VUOKSENLAAKSON
VAMMAIS- JA
PERHETYÖ RY



VUOKSENLAAKSON
VAMMAIS- JA
PERHETYÖ RY

OMAVALVONTASUUNNITELMA

ELINTARVIKEVALVONTA

PALVELUKOTI VUOKKO

Vuoksenlaakson vammais- ja perhetyö ry
Palvelukoti Vuokko
Karhumäenkatu 73
55120 IMATRA

Vastuuhenkilö:
Marja-Leena Koskinen, toiminnanjohtaja

Omavalvonta

Omavalvonta on elintarvikealan toimijan oma järjestelmä, jonka avulla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia. Toimijan on tunnistettava omaan toimintaansa ja käsittelemäänsä elintarvikkeeseen liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehdittava niiden hallinnasta. Omavalvonnassa on huomioitava kaikki toiminnan vaiheet.

Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet on pystyttävä jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Elintarvikkeen jäljitettävyydessä on keskeistä, että toimija pystyy seuraamaan tuotteiden virtaa ja palaamaan siihen tarvittaessa kirjausten ja asiakirjojen avulla. Toimiva jäljitettävyys lisää elintarvikkeiden turvallisuutta. Jäljitettävyyden avulla voidaan estää esimerkiksi hylättyjen elintarvike-erien pääsy ihmisten ravinnoksi. Joskus tuotteissa havaitaan viranomaisten tai toimijoiden toimesta virheitä, jolloin virheelliset tuotteet vedetään pois markkinoilta.

Toiminnan kuvaus

Palvelukoti Vuokko on 15-paikkainen aikuisten kehitysvammaisten palvelukoti. Talossa on kolme kerrosta. Asukkailla on omat huoneet ensimmäisessä ja toisessa kerroksessa. Pohjakerroksessa toimii pyykkihuolto, askarteluhuone, varastoja ja henkilökunnan sosiaalitilat. Ensimmäisessä kerroksessa sijaitsee talon keittiö, ruokasali, sauna, toimisto ja oleskelutilat. Talossa on myös erilliset kaksi kaksiota, joissa järjestetään tapaamispaikka- sekä lasten yökylä-toimintaa. Vuokkoon tilataan ruoat Feelialta (ammattikeittiöiden valmisruokapalvelu), mutta keittiössä myös valmistetaan toisinaan joitakin ruokia (kun ohjaaja on ns. keittiövuorossa). Aamupuuro, tarjottavat leivät, salaatit ja jälkiruoat tehdään itse.

VUOKSENLAAKSON VAMMAIS- JA PERHETYÖ RY

Henkilökunta

- toiminnanjohtaja
- avopalveluohjaaja
- laitosapulainen
- 10 ohjaajaa
- sijaisia käytetään tarvittaessa

Henkilökunnasta kaikki ovat suorittaneet hygieniapassin. Työhöntulotarkastus on töihin tullessa, alle 50-vuotiailla 5 vuoden välein ja yli 50-vuotiailla 3 vuoden välein. Salmonella-tutkimus tehdään tarvittaessa.

Henkilökunnan työajat:

- toiminnanjohtaja klo 8-15:30
- avopalveluohjaaja epäsäännöllisessä vuorotyössä
- laitosapulainen arkisin 7-15
- ohjaajat aamuvuoro klo 7-15, iltavuoro 13:15-21:15 ja yövuoro 21-7:15 sekä toisinaan pitkiä vuoroja klo 7-21

1 Tavaran vastaanotto

Tavarat tulevat Imatran Prismasta sekä Feelialta. Vastaanotettaessa tutkitaan tavaran laatu ja tuoreus; esim. päivämäärä, viimeinen käyttöpäivä. Tuotteet siirretään nopeasti kylmään, pakastetut tuotteet ja mikrobiologisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet ensin. Varastoinnissa huomioidaan tavaran oikea kierto: uudet tavarat sijoitetaan taakse ja vanhat eteen ja päiväykset asetetaan eteenpäin. Lämpötilojen tarkastus toteutetaan aistinvaraisesti ja tarvittaessa mittaamalla. Mikäli tavarat ovat määräysten vastaisia tai eivät muuten täytä laatuvaatimuksia, niitä ei oteta vastaan, vaan ne palautetaan.

Vastaanotettavien tuotteiden lämpötila-arvot 0 - + 6. Kaupasta tulleiden tuotteiden lämpötilasuositukset löytyvät keittiön kansiosta. Kauppa toimittaa tuotteet pahvilaatikoissa sekä muovisissa ns. maitolaatikoissa. Pahvilaatikot taitellaan ja viedään roskakatokseen tai palautetaan toimittajalle. Feelian tukku toimittaa ruoat pahvilaatikoissa. Elintarvikkeiden hankinnasta vastaa Vuokon ohjaajista muodostettu neljän hengen keittiötiimi.

2 Ruoan säilytys

Kypsennettyjä ja raakoja elintarvikkeita säilytetään toisistaan erillään. Vihannekset ja marjat, liha ja kala, leipomotuotteet ja kypsennetyt ruoat säilytetään eri pakastimissa. Kylmävaraston ja pakastuslaitteiden lämpötiloja seurataan säännöllisesti ja lämpötilat kirjataan ylös.

Tarkastuspöytäkirjoja säilytetään keittiön hyllyssä. Viimeiset käyttöpäivät katsotaan niin, että tuotteilla olisi kierto eli ”first in - first out” periaate. Kylmälaitteita on kellarikerroksessa sijaitseva kylmiö ja sen vieressä ruokien jäähdytyskäyttöön tarkoitettu jääkaappi sekä neljä pakastinta. Ykköskerroksen keittiössä on kaksi jääkaappia ja pakastin. Lämpötilojen tavoitteet: kylmiö +5-7 astetta ja jääkaappi +2-6 astetta, pakastimet -18-20 astetta. Tuotteisiin laitetaan päivämäärät.

Kylmäsäilytystilojen lämpötiloja tarkkaillaan aina mittareista, kun asioidaan laitteilla. Mittarien lukemat kirjataan ylös viikoittain lomakkeisiin, jotka ovat kylmälaitteiden ovissa. Jos lämpötilojen ylityksiä tapahtuu, tarkistetaan laitteiden kunto ja tarvittaessa laite sulatetaan. Jos kylmälaitteet tai muut keittiökoneet menevät epäkuntoon, otetaan yhteyttä asianmukaiseen korjaajaan. Korjattavat toimenpiteet kirjataan keittiön kansioon. Sulatus tapahtuu muuten kerran vuodessa. Laitteet puhdistetaan aina tarvittaessa.

Erikoisruokavalioita palvelukodissa on melko vähän. Gluteenittomat (kuiva)tuotteet säilytetään keittiössä erillisessä kaapissa ja pakastetuotteet pakastimissa eri pusseissa, joissa merkintä ”gluteeniton”.

3 Ruoan valmistus ja tarjoilu

Päivän ateriat ovat klo 7:15-10 aamupala, klo 11:30 lounas, klo 16 päivällinen ja klo 19 iltapala. Päivän aikana ruokailijoita on paikalla olevat asukkaat ja henkilökuntaa (n. 4-8 henkilöä) sekä mahdolliset tapaamispaikassa olevat asiakkaat. Pääsääntöisesti ruoat ovat valmiita eli ne vain lämmitetään ennen tarjoilua. Ruoat kuumennetaan tai valmistetaan uunissa, höyryssä ja liedellä riittävän korkeissa lämpötiloissa. Ruoan valmistuksessa esikäsittely eri raaka-aineista tapahtuu niille varatuissa paikoissa ja eri leikkuulaudoilla. Yliherkkyyttä aiheuttavat aineosat otetaan huomioon kunkin asukkaan kohdalla.

Ennen ruoan valmistuksen aloitusta varmistetaan raaka-aineiden laatu tuoksun, ulkonäön ja tarvittaessa maun perusteella. Multaiset tuotteet käsitellään niille varatussa altaassa ja astiassa.

Paistamalla ja keittämällä tehtyjä ruoka-aineita on kypsennettävä riittävästi. Ruoan kypsyydestä varmistutaan maistamalla ja tarpeeksi pitkällä valmistuksella. Ruokatarjoilun päätyttyä valmiille ruoalle tehdään mahdollisimman nopea jäähdytys mieluiten matalassa astiassa, jossa ruoka-aineksen paksuus olisi noin 10 cm. Jäähdytys tapahtuu kylmävesihauteessa sekä jäähdytysjääkaapissa ja pakastaminen siihen soveltuvassa pakastimessa. Ruoan jäähdytyksen tulee tapahtua enintään 4

tunnissa +6 asteeseen. Lämpötilaa tulee seurata ja mitata. Elintarvikkeet suojataan kansilla, kelmuilla tai folioilla siirrettäessä niitä varastointiin. Uudelleen lämmitettävän ruoan lämpötilan tulee nousta 70 asteeseen. Uudelleen lämmitettävien ruokien lämpötiloja tarkkaillaan. Kerran uudelleenlämmitetyt tähteet poistetaan biojätteisiin. Palvelukodissa ruoat tarjoillaan välittömästi valmistamisen jälkeen, kuuma kuumana ja kylmä kylmänä. Pakastetun ruoan sulatus tehdään kylmiössä.

4 Keittiöhygienia

Työtasot ja käytetyt keittiökoneet pestään joka päivä, samoin ruokasalin ja keittiön lattiat. Muut kohteet siivotaan tarpeen mukaan. Astianpesukoneen lämpötilaa seurataan koneen mittarilla. Pesuveden lämpötila on 60 astetta ja huuhteluveden 80 astetta. Pesuaineet ja välineet ovat tarkoituksenmukaiset. Keittiön työntekijä huolehtii omasta hygieniasta (käsien pesu riittävän usein, desinfiointi, suojapäähineen käyttö hiusten suojana). Myös muut työntekijät huolehtivat yleishygieniasta keittiötyöskentelyssään. Sormusten, rannekellon ja -korujen käyttö on kiellettyä. Henkilökunnalla on käytössä osittain omat vaatteet. Keittiössä käytetään esiliinaa ja päähinettä. Käsihygieniasta huolehditaan käsien saippuapesulla ja desinfektiohuuhteella. Henkilökunnalla on hygieniapassit, sekä velvoite toimittaa tarvittaessa salmonellatodistus. Hygieniapassin kopioita sekä salmonellatodistuksia pidetään keittiön kansiossa. Keittiöön tulevan uuden työntekijän perehdyttää emäntä. Työntekijä ottaa sairastuessaan yhteyttä työpaikalle, mistä hänelle hankitaan sijainen.

Kertakäyttökäsineitä käytetään aina kun mahdollista. Asukkailla ei ole lupaa tulla keittiöön kuin ohjattuna. Omavalvonta-asiakirjat ovat kansiossa ja päivitykset tehdään vuosittain ja tarvittaessa. Työntekijät perehtyvät omavalvontasuunnitelmaan.

Keittiön tasoilta sekä leikkuulaudoilta otetaan pintanäytteet kaksi kertaa vuodessa.

5 Tuholaistorjunta

Kärpäset ym. tuholaiset pidetään loitolla. Tarvittaessa ilmoitetaan terveystarkastajalle, joka selvittää tilanteen. Ruokamyrkytysepäilyn sattuessa otetaan ruoasta näyte, soitetaan hoitoarvioon, myrkytyskeskukseen ja otetaan myös yhteyttä terveystarkastajaan puh. 020 617 4398 tai Imatran seudun ympäristötoimeen (asiakaspalvelu 020 617 4323).

6 Jätehuolto

Jätteet lajitellaan sääntöjen ja ohjeiden mukaisesti. Erotellaan sekajätteet, biojäte, pahvijäte, lasi, lehdet ja metallit. Kiinteistön jäteastiat tyhjennetään kerran viikossa. Tyhjät maito- ym. tölkit huuhdellaan ja kierrätetään kiinteistön jätekeräyspisteen kautta.

7 Yleisimmät riskit

- Riittämätön/liian hidas jäähdytys.
- Ruoan valmistus liian aikaisin sen tarjoiluajankohtaan nähden.
- Riittämätön kuumennus.
- Ruoan tai juomaveden mukana tulee mikrobeja tai pieneliöitä, jotka voivat aiheuttaa tartuntatauteja tai ruokamyrkytyksiä.
- Ruoan mukana voi saada erilaisia ympäristösaasteita tai kemiallisia aineita, kuten dioksiinia, metyylielohopeaa tai torjunta-aineita.
- Ruoassa voi olla luontaisesti haitallisia aineita, kuten palkokasvien lektiinejä.
- Elintarvikkeen pakkaukseen ei ole merkitty allergioita aiheuttavia aineita.
- Kontaminoituminen (saastuminen): kosketus kypsän ja raa`an välillä ennen ruoan valmistumista.
- Kuumasäilytys yli 60 astetta (10-16 astetta riski).
- Väärä sulatus.
- Keittiöhygienian noudattamatta jättäminen: käsien pesu aina ennen töiden aloittamista, työvaatteiden vaihtamisen jälkeen, wc:ssä käynnin jälkeen, yskimisen tai niistämisen jälkeen.
- Kellon, sormuksien ja muiden korujen käyttö.
- Haavojen ja hankaumien puutteellinen suojaaminen.
- Kynsien hoitamattomuus/lakkaaminen.
- Suojavaatetuksen laiminlyönti.

8 Siivoussuunnitelma

Laitosapulainen ja lisäksi mahdollisesti EKHVA:n vammaispalvelujen/työvoiman palvelukeskuksen työtoiminnan työntekijät siivoavat asukkaiden huoneet. Siivousvälineet ja pesuaineet ovat siivouskomerossa ja osittain asukaskohtaisina asukashuoneissa. Siivousvälineet pestään pesukoneessa. Laitosapulainen vastaa yleisten tilojen siivouksesta ja pyykkihuollosta,

keittiövuorolainen vuorossa ollessaan keittiön siivouksesta. Pesuaineina käytetään yleispesuainetta, desinfiointiainetta tai astianpesuainetta.

Yleiset tilat:

- Tartuntapintojen pyyhintä 1 x päivä.
- Pölyjen pyyhintä 5 x vko.
- Lattian nihkeä/kostea pyyhintä päivittäin.
- Pesuaineena neutraalipesuaine ph 8.

Keittiötilat:

- Pöytien/tasojen pyyhintä päivittäin.
- Tartuntapinnat puhdistetaan päivittäin.
- Jäteastioiden tyhjennys päivittäin ja tarpeen mukaan useammin.
- Jääkaapin puhdistus 1 x vko, liesi päivittäin, uuni päivittäin, mikro tarvittaessa.
- Astianpesukoneen puhdistus päivittäin.
- Kaapit/laatikot puhdistetaan tarvittaessa.
- Lattian nihkeä/kostea pyyhintä päivittäin.
- Pesuaineena neutraali pesuaine ph 8.

Keittiön pakastin:

- Ei pakastusta, tuotteet laitetaan valmiiksi pakastettuina.
- Ns. käsipakkanen.
- Sulatus ja puhdistus vähintään kerran vuodessa

Asukashuone:

- Pölyjen/tartuntapintojen pyyhintä 1 x vko.
- Puhtaaksipetaus vähintään joka toinen viikko (ohjaajat).
- Mattojen imurointi, lattian nihkeä/kostea pyyhintä viikoittain.
- Mattojen tuuletus 1 x kk.
- Ikkunoiden pesu tarvittaessa.
- Pesuaineena neutraali pesuaine ph 8.

Suihkuhuone/WC:

- Käsienpesuallas, käsisuihku, wc-allas, tartuntapintojen pesu/pyyhintä päivittäin.
- Roiskeet tarvittaessa.
- Roskien tyhjentäminen päivittäin.
- Peili, hyllyt ym. 1 x vko.
- Tarvikkeiden täyttö tarvittaessa (wc-paperit, pesulaput, kertakäyttökäsineet).

- Lattianpesu, harja/kuivaus päivittäin.
- Lattiakaivon puhdistus 1 x kk.
- Pesuaineena desinfioiva pesuaine esim. Sanita annos 5ml/l.

Saunatilat:

- Lauteiden, tartuntapintojen, lattian, lattiakaivojen puhdistus/pesu jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Perusteellinen pesu x1/kk.

Suihkutila:

- Kalusteiden, lattian, lattiakaivon pesu/puhdistus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Perusteellinen pesu x2/vkk.

Ilmanvaihtohormit:

- Puhdistus joka 3. vuosi.
- Keittiön rasvasuodattimien pesu aina tarpeen vaatiessa.
- Ilmanvaihtosuodattimen vaihto puolen vuoden välein.

9 Talousvesi

Kiinteistö kuuluu vesijohtoverkostoon. Vettä tarkkaillaan aistinvaraisesti ja kun tulee epäilys laadusta, otetaan yhteys vesilaitokseen. Vettä ei käytetä ennen kuin laatu on todettu hyväksi.
Legionellabakteerin kasvuun tärkein vaikuttava tekijä on lämpötila. Legionellat pystyvät lisääntymään vedessä, jonka lämpötila on 20–45°C. Sitä kuumemmassa lämpötilassa legionellat alkavat vaurioitua ja suurin osa legionelloista tuhoutuu muutamassa tunnissa 50°C:ssa. Tasaisesti 60°C lämpöinen vesi ei enää sisällä eläviä legionellabakteereja. Asetusten mukaan lämpimälle vesijohtovedelle on olemassa seuraavat vaatimukset:

- lämminvesilaitteistosta saatavan lämpimän vesijohtoveden lämpötilan tulee olla vähintään 50°C
- vesikalusteesta saatava vesi saa olla korkeintaan 65°C
- lämpimän käyttöveden lämpötila tulee pyrkiä pitämään vähintään 55 celsiusasteessa, 50 asteen lämpötila on saavutettava lämminvesilaitteistosta otettavasta vedestä 20 sekunnin kuluessa
- mikäli vesijärjestelmä on rakennettu vuoden 2007 jälkeen, tulee lämpimän veden olla vähintään 55°C joka puolella vesijärjestelmää. Edellä mainittu lämpötila on saavutettava 20

sekunnin kuluessa. Mikäli kiinteistössä on kuumavesikierto, tulee kierrosta palaavan veden lämpötilan oltava vähintään 50–55°C.

10 Tilojen kunnossa pito

Kiinteistöön on tehty kuntoarvio 2009. Rakennusta korjataan ja huolletaan esitettyjen ehdotusten ja mahdollisuuksien mukaan.

11 Asiakasvalitukset

Valitukset osoitetaan toiminnanjohtajalle. Tarvittaessa yhdistyksen johtokunta käsittelee valitukset ja ryhtyy tarvittaviin toimiin. Asukkaiden toiveita yritetään kaikissa toiminnoissa toteuttaa.

12.10.2026

Marja-Leena Koskinen

toiminnanjohtaja
marja-leena.koskinen@vkletu.fi
p. 040 485 9730