



Huomioitavat asiat ruokapalveluiden näkökulmasta

Elintarvikehuoneiston tilat, laitteet ja hygieniavaatimukset pitää täyttää, kun suunnitellaan laajaa toimintaa kiinteistön keittiötiloihin.

1. Työtilat: Toiminnassa on oltava käytettävissä riittävät ja oikein sijoitetut työtilat. Eri toiminnot, kuten raakojen ja kypsien elintarvikkeiden käsittely, on erotettava toisistaan ristikontaminaation välttämiseksi.

2. Pinnat: Seinien, lattioiden ja työtasojen on oltava hyvässä kunnossa, tasaisia ja helposti puhdistettavia. Pintamateriaalien on oltava myrkyttömiä ja tarvittaessa ruostumattomia.

3. Ilmanvaihto: Huoneistossa on oltava riittävä ja tarkoituksenmukainen ilmanvaihto.

4. Vesihuolto: Huoneistossa on käytettävä talousvettä. Siellä on oltava saatavilla riittävästi lämmintä vettä pesua varten ja kylmää vettä elintarvikkeiden käsittelyyn.

Kiinteistöön suunnitellaan n. 90 henkilön toimintaympäristöä, jossa keittiön toiminta on keskeisessä roolissa. Keittiön tilat eivät täytä edellä mainittuja vaatimuksia. Esimerkiksi keittiön viemäri ei toimi riittävän hyvin astiahuollon, uunin käytön ja pintojen puhdistuksen osalta. Keittiöstä puuttuu kokonaan ammattikeittiötoiminnan vaatimat lattiakaivot. Lisäksi ilmanvaihto on puutteellinen suuren kapasiteetin aiheuttaman kosteuden tuoman kuorman takia. Keittiöstä puuttuvat katoon kuuluvat huuvut koneiden ja laitteiden (astiahuolto ja uuni) osalta. Vesiliitännät puuttuvat myös astianpesukoneesta ja uunista. Vedenpaineen on oltava riittävä ja riittävän kuumaa ammattikeittiölaitteiden toimivuuden takaamiseksi. Elintarvikkeiden käsittelyyn tarvittavia pöytätiloja on niukasti ja niiden materiaali ei ole ammattikeittiöön toimintaan soveltuvaa.

Koneiden ja laitteiden hygieni- ja turvallisuusvaatimukset

1. Yleiset vaatimukset: Elintarvikehuoneiston koneiden ja laitteiden on täytettävä asetuksen mukaiset hygieni- ja turvallisuusvaatimukset elintarvikkeiden laadun vaarantumisen estämiseksi.

2. Materiaalit ja puhtaanapito: Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvien pintojen on oltava sileitä, ehjiä, helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfiointia kestäviä. Valmistusmateriaalien on oltava korroosionkestäviä, myrkyttömiä ja elintarvikekäyttöön hyväksytyjä

3. Suunnittelu ja sijoittelu: Koneet ja laitteet on muotoiltava hygieenisesti siten, ettei niihin muodostu likaa tai mikrobeja kerryttäviä taskuja. Laitteet on sijoitettava siten, että niiden ympäriltä, alta ja takaa puhdistaminen on esteetöntä. Laitteiden tehon ja kapasiteetin on vastattava tuotannon laajuutta.

4. Kunnossapito ja valvonta: Laitteita on huollettava säännöllisesti, ja kuluneet osat, kuten tiivisteet ja hihnat, on vaihdettava vierasesinevaaran ehkäisemiseksi. Kylmä- ja kuumalaitteissa on oltava luotettavat, helposti luettavat ja tarvittaessa tallentavat lämpötilamittarit. Mittalaitteet ja vaa'at on kalibroitava tai tarkistettava säännöllisesti.

Kiinteistön keittiöstä puuttuvat kaikki koneet ja laitteet. Tarvittavat koneet ja laitteet voidaan siirtää Soukaisten koulun keittiöstä pois lukien liesi. Ennen kuin koneiden ja laitteiden siirtoa voidaan ajatella,



tarvitaan keittiöön kattava peruskorjaus. Viemärointi, putki- ja sähkötyöt ovat välttämättömiä koneiden ja laitteiden toimivuuden varmistamiseksi.

Jätehuolto

- 1. Jätteiden keräys ja poistaminen:** Elintarvikejätteet, epäpuhtaudet ja muut jäännökset on poistettava tiloista, joissa elintarvikkeita käsitellään, mahdollisimman nopeasti niiden kertymisen ja hygieniariskien välttämiseksi.
- 2. Jäteastiat:** Jätteet on kerättävä suljettaviin, tiiviisiin ja helposti puhtaana pidettäviin jäteastioihin. Astioiden on oltava asianmukaisessa kunnossa ja valmistettu materiaalista, joka kestää säännöllistä pesua ja desinfiointia.
- 3. Jätetilat ja ulkoalueet:** Jätteiden varastointitilojen and ulkona sijaitsevien jätepisteiden on oltava siten suunniteltuja ja hoidettuja, että ne voidaan pitää puhtaina ja että ne estävät eläinten sekä tuhoeläinten pääsyn jätteisiin. Jätehuolto ei saa aiheuttaa ristikontaminaatiovaaraa elintarvikkeille.

Jätteiden käsittely on järjestetty kiinteistön alakertaan. Jätteiden vieminen tapahtuu ulkokautta ja kävelymatkaa on jonkin verran. Tämä tuo haasteita päivittäiseen jätteiden käsittelyyn keittiötiloissa sekä jätteiden kuljettamiseen portaita käyttäen. Tarvittavien jäteastioiden sijoittelu on keittiön ahtauden johdosta haastavaa.

Siivous ja puhtaanapito

- 1. Siivoussuunnitelma:** Elintarvikehuoneistolla on oltava kirjallinen siivous- ja puhtaanapitosuunnitelma, jossa määritellään tilojen, pintojen, koneiden ja laitteiden pesu- ja desinfiointitiheydet sekä käytettävät menetelmät ja aineet. Siivouksen tuloksia on valvottava säännöllisesti.
- 2. Siivousvälineiden säilytys:** Siivousvälineiden ja -aineiden säilytystä sekä huoltoa varten on oltava erillinen, asianmukaisesti ilmastoitu ja varustettu tila tai kaappi. Pesu- ja desinfiointiaineet on säilytettävä siten, etteivät ne aiheuta kemiallisen saastumisen vaaraa elintarvikkeille.
- 3. Astian- ja välinehuolto:** Työvälineiden ja astioiden pesuun on käytettävä tarkoitukseen soveltuvia laitteita tai pesupisteitä, joissa on saatavilla riittävästi kuumaa vettä. Astianpesukoneiden lämpötiloja on seurattava omavalvonnan mukaisesti riittävän pesu- ja huuhtelutuloksen varmistamiseksi.

Siivousvälineiden säilytys on puutteellista vähäisten tilojen johdosta.

Henkilökunnan hygienia ja toiminta

- 1. Henkilökohtainen hygienia:** Jokaisen elintarvikehuoneistossa työskentelevän on ylläpidettävä korkeaa henkilökohtaista puhtautta. Käsienpesupisteissä on oltava aina saatavilla juoksevaa lämmintä ja kylmää vettä, nestemäistä pesuainetta sekä hygieeniset käsien kuivausvälineet. Käsienpesun on oltava huolellista aina ennen työvaiheen aloittamista ja likaisen työn jälkeen.



2. Työvaatetus: Elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden on pukeuduttava puhtaaseen, tarkoituksenmukaiseen ja vain elintarviketyöhön varattuun suojavaatetukseen, päähineeseen ja tarvittaessa työkenkiin. Suojavaatteita ei saa käyttää työpaikan ulkopuolella tai tiloissa, joissa on saastumisvaara.

3. Terveystilan seuranta ja pätevyys: Pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviltä työntekijöiltä vaaditaan lainsäädännön mukainen hygieniaosaamistodistus (hygieniapassi). Tartuntatautien leviämisen estämiseksi työntekijöiden terveydentilaa on seurattava, ja elintarvikkeiden käsittely on kielletty henkilöiltä, joilla on tarttuva tauti tai tulehtuneita haavoja, jotka voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Keittiöön tarvitaan yksi käsienpesuallas. Keittiötyöntekijän asianmukaiset sosiaalitilat puuttuvat keittiön työntekijältä kokonaan, tämä on nykyään ehdoton vaatimus keittiötiloilta, jotta hygienia liittyvät vaatimukset täyttyvät.