OMAVALVONTASUUNNITELMA Päivitetty 7.4.2024

HOPEARANTA KEITTIÖ

**1.Tiedot toimijasta**

Tiedot toimijasta: Hopearannan Palvelutalo keittiö

Toimija: Hopearanta Oy

Toimitusjohtaja: Maarit Padatsu

Omavalvonnasta ja päivityksestä vastaava: Sari Paakkunainen

Omavalvontasuunnitelmaa päivitetään toiminnassa tapahtuvista muutoksista Omavalvonnan vastuuhenkilö tekee muutokset kirjallisesti omavalvontasuunnitelmaan. Omavalvontasuunnitelman toimivuus ja toteutuminen arvioidaan vähintään kerran vuodessa.

**2. Toiminnan kuvaus**

Hopearannan Palvelutalon asiakkaita ovat tehostetun palveluasumisen ja palveluasumisen asiakkaat sekä Hopearannan henkilökunta.

Asiakkaita tällä hetkellä 54 henkilöä ja henkilökuntaa n. 30; henkilökunnasta keittiön palveluita käyttää n.10 henkilöä päivittäin eri suoritteiden merkeissä.

Suoritteiden määrä n. 60 -65 annosta / kerta. Tuotamme päivittäin aamupalan, lounaan, päiväkahvin, päivällisen, jälkiruuan ja iltapalan.

Keittiö toimii vuoden jokaisena päivänä klo: 7- 18.00 välisenä aikana ja keittiössä työskentelee kokki ja keittäjä. Työvuoroissa työskennellään yksin.

Maanantaista torstaihin 9- 13.45 astiahuoltoa hoitaa yksi henkilö.

Lomakaudella on käytössä sijainen.

Asiakkaat aterioivat ruokasalissa, osastoilla ja huoneissaan. Hoitohenkilökunta vie ateriat asukkaiden omiin tiloihin.

Ruuan valmistuksessa noudatamme Ruokaviraston ravitsemussuosituksia.

Ruokalistasuunnittelussa turvaamme ikäihmisten

- proteiinin tarpeet

- kuidun lähteet

- kasviperäisten rasvojen käyttösuositukset

- suolan käyttösuositukset

- kausivaihtelu, vuodenajat ja juhlat

- asiakkaiden toiveet ja tarpeet

Toimimme vastuullisesti ja omavalvontasuunnitelmaa noudattaen.

Ruuanvalmistuksessa huomioidaan erityisruokavaliot ja rajoitteet.

Tammikuussa 2023 loimme varautumissuunnitelman; poikkeusoloissa toiminta ruokahuollon suhteen.

Keittiössä on varastossa viikon ajalle raaka-aineet aterioita varten.

Suunnitelma ja varautuminen on tehty yhdessä hoitohenkilökunnan kanssa, turvaten asiakkaiden ravinnon riittävä saanti.

Tästä erillinen tiedote Hopearannan omavalvonta kansiossa.

**3. Raaka-aineiden vastaanotto ja säilytys**

Kullekin raaka-aineelle tai tuotteelle sovitaan vastaanotossa noudatettavat tarkastus kriteerit:

1. Tuotetiedot: tuotteen nimi ja määrä
2. Pakkauksen eheys
3. Tavaran laadun aistinvarainen tarkastus
4. Lämpötilat (maitotuotteet, kala, liha ja pakasteet)
5. Päiväysmerkinnät
6. Tarkastuksen suorittaja ja päivämäärä

Jos tarkastuksessa havaitaan laadunpoikkeamia aistinvaraisesti (tarkastetaan pakkauksen päiväys\* pakkauksen eheys\* raaka-aineen ulkonäkö \*haju\* väri\* maku) otetaan yhteyttä tavarantoimittajaan, tehdään kirjallinen reklamaatioilmoitus ja palautetaan tuote.

Tuotteet sijoitetaan varastoihin oikeassa käyttöjärjestyksessä. Kylmässä tai pakkaslämpötilassa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat mitataan saapuessa, tulos dokumentoidaan kirjallisesti vuorossa olevan kokin toimesta (ma, ke, to, pe) ja siirretään välittömästi tarkastuksen jälkeen ko. tuotteiden varastoihin (Liite 1).

Kylmiöiden lämpötilat:

**Maito- ja maitovalmisteet: +0 - + 6 astetta**

**Tuore liha, elimet ja lihavalmisteet: + 2 - + 6 astetta**

**Jauheliha: + 4 astetta**

**Tuore kala ja kalavalmisteet: + 0 - + 3 astetta jäähileessä**

**Kasvikset ja hedelmät: lajikkeesta riippuen + 2 - + 5 astetta eli jääkaappilämpötila tai viileä/huoneenlämpötila.**

**Pakasteet: - 18 astetta**

Vaaravyöhykelämpötilat: +6 - +60 C

-kylmätilojen lämpötilaseuranta: kirjallinen dokumentointi 1 x viikossa

-pakastettujen raaka-aineiden oikea sulattamistapa (gn-astioissa kylmiöissä niin, että lämpötila ei nouse yli + 8 C

-ristikontaminaation estäminen esikäsiteltyjen ja käsittelemättömien raaka-aineiden kohdalla

-ristikontaminaation estäminen kypsentämättömien ja kypsien raaka-aineiden kohdalla

-FIFO-periaatteen noudattaminen (First in First out) -> varaston kierto, uudemmat raaka-aineet perälle ja vanhemmat eteen ensin käytettäväksi -> 2 kertaa viikossa

-esivalmisteiden jäähdytys +60 - +6 asteeseen 4 tunnissa tai alle

-esivalmisteiden säilytys kylmiössä kansien alla tai muuten peitettynä ja valmistuspäivämäärä merkittynä

-käsien ja työvälineiden pesu jokaisen työvaiheen jälkeen

**5. Raaka-aineiden jäljitettävyys**

Raaka-aineiden toimittajat: KESPRO- maitotuotteet, kala, liha ja puolivalmisteet, pakasteet, tuore tuotteet

VAARAN PERUNA: Tuoreet vihannekset ja juurekset

ASTIKKALA: Marjat; pakasteena

PIKA-PULLA: Leivät ja leivonnaiset

PRISMAN KALA: Tuore kala ja jatkojalosteet

Tavaroiden vastaanotossa havainnoidaan raaka-aineiden moitteeton laatu aistinvaraisesti ja myös tarkistetaan tuotetiedot, päivämäärät, pakkausten eheys ja mitataan tuotteiden lämpötilat.

Tarkastuksen suorittaja merkitsee tiedot koneelle, liite 1: lämpötilojen seuranta.

**6. Ruoan valmistus**

Riskitekijöinä ruokien riittämätön kypsennys, jolloin ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien esiintyminen mahdollista sekä ristikontaminaatio kypsien ja kypsentämättömien raaka-aineiden välillä.

- ruokien kypsennys- ja kuumennuslämpötilojen mittaaminen. Ruokien sisälämpötila vähintään + 70 astetta, sianliha + 75 astetta, siipikarja + 75 astetta

-valmiiden ruokien lämpötilojen dokumentointi tietokoneelle

-uudelleen lämmitettävän ruoan lämpötila oltava +85 astetta

- leikkuulautojen värikoodit:

-punainen: Liha

-keltainen: broileri

sininen: kala

vihreä: tuoreet salaatit ja kasvikset

valkoinen: maitotuotteet, juusto

-ruskea: viljatuotteet

-ulkomaisten vihannesten ja kasvisten kuumennus 100 astetta / väh. 2min

-kylmät tarjottavat alle + 8 astetta

-erityisruokavalioiden tunteminen, ristikontaminaatioiden estäminen (esim. gluteeniton ruokavalio), raaka-aineiden tuoteselosteen tunteminen

- esivalmistetun ruoan ja tähderuoan jäähdytys: Jos ruoka on ollut lämpösäilytyksessä alle 4 h ja lämpötila on yli +60 astetta, se voidaan jäähdyttää uudelleen käytettäväksi. Jäähdytys: +60 astetta - + 6 C astetta 4 tunnissa

- ruokanäytteiden otto ja säilytys: jokaisesta valmistetusta ruoasta otetaan ruokanäyte n. 3 dl

-näytepussi: ruoan nimi, päivämäärä, lämpötila, valmistajan nimi

-nopea jäähdytys jäähykaapissa ja pakastus, jossa säilytys 3 viikkoa

**7. Erityisruokavaliot ja niiden huomioiminen**

- erityisruokavalioon kuuluvien raaka-aineiden hankinta

- raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen (L, G, M, xxxx…, käsittely, varastointi siten, ettei ristikontaminaation ja sekaannusten vaaraa ole

-elintarvikkeiden ja aterioiden valmistusprosessit, työjärjestys ja kuljetus,

puhtaat työvälineet, työtilat, laitteet, puhdistus

-tuotteiden erillispakkaaminen

-tuotteiden esille laitto ja tarjoilu

**8.Ruoan jäähdytys**

Lämpösäilytyksessä yli 4 tuntia olleita tai tarjoilussa olleita tuotteita ei enää jäähdytetä. Mikäli ruokia ei valmistuksen jälkeen välittömästi tarjota, ne jäähdytetään heti jäähdytyskaapissa. Jäähdytys tapahtuu enintään 4 tunnissa, jonka jälkeen mitataan lämpötila ja sen tulee olla > + 6 C.

**9.Astiahuolto**

-astiahuoltopisteessä puhtaat ja likaiset astiat pidetään erillään omilla työtasoillaan ja omilla kuljetuskärryillä

-astianpesukoneen vedet vaihdetaan lounaan tiskin jälkeen ja tarvittaessa useammin. Astianpesukone ja työtasot pestään päivittäin yleispesuaineella. astioiden huoltopiste ja astianpesukone pestään perusteellisesti DesiPlus –desinfiointiaineella ja painepesuria käyttäen 1 x viikossa tai tarvittaessa useammin.

**10. Henkilökunnan hygienia**

-työvuoroon tullaan puhtaisiin työvaatteisiin pukeutuneena: hiukset peitetään päähineellä, turvakengät, ei koruja.

-siisti ulkonäkö, henkilökohtainen hygienia

-käsien pesu ja desinfionti työvuoron alussa ja työpäivän aikana ja työvaiheiden välillä.

-käsineiden käyttö: raaka liha, kala, herkästi pilaantuvat tuotteet, kuumentamattomat tuotteet

**11. Siivoussuunnitelma**

- siivousaineet eri kohteisiin

**Päivittäin:**

puhdistus yleispesuaineella (ph 10,5 Yleispesu Joutsen), pesu ja huuhtelu ->

-pöytä- ja työtasot, linjasto ja kylmähaude, astiahuoltopiste, tarjoiluvaunut

päivittäinen pintojen desinfiointi ->KW Professional pintadesinfektioaine

**Viikoittain:**

puhdistus desinfektioaineella (KW Desiplus ph 10), pesu huuhtelu->

-pöytä- ja työtasot, linjasto ja kylmähaude, astiahuoltopiste, kylmiöt, tarjoiluvaunut, uuni

-lämpöhaude kalkinpoisto KW-kalkinpoisto aineella; pesu ja huuhtelu

**Kuukausittain:**

puhdistus yleispesuaineella (ph 10,5 Yleispesu Joutsen), pesu ja huuhtelu ->

-kuiva-ainevarasto

**Vuosittain:**

-rasvansuodattimet

**12. Jätehuolto**

-keittiön ja ruokasalin jätteet lajitellaan ja viedään suljettuun jätehuoneeseen tai rullakoihin ja kannellisiin roska-astioihin keittiön ulkopuolelle

-ongelmajäte viedään valvottuihin ja laillisiin keräyspisteisiin

**13. Työturvallisuus**

- keittiön toimistossa työturvallisuus/ perehdytyskansio jossa kuvattu työtehtävissä turvallisesti toiminta

**14. Asiakasreklamaatiot ja ruokamyrkytysepäilyt**

**-** välitön reagointi

- näytteenotto käytössä

- toiminta yhdessä kunnan terveydenhuollon kanssa selvitettäessä saastunnan aiheuttajaa

**15. Henkilökunnan koulutus ja perehdytys**

**-** uusille työntekijöille keittiön perehdytyskansio keittiön toimistossa

- mahdollisuus osallistua oman alan koulutuksiin

- mahdollisuus osallistua toimipisteen yleisiin koulutuksiin ja harjoituksiin

**16. Omavalvontasuunnitelman päivitys ja asiakirjojen säilytys**

- vuosittain ja muutosten myötä

- arkistoituna lähetysluettelot 1-2 vuotta