**RAVINTOLAN OMAVALVONTA-SUUNNITELMA**

**Ravintolan nimi: Ravintola palvaa**

**Ravintolan osoite: Palvaantie 398**

**Omavalvonnan vastuu henkilö: Paul Nyman**

**Omavalvonnan vastuuhenkilön**

**yhteystiedot: 050 3403232**

[**paulnyman6@gmail.com**](mailto:paulnyman6@gmail.com)

1. **Yleistä**
   1. **Omavalvonnan päivitys ja säilytys**

Toimija vastaa siitä, että omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaa tulee muutoksia.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty 30.11.2024.

Päivityksen tehnyt Paul Nyman.

Omatoimintasuunnitelma säilytetään toistaiseksi seuraavasti:

* ravintolassa paperiversiona
* arkistossa paperiversiona
* palvelimella digitaalisena

**Valvontaviranomaisen yhteystiedot:**

Lappeenrannan seudun ympäristötoimi

Elintarvikevalvonta

Pohjolankatu 14

53100 Lappeenranta

[**Ympäristötoimi.kirjaamo@lappeenranta.fi**](mailto:Ympäristötoimi.kirjaamo@lappeenranta.fi)

* 1. **Toiminnan vastuut ja kuvaus**

Omavalvonnan vastuuhenkilö on ravintolan esimies Paul Nyman.

Vastuualueet:

Omavalvontasuunnitelman päivitys: Esimies

Ruokamyrkytysepäilyt ja niiden selvittäminen: Vastaavahoitaja

Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto: Esimies

Elintarvikkeiden säilytys: Vastaavahoitaja

Ruoan valmistus: Vastaavahoitaja

Lämpötilahallinta: Vastaavahoitaja

Ruokien tarjoilu: Vastaavahoitaja

Ruoista asiakkaille annettavat tiedot: Vastaavahoitaja

Pakkaus ja kontaktimateriaalit: Vastaavahoitaja

Näytteenotto: Vastaavahoitaja

Siivous ja jätehuolto: Vastaavahoitaja

Kunnossapito: Esimies

Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet: Esimies

Henkilökunta: Esimies

**Toimintaa**

Pääasiallisestiruokien päätuotteet ovat ns. pikaruokia jotka pakastettuna lämmitetään erikoisuunissa. Eri tilaisuuksissa valmistetaan ateriat tuoreista raaka-aineista.

**1.3 Ruokamyrkytysepäilyt**

Epäilykset ruokamyrkytys tapauksesta tulee ilmoittaa heti hygieenikkoeläinlääkäri Virpi Laamaselle puh 040 4620 510.

Vastaavahoitaja säilyttää näytteet epäillystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä tulee olla 200 – 300 g/ruoka tai raaka-aine ja se on otettava puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Mikäli näytettä joutuu säilyttämään ravintolassa, se on säilytettävä jäädytettynä.

* 1. **Lämpömittarit**

Käytössä on ainoastaan irtolämpömittareita. Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan 2 kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvaan veden (100 ᵒ C) ja sulavan jään (0 ᵒ C) lämpötilat. Tarkastukset kirjataan.

1. **Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto**

Elintarvikkeet haetaan itse tukusta ja kaupoista. Pakasteet kuten pikaruoat ja jäätelöt toimittaa Valion kylmäkuljetus.

Elintarvikkeet hankitaan pääsääntöisesti Kespro tukusta ja joskus paikallisista kaupoista kuten K-Citymarket, S-Kauppa ja Lidl.

**Elintarvikkeita ei tuodaan itse maahan.**

**Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:**

* Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita
* Elintarvikkeiden lämpötilat
* Tuotteiden aistinvarainen laatu
* Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys

**Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan kuljetuksen ja vastaanoton aikana seuraavin keinoin:**

* Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita
* Lyhyt kuljetusmatka, kesto enintään 30 min
* Kuljetusliikkeen pakasteauto
* Elintarvikkeet siirretään välittömästi ravintolan kylmäkalusteihin

**Lämpötilaseuranta elintarvikkeiden vastaanottaessa:**

* Tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötiloja esimerkiksi tuore kala ja liha, maitotuotteet ja pilkotut vihannekset sekä pakasteet
* Itse haetut elintarvikkeet tukusta/kaupasta vastaanottotarkastukseen liittyvä kirjaamista ei tarvitsee tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisesti
* **Elintarvikkeiden vastaanoton lämpötilat liitteessä 1**

**Lämpötiloissa havaitut poikeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.**

* Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan, voidaanko käyttää vai hävitetäänkö
* Palautetaanko

1. **Elintarvikkeiden säilytys**

**Keittiö- ja varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeisen käyttöajankohta on ylitetty**

* Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti
* Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä
* Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä
* Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä

**Tuotteiden saastuminen estetään seuraavasti:**

* Säilytys suljettuina
* Elintarvikkeita ei avatuissa säilykepurkeissa
* Sulamassa olevien ruokien sulamisnesteet kerätään
  1. **Kuivaelintarvikkeiden säilytys**
* Ei ole erillistä varastointitila
* Säilytetään keittiön yläkaapeissa
  1. **Kylmäsäilytys**

**Kylmälaitteissa ei ole automaattinen tallennusjärjestelmä.**

* lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista mittareista
* Kylmälaitteiden lämpötilat kirjataan säännöllisesti 1 kerta viikossa

**Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa**

* Otetaan yhteytä ravintolan esimieheen
* Mitataan tuotteiden lämpötilat ja arvioidaan aistinvaraisesti niidenkäytettävyys, tarvittaessa ruoat hävitetään
* Ruoat siirretään toiseen kylmäkalusteeseen

1. **Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen**

Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita on käsiteltävä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

**4.1 Ravintolassa käsitellään seuraavia allergeeneja**

**-** Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet

- Munat ja munatuotteet

- Maito ja maitotuotteet

- Kalat ja kalatuotteet

**Miten elintarvikkeiden allergeeni- ristikontaminaatio vältetään:**

* Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille
* Erilliset työvälineet
* Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
* Käsienpesu/ kertakäyttöhanskojen vaihtaminen

**Miten kasvisten ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty?**

Kasvit ja multajuurekset pestään erillisessä altaassa.

**Miten gluteenittomien elintarvikkeiden tai muiden allergeenien säilytys, käsittely ym on järjestetty?**

* Erityisruokavaliotuotteet säilytetään pakkaukset suljettuna, selvästi merkittynä ja erillään muista tuotteista
* Varastoinnissa, valmistuksessa ja tarjolla pidossa varmistetaan, että erityisruokavalioihin käytettäviin raaka-aineisiin ei pääse allergisoivia aineosia
* Jokaisessa astiassa on oma otin
* Tuotteiden tuoteselosteet tai tiedote tuotteiden tarkempien tietojen saamisesta henkilökunnalta on esillä asiakkaille

**4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa**

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn aikana pidetään mahdollisimman lyhyenä.

**Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat liitteessä 2**

**4.2.1 Kypsennettävät ruoat**

Ruokien lämpötilan tulee olla kautaltaan yli +70ᵒ C ja siipikarjan yli +75ᵒ C. Selvästi kiehuva ruoka ei tarvitse mitata.

**Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan.**

**Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:**

* Ruokien kuumennusta jatketaan
* Kalusteen lämpötila säädetään oikeaan lämpötilaan

**4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat**

- Ruoat joita säilytetään keittiössä kuumana ennen tarjoilua tai myyntiä tulee säilyttää yli +60ᵒ C:ssa. Ruokien lämpötila tulee mitata säilytysajan loppupuolella.

**4.2.3 Jäähdytettävät ruoat**

- Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäädytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuk-sen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä (4) tunnissa.

Jäähdytämme ruoat kylmän veden/jäiden avulla.

Jäähdytettävien ruokien lämpötilaseuranta viikoitain.

**4.2.4 Jäädytettävät ruoat**

Jäädytettyjen ruokien säilyttämistä varten on kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18ᵒ C tai kylmempi. Ruoat tulee jäähdyttää ennen viimeistä käyttöajankohta. Jäädytetyn ruokien säilytysaika on kaksi (2) kuukautta joko jäädytyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväyksestä. **Lisäohjeita liitteessä 3.**

**4.2.5 Sulatettavat ruoat**

Jäädytetyt ruoat tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavissa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi. Sulatusta ei saa tehdä huonelämmössä.

1. **Ruokien tarjoilu**

Ruoat tarjoillaan joko lautasannoksina tai seisovasta pöydästä.

**Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2.**

* Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60ᵒ C:ssa tarjoilun aikana ja ne saavat olla tarjolla vain kerran.
* Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana noustaa enintään +12ᵒ C:een tarjoiluajan ollessa enintään neljä (4) tuntia. Edellä mainitut elintarvikkeet saavat olla tarjolla vaan kerran.

1. **Ruoista asiakkaille annettava tiedot**

* 1. **Pakkaamattomina tarjottavat ruoat**

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille

seuraava tiedot:

* Elintarvikkeen nimi
* Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
* Alkuperämaa
* **Lisäohjeet liitteessä 4**
* **Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan**
* Kassan yhteyteen (kaikki tilaavat ruoan kassalta)
* Buffetpöytään
* Ruokalistaan
  1. **Lihan alkuperämaa**

Tieto valmistuksessa käytettävän raa’an lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti:

* Kassan yhteyteen
* Buffetpöytään
* Ruokalistaan
* **Lisäohjeita liitteessä 5**
  1. **Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot**

Ruoan nimen on oltava selkeä ja helposti ymmärrettävä eikä saa johtaa asiakas harhaan. Esimerkiksi ruoan nimessä saa käyttää sanaa kinkku vain, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti

**Lisätietoja liitteessä 6.**

1. **Pakkaus- ja kontaktimateriaalit**

Elintarvikekontaktimateriaaleja ovat:

* Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit kuten paperipussit, kartonkilaatikot, foliot, kertakäyttöastiat,
* Ruoanvalmistusvälineet kuten leikkuulaudat, kattilat, paistinpannut ja uunipellit, kauhat ja vispilät.
* Ruoanvalmistuslaitteet kuten yleiskone, vispauskone, mehupuristin ja kahvinkeitin ja ruoanvalmistuslaitteiden osat kuten laitteiden tiivisteet, letkut, putket ja rattaat.
* Erilaiset pinnat kuten työpöytäpinnat.

Pakkausmaterialihankinnoissa on huomioitava, että materiaalit

voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin.

Esim malja-haarukka tunnus.

PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille

Jätesäkkien tai roskapussien käyttäminen elintarvikkeiden suojaukseen on ehdottomasti kielletty.

Materiaalin ym soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin.

* Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ”elintarvikekäyttöön” tai ”malja-haarukkatunnus”
* Materiaali hankitaan tukkuliikkeestä