

30.3.2021

TYÖVALMENNUSKESKUS KAHVILA KAISLA

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Kohde:

Työvalmennuskeskus Kahvila Kaisla
Kauppakatu 63
53100 Lappeenranta
Etelä-Karjalan sosiaali- ja terveystyöpiiri

Omavalvonnasta vastaava henkilö ja varahenkilö:

Työvalmennuskeskus Kahvila Kaislan työntekijät Katri Tepponen ja Jaana Kirvesniemi.
Omavalvontasuunnitelman päivittämisestä vastaa Katri Tepponen, varavastaava on Jaana Kirvesniemi.

TOIMINNAN TARKOITUS JA LUONNE

Työvalmennuskeskus Kahvila Kaisla tarjoaa työtoimintaa vammaispalvelun asiakkaille, toiminta on alkanut 11.5.2015. Ruokaa valmistetaan 30 – 50 henkilölle päivässä.

Henkilökunnan työajat: 7.30 – 15.15

Ruuan tarjoiluajat:

Lounas klo 11.00 – 13.00

Kahvilatuotteiden myynti:

ma – pe klo 9.00 – 14.30

Työvalmennuskeskus Kahvila Kaisla on ruuanvalmistuskeittiö. Lounas- ja kahvilatuotteet valmistetaan ruuanvalmistuskeittiössä. Tarvikkeet ruuanvalmistukseen tulevat pääasiassa Kespro Oy:ltä kuljetuksella. Henkilökunta käy tarvittaessa ostamassa elintarvikkeita myös Lappeenrannan Kespron tukusta.

Henkilökunta:

Katri Tepponen, ohjaaja
Jaana Kirvesniemi, työvalmentaja

Työnjako:

Työvuorossa on kaksi työntekijää. Keittiön työntekijä vastaa ruuan valmistumisesta ja tarviketilauksista. Molemmat työntekijät vastaavat vammaispalvelun asiakkaiden ohjaamisesta keittiön ja salin työtehtävissä.

30.3.2021

Laitteisto:

Keittiöiden kalusteet ja laitteet:

- 2 pakastinta, 2 jääkaappia, 1 kylmävitriini/jokaisessa laitteessa on lämpömittari
- 1 mikroaaltouuni, 1 sähköhella
- 1 kahvinkeitin/vedenkeitin
- 1 astianpesukone
- 1 yleiskone
- 1 monitoimikone
- 1 sauvasekoitin

ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO

- Tavarat tilataan Kespro Oy:n tukusta. Kespron tilaus tehdään 1-2 kertaa viikossa, tavarat toimitetaan tiistaisin ja/tai torstaisin. Henkilökunta vastaa tilauksista ja tavarantoimituksesta.
- Kespro toimittaa tavarat puhtaissa elintarvikelaatikoissa sekä metallisissa rullakoissa keittiön oven eteen. Tilauksen tuoja vie rullakot ja laatikot välittömästi pois. Työntekijät tarkastavat ja kuittaavat tavarat vastaanotetuiksi. Ruokatarvikkeet siirretään välittömästi tilausten tullessa jääkaappiin ja pakastimeen sekä kuiva-ainekaappeihin.
- Kuljetettujen tavaroiden laatua valvotaan tuotteiden ulkoisella laadun valvonnalla sekä tarvittaessa lämpötilamittauksilla. Kylmien tuotteiden kylmäketju ei saa katketa. Korjaustoimenpiteet tehdään sovittujen raja-arvojen ylittäessä: maitotuotteet enintään +6°C, leikkelemakkarat enintään +6°C. Jos lämpötila kylmätuotteille enemmän kuin +6 °C, reklamoidaan tavarantoimittajaa. Lähikaupasta ostettaessa tarkkailu tapahtuu jo kaupassa. Tarpeen mukaan tehtävät mittaukset kirjataan omalle lomakkeelle (LIITE 1). Reklamaatioissa otetaan yhteys suoraan tavarantoimittajaan.
- Kirjanpito ja dokumentit vastaanotetuista tavaroista löytyvät sähköisesti laskutuksen järjestelmästä.

KYLMÄ-JA VARASTOTILAT

Henkilökunta vastaa kylmä- ja varastotilojen valvonnasta sekä lämpötilamittauksista säännöllisesti.

Jääkaapit

- Jääkaapit tarkastetaan päivittäin ja siivotaan tarkasti kerran viikossa. Jääkaapeissa säilytetään maitotaloustuotteita, leikkeleitä, vihanneksia, esivalmisteltuja tuotteita ja kypsiä elintarvikkeita sekä pieniä määriä lihaa tai kanaa.
- Lämpötila mitataan viikoittain sekä kirjataan seurantalomakkeelle (LIITE 2). Jos poikkeamaa niin säädetään lämpötilaa. Mahdollisissa ongelmatilanteissa otetaan yhteyttä Eksoten tilahallintapäällikköön.
- Ruoka-aineet ovat jääkaapissa peitettynä ja tavarantoimitusta seurataan päiväysten perusteella. Lisäksi tarkkaillaan elintarvikkeita hajujen ja silmämääräisten havaintojen perusteella.
- Erytisyruokavalioruuat merkitään, että ne erottuvat muista tuotteista.

30.3.2021

- Vioittuneet tuotteet hävitetään ja tehdään poikkeamakirjaus.
- Dokumentit mittauksista ja poikkeamakirjauksista säilytetään kansiossa 5 vuotta.

Pakastin

- Pakastimet sulatetaan ja puhdistetaan 1-2 kertaa vuodessa.
- Pakastimien lämpötilaa ja siisteyttä seurataan viikoittain ja kirjataan seurantalomakkeelle (LIITE 3).
- Dokumentit mittauksista ja poikkeamakirjauksista säilytetään kansiossa 5 vuotta.
- 1 pakastinkaappi ja 1 arkkupakastin, lämpötilatavoite alle -18°C
- Pakastimissa säilytetään leipää ja leivonnaisia, marjoja ja vihanneksia sekä lihaa ja lihajalosteita. Tuotteet suojataan kelmulla, pakastepusseilla tai säilytysastioiden kansilla niin etteivät maut ja hajut tartu. Tuotteisiin merkitään tuotteen nimi ja pakastuspäivä. Näkyvillä tulee olla viimeinen käyttöpäivämäärä.

Muut varastotilat

- Keittiössä on kuiva-ainekaappi ja siellä säilytetään kuiva-aineet.
- Kun tavaraa tulee lisää, uudet tuotteet siirretään kaapissa taakse ja vanhemmalla päiväyksellä olevat tuotteet kaapin etu-osaan.
- Varaston kierto pidetään hyvänä riittävän pienillä kertatilauksilla.
- Jos jää tuotteita vanhaksi niin ne siirretään bioastiaan hävitettäväksi.

- Erityisruokavalion tuotteita säilytetään pääasiassa pakasteina. Tuotteisiin merkitään tuotteen nimi ja pakastuspäivä.
- Tuoreet erikoisruokavaliotuotteet säilytetään erikseen pakattuina erillään muista tuotteista.

TALOUSVESI

Vesi tulee Lappeenrannan kaupungin vesijohtojärjestelmästä kuten jäteveden poisto. Talousveden makua ja hajua tarkkaillaan päivittäin. Työvalmennuskeskus Kahvila Kaisla kuuluu kunnan vesijohtoverkkoon ja siksi ulkoisista syistä johtuvat vesikatkokset ovat mahdollisia. Suunnitelluista vesikatkoksisista ilmoitetaan etukäteen, jolloin niihin osataan varautua. Yllättävissä katkoksisissa otetaan yhteyttä Lappeenrannan Energian päivystysnumeroon puh. 020 690 467 ja mahdollisissa ongelmatilanteissa toimitaan Eksoten Iso apu- palvelukeskuksen pelastussuunnitelmassa sovitulla tavalla. Henkilökunta on velvoitettu tutustumaan pelastussuunnitelmaan.

ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYN VALVONTA

- Henkilökunta vastaa ruuan valmistuksesta yhdessä työtoiminnan asiakkaiden kanssa. Raaka-aineiden laadun tarkkailun tekee jokainen ruokaa laittava henkilö silmämääräisesti ja hajun perusteella sekä tarvittaessa lämpötilamittauksin.
- Ruokaa valmistettaessa käytetään kertakäyttökäsineitä. Liha, kana ja kala ostetaan valmiiksi paloitetuina. Liha kypsennetään yleensä uunissa. Lihan kypsytys varmistetaan silmämääräisesti ja lämpömittarilla.

30.3.2021

- Salaatit, vihannekset ja hedelmät pestään ja pilkotaan kertakäyttökäsineiden kanssa vihanneksille tarkoitetun oman leikkuulaudan päällä.
- Perunat ja juurekset ostetaan joko pakastettuna tai valmiiksi pestyinä ja ne pilkotaan ja paloitellaan kertakäyttökäsineiden kanssa oman leikkuulaudan päällä.
- Leipä ostetaan pääsääntöisesti valmiiksi viipaloituna, tarvittaessa leipä leikataan kertakäyttökäsineiden kanssa omalla leikkuulaudalla.
- Esivalmistellut tuotteet säilytetään kylmiössä. Ne on pakattu muovisiin kannellisiin astioihin, joissa on päiväysmerkintä päällä.
- Esivalmisteltuja tuotteita säilytään korkeintaan 2 vuorokautta.
- Esivalmistellut tuotteet jäädytetään kylmälevyjien avulla (alle 4 tunnissa alle +6°C)
- Pakastamiseen tarkoitetun ruuan tulee olla laadultaan moitteetonta eikä sen laatu saa pakastuksen yhteydessä huonontua. Pakastettava ruoka jäädytetään nopeasti (alle 4 tunnissa alle +6°C) tarvittaessa varmistetaan riittävä jäähtymisnopeus mittauksin ja kirjauksin ja pakastetaan puhtaisiin astioihin tai pakastepusseihin ja niihin merkitään pakastettavan tuotteen nimi ja pakastuspäivä/valmistuspäivä.

- Leikkuulautojen värikoodit
 - o Valkoinen – Juurekset, vihannekset, hedelmät
 - o Punainen - Liha
 - o Keltainen - Siipikarja

- Itse jäädytettyjä tuotteita säilytetään korkeintaan 1 kuukausi.
- Pakasteet sulatetaan nopeasti, ei kuitenkaan yli +6°C.
- Ruoka kypsennetään yli +70°C ja siipikarja yli +75°C.
- Ruoka kuljetetaan valmistuskeittiöstä kahvilan saliin.
- Lämpimien ruokien tarjoilulämpötila tulee olla yli +60°C.
- Kylmän ruuan lämpötila korkeintaan +12°C.
- Henkilökunta mittaa ruuan lämpötilat viikoittain. Tulokset merkitään seurantakaavakkeelle (LIITE 4 ja LIITE 6).
- Jos lämpötilat eivät ole ohjearvojen rajoissa, ruoka lisäkuumennetaan tai jäädytetään ennen tarjoilua ja sen jälkeen tehdään tarkistusmittaus, joka myös kirjataan ylös. Arvioidaan poikkeaman syy ja hävitetään vaarantuneet tuotteet. Poikkeaman jälkeen lämpötilamittauksia tehdään päivittäin ja ne kirjataan, kunnes tilanne on stabilisoitunut.
- Lihan alkuperämaa ilmoitetaan kirjallisesti asiakkaille.

Käsittely lounasajan jälkeen

- Lounasajan päätyttyä mahdollisesti ylijäänyttä ruokaa voidaan myydä asiakkaille asiakkaiden omalla vastuulla.
- Ruuan tähteet laitetaan biojätteille tarkoitettuun pusseilla varustettuun sankoon. Biojätteet viedään ulkona sijaitsevaan biojäteastiaan.
- Jos ruokaa jää pakastettavaksi niin se käsitellään yllä mainituin ohjein.

30.3.2021

Erityisruokavaliot

Keliaakikoille leipä tilataan erikseen Kesprosta pakastettuna ja sitä otetaan kerralla tarvittava määrä sulamaan. Erityisruokavaliot merkataan kirjaamalla tarralla tuotteiden pakkausten päälle esim. kala, laktoositon yms.

TILOJEN KUNNOSSAPITO JA SIIVOUS

Siivouspalvelu ostetaan kerran viikossa Saimaan Tukipalvelut Oy:ltä. Siivousta tekee lisäksi henkilökunta ja työtoiminnan asiakkaat. Puhdistusaineita säilytetään asianmukaisesti siivouskomerossa, siellä on myös pesuaineiden käyttöturvallisuusohjeet. Keittiön ja salin siivous suoritetaan ostopalveluna kerran viikossa Satu Oy:ltä sekä päivittäin oman henkilökunnan toimesta.

- Keittiöiden työtasot ja pesualtaat puhdistetaan joka työvaiheen jälkeen. Keittiön ja salin lattiat pestään vähintään kerran päivässä. Tuolien siisteys tarkistetaan ja pöydät pyyhitään kertakäyttöliinoin aina tarvittaessa.
- Uunit siistitään jokaisen ruuanvalmistuksen jälkeen ja puhdistetaan perusteellisemmin kerran kuussa.
- Astianpesukoneet pestään päivittäin koneen valmistajan ohjeiden mukaan. Ohjeet säilytetään keittiössä.
- Puhtautta tarkkaillaan myös aistienvärisesti ja epäkohdat kirjataan ja tehdään toimenpiteet asioiden korjaamiseksi, tehdyt toimenpiteet myös kirjataan. Tasojen pinnat tarkastetaan Hygicult E hygieniatestein, keittiön työntekijä tekee 4 kertaa vuodessa (LIITE 5).
- Lämpömittareiden kalibrointi tehdään mittareiden ohjeen mukaan vuosittain.
- Jääkaapit pestään kerran viikossa.

KÄYTETTÄVÄT ELINTARVIKKEIDEN PAKKAUS- JA KONTAKTIMATERIAALIT

Käytetään pakkaustarvikkeissa ja muissa elintarvikekontaktimateriaaleissa elintarvikekelpoisuutta osoittavin tunnuksin merkittyjä tuotteita ("elintarvikekäyttöön" tai malja-haarukkatunnus). Näin varmistetaan että materiaalit (mm. leivinpaperi, tuorekelmu, folio, kertakäyttöhanskat sekä take away-pakkaukset) soveltuvat elintarvikekäyttöön.

HYGIENIA

- Riittävä ja huolellinen käsihygienia (ohjeistus keittiön seinällä ja perehdytyskansiossa)
- Keittiössä ei saa pitää sormuksia, kelloja, kynsilakkaa tai rannekoruja.
- Kädet on pestävä ja desinfioitava ennen ruuan valmistusta ja jakoa, wc:ssä käynnin jälkeen ja aina kun ne tuntuvat likaisilta.
- Kaikilla keittiössä toimivilla on suojamyssy/huivi ja suojavaatetus.
- Työasut vaihdetaan tarvittaessa tai vähintään viikoittain.
- Keittiössä käytettävät suojavaatteet pestään talon omassa pesukoneessa.
- Sairas työntekijä ei ole keittiötöissä.

30.3.2021

- Työntekijöiden omia eväitä säilytetään keittiön toisessa jääkaapissa niille erikseen osoitetulla hyllyllä.

Henkilökunnan hygieni- ja omavalvontakoulutus

- Työntekijät tutustuvat omavalvontasuunnitelmaan.
- Omavalvontasuunnitelma päivitetään ja käydään henkilökunnan kanssa läpi kerran vuodessa.
- Omavalvontasuunnitelma on osana uusien työntekijöiden perehdytysuunnitelmaa.
- Perehdytyskansio on Kaislan toimistossa.

Hygieniosaaminen

Kaikilta keittiön työntekijöiltä vaaditaan todistus hygieniosaamisesta ja kopiot osaamistodistuksista tai kortista säilytetään työvalmennuskeskuksen toimistossa omavalvontasuunnitelma-kansiossa.

Työterveyshuolto

Eksoten työterveyspalveluista vastaa Terveystalo.

Salmonella

Tartuntatautitodistukset säilytetään arkistoituna omavalvontasuunnitelma-kansiossa toimistossa. Salmonellatesti otetaan Eksoten Armilan terveyskeskuksessa, josta saa myös ohjeet näytteenottoa varten. Selvitys vaaditaan heti palvelussuhteen alkaessa tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja. Esimerkki tällaisesta tilanteesta on kuumeinen ripulitauti tai perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta. Salmonella-tiedote asiakkaille on omavalvontasuunnitelman liitteenä (LIITE 79)

Työntekijä, joka sairastaa elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, tai jos hänellä on maha- ja suolisto-oireita ja flunssa, hän ei osallistu ruuan valmistukseen ja ruuan jakoon. Työntekijä ilmoittaa asiasta esimiehelleen.

Astioiden pesu

- Astianpesussa käytetään pesuohjelmaa, jonka lämpötila yli +65°C ja huuhtelulämpötila +85°C.
- Lämpötiloja seurataan jatkuvasti pesukoneen etupaneelissa olevasta lämpömittarista.
- Astianpesukone annostelee automaattisesti pesu- ja huuhteluaineen.
- Pesuaineen kulutusta ym. toimintaa liittyvää seurataan silmämääräisesti sekä koneiden ilmoittamasta häiriöistä.
- Astianpesukone puhdistetaan joka päivä työpäivän päättyessä.
- Astianpesukoneiden huollossa toimitaan koneen ohjeistuksen mukaisesti.
- Ruuanlaittovälineet, ruokailuastiat, ruokailuvälineet tiskataan astianpesukoneissa.
- Ruokailuvälineet pestään kahteen kertaan.
- Puhtaat astiat ja ruuanvalmistusastiat säilytetään niille tarkoitetuissa paikoissa.

TUHOLAISELÄINTORJUNTA

30.3.2021

- Tuholaiсторjunnassa on tärkeintä ennaltaehkäisy, jokapäiväisen siisteyden ylläpitäminen.

JÄTEHUOLTO

- Jätteet lajitellaan tavanomaisen käytännön mukaisesti (sekajäte, biojäte, lasi, metalli, muovi ja paperi).
- Jäteastiat tyhjenetään kerran päivässä.
- Jäteastiat pestään tyhjennyksen yhteydessä.

NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA JA SIIVOUSTULOSTEN TARKKAILU

- Näytteitä ruuista voidaan ottaa pistokokein ja lähettää tutkittavaksi.
- Keittiöiden työtasot ja pesualtaat puhdistetaan joka työvaiheen jälkeen. Keittiön ja salin lattiat pestään vähintään kerran päivässä. Tuolien siisteys tarkistetaan ja pöydät pyyhittää kertakäyttöliinoin aina tarvittaessa.
- Puhtautta tarkkaillaan myös aistienvärisesti ja epäkohdat kirjataan ja tehdään toimenpiteet asioiden korjaamiseksi, tehdyt toimenpiteet myös kirjataan. Tarvittaessa tasojen pinnat tarkastetaan Hygicult E hygieniatestein, keittiövastaava tekee testit. Testien tulokset kirjataan omavalvontasuunnitelmakansioon. Toimenpiteisiin ryhdytään, mikäli arvot eivät ole raja-arvojen välissä. Toimenpiteitä ovat siivouksen lisääminen, aineiden vaihtaminen ja tarkkailun lisääminen.

ASIAKASVALITUKSET JA TAKAISIN VEDOT

Kirjaa tarpeelliset tiedot (nimi, yhteystiedot, oireet ja oireiden alkamisajankohta). Ilmoita asiasta terveydensuojeluviranomaiselle. Älä hävitä tuotteita josta valitus tehty, jos tuotetta jäljellä. Ota ruuasta näyte 300g jäähdytä ja pakasta. Selvitä terveystarkastajan kanssa valituksen oikeellisuus ja toimenpiteet.

Asiakasvalitustilanteessa asiat merkitään poikkeamiin ja ryhdytään tarvittaviin toimenpiteisiin. Ruokamyrkytyspäilyissä tehdään välittömästi ilmoitus elintarvikevalvontaan.

OMAVALVONTA-ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS JA PÄIVITTÄMINEN

Omavalvontaan liittyvät asiakirjat (omavalvontasuunnitelma, hygieniatodistukset, valitukset ja mittaustulokset) säilytetään vähintään 5 vuoden ajan Kaislan toimistossa tai myöhemmin varastossa arkistoituna.

30.3.2021