



Imatran Palvelutaloyhdistys r.y.

**KESKUSKEITTIÖN
ATERIAPALVELUN
OMAVALVONTA**

29.05.2009

IMATRAN PALVELUTALOYHDISTYS RY
ATERIAPALVELUN OMAVALVONTA 29.05.2009

Sisällysluettelo

Pykälä no	Asia	Sivu no
1	Omavalvonn an tavoitteet	1
	1.1. Tavoitteen saavuttamisen kannalta tärkeimmät seikat	1
2	Riskien kartoitus	2
	2.1. Vastaanotto ja tiedot toimittajista	2
	2.2. Varastointi ja säilytys	3
	2.3. Esivalmistus	4
	2.4. Ruoanvalmistus	5
	2.5. Jakelu	5-6
3	Ruoan valmistusprosessi ja omavalvonn an suorittaminen	7
	3.1. Tavar an vastaanotto	7
	3.2. Vastaanottotarkastus	7
	3.3. Elintarvikkeiden säilytys	7
	3.4. Esivalmistus	8
	3.5. Ruoanvalmistus ja takaisinvetosuunnitelma	8
	3.6. Esillepano	9
	3.7. Ruoantähteiden käsittely	9
	3.8. Puhdistus	9
4	Puhtaanapitomenettely	9
	4.1. Pölyn ja irtol ian päivittäinen siivous ruokailutilasta	10
	4.2. Likaisten pintojen puhdistus	10
	4.3. Lattioiden märkäpesu	10
	4.4. Ast ian pesu	10
	4.5. Siivousvälinevarasto	11
	4.6. Ateriakuljetusautojen puhtaanapito	11
	4.7. Tuholaistorjunta ja jätehuolto	12
5	Asiakaspalautteen käsittely, omavalvonn an varmistaminen	12
	5.1. Asiakaspalaute	12
	5.2. Omavalvontanäytteet	12
	5.3. Pintapuhtausnäytteet ja niiden raja-arvot	12
	5.4. Ruokamyrkytykset	12
6	Koulutus ja perehdyttäminen	13
7	Työterveyshuolto	13
8	Työasut	13

Liitteet

Liite no 1	elintarvikkeiden vastaanottotarkastus
Liite no 2	jakeluaikataulu
Liite no 3	aterialämpötilojen seuranta
Liite no 4	keittiön siivousohjelma
Liite no 5	keittiön siivousohjelman tarkistuslista
Liite no 6	keskuskeittiön pohjapiirustus
Liite no 7	pintapuhtausnäytteet
Liite no 8	raja-arvot

IMATRAN PALVELUTALOYHDISTYS RY:N ATERIAPALVELUN OMAVALVONTA 29.05.2009

Imatran palvelutaloyhdistyksen keskuskeittiö sijaitsee Pasinkujan palvelutalon yhteydessä Imatran kaupungin Imatrankosken kaupunginosassa osoitteessa Pasinkuja 2, 55100 Imatra. Palvelutalo on valmistunut joulukuussa 1982.

Keskuskeittiön ja siihen liittyvän palvelutilan peruskorjaus- ja laajennustyöt on tehty kesällä 1995. Tässä yhteydessä keittiön lähes koko laitteisto uusittiin sekä rakennettiin uudet kylmiöt ja varastotilat.

Keskuskeittiössä valmistetaan vuosittainn.90.000 ateriaa. Ateriapalvelun vastuhenkilö on ravitsemuspäällikkö. Aterioita kuljetetaan lämpökuljetuspakkauksissa neljällä, vain ateriakuljetuksiin käytettävällä palveluautolla. Aterioita kuljetetaan yhdistyksen palvelukeskuksiin ja kerhotiloihin, sekä muualla kuin palvelutaloissa asuvien vanhusten koteihin.

Ateriapalveluyksikön toiminta- ajatuksena on tuottaa asiakaslähtöistä palvelua noudattamalla hyvän ravitsemuksen yleissuosituksia ja lainsäädännön vaatimuksia.

Yhdistyksen ateriapalveluun on käyttöön otettu laatujärjestelmä 01.01.1999

Ateriapalvelun laatujärjestelmä noudattaa ISO 9001 standardia.

1. OMAVALVONNAN TAVOITTEET

Imatran Palvelutaloyhdistys ry:n ateriapalvelun omavalvonnan tavoitteena on luoda järjestelmä, jonka avulla pyritään takaamaan palvelutalojen asukkaille, -henkilökunnalle ja omissa kodeissaan asuville Imatralaisille eläkeläisille terveydellisesti riskitön ja laadultaan hyvä ruoka. Tavoitteeseen päästään kartoittamalla omavalvonnan kriittiset pisteet ja suunnittelemalla huolella niiden minimointi.

Keskuskeittiön ruokalassa tarjotaan lounas- ateria arkipäivisin klo. 10.30- 12.00. Toiminnan luonne ja tärkeimmät asiakkaat on kuvattu tarkemmin ateriapalvelun laatukäsikirjassa.

Palvelutaloyhdistyksen keittiötiloja ei vuokrata ulkopuolisten käyttöön eikä keittiötiloihin sallita ulkopuolisia vierailijoita.

1.1. Tavoitteen saavuttamisen kannalta tärkeimmät seikat ovat:

- kaikilla ateriapalvelua hoitavilla työntekijöillä on hygieniapassi ja riittävä alan koulutus.
- hyvä henkilökohtainen hygienia, puhdas työasu ja työjalkineet
- asianmukaiset ruoanvalmistus-, jakelu-, ja säilytystilat

- valmistus-, jakelu- ja ruokailutilojen huolellinen siivous ja puhdistus päivittäin omavalvonta ohjeiden mukaisesti
- kylmälaitteiden sekä ruoan lämmittämiseen ja lämpimänä pitämiseen käytettävien laitteiden toiminnan jatkuva tarkkailu, sekä kirjaaminen asiakirjoihin.
- keskuskeittiön rakenteiden kunnan tarkkailu ja vikojen raportointi talonmiehille tai toiminnanjohtajalle
- erityistilanteita varten laadittujen ohjeiden noudattaminen.
- tuhoeläintorjunta ohjeiden noudattaminen
- asiakirjaseurannan ajan tasalla pitäminen ja jäljitettävyyys
- omavalvonta kirjaamislomakkeiden säilyttäminen 1 vuosi omavalvonta kansiossa
- elintarvikkeiden siirtyminen mahdollisimman suoraan asiakkaalle prosessissa, johon kuuluvat: **elintarvikkeiden vastaanotto, varastointi sekä kuljetus.**

2. RISKIEN KARTOITUS

2. 1. Vastaanotto ja tiedot toimittajista

Elintarvikkeiden saavuttua toimittajilta suoritetaan vastaanotto-tarkastus. Toimittajat tuovat tavarat keittiön kylmiöihin/ pakaste huoneeseen tai vastaanotto tilaan (eteinen). Elintarvikkeita ei jätetä ulkotiloihin.

Elintarvikkeiden tarkastuksen ja siirtämisen oikeisiin varastoihin huolehtivat pk- apulainen ja ravitsemuspäällikkö.

Toimittaja luettelo on tallennettu Varax- varastohjelman tiedostoihin.

Valio: Maitotaloustuotteet, pakasteet

Kespro: Kuiva-aineet, säilykkeet, mehut, pakasteet, paperit, pesu- ja puhdistusaineet

Hevi-Tukku: kuoritut juurekset, tuorevihannekset, hedelmät

Chips Food: Kala pakasteena ja tuoreena, einekset

Saarioinen: Tuore liha, einekset

Atria Oy: Tuore liha, einekset

Leipomo Toivonen: Tuore leipä

Kymen Siivoustukku: Pesu- ja puhdistusaineet

Beranger oy: Pakkaustarvikkeet, kertakäyttö astiat

Riskejä ovat:

- vastaanottotarkistuksen viivästyminen
- elintarvikkeet ovat mahdollisesti odotusaikana väärässä lämpötilassa
- lämpötila valvonnan laiminlyönti
- rikkoontuneet tai puutteelliset kuljetuspakkaukset, jolloin voi tapahtua elintarvikkeiden saastuminen eli kontaminaatio (raa´at ja kypsät tuotteet joutuvat kosketuksiin toistensa kanssa)
- vioittuneet tai pilaantuneet tuotteet palautetaan toimittajalle
- elintarvikkeiden lyhyet myyntiajat saapuessa
- huono käsihygienia (elintarvikkeiden jälkisaastumisriski)
- puuttuvat elintarvikkeet

Riskien minimointi:

- tehdään kirjallinen sopimus toimitusajoista toimittajien kanssa
- aloitetaan vastaanottotarkistus viipymättä
- suoritetaan elintarvikkeiden ja niiden pakkausten kunnon aistinvarainen tarkastus
- päiväysten tarkistaminen ja tulopäivämerkinnän tekeminen
- elintarvikkeiden lämpötilojen mittaaminen ja kirjaaminen omavalvonta ohjeiden mukaisesti, vuorossa oleva työntekijä tekee
- siirretään elintarvikkeet viipymättä kylmätiloihin, erityisesti kala, liha, maitotuotteet ja pakasteet
- toimittajien tarkkailu, puutteista huomauttaminen ja tarvittaessa toimittajien karsiminen.

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus (liite no 1).

2.2. Varastointi ja säilytys

Varastoinnin riskien minimointi edellyttää huolellisuutta jo vastaanottovaiheessa. Keskuskeittiöllä on erilliset kylmiöt maitotaloustuotteille, lihalle, vihanneksille ja pakasteille pakastuhuone . Kuivatuotteille on käytössä 2 kpl jauhovarastoja. Lisäksi keittiössä on 2 kpl jäädytys/ pakastuskaappeja sekä erillinen jääkaappi.

Kylmäsäilytystilojen lämpötilat mitataan 1x viikossa, samoin kerran viikossa tehdään säilytystilojen perusteellinen puhdistus, vuorossa oleva vanhustyöntekijä tekee merkinnät.

Mittaustulokset ja merkintä puhdistuksesta tehdään omavalvonta lomakkeille. Lämpötilamittaukset kirjaa aina vuorossa oleva vanhustyöntekijä.

Jos lämpötiloissa ilmenee poikkeavuutta, ravitsemuspäällikkö tai kokki tekevät ilmoituksen talonmiehelle tai suoraan huoltofirmaan. Omavalvonta lomakkeita säilytetään 1 vuosi.

Riskejä:

- riittämättömät varastotilat joillekin tai kaikille elintarvikeryhmille, jolloin elintarvikkeita joudutaan säilyttämään esim. väärässä lämpötilassa jossa toisia elintarvikkeita esikäsitellään
- ristikontaminaation vaara eri elintarvikeryhmien kohdatessa
- kylmätilojen lämpötilojen kohoaminen
- kylmä- ja pakastetiloista puuttuvat lämpömittarit
- fifo- periaatteen toiminnan toteutumattomuus
- kylmälaitteiden rikkoutuminen tai huonokuntoisuus
- varastotilojen riittämätön puhdistaminen

Riskien minimointi:

- kylmälaitteiden ja varastojen puhdistuksesta huolehtiminen ohjeiden mukaisesti

- laitteiden lämpötilojen kirjaaminen 1 x viikossa, vanhustyöntekijä kirjaa
- säilytetään eri elintarvikeryhmät omissa tiloissaan, kasvikset, kala ja esikäsitellyt elintarvikkeet
- jos näitä kuitenkin jouduttaisiin säilyttämään väliaikaisesti samoissa tiloissa, astiat suojataan kansien avulla
- kylmäkoneiden toiminnan ja lämpötilojen jatkuva tarkkailu päivittäisen työn aikana, määräaikaistarkastukset. (suodattimien puhdistukset)
- elintarvikkeiden käsittely riittävän erillään esivalmistuksen ja valmistusprosessin aikana.
- seurataan fifo- periaatteen toteutumista, eli käytetään ensin iältään vanhimmat elintarvikkeet.

Keskuskeittiössä on useita, riittävän suuria kylmäsäilytystiloja, liha, kala, maitotaloustuotteet ja esivalmistetut tuotteet voidaan säilyttää omissa tiloissaan. Keskuskeittiön pohjapiirustus (liite 6)

2.3. Esivalmistus

Eri tyyppisten elintarvikkeiden käsittely yhtäaikaan kasvattaa riskiä, ja se on otettava huomioon työvaiheiden suunnittelussa. Keittiössä ei käsitellä multajuureksia, vihannekset ja juurekset tilataan toimittajalta valmiiksi kuorittuna tai esikäsiteltynä. Raaka/ kypsä liha, kala ja siipikarjanliha tilataan toimittajilta valmiina kuutioina ja fileinä. Tarpeetonta raakojen lihojen/ kalojen esikäsitelyä vältetään.

Riskejä :

- eri elintarvikkeiden kohtaaminen ja esim. mikrobien siirtyminen kasviksista toisiin elintarvikkeisiin.
- raakojen siipikarjanlihojen/ lihojen sulatusnesteiden roiskuminen muihin elintarvikkeisiin tai ympäristöön.

Riskien minimointi :

- keittiössä on erillinen esivalmistelutila vihanneksille
- elintarvikkeiden suojaaminen esivalmistuksen ja kuljetuksen aikana kansilla, ei pidetä läheisyydessä muita elintarvikkeita
- eteneminen puhtaimmista likaisimpiin raaka- aineisiin
- jos sulatetaan siipikarjanlihaa/ lihaa, lämpötila enintään + 4°C, sulatus suoraan valmistus astioissa, sulatusneste kaadetaan suoraan viemäriin
- tehdään maustaminen huolella, vältetään roiskeita
- huomioitava hygieeniset työskentelytavat ja kiinnitettävä erityistä huolellisuutta käsihygieniaan

Jäähdytys tapahtuu keskuskeittiöllä jäähdytys-/ pakastuskaapissa
Kaappeja on kaksi kappaletta:

Electrolux HS 1 BCBF ja Porkka BC/ BF 720.

Jäähdytyksen + 70°C : a + 6°C asteeseen tulisi tapahtua vähintään neljässä tunnissa ja huomioimalla jäähdytettävän ruokakerroksen paksuus, joka ei saisi olla yli 10 cm.

2.4. Ruoanvalmistus

Jokaiseen valmistuspisteeseen sijoitetaan oma työntekijä. Ruoka valmistetaan noudattamalla Aterix- reseptiikan ohjeita. Ruoan kypsytys, maku, ulkonäkö ja lämpötila tarkistetaan ennen jakelun alkamista.

Ruoanvalmistajat ja ravitsemuspäällikkö tekevät aistinvaraisen tarkastuksen, ruoan suolapitoisuus mitataan suolamittarilla sekä lämpötila lämpömittarilla. Kaikista lounaan eri ruokalajeista otetaan omavalvonta ruokanäyte, jota säilytetään pakkasessa kolmenviikon ajan. Näin varmistetaan tartunnan lähteen löytyminen ruokamyrkytystapauksissa. Pakastemarjat tarjotaan kiisseleissä/ keitoissa aina kypsennettyinä. (kuumennus 90C°:ssa yli kaksi minuuttia)

Riskejä:

- työntekijän ja työvälineiden liikkuminen valmistuspisteestä toiseen
- riittämätön kypsennys/ liian alhaiset lämpötilat
- riittämätön puhtaus valmistustiloissa ja laitteissa
- huono käsihygienia, epäsiisti suojavaatetus tai puutteellinen suojapähine
- ei noudateta ruoanvalmistusohjeita/ jakeluaikataulua.

Riskien minimointi:

- käsien ja työvälineiden peseminen siirryttäessä työstä toiseen
 - kertakäyttökäsineiden käyttö ja käsien desinfektioaineen käyttö
 - omat työvälineet eri työpisteissä
 - huolellisuus annetuissa ohjeissa ja niiden noudattamisen tarkkailu
 - riittävä kypsennyksestä huolehtiminen, kypsennys varmistetaan mittarilla esim. pikalämpömittarilla, myös uudelleen lämmitettäessä
 - perussiisteydestä ja siivouksesta huolehditaan päivittäin ja noudatetaan tarkasti annettuja ohjeita ja laadittua siivousohjelmaa
 - ruoanvalmistusohjeita laadittaessa otetaan huomioon ruoan suolapitoisuus ja seurataan ohjeiden noudattamista
 - suolapitoisuuden tarkastus suolamittarilla
 - valmistus- ja jakeluaikataulujen noudattaminen
- dieettikeittäjä noudattaa riskien minimoinnissa samoja ohjeita kuin keittäjä.

2.5. Jakelu

Keskuskeittiössä lämminruoka valmistetaan useammassa erässä. Päivittäin valmistetaan vain tilatut annosmäärät. Näin ollen minimoidaan mahdollinen tähderuoka. Salaatit ja jälkiruoka tehdään yhdessä erässä.

Lämminruoka valmistetaan, tehdään aistinvarainen tarkastus, suola- ja lämpötilamittaus sekä omavalvonta näytteet suoritetaan ennen

jakelua.

Jälkiruoka laitetaan valmistuksen jälkeen tarjoiluastioissa/ GN-astioissa jäähdytyskaappiin jäähtymään pakkausta/jakelua varten. GN- astioiden reunaan merkitään tussilla jakelukeittiön nimikirjaimet, erikoisruoka-astioihin dieetti merkintä.

Salaatti valmistetaan, annostellaan tarjoiluastioihin/ annosrasioihin ja siirretään kylmiöön reittikohtaisiin jakelulaatikoihin joissa on reitin/ jakelukeittiön nimikirjaimet. Erikoisruoka- astioihin diettimerkintä.

Kaikki erityisruokavaliot, lämpimänä/ kylmänä tarjottavat pakataan erillisiin annosrasioihin ja tehdään rasian päälle dieettimerkintä.

Eri palvelukeskuksiin lähtevän ruoan jakelu tapahtuu suoraan keittopadoista/ uuneista, kuumiin GN- astioihin, jotka laitetaan lämpökuljetuslaatikoihin.

Välittömästi jakelun jälkeen alkaa ateriakuljetus eri palvelukeskuksiin. Perillä jakelukeittiössä GN-astiat siirretään kuumiin lämpöhauteisiin. Jakelukeittiön työntekijä tekee vastaanottotarkastuksen omavalvonta ohjeiden mukaisesti. (Jakelukeittiöiden omavalvonta ohjelma)

Kylmiöstä toimitettavat salaattit ym. siirretään GN-astioista suoraan jääkaappiin tai kylmälasikkoon.

Yksittäispakatut ruoka- annokset pakataan useammassa erässä ja toimitetaan asiakkaille lämpökuljetuslaatikoissa.

Jakeluaikataulu (liite no 2).

Pakkausta varten on laadittu erillinen pakkausaikataulu, jonka avulla varmistetaan:

- ruoka- annosten lämpötilan pysyminen **yli 60°C : a**
- ettei ruoan lämpimänä pitäminen ylitä säädettyä aikarajaa 2 tuntia
- että kylmänä tarjottavien annosten lämpötila pysyy kaikissa ateriakuljetuksen vaiheissa **alle 8°C :a.**
- Duniform temp control 1.1 ohjelman avulla seurataan lämpötiloja esim. kylmiöistä, jakelukeittiöihin lähtevistä ruoista sekä yksittäispakatuista aterioista.

Erillisen tallentimen (loggerin) muistiin kirjautuvat aterioiden lämpötila ja kuljetusaika. Tiedot tallennetaan tietokoneeseen omavalvontaohjelman mukaisesti, ravitsemuspäällikkö tai kokki mittaa ja kirjaa.

Aterialämpötilojen seuranta (liite no 3).

Riskejä:

- väärät lämpötilat tuotteille tai kuumien ja kylmien ruokien ristikontaminaatio.
- laitteiston toimintahäiriöt
- epäsiisti tarjoilutila/ myyntivetriini
- tähderuoan liian hidas jäähdytys
- liian pitkät kuljetusajat
- lämpöhauteisiin siirron viivästyminen
- jääkaappiin/ kylmälasikkoon siirron viivästyminen

