



SUURTALOUKSIEN OMAVALVONNAN ARVIOINTI

JOHDANTO

Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymän terveysvalvonta toteutti vuoden 2004 syys – marraskuun aikana projektin, jossa arvioitiin suurtalouksien omavalvontasuunnitelmia ja niiden toteutusta. Arviointi tehtiin yhteistyössä keittiön toiminnasta vastaavien henkilöiden kanssa. Arvioinneissa oli mukana myös muuta henkilökuntaa.

Omavalvontaa arvioitiin 11 suurtaloudessa, joista 6 oli vanhainkodin/sairaalan keittiöitä, 4 koulukeittiöitä ja yksi työpaikkaruokalan keittiö. Kaikki keittiöt olivat valmistuskeittiöitä ja viidestä toimitettiin ruokaa jakelukeittiöille.

YLEISTÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASTA

Kaikilla keittiöillä oli omavalvontasuunnitelma ja melkein kaikissa oli tunnistettu kriittisiä pisteitä. Yhdeksällä keittiöllä henkilöstö oli saanut omavalvontakoulutusta. Seitsemällä keittiöllä omavalvontasuunnitelmaa oli päivitetty säännöllisesti tai tarvittaessa, neljällä keittiöllä päivitystä ei ollut tehty.

Suunnitelmissa oli pääsääntöisesti kuvattu asiakaskunta, tilat, tuotteet, valmistus, tarjoilu ja kuljetus. Kokonaisvastuullinen henkilö oli määritelty kaikissa omavalvontasuunnitelmissa. Yhdeksässä suunnitelmassa oli määritelty myös vastuuhenkilöt eri tehtäville.

TAVARAN VASTAANOTTO

Kaikissa omavalvontasuunnitelmissa oli kuvattu tavaran vastaanottotarkastus, jossa oli kuvaukset lämpötilojen tarkastuksesta, pakkausmerkintöjen ja aistinvaraisen laadun tarkastuksesta. Toimenpiderajoja ja korjaavia toimenpiteitä oli määritelty hieman harvemmin. Vastaanottotarkastuksien huomautukset koskivat yleensä hedelmien ja vihannesten laatua.

Tarkastuksilla annetut kehittämissuositukset kohdistuivat lähinnä säännölliseen vastaanottotarkastusten kirjaamiseen ja lämpötilojen mittaamiseen ja kirjaamiseen.



ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

Keittiöiden omavalvonnassa noudatetaan parhaiten kylmiöiden ja pakastelaitteiden lämpötilojen seuranta ja kirjauksia. Omavalvonnassa on kuvattu lämpötilojen tarkastus ja toimenpiderajat ja korjaavat toimenpiderajat on määritelty. Lämpötilojen seurannan osalta toimenpiteet on kirjattu omavalvonnan mukaisesti.

Joissakin omavalvontasuunnitelmissa oli puutteita päiväysmerkintöjen, FI-FO –periaatteen toteuttamisen ja ristitartunnan välttämisen kuvauksessa.

RUOAN VALMISTUS JA TARJOILU

Omavalvontasuunnitelmissa oli kuvattu kypsennys, jäähdytys, ruokien kylmäsäilytys, uudelleenkuumennus, kuumien ruokien tarjoilu, kylmien ruokien tarjoilu, lähtevä lämmin ja lähtevä kylmä ruoka ja näytteenottosuunnitelma. Esikäsittelyä, sulatusta, jäljelle jäänyttä ruokaa, erityisruokavalioida, allergeenien huomioon ottamista, suolapitoisuutta, lisäaineita ja pakkausmateriaaleja ei oltu kuvattu 4-7 omavalvontasuunnitelmissa. Toimenpiderajat ja korjaavat toimenpiteet oli määritelty 5-8 omavalvontasuunnitelmassa.

Suunnitelman mukaisia toimenpiteitä oli tehty vaihtelevasti, kypsennyslämpötiloja sekä kuumien ja kylmien ruokien tarjoilulämpötiloja oli seurattu ahkerimmin. Näytteenottosuunnitelman mukaista näytteenottoa oli toteutettu melkein kaikkien keittiöiden omavalvonnassa.

KEITTIÖHYGIENIA

Kaikilla keittiöillä oli siivoussuunnitelma, jossa kuvataan kohteet ja niiden puhdistustaso ja puhtausnäytteiden otto. Puhdistusaineita ja siivousvälineitä ei kaikissa ollut kuvattu. Joillakin keittiöillä oli käytössään erilliset siivousohjelmat. Seitsemällä keittiöllä oli otettu säännöllisesti puhtausnäytteitä. Puhtausnäytteet ja niiden tulokset oli kirjattu. Aistinvaraisia tarkastuksia ei oltu kuvattu eikä kirjattu osassa omavalvontasuunnitelmia. Muutamilla keittiöillä kirjataan aistinvaraisten tarkastusten sijaan kaikki tehdyt siivoukset tai kaikki harvemmin tehtävät siivoukset.

Kuljetuslaatikoiden ja kuljetuslaatikoiden käsittely oli kuvattu kaikilla ruokakuljetuksia tekevillä keittiöillä. Tuhoeläintorjunta ja jätehuolto oli kuvattu kaikkien keittiöiden omavalvontasuunnitelmissa.

HENKILÖHYGIENIA

Kymmenen keittiön omavalvonnassa on kuvattu pukeutuminen ja päähineet, käsienpesu, työhöntulotarkastukset ja salmonellatodistukset ja toimenpiteitä on tehty myös suunnitelman mukaisesti. Joistakin omavalvontasuunnitelmista puuttui hygieniakoulutuksen järjestäminen ja henkilökunnan hygieniosaamisen varmistamisen kuvaus.



Ympäristöterveysasema
Haudankorvankatu 2
30300 FORSSA
p.03-41911

4.4.2005

MUU OMAVALVONTA

Suuressa osassa omavalvontasuunnitelmia oli kuvattu ruokamyrkytyksiin varautuminen ja asiakaspalautteen käsittely. Osalla keittiöistä otettiin päivittäin ruokanäytteet pakasteeseen.

Kaikissa omavalvontasuunnitelmissa oli osio asiakirjojen säilyttämisestä. Kukaan keittiöistä ei tuonut maahan elintarvikkeita.

Omavalvonnan varmentaminen oli kuvattu kuudessa omavalvontasuunnitelmassa.

YHTEENVETO

Kaikissa omavalvontasuunnitelmissa oli määritelty vastuuhenkilöitä, kuvattu toimintaa, vastaanottotarkastuksia, elintarvikkeiden säilytystä, ruoan valmistusta ja tarjoilua, hygieniää, siivousta, tuhoeläintorjuntaa ja jätehuoltoa.

Terveystarkastajien tekemissä omavalvonnan arvioinneissa suunnitelmiin ehdotettiin tekemään kirjallisia lisäyksiä ruoan valmistusosiin: esikäsitteilyyn, sulatukseen, jäljelle jääneeseen ruoan käsittelyyn, erityisruokavalioiden valmistukseen, allergeenien huomioon ottamiseen, suolapitoisuuteen, lisäaineiden käyttöön ja pakkausmateriaaleiden elintarvikekelpoisuuden varmistamiseen.

Kirjalliset suunnitelmat ovat melko kattavia, kehittämissuhteet kohdistuivat lähinnä omavalvonnan toteuttamiseen käytännössä. Kaikkea ei ollut tehty, mitä on omavalvontasuunnitelmissa luvattu.

Kylmälaitteiden lämpötilojen seuranta ja kirjaamista tehdään säännöllisesti. Vastaanotto-tarkastuksien ja ruoan lämpötilojen seuranta ei aina tehdä omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Omavalvonta- ja varsinkin puhtausnäytteiden otto on joillakin saattanut unohtua. Ruokanäytteiden ottamista pakasteeseen tulisi harkita.

Omavalvontaa tulee päivittää ja sen toimivuutta arvioida esim. kerran vuodessa.

Omavalvonnasta ja hygieniosaamisesta tulisi järjestää säännöllistä koulutusta. Koulutus voi olla talon sisäistä koulutusta tai ulkopuolisen asiantuntijan antamaa.

Yhteenvedon laatija terveystarkastaja Tarja Andersson