likaantuminen. Laatikoita ei nosteta pöydille, jotta pöydät pysyvät puhtaina.

Tilaus puretaan palvelukodissa heti saapumisen jälkeen siten, että lämmönvaihteluille herkimmät elintarvikkeet varastoidaan ensimmäisenä. Kuljettaja kertoo, jos kuormassa on pakasteita ja antaa ne ensimmäisenä. Tuotteet tarkastetaan myös aistinvaraisesti ja jos niiden laadussa on huomautettavaa, otetaan heti yhteyttä S-Market Urpolaan. Kuljetukseen käytettävät muovipussit menevät roskapusseiksi ja laatikot kartonkikeräykseen.

Tarvittaessa elintarvikkeita haetaan ABC-Tuukkalasta ja Prismasta. Elintarvikkeet pakataan kauppakasseihin/kylmälaukkuun ja kuljetetaan sekä varastoidaan välittömästi niille kuuluville paikoille.

Kuljetuksessa huomioidaan vuodenaajat 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
-tuotteissa on suomenkieliset pakkausmerkinnät
- pakkausten kunto
-pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita, säilyketölkit eivät ole kolhiutuneita tai pullistuneita

Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet kuljetetaan "kylmäkalleilla" varustetuissa 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	$\leq +6\text{ °C}$	yli $+9\text{ °C}$
Kuumina kuljetettavat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet	$\geq +60\text{ °C}$	alle $+60\text{ °C}$
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 tarvittaessa, varsinkin 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 ruoasta yksikössä. Kaikki mitattavat lämpötilat kirjataan Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen seurantalomakkeelle (Arter@IMS). Seurantalomakkeet säilytetään yksikön omavalvontakansiossa vuoden ajan.

2.2. Valmiiden ruokien kuljetus ja vastaanotto

Kuka/mikä hoitaa kuljetuksen? –Tällä hetkellä yksikköön ei kuljeteta valmiita ruokia. Kuinka pitkiä matkat/kuljetusajat? -

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§)
KALASTUSTUOTTEET			
* 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
LIHA- JA LIHATUOTTEET			
* 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
MAITO JA MAITOPOHJAISET TUOTTEET			
* maito * kerma * maitopohjaiset tuotteet,	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C

Kylmässä säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Olosuhteen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeen tavoitelämpötila lainsäädännön vaatimassa olosuhdelämpötilassa	Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla enintään (1367/2011; 11§)
joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyä			
* maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C	0 – 8 °C	11 °C
MUUT HELPOSTI PILAANTUVAT ELINTARVIKKEET			
mm. * idut * paloitetut kasvikset	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
PAKASTEET	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (818/2012; 9§)		Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla (818/2012; 9§)
	-18 °C		enintään -15 °C
Kuumassa säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)		Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla (1367/2011; 11 §)
	vähintään 60 °C		57 °C

Kylmälaitteet

Merkitse alla olevaan taulukkoon yksikkösi kylmälaitteet ja mitä missäkin laitteessa säilytetään:

Kylmälaite	Säilytettävät tuotteet	Lämpötilatavoite	Lämpötilaraja-arvo °C
Jääkaappi 1	Maidot, ruokakermat, liha-, kana- ja kalatuotteet, juurekset, vihannekset, valmisruoat, salaatikastikkeet, ketsupit, sinapit	2-6 °C	yli +3 °C
Pakastin 1	Jäätelöt, leivonnaiset, leivät,	-18 °C	alle -18 °C

	lihatuotteet, pakastevihannekset, marjat		
Jääkaappi 2	Viilit, jogurtit, juustot, leikkeleet, ruukkusalaatit, kurkut Hillot, mehut	2-6 °C	Yli +8°C
Pakastin 2	Leivät, marjat	-18 °C	alle -18 °C

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(torstaisin) Kylmälaitteiden lämpötilan seurantalomakkeelle (Arter®IMS). 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. Pakastin 2 sulatetaan kerran vuodessa ja aina tarvittaessa. Puhdistuksesta ja huoltotoimenpiteistä on laitekohtaiset Laitteen huoltotoimenpiteet seurantalomakkeelle (Arter®IMS).

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

Kylmälaittehuollon yhteystiedot: Saimaan Sähkötyö Oy 0440 366 888/0440 366 925

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

Haaparinteen palvelukodin talousvesi tulee Mikkelin Vesilaitoksen kautta. Vesilaitos valvoo vedenjakelujärjestelmän toimintaa kaukovalvontajärjestelmällä (24/7), jotta mahdollisiin toimintahäiriöihin pystytään reagoimaan nopeasti. Vedenjakeluverkoston kokonaispituus on noin 430 kilometriä. Jakeluverkoston vedenlaatua tutkitaan säännöllisesti sekä Mikkelin Vesilaitoksen että terveydensuojeluviranomaisen toimesta.

Jos vedenjakelussa on häiriö, veden laadussa poikkeamaa tai jätevesiviemärointi ei toimi normaalisti, vikailmoituksen voi tehdä soittamalla Mikkelin Vesilaitoksen 24/7 päivystävään palvelunumeroon 015 194 2600.

Ennalta ilmoitettuihin vesikatkoksiin voidaan varautua ottamalla vettä talteen astioihin. Yllättävissä vesikatkoksisissa vettä voidaan tarvittaessa ostaa kaupasta.

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 työvälineet 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 työvälineiden 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, ei multaisina. Tarvittaessa perunoita/juurekset voidaan pestä ämpärissä ja kaataa multainen vesi pois.

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
- siipikarjanlihan yli +75 °C

Ruoan valmistuksen poikkeamatilanteet

Vedentulon häiriöt

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

Sähkökatkot

- Jos sähkökatkon tulo tiedetään, niin varaudutaan valmistamalla ateriat ennakkoon.
- Yllättävän sähkökatkon sattuessa, jos ateria-aikoja ei pystytä siirtämään, tarjotaan kylmiä aterioita; voileipiä, jogurttia, viiliä, kiisseleitä, hedelmiä, kasviksia jne. tai valmistetaan ruoka grillikatoksessa grillissä.
- Jos katko kestää pitkän aikaa, niin vältetään kylmälaitteiden ovien turhaa avaamista.

- Jos katko kestää useita vuorokausia ja asiakkaat 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 ateriasta 1 krt/vko (lauantaisin)

Kaikissa yksiköissä mitataan ruuan lämpötila ennen tarjoilua vähintään kerran viikossa sovittuna päivänä (lauantaisin) ja aina tarvittaessa. Lämpötilat kirjataan Ruoan lämpötilan seurantalomakkeelle (Arter@IMS).

Lämpimän ruuan lämpötilan tulee olla kauttaaltaan vähintään yli + 60 C, uudelleen lämmitettäessä siipikarjan lihaa yli + 75 C. Jos ruoka on liian viileätä, se tulee lämmittää.

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 margariinit laitetaan takaisin jääkaappiin.

Jäähdytettävästä ateriasta 1 krt/vko (sunnuntai)

Mikäli yksiköissä valmistetaan ruoka valmiiksi asti, on sen jäähdytystä valvottava.

Jäähdytyksessä ruuan lämpötilan tulee laskea alle + 6 C:een alle neljässä tunnissa.

Jäähdytettävän aterian lämpötilaa seurataan viikoittain ja lämpötilat kirjataan kerran viikossa Jäähdytettävien ruokien lämpötilan seurantalomakkeelle (Arter®IMS)

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 koska pakastettu. Jos isommassa pakkauksessa olevaa tuotetta halutaan pakastaa (esim. kinkkusuikale), pakastuserään tulee merkitä tuoteseloste, päivämäärä sekä säilytysaika. Pakastelämpötila on vähintään -18 °C tai sitä kylmempi. Jäädetyttyjä tuotteita saa säilyttää pakastekaapissa / -varastossa maksimissaan yksi kuukausi.

Jäädetytyslaitteen lämpötilaa valvotaan seuraamalla lämpötiloja viikoittain ja kirjaukset tehdään Kylmälaitteiden lämpötilan seurantalomakkeelle (Arter®IMS).

3.6 Erityisruokavaliot

Erityisruokavaliossa ruoka-aineen tai useamman ruoka-aineen käyttöä rajoitetaan terveydellisistä syistä. Erityisruokavalion noudattaminen toimii osana sairauden hoitoa ja sen tarkoituksena on tukea yksilön kokonaisvaltaista terveyttä. Tietoa erityisruokavaliosta ja terveyttä edistävästä ruokavaliosta löytyy esimerkiksi www.allergia.fi sivustolta.

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.

Keittiössä valmistetaan laktoositonta ruokaa sekä huomioidaan ruokavaliot sekä allergiat.

Henkilökunta perehdytetään asiakkaiden ruokavaliioihin ja allergioihin. Omavalvontasuunnitelmakansiossa on erillinen lomake ruokavaliosta ja allergioista.

Tarvittaessa gluteenittomille tuotteille voidaan järjestää keittiön kaapista oma hylly.

Erityisruokavaliouruoat valmistetaan omiin astioihin.

Salaattia valmistaessa, pilkotaan ensin salaatti ja laitetaan se salaattikulhoihin. Sen jälkeen pilkotaan muut aineosat, jotka eivät sovi erityisruokavaliota noudattaville

henkilöille. Tarvittaessa vaihdetaan leikkuulauta ja veitsi eri ruoka-aineiden pilkkomisen välillä.

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 S-Market Urpolasta. Tuotteet huolehditaan yksiköstä pois ja kirjataan omavalvontaan. Kaupasta ostetut ostokset palautetaan tuotteen ostopaikkaan. Tieto takaisinvedosta tulee median kautta. Virheellisten tuotteiden pakkaukset palautetaan ensisijaisesti ostopaikkaan.

Elintarvikkeita hankitaan seuraavilta sopimustoimittajilta:

Sopimustoimittaja	Sopimus tuotteet

5 OMAVALVONTANÄYTTEET

Ruokanäytteet otetaan kaikista valmistetuista aterioista valmistuskeittiöissä, joista ruokaa kuljetetaan / myydään toiseen yksikköön. Palvelukodeissa ja yksikköjen kodinomaisissa valmistuskeittiöissä ei näytteitä oteta.

6 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT

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

Terveystarkastajan yhteystiedot:

Anneli Tirkkonen
Terveystarkastaja
puh. 044 794 4706
anneli.tirkkonen@mikkeli.fi

Toimintaohjeet:

Ruokamyrkytyspäilyssä ota mahdollisimman pian yhteyttä Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen terveystarkastajaan tai täytä ja lähetä ruokamyrkytyspäilyselvityslomake. Katso

<https://www.mikkeli.fi/sisalto/palvelut/ymparisto/ymparistoterveydenhuolto-2/elintarvikevalvonta/ruokamyrkytykset>

7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY

Asiakailta saadaan välitöntä palautetta ja heidän palautettaan kerätään yhteisökokouksissa ja asiakasraadeissa. Palautteiden perusteella pyritään toteuttamaan toiveruokia. 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. Kätet pestään suojakäsineiden vaihdon välillä. Käsienpesupisteessä tulee olla käsipyyhepaperia ja nestesaippuaa, kankaisten käsipyyhkeiden käyttö on kielletty.

Kätet 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 kätet
2. Ota pesunestettä
3. Pese molemmat kätet, peukalot, kämmenselät, sormien välit, sormenpäät ja kynsien alustat
4. Huuhtelee hyvin, käytä lämmintä vettä
5. Taputtele kätet 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 OSS-järjestelmään. 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 Mikkeli

Maaherrankatu 13

50100 Mikkeli

Hoitajapalvelu 020 630 6011, ma–pe klo 7–18

Hoitajapuhelimessa on myös takaisinsoittopalvelu, josta soitetään takaisin kahden tunnin kuluessa yhteydenotosta.

Yhteyttä voit ottaa myös Pihlajalinna Terveyssovelluksen hoitajachatit kautta, joka on avoinna 24/7. Chatin sairaanhoitopalvelut ovat käytettävissä arkisin klo 18 saakka.

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. Puhdistusaineiden käyttöturvallisuusohjeet ovat siivousvaraston seinällä.

Keittiön ja varusteiden puhtaanapitoa varten on laadittu erillinen kirjallinen siivous- ja puhdistussuunnitelma (Arter@IMS). Harvemmin kuin kerran kuussa puhdistettavien kohteiden kirjaukset tehdään Puhtaanapidon seurantalomakkeelle (Arter@IMS).

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. Astiapesukoneen esipesuveden lämpötila saa olla korkeintaan +40 °C, jotta ruoan valkuainen ei pala astioihin kiinni. Pesuveden lämpötilan tulee olla noin +60–65 °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 astiapesukoneeseen, 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 leikkuulaudat poistetaan käytöstä, pienet urat leikkuulautoissa voivat kuljettaa bakteereita. **Lihalle (musta, punainen), kasviksille (vihreä) ja leivälle (kirkas) on omat eriväriset leikkuulautansa.**

Astianpesukonetta huolletaan tarvittaessa. Jos astiapesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja ei pystytä mittaamaan, tulee astiapesukoneelle olla säännöllinen huolto ja **pesutulosta seurataan aistinvaraisesti sekä astioiden pintapuhtausnäytteillä säännöllisesti**. Poikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja huollot merkitään Laitteiden huoltotoimenpiteet seurantalomakkeelle (Arter®IMS). Astiapesukoneen huolloista pidetään huoltokirjanpitoa. Huoltoraportit 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 pistokoeluontoisesti ruokapöydiltä, oven kahvoista, leikkuulautoilta, lautasista, astioista (esim. salaattiastioista), työvälineistä, laitteista ja kuljetuslaatikoista. Näytteet tulee ottaa puhdistuksen jälkeen. Silmin nähden likaisilta pinoilta on turha ottaa puhtausnäytteitä.

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 (Arter®IMS).

9.4 Jätehuolto

Yksikössä eritellään sekajäte, biojäte, paperi, pahvi, metalli, lasi ja muovi. Jätteet

viedään keittiöstä ulkona olevaan jätepisteeseen vähintään joka toinen päivä, ja astia pestään tarvittaessa. Jäteastioiden puhtautta seurataan aistinvaraisesti ja tarvittaessa jäteastiat 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. Torjunta-aineita ostetaan tarvittaessa K-Raudasta (hyönteissuihke, syöttirasia tms.). Lisäohjeita varten otetaan yhteyttä kiinteistöpalveluun.

10 KEITTIÖILOJEN KUNNOSSAPITO

Keittiötilojen kunnossapidosta vastaa: Markku Väisänen 0503899456
Rakenteet: Markku Väisänen 0503899456
Kuluvat pinnat: Markku Väisänen 0503899456

11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Kirjallinen elintarvikeomavalvontasuunnitelma liitteineen säilytetään yksikön omavalvontakansiossa sekä Arter@IMS- toimintajärjestelmässä.

12 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN

Uusien työntekijöiden perehdytys elintarvikehygienian laadunvalvontaan tapahtuu perehymissuunnitelman mukaisesti.

Keittiötyöhön osallistuvat asiakkaat opastetaan yksikössä hygieenisiin toimintatapoihin elintarvikkeiden käsittelyssä.

13 OMAVALVONTASUUNNITELMA, SEN PÄIVITYS JA SEURANTA



Omavalvontasuunnitelma päivitetään kerran vuodessa ja aina tarvittaessa, mikäli lainsäädännössä, toiminnassa tai olosuhteissa tapahtuu muutoksia. Päivityksestä vastaavat yksikön esihenkilö ja yksikön nimetty vastuuhenkilö.

	Kohteet	Siivousmenetelmät	Välineet	Puhdistusaine	Vastuhenkilö
Päivittäin	Lattiat	Harjaaminen, tarvittaessa kosteapyyhintä	Mikrokuituinen moppi	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
	Pöytätasot tarpeen mukaan	Pyyhitään kostutetulla siivouspyyhkeellä	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
	Leikkuulaudat	Pesu astianpesukoneessa	Astianpesukone	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
	Mikroaaltouuni Kahvinkeitin	Mikro: tahrat sekä irtolika sisätiloista ja ulkopinnoilta kostealla pyyhkiminen Kahvipannun ja suodattimen peseminen käytön jälkeen tiskikoneessa Kahvinkeitin: kalkinpoisto ohjeen mukaan	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l Kalkinpoistoaine	
	Kosketuskohdat esim. ovien ja kaappien kahvat, valokatkaisijat jne.	Tahrojen poisto päivittäin Kosteapyyhintä	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l Kalkinpoistoaine	
	Astianpesukone	Roskasihdin puhdistus	Sininen astiaharja,		

Asiakirjan nimi: Elintarvikeomavalvontasuunnitelman liite Haaparinteen palvelukoti
Päiväys ja hyväksyjä: 2.8.2023 Yksikön esimies
Voimassaoloaika: Toistaiseksi
Vastuhenkilö: Yksikön esimies

	Kohteet	Siivousmenetelmät	Välineet	Puhdistusaine	Vastuuhenkilö
		päivittäin	huuhtelu		
	Pesualtaat	Hanan ja altaan pesu puhdistus-aineliuoksella ja harjalla, huuhtelu ja kuivaus	Sininen astiaharja, huuhtelu	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
	Liesi	Pyyhittää 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	
Viikottain	Jääkaappi tarkistus päivittäin	Tahrat pyyhitään välittömästi kostutetulla siivouspyyhkeellä. Sisäpinnat pyyhitään kerran kuukaudessa tai tarvittaessa useammin kostutetulla siivouspyyhkeellä.	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
	Astianpesukone	Astianpesukoneen luukun reunat, tiivisteet ja sihdit pyyhitään kerran viikossa tai tarvittaessa useammin.	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
Määräaikaiset	Kuiva-ainekaapit puolivuositain	Aineiden ja tarvikkeiden tyhjennys, hyllytasojen	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine,	

	Kohteet	Siivousmenetelmät	Välineet	Puhdistusaine	Vastuuhenkilö
		pyyhintä, tavaroiden järjestely paikoilleen		annostelu 1-5 ml/1l	
	Astianpesukone	Roskasihti puhdistetaan x1 kk Kalkinpoisto suoritetaan astianpesukoneeseen valmistajan ohjeiden mukaisesti.	Sininen astiaharja		
	Pakastin	Sulatetaan 1 - 2 kertaa vuodessa ja aina tarvittaessa. Lauhdutinkensojen imurointi	Mikrokuituinen siivouspyyhe Imuri	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
	Jääkaappi	Takaosan imurointi, sileiden ulkopintojen kosteapyyhintä	Imuri, mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
	Uuni	Uunin pohja ja seinät: irrota kiinni tarttuneet tahrat liuottimella Uunin luukku: puhdistus mikroliinalla, lämpimällä vedellä ja	Liuotin Mikrokuituinen siivouspyyhe	Uuninpuhdistusaine Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	

Asiakirjan nimi: Elintarvikeomavalvontasuunnitelman liite Haaparinteen palvelukoti
Päiväys ja hyväksyjä: 2.8.2023 Yksikön esimies
Voimassaoloaika: Toistaiseksi
Vastuuhenkilö: Yksikön esimies

	Kohteet	Siivousmenetelmät	Välineet	Puhdistusaine	Vastuuhenkilö
		yleispuhdistusaineella Pyrolyyttinen puhdistus	Puhdistusohjelma	puhdistusohjelma, liinalla pyyhkiminen	
	Liesituuletin 1 krt/ 2 kuukaudessa	Suodattimet pestään tarvittaessa astianpesukoneessa	Astianpesukone, konetiskiaine	Konetiskiaine	
	Jäteastiat tarpeen mukaan	Pintojen puhdistaminen liinalla tai harjalla Huuhtelu ja annetaan kuivua.	Mikrokuituinen siivouspyyhe, punainen astiaharja. Harja säilytetään siivouskomerossa.	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	
	Lattiakaivo 1xkk tai tarvittaessa	keittiössä ei ole lattiakaivoa			