

ELINTARVIKEOMAVALVONTASUUNNITELMA

Yksikön/ keittiön nimi	toimintakeskus Savoset Mäntyharju
Laadittu	20.2.2025
Laatija	Terhi Saaririnne

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

Terveystarkastajan yhteystiedot	Kiireellisissä asioissa, kuten ruokamyrkytys tms. soimitaan muille tarkastajille, jos oma tarkastaja ei ole paikalla/tavoitettavissa. https://mikkeli.fi/ota-yhteytta/yksikoiden-yhteystietoja/mikkelin-seudun-ymparistopalvelut/ymparistoterveydenhuollon-henkilokunta
Terveystarkastaja	Nina Gynther terveystarkastaja Mikkelin seudun ympäristöpalvelut Maaherrankatu 9–11 50100 Mikkeli puh. 044 794 4705 nina.h.gynther@mikkeli.fi

SISÄLLYSLUETTELO

1 TOIMINNAN KUVAUS.....	4
2 RUOANVALMISTUKSEN KRIITTISET KOHDAT	5
2.1 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto.....	5
2.2 Valmiiden ruokien kuljetus ja vastaanotto.....	5
2.3. Kylmä- ja pakastevarastot	9
3 MUU ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI.....	12
3.1 Talousvesi.....	12
3.2 Ruokien esivalmistus.....	13
3.3 Ruoan valmistus.....	13
3.4 Ruoan tarjoileminen	13
3.4 Ruokien jäädyttäminen.....	14
3.5 Erityisruokavaliot	14
4 JÄLJITETTÄVYYS	15
5 OMAVALVONTANÄYTTEET.....	15
6 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT	15
7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY	16
8 HENKILÖKOHTAINEN HYGIEN JA HYGIENIAOSAAMINEN	17
9 PUHTAANAPITO JA JÄTEHUOLTO	17
9.1 Siivoussuunnitelma	17
9.2 Astioiden pesu.....	18
9.3 Pintapuhtausnäytteet.....	18
9.4 Jätehuolto	19
9.5 Tuholaisten torjunta.....	19
10 KEITTIÖTILOJEN KUNNOSSAPITO.....	19
11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS	19
12 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN.....	20
13 OMAVALVONTASUUNNITELMA, SEN PÄIVITYS JA SEURANTA	20

TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT

Yrityksen nimi Etelä-Savon hyvinvointialue		Y-tunnus 3221315-8
Yksikön nimi Toimintakeskus Savoset Mäntyharju		
Osoite (jota omavalvontasuunnitelma koskee) Teletie 1, 52700 Mäntyharju		
Puhelinnumero 044 3899600, Minna Lyytikäinen, Vastaava ohjaaja		Fax-numero
Sähköposti-osoite	etunimi.sukunimi@etelasavonha.fi	
www-osoite	www.etelasavonha.fi	
Yksikön henkilökunnan määrä 4		
Yksikön asiakaspaikkamäärä 30-35		
Elintarvikehuoneisto on		
<input type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, keskuskeittiö (valmistus, tarjoilu, kuljetus)	
<input type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, laitoskeittiö (valmistus, tarjoilu)	
<input type="checkbox"/>	valmistuskeittiö, kodinomainen (valmistus, tarjoilu)	
<input type="checkbox"/>	kuumennuskeittiö (kuumennus, tarjoilu)	
<input checked="" type="checkbox"/>	jakelukeittiö (tarjoilu)	
<input checked="" type="checkbox"/>	leivonta	

Elintarvikehuoneiston toiminta	
<input 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 checked="" type="checkbox"/>	muu, mitä? leivonta
Ruoka-annosten määrä / ateriat / vrk (huom. arki ja vki) aamupala - lounas 19-27 välipala 19-27 päivällinen - iltapala - Viikonloput suljettu, ei ruokailua.	

1 TOIMINNAN KUVAUS

Yksikön omavalvonnan yhteyshenkilö

Nimi	Terhi Saaririnne
Tehtävänimike	ohjaaja
Puhelinnumero	044 3899603
Sähköpostiosoite	terhi.saaririnne@etelasavonha.fi

Savoset tarjoaa päivätoimintapalvelua n. 30: lle kehitysvammaiselle asiakkaalle arkisin klo 8–15 välisenä aikana. Päivätoimintaryhmiä on keittiössä, kädentaidoissa, askartelussa. Savosetissa työskentelee kolme ohjaajaa ja vastaava ohjaaja.

Keittiössä työskentelee kuusi (6) asiakasta ja yksi (1) ohjaaja. Keittiössä leivotaan päiväkahville kahvileipä. Keittiössä työskentelevät hoitavat tiskit, joihin kuuluu päivittäiset ruokailuastiat, leivonta-astiat, sekä ruuan toimittajan tarjoiluastiat. Keittiön toimintoihin kuuluu päivittäinen siisteyden ylläpito, sekä perjantaisin tapahtuva perusteellinen siivous.

Keittiötoimintoihin kuuluu kahtena aamupäivänä leipominen. Leipomiseen osallistuu 1–3 asiakasta ohjaajan kanssa. Leipominen sisältää makean tai suolaisen kahvileivän valmistamisen päiväkahville tai pakastimeen. Leipojat eivät ole pelkästään keittiössä työskenteleviä asiakkaita.

Lounas tulee Järvi-Saimaan ateriapalveluiden tuotantokeittiöstä (Huhmari). Ruoka tilataan edellisen viikon keskiviikkona asiakasmäärän mukaisesti sähköpostilla Huhmarin tilauslistaa käyttäen. Ruoka haetaan Huhmarin keittiöstä Savosetin omalla autolla ohjaajien toimesta styroksisissa Huhmarin kuljetuslaatikoissa.

Savosetilla ruokailee päivittäin 19–27 asiakasta. Ruokailu tapahtuu porrastetusti niin, että ruokailutilanteet sujuisivat mahdollisimman rauhallisesti ja jouhevaan.

Savosetin ateriat noudattavat Huhmarin keittiön viiden viikon kiertävä ruokalistaa. Huhmarin tuotantokeittiö valmistaa ruuan huomioiden asiakkaiden erikoisruokavaliot ja yksilölliset ravinnon tarpeet. Ruokalistat tarkistetaan vuosittain.

Omavalvonnan vastuuhenkilöt

Osa-alue	Vastuuhenkilön nimi	Puh.
Elintarvikkeiden hankinta	Terhi Saaririnne	044 3899603
Elintarvikkeiden vastaanotto	Terhi Saaririnne	044 3899603
Varastointi	Terhi Saaririnne	044 3899603
Ruoan valmistus	Huhmarin keittiö	044 7707250
Ruoan tarjoilu	Terhi Saaririnne	044 3899603

• kuumat ruoat	Terhi Saaririnne	044 3899603
• kylmät ruoat	Terhi Saaririnne	044 3899603
Erityisruokavaliot/-tuotteet	Terhi Saaririnne/ Huhmari/keittiö	044 3899603/ 044 7707250
Ruoankuljetus toiseen yksikköön	Ei ole	
Ruokakuljetuksen vastaanotto	Terhi Saaririnne	044 3899603
Astianpesu	Terhi Saaririnne	044 3899603
Siivous ja puhtaus	Terhi Saaririnne (keittiö)	044 3899603
Pintapuhtausnäytteet	Terhi Saaririnne	044 3899603
Jätehuolto ja tuholaistorjunta	Savosetin ohjaajat	
Hygieniaopastus ja hygieniaosaamistodistukset	Terhi Saaririnne/ Vastaava ohjaaja	044 3899603 044 3899600
Ruoan valmistus ja toimitus	Minna Ahonen	040 5275708
Asiakaspalautteet	Terhi Saaririnne/ Jaana Uotinen	044 3899603 044 3899893
Ruokamyrkytysten hoito	Ohjaajat/Eloisa Jaana Uotinen	Eloisa ensineuvo 116117 044 3899893
Erityistoiminnot (esim. ruokamer- kinnät, allergiat)	Huhmari/keittiö	044 7707250

2 RUOANVALMISTUKSEN KRIITTISET KOHDAT

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.

Kriittinen hallintapiste on sellainen työ- tai tuotantovaihe, jota voidaan valvoa ja josta tämän valvonnan avulla voidaan poistaa vaara tai minimoida vaaran esiintymistodennäköisyys. Kriittisessä hallintapisteessä pystytään vaikuttamaan joko yhden tai useamman vaaran esiintymiseen.

Kriittisiä valvontapisteitä ovat tavaran kuljetus ja vastaanotto, kylmäsäilytys ja varastointi, ruoan valmistus ja tarjoilu, siivous- ja puhdistus sekä henkilökunnan hygienia ja osaaminen.

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

Tavaran kuljetus ja vastaanotto: Kylmäketjun katkeaminen, elintarvikkeiden pilaantuminen, pakkauksen hajoaminen kuljetuksen aikana, kontaminoituminen, kuljetuslaatikon kaatuminen/putoaminen ruuan haussa, ruuan 'tuhoutuminen'.

Riskien ehkäisy: Oikeanlaiset kuljetusastiat, rauhallinen ajotyyli, hyvä ergonomia ja turvalliset jalkineet laatikoita haettaessa.

Toiminta vahingon satuttua: kontaminoituneet tuotteet hävitetään, kysytään Huhmarista, löytyykö tilalle uutta ruokaa tai haetaan S-marketista tarpeet korvaavalle lounaalle (esim. jogurtti, hedelmä, leipä yms.)

Kylmäsäilytys ja varastointi: Kylmälaitteiden hajoaminen tai oven huolimaton sulkeminen, elintarvikkeiden lämpiäminen.

Riskien ehkäisy: Huolto- ja puhdistus sekä oikeanlainen käyttö, lämpötilojen seuranta, mittareiden vaihtelu kylmälaitteiden välillä.

Ruoan valmistus ja tarjoilu: Yksikössä ei ruuanvalmistusta.

Keittiötilojen siivous- ja puhdistus: Huolimaton siivous tai vääränlaiset puhdistusaineet, likaiset pinnat ja bakteerien leviäminen.

Riskien ehkäisy: Tarpeeksi usein ja oikeilla aineilla sekä puhtailla välineillä suoritettu siivous. Hygicult-näytteen ottaminen suunnitelman mukaan. Näytetulosten perusteella tarvittaessa siivouksen tehostaminen.

Henkilökunnan hygienia ja osaaminen: Suojavarusteiden puuttuminen ja huono hygienia. Puutteellinen koulutus. Puuttuvat tiedot ja taidot hygieeniseen työskentelyyn keittiössä.

Riskien ehkäisy: Tarvittava koulutus ja osaaminen sekä ohjeiden noudattaminen. Omavalvonnan läpikäyminen ajoittain asiakkaiden kanssa.

Ruokanäytteiden ottaminen (avopalvelut, joissa on ulosmyyntiä): Ei ole ulosmyyntiä

2.1 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto

Leivontaan tarvittavat elintarvikkeet hankitaan pääsääntöisesti Mäntyharjun S-marketista, jossa Mäntyharjun Savosetilla on tili. Keittiöpuolen ohjaaja Terhi Saaririnne tai häntä sijaistava ohjaaja vastaa hankinnoista. Elintarvikkeet kuljetetaan talon autolla Savosettiin, jossa ne siirretään välittömästi tarkoituksenmukaisiin säilytystiloihin. Laskutus hankinnoista tapahtuu kuukausittain.

Visuaalinen ja aistinvarainen seuranta sekä elintarvikkeiden säilytys

Savosetissa suoritetaan joka päivä visuaalista ja aistinvaraista seurantaa. Kädet pestään aina ennen keittiötöiden aloittamista ja tarvittaessa myös työtehtävien välissä sekä käytetään käsidesiä. Työympäristön, astioiden ja työvälineiden siisteyttä seurataan aistinvaraisesti. Raaka-aineiden tuoreutta ja puhtautta valvotaan ja ne pidetään erillään kypsistä ruoka-aineista. Lisäksi tuotteet säilytetään hyvin pakattuina kontaminaation varalta. Tuotteet järjestellään niin, että vanhimmat tuotteet ensimmäisinä ja uusimmat takimmaisina (päiväysten mukaan). Pakastimissa on varattu erikseen tilat esim. marjoille, leiville, raakapakasteille ym. Leivonnaisten säilyvyys on 1–6 kk ja

marjojen säilyvyys on 1–2 vuotta. Elintarvikkeiden parasta ennen -päiväykset tarkistetaan päivittäin lounaan ja elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä ja lisäksi ennen ruuan tarjoilemista tarkistetaan, että tuotteet ovat hyvänlaatuisia ja tuoreita.

Vastuuhenkilö: Terhi Saaririnne tai häntä sijaistava ohjaaja.

”Parasta ennen”-merkintä tarkoittaa; vähimmäissäilyvyysaika, johon saakka elintarvike säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet.

”Viimeinen käyttöpäivä”- merkintä on nimensä mukaisesti päivä, jolloin valmistaja on tarkoittanut tuotteen viimeistään käytettäväksi. Se on merkitty herkästi pilaantuviin tuotteisiin, jotka saattavat jo lyhyen säilytyksen jälkeen aiheuttaa terveysvaaran.

Gluteeniton ruoka ja elintarvikkeet täytyy pitää erillään muusta ruoasta ja elintarvikkeista myös säilytyksen sekä tarjoilun ajan. Kontaminaatiota muihin kuin soveltuviin elintarvikkeisiin ei saa tapahtua missään vaiheessa. Ei gluteenittomia ruokavalioita asiakkaissa tällä hetkellä.

Styroksiset kuljetuslaatikot tarvittaessa pestään. Desinfiointi tehdään aina ennen puhtaiden kuljetusastioiden palauttamista Huhmariin. Ruuankuljetusastiat palautetaan yksiköstä pestyinä seuraavana päivänä, ne eivät ole yksikössä säilytysastioita.

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 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	$\leq +6$ °C	yli +9 °C
Kuumina kuljetettavat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet	$\geq +60$ °C	alle +60 °C
Pakasteet	-18 °C	enintään -15 °C

Joka kuormasta tarkistetaan, että elintarvikkeiden määrä ja laatu vastaavat tilausta. Jos tilauksessa on reklamoitavaa, tehdään se soittaen viipymättä suoraan tavaran toimittajalle. Tarkastuksen jälkeen, etenkin helposti pilaantuvat elintarvikkeet (kuten lihat, jauhelihat, leikkeleet, maidot ja pakasteet) siirretään mahdollisimman pian kylmätiloihin, jotta kylmäketju ei pääse katkeamaan. Lämpötilat mitataan jokaisesta toimituksesta. 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 riippuen keittiön toiminnan luonteesta, tavarantoimittajan kuljetuksesta ja jakelusta. Vastaanottolämpötilat kirjataan Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen seurantalomakkeelle (ArterIMS). Seurantalomakkeet säilytetään yksikön omavalvontakansiossa vuoden ajan. Tällä hetkellä ei ole ulkopuolista elintarvikkeiden toimitusta.

2.2. Valmiiden ruokien kuljetus ja vastaanotto

Toimintakeskus Savoset Mäntyharju tilaa lounaan Huhmarista. Siellä valmistettu ruoka on tarkoitettu nautittavaksi lounaalla, sitä ei säilytetä.

Savosetin ateriat noudattavat Huhmarin viiden viikon kiertävää ruokalistaa. Huhmari valmistaa ruuan huomioiden asiakkaiden erikoisruokavaliot ja yksilölliset ravinnon tarpeet. Ruokalistat tarkistetaan vuosittain.

Lounasmäärä ilmoitetaan Huhmariin edeltävän viikon keskiviikkona sähköpostitse heidän omaa tilauslistapohjaansa käyttäen (toimintaosastot-keittiö-ruokatilaukset). Huhmarista tilataan myös lounaalla tarjottava leipä, leipämargariini, ruokajuomat (maito, piimä, kotikalja), sekä salaatikastike ja pöytämausteet (sinappi, ketsuppi) tekstiviestillä maanantaisin, keskiviikkoisin ja perjantaisin. Lounas haetaan Huhmarista ns. lastaussillalta itse talon autolla noin klo 10.45. Hausta vastaa Terhi Saari-rinne tai häntä sijaistava ohjaaja. Lounas on pakattu Huhmarissa styroksisiin kuljetuslaatikoihin, lämpimät ja kylmät elintarvikkeet omiinsa. Lounaan hakuun osallistuu yksi tai useampi asiakas. Kuljetusmatka on noin yksi kilometri ja kuljetusaika kokonaisuutena noin 10 min. Elintarvikkeet puretaan Savosetissa heti saapumisen jälkeen siten,

että lämmönvaihteluille herkimvät elintarvikkeet varastoidaan ensimmäisenä. Maitotuotteista mitataan kuljetuslämpötila 1 krt/vko maitopurkkien välistä mitaten. Lämpimistä ruoista ja salaateista mitataan lämpötilat 1 krt/vko. Mittaustulokset kirjataan Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen seurantalomakkeelle (ArterIMS) sekä Huhmari omavalvontakaavakkeille, jotka tulevat ruokalaatikoiden mukana kerran viikossa. Poikkeama kirjataan Huhmarin lämpötilaseurantalomakkeelle sille varattuun Huomio-sarakkeeseen. Tuotteet tarkistetaan myös aistinvaraisesti ja jos niiden laadussa tai määrässä on huomautettavaa, otetaan välittömästi yhteyttä Huhmariin (Huhmarin keittiö tai Minna Ahonen) puhelimitse.

Lounaat laskutetaan kuukausittain.

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 <u>saa lyhytaikaisesti</u> 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

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

Kylmässä säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Olosuhteen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeen tavoitelämpötila lainsäädännön vaatimassa olosuhtelämpötilassa	Elintarvikkeen lämpötila <u>saa lyhytaikaisesti</u> olla enintään (1367/2011; 11§)
			9§)
	-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

Kylmälaitteet

Kylmälaite	Säilytettävät tuotteet	Lämpötilatavoite	Lämpötilarajarvo °C
Jääkaappi ruokasali 1	Päivittäin käytettävät maitotuotteet, leipä, levite	2–6 °C	yli +3 °C
Jääkaappi keittiö 2	Leivonnassa käytettävät elintarvikkeet (kananmunat, margariini, hiiva)	2–6 °C	yli +3 °C
Pakastin 3/4	Marjat/leivonnaiset/raakapasteet	-18 °C	alle -18 °C
Jääkaappi 5 henkilökunta	Henkilökunnan omat eväät	2-6 °C	yli +3 °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.

Mäntyharjun Savosetissa tarkkaillaan kylmäsäilytystilojen lämpötiloja päivittäin ja lämpötilat kirjataan kerran viikossa Kylmälaitteiden lämpötilan seurantalomakkeelle (ArteriMS). Lämpömittareita vaihdellaan keskenään eri mittauspisteissä ja niiden toimivuutta tarkkaillaan. 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 seurantalomakkeelle (ArteriMS).

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

Kylmälaitehuollon yhteystiedot: Lieber, UPO ja Siemens kylmälaitteiden huolto Mäntyharjun kunta tekninen toimi 0400 753830. Kiireettömät yhteydenotot kunnan nettisivujen kautta <https://www.mantyarju.fi/sivut/asuminen-ymparisto/vikailmoitukset/> tai toimiston ilmoitustaululla olevan qr-koodin kautta.

3 MUU ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI

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

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 keskustaajaman 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
Kunnan kiinteistöhuolto, 0400 753830

3.2 Ruokien esivalmistus

Mäntyharjun Savosetissa ei ole ruokien esivalmistusta.

3.3 Ruoan valmistus

Mäntyharjun Savosetissa ei valmisteta ruokaa.

Ruoan valmistuksen (leivonnan) poikkeamatilanteet

Vedentulon häiriöt

- Vesikatkoksesta ennakkoon tiedettäessä varataan riittävä määrä kylmää käyttövedettä ruoanvalmistusta varten.
- Yllättävän, pitkän katkon aikana pyydetään tarvittaessa apua veden toimitukseen.
- Hankitaan tarvittaessa kaupasta tarvikkeet lounaan ja päiväkahvin tarjoilun varmistamiseksi.

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.
- Jos katko kestää pitkän aikaa, niin vältetään kylmälaitteiden ovien turhaa avaamista.
- 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

Tarjoitavan ruoan lämpötilan seuranta tehdään alla olevan ohjeistuksen mukaan:

Tarjottavasta ateriasta 1 krt/vko

Mäntyharjun Savosetissa mitataan ruoan lämpötila ennen tarjoilua vähintään kerran viikossa sovittuna päivänä ja aina tarvittaessa. Lämpötilat kirjataan Ruoan lämpötilan seurantalomakkeelle (ArterIMS).

Lämpöisen ruoan lämpötilan tulee olla kauttaaltaan vähintään yli + 60 C. Kylminä tarjoitavaksi 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 kotikalja kerätään jääkaappiin.

3.4 Ruokien jäädyttäminen

Savosetissa ei ole ruokien jäähdystystä. Pakastettavien leivonnaisten pakkaukseen merkitään tuotteen nimi, valmistuspäivä, koska pakastettu, sekä mahdollinen dieetti. Jos isommassa pakkauksessa olevaa tuotetta halutaan pakastaa (esim. kinkkusui-kale), pakastuserään tulee merkitä tuoteseloste, päivämäärä sekä säilytysaika. Pakastelämpötila on vähintään -18 °C tai sitä kylmempi.

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

3.5 Erityisruokavaliot

Erityisruokavaliossa ruoka-aineen tai useamman ruoka-aineen käyttöä rajoitetaan terveydellisistä syistä. Erityisruokavaliion 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 erityisruokavalion toteutuminen.

Mäntyharjun Savosetissa leivonnassa huomioidaan erityisruokavaliot niin, että erityisruokavaliota noudattaville leivotaan heille sopivat leivonnaiset.

Mäntyharjun Savosetissa ilmoitetaan ruoka- ja puhtauspalvelupäällikkö Minna Aho-selle asiakkaiden ja henkilökunnan tarvitsemista dieetti-/ruokavalioterioista.

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 Huhmarin keittiöstä, 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.

5 OMAVALVONTANÄYTTEET

Mäntyharjun Savosetissa ei oteta ruokanäytteitä. Ruokanäytteet otetaan kaikista valmistetuista aterioista valmistuskeittiöissä, joista ruokaa kuljetetaan / myydään toiseen yksikköön.

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.

Nina Gynther
terveystarkastaja
Mikkelin seudun ympäristöpalvelut
Maaherrankatu 9–11
50100 Mikkelä
puh. 044 794 4705
nina.h.gynther@mikkeli.fi

Kyseisen kunnan toimintaohjeet: Ruokamyrkytyksen oireet ilmenevät äkillisesti yleensä 1–12 tunnin jälkeen ruokailusta. Oireina voi olla esimerkiksi pahoinvointi, oksentelu, vatsakipu, ripuli ja kuume. Mikäli olet saanut äkillisiä oireita, mieti mitä olet syönyt ja ota ruokaa talteen, mikäli mahdollista. Ruokanäyte tulee säilyttää jääkaapissa.

Elintarvikealan toimijan tulee myös ottaa välittömästi yhteyttä terveystarkastajaan, mikäli on saanut tiedon käsittelemänsä elintarvikkeen aiheuttamasta ruokamyrkytyksestä. Mitä nopeammin ruokamyrkytysepäilystä ilmoitetaan terveystarkastajalle, sitä paremmat mahdollisuudet on selvittää mahdollisen sairastumisen syy.

Mikkelin seudun ympäristöpalveluissa ruokamyrkytysepidemioita käsittelee epidemiaselvitystyöryhmä, joka koostuu ympäristöterveydenhuollon ja terveydenhuollon asiantuntijoista. (<https://www.mikkeli.fi/sisalto/palvelut/ymparisto/ymparistoterveydenhuolto-2/elintarvikevalvonta/ruokamyrkytykset>).

7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY

Asiakkailta saadaan välitöntä palautetta ja heidän palautetta kerätään tiimipalaverissa, asiakasraadeissa ja asiakaskokouksissa. Palautteet huomioidaan Mäntyharjun Savosetin leivonnassa ja muussa keittiön toiminnassa. Asiakaspalautte Huhmarin toimittamasta ruoasta annetaan välittömästi puhelimitse, sähköpostilla tai Huhmarin tekemällä asiakastytyväisyyskyselyllä.

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 ihotumaa tai laastari, käytetään suojakäsineitä. Suojakäsineet vaihdetaan usein - varsinkin siirryttäessä toiminnasta toiseen. Kädet pestään tai desinfioidaan 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. Huuhtele hyvin, käytä lämmintä vettä
5. Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöpaperilla
6. Sulje hana paperin avulla
7. Käytä lopuksi käsidesiä

Henkilöstö huolehtii ruuan valmistukseen ja jakeluun osallistuvien asiakkaiden käsihygieniasta ja suojavaatetuksesta. Käsien desinfiointia suositellaan tehtävän useaan kertaan päivän aikana keittiössä työskennellessä.

Hygieniaosaaminen

Yksiköiden jokaiselta asiakastyöhön osallistuvalta työntekijöiltä vaaditaan hygieniapassi. Hygieniapassin suorittaminen merkataan HR-pätevyyksiin. Uudet työntekijät perehdytetään hygienia-asioihin. Asiakkaiden ohjaus ja opastus elintarvikehygieniaan tehdään yksikössä henkilöstön toimesta. Hygienia asioita ja elintarvikeomavalvontaa käydään yhdessä asiakkaiden kanssa lävitse vuosittain.

9 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 ma-pe 7–18

10 PUHTAANAPITO JA JÄTEHUOLTO

10.1 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 käyttöturvallisuustiedotteet ovat tulostettuina mustassa kansiossa siivoussuunnitelman mukaisesti.

Keittiön ja varusteiden puhtaanapitoa varten on laadittu erillinen kirjallinen siivous- ja

puhdistussuunnitelma ArterIMS. Harvemmin kuin kerran kuussa puhdistettavien kohteiden kirjaukset tehdään Puhtaanapidon seurantalomakkeelle (ArterIMS/).

10.2 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. Pesukoneen pesu- ja kuivatuslämpötilat kirjataan kerran viikossa (ArterIMS).

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 pesualltaassa vihreävarteisella astiaharjalla 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 ja tarvittaessa. Kuluneet, rikkiäiset astiat ja kuluneet leikkuu laudat poistetaan käytöstä, pienet urat leikkuulautoissa voivat kuljettaa bakteereita. **Lihalle, kasviksille ja leivälle on omat eriväriset leikkuulautansa.** Hedelmille ja vihanneksille on vihreä leikkuulauta, kypsälle lihalle sininen leikkuulauta ja leivälle valkoinen leikkuulauta. Mäntyharjun Savosetissa ei käsitellä raakaa lihaa, eikä raakaa broileria. Pintapuhdistusnäytteitä otetaan myös astiapiinnoilta. Tulos kirjataan (ArterIMS).

Astianpesukonetta huolletaan tarvittaessa. **Pesutulosta seurataan aistinvaraisesti sekä astioiden pintapuhdistusnäytteillä säännöllisesti.** Poikkeamat, korjaavat toimenpiteet ja huollot merkitään laitteiden huoltotoimenpiteet seurantalomakkeelle (ArterIMS). Astianpesukoneen huolloista pidetään huoltokirjanpitoa. Huoltoraportit säilytetään omavalvontakansiossa.

10.3 Pintapuhdistusnäytteet

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on yksikön esimiehellä ja nimetyllä vastuuhenkilöllä. **Siivouksen tasoa seurataan pintapuhdistusnäyttein vähintään kaksi kertaa vuodessa viidestä eri kohdasta.** Pintapuhdistusnäytteet otetaan ensisijaisesti kosketuspinnolta, 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 pinnoilta on turha ottaa puhtausnäytteitä. Mikäli näytetulokset ovat huonoja, otetaan **uusi näyte kahden kuukauden kuluttua**.

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).

10.4 Jätehuolto

Yksikössä eritellään sekajäte, biojäte, paperi, pahvi, metalli ja lasi. Seka-, bio- ja pahvijäte viedään keittiöstä ulkona olevaan jätepiesteeseen vähintään kerran päivässä ja astia pestään tarvittaessa. Lasi-, metalli- ja paperijätteet toimitetaan S-marketin kierrätyspisteelle, keräysastioiden täytyttyä. Jäteastioiden puhtautta seurataan aistinvaraisesti ja tarvittaessa astiat pestään aina tyhjentämisen yhteydessä.

Biojätteet punnitaan kaksi kertaa viikossa (ke ja pe) tai tarvittaessa useammin ennen loppubiojäteastian kuljettamista ja merkitään ylös. Tämä perustuu laissa olevaan kirjanpito- ja tiedonantovelvollisuuteen.

10.5 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, karpäset, muurahaiset tai muut pienet ötökät. Mikäli niitä havaitaan, hankitaan torjunta-aineet/rasiat/ansat ym. kaupasta. Torjunta-aineita käytettäessä huolehditaan, etteivät elintarvikkeet saastu. Lisäohjeita varten otetaan yhteyttä kiinteistöpalveluun.

11 KEITTIÖTILOJEN KUNNOSSAPITO

Keittiötilojen kunnossapidosta vastaa: Savosetin työntekijät havainnoivat keittiötilojen kuntoa ja ovat tarvittaessa yhteydessä Mäntyharjun kunnan kiinteistöhuoltoon

Rakenteet: Mäntyharjun kunta

Kuluvat pinnat: Savosetin työntekijät havainnoivat pintojen kuntoa ja tarvittaessa ovat yhteydessä Mäntyharjun kunnan kiinteistöhuoltoon tai irtaimiston osalta Toimintakeskus Savoset Mäntyharjun palveluesihenkilö Jaana Uotinen.

12 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS



Kirjallinen elintarvikeomavalvontasuunnitelma liitteineen säilytetään yksikön omavalvontakansiossa sekä ArterIMS- toimintajärjestelmässä.

13 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN

Uusien työntekijöiden perehdytys elintarvikehygienian laadunvalvontaan tapahtuu perehdytysuunnitelman mukaisesti.

Keittiötyöhön osallistuvat asiakkaat opastetaan yksikössä hygieenisiin toimintatapoihin elintarvikkeiden käsittelyssä.

14 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.

	Kohteet	Siivousmenetelmät	Välineet	Puhdistusaine	Vastuuhenkilö
Päivittäin	Pöytätasot keittiö ja ruokasali	Pyyhitään mikro-kuituliinalla pesuaineliuosta suihkuttaen puhdistettaville pinoille.	Keltainen mikro-kuituliina/ kertakäyttöinen siivousliina, pesuaineliuos-suihke	Heikosti emäksinen yleispe-suaine, 1–5 ml/1 l TAI desinfiioiva suihke aika ajoin	Terhi Saaririnne
	Kosketuskohdat keittiö/ruokasali esim. ovien ja kaappien kahvat, valokatkaisijat jne.	Tahrojen poisto päivittäin, kosteapyyhintä pesuaineliuksella/desinfiiovalla suihkeella.	Keltainen mikro-kuituliina/ kertakäyttöinen siivousliina, suihkeliuospullo	Heikosti emäksinen yleispe-suaine, 1–5 ml/1 l TAI desinfiioiva puhdistus-suihke	Terhi Saaririnne
	Astianpesukone	Roskasihdin puhdistus sekä koneessa pesu	Irtolian poisto ja koneessa viimeisenä käyttö	Astianpesukoneaine	Terhi Saaririnne
	Pesualtaat keittiö ja ruokasali	Hanan ja altaan pesu puhdistusaineliuksella ja harjalla, huuhtelu (ja kuivaus lastalla keittiön allas)	Altaiden omat harjat, pesuainesuuhkeliuos tai pesuaine, keltainen mikro-kuituliina/ kertakäyttöinen siivousliina.	Heikosti emäksinen yleispe-suaine, 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne
	Liesi (tai tarvittaessa, liesi ei jokapäiväisessä käytössä)	Pyyhitään kostutetulla siivouspyyhkeellä, tarvittaessa tahroja voi liottaa. Ylikiehunut neste poistetaan ennen lieden jäähtymistä, hangataan puhtaaksi, kuivataan	Kertakäyttöinen siivousliina	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne
	Tarjoilulinjasto ja kylmäallas	Linjaston pinnalle sekä kylmäaltaaseen su-	Keltainen mikro-kuituliina/ kertakäyttöinen siivousliina	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine,	Terhi Saaririnne

		mutetaan pesuaineliuosta ja pyyhitään mikrokuituliinalla.		annostelu 1–5 ml/1 l	
	Keittiön lattia	Pesuaineliuoksen teko ämpäriin ja kaato lattialle sekä lastalla kuivaus	Ämpäri, pesuaineliuos ja keittiön lattialasta	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne
	Ruokasalin lattian laikaisu	Päivän päätteeksi pöydänalusien laikaisu	Rikkaharja ja -lapio		Terhi Saaririnne
Viikoittain	Jääkaappi (tarkistus päivittäin)	Sisäpinnat/ulkopinnat pyyhitään pesuaineliuosta pinoille suihkuttaen ja pyyhitään siivouspyyhkeellä.	Kertakäyttöinen siivousliina	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne
	Astianpesukone	Astianpesukoneen luukun reunat ja tiivisteet harjataan/pyyhitään kerran viikossa tai tarvittaessa useammin.	Kertakäyttöinen siivousliina	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne
	Lattiapinnat ruokasali	Imurointi Pyyhintä kostealla Tai lattiapesurilla	Imuri Mikrokuituinen moppi, moppi- varsi, ämpäri ja pesuaineliuos Tai lattiapesuri	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/ 1 l	Terhi Saaririnne
	Tarjoilulinjaston lämmän allas	Pesuaineliuoksen suihkutus altaan tyhjentämisen jälkeen sekä pyyhintä/kuivaus.	Keltainen mikrokuituliina/ kertakäyttöinen siivousliina	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/ 1 l	Terhi Saaririnne
	Keittiön lattia	Imurointi Märkä pesu har-	Imuri pitkävartinen	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine,	Terhi Saaririnne

		jalla ja pesuaineliuksella, jonka jälkeen kuivaus lastalla	keittiön lattiaharja, keittiön lattialasta, punainen ämpäri, pesuaineliuos	annostelu 1–5 ml/ 1 l	
Määräaikaiset	Kuiva-ainekaapit/salin kaapit ja laatikot (2 x vuodessa)	Aineiden ja tarvikkeiden tyhjennys, hyllytasojen pyyhintä suihke-liuosta käyttäen, tavaroiden järjestely paikoilleen	Kertakäyttöinen siivousliina	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/ 1 l	Terhi Saaririnne
	Astianpesukone (2 x vuodessa)	Siivet irrotetaan, pestään ja harjataan. Koneen sisäpuolen harjaus/pesu ja huuhtelu mekaanisesti	Sinivartinen astiaharja	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/ 1 l	Terhi Saaririnne
	Mikrot (2kpl tarvittaessa)	Tahrat sekä irtolika sisä- ja ulkopinnoilta aina tarvittaessa	Kertakäyttöinen siivousliina suihkepulloliuos	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/ 1 l	Terhi Saaririnne
	Kahvinkeitin + vedenkeitin (2 x vuodessa)	Kalkinpoisto 2 x vuodessa (kahvinkeitin ilmoittaa) / irtolian pyyhintä tarvittaessa/päivittäin	Keltainen mikrokuituliina / kertakäyttöinen siivousliina	Kalkinpoistoaine	Terhi Saaririnne
	Pakastin (1–2 x vuodessa)	Sulatetaan 1–2 x vuodessa ja aina tarvittaessa. Lauhdutinkennojen imurointi	Kertakäyttöinen siivousliina Imuri	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/ 1 l	Terhi Saaririnne
	Jääkaappi (1 – 2 x vuodessa)	Takaosan imurointi, sileiden ulkopintojen kosteapyyhintä	Imuri, kertakäyttöinen siivousliina	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu	Terhi Saaririnne

				1–5 ml/ 1 l	
	Uuni (2 x vuodessa)	Uunin pohja ja seinät: irrota kiinni tarttuneet tahrat liuottimella. Uunin luukku: puhdistus kertakäyttösiivousliinalla, lämpimällä vedellä ja yleispuhdistusaineella Lattialieden ulkopintojen puhdistus	Liuotin/ karhunkieli Kertakäyttöinen siivousliina Kertakäyttöinen siivousliina	Uuninpuhdistusaine Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/ 1 l Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne
	Liesituuletin (2 x vuodessa)	Suodattimet pestään tarvittaessa astianpesukoneessa tai käsin	Astianpesukone tai vihreävirtainen astiaharja	Konetiskiaine tai emäksinen yleispuhdistusaine, 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne
	Keittiön jäteastiat ja roskiskaapit perusteellisesti (1 x vuodessa sekä aina tarvittaessa)	Irtolian huuhtelu ja pesu astianpesukoneessa / tarvittaessa käsin	Kertakäyttöinen siivousliina, punavartinen astiaharja. Harja säilytetään roskakaapissa. Astianpesukone	Konetiskiaine TAI Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne
	Lattiakaivo (1 x kk tai tarvittaessa)	Irtolian poisto huuhdellen tai käsin ja ritilän pesu ja huuhtelu	Punavartinen merkattu astiaharja Säilytys keittiön tiskialtaan alaritillä	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1–5 ml/1 l	Terhi Saaririnne



	Pintapuh- tausnäyt- teet (2 x vuoo- dessa)	Vaihdellen eri pintoja, pintojen puhdistus ennen Hygicult TPC- testin ottoa	Pesuaine / mik- rokuituliina tai harja / astianpe- sukone	Heikosti emäksinen yleispuhd. aine, 1-5 ml/1l. TAI astianpe- sukoneaine	Terhi Saaririnne
--	---	---	--	---	---------------------