

RAVINTOPALVELUIDEN OMAVALVONTASUUNNITELMA

1. RAVINTOPALVELUIDEN YKSIKÖN TOIMINNAN KUVAUS	6
1.1 Henkilökunnan määrä ja vastualueet	6
1.2 Tilat	<i>Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.</i>
1.3 Toiminnan luonne ja laajuus	7
2. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA	7
2.1 Hankittavat tuotteet	7
2.2 Lämpötilan mittaus	8
3. KYLMÄ- JA VARASTOTILAT	8
3.1 Elintarvikkeiden varastointi.....	8
3.2 Kylälaitteiden huolto.....	8
3.3 Luettelo kylälaitteista, niiden lämpövaatimukset ja mitä missäkin säilytetään.	8
4. RUOAN VALMISTUKSEN JA TARJOILUN VALVONTA	10
4.1 Dieettiruokat ja erityisruokavaliot	11
4.2 Ruokien esivalmistelu.....	11
4.3 Ruoan tarjoilu.....	11
4.4 Tarjolla olevien ruokien tarjoilulämpötilat:.....	11
4.5 Ruoka-ajat ruokasalissa:	11
4.6 ruokien kuljetus	11
5. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA JA SUOJAAMINEN	12
5.1 Hygieniapassi	12
5.2 Lääkekaappi	13
6. ASTIOIDEN PESU	13
7. TUHOELÄINTORJUNTA Ennaltaehkäisevä toiminta	13
8. JÄTEHUOLTO.....	14
9. TAKAISIN VETOSUUNNITELMA	14
10. ASIAKASPALAUTTEET	14
11. OMAVALVONTA-ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS JA OMAVALVONTASUUNNITELMAN AJAN TASALLA PITÄMINEN.	14
12. OMAVALVONNAN SIIVOUSSUUNNITELMA	15
12.1 Käytettävät aineet ja välineet.....	15
12.2 Siivousvälinevarasto.....	16
12.3 Päivittäin tehtävät siivoukset:.....	16

12.4 Viikoittain tehtävät siivoukset:	16
12.5 Harvemmin tehtävät siivoukset:	17
*Keittiön perussiivous	17
12.6 Päivittäin tehtävät siivoukset.....	17
Keittiön lattian pesu	17
Työpintojen puhdistus.....	17
Hellan puhdistus.....	17
Yhdistelmäuunin puhdistus	17
Keittiövaunujen puhdistus	18
12.7 Viikoittain tehtävät siivoukset.....	18
Kylmiöiden pesu	18
Astiakoneen puhdistus.....	18
Lattiakaivojen pesu	18
Siivousvälinevarasto.....	18
Keittiön hyllyjen ja ovien pesu	18
12.8 Harvemmin tehtävät siivoukset Kuiva-ainevarasto	19
Alakerran varasto	19
Liesituulettimen pesu	19
Ikkunoiden pesu	19
Ruokasalin lattia peruspesu ja vahaus	19
Jäädytyskaapin sulatus	19
Pakasteenhuoneen sulatus	19
Ulkovaraston siivous	19
Keittiön rasvakaivo.....	19
Keittiön peruspuhdistus	20
Ruokasalin peruspuhdistus.	20

Omavalvontasuunnitelman ohjeistus

Elintarvikelain (2011) mukaan jokaisessa elintarvikealan yrityksessä tulee olla omavalvontasuunnitelma, joka on yrityksen laatima kirjallinen kuvaus yrityksen toiminnasta ja toimintatavoista ottaen huomioon toiminnan laajuus. Suunnitelmassa käsitellään yrityksen toimintaa, henkilökuntaa ja elintarvikkeiden turvallisuutta.

Omavalvontasuunnitelmaa tulee pitää ajan tasalla jatkuvasti eli sitä on päivitettävä tarpeen mukaan kuitenkin vähintään kerran vuodessa. Toimijan on perehdytettävä jokainen työntekijä omavalvontajärjestelmään ja sen toteuttamiseen sekä huolehtia elintarvikehuoneistossa työskentelevien riittävästä hygieniosaamisesta. Henkilöstöä tulee kouluttaa ja opastaa työtehtävien vaatimalla tavalla.

Omavalvonta on hyvää asiakaspalvelua. Se on laadun varmistusta, jolla selvitetään elintarvikelainsäädännön määräysten noudattamista keittiössä. Tehokkaan omavalvonnan avulla voidaan valmistaa turvallista ja laadukasta ruokaa ja estää ruokaan liittyvien riskien, kuten ruokamyrkytysten esiintyminen. Omavalvonta voidaan toteuttaa keittiöllä HACCP-järjestelmää apuna käyttäen. HACCP-järjestelmä on elintarvikkeiden turvallisuuden valvontajärjestelmä ja sen voi suomentaa vaarojen arvionniksi ja kriittisten pisteiden kartoitusjärjestelmäksi. Keittiön toiminnan kannalta kriittisiä pisteitä on seurattava säännöllisesti ja pidettävä kirjaa seurannasta ja mahdollisista toimenpiteistä. Keittiön omavalvonta on päivittäistä toimintaa ja se sisältää tulosten kirjaamista sovitusti tarkkailukohteista, tilanteiden arvioimista ja tarvittavien toimenpiteiden nopeaa eteenpäin viemistä ja tilanteiden korjaamista.

OMAAVALVONTAAN OSALLISTUU KOKO KEITTIÖHENKILÖKUNTA!

1. RAVINTOPALVELUIDEN YKSIKÖN TOIMINNAN KUVAUS

PETSAMOKOTI OY
RAVINTOPALVELUT
MUTKAKATU 38b 33500 TAMPERE

Petsamokoti Oy sijaitsee Tampereen kaupungissa Petsamon kaupungin osassa. Talo on rakennettu kaupungin vuokratontille ja se on peruskorjattu v. 1999 - 2000. Keittiö sijaitsee samassa rakennuksessa. Tampereen ensi- ja turvakoti ry tuottaa lapsiperheiden ja ikäihmisten palveluita. Talossa sijaitsee Pirkanmaan ensikoti Oy:n Ensikoti, jossa on 7 perhehuonetta, ympärivuorokautinen palveluasuminen 14 asukaspaikkaa ja yhteisöllisen asumisen 22 asukaspaikkaa.

1.1 Henkilökunnan määrä ja vastualueet

Ravintopalveluiden yksikössä työskentelee kaksi vakituista työntekijää: Ravintopalveluiden vastaava ja keittiöapulainen sekä oppisopimuksella kokiksi opiskeleva määräaikaikainen työntekijä.

Ravintopalveluiden vastaava: Vastaa keittiön toiminnasta, suunnittelee ruokalistat, tekee keittiön työvuorolistan, tavaratilaukset ja muut paperityöt. Opastaa uusia työntekijöitä, osallistuu ruuanvalmistustehtäviin ja kaikkiin muihinkin tehtäviin joita keittiössä on. Vastaava ohjaaja työskentelee tarpeen mukaan myös viikonloppuina. (kts. työnkuva)

Keittiöapulainen: ruuan lämmitys, avustavat ruoanvalmistustyöt, siivoustyöt, jakelu- ja tarjoilutehtävät. (kts. työnkuva)

Keittiö on avoinna vuoden jokaisena päivänä. Viikonloppuisin työvuorossa on ainoastaan yksi työntekijä.

Keittiön työajat: arkisin ja viikonloppuisin klo 7–14.40

1.2 Tilat

Keittiö- ja ruokailutilat:

keittiö 44 m², kuivavarasto, siivouskomero, kylmävarastot, pakastevarastot, varasto (kellari kerroksessa) ruokasali ja kabinetti 79 m² ja 29 m², ulkovarasto 2,5 m² (tavarankuljetuslaatikoille ja rullakoille)

1.3 Toiminnan luonne ja laajuus

Keittiö toimii omavalmistus periaatteella. Osittain myös lämmitysperiaatteella.

Pääosin asiakkaat ruokailevat ruokasalissa. Ensikodille ja ympärivuorokautisen palveluasumisen yksiköihin ruoka kuljetetaan. Yhteisöllisen asumisen asiakkaille Petsamokodin henkilökunta sekä keittiön henkilökunta jakaruoan tai avustaa sen ottamisessa.

2. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Vastaava ohjaaja tilaa elintarvikkeet, työvuorossa oleva henkilökunta purkaa ja tarkistaa tavarakuorman.

2.1 Hankittavat tuotteet

Keittiölle tulee:

Maitotaloustuotteita, lihaa, lihajalosteita, vihanneksia, hedelmiä ja juureksia.

Säilykkeitä, mehuja, hilloja, pakasteita, leipiä ja pullia.

Kuivatavaroita: jauhot, ryynit

Pesu- ja puhdistusaineet sekä paperit. (Ks. erillinen liite tavarantoimittajat).

Tavarat tuodaan laatikoissa tai rullakoissa suoraan keittiöön. Tarkista tavarat, päivämäärät, tuotteen ulkonäkö (puhdas ja ehjä pakkaus). Vie tavarat heti paikoilleen huomioiden varastokierto, pakasteet ensimmäisenä pakkaseen. Merkitse lähetyslistaan, jos jokin tavara puuttuu tai tuote on viallinen, täytä virheilmoituskaavake ja toimita se tavarantoimittajalle tiedoksi heti virheellisen tai puuttuvan tavaran hyvityksen varmistamiseksi. Laita lähetyslistat kansioon.

2.2 Lämpötilan mittaus

Tuotteet, joista lämpötilat mitataan ovat:

Tuore liha, maito, maitotaloustuotteet, lihajalosteet ja valmisruoka.

Pakkastuotteista mitataan vastaanottolämpötila pakkauksen välistä. Mittauksen tulos kirjataan saapuvan tavaran tarkastuslomakkeelle. Mitataan yksi kerta viikossa vaihdellen eri tuoteryhmiä.

3. KYLMÄ- JA VARASTOTILAT

3.1 Elintarvikkeiden varastointi

Kypsät ja raa'at tuotteet erotetaan aina toisistaan, etteivät raa'at tuotteet pääse saastuttamaan kypsiä. Suojaa tuotteet säilytyksen ajan laittamalle päälle kansikeltu tai muovipussi.

Erityisruokavalioon kuuluvat ruoat tulee erottaa muista tuotteista, eri hyllylle tai muuten hyvin peitettynä ja selvästi merkattuna mihin tarkoitukseen tuotteet ovat (esim. keliakiatuotteet).

3.2 Kylmälaitteiden huolto

Kylmälaitteiden huollosta on tehty huoltosopimus ja laitteet huolletaan säännöllisesti. Laitteet huoltaa Huurre Service. Huoltoreportit säilytetään huoltokansiossa.

3.3 Luettelo kylmälaitteista, niiden lämpövaatimukset ja mitä missäkin säilytetään.

1. Kylmähuone +5

*Maito - ja maitovalmisteet (juustot, rasvat, maito, piimä, jogurtti ym.)

*Avatut etikäsäilykepurkit, sillisäilykkeet, maustekastikkeet ym.

*Seuraavaksi päiväksi esivalmistellut ruoat.

*Ruoan tähteet.

*Perunat ja juurekset.

*Sulamaan otetut pakasteet.

Laita kaikki raa'at tuotteet kylmiön alimmille hyllyille ja pidä erillään kypsistä tuotteista. Kypsät ja esivalmistellut tuotteet laitetaan kylmiön ylimmille hyllyille. Lihat ja kalat erillään, kaikki hyvin peiteltynä. Erotta maito- ja maitotaloustuotteet muista tuotteista.

2. Vihanneskylmiö +6

Salaatti, kurkku, tomaatti, ja osa juureksista.

Tarjolle laitettavat valmiit salaatit ja salaatinkastikkeet.

3. Kylmäkaappi +5

Pöytään menevät ketsuppi- ja sinappiastiat.

- Linjastoon menevät mehu- ja kotikaljakannut.
- Makkarat ja muut lihajalosteet.
- Laktoosittomat ja vähälaktoosiset maito- ja kermapakkaukset.
- Einekset
- Raaka liha (jauhe- ja palalihat).

Laita ylähyllylle ketsupit ja sinapit, raaka liha laitetaan alemmalle hyllylle.

4 Elintarvikkeiden Jäähdytys

Jäähdytys tapahtuu kylmävesihaudetta käyttäen. Jäähdytysmenetelmän riittävyyden toteamiseksi tehdään lämpötila mittauksia.

Jäähdytyksen on tapahduttava enintään 4 tunnin aikana + 6 tai sen alle.

Jäähdytyskaavake löytyy lämpötilojen ja siivouksien seurantalomakekansiosista.

5. Pakastehuone vähintään -18°C

Huoneessa säilytetään valmiina tulevat pakasteet ja jäädytetyt tuotteet.

Muista hyvä järjestys. Marjat, vihannekset ja leipomotuotteet omille hyllyilleen, lihat ja kalat erilleen.

Kaikissa kylmlaitteissa on lämpömittari etupaneelissa, josta näkee helposti laitteen lämpötilan. Jos lämpötila näyttää poikkeavan normaalista, niin silloin otetaan yhteyttä huoltoon. Epäkunnossa oleva kaappi tyhjennetään ja tavarat siirretään toiseen kaappiin huollon ajaksi. Huolto raportit säilytetään omavalvontakansiossa.

6. Kuivavarasto

Varastossa säilytetään: jauhot, ryynit, liemijauheet, sokeri ja mausteet yms.

7. Kellarikerroksen viileä kuivavarasto

Varastossa säilytetään: säilykepurkit, kananmunat, käsipaperit, hedelmät, pakkausrasiat ym. säilytykseen liittyvät

8. Siivouskomero

Komerossa säilytetään: Pesu- ja puhdistusaineet sekä siivousvälineet.

9. Ulkovarasto

Elintarvikkeiden kuljetuslaatikot ja rullakot.

4. RUOAN VALMISTUKSEN JA TARJOILUN VALVONTA

Vastuuhenkilö

Ruoanvalmistuksen aikaisesta hygieniasta ja sen tarkkailusta on vastuussa ravintopalveluiden vastaava ja ruoan valmistaja.

Ruoan valmistusta varten esivalmistetut raaka-aineet (liha, kala, kasvikset ym.) tulee ottaa keittiölämpötilaan vasta juuri ennen ruoan valmistusta.

Ruoan kypsyys varmistetaan lämpömittauksella (lämpötila yli +70°C).

Siipikarja ruoissa lämpötila tulee olla vähintään +75°C.

Lämpötila mitataan, kun kypsennetään lihaa, kalaa ja maitotaloustuotteita.

Uudelleenlämmitettävän ruoan lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C.

Ruoan lämpötila tulee mitata aina.

Raaka-aineet, joista ruokaa valmistetaan:

Tuore pala- ja jauheliha, tuore- ja pakastebroileri, pakastekala, kuoritut perunat, pestyt juurekset, tuoreet salaattikasvikset, pakastekasvikset, pakastemarjat. Puolukka (tuore), paistovalmiit raakapakasteet (makea ja suolainen kahvileipä), einekset ja leikkeleet. Itse leivotaan kakkuja ja makeita piirakoita.

Elintarvikkeiden käsittely.

Raaka-aineita käsiteltäessä tulee olla erityisen huolellinen siipikarjan käsittelyssä (erilliset aluset ja muut välineet). Samoin raaka kala ja liha. Huolehdi leikkuulautojen riittävästä hygieniasta. Salaattien valmistuksessa tulee erityisesti huomioida raaka -aineiden erityinen puhdistus ja asianmukainen käsittely.

Raa'at elintarvikkeet ja kypsät ruoat säilytetään toisista erillään. Valmiit ruoat peitellään hyvin ja säilytetään ylemmillä hyllyillä.

4.1 Dieettiruokat ja erityisruokavaliot

Ole tarkkana, pienetkin määrät allergisoivaa raaka-ainetta voi aiheuttaa hengenvaarallisen reaktion. Keliakiadieetin erillään valmistus on myös huomioitava. Tutustu erilliseen Keliakia- materiaaliin (löytyy oma-avontakansiosta). Ruokaa valmistettaessa huomioitava: omat välineet ja valmistusaineet (lue tarkkaan pakkausmerkinnät). Laita valmis ruoka omiin astioihinsa ja merkitse päälle mitä se sisältää.

4.2 Ruokien esivalmistelu

Keittiöllä kypsennetään jauhelihaa, palalihoja ja leikkeitä uunissa. Esivalmistellut ruoat jäähdytetään nopeasti: jäähdytysnopeus +60°C:sta +8°C:een korkeintaan neljässä tunnissa. Jäähdytettävän ruokakerroksen paksuus ei saa olla yli 10 cm. Jäähdytettävien tuotteiden lämpötilaa seurantaan tarvittaessa vähintään kerran viikossa. Ruokia säilytetään matalissa kannellisissa Gn- astioissa kylmiössä.

4.3 Ruoan tarjoilu

Tarjottavien ruokien lämpötilaa ja tarjolla pito aikaa on seurattava. Lämpötilaa mitataan vähintään kerran viikossa ja mittauksesta vastaa tarjoilusta huolehtiva henkilö. Ruoat laitetaan tarjolle linjastoon, josta henkilökunta ja osa asiakkaista ottavat ruoan itse. palvelutalon ja ryhmäkodin asiakkaille ruoka jaetaan linjastosta. Osalle palvelutalon asukkaista ruoka jaetaan asuntoihin. Ryhmäkodissa ruoka tarjoillaan osastolla. Ruoka laitetaan omiin astioihinsa ja tarjoillaan välittömästi.

Ruokaa viedään tarjolle linjastoon useammassa erässä. Ruokia ei saa pitää tarjolla yli kahta tuntia.

4.4 Tarjolla olevien ruokien tarjoilulämpötilat:

Lämmin ruoka +60 °C, siipikarjaruoat +75°C

Uudelleen kuumennettavat ruoat vähintään +70°C

Maitotaloustuotteet enintään + 8°C

4.5 Ruoka-ajat ruokasalissa:

aamiainen klo. 8.00–10.00

lounas klo. 11–12.30

päivällinen klo. 16.00

4.5 Tähderuokien käyttö

Tarjolla olleita ruokia ei saa tarjota enää seuraavana päivänä. Jos ruokaa on kuitenkin jäänyt, eikä se ole ollut linjastossa tarjolla, ruokaa voidaan käyttää seuraavana päivänä tai pakastaa se. Muista laittaa päiväysmerkinnät kaikkiin pakastettaviin tuotteisiin.

Itse jäädytettyjä tuotteita ei saa säilyttää 1 kk kauempaa.

5. HENKILÖKUNNAN HYGIENIA JA SUOJAAMINEN

Keittiössä käytetään puhtaita, työnantajan hankkimia työasuja ja tarvittavia henkilökohtaisia suojaimia (esim. suojahansikkaat). Työkengät on hankittava itse.

Työvaatteet pestään talon pesulassa, keittiön likapyykkikori on henkilökunnan sosiaalitiloissa.

Puhtaat työvaatteet säilytetään kaapissa henkilökunnan sosiaalitiloissa.

Käsihygieniasta on huolehdittava: pesu vedellä ja saippualla, kuivaus kertakäyttökäsipyyhkeeseen. Käsienpesupaikalla on myös käytössä käsidesi käsien desinfiointia varten. **Käsissä ei saa olla haavoja, laastareita, koruja, kynsilakkaa eikä muita kosmeettisia aineita.**

5.1 Hygieniapassi

Jokaisen työntekijän pitää esittää todistus hygieniapassin suorittamisesta. Todistuksesta jää kopio työnantajalle. Todistukseksi käy myös koulutodistus elintarvikealalta, jos se on suoritettu vuoden 1995 jälkeen.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava terveydenhuollon ammattilaisen antama lausunto terveydentilasta.

Salmonellatutkimukset vaaditaan yli 1 kk kestävän työsuhteen takia ja aina ulkomaanmatkan jälkeen, jos matkan kesto on yli 4 vrk ja se on tapahtunut Pohjoismaiden ulkopuolella.

Salmonellanäyte viedään työterveysasemalle. Talon työterveyshoitajalta tilataan lähete ja näyte viedään laboratorioon. Uudet työntekijät menevät ensin neuvontaan.

Salmonellatodistus toimitetaan työnantajalle. Todistuksia säilytetään työpaikan toimistossa.

5.2 Lääkekaappi

Keittiön siivouskaapissa on lääkekaappi, jossa on erilaisia sidetarpeita, laastareita ym. ensiapuun.

Kaapin sisäpuolella on luettelo siellä olevista tarvikkeista ja kaapin sisältöä täydennetään tarvittaessa.

6. ASTIOIDEN PESU

Keittiössä pesu tapahtuu koneellisesti. Astiakoneen lämpötilaa seurataan säännöllisesti ja lämpötilat merkitään ylös kerran viikossa omavalvontakansiossa oleville kaavakkeille.

Esipesulämpötilan tulee olla +35°C, pesulämpötilan noin +65°C, huuhtelulämpötilan +85°C. Pesuaineen kulutusta seurataan silmämääräisesti ja merkitsemällä pesu- ja huuhteluaineiden vaihtopäivät omavalvontakansioon. Astiakone puhdistetaan päivittäin ja kerran viikossa perusteellisimmin. Konetta huolletaan tarvittaessa ja huoltoraportit löytyvät omavalvontakansiosta.

Astioiden puhtautta tarkkaillaan aistinvaraisesti.

7. TUHOELÄINTORJUNTA

Ennaltaehkäisevä toiminta

Huomioi yleinen puhtaus ja siisteys varastoissa. Jokainen huolehtii siisteydestä ja korjaa omat jälkensä välittömästi.

Varastot siivotaan säännöllisesti.

Varaston kierrosta pidetään huolta. Käytetään ensin vanhimmat tuotteet.

Seurataan silmämääräisesti, ettei käytettävissä tuotteissa ole mitään epäilyttävää.

Ruoantähteet säilytetään asiallisesti.

Jätehuolto hoidetaan asiallisesti.

Kun tuholaisia havaitaan, ryhdytään välittömästi toimenpiteisiin niiden hävittämiseksi. Pyydetään asiantuntija-apua terveystarkastajalta mahdollisten tuholaisten torjuntaan ja niiden tunnistamiseksi.

8. JÄTEHUOLTO

Jäteastiat sijaitsevat ulkona olevassa jätekatoksessa. Astia tyhjennetään kaksi kertaa viikossa, pahvirullakko ja paperinkeräyslaatikko kahden viikon välein. Tyhjennyksestä huolehtii Pirkanmaan jätehuolto.

Jätekatoksessa olevat astia: sekajäteastiat, biojäteastiat, paperinkeräyslaatikko, muovikeräys, metalli, maitotölkkien keräys ja rullakko keräyspahveille.

9. TAKAISIN VETOSUUNNITELMA

Takaisin veto toimenpiteet. Saatu ilmoitus toimijalta virheellisestä elintarvikkeesta. Tarkastamme, onko toimijalta tullut elintarvikkeen tunnusmerkki sama kuin virheellisellä elintarvikkeella. Jos kyseessä on virheellinen tuote, poistamme sen heti käytöstä. Kysymme toimijalta miten hävitämme virheellisen tuotteen (hävitämmekö itse vai palautetaanko tuote toimijalle takaisin). Takaisinvetokaavake löytyy omavalvontakansiosta.

10. ASIAKASPALAUTTEET

Asiakaspalaute voi olla esim. asiakaskyselyn tulos, yksittäisen asiakkaan positiivinen tai negatiivinen palaute. Asiakaspalaute säilytetään omavalvontakansiossa ja siinä tulee selvittää palautuksen syy, aiheutuneet toimenpiteet ja päivämäärä.

Kun on aihetta epäillä ruokamyrkytystä, tulee heti tehdä ilmoitus terveydensuojeluviranomaisille eli päivystävälle terveystarkastajalle. Jos epäiltyä ruokaa/raaka-ainetta löytyy vielä keittiöltä, otetaan siitä näyte lähetettäväksi laboratorioon tutkimuksia varten.

Selvitä yhdessä viranomaisen kanssa ruokamyrkytys epäilyksen oikeellisuus ja syy sekä ryhdy tarpeellisiin toimenpiteisiin.

11. OMAVALVONTA-ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS JA OMAVALVONTASUUNNITELMAN AJAN TASALLA PITÄMINEN.

Keittiöllä omavalvontakansiota säilytetään emännän huoneessa. Se on kaikkien työntekijöiden nähtävillä. Omavalvontaan kuuluvia lomakkeita säilytetään vuosi.

Omaohvalvontasuunnitelman paikkansapitävyys ja tarkoituksenmukaisuus päivitetään vuosittain ja muutokset kirjataan ylös. Kirjauksen yhteydessä ilmoitetaan muutoksen tekijä ja teko aika.

12. OMAVALVONNAN SIIVOUSSUUNNITELMA

12.1 Käytettävät aineet ja välineet

Siivousaineet: Siisto Purin N Neutraali yleispuhdistusaine pH 7.5 pintojen päivittäiseen puhdistukseen.

Sumabac desinfioiva pintojen puhdistusaine

Siisto Alltopp Pintojen puhdistusaine lialle ja rasvalle

Siisto Desipur Vahvasti emäksinen pintojen puhdistusaine pH 11.5

Pesetti grill Voimakkaasti emäksinen grillien ja uunin puhdistusaine

KTS-RESTIA Vahvasti emäksinen konetiskiaine pH 11.9

KIRKASTE-RESTIA Neutraali huuhtelukirkaste koneelliseen astianpesuun pH 6.5

Sumabac Dip neste Astioiden liotus ja valkaisuaine pH 11.5

Nelli soap Käsipesuneste

Nelli Etasept Desinfioiva käsihuuhde, pH 7.0

12.2 Siivousvälinevarasto

Sisältö:

- Pesuaineet
- siivousvälineet harjat ja mopit
- moppisanko
- suojahanskat
- siivousliinat.

Hyvän elintarvikehygienian perustana on, että kaikki on koulutettu riittävän hyvin huolehtimaan puhdistustyöstä. On tärkeää, että kaikki noudattavat siivoussuunnitelmaa ja mieltävät sen kuuluvaksi kaikille työntekijöille

Keittiössä on erilliset astiat biojätteelle ja sekajätteelle. Astiat tyhjennetään ja pestään päivittäin.

Tilojen ja laitteiden siivous ja puhtaanapito

Puhdistettavat tilat ja laitteet

Ruokasali, keittiötilat, varastot, keittiön koneet ja laitteet.

12.3 Päivittäin tehtävät siivoukset:

- *Keittiön pesu
- *Työpintojen puhdistus
- *Hellan ja yhdistelmäuunin puhdistus
- *Astiakoneen puhdistus
- *Keittiövaunujen puhdistus
- *Ruokasalin linjasto

12.4 Viikoittain tehtävät siivoukset:

- *Kylmiön siivous
- *Astiakoneen perusteellisempi puhdistus

*Lattiakaivojen puhdistus

*Keittiön hyllyjen ja ovien puhdistus

12.5 Harvemmin tehtävät siivoukset:

*Kuiva-ainevarasto

*Alakerran varasto

*Ulkovarasto

*Liesituuletin

*Ikkunat

*Jäädytyskaappi

*Pakastuhuone

***Keittiön perussiivous**

*Ruokasalin perussiivous

12.6 Päivittäin tehtävät siivoukset

Keittiön lattian pesu

Lattia harjataan pesuaineliuksella, huuhdellaan hyvin ja lopuksi lattia kuivataan lastalla. Muista puhdistaa myös lattiakaivosta roskat ja ruoanjätteet.

Työpintojen puhdistus

Pese harjalla ja pesuaineella, huuhtelee ja kuivaa lastalla, myös altaat pestään.

Hellan puhdistus

Kostuta hellan levyjen pinta ja suihkuta siihen pesuainetta, hankaa karkealla pesimellä ja huuhtelee, kuivaa levyt huolellisesti lopuksi. Pyyhi siivousliinalla lopuksi muut hellan osat.

Yhdistelmäuunin puhdistus

Puhdista uuni valmistajan ohjeen mukaan. (Ks. erillinen ohje)

Astiakoneen ja astiapesupöytien puhdistus. Tyhjennä kone huuhtelee koneen jätesihdit ja ylivuotoputki. Huuhtelee kone sisältä, päältä pyyhittää siivousliinalla. Jätä kone kuivumaan. Pese samalla pöytätautasot ja tiskialtaat. Puhdistaa kaakelit tiskipöydän takaa.

Keittiövaunujen puhdistus

Pese vaunut harjalla ja pesuaineella, huuhtelee ja kuivaa lastalla.

Ruokasali.

Ruokasalin pöydät pyyhittää aina ruokailijoiden jälkeen.

Tarkistetaan myös tuolit ja linjasto pyyhittää ruokailun jälkeen ja ruokasalin lattia pestään mopilla.

12.7 Viikoittain tehtävät siivoukset

Kylmiöiden pesu

Pyyhitään seinät ja hyllyt (irrotettavat hyllyt pestään tiskikoneessa.) Ovet ja lattia pestään.

Astiakoneen puhdistus

Irrotetaan huuhtelu- ja pesuputket. Jätesihdit ja ylivuotoputki pestään altaassa. Harjataan koneen sisäosat, huuhdellaan ne letkulla. Päältä kone pyyhittää siivousliinalla. Lopuksi osat laitetaan paikoilleen.

Lattiakaivojen pesu

Irrotetaan kaivon ritilät ja pestään harjalla ja pesuaineella. Lattiakaivon pesua varten on oma harja ja pesuaine. Huuhdellaan lopuksi huolellisesti letkulla. Laitetaan lopuksi lattiakaivon ritilät paikoilleen. (Siisto Desipur).

Siivousvälinevarasto

Pyyhi hyllyt, järjestä tavarat ja pese lattia.

Keittiön hyllyjen ja ovien pesu

Pyyhitään hyllyt, huuhdellaan ja kuivataan ne. Pyyhitään ovet ja ovien karmit, lasiosat pestään ikkunaliinalla.

12.8 Harvemmin tehtävät siivoukset

Kuiva-ainevarasto

Kahden viikon välein.

Alakerran varasto

Kahden viikon välein.

Tyhjennä varasto. Nihkeä pyyhintä lattialle. Pyyhi hyllyt. Järjestä tavarat paikoilleen. (Neutraali yleispuhdistusaine).

Liesituulettimen pesu

Pese irrotettavat osat tiskikoneessa, pese tuuletin sisältä ja ulkoapäin. Laita irralliset osat paikoilleen (Siisto Alltop).

Ikkunoiden pesu

Keittiön ja ruokasalin ikkunat pestään kaksi kertaa vuodessa. Siivousliike tekee työn.

Ruokasalin lattia peruspesu ja vahaus

Vahaus ja pesu kaksi kertaa vuodessa. Siivousliike tekee työn.

Jäädytyskaapin sulatus

Tarvittaessa ota kaappi pois päältä ja sulata se. Pese ja kuivaa kaappi ja laita kaappi päälle.

Pakasteenhuoneen sulatus

Pakastehuone tyhjenetään tarvittaessa, tavarat siirretään jäähdytyskaappiin. Ota pakastehuone päältä pois ja anna pakastehuoneen sulaa. Puhdista ja kuivaa tilat. laita pakastehuone päälle. Siirrä tavarat paikoilleen kun lämpötila on saavuttanut +18°C.

Ulkovaraston siivous

Tee siivous tarvittaessa. Tyhjennä varasto ja lakaise, pese lattia väljällä vedellä. Anna kuivua, siirrä pakkauslaatikot takaisin.

Keittiön rasvakaivo

Tyhjenetään kaksi kertaa vuodessa. Tyhjennyksestä on tehty kirjallinen sopimus.

Keittiön peruspuhdistus

Tehdään kerran vuodessa. Tyhjennä keittiön hyllyt. Pese ensin keittiön. seinät ja ikkunat.

Puhdista valaisimet, pese hyllyt, kaapit, tasot ja altaat. Pese lattiakaivot ja lattia viimeiseksi.

Ruokasalin peruspuhdistus.

Pese, ovet ja pyyhi kaikki lasipinnat.