

Ravintolan Oiva-tarkastus

Turun ympäristöterveys tekee ravintoloihin suunnitellusti tarkastuksia nk. oiva-tarkastuksia. Valvonta on maksullista. Oiva-tarkastuksesta lisätietoja saa www.oivahymy.fi

Tarkastus tehdään ilmoittamatta siitä yrittäjälle ennalta. Tarkastuksella arvioidaan elintarvikelainsäädännön noudattamista. Tarkemmat tarkastusohjeet löydät alla olevasta linkistä

<https://www.oivahymy.fi/yrityksille/tarkastusohjeet/>

Oiva-tarkastuksesta saat tarkastuspöytäkirjan, jonka **raportti tulee laittaa ravintolan ulko-ovelle ja ravintolan kotisivuille asiakkaiden nähtäville**. Tarkastuksella annettavat arvosanat



Elintarviketyöntekijän hyvä hygienia ja työtavat

Älä valmista ruokaa sairaana

Jos olet sairaana, sinun ei kannata valmistaa ruokaa toisille. Ruokaan voi joutua bakteereja, ja silloin myös toiset ihmiset voivat sairastua.

Jos käsissä on haava, laita siihen laastari. Haavoissa ja tulehtuneessa käsien ihossa on enemmän bakteereja kuin terveessä ihossa. Suojaa kädet tällöin elintarviketyöhön soveltuvilla kertakäyttökäsineillä.

Aloita ruoanvalmistus aina käsienpesulla

Pesemättömissä käsissä on aina mikrobeja eli pieneliöitä. Kun elintarvikkeisiin koskee paljain käsin, bakteerit ja virukset siirtyvät käsistä elintarvikkeisiin. Elintarvikkeissa olevat bakteerit ja virukset voivat aiheuttaa sairastumisen.

Pese kädet aina:

- ennen kuin alat valmistaa ruokaa
- kun olet käsitellyt raakaa lihaa tai kalaa
- kun siirryt toiseen työvaiheeseen tai käsittelet eri raaka-ainetta. Jos esimerkiksi olet juuri tehnyt salaatin, pese kädet, ennen kuin käsittelet valmista ruokaa.
- Jos käyt kesken ruoanlaiton vessassa, niistä, siivoat tai viet roskapussin, muista pestä kädet ennen kuin jatkat ruoan laittamista

Näin peset kädet oikein



Käytä puhtaita työvälineitä

Pese työvälineet usein. **Käytä eri työvälineitä eri elintarvikkeiden käsittelyssä.**

Varaa omat leikkuulaudat seuraaville ruoka-aineille:

- raaka liha
- raaka kala
- vihannekset
- leipä.

Muoviset leikkuulaudat ovat hyviä, sillä ne voi pestä astianpesukoneessa.

Huolehdi, että **allergiaa aiheuttavat elintarvikkeet säilytetään ja käsitellään erillään muista elintarvikkeista.**

Käytä puhtaita siivousvälineitä ja siivoa elintarvikehuoneistoa päivittäin

Puhtaus on tärkeää, kun käsittelet ruokatarvikkeita. **Puhdista elintarvikehuoneistoa joka päivä.** Elintarvikehuoneistossa on myös kohteita, joiden puhtaanapito helposti unohtuu, muista puhdistaa myös näitä kohteita. Tarkkaile pintojen puhtautta myös **pintapuhtausnäytteillä. Estä tuhoeläinten** kuten hiiren ja karpästen elinolosuhteet siivoamalla ravintolatilat joka päivä niin, että ruokaa ei ole tuhoeläimille tarjolla.

Pidä siivousliina ja välineet puhtaana. Uusi tarvittaessa. Käytä eri liinaa pöydän ja lattian pyyhkimiseen. Anna siivousliinan kuivua kunnolla ennen uutta käyttöä.

Ravintolan omavalvonta ja kirjanpito

Elintarvikkeiden osto ja kuljetus ravintolaan

Tarkasta, että elintarvikkeissa on riittävät tiedot, kun ostat ne tai otat vastaan. Säilytä lähetykslistat ja ostokuitit, joista voi myöhemmin tarkastaa keneltä tuote on ostettu. Säilytä elintarvikkeet alkuperäisissä pakkauksissa niin kauan kuin mahdollista. Pakkausetiketeistä saadaan tietoa mm. ostamasi elintarvikkeen päivämääristä ja erästä, joita tarvitaan esim. kun selvitetään ruokamyrkytyspäilyä.

Laita helposti pilaantuvat ruoat heti jääkaappiin tai pakastimeen, kun tuot ne kaupasta tai saat ne toimittajalta. Näin estät kylmäketjun katkeamisen. Kylmäketju tarkoittaa sitä, että helposti pilaantuvat ruokatarvikkeet pidetään kylmässä koko ajan ostohetkestä ruoan käyttöön asti.

Kun on kuuma kesäpäivä, ostokset kannattaa kuljettaa kylmälaukussa mahdollisimman nopeasti ravintolaan. Ammattimaiset kuljetustoimijat kuljettavat tuotteet kylmäautoilla. **Tarkasta elintarvikkeiden lämpötilat saatuasi ne ravintolaan. Kirjaa esim. paperille mitä teit elintarvikkeelle, jos lämpötilat elintarvikkeella ovat liian korkeat!** Mieti, onko tällöin elintarviketta turvallista vielä käyttää vai onko se palautettava ostopaikkaan? Älä osta elintarvikkeita yrittäjältä, joka ei huolehdi kuljetusolosuhteiden oikeista lämpötiloista!

Ruokatarvikkeiden säilyttäminen oikeassa lämpötilassa hidastaa tai estää bakteerien ja muiden pieneliöiden lisääntymistä.

Kun säilytät ruokatarvikkeita oikein, ne säilyvät pidempään. Helposti pilaantuvia ruokatarvikkeita ovat esimerkiksi

- raaka liha
- raaka kala
- valmiit ruoat
- pilkotut kasvikset
- maitotuotteet
- marinoitu liha
- suojakaasuun pakattu kala

Ruokatarvikkeiden pakkauksiin on merkitty, missä lämpötilassa ruokatarvikkeita pitää säilyttää. Noudata säilytysohjeita. **Tarkasta jääkaappien ja pakastimien lämpötiloja säännöllisesti ja kirjaa tulokset paperille!** Yleisimmät säilytyslämpötilat tuotteilla ovat jääkaapissa alle +6 astetta ja pakastimessa alle -18 astetta. Raaka liha ja kala vaatii kylmempää säilytyslämpötilaa, huomio tämä.

Kuumenna ruoka hyvin ja säilytä riittävän kuumassa

-Kun lämmität ruoan höyryävän kuumaksi, haitalliset bakteerit kuolevat. Kypsennä täysin kypsäksi etenkin broilerin liha ja jauheliha. Kypsennyslämpötilan tulee olla siipikarjalihalla yli +75 astetta.

-Säilytä kuuma ruoka aina yli +60 asteisena. **Tarkasta ja kirjaa lämpötilatulokset säännöllisesti esim. paperille!**

Tarjota kuuma ruoka kuumana ja kylmä ruoka kylmänä

Tarjota ruoka heti kypsennyksen jälkeen tai pidä ruoka kuumana tarjoiluun asti. Lämpötilan tulee olla kuumalla ruoalla yli +60 astetta ja kylmällä alle +6 astetta. Jos tarjoilet kylmiä ruokia alle 4 tuntia, voit tarjoilla sitä alle +12 asteisena. **Tarkasta lämpötiloja ja kirjaa niitä paperille säännöllisesti!**

Heitä pois ruoat, jotka ovat olleet liian kylmissä tarjolla (kuuma ruoka) tai liian kauan tarjolla (kylmä ruoka yli 4 tuntia). Älä tarjoile niitä uudelleen.

Jäähdytä kuuma ruoka nopeasti

Jos kuumaa ruokaa pitää jäähdyttää, jäähdytä se heti ruoan valmistuksesta 4:ssä tunnissa. Ruoan tulee jäähtyä neljässä tunnissa alle +6 asteeseen. **Tarkkaile jäähtymistä ja kirjaa paperille elintarvikkeen lämpötilat jäähdyttämisen alussa ja lopussa sekä kellonajat jäähdytyksen alussa ja lopussa.**

Ruoka jäähtyy nopeammin, jos panet astian vähäksi aikaa esim. kylmään veteen, käytät jäähdyttämässä jäitä ja jaat ruoan pienempiin astioihin. Älä laita ruokaa jääkaappiin kuumana!

Ravintolan on vähennettävä akryyliamidin syntymistä ruoanvalmistuksessa. Esim. tässä ranskanperunoiden valmistuksen ohjeet, joilla tätä voidaan vähentää:

- paista ranskanperunat alle 175 astetta, valvo tätä
- poista paistoöljystä irtopartikkelit
- ohjeista esim. värioppaalla ihanteellisesta lopputuotteen väristä

Elintarvikkeiden käyttöajan valvonta

Käytä ruokatarvikkeet tuoreina

Tarkista säilytysaika pakkauksesta. **Pakkauksessa oleva säilytysaika tarkoittaa vain pakkauksia, joita ei ole avattu ja jotka ovat ehjiä!** Avattu pakkaus pitää käyttää mahdollisimman pian. Kolhiintunut säilyketölkki tulee käyttää heti. Ruokatarvikkeet kannattaa käyttää mahdollisimman tuoreena. Muista hyvä ohje: Ensin ostettu käytetään ensin.

Haista ja maista ruokaa aina ennen käyttöä. Älä käytä ruokaa, joka haisee tai maistuu pahalta.

Älä käytä homeisia ruokia. Älä säilytä avatuissa säilyketölkeissä elintarvikkeita, niistä voi liueta metalleja elintarvikkeeseen.

Viimeinen käyttöpäivä elintarvikkeessa

Viimeinen käyttöpäivä täytyy merkitä pakkauksiin, joissa on helposti pilaantuvia ruokia, kuten tuoretta lihaa tai kalaa. **Tuotetta ei saa myydä eikä käyttää viimeisen käyttöpäivän jälkeen.**

Parasta ennen päiväys elintarvikkeessa

Parasta ennen päivämäärä tuotteessa tarkoittaa, että se on parhaimmillaan merkittyyn päivään saakka. Tuotteen käyttö parasta ennen päivän jälkeen on työntekijän arvioitava. Vastuu elintarvikkeen käyttökelpoisuudesta on elintarvikehuoneistolla.

Elintarvikkeiden pakkaaminen

Jos pakkaat elintarvikkeita itse, tarkasta, että **pakkausmateriaali soveltuu elintarvikkeelle**. Pakkaus sopii siihen tarkoitukseen, missä sitä on aiemmin käytetty.

Älä käytä esim. kauppakassia pakkaamattomien elintarvikkeiden pakkaamisessa ja muovinen jäätelörasia soveltuu jäätelön pakastamiseen, mutta ei kuuman ja rasvaisen lihan säilyttämiseen. Kulunut astia tulee hävittää.

Elintarvikkeiden ”pakastaminen” eli jäädyttäminen

Jos pakastat elintarvikkeita, **merkitse aina pakkaukseen pakastuspäivä** ja mitä pakkaus sisältää. Käytä elintarvike mahdollisimman pian. Älä säilytä elintarvikkeita pakastimessa enempää kuin 2 kuukautta elintarvikkeen viimeisestä käyttöpäivästä tai pakastuspäivästä. **Elintarviketta ei saa pakastaa enää viimeisen käyttöpäivän jälkeen!** Jos pakastettu elintarvike on sulanut, jäätynyt, pakastamisesta on kulunut yli 2 kuukautta, tai elintarvike muuten virheellinen, hävitä se.

Elintarvikkeiden sulatus

Sulata tuote kylmässä, vältä huoneenlämmössä sulatusta. Kun sulatat elintarvikkeen jääkaapissa, elintarvikkeen lämpötila ei nouse liian lämpimäksi missään osassa elintarviketta. Käytä sulatettu tuote heti! **Sulanutta elintarviketta ei saa jäädyttää uudelleen.**

Kuluttajalle annettava tieto ravintolassa

Allergeenien ilmoittaminen

Ravintolan on ilmoitettava asiakkaalle elintarvikkeen sisältämät allergeenit. Allergeeni on ainesosa, joka voi aiheuttaa joillekin ihmisille allergisia oireita. Tiedot tulee ilmoittaa joko kirjallisesti tai suullisesti.

Yleisimmät allergeenit: gluteenia sisältävät viljat, äyriäiset, muna, kala, pähkinät, soijapavut, maito, selleri, sinappi, seesaminsiemenet, nilviäiset, lupiinit ja näistä valmistetut tuotteet.

Esim. **kirjallinen ilmoitustapa:** ruoka-annosten näyttötaululla ilmoitetaan allergeenit ruoka-annosten yhteydessä

Esim. **suullinen ilmoitustapa:** asiakkaalle laitettu lappu ”kysy allergeenitiedoista henkilökunnalta” ja kaikista elintarvikkeista on tiedot ainesosista elintarvikkeiden pakkauksissa ja ravintolan omissa resepteissä kirjallisesti tai sähköisesti

Lihan alkuperä

Kun ravintolassa tehdään ruokaa **raaasta lihasta** (nauta, sika, lammas, karitsa, broileri) on lihan alkuperä ilmoitettava asiakkaille **kirjallisesti** esim. lapulla ”naudanlihan alkuperä suomi”. Alkuperätiedon on oltava asiakkaan helposti nähtävillä.

Elintarvikkeen nimi

Älä myy asiakkaalle elintarvikkeita väärillä nimillä! Ravintolan ruokalistoilta ja nettisivuilla tulee olla oikeat tiedot elintarvikkeesta. **Käytä aina samaa nimeä mitä elintarvikkeen pakkauksessa lukee.**

esim. **kinkku:** jos pakkauksessa lukee pizzasuikale, älä myy elintarviketta asiakkaallesi kinkkusuikaleena ruokalistallasi

esim. **nimisuojatut tuotteet** kuten fetajuusto:, muulla nimellä myytyä juustoa ei saa myydä fetana

esim. **aurajuusto:** käytä aurajuusto -sanaa vain kun käytät sinihomejuustona nimen mukaisesti aurajuustoa

Miten tehdä ruokamyrkytystilanteessa?

Jos saat tietää, että asiakkaasi sairastuu syötyään valmistamaasi ruokaa, **ota yhteyttä terveystarkastajaan** soittamalla tai sähköpostilla heti tiedon saatuaasi! **Säilytä ruoat**, joita asiakas on syönyt. Yhteyttä terveystarkastajaan kannattaa ottaa, sillä voit kysyä samalla sinua mieltä askarruttavista asioista.

Terveystarkastaja tulee tämän jälkeen ravintolaasi ja ottaa ruoat tutkittavaksi. Nämä elintarviketutkimukset eivät maksa sinulle mitään.

Hyödyllisiä linkkejä aiheeseen liittyen:

Ruokaviraston sivut, elintarvikehuoneiston perustaminen

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/>

Ravintolan tai muun tarjoilupaikan perustaminen

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/ravintolan-perustaminen/>

Ruokaviraston verkkokurssi ravintolan perustamiseen

<https://aineisto.ruokavirasto.fi/ravintola/>

Ruokaviraston ravintolatoiminnan aloittaminen -ohje

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/maatilantuoiteiden-jalostamisen-ja-myyntin-aloittaminen/opas_ravintolatoiminnan_aloittamisesta.pdf

Ruokaviraston sivuilta löydät materiaalit myös kielillä ruotsi ja englanti. Ruokaviraston palvelut muilla kielillä löytyy osoitteesta

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen/other-languages/>