

TOIMINTAOHJEISTO LEIVOSEN ELIN- TARVIKEYRITTÄJILLE

Maitokuja 4
74700 KIURUVESI

18.4.2012
Henri Huttunen



SISÄLLYSLUETTELO

1	TAUSTAA	2
2	KETÄ KOSKEE	3
3	OHJEISTON SUHDE VUOKRASOPIMUKSIIN JA OMAVALVONTASUUNNITELMIIN	4
4	OHJEISTO	4
4.1	Yleiset hygieniaohteet	4
4.2	Hygieniaosaaminen	4
4.3	Terveystilan osoittaminen	5
4.4	Työvaatetus	5
4.5	Yhteisten tilojen ja laitteiden varaaminen ja käyttö	5
4.5.1	Varausjärjestelmä	5
4.5.2	Perehtyminen ennen käyttöä	6
4.5.3	Puhtaanapito	6
4.5.4	Näytteenotto	8
4.5.5	Jätehuolto	9
4.5.6	Tuhoeläintorjunta	9
4.5.7	Kone- ja laitehuolto	10
4.5.8	Sanktiot	10
4.6	Varastointi	10
5	OHJEISTON PÄIVITTÄMINEN	11
Liite 1	Pohjapiirustukset	
Liite 2	Yhteisentuotantotilan siivoussuunnitelma	
Liite 3	Koekeittiön siivoussuunnitelma	
Liite 4	Lämpötilarajat	
Liite 5	Vastuualueet	

1 TAUSTAA

Kiuruvedellä sijaitsevaan vanhaan meijeriin on saneerattu toimitiloja elintarvikealan yrittäjille vuodesta 2002. Yrityspuisto Leivosen tilat omistaa Kiuruveden kaupunki. Tilojenhallinnointi on Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy:llä. Yrityspuiston tilojen kokonaispinta-ala on 2343m² ja kautuen alakerran tuotanto- ja varastotiloihin (1788m²) sekä yläkerran koulutus- ja toimistotiloihin (468 m²). (ks. Liite 1)

Elintarvikehuoneeksi luokiteltuja toimitiloja Leivosessa on 7 (nro 109,111,114A, 126, 131, 134 ja 138), joista viisi on vuokrattu yrittäjille ja kaksi tilaa on erillisenä ns. Yhteisessä käytössä olevana tuotantotilana. Yhteistä tuotantotilaa ja yläkerrassa olevaa koekeittiötä on mahdollista vuokrata Leivosessa vuokrasopimuksella olevat yrittäjät, sekä ulkopuoliset tahot, yhdistykset tai yrittäjät, jotka sitoutuvat noudattamaan Leivoselle tehtyä ohjeistoja ja Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy:n kanssa tekemiään sopimuksia.

Tuotantotiloissa voidaan käsitellä mm. marjoja, kasviksia, juureksia, sieniä, lihaa ja kalaa, viljoja jne. kuitenkin niin, että samanaikaisesti yhtä tilaa käyttää vain yksi yritys. Elintarvikealan toimintaa säätelee Elintarvikelaki ja siihen liittyvät asetukset. Tuotantotiloihin ei saa tuoda multaisia juureksia.

Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy on hakenut tiloille elintarvikehuoneistohyväksynnän, mutta jokaisen vuokralaisen on tarkastettava tilojen soveltuvuus omaan toimintaansa terveystarkastajan kanssa.

YHTEYSTIEDOT:

Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy
PL 28, Asematie 28
74701 KIURUVESI

Yrityspuisto Leivonen
Maitokuja 4
74700 KIURUVESI

Toimitusjohtaja

Jukka Linnilä

puh. (017) 2729 791 tai 0400 275 394
sähköposti jukka.linnila@kiuruvesi.fi

Kiuruveden maaseutuasiamies

Mari Tabell-Kinnunen

puh. 040 673 8399
sähköposti mari.tabell-kinnunen@kiuruvesi.fi

Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö

Henri Huttunen

puh. 040 833 4745
sähköposti henri.huttunen@kiuruvesi.fi

Siivouspalvelu

Tuulian siivouspalvelut Oy
puh. 0500 531 752

Kiinteistönhoitaja

Juhani Väyrynen

puh. 050 350 6611

Terveystarkasta

Lassi Huttunen

puh. 0400 940 344
lassi.huttunen@ys-tyty.fi

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö (liha ja kala)

Jyrki Juntunen

puh. 0400 144 450
jyrki.juntunen@ys-tyty.fi

PL 28
Harjukatu 2
74701 KIURUVESI

PL4

Riistakatu 19

74101 IISALMI

Tuhoeläintorjunta

Raksystems Anticimex
puh. 020 749 5788

2 KETÄ KOSKEE

Ohjeisto koskee kaikkia elintarviketiloiksi saneerattuja tiloja käyttäviä tai niiden kautta toistuvasti kulkevia henkilöitä. Tietty ohjeistot koskettavat kuitenkin kaikkia satunnaisestikin läpikulkevia henkilöitä (mm. suojainten käyttö). Näistä on maininta erikseen ko. ohjeen kohdalla.

3 OHJEISTON SUHDE VUOKRASOPIMUKSIIN JA OMAVALVONTASUUNNITELMIIN

Yrityspuiston tilat vuokrannut yrittäjä on sitoutunut vuokrasopimuksessaan noudattamaan Leivosen yleisiä toimintaohjeita. Vuokrasopimuksessa määritetään, mitä palveluja vuokrasopimukseen sisältyy.

Jokaisella yrittäjällä on omaa toimintaansa varten omavalvontasuunnitelma, jossa hän tarkastelee toimintansa soveltuvuutta vuokraamiinsa tiloihin. Tämä ohjeisto täydentää yrittäjän itse toiminnastaan laatimaa omavalvontasuunnitelmaa.

4 OHJEISTO

4.1 Yleiset hygieniaohteet

Toimijan on yhteisiä tiloja käyttäessään noudatettava hygieenisiä toimintatapoja. Tämä tarkoittaa sitä, ettei toimija saa aiheuttaa vuokraamisessaan tiloissa toimiessaan hygieenistä riskiä muiden tilojen käyttäjille. Yhteisissä tiloissa toimivan on huolehdittava siitä, että tilojen, koneiden ja laitteiden hygieniä säilyy hyvänä ja että ne säilyvät käyttökuntoisina. Henkilökohtaisesta hygieniasta huolehditaan voimassa olevien lakien ja asetusten mukaisesti. Tähän liittyy mm. toimijoiden terveydentilan soveltuvuuden varmistaminen elintarviketyöhön ja mm. käsihygieniasta huolehtiminen seuraavien sääntöjen mukaisesti:

- käsienpesupaikoissa on nestesaippua-annostelijat ja desinfioivat käsihuuhteet. Käsipyyhkeinä käytetään kertakäyttöisiä paperipyyhkeitä. Pesupaikkojen yhteydessä on kuvalliset ohjeet oikeaoppisesta käsienpesusta. Desinfioivaa käsihuhdetta käytetään käsienpesun ja kuivauksen jälkeen.
- kädet pestään aina
 - WC- käynnin jälkeen
 - ennen töiden aloittamista
 - siirryttäessä työvaiheesta toiseen
 - kun ne ovat likaantuneet
 - jos on kosketellut päätä tai nenää, esim. niistämisen jälkeen
 - tupakoinnin jälkeen
- kertakäyttökäsineitä käytetään tarpeen mukaan ja käsineitä vaihdetaan riittävän usein.
- käsien iho pidetään ehjänä ja kynnet lyhyenä. Jos ihossa on haava, se peitetään vedenkestävällä laastarilla ja käsissä oleva haava lisäksi kertakäyttökäsineellä.
- kynsilakkaa, rakenne- ym. tekokynsiä, koruja, kelloja, sormuksia tai näkyvillä olevia limakalvoväistyksiä ei käytetä
- vältetään huonoja työtottumuksia, kuten aivastelua, pään raapimista tai kynsien pureskelua.
- sisätiloissa ja lastauslaitureilla ei tupakoida.

4.2 Hygieniaosaaminen

Hygieniaosaamistodistus on oltava kaikilla, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia, pakkaamattomia elintarvikkeita. **Yhteisiin tiloihin tulevan yrittäjän on esitettävä ennen toiminnan aloittamista hygieniaosaamistodistuksensa elintarviketoiminnan yhdyshenkilölle.**

4.3 Terveydentilan osoittaminen

Vatsataudissa tai kuumeisena ei saa työskennellä elintarviketiloissa. **Elintarviketyöntekijällä tulee olla voimassa oleva salmonellatodistus.** Yrityspuiston tiloihin tuleva työntekijä esittää todistuksen elintarviketoiminnan yhdyshenkilölle, joka laittaa todistuksesta kopion siihen varattuun kansioon (säilytys yläkerran toimistossa). Työntekijä on velvollinen huolehtimaan siitä, että hän antaa uuden salmonellanäytteen oltuaan vähintään 4 vuorokautta Pohjoismaiden ulkopuolella ja toimittaa todistuksesta kopion vastuuhenkilölle. Ulkomaan matkan jälkeen on kiinnitettävä erityistä huomiota käsihygieniaan ennen tulosten valmistumista.

Jokainen työntekijä/yritystä huolehtii itse työterveyshuoltonsa järjestämisestä. Ensiapukaappi löytyy alakerran yhteisentuotantotilan eteisen seinältä. Kiireellisissä tapauksissa otetaan yhteyttä Kiuruveden terveyskeskuksen päivystykseen, (ma - su klo 8-20), Nivankatu 31, (017) 272 9482, muina aikoina yhteispäivystys Iisalmen sairaalan päivystystiloissa, Riistakatu 21-23, puh. (017) 272 2346.

4.4 Työvaatetus

Erillisten työasujen käyttöä vaaditaan kaikilta merkityillä alueilla. Työasun ensisijainen tarkoitus on estää elintarvikkeiden kontaminoituminen (=saastuminen). Työasun tulee olla puhdas, väriltään vaalea ja sen tulee peittää kokonaan henkilökohtaiset vaatteet. Työasuun kuuluu liukastumisen estävät ja jalkoja suojaavat jalkineet, tarvittaessa hansikkaat ja hiukset täysin peittävä päähine. Pitkät hiukset pidetään kiinni ja hiuspinnit päähineen sisällä. Työasut säilytetään yläkerrassa olevassa pukuhuoneessa erillään omista vaatteista.

Pakkas- ja muita varastotiloja käyttävät henkilöt joko suojaavat ulkokengät kenkäsuojilla tai käyttävät sisätiloissa muita kuin ulkokenkä.

Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö huolehtii siitä, että vierailijoille on kertakäyttöisiä suoja-vaatteita (takki, myssy ja kenkäsuojat).

4.5 Yhteisten tilojen ja laitteiden varaaminen ja käyttö

4.5.1 Varausjärjestelmä

Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö luo henkilökohtaisen käyttäjätunnuksen ja salasanan, jolla käyttäjä pääsee kirjautumaan varausjärjestelmään. Käyttäjätunnus ja salasana luodaan jokaiselle, jolla on oikeus varata ja käyttää yhteistä tuotantotilaa sekä siihen sisältyviä laitteita. Varausjärjestelmän kautta on mahdollista varata seuraavia kohteita:

- Koekeittiö
- Koulutustila
- Kuivurit
- Pikajäähdytys / kylmiö 108
- Ruokasali
- Sininen huone
- Tuotantotila
- Tuulitunneli

Varastotilojen vuokraus tapahtuu suoraan Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy:n kautta.

Varausjärjestelmän ohjekirja ja tilojen hinnastot löytyvät osoitteesta: www.yrityspuistoleivonen.fi - tilapalvelut kohdasta.

Tilavaraukseen merkitään huomautus, jos tuotannossa käsitellään tai syntyy muihin elintarvikkeisiin mahdollisesti siirtyviä hajuja tai muita haitallisia aineita. Tällaisia toimintoja ovat muun muassa.

- sipulin ja mansikan kuivaaminen (hajuhaitta),
- kalan käsittely (haju ja mahdolliset ilman kautta leviävät allergeenit),
- korvasienten käsittely (varmistuttava laitteiston puhtaudesta erityisen hyvin).

Mikäli Leivosessa vuokralla olevan yrittäjän elintarvikeprosessi vaatii laitteen viemistä yhteisestä tuotantotilasta omaan tuotantotilaan, on se varattava erikseen yrityskiinteistöt Oy:ltä. Laite on palautettava prosessin jälkeen puhdistettuna paikoilleen.

4.5.2 Perehtyminen ennen käyttöä

Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö huolehtii käytännössä siitä, että jokainen yrityspuiston tiloihin tuleva yrittäjä on tutustunut etukäteen tähän ohjeistukseen ja toimittanut tarvittavat todistukset ja asiakirjat oikeille henkilöille ennen toiminnan aloittamista. Muun riittävän perehdytyksen saamisesta on vastuussa jokainen toimija itse. Uusien vuokralaisten kanssa on yleensä tarpeen käydä seuraavat asiat:

- avaimet
- tavaroiden kuljetus
- toimitilat (mm. sähköpääkytkin, taukotilat jne.)
- tiloissa kulkeminen (oma henkilökunta, vierailijat)
- koneiden- ja laitteiden käyttöopastus ja työturvallisuusasiat
- parkkialue
- mahdolliset muut ajankohtaiset asiat

4.5.3 Puhtaanapito

Jokaisella yrittäjällä, joka on vuokrannut omat tuotantotilat, on oma **siivoussuunnitelma**. Yrittäjät hankkivat itse omiin tiloihinsa sopivat puhdistusaineet, sekä huolehtivat puhdistusvälineittensä kunnosta. Yhteistilojen puhdistukseen käytetään Leivosen yhteishankinnassa olevia puhdistusaineita ja välineitä. Leivosessa pidetään näistä pientä käsivarastoa siivousvarastossa. Kaikissa tapauksissa puhdistusaineitten on oltava elintarviketiloihin soveltuvia.

Käyttöturvallisuustiedotteet säilytetään alakerran toimiston mapissa. Liitteessä 2 on yhteisen tuotantotilan siivoussuunnitelma ja liitteessä 3 koekeittiön siivoussuunnitelma.

Tilojen ja laitteiden puhdistuksessa käytetään seuraavia puhdistusaineita ja – välineitä:

- Suma Max D9.2 (uunit ja liedet)
- Suma Multi D2 (lattiat, seinät, ovet, katot, astiat ja laitteet)
- Suma Bac D10 (desinfiointi tarvittaessa, koneet)
- Suma Bac D10 (lattiakaivo)
- Suma Nova Pur-Eco ja Brilliant (2012) (astianpesukone, autom. annostelu)

Vakituiset vuokralaiset säilyttävät käyttämiänsä puhdistusaineita ja – välineitä omissa siivouskomoeroissaan. Yrityspuiston tiloihin tarkoitettuja aineita ja välineitä säilytetään sekä ylä- että alakerrassa olevissa siivouskomoeroissa, joissa on vesipiste kaatoaltaalla, hyllytilaa, sekä seinäteline lastoille ja harjoille. Yhteistilojen siivousvälineet merkitään kuuluvaksi Leivoselle.

Siivousvälineet ovat erivärisiä, koska käytölle ja säilytykselle laaditaan värikoodien mukainen ohjeistus. Punainen väri on erittäin likaisille kohteille kuten viemärit, Sininen väri on neutraalit kohteet (tiskiallas), vihreäväri on pöytätasot, koneet ja muut erittäin puhtaana pidettävät kohteet. Kaikki siivousvälineet puhdistetaan käytön jälkeen ja tarvittaessa desinfioidaan. Siivousvälineet pestään pesutilassa olevassa tunnelipesukoneessa viimeiseksi. Tunnelipesukoneen käyttöohjeet löytyvät pesutilan seinältä. Lopuksi siivousvälineet laitetaan kuivumaan ilmastavasti niille osoitetuille paikoille. Tuotantotilan ja varastotilan siivousvälineiden (harjat ja lastat) sekoittumisen estämiseksi tuotantotilassa olevat harjat ja lastat ovat sinivartisia ja varastotiloissa punavartisia.

Yleisten tilojen, kuten toimistot, käytävät, sosiaalilat (sis. wc:t ja pukuhuoneet), koulutustila, rappuset jne. siivouksesta vastaa kiinteistönhoitaja. Ne siivotaan tarvittaessa, kuitenkin vähintään kerran viikossa. Alakerran käytävät, yhteinen tuotantotila, varastotilat tarkastetaan ja siivotaan vähintään kerran kuukaudessa ostopalveluna. Pakkasvarastot tarkastetaan kerran viikossa ja siivotaan tarpeen vaatiessa. Pakkasvarastojen sulatus- ja pesu on vähintään kerran vuodessa tai tarpeen vaatiessa.

Yhteisten tuotantotilojen ja koekeittiön käyttäjä on vastuussa siitä, että ennen töiden aloitusta hän tarkastaa tilojen siisteyden ja merkitsee puhtaustason päivämäärällä ja nimikirjoituksellaan varustettuna siihen varattuun lomakkeeseen (yhteisen tuotantotilan siisteyden tarkastuslomake/koekeittiön siisteyden tarkastuslomake). Lomakkeet sijaitsevat tuotantotilan toimistossa ja koekeittiön seinällä. Jokainen käyttäjä siivoaa varaamansa tilan kokonaisuudessaan sellaiseen kuntoon, jotta se ei aiheuta hygieenistä riskiä seuraavalle käyttäjälle. Samoin siivouskomeron järjestys ja siivousvälineiden puhtaus on jokaisen käyttäjän vastuulla.

Mikäli yhteisessä tuotantotilassa on tuotteita tai toimintaa vaikka varatun vuoron olisi pitänyt jo loppua, tulee siitä ilmoittaa elintarviketoiminnan yhdyshenkilölle. Oma tuotantoa ei pidä aloittaa mikäli siitä on vaaraa muiden tuotteille tai toiminnalle. Koekeittiöstä ei saa tehdä tuotteita myyntiin tai suurempaan yleiseen levitykseen. Koekeittiö on tarkoitettu ainoastaan pienimuotoiseen elintarvikkeiden valmistukseen, mikä ei edellytä elintarvikelain mukaista hyväksyntää.

Käytännön ohjeita

Ota yhteyttä kiinteistöhoitajaan tai merkitse tilauslistaan (pesuaineiden/ -välineiden ja tarvikkeiden tilaustaulukko) alakerran käytävällä, jos huomaat että

- puhdistusaine tai esim. kertakäyttöiset siivousliinat ovat vähissä tai jokin siivousväline on huonossa kunnossa
- sinulla on epävarma tunne siitä, kuinka jokin laite pitää oikeaoppisesti puhdistaa
- esim. pintarakenteissa on koloja/kohtia, joita ei saa puhtaaksi

Muista lukea pesuaineiden käyttöturvallisuustiedotteet ja käyttää esim. desinfiointiaineita käsiteltäessä suojakäsineitä. Jos aineiden kanssa sattuu työtapaturma, ota mukaasi käyttöturvallisuustiedote ja mene lääkäriin.

4.5.4 Näytteenotto

Yrityspuiston tiloissa toimivat yrittäjät seuraavat siivouksen ja puhdistuksen toimivuutta silmämääräisesti päivittäin ja ottavat pintapuhtausnäytteitä omien omavalvontasuunnitelmiansa mukaisesti. **Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö tarkkailee yhteisten tilojen ja koekeittiön puhtaustasoa silmämääräisesti ja huolehtii tarvittavasta näytteenotosta.** Näytteenottoon sisältyy pintapuhtausnäytteet sekä muut terveysturvallisuusviranomaisen määräämät tutkimukset. **Yrittäjien tiloista tarvittavat tutkimukset huolehtii ja kustantaa yrittäjä itse.** Halutessaan yrittäjä voi sopia, että myös yrityksen tiloista huolehditaan pintapuhtausnäytteet erillistä korvausta vastaan.

Tilojen desinfioinnin tehokkuutta seurataan pintapuhtausnäytteillä, joita otetaan pistokokein jokaisen desinfiointikerran jälkeen ennen kuin uusi vuokralainen tulee tiloihin. Pintapuhtausnäytteitä otetaan kuivilta, puhtailta pinnoilta HYGICULT TPC -putkilla vähintään viidestä eri kohteesta. Kohteita ovat mm. työtasot, leikkuulaudat, valmistusvälineet, koneet ja laitteet, ovenkahvat jne. Näiden pintapuhtausnäytteiden ottamisesta ja tulosten kirjaamisesta vastaa elintarviketoiminnan yhdyshenkilö. Jos tulokset ylittävät sallitun raja-arvon (5 pmy/cm²), tilat desinfioidaan uudestaan ja otetaan uudet näytteet.

Vesinäytteet:

Kiinteistöön tuleva vesi on talousvesiasetuksen mukaista Kiuruveden kaupungin vesijohtovetä. Veden laatua tarkkaillaan kerran vuodessa otettavan vesinäytteen avulla. Näytteen ottaa Ylä-Savon Vesi, joka toimittaa näytteen analysoitavaksi ja tulokset veden laadusta toimitetaan Leivosen elintarviketoiminnan yhdyshenkilölle joka liittää sen valvontakansioon.

Laboratorion yhteystiedot:

Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy
Laboratorio, vesitutkimusyksikkö
Yrittäjäntie 24
70210 KUOPIO

Puh. (017) 2647203
Fax (017) 2647 203
elintarvikelaboratorio.kuopio(at)skvsvy.fi

4.5.5 Jätehuolto

Jokainen yrityspuistossa toimiva yrittäjä huolehtii kaikki omasta toiminnasta tulevat jätteet asianmukaiseen käsittelypaikkaan oman omavalvontasuunnitelmansa ja vuokrasopimuksen mukaisesti. Yhteisessä tuotantotilassa ja koekeittiössä yrittäjä tyhjentää roska-astiat, sekä huolehtii että ne ovat puhtaat ja valmiina uutta käyttäjää varten.

Lastauslaiturin vieressä on katoksellinen jätekatos, jossa on 600 litran kannellinen sekajäteastia sen tyhjennyksestä vastaa ERKKI KASTARI KY, jonka kanssa on tehty sopimus astian tyhjentämisestä kerran kahdessa viikossa. Sekajäteastian puhtaudesta vastaa kiinteistönhoitaja. Astia pestään ja desinfioidaan tarvittaessa, vähintään neljä kertaa vuodessa. Sekajäteastiat ovat tarkoitettu kiinteistönhoidosta tuleville sekajätteille. Kiinteistönhoidosta tulevaa sekajätettä ovat toimistoista, luokkatilasta, kahviosta, koekeittiöstä, yhteisestä tuotantotilasta sekä alakerran varastotilojen siivouksesta tuleva jäte.

Biojätteen keräyspiste on sovittu Savon sydän hoitokodin kanssa. Yrityspuisto Leivosen yrittäjät voivat laittaa biojätettä pieniä määriä jätekatoksen vieressä olevaan biojäteastiaan, kuitenkin niin että biojäteastia ei täyty.

Puhtaat ja käyttökelpoiset pahvit voi viedä Milletti Oy:n käytäväpaikalle, johon on merkitty pahveille oma säilytyspaikka.

Kiinteistönhoitaja vastaa kiinteistön jätehuoltoa koskeviin kysymyksiin.

4.5.6 Tuhoeläintorjunta

Jokainen käyttäjä huolehtii, että tilojen puhtaanapito, saapuvan tavaran vastaanotto, varastokierto ja ilmanvaihto hoidetaan niin, ettei tiloihin pääse tuholaisia. Jos tuholaisia havaitaan, ne pyritään tunnistamaan. Tunnistuksessa apua saa terveystarkastajalta tai Raksystems Anticimex -yrityksestä.

Yrittäjän omien tilojen tuholaistorjunnasta vastaa yrittäjä itse, yhteisissä tiloissa havaituista tuholaisista tehdään ilmoitus kiinteistönhoitajalle. Jos tuholaisten, esim. muurahaisten, kulkureitti on selkeästi yhteisiin tiloihin, torjunta tapahtuu kiinteistönhoitajan toimesta. Jokaisen yrittäjän vastuulla on pitää vuokraamansa tilat siinä kunnossa, etteivät ne houkuttele tuholaisia.

Tunnistuksen jälkeen selvitetään esiintymisen laajuus, hävitetään tuholaiset esim. torjunta-aineen avulla, hävitetään saastuneet elintarvikkeet asianmukaisesti ja puhdistetaan ja tarvittaessa desinfioidaan tilat. Laajempi tuhoeläintorjunta teetetään aina ammattilaisilla.

Jyrsijöidentorjunnasta Yrityspuisto Leivosen kiinteistössä on vastuussa Raksystems Anticimex -yritys.

Käytännön ohjeet:

- pidä ovet ja ikkunat suljettuina
- poista jätteet tiloista päivittäin
- huolehdi kaikkien tilojen puhtaudesta
- säilytä elintarvikkeet pakattuina varastoissa.

4.5.7 Kone- ja laitehuolto

Koneiden ja laitteiden käyttö- ja huolto-ohjeet löytyvät alakerran toimistosta omasta kansios-
ta. Toimiston seinällä on ilmoitustaulu, josta löytyvät työturvallisuustiedotteet. Käyttäjän vas-
tuulla on ilmoittaa kiinteistönhoidosta vastaavalle, mikäli jokin kone tai laite hajoaa tai siitä
kuuluu esim. kummallinen ääni.

Ilmastointi saadaan tehokkaammaksi käyttämällä ajastinta, joka on alakerran toimiston seinäl-
lä. Kovilla pakkasilla ilmastointi ei mene täydelle teholle jäätymisvaaran vuoksi.

Yrityspuistossa on erillinen astianpesutila tuotantotilojen läheisyydessä (ks. liite 1). Tunneli-
pesukoneen (Metos) pesu- ja huuhteluaineiden annostelu tapahtuu automaattisesti suoraan ka-
nistereista. Pesuveden lämpötila on säädetty + 60 C:een ja huuhteluveden lämpötila +85
C:een. Astianpesukoneen pesuaineena on Soft 100 ja huuhteluaineena Bright.

Pesu- ja huuhteluaineiden annostukset sekä veden lämpötilojen mittaukset ja merkitsemiset
hoitaa jokainen yrittäjä oman omavalvontasuunnitelmansa mukaisesti. **Lämpötilojen merkit-
seminen tapahtuu tunnelipesukoneen luona olevaan listaan.** Astianpesukone huuhdellaan
sisältä jokaisen käytön jälkeen. Astianpesukoneen käyttöohje löytyy astianpesutilan seinältä.

Jos huomaat astianpesukoneen käytön kanssa jotain ongelmia tai pesu- ja huuhteluvesien
lämpötilat ovat mittareiden mukaan liian korkeita tai alhaisia, ota yhteys kiinteistönhoitajaan.
Muista tarkistaa aina astioiden puhtaus silmämääräisesti pesun jälkeen!

Kaikki astianpesukoneessa ilmenneet häiriöt ilmoitetaan kiinteistönhoitajalle.

4.5.8 Sanktiot

Huonosti siivotuista yhteisistä tiloista (käytävät, yhteinen tuotantotila, pakkasvarastot, varas-
tot, pakkaustila, astianpesutila ja lastauslaituri) lähetetään käyttäjälle maksettavaksi siivouk-
sesta aiheutuneet kulut. Yrityksen toiminnan aiheuttama kontaminaatiovaara (=saastuminen)
käydään läpi yhdessä terveystarkastajan ja yrittäjän kanssa. **Mikäli terveystarkastajan an-
tamia ohjeita tai Yrityspuisto Leivosen ohjeistoa ei noudateta, joudutaan vuokrasopi-
mus purkamaan sekä kieltämään tilojen käyttö.**

4.6 Varastointi

Jokainen toimija huolehtii omien varastojensa siisteydestä ja järjestyksestä sekä kylmävaras-
tojen lämpötilaseurannasta omien suunnitelmiensa mukaisesti. Yhteisissä tiloissa varastoimi-
sesta on sovittava Yrityskiinteistöt Oy:n kanssa ja varastoitavat tavarat tulee merkitä yrityksen
nimellä ja yhteystiedoilla. **Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö laskee yrityspuistossa ole-
vat lavat kerran kuussa ja ilmoittaa määrät kirjanpitäjälle.** Varasto- ja lavapaikkojen
käytön seuraamista ja merkitsemistä helpotetaan laatimalla pohjapiirustus, johon yrittäjät
merkitsevät magneeteilla, mitkä paikat ovat varattuja. **Toimija on velvollinen ilmoittamaan
kirjanpitäjälle, mikäli varastossa olevissa lavapaikkojen määrissä on tapahtunut muu-
toksia. Varastotiloja vuokrataan lavakohtaisesti.**

Kylmävarastoissa on käytössä rekisteröivä lämpötilamittaus. Jokainen toimija seuraa käyttä-
miensä kylmävarastojen lämpötiloja. Jokainen, joka huomaa lämpötilapoikkeaman, on velvol-

linen ilmoittamaan siitä välittömästi kiinteistönhoitajalle. Liitteessä 4 on varastojen ja elintarvikkeiden lämpötilarajat. Rekisteröivä lämpötilanmittaus laite tulostaa automaattisesti lämpötilakäyrät joka maanantai. Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö huolehtii printit lämpötilakäyristä kerran kuukaudessa valvontakansioon.

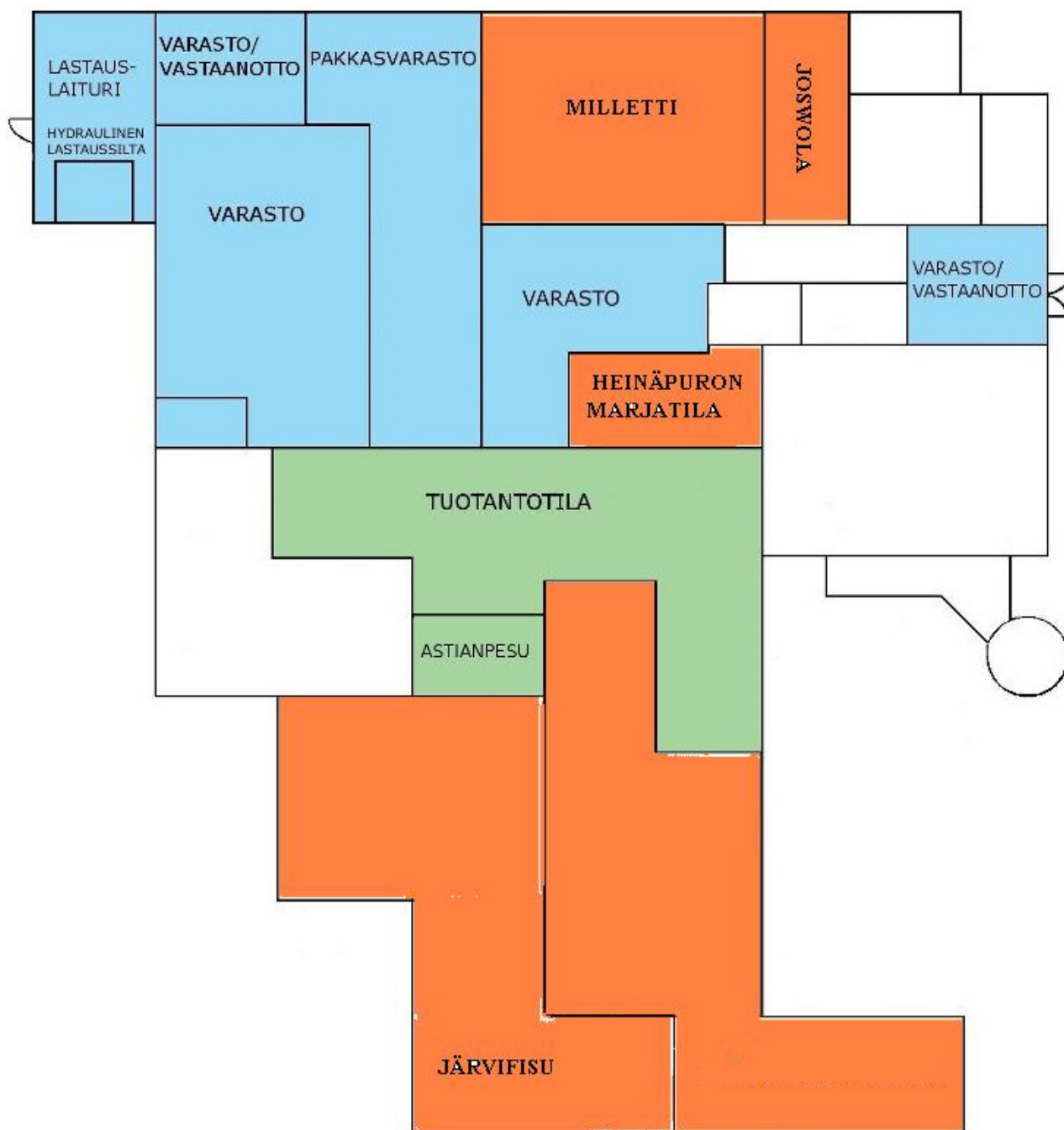
Tuotteiden jäähdtytystä tai pakastamista ei saa tehdä kylmävarastossa, jossa jo säilytetään kylmiä tai pakastettuja tuotteita. Mikäli varastoon viedään pieniä määriä pakastamatonta elintarviketta, on varmistettava manuaalisin mittaustuloksien että muiden tiloissa olevien elintarvikkeiden lämpötila on vähintään -18 C.

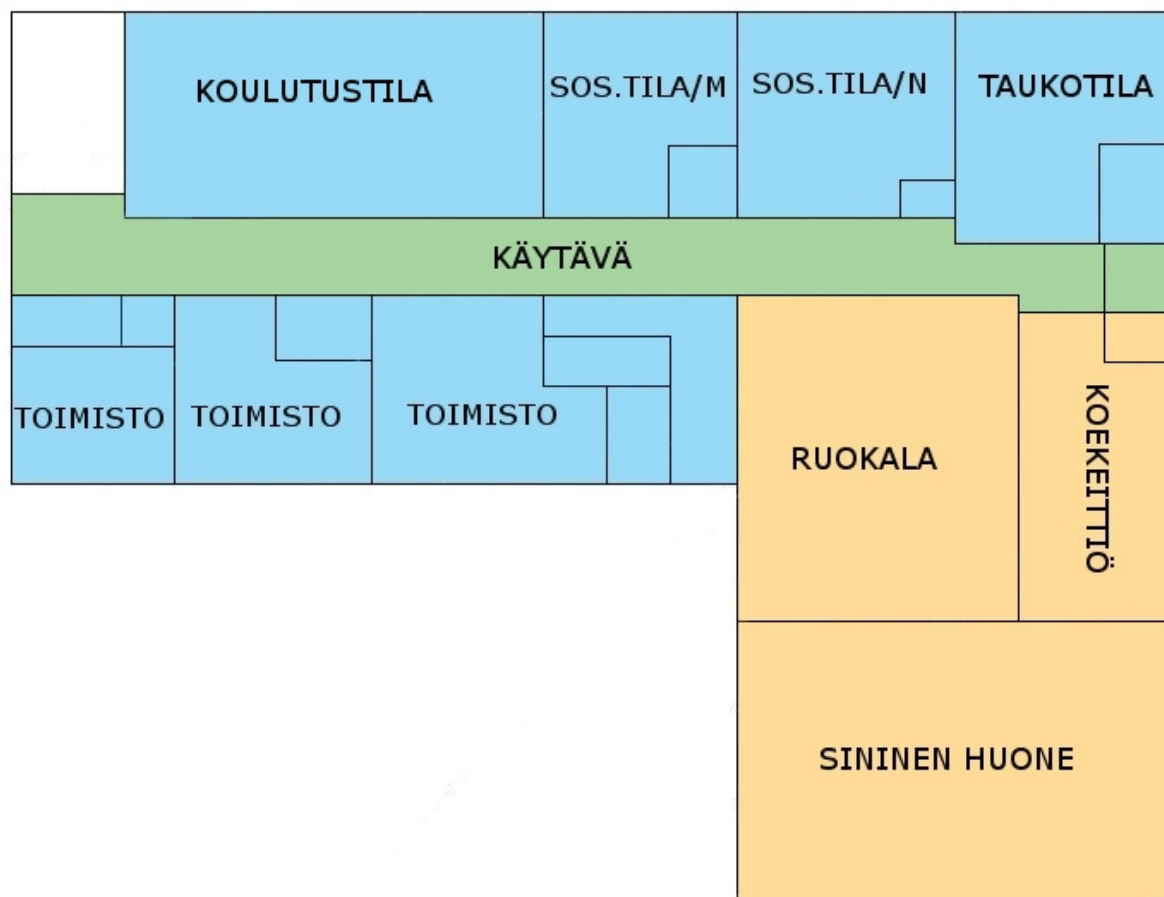
Varastotiloissa käytössä olevat haarukkanostovaunut ovat tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön, käyttäjä on aina vastuussa haarukkanostovaunun puhtaudesta.

Yhteisissä varastotiloissa säilytettävät tavarat, joiden säilytyksestä ei ole sovittu vuokranantajan kanssa, poistetaan tiloista kiinteistönhoitajan toimesta.

5 OHJEISTON PÄIVITTÄMINEN

Ohjeisto käydään läpi vuosittain yrittäjien kanssa ja siihen tehdään tarvittavat muutokset. Muutostarpeita voi tulla esimerkiksi lainsäädännön ja muiden elintarvikemääräysten muutosten vuoksi, tilojen käytön muuttumisen tai tilojen käytössä havaittujen epäkohtien vuoksi. Ohjeiston päivittämisestä vastaa elintarviketoiminnan yhdyshenkilö. Yrityspuisto Leivosen toiminnan vastuualueet ja tehtävät on kuvailtu liitteessä 5.







SIIVOUSSUUNNITELMA

Yhteinen tuotantotila, laitteet ja välineet (Puhdistuksesta vastaa tuotantotilan käyttäjä, Huom! kaikki siivouspyyhkeet ovat kertakäyttöisiä)

PUHDISTUSKOHDE	PESUAINE/ ANNOSTUS	PUHDISTUSMENETELMÄ JA VÄLINEET	TIHEYS	HUOMIOITAVAA
Työtasot, tasovaunut, lava- vaunut, uunivaunut, pesual- taat	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Pyyhi siivouspyyhkeellä tai pese harjalla (sininen). Huuhtelee ja kuivaa ikkunakuivaimella. Vaihtoehtoi- sesti levitä pesuainevaahto suihkupesulaitteella, huuhtelee ja kuivaa.	aina käytön jälkeen	Käytä suojakäsineitä. Desinfiointi tarvittaessa riippu- en raaka-aineesta
Käsienpesualtaat ympäris- toineen	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Pese erillisellä harjalla (sininen) ja pyyhi taustasei- nä siivouspyyhkeellä. Huuhtelee ja kuivaa kuivalla siivouspyyhkeellä. Suihkuta puhtaaseen altaaseen. Anna vaikuttaa 10 min. Huuhtelee.	päivittäin Tarvittaessa	Muista hanat.
Leikkuulaudat	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Pese astianpesukoneessa. Jos pestävä käsin, harjaa hyvin astianpesuharjalla (vihreä), huuhtelee ja laita kuivamaan pystyasentoon.	aina käytön jälkeen	Muista pestä laudat, kun siirryt toiseen raaka-aineeseen.
Kutteri, vihannesleikkuri ja keittopadat	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Irrota pistoke. Poista ruoantähteet. Huuhtelee. Irrota kaikki irrotettavat osat ja pese harjalla. Huuhtelee osat ja anna kuivua. Pyyhi sisäpinnat siivouspyyh- keellä ja huuhtelee. Pese runko-osat harjalla (vihreä) tai pyyhi siivouspyyhkeellä. Huuhtelee. Kuivaa kui- valla kertakäyttöisellä siivouspyyhkeellä tai käsi- pyyhepaperilla.	aina käytön jälkeen	Katso tarvittaessa laitekohtai- nen puhdistusohje alakerran toimistossa olevasta kansista.
Kammiollinen vakuumpak- kauskone, rasiapakkauskone (Variovac 828)	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Poista irtolika. Irrota kaikki irrotettavat osat ja pese kevyesti harjalla. Huuhtelee osat ja anna kuivua. Pyyhi sisäpinnat kertakäyttöisellä siivouspyyhkeel- lä. Pese runko-osat harjalla (vihreä) tai pyyhi sii- vouspyyhkeellä. Huuhtelee. Kuivaa kuivalla siivous- pyyhkeellä	aina käytön jälkeen	Katso tarvittaessa laitekohtai- nen puhdistusohje alakerran toimistossa olevasta kansista.

PUHDISTUSKOHDE	PESUAINE / ANNOSTUS	PUHDISTUSMENETELMÄ JA VÄLINEET	TIHEYS	HUOMIOITAVAA
Kuivurit	Suma Bac D10 Annostele 25 ml tuotetta 5 litraan kädenlämpöistä vettä.	Poista irtolika. Levitä liuos siivouspyyhkeellä tai harjalla. Anna vaikuttaa 5 minuuttia. Huuhtelee ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat puhtaalla vedellä ja anna kuivua. Metalliset kuivausritilät pestään tunnelipesukoneessa käytön jälkeen. Ilmastoinnin rasvasuodattimet pestään tarvittaessa käytön jälkeen tunnelipesukoneessa.	aina käytön jälkeen	
Liesilevyt ja uuni	Suma Max D9.2	Pyyhi liesilevyt ja uunin sisäpinnat siivouspyyhkeellä tai pese harjalla (sininen). Huuhtelee pyyhkimällä ja kuivaa kuumentamalla.	aina käytön jälkeen	
Lattiakaivot	Suma Max D9.2	Poista irtolika ja irrota ritilät. Pese ritilät ja lattiakaivo erillisellä harjalla (punainen). Huuhtelee. Suihkuta desinfiointiainetta ritilöihin ja lattiakaivoon.	tarvittaessa ja aina päivän päätteeksi	Käytä suojakäsineitä
Astianpesukone (tunnelikone)	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Irrota poistoputket ja huuhtelee ne vedellä. Irrota ritilät ja pese harjalla (sininen), huuhtelee hyvin. Käytä vesisuihkua koneen sisätilan puhdistamiseen. Pyyhi siivouspyyhkeellä ulkopuoliset roiskeet myös katolta.	Päivän päätteeksi	

PUHDISTUSKOHDE	PESUAINE / ANNOSTUS	PUHDISTUSMENETELMÄ JA VÄLINEET	TIHEYS	HUOMIOITAVAA
Roska-astiat, muoviliuska- ovet, ovenkahvat, keittiö- jakkarat, avohyllyt	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Pyyhi likaantuneet kohdat siivouspyyhkeellä tai pese harjalla (sininen). Huuhdo ja kuivaa siivous- pyyhkeellä.	roska-astiat aina tyhjennyksen jäl- keen, muut tarvit- taessa mutta vä- hintään kerran kuukaudessa	Muoviliuskaovet pestään tunnelipesukoneessa suursiivouksen yhteydes- sä kerran vuodessa tai tarvittaessa
Höyrykupu	Suma Max D9.2	Anna puhdistettavan pinnan jäähtyä 60 - 70 °C:seen. Suihkuta laimentamatonta tuotetta suo- raan puhdistettavalle pinnalle. Anna vaikuttaa 10 - 30 minuutin ajan pintojen likaisuuden mukaan. Poista irtolika kertakäyttöisellä siivouspyyhkeellä. Harjaa tarvittaessa. Huuhtelee huolellisesti kuuma- lla vedellä ja anna kuivua.	tarvittaessa, viim. suursiivouksen yhteydessä	
Rasvasuodattimet		Pese astianpesukoneessa.	tarvittaessa, viim. suursiivouksen yhteydessä	
Hinnoitteluvaaka	Suma Bac D10 Annostelee 25 ml tuo- tetta 5 litraan käden- lämpöistä vettä.	Pyyhi likaantuneet kohdat nihkeällä siivouspyyh- keellä. Anna vaikuttaa 5 minuuttia. Kuivaa sii- vouspyyhkeellä.	Käytön jälkeen tai tarvittaessa	Desinfiointi tarvittaessa riippuen raaka-aineesta





KOEKEITTIÖN SIIVOUSSUUNNITELMA



Koekeittiö, laitteet ja välineet (Puhdistuksesta vastaa koekeittiön käyttäjä, Huom! kaikki siivouspyyhkeet ovat kertakäyttöisiä)

PUHDISTUSKOHDE	PESUAINE/ ANNOSTUS	PUHDISTUSMENETELMÄ JA VÄLINEET	TIHEYS	HUOMIOITAVAA
Työtasot ja pesualtaat	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Pyyhi siivouspyyhkeellä tai pese harjalla (vihreä). Huuhtelee ja kuivaa ikkuna-kuivaimella.	aina käytön jälkeen	Käytä suojakäsineitä. Desinfiointi tarvittaessa riippuen raaka-aineesta
Leikkuulaudat	Suma Multi D2 käsin pesussa 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Pese astianpesukoneessa. Jos pestävä käsin, harjaa hyvin astianpesuharjalla (vihreä), huuhtelee ja laita kuivamaan pystyasentoon.	aina käytön jälkeen	Muista pestä laudat, kun siirryt toiseen raaka-aineeseen.
Liesilevyt ja uuni	Suma Max D9.2	Pyyhi liesilevyt ja uunin sisäpinnat siivouspyyhkeellä tai pese harjalla (sininen). Huuhtelee pyyhkimällä ja kuivaa kuumentamalla.	aina käytön jälkeen	
Käsienpesualtaat ympäristöineen	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Pese erillisellä harjalla (sininen) ja pyyhi taustaseinä siivouspyyhkeellä. Huuhtelee ja kuivaa kuivalla siivouspyyhkeellä. Suihkuta Antibact puhtaaseen altaaseen. Anna vaikuttaa 10 min. Huuhtelee.	päivittäin Tarvittaessa	Muista hanat.
Lattiat	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä Hypofoam vaahd.laitteeseen	Poista irtolika ja roskat. Pese lattiaharjalla. Huuhtelee ja kuivaa lattiakuivaimella.	tarvittaessa ja aina päivän päätteeksi	
Lattiakaivot	Suma Bac D10	Poista irtolika ja irrota ritilät. Pese ritilät ja lattiakaivo erillisellä harjalla (punainen). Huuhtelee. Suihkuta desinfiointiainetta ritilöihin ja lattiakaivoon. 5 min vaikutusaika ja huuhtelu.	tarvittaessa ja aina päivän päätteeksi	Käytä suojakäsineitä

LÄMPÖTILARAJAT

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009	
Kylmiö	+ 6 °C, huomioi raaka-aine
Pakastin	– 18 °C
Tuote	Säilytys ja kaupanpito
• jauheliha	+ 4 °C
• tuoreet kalastustuotteet	0 – 3 °C
• suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet	0 – 3 °C
• suolattu mäti	0 – 3 °C
• keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	0 – 3 °C
• Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	+ 8 °C
• Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat	+ 6 °C
• pakastettavat tuotteet	– 18 °C
Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.	



VASTUUALUEET
Päivitetty 18.04.2012

Nimike	Kiuruveden kaupungin elinkeinotoimi/elintarvike toiminnan yhdyshenkilö	Elintarviketilojen vuokralaiset	Varastotilojen vuokralaiset	Talon isännöinti	Hankkeet 2011-2013
	Kaisa Korhonen, Jukka Jaakkola, Mari Tabell-Kinnunen Henri Huttunen	Elintarvikeyrittäjät n.5 kpl	Varastotilojen käyttäjät n.10 kpl	Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy/ Jukka Linnilä, Saara Huttunen ja Päivi Pasanen	Future Food -hanke, HerbaCentria II -hankeosio
Vastuualueet ja tehtävät	Leivosen nettisivujen ylläpito (markkinointi)	Oman tuotantotilan ja vuokralla olevien tilojen puhtaanapito (varastot ym)	Vuokralla olevien tilojen puhtaanapito (varastot ym)	Yrittäjien perehdyttäminen turvallisuussuunnitelmaan ja turvallisuussuunnitelman päivittäminen	Konsultointi
	Toiminnan kehittäminen yhdessä terveystarkastajan, yrittäjien, Yrityskiinteistöt Oy:n ja muiden asiantuntijoiden kanssa	Yhteisen tuotantotilan sekä yleisten tilojen ja laitteiden puhtaanapito käytön jälkeen (käytävät, vaa'at, ym)	Yleisten tilojen ja laitteiden puhtaanapito käytön jälkeen (käytävät, vaa'at, ym)	Yrittäjien perehdyttäminen toimintaohjeistoon	Erityiskysymykset
	Ohjeistojen päivittäminen	Voimassa oleva hygieniaoasamistodistus ja salmonellatodistus	Vuokrasopimuksen noudattaminen	Vuokrasopimukset ja avaimet	
		Omavalvontasuunnitelman laatiminen omaan tuotantotilaan ja sen päivittäminen	Epäkohtien ja puutteiden ilmoittaminen kiinteistönhoitajalle ja elintarvike-toiminnan yhdyshenkilölle	Varastotilojen lavapaikkojen varaukset (kuiva-aine varasto, pakkasvarasto ja normaalivarasto)	
		Omavalvontasuunnitelman, vuokrasopimuksen ja toimintaohjeiston noudattaminen	Pakkasvaraston ja varastotilojen toimintaohjeiston noudattaminen	Leivosen nettisivujen tietojen päivittäminen tarvittaessa Kiuruveden kaupungin elinkeinotoimelle Kaisa Korhoselle (markkinointi)	

	Epäkohtien ja puutteiden ilmoittaminen kiinteistönhoitajalle	Pakastimien käyttäjillä voimassa oleva hygieniosaamistodistus ja salmonellatodistus	Laskutus	
			Toiminnan kehittäminen yhdessä terveystarkastajan, yrittäjien, elinkeinotoimen ja muiden asiantuntijoiden kanssa	
Juhani Väyrynen Kiinteistöhoito	050-350 6611		Varausjärjestelmän käytön perehdyttäminen yrittäjille	
Saara Huttunen Kirjanpitäjä	017-272 9793		Kiinteistöhoitaja	
Kaisa Korhonen Elinkeinotoimen yhteyssihteeri	017-272 9032 (poissa 30.4.2011 saakka)		Juhani Väyrynen	
Kodinkonehuolto Korhonen Ky	040 -739 5238		Kiinteistön kunnossapito	
Jukka Linnilä Yrityskiinteistöt Oy:n toimitusjohtaja (vuokrasopimukset, kehittämiskohteet)	0400-275 394		Siivouspalvelut: Wc:t, käytävät, portaikot, toimistot, ruokala, kahvihuone, pukuhuoneet, siivouskomerot	
Henri Huttunen Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö/ Future Food -hanke	040-833 4745		Siivousaineiden- ja välineiden hankinta keskusvarastolta tarvittaessa	
Toini Kumpulainen HerbaCentria2 -hanke	040-715 4341		Koneiden- ja laitteiden kunnossapito niiltä osin kuin mahdollista. Esimerkiksi kutterin – ja vihannesleikkurinterien teroittaminen.	
Jukka Jaakkola, yhteyspäällikkö (yritysneuvonta ja rahoitusasiat)	0500-260 567		Yhteisen jätehuollon toimivuudesta huolehtiminen	
Mari Tabell-Kinnunen Maaseutuasiamies (Leivosen kehittäminen)	040-673 8399		Tuhoeläintorjunta	

Tuulian Siivouspalvelut	0500-531752		Toimintaohjeiston noudattaminen	
Säätölaite Juha Lipponen	0400- 755 886		Yleisten tilojen ja laitteiden puhtauden tarkkailu	
			Lämpötila hälytyksiin vastaaminen	
			Pakkasien käytön optimointi. Pienipakkanen pois päältä sesongin ulkopuolella n. 4 - 6kk	
			Pakastimien sulatus ja pesu kerran vuodessa tai tarvittaessa.	
			Siivoussuunnitelman ja toimintaohjeiston noudattaminen	
			Epäkohtien ja puutteiden ilmoittaminen asiasta vastaavalle henkilölle	
			Yrityspuisto Leivosen laitteiden huolto	
			- Kodinkonehuolto Korhonen Ky	
			Yrityspuisto Leivosen pakkasvarastojen, jäähilekoneiden ja kylmiöiden huolto	
			- Kodinkonehuolto Korhonen Ky	
			Yrityspuisto Leivosen alakerran varastotilojen ja käytävien puhtaanapito. Tarvittaessa ja sesonkien mukaan.	
			- Tuulian Siivouspalvelut	
			Lämpöpuolen automatiikka	
			- Säätölaite Juha Lipponen	