



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Laadittu 23.10/2025

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

s. 2	1. Toimipaikan perustiedot ja toiminnan kuvaus
s. 4	2. Omavalvonta ja omavalvontaan liittyvä kirjanpito
s. 5	2.1. Tuotteiden vastaanottotarkastukset
s. 6	3. Jäljitettävyys
s. 7	4. Kylmä- ja pakastetilojen lämpötila seurannat
s. 8	5. Ruoan valmistus
s. 9	5.1. Kuumina tarjoilla olevat ruoat
s. 10	5.2. Uudelleen kuumennettavat ruoat
s. 11	5.3. Jäähdytettävät ruoat
s. 12	5.4. Kylminä tarjoiltavat tuotteet
s. 13	5.5. Ruoan jäädyttäminen ja sulatus
s. 14	5.6. Muualle toimitettavan ruoan valvonta
s. 15	5.7. Omavalvontanäytteet
s. 16	6. Ruokamyrkytyspäily / valitusten käsittely
s. 17	7. Siivoussuunnitelma
s. 18	8. Jätehuoltosuunnitelma
s. 18	9. Tuholaisten torjunta
s. 19	10. Henkilökunnan hygienia
s. 20	11. Asiakirjojen säilytys
s. 20	12. Omavalvontasuunnitelman päivitys ja seuranta
s. 21	13. Tupakan myynnin omavalvontasuunnitelma
s. 21	14. Viranomaisten tarkastuskäynnit
s. 21	15. Työntekijöiden työhön ja omavalvontaan perehdyttäminen
s. 21	16. Poikkeavat tilanteet
s. 21	17. Liitteet ja seurantalomakkeet

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaavontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

1. Toimipaikan perustiedot ja toiminnan kuvaus

Yrityksen nimi Keiteleen Hoivakoti Oy / Ruokapalvelu		
Osoite Nilakan Yhtenäiskoulu, Kirkkotie 3, 72600 Keitele		
Puhelinnumero 050 3832873		
Toimija Keiteleen Hoivakoti Oy		
Y-tunnus 3099963-6		
Henkilökunnan määrä 7		
Elintarvikehuoneisto on ☐ ravintola ☐ kahvila ☒ laitoskeittiö ☐ muu, mikä?	Keittiön tyyppi ☐ kuumennuskeittiö ☒ valmistuskeittiö ☐ kahvikeittiö	
Asiakaspaikkojen määrä sisätiloissa 130	Asiakaspaikkojen määrä terassilla	
Ruoan valmistusta	☒ kyllä	☐ ei
Ruoan jäähdystystä ja uudelleen lämmittämistä	☒ kyllä	☐ ei
Ruoan jäädyttäminen	☒ kyllä	☐ ei
Ruoan kuljettamista	☒ kyllä	☐ ei
Pitopalvelutoimintaa	☐ kyllä	☒ ei
Elintarvikkeiden maahantuontia	☐ kyllä	☒ ei
Talousvesi vesilaitokselta	☒ kyllä	☐ ei
Yli 10 m ³ pakkasvarasto	☐ kyllä	☒ ei
Rasvanerotuskaivo	☒ kyllä	☐ ei
Luettelo tarjolla olevista elintarvikeryhmistä maito- ja maitotaloustuotteet; tuore		
liha- ja lihavalmistet; tuore, kypsä, pakaste		
kala- ja kalavalmistet: pakaste, silli		
kuivat elintarvikkeet		
kasvikset, juurekset, hedelmät, marjat; tuore, pakaste, säilykkeet,		
Yritys, jossa pitopalvelutoimintaa; yleiset periaatteet toiminnasta ja sopimusten laadinnasta		

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut

Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi
--	--	--	--	-------------------	--



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

**Tervon kunta
Ympäristöterveyspalvelut**

Suonenjoen toimipiste:
Herralantie 1
77600 SUONENJOKI

+ 358 44 7499 400
+ 358 44 7499 420
+ 358 44 7499 421
+ 358 44 7499 422

hannele.rainivaara@tervo.fi
jyrki.hanninen@tervo.fi
lari.holttu@tervo.fi
jaana.partanen-podduikin@tervo.fi

Pielaveden toimipiste:
Puustellintie 13 (3 krs.)
PL 27
72401 PIELAVESI

+ 358 44 7499 423

liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Omavalvonnan vastuhenkilö toimipaikassa

Nimi

Minna Jäntti

Tehtävänimike

Ruokapalveluesihenkilö

Puhelinnumero

050 3832873

Sähköpostiosoite

minna.jantti@keiteleenhoivakoti.fi

Vastuhenkilö ja hänen sijaisensa seuraavissa toiminnoissa:

Tavarain vastaanottotarkastukset

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Kylmä- ja pakastevarastot

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Kuumina tarjoiltavat ruoat

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Uudelleen kuumennettavat ruoat

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Jäähdytettävät ruoat

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Kylminä tarjoiltavat tuotteet

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Ruoan jäädäyttäminen ja sulatus

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Muualle toimitettava ruoka

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Valitusten käsittely / ruokamyrkytyspäily

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä omalla työvuorollaan

Omavalvontanäytteet

Ruokapalveluesihenkilö / tehtäväalueeseen kuuluvalla

Siivoussuunnitelma

Ruokapalveluesihenkilö

Jätehuoltosuunnitelma

Ruokapalveluesimies / Kiinteistöpalveluyhtiö Viisarit Oy 040 5035532

Tuholaisten torjunta

Ruokapalveluesihenkilö / Kiinteistönhoitaja

Henkilökunnan hygienia

Ruokapalveluesihenkilö / työntekijä itse vastaa esimiehelle

Asiakirjojen säilytys

Ruokapalveluesihenkilö

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut

Suonenjoen toimipiste:
Herralantie 1
77600 SUONENJOKI

+ 358 44 7499 400
+ 358 44 7499 420
+ 358 44 7499 421
+ 358 44 7499 422

hannele.rainivaara@tervo.fi
jyrki.hanninen@tervo.fi
lari.holttu@tervo.fi
jaana.partanen-poddukin@tervo.fi

Pielaveden toimipiste:
Puustellintie 13 (3 krs.)
PL 27
72401 PIELAVESI

+ 358 44 7499 423

liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

Omavalvontasuunnitelman päivitys ja seuranta

Ruokapalveluesihenkilö

Tupakan myynnin omavalvontasuunnitelma

-

Uusien työntekijöiden perehdyttäminen

Ruokapalveluesihenkilö/ tehtäväkohtainen "vanhempi työntekijä"

HUOM!

Muutokset toiminnassa sekä omistajan/haltijan vaihtumiset tulee ilmoittaa Tervon kunnan ympäristöterveyspalveluille.

**Tervon kunta
Ympäristöterveyspalvelut**

Suonenjoen toimipiste:
Herralantie 1
77600 SUONENJOKI

+ 358 44 7499 400
+ 358 44 7499 420
+ 358 44 7499 421
+ 358 44 7499 422

hannele.rainivaara@tervo.fi
jyrki.hanninen@tervo.fi
lari.holttu@tervo.fi
jaana.partanen-podduikin@tervo.fi

Pielaveden toimipiste:
Puustellintie 13 (3 krs.)
PL 27
72401 PIELAVESI

+ 358 44 7499 423

liisa.ruuska@tervo.fi



2. Omavalvonta ja omavalvontaan liittyvä kirjanpito

- Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Elintarvikealan toimijan on pidettävä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla.
- Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden ja muiden Elintarvikelain 2 luvun mukaisten vaatimusten kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan.
- Omavalvonnassa tulee tunnistaa kaikki mahdolliset vaarat, jotka liittyvät elintarviketuotannon eri vaiheisiin, kuten elintarvikkeen raaka-aineisiin, jalostukseen, käsittelyyn, valmistukseen ja jakeluun. Vaaroja voivat olla esimerkiksi taudinaiheuttajamikrobit, pilaajamikrobit, kemialliset jäämät, mekaaniset vierasesineet, mikrobien ei-toivottu lisääntyminen tai eloonjääminen jossain valmistusvaiheessa tai lopputuotteessa.
- Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta. Kriittinen valvontapiste on ominaisuus, menettelytapa tai toimintavaihe, jota voidaan valvoa ja tämän valvonnan kautta poistaa vaara tai minimoida vaaran esiintymisen todennäköisyys.
- Tyypillisiä kriittisiä valvontapisteitä ovat esimerkiksi:
 - lämpökäsittelyvaiheet, joissa haitallinen mikrobi tuhoetaan
 - jäähdytysvaiheet, joissa mikrobien kasvu hidastetaan
- Kullekin kriittiselle valvontapisteelle asetetaan tavoitetasot ja poikkeamarajat, joita on noudatettava, jotta voidaan olla varmoja, että kriittinen valvontapiste on hallinnassa. Tällaisia ominaisuuksia ovat esimerkiksi lämpötila ja aika. Sen jälkeen määritetään sopivat menetelmät, joiden avulla kriittisiä pisteitä voidaan hallita ja ennaltaehkäistä.
- Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuhenkilö, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus.
- Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.
- Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä elintarvikehuoneistossa siten, että ne ovat valvontaviranomaisen siellä tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myynnin, niihin merkityn vähimmäissäilyvyysajan, tai kuljetuksen päätyttyä.

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

2.1 Tuotteiden vastaanottotarkastukset

Mistä elintarvikkeet pääsääntöisesti hankitaan ja ketkä niitä toimittavat toimipaikkaan

Maitotaloustuotteet: Valio; Valion kuljetus ma, ke ja tarvittaessa la

Liha- ja lihatuotteet : Atria; Valion kuljetus ma ja ke

Kuiva-aineet, pakasteet, tuoreet: Kespro; Keskon kuljetus ma ja to

Kala - ja kalajalosteet: Kespro; Keskon kuljetus ma ja to

Leipä: Pielaveden Puustelli

Peruna: Hannulan peruna : Hannulan peruna

Valvontatoimenpiteet vastaanoton yhteydessä

- Kaikki tuotteet tarkastetaan (mm. pakkausten kunto ja päiväysmerkinnät); pakastetut elintarvikkeet ja mikrobiologisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet ensin. Raaka-aineiden hygieenisuus tarkastetaan aistinvaraisesti.
- Kuljetuksen jälkeinen pintalämpötila mitataan helposti pilaantuvista tuotteista tai pakasteista 1 kertaa viikossa. Lämpötilan mittaus tehdään pakkauksen pinnalta tai pakkausten välistä.

Kirjaaminen

- Lämpötilat kirjataan 1 kertaa viikossa seurantalomakkeeseen 2.1 ja niitä verrataan liitteen 2 mukaisiin lämpötiloihin. Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet (esim. tavaraerän palautus) kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli tavaraerät ovat säädösten tai määräysten vastaisia tai eivät muuten täytä asetettuja laatuvaatimuksia, niitä ei tule ottaa vastaan.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Reklamoidaan tavarantoimittajaa

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



3. Jäljitettävyyys

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet/lisäaineet ja kenelle hän on edelleen toimittanut valmistamansa tuotteet, mikäli ne eivät mene suoraan lopulliselle kuluttajalle. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankkimis- ja toimittamisajankohdat. Näiden pakollisten tietojen lisäksi suositellaan, että toimijoilla on tietoa hankituista ja myydyistä tavaramääristä ja -eristä.

Säilytettävät tiedot

- Jäljitettävyyden kannalta tarpeellinen tieto on aina säilytettävä.
- Toimijalta edellytetään, että hän kykenee toimittamaan jäljitettävyystiedot tarvittaessa viranomaisille.

Jäljitettävyystavoitteen saavuttamiseksi seuraavat tiedot on aina säilytettävä:

1. Luokka eli pakolliset tiedot

- toimittajan nimi ja osoite, tuote ja sen nimi riittävällä tarkkuudella
- asiakkaan nimi ja osoite, tuote ja sen nimi riittävällä tarkkuudella
- myynti/toimittamisaika.

2. Luokka, erittäin suositeltavia:

- tuotteen määrä, erätiedot sekä tuotteen tarkemmat tunnisteet (esim. pakattu/irtotavara, kasviksen/heidelmän lajike, raaka vai jaloste jne.).

Ensimmäisen (1.) luokan tiedot tulee pyydettyäessä toimittaa viranomaiselle välittömästi ja toisen (2.) luokan tiedot niin nopeasti kuin mahdollista.

Asiakirjat on EU-ohjeen mukaan säilytettävä seuraavasti:

Myyntiaika + 6 kk

- helposti pilaantuvat, suoraan lopullisille kuluttajille myytävät/tarkoitetut elintarvikkeet, joiden myyntiaika viimeiseen käyttöpäivään asti on alle 3 kk (esim. pakattu liha)
- tuotteet, joiden ilmoitettu myyntiaika on yli 5 vuotta

Kuusi (6) kuukautta valmistuksesta ja tuotteiden toimittamisesta

- tuotteet, joilla ei ole myyntiaikaa (hedelmät, kasvikset sekä muut pakkaamattomat tuotteet, esim. liha, kala, salaattit)

5 vuotta

- tuotteet, joille ei ilmoiteta myyntiaikaa (sokeri, suola, etikka ym.)
- kaikki muut tuotteet (esim. jauhot, mausteet, juomat, aamiaisviljavalmisteet)

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Miten jäljitettävyydestiedot tallennetaan?

Lähetyslistat säilytetään toimipaikassa 5v

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

4. Kylmä- ja pakastetilojen lämpötila seurannat

Valvontatoimenpiteet

- Kaikista kylmä- ja pakkasvarastoista luetaan lämpötilat päivittäin.
- Lämpötila tulisi mitata säännöllisesti (esim. kerran kuukaudessa) erillisellä mittarilla kylmä- ja pakastetiloissa säilytetystä tuotteesta. Samassa yhteydessä kylmä- ja pakastelaitteen lämpömittarin luotettavuus tulee tarkistettua vertaamalla sitä tuotteesta mitattuun lämpötilaan. Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (+ 100 °C).
- Tuotteiden oikea kiertonopeus ja -järjestys sekä kauppakelpoisuus tarkastetaan päivittäin.

Kirjaaminen

- Lämpötilat kirjataan laitteen mittarista 1 kertaa viikossa seurantalomakkeeseen 4 ja niitä verrataan liitteen 2 mukaisiin lämpötiloihin. Myös erillisellä mittarilla tuotteesta mitatut tulokset kirjataan. Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Nokeval Oviport -omavalvontaohjelma: kylmiöt, pakastin, jäähdytys, linjastojen mittaus, astiapesukoneen lämpötilat, kotiateriamittaukset, kuormien mittaukset, siivousohjelma

Ouman : Kylmiöissä teknisten mittaus seuranta

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



5. Ruoan valmistus

Valvontatoimenpiteet

- Elintarvikkeita ei säilytetä +6 °C - + 60 °C välillä bakteerien nopean lisääntymisen vuoksi.
- Ristikontaminaation estämiseksi käytettävä eri työvälineitä kypsien ja raakojen elintarvikkeiden käsittelyssä. Kaikki välineet, käsittelypinnat, sekä kädet puhdistetaan heti työvaiheiden jälkeen. Kertakäytöksiä käytetään kosketeltaessa helposti pilaantuvia elintarvikkeita, koska osalla ihmisistä on pesätyissäkin käsissä *Staphylococcus aureus*-bakteeria.
- **Jokaisesta suuresta valmistuserästä** otetaan mahdollisten valitusten varalta noin 200 gramman näyte, jota säilytetään joko kylmiössä viikon ajan, tai jäädytettynä kaksi viikkoa. Näytteen pakkaukseen merkitään sen sisältö ja päiväys. Jatkokäsittelyn kannalta käytetään mahdollisuuksien mukaan kompostoituvia näytepusseja.
- Kuumentamalla tehdyt tuotteet kypsennetään riittävästi. Tuotteen lämpötilan tulee olla tällöin kauttaaltaan vähintään + 70 °C ja siipikarjanlihan + 75 °C. Lämpötilanmittaus tehdään 7 kertaa viikossa.

Kirjaaminen

- Lämpötila kypsennetystä/kuumennetusta ruoasta kirjataan 1 kertaa viikossa seurantalomakkeeseen 5. Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt sekä arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Lähtevien ruokien lämpötila otetaan ennen pakkausta

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

5.1. Kuumina tarjolla olevat ruoat

Valvontatoimenpiteet

- Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään +60 °C, jolloin tarjoilu-aika voi olla enintään neljä tuntia ja ruoat on tarjoilun jälkeen hävitettävä.
- Ruoat pidetään tarjoilun ajan kuumana seuraavasti:

Suvanto -ruokasali; linjastolla tarjolla 2h

- Lämpötilanmittaus tehdään 1 kertaa viikossa.
- Tarjolla ollutta lämmintä ruokaa ei laiteta takaisin kylmävarastoon uudelleenlämmitystä ja uudelleen-
tarjoilua varten, vaan se hävitetään asianmukaisesti.

Kirjaaminen

- Lämpötila kirjataan tarjolla olevasta kuumasta ruoasta tarjoiluajan lopulla 1 kertaa viikossa seuranta-
lomakkeeseen 5.1. Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioi-
daan tuotteen käyttökelpoisuus.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Kirjataan Nokeval Oviport -ohjelmaan

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

5.2. Uudelleen kuumennettavat ruoat

Valvontatoimenpiteet

- Ruoan valmistuspäivämäärä tarkistetaan.
- Lämpötilat mitataan ruoasta uudelleen kuumennuksen jälkeen 7 kertaa viikossa. Lämpötilan tulee olla tällöin kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Kirjaaminen

- Kuumennetun ruoan lämpötila kirjataan 1 kertaa viikossa seurantalomakkeeseen 5.2. Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Kirjataan Nokeval Ovaport -ohjelmaan

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

5.3. Jäähdytettävät ruoat

Valvontatoimenpiteet

- Ruoat jäähdytetään heti valmistuksen jälkeen erillisessä kylmälaitteessa, laakeissa astioissa, jolloin jäähdytettävä ruokakerros on mahdollisimman ohut (korkeintaan 10 cm).
- Tuotteen jäähdytyslämpötila mitataan neljän tunnin kuluttua jäähdytyksen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään + 6 °C (suositus + 4 °C).
- Valmistuspäivä merkitään tuotteiden pakkauksiin, ellei sitä tarjota samana päivänä.
- Ruoat jäähdytetään seuraavasti:

Keitot, vellit ja kastikkeet jäähdytetään padassa ja loppujäähdytys kylmiössä tai jäähdytyskaapissa

Laatikkoruoat jäähdytyskaapissa max 6 cm paksuus

- Jäähdytettävistä ruoista mitataan alkulämpötila ja neljän tunnin kuluttua loppulämpötila 1 kertaa viikossa.

Kirjaaminen

- Jäähdytettävän ruoan lämpötila kirjataan 1 kertaa viikossa seurantalomakkeeseen 5.3. Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Jäähdytyksen ollessa riittämätön, syyt selvitetään (esim. liian suuret erät) ja havaitut virheellisyysdet korjataan.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Kirjataan Nokeval Ovaport -ohjelmaan

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

5.4. Kylminä tarjoiltavat ruoat

Valvontatoimenpiteet

- Kylmänä tarjoiltavien helposti pilaantuvien ruokien kuten salaattien ja leikkeleiden lämpötila saa olla korkeintaan +12 °C, jolloin tarjoilu-aika voi olla enintään neljä tuntia ja ruoat on tarjoilun jälkeen hävitettävä.
- Ruoat pidetään tarjoilun ajan kylmänä seuraavasti:

Kylmäaltaissa 2 h

- Kylminä tarjoiltavien ruokien lämpötila mitataan tarjoiluajan lopulla 1 kertaa viikossa.

Kirjaaminen

- Kylminä tarjoiltavien ruokien tarjoiluajan lopulla mitattu lämpötila kirjataan 1 kertaa viikossa seurantalomakkeeseen 5.4. Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Kirjataan Nokeval Ovaport -ohjelmaan

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

5.5 Ruoan jäädyttäminen ja sulatus

Valvontatoimenpiteet

- Jäädytettävä ruoka on jäähdytetty ohjeen 5.3. mukaisesti ennen jäädytystä.
- Ruoan jäädytys tehdään valmistuspäivänä. Vain laadultaan moitteettomia ruokia jäädytetään. Jäädytys tapahtuu siten, että ruoan laatu ei jäädytyksessä huonone.
- Ruokia ei jäädytetä uudelleen sulatuksen jälkeen.
- Jäädytetyn ruoan pakkaukseen merkitään jäädytyspäivä ja ruoan nimi.
- Ruoan jäädyttämistä varten on laite, jonka lämpötila voidaan säätää -18 C:ta kylmemmäksi. Ruoka jäädytetään niin pienissä erissä, että sen kauttaaltaan jäätymiseen kuluu enintään 24 tuntia.
- Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on -18 C tai kylmempi.
- Pakastetut ja jäädytetyt ruokat sulatetaan kylmiössä, jolloin elintarvikkeen pintalämpötila ei nouse yli sallitun. Sulatusta ei milloinkaan tehdä huoneen lämpötilassa.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat tai jäädyttämisprosessi eivät ole säädösten ja määräysten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

5.6 Muualle toimitettavan ruoan valvonta

Valvontatoimenpiteet

- Helposti pilaantuva, kuumana lähtevä ruoka valmistetaan juuri ennen kuljetusta. Ruoan lähtölämpötila on niin korkea, että ruoka voidaan pitää koko tarjoilun ajan vähintään + 60 °C lämpötilassa. Muualle toimittamallemme kuumalle ruoalle asettamamme lähtölämpötila on 70 °C.
- Kyminä lähtevät helposti pilaantuvat tuotteet pakataan viimeisenä. Siihen saakka ne säilytetään kylmi-
össä. Kylminä kuljetettavien tuotteiden lämpötila säilyy alle +6 °C lämpötilassa jakelupisteeseen
saakka. Muualle toimittamallemme kylmälle ruoalle asettamamme lähtölämpötila on 6 °C.
- Ruokat pakataan seuraavasti, jotta lämpötilat pysyvät kuljetuksen ajan sallituissa rajoissa:

Ateriapalvelu: stryrox box valkoinen

Hajautettu ruoanjakelu: kylmä ja lämmin ruoka: gn stryrox box

Lämpö-/ kylmävaunuja 2 kpl

- Ulosmyytäviin pakattuihin tuotteisiin merkittää aina yleisimmin yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat. Mikäli tuote pakataan vain kuljettamista varten, merkintöjä ei laiteta.
- Mikäli ruokia ei jakelupisteessä tarjoilla välittömästi, säilytetään lämpimät ruokat jakelupisteen läm-
pösäilytyksessä ja kylmät ruokat kylmälaitteessa.
- Kuljetusauton merkki, malli ja rekisterinumero BXP-688
- Kuljetusajoneuvo on terveystarkastajan kyseiseen käyttöön tarkastama / hyväksymä

☒ kyllä ☐ ei

Kirjaaminen

- Kylmän ja kuumen ruoan lämpötila mitataan aina ennen lähettämistä ja lämpötilat kirjataan 1 kertaa
viikossa seurantalomakkeeseen 5.6.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Mikäli lämpötilat eivät ole säädösten ja määräysten mukaisia, selvitetään ja korjataan syyt, havaitut
virheellisyydet korjataan ja arvioidaan tuotteen käyttökelpoisuus.

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Kirjataan Nokeval Ovaport -ohjelmaan

Tervon kunta
Ympäristöterveyspalvelut

Suonenjoen toimipiste:
Herralantie 1
77600 SUONENJOKI

+ 358 44 7499 400
+ 358 44 7499 420
+ 358 44 7499 421
+ 358 44 7499 422

hannele.rainivaara@tervo.fi
jyrki.hanninen@tervo.fi
lari.holttu@tervo.fi
jaana.partanen-podduikin@tervo.fi

Pielaveden toimipiste:
Puustellintie 13 (3 krs.)
PL 27
72401 PIELAVESI

+ 358 44 7499 423

liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

5.7 Omaevalvontanäytteet

- Helposti pilaantuvista elintarvikkeista otetaan mikrobiologista ja/tai kemiallista tutkimista varten vuosittain 1 kappaletta omaevalvontanäytteitä laboratoriossa analysoitavaksi.

Laboratorion nimi

Savo-Karjalan ympäristötutkimus, Kuopio

Puh 0172647200

- Siivouksen ja puhdistuksen tason tarkkailemiseksi otetaan pintapuhtausnäytteitä 12 kertaa vuodessa 1 kpl, kuivilta, puhdistetuilta pinnoilta, jotka joutuvat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. leikkuulaudoista, leikkuuveitsistä, astioista ja muista välineistä sekä pinnoilta, joista työntekijän kädet voivat likaantua).

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

6. Ruokamyrkytys epäily/ valitusten käsittely

Valvontatoimenpiteet

- Ruokamyrkytystä epäiltäessä tehdään lain määräämä ilmoitus välittömästi kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ympäristöterveystarkastajan yhteystiedot löytyvät lomakkeen alareunasta.
- Tarjolla olleita ruokia ei hävitetä, vaan ne säilytetään mahdollista laboratoriotutkimusta varten.
- Ruokamyrkytystä epäiltäessä tai epäiltäessä tuotteen laatua, otetaan epäiltäviä tuotteita näytteiksi noin 200–300 grammaa/ kappale. Näytteet säilytetään tiiviisti pakattuina kylmässä niin, että ne voidaan tutkia laboratoriossa ruokamyrkytyksen syyn tai tuotteen laadun selvittämiseksi.
- Todetusta tai epäilystä terveyshaitasta tehdään mahdollisimman pian ilmoitus ympäristöterveystarkastajalle.

Kirjaaminen

- Asiakasvalitukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seurantalomakkeeseen 6.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Korjaavat toimenpiteet

- Selvitetään valituksen oikeellisuus ja syy sekä ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin. (katso liitteestä 1 kohta ruokamyrkytys)

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



7. Siivoussuunnitelma

Valvontatoimenpiteet

- Huoneiston ja varusteiden puhtaanapitoa varten on **erillinen kirjallinen** siivoussuunnitelma, josta selviää mm.
 - kuinka usein laitteet, työvälineet, pinnat (esim. pöydät ja lattiat) puhdistetaan. Suunnitelmassa on ohjeet mahdollisten erikoislaitteiden purkamista ja kokoamista varten.
 - mitä työvälineitä ja aineita puhdistukseen käytetään sekä käytettävät laimennussuhteet
 - miten eri pinnoilla ja tiloissa käytettävät puhdistusvälineet säilytetään erillään toisistaan ja miten ne merkitään (esim. värikoodit puhtausasteen mukaan)
 - miten puhdistusvälineitä pestään ja desinfioidaan, jotta ne eivät levittäisi mikrobeja paikasta toiseen
 - miten astioiden pesu on järjestetty ja miten astianpesukoneen päivittäisestä puhdistuksesta huolehditaan
- Tilojen, laitteiden ja välineiden yleinen aistinvarainen tarkastus tehdään päivittäin. Riittämättömän puhdistuksen voi aistinvaraisesti havaita näkyvästä liasta tai epämiellyttävästä hajusta.
- Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluaineiden oikeaa annostelua sekä pesu- ja huuhteluveden lämpötiloja seurataan. Esipesuveden lämpötila saa olla korkeintaan +40 °C, jotta valkuainen ei pala kiinni. Pesuveden lämpötilan tulee olla n. + 60 °C ja huuhteluveden vähintään + 80 °C. Tarvittaessa pesutulosta kontrolloidaan mikrobiologisin näyttein tai muilla soveliailla menetelmillä.
- Pesuaineiden ja muiden kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteet ovat omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Kirjaaminen

- Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilat kirjataan 4 kertaa kuukaudessa seurantalomakkeelle 7.1 (Koneellisen astianpesun seurantalomake).
- Astianpesukoneen huoltava yritys antaa käynnistään erillisen todistuksen, tai tekee koneellisen astianpesun lämpötilanseurantalomakkeeseen jokaisen huoltokäynnin yhteydessä merkintänsä.
- Siivouksen ja puhdistuksen aistinvaraisen arvioinnin tulos kirjataan seurantalomakkeelle 7.2 (Puhtaanapidon seuranta) 1 kertaa kuukaudessa. Samalle lomakkeelle kirjataan myös itse arvioitujen pinta-puhtausnäytteiden tulokset.
- Mahdolliset huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan aina.
- Viimeisimmät ilmanvaihtolaitteiden puhdistamista koskevat asiakirjat säilytetään.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

8. Jätehuoltosuunnitelma

- Omavalvontasuunnitelmaan on liitetty selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään.

Valvontatoimenpiteet

- Elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyvät jätteet käsitellään erillisen jätehuoltosuunnitelman mukaisesti, ottaen huomioon kunnallisissa jätehuoltomääräyksissä paperin, pahvin, biojätteen, lasin ja metallin erilliskeräyksistä annetut lajitteluvuorotteet.
- Elintarviketilojen jäteasiat tyhjennetään ja yleinen silmämääräinen tarkastus tehdään päivittäin.

Kirjaaminen

- Aistinvaraisessa tarkastuksessa todetut huomautukset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan tarpeen vaatiessa seurantalomakkeelle 8.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin.
- Rasvanerotuskaivon tyhjennystä koskevat asiakirjat säilytetään _____ vuotta.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Biojäte talvella 1 x 2 vk:ssa, kesällä 1 x 1 vk:ssa

Metallikeräys: kiinteistönhoitaja

Pahvikeräys: kiinteistönhoitaja

Sekajäte: 2 x 1 vk:ssa

Lasi : kiinteistönhoitaja

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

9. Tuholaisten torjunta

Valvontatoimenpiteet

- Tuhoeläinten ennaltaehkäisemiseksi tehdään elintarvikehuoneistossa seuraavia toimenpiteitä

Seurataan jauhojen, hiutaleiden ym. kuivien tuotteiden puhtaus

Seurataan varastojen lattiapintoja; tuhoeläimet; pyydystäminen nakit/jahti

Linnut sisälle: nopea poistaminen verkko/haavi: siivoaminen

- Tuhoeläimiä todettaessa, otetaan tarvittaessa yhteyttä tuholaistorjuntayritykseen tai desinfektioliikeseen

Pohjolan desifointi Oy, Kihokkitie 5, 40530 Jyväskylä puh 0505281915

Kirjaaminen

- Havainnot tuholaisista ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seurantalomakkeelle 9.
- Kirjaaminen vahvistetaan nimikirjaimin

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



10. Henkilökunnan hygienia

Valvontatoimenpiteet

- Työhöntulotarkastusten ja muiden terveydentilaa koskevien tutkimusten tekemisestä huolehditaan. Testitulokset esitetään pyydettyä valvontaviranomaisille.
- Henkilökunnalle annetaan koulutusta käsi- ym. hygieniasta.
- Huolehditaan, että työhöntulotarkastukset tehdään, terveydentilan seurantaohjelman mukaisesti, henkilöille, jotka joutuvat käsittelemään helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja niiden käsittelypintoja paljain käsin.
- Tarkastukset rajataan henkilöihin, joiden työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden.
- Lyhytaikaisia työntekijöitä opastetaan turvallisissa työtavoissa, henkilökohtaisessa hygieniassa ja valistetaan tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aihetta, voivat hakeutua tarkastukseen.
- Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän henkilön palatessa vähintään 4 vuorokauden pituiselta matkalta Pohjoismaiden ulkopuolelta hän jättää ulostenäytteen salmonellatutkimusta varten. Vatsatautia sairastavat henkilöt eivät osallistu elintarvikkeiden käsittelyyn ja ulkomaan matkalta palaavien vatsasairaudet selvitetään.
- Pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn osallistuvien henkilöt osoittavat hygieniosaamisensa. Kopio osaamistodistuksesta säilytetään omavalvontakansiossa.
- Helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevät henkilöt käyttävät ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävää, riittävää suojavaatetusta. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.
- Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei käsittele henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös muita pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista saattaa aiheutua elintarvikehygieenisiä riskejä.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

11. Asiakirjojen säilytys

Seuraavat asiakirjat säilytetään toimipaikassa siten, että ne ovat valvontaviranomaisen siellä tarkastettavissa:

1. Omavalvontasuunnitelma, joka sisältää seuraavat asiakirjat:
 - Siivoussuunnitelma (käyttöturvallisuustiedotteet)
 - Kopio hygieniosaamistodistuksesta
2. Asiakirjat, joiden perusteella voidaan selvittää jäljitettävyyden kannalta tarpeellinen tieto omavalvontasuunnitelman mukaisesti
3. Lämpötilamittauksien tulokset kahden vuoden ajalta
4. Valitukset ja niistä seuranneet toimenpiteet kahden vuoden ajalta
5. Elintarvike-, pintapuhtaus ja talousveden tutkimustulokset kahden vuoden ajalta

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

12. Omavalvontasuunnitelma, sen päivitys ja seuranta

- Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.
- Omavalvontasuunnitelma päivitetään ajan tasalle, mikäli lainsäädännössä toiminnassa, olosuhteissa tai tuotteissa tapahtuu muutoksia.
- Kerran vuodessa tehdään katselmus, jossa tarkistetaan omavalvontaohjelman noudattaminen ja kirjanpito. Katselmuksesta tehdään erillinen yhteenveto, joka säilytetään omavalvontasuunnitelman liitteenä kolmen vuoden ajan.

Muuta (toiminta poikkeaa yllä olevasta)

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

13. Tupakan myynnin omavalvontasuunnitelma

- Tupakkatuotteita ja / tai tupakointivälineitä
- ☒ ei ole myynnissä
- ☐ on myynnissä ja liitteenä numero _____ on erillinen Valviran pohjalle laadittu tupakan myynnin omavalvontasuunnitelma.

14. Viranomaisten tarkastuskäynnit

- Viranomaisten tarkastuspöytäkirjat, näytteenottotodistukset ja näytteiden tutkimustodistukset on säilytettävä omavalvontasuunnitelman liitteinä kahden vuoden ajalta.

15. Työntekijöiden työhön ja omavalvontaan perehdyttäminen

- Koko keittiöhenkilökunta tuntee keittiön omavalvontaohjeistuksen ja noudattaa toiminnassaan annettuja ohjeita.
- Omavalvontaohjelmaan perehtyminen vahvistetaan kuittauksella työntekijöiden työhön ja omavalvontaan perehdyttämislomakkeelle 15.

16. Poikkeavat tilanteet

- Seurantalomakkeelle 16 voidaan kirjata poikkeavana tilanteena kaikki sellaiset tilanteet, jotka voivat vaikuttaa / liittyvät elintarvikkeen turvallisuuteen ja laatuun (esim. poikkeamat lämpötiloissa, asiakasvalitukset / ruokamyrkytyspäilyt, havainnot tuhoeläimistä ja elintarvikkeiden palautukset tavarantoi-mittajalle).

17. Liitteet ja seurantalomakkeet

Liite 1 Tietoja elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniavaatimuksista

Liite 2 Elintarvikkeiden myynti- ja säilytyslämpötilat

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

Seurantalomakkeet

- 2.1. Kylmä- ja pakastetuotteiden vastaanottotarkastukset
- 4. Kylmä- ja pakastevarastojen lämpötilanseuranta
- 5. Ruokien kypsennys- ja kuumennus lämpötilojen seuranta
- 5.1. Kuumina tarjoiltavien ruokien lämpötilanseuranta
- 5.2. Uudelleen kuumennettavat ruoat
- 5.3. Jäähdytettävät ruoat
- 5.4. Kylminä tarjoiltavien ruokien lämpötilanseuranta
- 5.6. Muualle toimitettava ruoka
- 6. Valitusten käsittely
- 7.1. Astianpesukoneen lämpötilanseuranta
- 7.2. Puhtaanapidon seuranta
- 8. Jätehuollon seuranta
- 9. Havainnot tuholaisista
- 14. Työhöntulotarkastus ja muut terveystarkastukset
- 15. Työntekijöiden työhön ja omavalvontaan perehdyttäminen
- 16. Poikkeavat tilanteet
- 17. Uppopaistorasvan vaihto

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi

**TIETOJA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVIEN HENKILÖIDEN HYGIENIAVAATIMUKSISTA**

Elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön huolellisesta hygieniasta huolehtiminen on tärkeää. Huono hygienia saattaa levittää tautia aiheuttavia bakteereita käsistä, nielusta tai työvaatteista elintarvikkeisiin, josta seurauksena voi olla ruokamyrkytyksiä.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vastuhenkilö, joka huolehtii henkilökunnan hygieniakoulutuksesta, valvoo hygieniaa ja henkilökunnan tarvittavia terveystodistuksia.

Tartuntatautilain mukaiset todistukset

Tartuntatautilain (583/86) 20 §:n mukaan sellaista työtä tekevältä, jossa tartuntataudin leviämisen edellytykset ovat tavallista suuremmat tai seurauksiltaan vakavat, työnantajan on vaadittava selvitys siitä, että asianomainen ei sairasta yleisvaarallista tartuntatautia. Tartuntatautiaseuksen 11 §:n mukaan tämä velvoite koskee henkilöitä, jotka elintarviketeollisuuslaitoksissa tai suurtalouksissa toimivat tehtävissä, jossa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Sosiaali- ja terveysministeriön ohjeen (8502/93) mukaan selvitys edellytetään henkilöiltä, jotka koskettelevat helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai niiden käsittelypintoja toistuvasti paljain käsin. Tarkastukset rajataan henkilöihin, joiden työsuhteen edellytetään kestävän vähintään kuukauden. Lyhytaikaisia työntekijöitä on opastettava turvallisissa työtapoissa ja valistettava tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aihetta voivat hakeutua tarkastukseen.

Tarkastus tehdään työhön tullessa ja palattaessa vähintään neljän vuorokauden pituiselta matkalta Pohjoismaiden ulkopuolelta.

Työhöntulon yhteydessä terveydenhuollon ammattihenkilö tekee tarkastuksen, johon liitetään ulosteen salmonellatutkimus harkinnan mukaan. Laboratoriotutkimus on yleensä aiheellinen, mikäli henkilö on ollut viimeisen kolmen kuukauden kuluessa Pohjoismaiden ulkopuolella tai mikäli asianomaisella tai samassa taloudessa asuvilla on ollut ripulioireita viimeisen kuukauden kuluessa. Tutkimus voidaan tehdä kuitenkin kaikille helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleville henkilöille toiminnanharjoittajan oman harkinnan mukaan, joko ulkomaanmatkojen jälkeen tai säännöllisin väliajoin.

Ulkomailta paluun jälkeen annetaan selvitykseksi tieto ulosteen salmonellatutkimuksen tuloksesta. Tämän lisäksi ovat haastattelu ja tarvittaessa kliininen tutkimus aiheellisia silloin kuin tarkastettava arvelee terveydentilansa tai ulkomailla potemiensa oireiden perusteella olevan aihetta olla poissa työstä ennen tutkimustuloksen valmistumista. Selvitys terveydentilasta tai kopia siitä tulee säilyttää työpaikalla siten, että se on terveystarkastajan saatavilla.

Helposti pilaantuviksi elintarvikkeiksi katsotaan esim. seuraavat elintarvikkeet:

1. maito ja kerma
2. kypsyttämätön juusto
3. munavalmisteet
4. tuore liha, elimet, veri, tuore plasma
5. jauheliha ja muut kypsyttämättömät lihavalmisteet
6. tuore kala, mäti ja äyriäinen
7. tuoresuolattu kala sekä savustettu ja hiillostettu kala

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi



Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut

Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli

Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

8. sellaiset ruoka-aineet, jälkiruoat sekä konditoriavalmisteet, joita ei ole lämpökäsitelty

Terveystarkastuksiin liittyvät salmonellanäytteet voi jättää maksullista tutkimusta varten kunnan terveysasemille.

**Tervon kunta
Ympäristöterveyspalvelut**

Suonenjoen toimipiste:
Herralantie 1
77600 SUONENJOKI

+ 358 44 7499 400
+ 358 44 7499 420
+ 358 44 7499 421
+ 358 44 7499 422

hannele.rainivaara@tervo.fi
jyrki.hanninen@tervo.fi
lari.holttu@tervo.fi
jaana.partanen-podduikin@tervo.fi

Pielaveden toimipiste:
Puustellintie 13 (3 krs.)
PL 27
72401 PIELAVESI

+ 358 44 7499 423

liisa.ruuska@tervo.fi

 Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut	Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omaevalvontasuunnitelma, malli
	Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomaisen täyttää)

Ruokamyrkytyspäily

Mikäli työpaikalla epäillään esiintyneen ruokamyrkytyksiä tai elintarvikeinfektioita, asiasta tulee välittömästi ilmoittaa Tervon kunnan ympäristöterveyspalveluiden ympäristöterveystarkastajalle:

Elintarvikelain (23/2006) 24 § velvoittaa toiminnanharjoittajaa tekemään mainitun ilmoituksen.

Ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäilty elintarvike tai näyte siitä on säilytettävä niin, että se voidaan tutkia laboratoriossa ruokamyrkytyksen syyn selvittämiseksi.

Ruokamyrkytysilmoituksen perusteella elintarvikehuoneistoon tehdään välittömästi tarkastus, jolloin otetaan myös elintarvikenäytteet. Näytemäärän tulee olla 200–300 grammaa. Se otetaan puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään ennen tutkimusta, se on pidettävä 0 - + 6 °C lämpötilassa.

Laboratoriotutkimusten tuloksista ilmoitetaan aina toiminnanharjoittajille kirjallisesti.

Ruokamyrkytystä epäiltäessä viranomaiset selvittävät elintarvikehuoneiston hygienian, elintarvikkeiden käsittelytavat sekä henkilöstön terveydentilan. Viimeksi mainittuun kuuluu tarvittaessa uloste- ja käsihygieniänäytteet.

Viranomaiset neuvottelevat toiminnanharjoittajien kanssa ja sopivat mahdollisesti sairastuneiden erityistutkimuksista, joihin kuuluu ulostenäytteiden otto, verinäytteiden otto mahdollisia vasta-ainetutkimuksia varten sekä mahdollisesti erilaiset virustutkimukset.

Vaatetus

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 17 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden on pukeuduttava ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävään suojavaatetukseen. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Muu henkilökohtainen hygienia

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää.

Sama koskee myös muita pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista saattaa aiheutua elintarvikehygieenisia riskejä.

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi

 Tervon kunta / Ympäristöterveyspalvelut	Elintarvikelain (23/2006) 20 § mukainen omavalvontasuunnitelma, malli
	Dnro ja saapumispäivämäärä (viranomainen täyttää)

Liite 2

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja

**MMM:n elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011, 6 § ja 7 § :
elintarvikkeiden kuljetus- sekä kaupanpito- ja säilytyslämpötilat**

Tuote	Kuljetus *)	Säilytys ja kaupanpito
■ Jauheliha ja jauhettu maksa	max + 6 °C	alle + 4 °C
■ Tuoreet kalastustuotteet	max + 6 °C	0 - 3 °C
■ Kalaraakavalmisteet	max + 6 °C	0 - 3 °C
■ Suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet	max + 6 °C	0 - 3 °C
■ Suolattu mäti	max + 6 °C	0 - 3 °C
■ Helposti pilaantuvat <u>maitopohjaiset tuotteet</u> , jotka pastöroitu tai käsitelty muulla vastaavalla tavalla	max + 6 °C	max + 8 °C
■ Muu helposti pilaantuva elintarvike (ml. maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi)	max + 6 °C	max + 6 °C
POIKKEUS: Kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomo-tuotteet (piirakat, pitsat jne.)	voidaan kuljettaa jäälä dyttämättöminä	huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan (myymättä jääneet hävitettävä!)
■ Kuumana kuljetettavat/ tarjoiltavat/myytävät, helposti pilaantuvat elintarvikkeet	min + 60 °C	min + 60 °C

*) Elintarvikehuoneistoasetuksen alaiset kuljetukset (= runko- ja jakelukuljetukset)

- kuljetukset elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan kuuluvasta elintarvikehuoneistosta toiseen
- kuljetukset elintarvikehuoneistosta kuluttajalle

Tervon kunta Ympäristöterveyspalvelut					
Suonenjoen toimipiste: Herralantie 1 77600 SUONENJOKI	+ 358 44 7499 400 + 358 44 7499 420 + 358 44 7499 421 + 358 44 7499 422	hannele.rainivaara@tervo.fi jyrki.hanninen@tervo.fi lari.holttu@tervo.fi jaana.partanen-podduikin@tervo.fi	Pielaveden toimipiste: Puustellintie 13 (3 krs.) PL 27 72401 PIELAVESI	+ 358 44 7499 423	liisa.ruuska@tervo.fi