

## OMAVALVONTASUUNNITELMA

Päivämäärä	Omavalvontasuunnitelma on tehty [10.5.2020] ja/tai päivitetty [14.5.2022 ]  Omavalvonta tulee päivittää kerran vuodessa tai kun toimintaan tulee muutoksia. Omavalvonta tulee olla henkilökunnan käytettävissä. Omavalvonnan asiakirjat tulee olla tarkastettavissa.
------------	--



### 1. YHTEYSTIEDOT

<b>Kohteen nimi</b>	Café Kilipukki (Yli-Marolan 4H-kotieläinpiha)
<b>Osoite</b>	Neljänkaivonkatu 47 15100 LAHTI
<b>Puh. + Mail.</b>	050 462 2511 <a href="mailto:lahti@4h.fi">lahti@4h.fi</a>
<b>Nettisivut</b>	<a href="http://www.lahti.4h.fi">www.lahti.4h.fi</a>
<b>Toimija</b>	Lahden 4H-yhdistys ry
<b>Y-tunnus</b>	1593266-0
<b>Asiakasmäärä</b>	Take out -kesäkahvila
<b>Avoinna</b>	25.5. – 18.8.2023 MA-TI + TO-PE klo 10:30-16:30 + La klo 10:30-14:30 (ke+su suljettu)
<b>Vastuhenkilö</b>	Petra Kerkkä toiminnanjohtaja
<b>Lahden ympäristöterveys</b>	päivystys p. 03 733 4577 klo 9:30-11 <a href="mailto:terveysuojelu@lahti.fi">terveysuojelu@lahti.fi</a>  Alueen terveystarkastaja: <b>Päivi Matilainen, p. 044 416 4955</b> Asemantausta, Keijupuisto, Laune, päiväkotikeittiöt, alkutuotanto <a href="mailto:paivi.matilainen@lahti.fi">paivi.matilainen@lahti.fi</a>

### 2. KUVAUS TOIMINNASTA

Myytävät tuotteet: kahvi, tee, kaakao (vesi+yksittäispakattu jauhe), pillimehu, limppari, pakatut jäätelöpuikot + tuutit, pullaa, paistovalmiit suolaiset, täytetyt sämpylät, piirakat, vohvelit, toastit, pakatut hedelmät, slus-jäähilejuoma ja karkit. Irtotuotteiden tulee olla valmiiksi pakattuja.

Kahvila Take Out -kesäkahvila, josta myynti kahvilavaunusta. Ikkunaluukku katettu ja pleksillä suojattu. Pääsääntöisesti tuotteet nautitaan ulkoilmassa. Toiminta on kesäkioskin tapaista tuotteiden myyntiä. Tuotteet valmistetaan sisäkahvilatilassa. Kahvilatila sijaitsee päärakennuksen alakerrassa, jossa sijaitsevat myös henkilökunnan WC. Sisätiloihin

## OMAVALVONTASUUNNITELMA

asiakkailta pääsy kielletty. Kotieläinpiha asiakkailta käytössä omat vesivessat, joissa käsienpesumahdollisuus.

### 3. TOIMINTA RUOKAMYRKYTYSEPÄILYTILANTEESSA

Toiminta ruokamyrkytysepäilyssä
1. Asiakkaan ilmoittaessa sairastumisepäilystä, ota ylös sairastuneen yhteystiedot, selvitä ruokailuajankohta sekä epäilyksen alainen ruoka 2. Jos tarjolla ollutta ruokaa tai raaka-ainetta on jäljellä, ota sitä noin 300 g näytteeksi puhtaaseen astiaan mahdollisia mikrobiologisia tutkimuksia varten (pakastimeen) 3. Ota yhteyttä välittömästi alueesi terveystarkastajaan tai Lahden kaupungin ympäristöterveyden päivystysnumeroon ruokamyrkytysepäilyn selvittämiseksi 4. Mieti heti sairastumisen syytä ja mahdollisia heti suoritettavia korjaavia toimenpiteitä

### 4. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA JA TYÖVAATETUS

<b>Työvaatetus</b>	Elintarvikkeita käsittelevällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus, johon kuuluvat siisti ja puhdas työpuku, jalkineet ja tarvittaessa päähine (esim. raa'an lihan käsittely, salaatin pilkkominen ja leipien koostaminen). Koruja ei saa käyttää mikäli niitä ei ole peitetty suojavaatetuksella. Työntekijöillä 4H-kahvilavaatetus (paita, essu) ja hiusten suojana huivi.
<b>Käsihygienia</b>	Keittiössä käsienpesupiste. Käsienpesupisteessä kertakäyttökäsipyyhkeillä, nestesaippualla ja roskakorilla. COVID-19 vuoksi käsihygieniaan tulee kiinnittää erityistä huomiota. Ohjeet työntekijöille: <a href="https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/infektioiden-ehkaisy-ja-torjuntaohjeita/kasienpesu-ja-yskiminen">https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/infektioiden-ehkaisy-ja-torjuntaohjeita/kasienpesu-ja-yskiminen</a>
<b>Hygieniapassi</b>	Hygieniapassikopiot tai lista hygieniapassin suorittaneista säilytetään omavalvontasuunnitelman yhteydessä.
<b>Terveydentilan selvitys</b>	Kuumentamatonta ruokaa valmistavilla/käsittelevillä työntekijöillä tulee olla terveydentilan selvitys. Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelun perusteella työntekijälle tehdään tarvittaessa salmonellatutkimus.  HUOM! Ennen kuin työntekijä on esittänyt edellä tarkoitetun selvityksen, hän ei saa toimia tehtävässä, jossa hän käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomia tarjoiltavia elintarvikkeita.  Laboratoriotutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen. Laboratoriotutkimus tehdään jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti.

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

	Lahden 4H-yhdistyksen työntekijöiden työterveyden hoitaa <b>Työterveys Oy Wellamo</b> Lahden toimipiste Saimaankatu 23 15140 Lahti p. (03) 8811006
<b>HYVÄT KÄYTÄNNÖT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Muista käsienpesu aina ennen työhön ryhtymistä ja eri työvaiheiden välillä (wc-käynnin jälkeen, rahojen käsittelyn jälkeen ja jätteiden käsittelyn, niistämisestä ja aivastamisesta sekä tupakoinnin jälkeen).</li> <li>✓ Elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä ei saa olla käsissään haavoja, rakennekynsiä tai koruja tai ne on peitetty suojakäsineillä.</li> <li>✓ Jos käytät kertakäyttökäsineitä vaihda ne eri työvaiheiden välissä uusiin. Pese kädet kun vaihdat uusiin kertakäyttökäsineisiin.</li> <li>✓ Sairas työntekijä ei saa osallistua helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelemiseen.</li> </ul>

**5. RUUAN VALMISTUSTOIMINTA JA RUOAN HYGIEENINEN KÄSITTELY**

<b>Ruoanvalmistustoiminta</b>			
Annostarjoilu (À la Carte)	<input type="checkbox"/>	Grillituotteiden tarjoilu	<input checked="" type="checkbox"/>
Buffeetarjoilu	<input type="checkbox"/>	Take Away (noutoruoka)	<input checked="" type="checkbox"/>
Kahvilatuotteiden tarjoilu	<input checked="" type="checkbox"/>	Ruoan kuljetus	<input checked="" type="checkbox"/>
Tilaustarjoilu (pitopalvelua)	<input type="checkbox"/>	Muuta toimintaa:	
<b>Elintarvikkeiden käsittely</b>			
Kypsentäminen	<input type="checkbox"/>	Uudelleen kuumentaminen	<input type="checkbox"/>
Kuumentaminen	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulattaminen	<input checked="" type="checkbox"/>
Jäähdyttäminen	<input type="checkbox"/>	Jäähdyttäminen	<input checked="" type="checkbox"/>
Vihannesten käsitteleminen	<input checked="" type="checkbox"/>	Raa'an lihan/kalan käsitteleminen	<input type="checkbox"/>
Muu elintarvikkeiden käsitteleminen:			<input type="checkbox"/>
<b>Elintarvikkeiden hygieeninen käsittely</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)</li> <li>✓ Erilliset työvälineet (leikkuulaudat, veitset tms.) eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet, homejuustot)</li> <li>✓ Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä</li> <li>✓ Työvaiheiden ajallinen erottaminen (esim. vihannesten käsittely ennen raa'an lihan käsittelyä)</li> <li>✓ Muilla tavoin, esim. kannelliset astiat jauhoille tai erillinen kaappi (esim. gluteenittomat tuotteet yms.)</li> </ul>			
<b>Jäähdyttäminen</b>			
<p><i>Ruoka tulee jäähdyttää 4 tunnissa alle +6 °C asteen lämpötilaan. Jäähdytettävään astiaan tulee merkitä valmistuspäivä. Ruoka säilytetään alle +6 °C:ssa ja käytetään nopeasti. Jo tarjolla ollutta ruokaa ei saa jäähdyttää uudelleen tarjoilua varten. Jäähdytyksen onnistuminen varmistetaan lämpötilamittauksella (suositellaan piikkilämpömittaria) ja kirjauksilla esim. viikoittain. Jäähdytyksen lämpötilapoikkeamat ja korjaavat toimenpiteet täytyy aina kirjata. Säännölliseen jäähdytykseen tulee olla</i></p>			

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

erillinen jäähdytyslaite.			
<b>Jäähdytyslaitteisto ja lämpötilan seuranta</b>			
Erillinen jäähdytyskaappi	<input type="checkbox"/>	Erillinen kylmälaitteisto jäähdyttämistä varten	<input checked="" type="checkbox"/>
Kylmän veden / jäiden avulla, ruoka matalana kerroksena *	<input checked="" type="checkbox"/>	Kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään muita elintarvikkeita **	<input checked="" type="checkbox"/>
*soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen			
**soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen: muiden kylmäsäilytyskalusteissa olevien tuotteiden lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana			

**6. ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTO JA NOUTO (KULJETUS)**

<b>Elintarvikkeiden hankinta</b>			
Tavarantoimittaja tuo	<input checked="" type="checkbox"/>	Noudetaan itse	<input checked="" type="checkbox"/>
Nimeä elintarvikkeiden toimittajat: Kespro, Prisma Laune, Metro-tukku ]		Tukku	<input checked="" type="checkbox"/>
		Myymälä	<input checked="" type="checkbox"/>
		Muu paikka, mikä	<input type="checkbox"/>

<b>Käytössä oleva kuljetuskalusto ja -välineet</b>			
Ajoneuvo (esim. henkilöauton kuljetustila)	<input checked="" type="checkbox"/>	Muu kuljetusastia, mikä	<input type="checkbox"/>
Kylmälaatikko ja -varaajat	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

**Hyviä käytäntöjä ja ohjeistuksia tavarantoimituksen tarkastukseen**

- ✓ Varmista pakkausten kunto (ehjiä ja puhtaita) sekä päivämäärät
- ✓ Arvioi aistinvaraisesti haju, ulkonäkö ja maku
- ✓ Tee valitus tavarantoimituksen noutopaikkaan tai tavarantoimittajalle viallisesta elintarvikkeesta esim. rikkonaisesta pakkauksesta tai muusta elintarvikkeesta havaitusta viasta
- ✓ Huomioi ja tarvittaessa seuraa elintarvikkeiden lämpötiloja. Lämpötilapoikkeamat ja niistä aiheutuvat korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.
- ✓ Kuljeta hankkimasi elintarvikkeet puhtaassa kuljetusastiassa ja kuljetustilassa
- ✓ Pidä myös kuljetuksen aikana helposti pilaantuvat elintarvikkeet riittävän kylmänä
- ✓ Kuljetusastiat tulee pitää puhtaina ja niille on oltava hygieeninen säilytyspaikka
- ✓ Tuotteet noudetaan henkilökunnan tai yhdistyksen ajoneuvoilla, joiden hygieniasta huolehtii työntekijät.

**7. ELINTARVIKKEIDEN KYLMÄSÄILYTYS JA VARASTOINTI**

<b>Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden varastointi</b>
---

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

Kylmälaite tai -tila säädetään helpoimmin pilaantuvan elintarvikkeen varastointilämpötilavaatimuksen mukaiseksi. Elintarvikkeiden varastointilämpötiloja seurataan ja kirjataan säännöllisesti, esim. kerran viikossa. Lämpötilojen poikkeamat ja toimenpiteet lämpötilojen korjaamiseksi täytyy aina kirjata.

Kylmälaiteiston oman lämpötilanäytön lukema tulee varmistaa erillisellä lämpömittarilla ja kirjauksilla, jotta laitteen lukemaan voidaan luottaa.

**Elintarvikkeiden varastointilämpötilaseuranta**

Irtomittarilla	<input checked="" type="checkbox"/>	Piikkilämpömittarilla	<input type="checkbox"/>
Laitteiston lämpötilanäytöstä, varmennettuna irtomittarilla	<input type="checkbox"/>	Muu, miten:	

**Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kylmäsäilytykselle asetettuja lämpötilavaatimuksia**

- ✓ Tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet 0 - +3 °C
- ✓ Tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kuten kylmä- tai lämminsavulohi 0 - +3 °C
- ✓ Tuoreet kalastustuotteet 0 - +2 °C
- ✓ Jauheliha ja jauhettu maksa enintään +4 °C
- ✓ Pastöroidut maitotuotteet enintään +8 °C (jogurtit, levitteet, rahkat, juustot yms)
- ✓ Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet enintään +6 °C (maito, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, tietyt kalastustuotteet, kinkku)
- ✓ Pakasteet -18 °C

**Hyviä varastointikäytäntöjä**

- ✓ Puhdista, sulata ja huolla kylmälaitteita säännöllisesti
- ✓ Älä täytä kylmälaitteita tai kylmätilaa liian täyteen, jotta ilma pystyy kiertämään paremmin tilassa tai laitteessa
- ✓ Suojaa varastoitavat elintarvikkeet kuivumiselta, likaantumiselta, vierailta hajulta ja maulta.
- ✓ Muista hyvä tuotteiden varastokierto, elintarvikkeet käytetään päiväysmerkintöjen mukaisessa järjestyksessä
- ✓ Avattujen säilyketölkkien sisältö siirretään toiseen säilytysastiaan ja pidetään kylmässä.

**Kuivaelintarvikkeiden varastointi**

Kuivaelintarvikkeet varastoidaan kuivassa tilassa tai esim. hyllyllä suljettuina.

**8. KAHVILATUOTTEIDEN TARJOILU****Ruokien kuumana ja kylmänä tarjoaminen**

- ✓ Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C koko tarjoilun ajan. Kylmäsäilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12°C:een (esim. lounaspöytä, kylmävitriini), kun tarjoilu-aika on enintään neljä tuntia.
- ✓ Kylmänä tarjoiltavien ruokien tarjoilu-aika voi olla yli neljä tuntia, jos ruoan lämpötila on +6 °C tai sen alle.
- ✓ Jo kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa tarjoilla uudelleen.
- ✓ Huomio, että tarjoilupöydässä on riittävä pisarasuojaus.

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

- ✓ Lämpötila kirjataan esim. kerran viikossa. Lämpötilapoikkeamat ja toimenpiteet lämpötilojen korjaamiseksi täytyy aina kirjata.

**9. ALLERGEENIT JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINESOSAT****Tiedottaminen asiakkaalle**

- ✓ Pakkaamattomista elintarvikkeista tulee tietää allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat. Tiedot tulee antaa asiakkaalle kysyttäessä ja niiden tulee olla viranomaisen tarkastettavissa
- ✓ Allergeenit ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat: **viljat, äyriäiset, äyriäistuotteet, munat ja munatuotteet, kala ja kalatuotteet, maapähkinä ja maapähkinätuotteet, soija ja soijatuotteet, maito ja maitotuotteet, pähkinät, selleri ja sellerituotteet, sinappi ja sinappituotteet, seesamsiemenet ja seesamtuotteet, rikkidioksidi ja sulfiitti, lupiini ja lupiinituotteet ja nilviäiset ja nilviäistuotteet**
- ✓ Tiedot tulee antaa joko kirjallisesti tai suullisesti elintarvikkeen läheisyydessä. Jos tiedot annetaan suullisesti, voidaan käyttää esimerkiksi tekstiä: "Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa tarjoilupaikan henkilökunnalta".

**AINESOSAT PÄIVITETÄÄN AJANKOHTAISESTI MYÖS QR-KOODIN KAUTTA KAHVILAN NETTISIVUILLE. Koodi nähtävillä kahvilan myyntipisteellä.**

**10. KAHVILAN SIIVOUS JA PUHDISTUS**

<b>Siivoussuunnitelma (puhdistuskohde ja puhdistustiheys)</b>			
Puhdistuskohde (pinta, väline tai laite)	Päivittäin	Viikoittain	Kuukausittain
Kylmälaitteet, kylmätilat ja kylmävetolaatikot	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruoan tarjoiluvälineet (tarjoilupöydät, vitriinit jne.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leikkuulaudat ja astiat sekä välineet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keittiön tasot (elintarvikkeiden käsittely)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuiva-ainearasto tai muut hyllyt (järjestys ja siisteys)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käsienpesupisteet ja muut vesipisteet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruoan kuumennukseen ja lämmittämiseen käytettävät laitteet (esim. uunit, parilla, mikro, rasvankeitin jne.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muut ruoanvalmistukseen käytettävät laitteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laitteiden ulkopinnat ja kädensijat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astianpesukone	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huuvan rasvansuodattimet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Keittiön lattiapinta (myös koneiden ja tasojen alta)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keittiön seinäpinnat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lattiakaivot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roska-astioiden tyhjennys	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Roska-astioiden puhdistus	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ilmastointiventtiilit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

Siivousvälinetila	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Henkilöstötilat (wc-tilat ja sosiaalityilat)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Asiakastilat ja käymälät	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muita puhdistettavia kohteita: SLUSHKONE Desinfioidaan viikoittain KAY-5 Sanitizer/Cleaner desinfiointiaineella.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Hyviä käytäntöjä ja ohjeita elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa varten**

- ✓ Määritä riittävä puhdistustiheys sekä oikea pesuaine.
- ✓ Annostele pesuaine käyttöohjeen mukaisesti ja desinfioi pinnat tarvittaessa (leikkuulaudat ja työskentelytasot)
- ✓ Pidä pinnat puhtaina ja varmista puhtaus (pintapuhtausnäytteet)
- ✓ Pese siivousvälineet ja siirrä välineet huollon ja puhdistuksen jälkeen kuivumaan ilmastavasti siivousvälinetilaan tai -kaappiin

**11. ASTIAHUOLTO****Astiat**

Kahvilassa käytössä kertakäyttöastiat, jotka hankitaan tukusta. Kertakäyttöastiat säilytetään pakattuina laatikostoissa.

**Hyviä astianpesukäytäntöjä ja ohjeita**

- ✓ Puhdista ja huolla astianpesukonetta valmistajan huolto-ohjeen mukaisesti
- ✓ Konepesussa suositellaan pesuveden lämpötilaksi +60 – +65 °C (alhaisempi pesulämpötila heikentää pesutehoa ja korkeampi voi polttaa lian kiinni astioihin)
- ✓ Huuhtelulämpötila suositellaan olevan yli +80 °C (kuumuus tuhoaa mikrobeja)

**12. JÄTEHUOLTOSUUNNITELMA****Jätehuolto**

- ✓ Elintarvikehuoneiston yhteydessä tulee olla toimiva jätehuoltopiste ja jätteet lajitellaan Lahden kaupungin jätehuoltomääräysten mukaisesti
- ✓ Elintarvikejätteet tulee poistaa elintarvikehuoneistoista päivittäin
- ✓ Jäteastioiden hyvästä kunnosta (ehjät astiat) ja jätteen siisteydestä tulee huolehtia
- ✓ Paistorasvat tulee poistaa asianmukaisesti

**Jätehuolto yhteystietoja**

Kiinteistön huolto	Tilakeskus Harri Malinen p. 050 398 5348
Jätehuoltoyrityksen yhteystiedot (oma jätehuolto)	Hämeen kuljetuspiste p. 03-872 010 Astioiden tyhjennys 1 krt / vk.

**Hyviä ohjeita ja käytäntöjä sekä alueen jätehuoltomääräykset**

- ✓ Lahden kaupungin jätehuoltomääräyksiin mukaan tulee kiinteistössä lajitella seuraavat

## OMAVALVONTASUUNNITELMA

jätejakeet erikseen: sekajäte, energiajäte ja biojäte (kiinteistöistä yhteensä yli 50 l). Lisäksi tulee lajitella kartonkia, metallia, lasia ja pahvia, jos sitä kertyy yli 20 kg viikossa

- ✓ Huolehdi, että jätekatoksessa ei ole rikkonaisia jäteastioita
- ✓ Jäteastiat tulee pitää suljettuina, jäteastioita ei saa ylitäyttää
- ✓ Jos toimijalla on oma jätehuolto, huolehdi itse jätepaikan siisteydestä, astioiden puhtaudesta ja kunnosta sekä riittävästä jäteastioiden tyhjennystiheydestä

### 13. TUHOELÄINTORJUNTAKÄYTÄNNÖT

Tuholaistorjunnan yhteystiedot	
Kiinteistön tuhoeläintorjunnasta vastaava	Tilakeskus Harri Malinen p. 050 398 5348
Tuhoeläintorjuntayritys	Tilakeskuksen käyttämä yritys. Vaihtoehtoyritys - Anticimex p. 09-4245 4192 - Tuholaistorjunta Täystuho p.040 660 5808

#### Hyviä ohjeita ja käytäntöjä tuholaiistorjuntaan

- ✓ Pidä varasto järjestyksessä ja tilat puhtaana
- ✓ Huolehdi elintarvikehuoneiston, varastotilojen ja jätepisteiden jne. rakenteiden kunnosta!
- ✓ Pidä jätepiste siistinä!
- ✓ Jos tuholaisia havaitaan, hävitä saastuneet elintarvikkeet
- ✓ Ota tarvittaessa yhteyttä tuholaiistorjuntaa tekevään yritykseen

### 14. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISIN VETOKÄYTÄNNÖT

Jäljitettävyys
Tuotteen hankintapaikka tulee olla tiedossa.
Takaisin veto
Terveydelle vaaralliset ja virheelliset elintarvikkeet tulee poistaa.

#### Hyviä ohjeita ja käytäntöjä jäljitettävyyden ja takaisinvedon varmistamiseksi

- ✓ Tavaranhankintapaikan vastuuhenkilön yhteystiedot kannattaa olla helposti saatavilla
- ✓ Elintarvikkeiden ostosta säilytetään saadut kuitit, lähetys- ja rahtilistat (säilytä asiakirjoja vähintään vuoden ajan)
- ✓ Tuotteen pakkaustiedot tulee säilyttää elintarvikkeen käytön ajan
- ✓ Pakkauksia purettaessa pienempiin eriin, tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä tai erätunnus
- ✓ Tavarantoimittajalta tai noutopaikasta tullut takaisinvetopyyntö toteutetaan saatujen ohjeiden mukaisesti

### 15. RUOAN PAKKAAMINEN JA SÄILYTTÄMINEN

Pakkausmateriaalien sekä astioiden elintarvikekelpoisuus ja käyttö
Varmista pakkauksien ja astioiden elintarvikekelpoisuus ennen käyttöä.



## OMAVALVONTASUUNNITELMA

Pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuuden varmistaminen			
Pakkauksen nimestä käy ilmi sen käyttötarkoitus	<input checked="" type="checkbox"/>	Myyntipaikasta (tukku)	<input checked="" type="checkbox"/>
Pakkauksessa olevasta ”malja ja haarukka” – kuviosta	<input checked="" type="checkbox"/>	Tavarantoimittajalta	<input checked="" type="checkbox"/>

### Hyviä käytäntöjä ja ohjeistusta elintarvikkeiden pakkausmateriaalien hallintaan

- ✓ Elintarvikekelpoisen pakkausmateriaalin voi tunnistaa ”malja ja haarukka” - kuviosta elintarvikepakkauksessa tai laatikossa
- ✓ Käyttötarkoitus voi näkyä pakkauksen nimessä, kuten karkkipussi, leipäpussi ja pizzalaatikko.
- ✓ Varmista kertakäyttökäsineiden soveltuvuus elintarvikkeiden käsittelyyn
- ✓ Jos pakkauksesta ei löydy elintarvikekelpoisuutta osoittavaa merkintää, elintarvikekelpoisuuden voi varmistaa pakkauksia markkinoivalta tai toimittavalta taholta tai esim. tukusta (elintarvikekelpoisuustodistukset)

## 16. NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

### Kahvilanelintarvike ja pintapuhtauden valvontanäytteet

*Kahvilan tulee ottaa riittävä määrä näytteitä säännöllisesti varmistaakseen elintarvikehuoneiston puhtaus ja hygieniä.*

Tarvittaessa Hygicult TPC –menetelmä: 2 kertaa kesän aikana Café Kilipukin aukioloaikana. Näytteet ottaa toiminnanjohtaja.

### Näytteenotto-ohjeistusta

- ✓ Ota pintapuhtausnäytteitä puhtaista astioista ja pinnoista, joita käytetään helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn (ruokailuvälineet, leikkuuveitset ja –laudat jne.)
- ✓ Lisäksi hyvä näytteenottokohde on pinta, jota kosket käsilläsi usein, kuten esim. kylmälaitteiden ovien kahvat, käsienpesupisteen hana
- ✓ Pintapuhtausnäytteitä käytetään käyttöohjeen mukaisesti (huomioi oikea kasvatuslämpötila ja –aika)
- ✓ Kirjaa pintapuhtausnäytteiden tulokset päiväyksineen ja huonojen tulosten osalta korjaavat toimenpiteet
- ✓ Ennakoivia ruokanäytteitä voidaan ottaa tarpeen mukaan, esim. helposti pilaantuvista ruokatuotteista (helpottaa mahdollisten ruokamyrkytyspäilyjen selvityksessä)
- ✓ Terveystarkastajalta saat lisää opastusta ja neuvoja elintarvike-, ruoka- ja pintapuhtausnäytteenottoon

## 17. SÄILYTETTÄVÄT ASIAKIRJAT

Säilytettävät asiakirjat			
Omavalvonnan kirjaukset	<input checked="" type="checkbox"/>	Erilaiset raportit, tuholaiistorunta jne.	<input checked="" type="checkbox"/>
Asiakasvalitukset	<input checked="" type="checkbox"/>	Reklamaatiot	<input checked="" type="checkbox"/>
Huoltoasiakirjat	<input checked="" type="checkbox"/>	Näytetulokset	<input checked="" type="checkbox"/>
Kuitit, lähetyslistat	<input checked="" type="checkbox"/>	Oiva-raportit*	<input checked="" type="checkbox"/>

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

Lisää muita säilytettäviä asiakirjoja: Työntekijöiden työvuoroluettelot, Hygieniapassikopiot, siivouspäiväkirja, kahvilapäiväkirja, lämpötilan seurantalomakkeet, tärkeät yhteystiedot, asiakaspalautteet, reklamaatiot, poikkeamaraportit, salmonellatodistukset

\* Viimeisin Oiva-raportti (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisäännönnin yhteyteen, niin että kuluttaja voi lukea raportin helposti.