

KULTAJYVÄN OMAVALVONTASUUNNITELMA

SISÄLLYSLUETTELO

OMAVALVONNAN MERKITYS	3
1. TOIMINNAN KUVAUS	4
1.1. Yhdistyksen toiminta ja palvelut.....	4
1.2. Kultajyvä.....	4
2. OMAVALVONNAN VASTUUHENKILÖT	6
3. OMAVALVONNAN KRITTISET PISTEET JA TOTEUTUS	7
3.1. Henkilökohtainen hygienia	7
3.2. Laitoksen tilat ja laitteet.....	8
3.3 Tuotannon valvonta	8
3.3.1. Raaka-aineiden vastaanottotarkastus ja tavarantoimittajat.....	8
3.3.2 Elintarvikkeiden säilytys.....	9
3.3.3 Ruoan valmistus ja tarjoilu	10
3.3.4 Ruokien jäädyttäminen	11
3.3.5 Puhtaanapito ja jätehuolto.....	12
3.3.6 Mikrobiologiset tutkimukset.....	12
4. ASIAKASPALAUTEJÄRJESTELMÄ	14
5. OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄN TOTEUTTAMINEN, VALVONTA	15
JA SÄÄNNÖLLINEN TARKASTAMINEN	15
OMAVALVONTASUUNNITELMAN HYVÄKSYMINEN	16
OMAVALVONTASUUNNITELMAN LIITTEET	16

OMAVALVONNAN MERKITYS

Omavalvonnalla pyritään elintarvikkeisiin liittyvien riskien, kuten ruokamyrkytys- ja pilaantumisriskien esiintymisen minimoimiseen. Ruokamyrkytys-epidemioiden syynä on useimmin ruuan käsittelyssä tai tarjoilussa tehty virhe. Näiden virheiden vähentämiseen toimiva omavalvonta on tehokkain keino.

Terveysuojelulaki velvoitti 1.1 1995 alkaen suurtaloudet suorittamaan omavalvontaa. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19940763>

Toimintaamme ohjaavat seuraavat lainsäädännöt: elintarvikelaki (298/2021, MMMa elintarvikehygieniasta (318/2021) ja Yleinen hygienia-asetus 852/2004/EY. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/#ravintolatoiminta-ja-muu-tarjoilu>

Omavalvonta perustuu HACPP – järjestelmään, jossa toiminnan vaarat arvioidaan ja kriittiset valvontapisteet kartoitetaan. Omavalvonta on siis osa jakelukeittiömme laatu-järjestelmää. Se takaa meille asiakastyytyväisyyttä – luottamusta yrityksemme toimintaan asiakkaiden ja viranomaisten näkökulmasta. Omavalvonta tulee nähdä tärkeänä osana ammattilpeyttämme, olemme kiinnostuneita työmme laadusta.

Omavalvontaa on tehty tarjoilu- ja jakelukeittiöissä kaiken aikaa, mutta nyt valvonta virallistuu ja siitä kirjataan tiedot muistiin. Omavalvonnan perustana on kirjallinen suunnitelma. Dokumentointia – kriittisten pisteiden valvonnasta syntyvää kirjallista materiaalia tarkastelemalle voidaan jälkikäteen arvioida suunnitelman toteutumista. Dokumentointi/ kirjaaminen on tärkein osa omavalvonnasta koska mitä ei ole kirjattu ei ole tehty. Yrityksemme on velvollinen näyttämään omavalvontasuunnitelman elintarvikevalvontaa suorittavalle viranomaiselle tarkastuskäyntien yhteydessä. Kirjanpitoa kriittistenpisteiden valvonnasta tulee säilyttää yksi vuosi.

1. TOIMINNAN KUVAUS

1.1. Yhdistyksen toiminta ja palvelut

Suomussalmen vanhustentaloyhdistys ry. vuokraa palveluasuntoja ja tuottaa asumista tukevia palveluita ja palvelukeskustoimintana erilaisia päivittäisiin toimintoihin liittyviä palveluita sekä muita sosiaaliseen kanssakäymiseen liittyviä toimintoja kotiolosuhteissa asuville vanhuksille ja vammaisille. Yhdistyksen tuottamat asumista tukevat palvelut kohdistuvat yhdistyksen omistamien palveluasuntojen asukkaille ja palvelukeskustoimintana tuotetut palvelut ovat avoimia vanhusväestölle ja muille väestöryhmille sekä yhteisöille ja järjestöille.

1.2. Kultajyvä

Kultajyvän ruokasalissa on 104 ja aulatilassa 18 asiakaspaikkaa käytössä. Ruokasalissa tarjotaan päivittäin aamupala, lounas, päiväkahvi ja päivällinen. Iltapalamahdollisuus on asiakkaille palvelusuunnitelma- ja sopimuksen mukaan palvelutalolla ja hoitokoti Muistolassa. Keittiöllä valmiiksi laitettut iltapalat viedään hoitajien toimesta palvelutalon iltapalan ostajille kotiin ja hoitokoti Muistolan asukkaille.

Kultajyvän ateriatarjonnassa huomioidaan erikoisruokavaliot. Juhlapyhät ovat kohokohtia myös vanhusten elämässä ja ne huomioidaan aiheeseen perinteisesti kuuluvilla ruuilla. Myös kattaukset ja erilaiset somisteet ruokalassa piristävät asiakkaiden ja työntekijöiden juhlapäiviä. Erilaiset teemaviikot pitkin vuotta kuuluvat myös Kultajyvän ohjelmaan.

Kultajyvästä voidaan erottaa sermillä erillinen osa, jossa on mahdollista järjestää pieni-
muotoisia juhlia, kuten syntymäpäivä ja muistotilaisuuksia.

Henkilöstöön kuuluu kolme kokkia ja ravitsemistyönjohtaja sekä osa-aikainen keittiöapulainen.

Ateriapalvelu

Kultajyvän palvelut ovat avoimia kaikille.

Aamupalaa valmistetaan n. 60 annosta, lounasta n. 70 annosta, päivällistä n. 60 annosta, päiväkahvia n. 60 annosta ja iltapala-annosta n 50.

Suurin osa asiakkaistamme ruokailee ruokasalissa. Tiloissamme toimii 14 asukkaan hoitokoti, jonne ateriat kuljetetaan osastovaunuilla hoitokodin henkilöstön toimesta.

Ulkopuolisille (2) asiakkaille ateriat lähtevät jäähdytettynä. Asiakas vastaa kylmäketjun katkeamattomuudesta henkilökohtaisesti.

Ateriapalveluajat;		
aamupala	ma-su	klo 8.00–8.45
lounas	ma-su	klo 12.00–12.30
päiväkahvi/välipala		
	ma-su	klo 14.00–14.30
päivällinen	ma-su	klo 16.00–16.30

Kokouskahvilapalvelut.

2. OMAVALVONNAN VASTUUHENKILÖT

Vastuu omavalvonnan suunnittelusta ja toteuttamisesta sekä päivittämisestä on ravitsemistyönjohtajalla. Kriittisten pisteiden osalta valvonnasta vastaa kyseisessä työvuorossa oleva työntekijä, joka myös suorittaa dokumentoinnin annettujen ohjeiden mukaisesti. Vastuu asianmukaisesta työskentelystä on siis työntekijällä, joka on suorittanut dokumentoinnin.

Kaikilla Kultajyvän työntekijöillä on ammatillinen koulutus ja hygieniapassi. Työntekijätiedot ovat koulutusrekisterissä.

3. OMAVALVONNAN KRITTISET PISTEET JA TOTEUTUS

Sisältö

- 3.1. Henkilökohtainen hygienia
- 3.2. Yrityksemme tilat ja laitteet
- 3.3. Tuotannon valvonta
 - 3.3.1. Raaka-aineiden vastaanottotarkastus
 - 3.3.2. Elintarvikkeiden valvonta
 - 3.3.3. Ruoan valmistus ja tarjoilu
 - 3.3.4. Ruokien jäähdyttäminen ja pakastaminen
 - 3.3.5. Puhtaanapito ja jätehuolto
 - 3.3.6. Mikrobiologiset tutkimukset
- 3.4. Suunnitelma poikkeustilanteita varten
- 3.5. Omavalvontajärjestelmän toteuttaminen, valvonta ja säännöllinen tarkistaminen

3.1. Henkilökohtainen hygienia

Elintarvikehuoneistossa työskentelevän henkilön on pukeuduttava siististi sekä noudatettava hyvää henkilökohtaista hygieniaa ja käytettävä puhtaita ja soveltuvia suojavaatteita.

Ennen työhön ryhtymistä työntekijän on hankittava lääkärintodistus, josta ilmenee, ettei hän sairasta tauteja, jotka elintarvikkeiden välityksellä levitessään saattavat aiheuttaa tartunnan tai ruokamyrkytyksen. Todistus ei saa olla 30 päivää vanhempi. Tarkastukset rajataan henkilöihin, joiden työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden.

Salmonellatodistus toimitetaan aina uuden työsuhteen alkaessa ja jos oireita ilmenee matkan jälkeen itsellä tai matkaseurueen jäsenillä. Ravitsemistyönjohtaja säilyttää kyseiset todistukset ja valvoo, että ne ovat ajan tasalla.

Henkilöstö käy kolmen-viiden vuoden välein työterveystarkastuksessa.

Henkilö, jolla on paiseita, märkiviä haavoja tai tarttuvaa ihottumaa, ei saa osallistua ruoan valmistukseen. Esimiehelle on ilmoitettava vammasta ja sen laadusta, sillä työntekijä on osaltaan vastuussa, että sairaus tulee asianmukaisesti hoidetuksi eikä tartunta pääse leviämään.

Terveystieteiden tutkimuskeskuksella on määrätty, että elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevän henkilön on oltava työssään pukeutuneena siististi ja työn laadun edellyttämällä tavalla. (Huom. henkilökohtainen hygienia!) Työasun käyttäminen työpaikan ulkopuolella on kielletty.

Työntekijän on erityisesti kiinnitettävä huomio käsihygieniaan ja elintarvikkeiden tarpeetonta käsin koskettelua on vältettävä. Terveystieteiden tutkimuskeskuksen mukaan sellaisessa työssä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, ei saa

ihon eikä kynsien hoitoon käyttää lääkkeitä tai kosmeettisia aineita, jotka helposti irtaantuvat tai antavat makua tai muuten vaikeuttavat puhtaiden tarkastusta.

Sormukset ja muut korut on poistettava pukeuduttaessa työasuun. Erilaiset kasvo- tai muut lävistyksset eivät kuulu elintarviketyöhön.

Ravitsemistyönjohtaja vastaa uusien työntekijöiden perehdyttämisestä hygienian alueelta.

3.2. Laitoksen tilat ja laitteet

Keittiön seinien, kattojen, lattioiden ja muiden sisärakenteiden tulee olla helposti puhdistettavia ja ilmanvaihto-, lämmitys- sekä valaistuslaitteiden tarkoituksenmukaisia. Koneiden, laitteiden ja muun kaluston tulee olla materiaailtaan ja rakenteeltaan helposti puhdistettavia. Niistä ei saa liueta tai irrota elintarvikkeeseen myrkyllisiä eikä väriä, hajua tai makua antavia aineita.

Keittiöön on laadittu hygieniaohjelma, josta selviää kohteiden ylläpito- ja peruspuhdistukset.

Henkilökunta on perehdytetty hygieniaohjelman toteuttamiseen. (Liite 1)

Ravitsemistyönjohtaja vastaa yhdessä kiinteistöhoitajien kanssa tilojen ja laitteiden kunnosta ja huollosta. (Liite 2)

3.3 Tuotannon valvonta

3.3.1. Raaka-aineiden vastaanottotarkastus ja tavarantoimittajat

Kuorman vastaanottaja/purkaja arvioi saapuvien elintarvikkeiden laatua aistinvaraisesti sekä tarkistaa päiväysmerkinnät. Tarkastuksessa kiinnitetään huomiota pilaantumiseen, kuljetusvaurioihin, tuohyönteisiin ja virheelliseen käsittelyyn yleensä.

Epäiltäessä kylmäketjun katkeamista helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa tulee lämpötilat tarkistaa ja merkitä tarkastuslomakkeeseen.

Pilaantuneita, vaurioituneita tai väärin käsiteltyjä elintarvikkeita ei pidä ottaa vastaan. Liikaantuneet pakkaukset poistetaan ja hävitetään välittömästi. Tavarat varastoidaan säilytyslämpötilojen mukaan.

Raaka-aineiden tarkistus kirjataan Chefstein palveluun.

Jos poikkeamia esiintyy tehdään reklamaatio tavarantoimittajalle. Kyseiset tuotteet palautetaan tai hävitetään sopimuksen mukaisesti.

Maitotaloustuotteet, pakasteet sekä liha- ja valmisruokatuotteet tavarantoimittajat tuovat suoraan kylmäsäilytystiloihin, jottei kylmäketju katkea.

Tavarantoimittajat

Kesko Oyj

- ↓ tuoreet elintarvikkeet sekä pakasteet
- ↓ puhdistusaineet ja – välineet
- ↓ hygienia tuotteet
- ↓ taloustavarat
- ↓ liha ja lihajalosteet

Valio Oy

- ↓ maitotaloustuotteet
- ↓ pakasteet

Fazer Leipomot Oy

- ↓ tuore leipä

Saarioinen Oy

- ↓ valmisruuat ja salaattit
- ↓ pakasteet

Feelia Oy

- ↓ valmisruuat, lounaat ja päivälliset

Oy Ecolab Ab

- 🧼 puhdistusvälineet ja keittiöhygienia tuotteet

3.3.2 Elintarvikkeiden säilytys

Elintarvikkeiden säilytystilat tulee olla puhtaat ja asianmukaiset. Lihalle/kalalle, maidolle ja vihanneksille sekä pakasteille omat kylmäsäilytystilat.

Varastoitaessa uudet tuotteet sijoitetaan taakse ja aikaisemmin saapuneet siirretään eteen niin, että tavarat tulee käytetyksi saapumisjärjestyksessä.

Jokainen henkilökunnasta on velvollinen tarkkailemaan tuotteiden päiväysmerkintöjä, sekä huolehtimaan että varastonkierto on oikea.

Avattuihin pakkauksiin merkitään päivämäärä.

Kylmävarastojen ja tarjoilulinjaston lämpötiloja mitataan lämpöhiirten avulla. Chefstein omavalvontajärjestelmä kerää automaattisesti lähettimien lämpötilatiedot. Palvelun ylläpitäjä huolehtii tietojärjestelmän toimivuudesta, mittaustietojen talletuksesta sekä varmuuskopiointista. Raportit kertyneistä tiedoista ovat saatavilla PDF- ja Excel-muodoissa.

Kiinteistöautomaatio valvoo myös kylmähuoneiden ja pakasteen lämpötiloja. Jos lämpötilat ylittävät raja-arvot niin automaatio tekee hälytyksen kiinteistöhuollon matkapuhe-

limeen. Lämpötilat tarkistetaan välittömästi hälytyksen tapahduttua ja ryhdytään tarvittaviin toimenpiteisiin; kutsutaan huoltomies, siirretään tuotteet väliaikaisesti toiseen kylmiöön.

Kylmäsäilytystilat ja niissä säilytettävät tuotteet

Lihajäähdyttämö, lämpötila max +3 C

- ↓ kypsä liha
- ↓ tyhjiöpakatut kalastustuotteet
- ↓ valmiit ruuat
- ↓ pakasteiden sulatus
- ↓ perunajalosteet (vakuumi)

Maitojäähdyttämö max+ 6 C

- ↓ helposti pilaantuvat maitotaloustuotteet
- ↓ rasvat

Vihannesjäähdyttämö max+ 6 C

- ↓ hedelmät
- ↓ vihannekset, juurekset (pesty)
- ↓ paloitetut kasvikset

Pakaste -18 C

- ↓ pakastetuotteet

3.3.3 Ruoan valmistus ja tarjoilu

Ruokamyrkytyksiä voidaan ehkäistä huomattavasti valitsemalla ensiluokkaisia raaka-aineita, huolehtimalla katkeamattomasta hygieniaketjusta elintarvikkeiden kuljetuksessa, säilytyksessä ja käsittelyssä sekä valmiiden tuotteiden jakelussa. Jatkuvan kylmäketjun ylläpitäminen erityisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden eri käsittelyvaiheessa on tärkeä. Kylmänä tarjottavien ruokalajien valmistuksessa on oltava erityisen huolellinen hygieniassa ja käytettävä tarpeen mukaan kertakäyttökäsineitä. Tarjolla olleita ruokia ei tarjoilla uudelleen.

Elintarvikkeita käsiteltäessä huolehditaan, että työvälineet, -astiat, työpöydät ja laitteet ovat puhtaita. Oikein suunniteltu työnajoitus ja työskentely ovat välttämätöntä, ettei elintarvikkeita seisoteta turhaan huoneenlämmössä.

Ruoanvalmistuksen yhteydessä on kiinnitettävä huomio raaka-aineiden hygieeniseen käsittelyyn. Työntekijä on velvollinen huolehtimaan riittävästä käsihygieniasta ja välttämään elintarvikkeiden tarpeetonta koskettelua käsin.

Keittiössä on omat työpisteet salaatin, leivonnaisten, dieettien ja lämpimän ruoan valmistukseen.

Ruuan valmistuksessa osa salaattiraaka-aineista tulee valmiina komponentteina. Käytössä on valmiita aineksia sekä pakastepuolivalmisteita.

Tarjoilulämpötilat tulee olla kylmissä ruokalajeissa (salaatit, jälkiruuat, juomat) 12 C:sta ja lämpimissä ruokalajeissa vähintään 60 C:sta. Ruuan lämpösäilytysaika ei saa ylittää neljää tuntia. Siipikarjan sisälämpötila tulee olla vähintään 75 C:sta ennen tarjoilua. Uudelleen lämmitettävät tuotteet tulee kuumentaa 70 C:een ennen tarjoilua.

Padassa ja uunissa lämmitettävistä ruuista, salaatista ja jälkiruuasta mittaukset tehdään käsimittarilla. Tiedot tallentuvat Chefstein palveluun. Salaatti laitetaan linjastossa tarjolle kylmäaltaaseen ja jälkiruuat kylmälasikkoon.

3.3.4 Ruokien jäädyttäminen

Jos ruokia tarjoillaan uudelleen, tulee ruuan jäädyttämisen tapahtua elintarvikelainsäädännön mukaisesti jäädytyskaapissa ja ruuan lämpötilan laskea kahdessa tunnissa 10 C:een ja neljän tunnin kuluttua 6C:een.

Tuotteet jäädytetään pikajäädytys-pakastuskaapissa. Kaappi ohjelmoidaan toimimaan ajatuksella tai käytetään lämpötila-anturia, joka mittaa tuotteen lämpötilaa ja hälyttää kun lämpötila on saavutettu (jäädytettävän tuotteen lämpötila +3 C). Jäädytykseen ja pakastukseen on valittavissa kolme erilaista ohjelmaa tuotteen mukaisesti.

Ohjelmien toiminta perustuu jatkuvaan tuotteen lämpötilan seurantaan ja jäädytysilman lämpötilan säätämiseen jatkuvasti siten, että optimaalinen jäädytysteho saavutetaan, pintaa kuitenkaan jäädyttämättä.

Laitteen nimellinen jäädytyskapasiteetti

- jäädytys + 70 C->+3 C. 45 kg tuotetta 90 minuutissa
- pakastus +70 C->-18 C.28 kg tuotetta 240 minuutissa

Pakastuksessa ohjelmat suojaavat tuotteen rakennetta säilyttäen paremmin nesteet ja vitamiinit.

Kultajyvässä valmistetuista ruuista otetaan omavalvontanäytteet. Näytteeksi otetaan 300 g ruokaa. Näyte pakastetaan ja säilytetään pakastimessa neljä viikkoa. Valmisruuista ei tarvitse ottaa näytteitä.

Mahdollisten ruokamyrkytys selvitysten vuoksi ruokalistat säilytetään ja kirjataan tehdyt muutokset.

3.3.5 Puhtaanapito ja jätehuolto

Tarvittavia siivousvälineitä ja – aineita varten tulee keittiössä olla erillinen säilytystila. Aulan ja keittiön tiloissa saa käyttää yhteisiä siivousvälineitä mutta muissa tiloissa ei.

Keittiön puhtaanapidosta on tehty hygieniasuunnitelma ja puhdistuskohteille on värien avulla koodattu omat hygieniaharjat. Viikkosiivousohjelman toteuma kirjataan Chefstein palveluun.

Käyttöturvallisuustiedotteet ovat siivousvälinetilassa.

Työntekijä on velvollinen noudattamaan hygieniasuunnitelmaa sekä omaa ammattitaitoaan hyväksikäyttäen toimimaan tarvittaessa tilanteen edellyttämällä tavalla (Hygieniataso). Käyttämiensä siivousvälineiden asianmukaisesta puhdistuksesta ja desinfioinnista huolehtii jokainen työntekijä puhdistuksen päätyttyä.

Seurannan kohteena on myös astianpesukoneen veden lämpötila. Pesuvesi 55–65 C:sta ja huuhteluvesi yli 80 C:sta.

Jätteet säilytetään kannellisissa jäteastioissa ja vähintään kerran päivässä poistetaan niille varattuun paikkaan. Kierrätykseen kelpaava pahvi-/pakkausjäte kerätään pahvin keräyspisteeseen ja jätteet lajitellaan bio-, seka- ja muovijätteisiin.

Jäteastiat puhdistetaan kerran viikossa desinfioivalla puhdistusaineella.

Suurin riski tuhoeläinten pääsyyn keittiössämme on niiden tuleminen elintarvikkeiden mukana. Jos tuhoeläimiä havaitaan elintarvikehuoneistossa, otetaan välittömästi yhteys elintarvikevalvojaan. Tunnistetaan tuhoeläin – hyönteinen ja tehdään tarvittavat toimenpiteet tuhoeläinten hävittämiseksi.

Mahdollisten tuhoeläinten pääsy elintarviketiloihin ehkäistään huolellisella elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksella. Säännöllisesti sekä huolellisesti suoritettujen puhdistustyö ja asianmukainen jätehuolto ovat tärkeä osa ehkäisevässä torjunnassa.

3.3.6 Mikrobiologiset tutkimukset

Mikrobiologisia tutkimuksia tehdään valmistettavista ruuista sekä jäädytettynä kuljettavista ruoka-annoksista. Näytteet toimitetaan tutkittavaksi elintarvikelaboratorioon. Terveystarkastaja huolehtii keittiön omavalvonnan laboratorionäytteiden ottamisesta.

Puhtausnäytteitä työpinoilta ja työvälineistä otetaan kaksi kertaa vuodessa Ovahygi-mittalaitteella. Tiedot tallentuvat Chefstein palveluun. Puhdistustuloksen seurannassa on oleellista, että puhtausnäytteet otetaan melko nopeasti puhdistustapahtuman jälkeen.

Talousvesi

Yhdistys käyttää Suomussalmen kunnan vesijohtoverkoston vettä.

Suunnitelma poikkeustilanteita varten

Epäillessä myydyn tai tarjoilun ruuan aiheuttaneen ruokamyrkytyksen on välittömästi ryhdyttävä toimenpiteisiin sairauden leviämisen ehkäisemiseksi ja syyn selville saamiseksi.

Ruuan tarjoilupisteessä on vastaavien henkilöiden lopetettava/pysäytettävä epäillyn ruuan myynti tai tarjoilu. Henkilökunnan on otettava yhteys elintarvikevalvojaan, joka vastaa tarvittavien tutkimusten suorittamisesta ruokamyrkytyksen syiden selvittämiseksi.

4. ASIAKASPALAUTEJÄRJESTELMÄ

Suomussalmen vanhustentaloyhdistys ry:n asumispalveluiden laadunhallinnan tavoitteena asiakastyytyväisyys. Palvelujen laadun varmistamiseksi käytössä on asiakaspalautejärjestelmä, joka tallioi palautteet käsiteltäviksi sekä hyödynnettäviksi johtoryhmään ja hoitotiimeihin.

Asiakaspalaute on palvelujen kehittämisessä keskeisellä sijalla. Palautejärjestelmän lisäksi tehdään asiakastyytyväisyyskyselyjä kerran vuodessa. Palautteiden pohjalta tehdään kehittämistoimenpiteitä.

5. OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄN TOTEUTTAMINEN, VALVONTA JA SÄÄNNÖLLINEN TARKASTAMINEN

Jokainen keittiön työntekijä sitoutuu noudattamaan omavalvontasuunnitelmaa. Ravitsemistyönjohtaja vastaa suunnitelman tarkoituksenmukaisuudesta ja päivittää sitä toiminnan muuttuessa.

Omavalvontasuunnitelma on nähtävillä HALLA –hallinnointijärjestelmässä ja Y-aseman omavalvontasuunnitelmakansiossa 2023 sekä SVTY:n kirjastossa.

OMAVALVONTASUUNNITELMAN HYVÄKSYMINEN

Omavalvontasuunnitelma päivitetty 12.6.2023

Jaana Väisänen
ravitsemistyönjohtaja

Omavalvontasuunnitelma hyväksytty 12.6.2023


Merja Kallio
toiminnanjohtaja

OMAVALVONTASUUNNITELMAN LIITTEET

1. Hygieniaohjelma
2. Huoltopäiväkirja