**PUBIN OMAVALVONTA**

|  |
| --- |
| **Ravintolan nimi:** |
| **Ravintolan osoite:** |
| **Omavalvonnan vastuuhenkilö:** |
| **Omavalvonnan vastuuhenkilön yhteystiedot:****Kunnossapito****Kiinteistön huollon yhteystiedot:** |
| **Isännöitsijän yhteystiedot:** |

**Tämä omavalvonta on päivitetty viimeksi:**

**Päivityksen tekijä:**

##

## **Toiminnan vastuut ja kuvaus**

**Henkilökunnan määrä:**

**Asiakaspaikkojen määrä:      ; sisällä       ja ulkona**

**Tuotevalikoima** (mitä juomia ja elintarvikkeita tarjoillaan; kahvimaito, suolapähkinät)

|  |
| --- |
|       |

**Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten maito ja pilkotut hedelmät on säilytettävä enintään + 6 oC:ssa. Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan ja vähintään poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan (liite 1). Tuotteiden päiväysmerkintöjä seurataan päivittäin ja vanhentuneet tuotteet poistetaan.**

# **Siivous, astianpesu ja jätehuolto**

## **Siivous**

**Tilojen puhtaanapidosta vastaa:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | oma henkilökunta |
| [ ]  | ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot:       |

Ravintolan siivous suoritetaan siivousohjelman (liite 2) mukaan. Oluthanojen ja jääpalakoneen puhdistus huomioidaan siivousohjelmassa ja/tai tavarantoimittajan kanssa tehdyissä sopimuksissa. Harvemmin kuin viikoittain puhdistettavista kohteista pidetään kirjaa. Huoneistosta poistetaan säännöllisesti toimintaan kuulumattomat tavarat sekä ylimääräiset tyhjät pakkaukset.

Siivousvälineet säilytetään erillisessä ja asianmukaisesti varustetussa tilassa, jossa siivousvälineet voidaan säilyttää ja huoltaa hygieenisesti.

**Astianpesu**

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 oC.

Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55oC (mielellään + 60oC – 70oC).

Huuhteluveden lämpötila vähintään +80oC.

Astianpesukone puhdistetaan säännöllisesti.

Mikäli astioiden puhtaudessa on huomautettavaa, selvitetään ja korjataan syy.

Astianpesupaikan siisteydestä ja järjestyksestä huolehditaan.

Astiat kuivataan ilmavasti ja kuivat astiat siirretään niille varattuun paikkaan.

## **Jätehuolto**

Ravintolan jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

**Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | biojäte | [ ]  | pahvi | [ ]  | paperi |
| [ ]  | lasi | [ ]  | metalli | [ ]  | sekajäte |
| [ ]  | energiajäte | [ ]  | muovi | [ ]  |  |

# **Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet**

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, lintuja tai elintarviketuholaisia.

**Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Ikkunat ja ovet pidetään kiinni |
| **[ ]**  | Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä) |
| **[ ]**  | Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle |
| **[ ]**  | Muu, miten       |

**Mihin toimenpiteisiin ryhdytään haittaeläimiä todettaessa? Mihin otetaan yhteyttä haitan poistamiseksi? Onko sopimusta tuholaistorjuntayrityksen kanssa?**

|  |
| --- |
|       |

**Asiakkaiden ravintolaan tuomat eläimet**

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

* Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? [ ]  Kyllä [ ]  Ei
* Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan

sisäänkäynnin yhteydessä [ ]  Kyllä

* Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda?

# **Henkilökunta**

## **Perehdytys ja koulutus**

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Ravintolan toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

Ravintolassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

## **Käsihygienia ja työvaatetus**

Huolellinen käsihygienia on elintarviketyössä erittäin tärkeää ja kädet pestään

- ennen kuin ryhdytään työhön

- ennen elintarvikkeiden käsittelyä

- WC:ssä käynnin jälkeen

- kun on niistetty nenä tai tupakoitu

- kun on käsitelty rahoja

- kun on käsitelty jätteitä.

Käsienpesupisteen asianmukaiseen varusteluun kuuluvat kertakäyttöpyyhkeet ja nestesaippuaa.

# **Jäljitettävyys ja takaisinvedot**

## **Jäljitettävyys**

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat.

**Ravintolassamme jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:**

|  |
| --- |
|       |

## **Takaisinvedot**

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinvetoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksiköön.

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä elintarviketurvallisuusyksiköön jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

**Valvontaviranomaisen yhteystiedot:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sähköposti:**kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi**Verkkosivut:**www.hel.fi | **Postiosoite:**Helsingin kaupungin YmpäristöpalvelutElintarviketurvallisuusyksikköPL 5823500099 Helsingin kaupunki |
| **Ilmoitukset elintarvikehuoneistosta, ruokamyrkytysepäilystä tai haittahavainnosta osoitteessa:** <https://ilppa.fi/> |

**KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOJEN LÄMPÖTILAN SEURANTA**

**Säilytyslämpötilat:**

* tuore kala ja katkaravut 0 – +2 °C
* kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet,

sekä suolattu mäti 0 – +3 °C

* jauheliha ja jauhettu maksa enintään +4 °C
* helposti pilaantuva elintarvike enintään +6 °C
* pastöroidut maitopohjaiset tuotteet enintään +8 °C
* pakasteet –18 °C tai sitä kylmempi.

Laite 1: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Laite 2: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Laite 3: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Laite 4: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Laite 5: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Laite 1°C | Laite 2°C | Laite 3°C | Laite 4°C | Laite 5°C | Huomautukset ja poikkeamat (Jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Siivousohjelma

**Päivittäin suoritettavat**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Puhdistuskohde |  Pesuaine |  Menetelmä |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Viikoittain suoritettavat**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Suursiivous**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |