

ELINTARVIKEOMAVALVONTASUUNNITELMA

Yksikön/ keittiön nimi	Toimintakeskus Savoset Mikkeli
Laadittu	11.3.2025
Laatija	Saara Lehto/Jaana Uotinen

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

Terveystarkastajan yhteystiedot	Maria Tirkkonen Terveysvalvonnan johtaja puh. 0401295120 maria.tirkkonen@mikkeli.fi Mikkelin seudun ympäristöpalvelut/terveysvalvonta Kaupungin virastotalo Maaherrankatu 9 – 11, 4. krs PL 33 50101 Mikkeli Kiireellisissä asioissa, kuten ruokamyrkytys tms. soitetaan muille tarkastajille, jos oma tarkastaja ei ole paikalla/tavoitettavissa,
Terveystarkastaja	Lasse Lähde puh. 0447945560 lasse.lahde@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.....	10
3.1 Talousvesi.....	10
3.2 Ruokien esivalmistus.....	11
3.3 Ruoan valmistus.....	12
3.4 Ruoan tarjoileminen.....	12
3.5 Ruokien jäädyttäminen.....	13
3.6 Erityisruokavaliot.....	14
4 JÄLJITETTÄVYYS.....	14
5 OMAVALVONTANÄYTTEET.....	15
6 RUOKAMYRKYTYSEPÄILYT.....	15
7 ASIAKASPALAUTTEIDEN KÄSITTELY.....	15
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.....	18
10 KEITTIÖTILOJEN KUNNOSSAPITO.....	19
11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS.....	19
12 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN.....	19
13 OMAVALVONTASUUNNITELMA, SEN PÄIVITYS JA SEURANTA.....	19

TOIMIPAIKAN PERUSTIEDOT

Yrityksen nimi (kaupparekisteri) Etelä-Savon hyvinvointialue		Y-tunnus 3221315-8
Yksikön nimi Toimintakeskus Savoset Mikkeli		
Osoite (jota omavalvontasuunnitelma koskee) Teknikontie 1, 50600 Mikkeli		
Puhelinnumero 0157373100		Fax-numero
Sähköposti-osoite	etunimi.sukunimi@etelasavonha.fi	
www-osoite	www.etelasavonha.fi	
Yksikön henkilökunnan määrä 17		
Yksikön asiakaspaikkamäärä 85		
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 type="checkbox"/>	muu, mikä?	

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 type="checkbox"/>	muu, mitä?
Ruoka-annosten määrä / ateriat / vrk (huom. arki ja vki)	
lounas arkipäivinä 55-70	

1 TOIMINNAN KUVAUS

Yksikön omavalvonnasta yhteystiedot

Nimi	Saara Lehto
Tehtävänimike	työvalmentaja
Puhelinnumero	0503899459
Sähköpostiosoite	saara.lehto@etelasavonha.fi

Omavalvonnasta vastuuhenkilöt

Osa-alue	Vastuuhenkilön nimi	Puh.
Elintarvikkeiden hankinta	Saara Lehto	0503899459
Elintarvikkeiden vastaanotto	-----	
Varastointi	Saara Lehto	0503899459
Ruuan valmistus	Cafe Bar Sockkala	0505398086
Ruuan tarjoilu	Saara Lehto	0503899459
• kuumat ruoat		
• kylmät ruoat		
Erytisruokavaliot/-tuotteet	Cafe Bar Sockkala	0505398086
Ruokakuljetus toiseen yksikköön	-----	
Ruokakuljetuksen vastaanotto	Saara Lehto	0503899459
Astianpesu	Saara Lehto	0503899459
Siivous ja puhtaus	Saara Lehto	0503899459
Pintapuhtausnäytteet	Saara Lehto	0503899459
Jätehuolto ja tuholaiistorjunta	Antti Ojasalmi	0503899349
Hygieniäopastus ja hygieniäosaamistodistukset	Saara Lehto	0503899459
Terveystodistukset	-----	
Asiakaspalautteet	Saara Lehto /Jaana Uotinen	0503899459
Ruokamyrkytysten hoito	Etelä-Savon hyvinvointialue	
Erytistoiminnot (esim. ruokamer- kinnät, allergiat)	Cafe Bar Sockkala	0505398086

Cafe Bar Sockkalan kanssa tehdyn lounasruokapalvelusopimuksen liitteenä on erillinen vastuunjakotaulukko määritellyine vastuineen. Liite löytyy keittiön omavalvontakansiosista.

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: Kylmäketjun katkeaminen, elintarvikkeiden pilaantuminen. Oikeanlaiset kuljetusastiat. Pakkauksen hajoaminen kuljetuksen aikana, kontaminoituminen. Kontaminoidut tuotteet hävitetään.

Kylmäsäilytys ja varastointi: Kylmälaitteiden hajoaminen tai oven huolimaton sulkeminen, elintarvikkeiden lämpiäminen. Huolto- ja puhdistus sekä oikeanlainen käyttö.

Ruoan valmistus ja tarjoilu: Ei valmisteta itse ruokaa.

Keittiötilojen siivous- ja puhdistus: Huolimaton siivous tai vääränlaiset puhdistusaineet, likaiset pinnat ja bakteerien leviäminen. Tarpeeksi usein ja oikeilla aineilla sekä puhtailla välineillä suoritettu siivous. Hygicult-näytteen ottaminen suunnitelman mukaan.

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

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

2.1 Elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja vastaanotto

Elintarvikkeiden hankinnasta vastaa pääasiassa Saara Lehto. Hänen poissaolon ajaksi hänen tilalleen nimetään toinen työvalmentaja vastaavaksi. Asiakkaat voivat käydä ostamassa pieniä määriä puuttuvia elintarvikkeita sovitusti.

Elintarvikkeet hankitaan pääasiassa Rantakylän S-Marketista tai K-Citymarket Mikkeli, Prisma Mikkeli ja Palvelutukku Itä-Suomi.

Kuka hoitaa kuljetuksen? Kuljetuksesta vastaa pääasiassa Saara Lehto tai tehtävää hoitava työvalmentaja/asiakas.

Elintarvikkeet hankitaan pääasiassa Rantakylän S-Marketista tai K-Citymarket Mikkeli, Prisma Mikkeli ja Palvelutukku Itä-Suomi.

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	≤ +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 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. Seurantalomakkeet säilytetään yksikön omavalvontakansiossa vuoden ajan.

Ruuista huomioiduissa epäkohdista ilmoitetaan aina puhelimitse välittömästi ruuan toimittajalle ja lähetetään puutteesta/virheestä/epäkohdasta otettu kuva puhelimitse, jos poikkeama on mahdollista kuvata.

2.2. Valmiiden ruokien kuljetus ja vastaanotto

Kuka/mikä hoitaa kuljetuksen? Savosetilla on sopimus ruoan toimittamisesta/kuljetamisesta Cafe Bar Sokkalan kanssa.

Kuinka pitkiä matkat/kuljetusajat? Ruoankuljetus matka 1,7km ja kuljetusaika on 5min.

Toimintakeskus Savoset Mikkeliin ruoan kuljettaa Cafe Bar Sokkala. Lämpimät ruoat on pakattu mustiin styrox-lämpölaatikoihin. Kylmät ruoat on pakattu omaan mustaan styrox-lämpölaatikoihin (salaatti, jälkiruoka yms. helposti pilaantuva). Maidot ja piimät kuljetetaan omissa laatikoissaan.

Ruokatoimitus on sovittu klo 10.00-10.15, jos ruokatoimitus ei ole tullut ajallaan, keittiö- ja laitoshuollon työvalmentaja soittaa ruoan toimittajalle ja kysyy toimitusaikataulun.

2.3 Kylmä- ja pakastevarastot

Elintarvikkeiden säilytyksessä huomioidaan

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

Kuljetuksen aikana tai laitevian vuoksi sulaneet, liian kauan lämpimässä säilytetyt (kylmäketjun katketessa) tai päiväys vanhentunut tuotteet poistetaan käytöstä ja kompostoidaan.

Elintarvikkeiden säilytys- ja varastointi tapahtuu elintarvikkeiden säilytys ja varastointiohjeen 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 olla enintään</u> (1367/2011; 11§)
KALASTUSTUOTTEET			
* tuoreet kalastustuotteet * keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)	lähellä sulavan jään lämpötilaa (0 – 2 °C)	5 °C

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§)
* sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet			
* 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, 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

Kylmässä säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Olosuhteen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeen tavoitelämpötila lainsäädännön vaatimassa olosuhtelämpötilassa	Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla enintään (1367/2011; 11§)
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	Lämpötilarajarvo °C
Jääkaappi 1	Päivittäin käytettävät maito- ja lihajalosteet.	2-6 °C	yli +3 °C
Jääkaappi 2	Asiakkaiden eväät.	2-6 °C	yli +3 °C
Jääkaappi 3	Henkilökunnan eväät	2-6 °C	yli +3 °C
Pakastin 1 ja 2	Lihatuotteet. Pakastevihannekset ja leivonnaiset. Leivät. Valmiit ruoka-annokset	-18 °C	alle -18 °C

Yksikön käytössä olevat kylmälaitteet on nimetty yllä olevaan taulukkoon. Varastoitavat tuotteet säilytetään peitettyinä 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. 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. Pakastimet ovat it-sesulattavia (no-frost). Puhdistuksesta ja huoltotoimenpiteistä on laitekohtaiset ohjeistukset. Laitteen huoltotoimenpiteet merkitään seurantalomakkeelle.

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

Kylmälaittehuollon yhteystiedot: Metos huoltopyynnöt: 020300300, Saimaan sähkötyö Mikkeli 0440366925, 0405453400.

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.

3.1 Talousvesi

Talousvesi tulee Mikkelin vesilaitoksen kautta.

Vesilaitoksen keskeisimmät tehtävät ovat talousveden laadun ja häiriöttömän jakelun varmistaminen sekä jätevesien tehokas puhdistaminen. Kaikessa toiminnassamme otetaan huomioon ympäristön mahdollisimman pieni kuormittaminen ja vesistöjensuojelu. Vesilaitos valvoo veden laatua ja Etelä-Savon ympäristötoimi suorittaa vedenlaatu mittauksia useita kertoja vuodessa.

Viemäriverkkojen ja pumppaamoiden toimintaa valvotaan kaukovalvontajärjestelmällä (24/7), jotta mahdollisiin toimintahäiriöihin pystytään reagoimaan nopeasti. **Vikailmoitukset** 24 h, puh. 0151942600.

Aistinvaraisessa veden laadun poikkeamassa otetaan yhteyttä vesilaitoksen vikailmoituskeskukseen. Asiakkaille ilmoitetaan, jos vettä ei voida käyttää talous- ja juomavetenä ennekuin poikkeamaan on saatu varmistus ja lupa käyttää vettä.

3.2 Ruokien esivalmistus

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

Erlaisia 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. Erytystä huomiota kiinnitetään raaka-aineiden 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.

Käytetäänkö keittiössä multajuureksia? Keittiössä 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
- siipikarjanlihan yli +75 °C

Yksikössä ei valmisteta ruokaa. Poikkeustapauksessa lämmitetään aineksiä.

Ruoan valmistuksen poikkeamatilanteet

Vedentulon häiriöt

- Vesikatkoksesta ennakkoon tiedettäessä varataan riittävä määrä kylmää käyttö- vettä 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 puulämmitteisellä hellalla/ leivinuunissa.
- 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

Tarjoitavan ruoan lämpötilan seuranta tehdään alla olevan ohjeistuksen mukaan:

Tarjottavasta ateriasta 1 krt/vko

Kaikissa yksiköissä mitataan ruuan lämpötila ennen tarjoilua vähintään kerran viikossa sovittuna päivänä ja aina tarvittaessa. Lämpötilat kirjataan Ruoan lämpötilan seurantalomakkeelle.

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

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 tarjoitavat ruuat laitetaan esille vasta viimeisenä. Tarjolla ollut, syömättä jäänyt ruoka hävitetään aina ruokamyrkytysriskin vuoksi. Heti ruokailun päätyttyä maidot, piimät ja levitteet laitetaan jääkaappiin.

Jäähdytettävästä ateriasta 1 krt/vko

Mikäli yksiköissä valmistetaan ruoka valmiiksi asti, on sen jäähdytystä valvottava. Jäähdytyksessä ruoan lämpötilan tulee laskea alle + 6°C:n alle neljässä tunnissa.

Jäähdytettävän aterian lämpötilaa seurataan viikoittain ja lämpötilat kirjataan kerran viikossa Jäähdytettävien ruokien lämpötilan seurantalomakkeelle.

3.5 Ruokien jäädyttäminen

Ruokia jäädytetään vain tarvittaessa, esimerkiksi leivonnaisia. Tuotteet jäädytetään ja pakastetaan pakastepusseissa tai rasioissa. Tuotteeseen merkitään valmistuspäivä ja tuotteen nimi, tuoteseloste ja koska pakastettu. Jos isommassa pakkauksessa olevaa tuotetta halutaan pakastaa (esim. 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.

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

3.6 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.

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?

Keittiössä ei valmisteta erityisruokavaliioannoksia, vaan ne tulevat suoraan ruuan tilaustoimittajalta eriteltyinä ja sisältö merkittynä. Ruokatilaukseen kuuluvista erityisruokavalioiden raaka-aineiden sopivuudesta vastaa ruuan toimittaja. Puutteellisissa erityisruokavaliomerkinnoissä työvalmentaja soittaa ruuan toimittajalle ja varmistaa ruuan/ruoka-aineen sopivuuden asiakkaalle.

Miten varmistutaan raaka-aineiden sopivuudesta erityisruokavaliioon?

Ruokatilaukseen kuuluvista erityisruokavalioiden raaka-aineiden sopivuudesta vastaa ruuan toimittaja. Puutteellisissa erityisruokavaliomerkinnoissä työvalmentaja soittaa ruuan toimittajalle ja varmistaa ruuan/ruoka-aineen sopivuuden asiakkaalle.

Miten raaka-aineet säilytetään erillään muista raaka-aineista?

Leipomisessa käytettävät erityisruokavaliioon luettavat raaka-aineet säilytetään erillään muista raaka-aineista ja valmistuksessa noudatetaan erityisiä ohjeita esim. gluteeniton ruokavaliio.

Miten annokset valmistetaan, onko niille oma leikkuulauta ym. välineet?

Valmistuksessa käytetään samoja astioita ja välineitä, kun muussakin leivonnassa. Tarjoilussa tuotteet ovat aina erillään. Jos raaka-aineet tai valmiit tuotteet sekoittuvat niitä ei enää tarjota erityisruokavaliota noudattavalle

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 saadaan tietoon yleisten mediatiedotteiden kautta. Kaupasta ostetut ostokset ovat yksikkö omalla vastuulla ja henkilökunta palauttaa tuotteen ostopaikkaan. Virheellisten tuotteiden pakkaukset palautetaan ensisijaisesti ostopaikkaan.

Ruuan toimittaja vastaa omalta osaltaan elintarvikkeiden jäljitettävyydestä.

Elintarvikkeita hankitaan seuraavilta sopimustoimittajilta:

Sopimustoimittaja	Sopimus tuotteet

5 OMAVALVONTANÄYTTEET

Jakelukeittiössä ei näytteitä tarvitse ottaa. Tarvittavien näytteiden otosta vastaa ruuan toimittaja.

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 ruuan toimittajalle.

Terveystarkastajan yhteystiedot:

Terveystarkastaja Lasse Lähde

puh. 0447945560

lasse.lahde@mikkeli.fi

Kyseisen kunnan toimintaohjeet:

Ruokamyrkytysepäilyssä ota mahdollisimman pian yhteyttä Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen Johtajaan tai täytä ja lähetä ruokamyrkytysepäilyselvityslomake. Katso <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. Palautteiden perusteella pyritään toteuttamaan toive ruokia. Päätökset kirjataan yksikön muistioon.

Asiakkailta saadaan välitöntä palautetta ja heidän palautetta kerätään tiimipalaverissa, asiakasraadeissa ja asiakaskokouksissa. Päätökset kirjataan yksikön muistioon. Palautteiden perusteella pyritään toteuttamaan ruokatoiveita ja antamaan palautetta ruuan toimittajalle sekä ruokatoiveista että ruuan laadusta/mausta/sisällöstä.

8 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA JA HYGIENIAOSAAMINEN

Keittiötyössä huolehditaan aina hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta. Keittiössä työskennellessä käytetään erillistä puhdasta työasua ja 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. Käsi- pesupisteessä 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. Poikkeaman huomattaessa, työvalmentaja ohjaa asiakasta / toista työntekijää noudattamaan keittiön hygienia- ja puhtausohjeistusta.

Hygieniaosaaminen

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

Mikäli keittiön uudella työntekijällä ei ole hygieniapassikoulutusta suoritettuna, häntä ohjeistetaan suorittamaan se välittömästi. Työntekijä ei voi työskennellä ruokahuollossa/keittiössä ilman suoritettua hygieniakoulutusta.

Työntekijöiden terveydentila

Asiakirjan nimi: Elintarvikeomavalvontasuunnitelma Toimintakeskus Savoset Mikkeli
Päiväys ja hyväksyjä: 11.3.2025 Yksikön esihenkilö
Voimassaoloaika: Toistaiseksi
Vastuuhenkilö: Yksikön esihenkilö

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
Maaherrankatu 13, 50100 Mikkeli
p.0206306011

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.

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

Jos huomataan, ettei asiakas tai työntekijä noudata siivoussuunnitelmaa tai käytä puhdistusaineita tai -välineitä oikein, häntä ohjataan noudattamaan ohjeistusta.

9.2 Astioiden pesu

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

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

Astiat tai välineet, jotka eivät mahdu astianpesukoneeseen, pestään käsin pesualtaassa vihreällä harjalla niin, että astiat esihuuhdellaan, pestään pesuainepitoisella noin +60 asteisella vedellä ja huuhdellaan väljällä, mahdollisemman kuumalla vedellä.

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

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

Astianpesukoneen toiminnassa ilmenneistä häiriöistä ilmoitetaan huoltoon ja pesukoneen käyttöä rajoitetaan tai se poistetaan käytöstä, kunnes se on korjattu.

9.3 Pintapuhtausnäytteet

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on yksikön esimiehellä ja nimetyllä vastuuhenkilöllä. **Siivouksen tasoa seurataan pintapuhtausnäyttein vähintään kaksi kertaa vuodessa viidestä eri kohdasta.** Pintapuhtausnäytteet otetaan ensisijaisesti kosketuspinoilta, 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 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 Pintapuhtausnäytteiden seurantalomakkeelle. Pintanäytteen ollessa huono, kiinnitetään pintojen puhdistukseen enemmän huomiota ja mittaus uusitaan tarvittaessa useammin.

9.4 Jätehuolto

Yksikössä eritellään sekajäte, biojäte, paperi, pahvi, muovi, 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. Lasijäte toimitetaan kunnalliseen keräyspiesteeseen.

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

10 KEITTIÖTILOJEN KUNNOSSAPITO

Keittiötilojen kunnossapidosta vastaa: Savoset Mikkeli ja Naistinki oy
Rakenteet: Naistinki oy
Kuluvat pinnat: Savoset Mikkeli ja Naistinki oy

11 ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Kirjallinen elintarvikeomavalvontasuunnitelma liitteineen säilytetään yksikön omavalvontakansiossa.

12 TYÖNTEKIJÖIDEN PEREHDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHYGIENIAN LAADUNVALVONTAAN

Uusien työntekijöiden perehdytys elintarvikehygienian laadunvalvontaan tapahtuu perehdytymissuunnitelman mukaisesti.

Keittiötyöhön osallistuvat asiakkaat opastetaan yksikössä hygieenisiin toimintatapoihin elintarvikkeiden käsittelyssä.

13 OMAVALVONTASUUNNITELMA, SEN PÄIVITYS JA SEURANTA

Omaavalvontasuunnitelma 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	Vastuuhenkilö
Päivittäin	Lattiat	Kosteapyyhintä	Mikrokuituinen moppi	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Pöytätasot tarpeen mukaan	Pyyhitään kostutetulla siivouspyyhkeellä	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Leikkuulaudat	Aina käytön jälkeen huuhtelu ja pesu astianpesukoneessa			Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Mikroaaltouuni Kahvinkeitin	Tahrat sekä irtolika sisäiloista ja ulkopinnoilta Kahvinkeitin päivittäin ja Kalkinpoisto ohjeen mukaan	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l Kalkinpoistoaine	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Kosketuskohdat esim. ovien ja kaappien kahvat, valokatkaisijat jne.	Tahrojen poisto päivittäin Kosteapyyhintä	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Astianpesukone	Roskasihdin puhdistus päivittäin	Sininen astiaharja, huuhtelu		Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Lasivetriini	Tahrat sekä irtolika sisäiloista ja ulkopinnoilta Lasipintojen kuivaus	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja

	Kohteet	Siivousmenetelmät	Välineet	Puhdistusaine	Vastuuhenkilö
	Lämpöhaude ja lämpökaappi	Tahrojen poisto päivittäin Kosteapyyhintä	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Pesualtaat	Hanan ja altaan pesu puhdistus-aineliuksella ja harjalla, huuhtelu ja kuivaus	Sininen astiaharja, huuhtelu	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Liesi	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	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
Viikoittain	Jääkaappi tarkistus päivittäin	Sisäpinnat pyyhitään kostutetulla siivouspyyhkeellä Jääkaapin(keittiön) ritilät/hyllyt pestään astianpesukoneessa	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Astianpesukone	Astianpesukoneen luukun reunat, tiivisteet ja sihdit pyyhitään kerran viikossa tai tarvittaessa useammin.	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
Määräaikaiset	Kuiva-ainekaapit puolivuositain	Aineiden ja tarvikkeiden tyhjennys, hyllytasojen pyyhintä, tavaroiden järjestely paikoilleen	Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja

	Kohteet	Siivousmenetelmät	Välineet	Puhdistusaine	Vastuuhenkilö
	Astianpesukone	Roskasihti puhdistetaan x1 kk Kalkinpoisto suoritetaan astianpesukoneeseen val- mistajan ohjeiden mukai- sesti.	Sininen astiaharja		Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Pakastin	Lauhdutinkensojen imu- rointi ovien ja kahvojen puhdis- tus	imuri Mikrokuituinen siivouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Jääkaappi	Takaosan imurointi, silei- den ulkopintojen kos- teapyyhintä	Imuri, mikrokuituinen sii- vouspyyhe	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Uuni	Uunin pohja ja seinät: irrota kiinni tarttuneet tahrat liuot- timella Uunin luukku: puhdistus mikroliinalla, lämpimällä ve- dellä ja yleispuhdistusai- neella irrota uunin sisältä uunipel- tien pidikkeet ja puhdistu Lattialieden ulkopintojen puhdistus	Liutin Mikrokuituinen siivouspyyhe Mikrokuituinen siivouspyyhe harjalla/terävillalla	Uuninpuhdistusaine Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja

	Kohteet	Siivousmenetelmät	Välineet	Puhdistusaine	Vastuuhenkilö
	Huuvan puhdistus 2xvuodessa	Suodattimista huuhdellaan irtolika ja pestään astianpesukoneessa	Astianpesukone, kone-tiskiaine	Konetiskiaine	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Jäteastiat tarpeen mukaan	Pintojen puhdistaminen liinalla tai harjalla Huuhtelu ja annetaan kuivua.	Mikrokuituinen siivouspyyhe, punainen astiaharja. Harja säilytetään roska-kaapissa.	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja
	Lattiakaivot 1xvko tai tarvittaessa	Lattiakaivojen imurointi vesi- imurilla, sakkasankkojen ja ritilän pesu ja huuhtelu	Vesi-imuri Punainen astiaharja	Heikosti emäksinen yleispuhdistusaine, annostelu 1-5 ml/1l Desinfiioiva pesu muutaman kerran vuodessa	Keittiö-/laitoshuollon työvalmentaja