**OHJE OMAVALVONNAN SISÄLLÖN LAATIMISEEN**

**Elintarvikehuoneistolla** tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa tai muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa.

**Omavalvonta** on elintarvikehuoneiston omaa toimintaa, jolla se pyrkii säilyttämään käsittelemiensä elintarvikkeiden hyvän laadun. Suunnitelma omavalvonnan toteuttamisesta on työväline, jota toteuttamalla yritys itse pyrkii ennaltaehkäisemään asiakasvalituksia ja ruokamyrkytyksiä. Toimivalla omavalvonnalla yritys säilyttää hyvän maineen ja samalla turvaa oman olemassaolonsa jatkon. Omavalvonnan avulla varmistetaan myös elintarvikemääräysten toteutuminen yrityksessä. Yritysten omavalvontavelvoite on kirjattu elintarvikelakiin (297/2021).

Hyvän omavalvonnan edellytyksenä on tiedostaa yrityksessä ne toiminnan kohdat, joissa elintarvikkeiden laatu voi heikentyä. Tällaisia nk. **kriittisiä pisteitä** voivat olla esim:

* elintarvikkeiden säilytys- ja käsittelylämpötilat
* raaka-aineiden tuoreus ja käsittely
* laitteiden ja välineiden puhdistus
* henkilökunnan työtavat, jne.

Omavalvontaa varten määritetään keinot, joilla elintarvikkeen laadun heikkeneminen on ehkäistävissä. Nämä keinot ilmaistaan ns. toimenpiderajojen ja selkeiden työ- ja toimintaohjeiden avulla, jotka kirjataan **omavalvontajärjestelmään**. Omavalvonnan tulee sisältää yrityksen kaikki toiminnot selkeästi jäsenneltynä ja asiakohtaisesti ryhmiteltynä.

Yrityksen toiminnan kannalta kriittisiä pisteitä on seurattava säännöllisesti ja pidettävä kirjaa sekä niiden seurannasta, että tehdyistä toimenpiteistä. Suunnitelma omavalvonnan toteuttamisesta on oltava kaikkien työntekijöiden tiedossa ja säilytettävä muiden asiakirjojen kanssa toimipaikalla siten, että se on työntekijöiden saatavilla.

Omavalvonta tulee olla mahdollisimman kattava ja selkeä ja sen tulee kuvata yrityksen todellista toimintaa. Omavalvonta tulee päivittää tarpeen mukaan silloin, kun toiminta joltakin osin muuttuu tai vähintään kerran vuodessa. Omavalvonta tulee pitää ajan tasalla ja säilyttää tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa.

**Hyvää lisätietoa** saa Ruokaviraston ohjeista. Alla olevan elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniaohjeen lisäksi Ruokaviraston nettisivuilla on myös monia muita ohjeita aihepiireittäin.

Ruokaviraston 16025/6 Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta:

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/ohje-ilmoitettujen-elintarvikehuoneistojen-elintarvikehygieniasta.pdf>

Keskeistä lainsäädäntöä ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen osalta:

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle

**Omavalvonnan vähimmäisvaatimukset**

Suunnitelma omavalvonnasta suositellaan tehtäväksi tietokoneella seuraavan listan pohjalta. Sähköisessä muodossa oleva suunnitelma on helppo pitää ajan tasalla. Alla lueteltuja otsikoita voi käyttää apuna suunnitelmaa laadittaessa.

1. **Toiminnan kuvaus**

Kerro yleisesti yrityksestäsi ja sen toiminnasta (Y-tunnus ja yhteystiedot, aukioloajat, toiminnanharjoittaja, henkilökunnan määrä, toiminnan luonne ja laajuus eli mitä kaikkea elintarvikehuoneiston toimintaan kuuluu).

1. **Vastuuhenkilöt**

Omavalvonnan päävastuuhenkilön tehtävänä on seurata, että omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla ja että sitä toteutetaan elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi.

Eri toiminnoille voi olla eri vastuuhenkilöt. Selkeintä on nimetä henkilöt (esim. tavaran vastaanottotarkastus, valmistus, lämpötilaseuranta, pakkausmerkinnät, kuljetus, asiakaspalaute, puhtaanapito, tuotteiden takaisinveto yms.).

1. **Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus**

Kerro, miten elintarvikkeet saapuvat elintarvikehuoneistoon, haetaanko ne esimerkiksi itse tukusta tai kaupasta vai tuodaanko ne huoneistoon kuljetusyrityksen kautta. Kuvaa, miten elintarvikkeiden vastaanotto on järjestetty (miten varmistetaan, että kylmäketju ei ole päässyt katkeamaan tai elintarvike ei ole kontaminoitunut). Ohjeista vastaanottolämpötilat ja niiden seuranta, mihin vastaanottotarkastus kirjataan (esim. lämpötilaseuranta ja pakkausmerkinnät saapuvasta tavarasta). Liitteessä 8 on mallilomake.

1. **Lämpötilavalvonta**

Lämpötilavalvontaa vaaditaan niiltä huoneistoilta, joissa on kylmälaitteita (jääkaappi, kylmiö, pakastin, vitriini jne.), elintarvikkeiden tarjoilua (kuumana/kylmänä) tai esim. jäähdytystä. Lämpötiloista ja jäähdytyksen tehokkuuden todentamisesta tulee pitää kirjaa säännöllisesti. Jäähdytyksen tulee tapahtua alle neljässä tunnissa alle 6 °C:een. Kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden tarjoilulämpötilan tulee olla yli 60 °C ja kylmänä tarjoiltavien alle 12 °C, kun tarjoiluaika on korkeintaan 4 tuntia. Jos tarjoilu kestää yli 4 tuntia, tulee lämpötilan pysyä alle 6 °C:ssa.

Kuvaa suunnitelmaan se, miten lämpötiloja tarkkaillaan, kuinka usein ja mihin ne kirjataan. Kirjaa lämpötilojen raja-arvot sekä miten toimitaan silloin kun lämpötila ei ole sallittujen arvojen sisällä (toiminta poikkeamissa). Mallilomakkeet lämpötilaseurantaan ovat liitteissä 5, 6, 7 ja 8 sekä elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilavaatimukset on taulukoitu liitteessä 1.

1. **Valmistus**

Kuvaa tuotteiden valmistukseen tai elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvä omavalvonta. Millä tekniikoilla elintarvikkeita valmistetaan (esim. uppopaisto). Miten huomioidaan erityisruokavaliot ja niiden valmistukseen liittyvät toimet, kuten kontaminaatioriski.

Toimijoiden, jotka valmistavat tai saattavat markkinoille tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, joiden valmistukseen liittyy kuumennuskäsittely (esimerkiksi leivät, sämpylät, kahvi, ranskanperunat, perunalastut, lastenruoat jne.) tulee kuvata akryyliamidin vähentämistoimenpiteet elintarvikehuoneiston omavalvonnassa. Lisäksi joidenkin toimijoiden osalta akryyliamidipitoisuuden määrittäminen elintarviketutkimuksilla on pakollista. Vaatimukset koskevat hyvin laajaa joukkoa elintarvikealan toimijoita, kuten elintarvikkeiden teollista valmistusta esimerkiksi leipomoissa, kahvipaahtimoissa tai lastenruokia valmistavissa elintarvikehuoneistoissa, mutta myös ravintoloita, grillejä ja muita tarjoilupaikkoja, paistopisteitä sekä laitos- ja suurkeittiöitä. (Akryyliamidiasetus EU N:o 2017/2158).

Lisätietoa akryyliamidista ja sen vähentämistoimenpiteistä on annettu ruokaviraston ohjeessa 17056/1: Ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen (EU) 2017/2158 mukaisesti

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/kemialliset-vaatimukset/eviran_ohje_17056_1.pdf>

1. **Elintarvikkeiden säilytys**

Miten elintarvikkeet säilytetään? Kerro kuiva-aineiden, pakasteiden yms. säilytyksestä. Miten tuotteet merkitään säilytyksessä (esim. purkkeihin avaus-, sulatus-, pakastuspäivät)? Käytetäänkö FIFOa (First in – First out, ensin sisään – ensin ulos)?

1. **Puhdistusohjelma, puhtauden tarkkailu ja kunnossapito**

Laadi esim. taulukko, jossa on kuvattu siivousvastuut, puhdistettavat tilat ja laitteet, puhdistustiheys (päivittäin, viikoittain, kuukausittain ja vuosittain tehtävät puhdistukset), puhdistustapa ja käytettävät aineet. Kerro miten siivoustulosta arvioidaan (esim. aistinvaraisesti, Hygicult-pintapuhtausnäytteet) ja miten puhtaana- ja kunnossapidosta pidetään kirjaa. Pesuaineet voi koota listaksi. Jos yksi henkilö vastaa puhtaanapidosta, sen voi mainita tekstissä. Harvemmin kuin viikoittain tehtävät siivoukset on suositeltavaa kirjata. Myös rasvakeittimen öljynvaihdot ja pakastimien sulatuspäivät on hyvä kirjata muistiin.

Esimerkkitaulukko

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pesukohde | Puhdistustapa | Puhdistustiheys | Siivousvastuu | Käytettävät aineet |
| Leikkuulaudat | Konepesu | Päivittäin | Henkilön nimi | Käytetyt aineet |
| Kylmiö, jääkaappi | Pyyhintä | Viikoittain | Henkilön nimi | Käytetyt aineet |
| Työskentelytasot | Pyyhintä | Päivittäin | Henkilön nimi | Käytetyt aineet |
| Lattia | Pyyhintä | Päivittäin | Henkilön nimi | Käytetyt aineet |
| Seinät… | Pyyhintä | Vuosittain | Henkilön nimi | Käytetyt aineet |

1. **Näytteenotto**

Toiminnan laadusta ja laajuudesta riippuen (esim. helposti pilaantuvat tai eläimistä peräisin olevat elintarvikkeet) omavalvontasuunnitelman tulee tarvittaessa pitää sisällään mikrobiologista tuote- ja puhtaustarkkailua eli näytteenottoa (esim. ruokanäytteet, Hygicult-pintapuhtausnäytteet) ja veden laadunvalvontaa. Kuvaa näytteenotto, kuka näytteet ottaa, millä menetelmällä ja kuinka usein. Mikäli käytetään ulkopuolista laboratoriota, kerro mitä.

Suositellut näytteenottotiheydet on esitetty Ruokaviraston ohjeessa 10501/2.

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_ohjeita-toimijoille.pdf>

1. **Pakkaaminen, pakkaus- ja kontaktimateriaalit ja pakkausmerkinnät**

Kuvaa minkälaisia tuotteita pakataan ja minkälaisiin pakkauksiin. Kerro miten menettelette, jos pakkaatte erikoisruokavaliovalmisteita. Pakkausmateriaaleja valittaessa jotka ovat suorassa kosketuksessa elintarvikkeeseen, tulee olla valmistettuja kontaktiin hyväksytystä materiaalista. Huomioikaa materiaalin soveltuvuus kaikissa pinnoissa jotka ovat kontaktissa elintarvikkeeseen kuten astiat, työvälineet, laitteet tai kertakäyttöhanskat. Kuvatkaa miten varmistatte kontaktimateriaalien soveltuvuuden elintarvikekäyttöön.

Materiaalin soveltuvuus elintarvikekontaktiin tulee olla todennettavissa myös tarkastuksilla. Pikari-haarukka-tunnus on merkki elintarvikekontaktiin hyväksytystä materiaalista. Tilattaessa pakkausmateriaaleja suoraan valmistajalta tai maahantuojalta, voidaan soveltuvuus todentaa pyytämällä elintarvikekelpoisuustodistus. Todistus ei saa olla yli 3 vuotta vanha. Kuvatkaa miten säilytätte pakkausmateriaaleja hygieenisesti.

Kuvatkaa mihin tuotteillenne määrittämä viimeinen käyttöajankohta perustuu. Tuotteista annettavat tiedot riippuvat siitä jaotellaanko tuote pakatuksi vai pakkaamattomaksi elintarvikkeeksi. Pakatuista ja pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat pakolliset tiedot on lueteltu liitteessä 1. Allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on lueteltu liitteessä 2.

Pakkausmerkinnöistä annetaan ohjeita Ruokaviraston ohjeessa 17068/2 Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille:

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf>

1. **Henkilökunnan toiminta ja hygienia**

Kuvaa vähintään käsien pesu, työasu (suojavaatetus, korut, päähine, jalkineet) hygieniaohjeet ja toimintatavat, hygieniaosaamistodistuksien säilytys, työterveyshuolto sekä tarvittaessa terveydentilanselvitys eli salmonellaselvitys.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevältä henkilöltä vaaditaan suojavaatetus. Ruokaviraston ohjeessa esimerkkejä tehtävistä joissa vaaditaan suojavaatetuksen käyttöä.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden tulee suorittaa hygieniapassi, jos he työskentelevät tehtävässä, jossa passi vaaditaan. Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden kuluessa työn aloittamisesta. Kolmeen kuukauteen lasketaan taannehtivasti myös aiemmat elintarvikealan työt, joissa hygieniapassia on edellytetty.

Työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa, jos työntekijä on sellaisissa tehtävissä, joihin liittyy salmonellatartunnan tavallista suurempi leviämisvaara (tartuntatautilain 56§). Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta. Tarkoitettuja työtehtäviä ovat ne, joissa käsitellään pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita tai käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita sen jälkeen, kun elintarvike on kuumennettu eikä sitä kuumenneta uudestaan ennen tarjoilua sekä tehtävät, joissa kypsennetään elintarvikkeita.

Vaatimus koskee myös maidontuotantotilan muuta maidon käsittelyä kuin lypsytyötä, jos tila toimittaa maitoa eteenpäin ilman pastörointikäsittelyä.

Selvitys on vaadittava ennen palvelussuhteen alkamista tai silloin, kun työssä olon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä on salmonellabakteerin kantaja.

Lisätietoa vaatimuksista eri toiminnoissa saa Ruokaviraston laatimasta ohjeesta:

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman\_helposti\_pilaantuvan\_elintarvikkeen\_kasittely-taulukko-15.5.2020.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely-taulukko-15.5.2020.pdf%20)

Henkilökunnan tulee tutustua omavalvonnan sisältämiin ohjeisiin ja tutustumisesta tulee olla todennus, esimerkiksi allekirjoitus suunnitelmassa. Liitteessä 4 on mallilomake henkilökunnan terveydentilan seurannan, hygieniaosaamistodistusten, sekä perehdytyksen kirjanpidosta.

1. **Jäljitettävyys ja takaisinveto**

Toimijan tulee pystyä jäljittämään elintarvikkeet toimitusketjussa askeleen taaksepäin ja askeleen eteenpäin eli mistä elintarvike on lähtöisin ja mihin se on elintarvikehuoneistosta lähtenyt. Kuvaa, miten pidetään kirjaa vastaanotettavista ja lähetettävistä elintarvikkeista ja miten elintarvikehuoneistossa valmistetut elintarvikkeet merkitään säilytyksen tai myynnin aikana.

Tiedotteet takaisinvedoista julkaistaan Ruokaviraston sivuilla.

https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/takaisinvedot/

Mikäli elintarvikehuoneistossa myydään naudanlihaa, tulee omavalvonnassa olla kuvaus naudanlihan merkintäjärjestelmästä.

Kuvaa, miten toteutetaan tuotteiden takaisinveto markkinoilta, jos epäillään, että valmistamanne/myymänne tuote saattaa aiheuttaa terveysvaaran. Kuvaa tiedottaminen asiakkaille, henkilökunnalle ja valvontaviranomaisille. Kirjaa valvontaviranomaisen yhteystiedot

PoSa Ympäristöpalvelut

Tapalankatu 20, 38700 Kankaanpää

terveystarkastaja@eposa.fi

p.02-57730 (vaihde)

Terveystarkastajat

044 577 3329

044 577 3333

Ruokavirasto suosittelee ruokia tarjoilevia elintarvikehuoneistoja ottamaan ruokanäytteet ja säilyttämään ne 2-4 viikkoa jäädytettynä. Näytekoko tulee olla 200-300 g. Näytteet nopeuttavat mahdollisen ruokamyrkytysepidemian selvittämistä.

1. **Jätehuolto**

Kuvaus jätehuollon järjestämisestä. Kirjaa ylös käyttämänne jätehuoltoyrityksen yhteystiedot.

1. **Tuhoeläintorjunta**

Suunnitelma siitä, miten haittaeläimet (kärpäset, hyönteiset ja jyrsijät) torjutaan ja niiden pääsy elintarvikehuoneistoon estetään. Kerro saako elintarvikehuoneiston asiakastiloihin tuoda lemmikkieläimiä ja miten niiden pääsy ruoanvalmistustiloihin estetään.

1. **Omavalvonnan ajan tasalla pitäminen**

Omavalvonnan sisältämät ohjeistukset tulee tarkastaa vuosittain ja päivittää tarvittaessa. Kuvaa miten ja kuinka kauan asiakirjoja säilytetään. Lisää suunnitelmaan päivityspäivämäärä. Päivitetty suunnitelma tulee säilyttää elintarvikehuoneistossa.

Lisätietoja ja neuvoja saa Pohjois-Satakunnan peruspalvelukuntayhtymän terveystarkastajalta.

LIITE 1

**ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS- JA MYYNTILÄMPÖTILAT**

**Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, 7 §**

|  |  |
| --- | --- |
| Lämpötila °C | Elintarvikelaji |
| sulavan jään lämpötila (korkeintaan + 2) | Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet mukaan lukien mäti (suolaamattomana) |
| 0 - + 3 | Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti |
| alle +4 | Jauheliha ja jauhettu maksa |
| enintään +6 | Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi sekä kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu +6 celsius -asteesta poikkeavaa säilytyslämpötilaa |
| enintään +8 | Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely |
| alle -18 | Pakasteet |

LIITE 2 **PAKOLLISET PAKKAUSMERKINNÄT**

Elintarvikkeen pakkauksessa tulee olla ainakin seuraavat tiedot:

* elintarvikkeen nimi
* ainesosaluettelo
* allergeenit eli ainesosat, jotka voivat aiheuttaa allergiaa tai yliherkkyyttä
* intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet eli ruoka-aineet, joita kaikkien elimistö ei siedä
* tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät
* sisällön määrä
* vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
* vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi ja osoite
* alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa (esim. jos sen ilmoittaminen on säädetty pakolliseksi tai sen puuttuminen voi johtaa harhaan)
* elintarvike-erän tunnus
* säilytysohje tarvittaessa
* käyttöohje tarvittaessa
* juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia
* ravintoarvomerkintä.

Lisäksi elintarvikkeista on annettava erityislainsäädännön velvoittamat tiedot.

Vähittäismyyntipaikassa pakkaamattomista elintarvikkeista on annettava seuraavat tiedot:

* elintarvikkeen nimi
* allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
* ainesosat
* alkuperämaa tai lähtöpaikka
* tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet.

Lisäksi vähittäismyyntipaikassa on ilmoitettava juustoista, makkaroista ja lihaleikkeleistä rasvan ja suolan määrä ja ruokaleivistä suolan määrä.

Tarjoilupaikassa on pakkaamattomasta elintarvikkeesta annettava seuraavat tiedot:

* elintarvikkeen nimi
* allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisena tai ilmoitus, mistä kyseisen tiedon saa esim. asiakkaiden nähtävillä on teksti, jossa kerrotaan, että tiedot voi pyytää henkilökunnalta.)
* elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa. Kirjallisesti tulee ilmoittaa aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa. Myös jauhelihan alkuperämaa pitää ilmoittaa. Vaatimus koskee naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjan lihaa. Alkuperämaan voi esittää esimerkiksi ruokalistassa tai taulussa.

LIITE 3

**ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET**

1. Gluteenia sisältävät viljat (eli vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja tai niiden hybridikannat) ja viljatuotteet, lukuun ottamatta seuraavia:

a) vehnäpohjaiset glukoosisiirapit, dekstroosi mukaan lukien;

b) vehnäpohjaiset maltodekstriinit;

c) ohrapohjaiset glukoosisiirapit;

d) viljat, joita käytetään alkoholitisleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.

2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet.

3. Munat ja munatuotteet.

4. Kalat ja kalatuotteet lukuun ottamatta seuraavia:

a) vitamiini- ja karotenoidivalmisteiden kantaja-aineena käytettävä kalaliivate;

b) oluen ja viinin valmistuksessa kirkastamiseen käytettävä kalaliivate tai kalaliima.

5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet.

6. Soijapavut ja soijapaputuotteet lukuun ottamatta seuraavia:

a) täysin jalostettu soijaöljy ja -rasva ( 1 );

b) soijasta peräisin olevat luonnon tokoferolien sekoitus (E306), luonnon D-alfatokoferoli, luonnon D-alfatokoferoliasetaatti ja luonnon D-alfatokoferolisukkinaatti;

c) soijasta peräisin olevien kasviöljyjen kasvisterolit ja kasvisteroliesterit;

d) soijasta peräisin olevista kasvisteroleista valmistetut kasvistanoliesterit.

7. Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien) lukuun ottamatta seuraavia:

a) hera, jota käytetään alkoholitisleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien;

b) laktitoli.

8. Pähkinät, eli: mantelit (*Amygdalus communis L*.), hasselpähkinät (*Corylus avellana*), saksanpähkinät (*Juglans regia*), cashewpähkinät (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinät (*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch), parapähkinät (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinät (*Pistacia vera*), Macadamia- ja Queensland-pähkinät (*Macadamia ternifolia*), tai pähkinätuotteet lukuun ottamatta pähkinöitä, joita käytetään alkoholitisleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.

9. Selleri ja sellerituotteet.

10. Sinappi ja sinappituotteet.

11. Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet.

12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina; lasketaan tuotteille, jotka on tarkoitettu sellaisenaan nautittavaksi tai valmistettu valmistajan ohjeiden mukaisesti.

13. Lupiinit ja lupiinituotteet.

14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet.

LIITE 4

**Henkilökunnan terveydentilan seurannan, hygieniaosaamistodistusten, sekä perehdytyksen kirjanpito**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nimi | Terveydentila-selvitys  pvm/tarkastanut | Hygieniaosaamis-todistus  pvm/tarkastanut | Perehdytetty omavalvontaan  pvm/lukukuittaus |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

LIITE 5

**Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta**

Kirjaustiheys\_\_\_\_\_\_ Raja-arvot\_\_\_\_\_\_\_ Vuosi\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pvm | Laite 1 | Laite 2 | Laite 3 | Laite4 | Laite 5 | Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

LIITE 6

**Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta ja uudelleenkuumennus**

Ruoka on jäähdytettävä enintään 4 tunnissa +6 °C:een tai sen alle. Ruoka tulee uudelleen kuumentaa kauttaaltaan yli +70 asteiseksi ennen tarjoilua.

Vuosi\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pvm | Ruoka | Aloitus klo | Aloitus lt °C | Lopetus klo | Lopetus lt °C | Uudelleen kuumennus lt °C | Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

LIITE 7

**Tarjoiltavien ruokien lämpötilaseuranta**

Kuumana tarjoiltavien ruokien tarjoilulämpötila vähintään +60 °C, kylmien enintään +12 °C. Tarjoilupaikassa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä. Mikäli kylmien ruokien lämpötila on enintään +6°C tarjoilun ajan, voi ruokaa pitää tarjolla yli 4 tuntia ja tarjoilun jälkeen hävitettävä.

Kirjaustiheys\_\_\_\_\_\_ Vuosi\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pvm | Ruoka | Lämpötila | Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

LIITE 8

**Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset**

Kirjaustiheys\_\_\_\_\_\_ Vuosi\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pvm | Elintarvike | Lämpötila | Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |