OHJEISTO LEIVOSEN PAKKAS- JA VARASTOTILOJEN KÄYTTÄJILLE

Maitokuja 4
74700 KIURUVESI

18.04.2012
Henri Huttunen

SISÄLLYSLUETTELO

1 TAUSTAA 2
2 OHJEISTO 4
2.1 Yleiset hygieniaohjeet 4
2.2 Työvaatetus 4
2.3 Perehtyminen ennen käyttöä 4
2.4 Puhtaanapito 4
2.5 Jätehuolto 5
2.6 Tuhoeläintorjunta 5
2.7 Kone- ja laitehuolto 6
2.8 Varastointi 6
2.9 Kylmä- ja pakkasvarastointi sekä tuulitunneli 7
3 PAKASTIMIEN- JA VARASTOTILOJENHOITAJA 7
4 OHJEISTON PÄIVITTÄMINEN 8

Liite 1 Pohjapiirustus (alakerta)
Liite 2 Varastotilojen siivoussuunnitelma
Liite 3 Lämpötilarajat
Liite 4 Vastuualueet

1 TAUSTAA

Yrityspuisto Leivosentilat omistaa Kiuruveden kaupunki. Tilojenhallinnointi on Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy:llä. Yrityspuiston tilojen kokonaispinta-ala on 2343m^2 jakautuen alakerran tuotanto- ja varastotiloihin (1788m^2) sekä yläkerran koulutus- ja toimistotiloihin (468 m^2). (ks. Liite 1)

Yrityspuisto Leivosen pakkasvarastojen (103, 106 ja 107) pinta-ala on yhteensä 105,5 m2. Lämpimiä vuokrattavia varastotiloja (104, 105, 114B, 116, 128, 137 ja 139) Leivosessa on noin 300 m2.

Varastoissa voidaan säilyttää mm. marjoja, kasviksia, juureksia, sieniä, lihaa ja kalaa, viljoja jne. **kuitenkin niin, että siitä ei aiheudu hygieenistä tai muuta riskiä muille käyttäjille tai tuotteille.** Varastojen toimintaa säätelee Elintarvikelaki ja siihen liittyvät asetukset. Pakkasvarastoihin ja tuotantotiloihin yhteydessä oleviin varastoihin ei saa tuoda esimerkiksi multaisia juureksia.

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-yty.fi
PL 28
Harjukatu 2
74701 KIURUVESI

Ympäristöterveydenhuollon päällikkö
(liha ja kala)
Jyrki Juntunen
puh. 0400 144 450
jyrki.juntunen@ys-yty.fi
PL4
Riistakatu 19
74101 IISALMI

Tuhoeläintorjunta
Raksystems Anticimex
puh. 020 749 5788

Pakastimien ja varastotilojen hoitaja
Yrittäjät hankkivat itse sesonkienajaksi tai tarvittaessa.
PM Marja ja Kala Oy
Pekka Mähönen
puh. 0400 988 000

2 OHJEISTO

Ohjeisto koskee kaikkia varastotiloja käyttäviä tai niiden kautta toistuvasti kulkevia henkilöitä.

2.1 Yleiset hygieniaohjeet

Toimijan on noudatettava hygieenisiä toimintatapoja. Tämä tarkoittaa sitä, ettei toimija saa aiheuttaa hygieenistä riskiä muiden tilojen käyttäjille. Varastotiloissa toimivan henkilön on huolehdittava siitä, että tilojen, koneiden ja laitteiden hygienia säilyy hyvänä ja että ne säilyvät käyttökuntoisina. Henkilökohtaisesta hygieniasta huolehditaan voimassa olevien lakien ja asetusten mukaisesti. Sisätiloissa ja lastauslaitureilla ei tupakoida.

2.2 Työvaatetus

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

2.3 Perehtyminen ennen käyttöä

Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy huolehtii käytännössä siitä, että jokainen yrityspuiston pakkas- ja varastotiloihin tuleva toimija on tutustunut etukäteen tähän ohjeistukseen. 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

2.4 Puhtaanapito

Toimija on velvollinen siivoamaan kaikki aiheuttamansa sotkut tai velvollinen korvaamaan laiminlyönneistä aiheutuvat kustannukset. Liitteessä 2 on varastotilojen siivoussuunnitelma.

Varastotilassa on seinäteline lastoille ja harjoille. Varastotilaa ei siivota muilla, kuin varastotilassa olevilla siivousvälineillä. Esimerkiksi tuotantotiloista ei saa hakea siivousvälineitä. Tuotantotilan ja varastotilan siivousvälineiden (harjat ja lastat) sekoittumisen estämiseksi tuotantotilassa olevat harjat ja lastat ovat sinivartisia ja varastotiloissa punavartisia. Kaikki siivousvälineet puhdistetaan käytön jälkeen. Lopuksi siivousvälineet laitetaan kuivumaan ilmavasti niille osoitetuille paikoille.

Pakkasvarastojen sulatus- ja pesu on vähintään kerran vuodessa tai tarpeen vaatiessa. Pakkasvarastot pyritään yhdistämään kiireisimmän marjasesongin jälkeen marras-tammikuun aikoihin, jotta toista pakkasvarastoa ei pidetä päällä muutaman lavan takia. **Sulatuksesta, pesusta ja pakkasvarastojen yhdistämisestä huolehtii kiinteistönhoitaja.**

Käytännön ohjeita

Ota yhteyttä kiinteistönhoitajaan, jos huomaat, että

- jokin siivousväline on huonossa kunnossa
- sinulla on epävarma tunne siitä, kuinka jokin laite toimii (tuulitunneli, sähköinen haarukkavaunu, vaaka, tunnelipesukone)
- sinulla on epävarma tunne siitä, kuinka jokin näistä laitteista pitäisi oikeaoppisesti puhdistaa

2.5 Jätehuolto

Jokainen yrityspuistossa toimiva huolehtii **kaikki** omasta toiminnasta tulevat jätteet asianmukaiseen käsittelypaikkaan.

Lastauslaiturin vieressä on katoksellinen jätekatos, jossa on 600 litran kannellinen sekajäteastiaa 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 mene täyteen.

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

Kiinteistönhoitaja vastaa kiinteistön jätehuoltoa koskeviin kysymyksiin.

2.6 Tuhoeläintorjunta

Jokainen toimija 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.

Havaituista tuholaisista tehdään ilmoitus kiinteistönhoitajalle. Jos tuholaisten, esim. muurahaisten, kulkureitti on selkeästi yhteisiin tiloihin, torjunta tapahtuu kiinteistönhoitajan toimes-

ta. Jokaisen toimijan vastuulla on pitää vuokraamansa lavapaikat 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 teetätetään 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 ja
- säilytä elintarvikkeet pakattuina varastoissa.

2.7 Kone- ja laitehuolto

Käyttäjän vastuulla on ilmoittaa kiinteistönhoitajalle, mikäli jokin kone tai laite hajoaa tai siitä kuuluu esim. kummallinen ääni.

- Yrityspuistossa on erillinen astianpesuosasto tuotantotilojen läheisyydessä (ks. liite 1). Tunnelipesukoneen (Metos) pesu- ja huuhteluaineiden annostelu tapahtuu automaattisesti suoraan kanistereista. Pesuveden lämpötila on säädetty + 60 C:een ja huuhteluveden lämpötila +85 C:een. Astianpesukoneen pesuaineena on Suma Nova Pur-Eco ja huuhteluaineena Brilliant vuoden 2012 ajan.

Tunnelipesukoneen lämpötilat merkitään pesutilassa olevaan listaan. Astianpesukone huuhdellaan sisältä jokaisen käytön jälkeen. Tarkemmat pesuohjeet ovat pesutilan seinällä.

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.

2.8 Varastointi

Varastotilojen vuokraus tapahtuu Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy:n kirjanpitäjän Saara Huttusen kautta. Varastoitavat tavarat tulee merkitä yrityksen nimellä ja yhteystiedoilla. Elintarviketoiminnan yhdyshenkilö laskee yrityspuistossa olevat 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 ilmoittamaa kirjanpitäjälle, mikäli varastossa olevissa lavapaikkojen määrissä on tapahtunut muutoksia. Varastotiloja vuokrataan lavakohtaisesti.**

Jokainen toimija huolehtii omien lavapaikkojen siisteydestä ja järjestyksestä sekä kylmävarastojen lämpötilaseurannasta omien suunnitelmiensa mukaisesti. Varastoitavat tavarat tulee merkitä yrityksen nimellä ja yhteystiedoilla. Varastotiloissa olevien pakkausten pakkausmerkinnät tulee olla voimassa olevien lakien ja säädösten mukaiset.

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.

2.9 Kylmä- ja pakkasvarastointi sekä tuulitunneli

Kylmä- ja pakkasvaraston käyttäjiltä vaaditaan **hygieniaosaamistodistus**, sekä voimassa oleva **salmonellatodistus**. Kopiot todistuksista toimitetaan elintarviketoiminnan yhdyshenkilölle.

Kylmä- ja pakkasvarastoissa on käytössä rekisteröivä lämpötilanmittaus. Jokainen toimija seuraa käyttämiensä kylmävarastojen lämpötiloja. Jokainen, joka huomaa lämpötilapoikkeaman, on velvollinen ilmoittamaan siitä välittömästi kiinteistönhoitajalle. Liitteessä 3 on varastojen ja elintarvikkeiden lämpötilarajat. Rekisteröivä lämpötilanmittaus laite tulostaa automaattisesti lämpötilakäyrät joka maanantai alakerran toimistoon.

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

Tuotteiden jäähdytys ja pakastus tapahtuu tuulitunnelissa. Tuulitunnelia voi vuokrata Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy:n kirjanpitäjän Saara Huttusen kautta tai suoraan sähköisen varausjärjestelmän kautta, jonka käyttö koulutuksesta vastaa Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy.

3 PAKASTIMIEN- JA VARASTOTILOJENHOITAJA

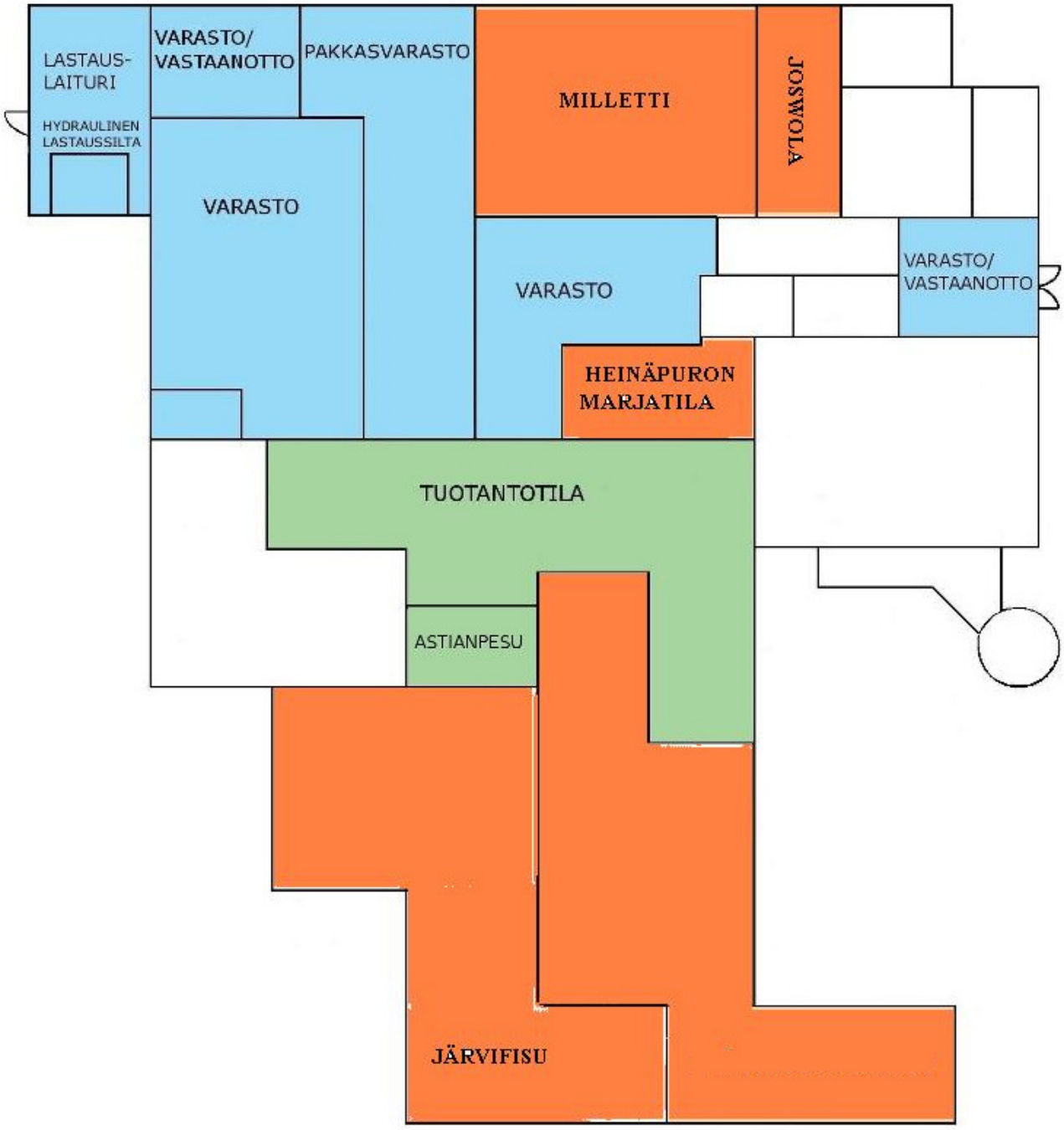
Yrittäjät hankkivat itse marjasesongin ajaksi tai tarvittaessa ns. pakastimien- ja varastotilojen hoitajan ja tekevät toiminnasta keskenään kirjallisen sopimuksen. Pakastimien- ja varastotilojen hoitajan työtehtäviin on kuulunut marjojen vastaanotto, pakastus ja pakkaus, sekä sähköisen varausjärjestelmän käyttäminen. Pakastimien- ja varastotilojen hoitajalta vaaditaan hygieniaosaamistodistus, voimassa oleva salmonellatodistus sekä omavalvontasuunnitelma ennen toiminnan aloittamista. Kopiot todistuksista, sekä terveystarkastajan hyväksyntä omavalvontasuunnitelmasta toimitetaan elintarviketoiminnan yhdyshenkilölle.

4 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 Kiuruveden Yrityskiinteistöt Oy. Yrityspuisto Leivosen toiminnan vastuualueet ja tehtävät on kuvailtu liitteessä 4.

Yrityspuisto Leivonen

Luomu Suomen Pääkaupunki Kiuruvesi



Varastotilojen puhdistussuunnitelma (puhdistuksesta vastaa varaston käyttäjä)

PUHDISTUSKOHDE	PESUAINE/ ANNOSTUS	PUHDISTUSMENETELMÄ JA VÄLINEET	TIHEYS	HUOMIOITAVAA
kuiva-ainevarastot	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Pyyhi hyllyt siivouspyyhkeellä tai pese harjalla. Huuhdotaan ja kuivataan siivouspyyhkeellä. Poista irtolika ja roskat lattialta. Pyyhi lattiat lattiapyyhkeellä tai pese lattiaharjalla. Huuhdo ja kuivaa pyyhkimällä. Seinät pyyhitään puhtaalla lattiapyyhkeellä ja huuhdotaan pyyhkimällä.	Tarvittaessa, sekä loppusiivouksen yhteydessä eli ennen seuraavaa käyttäjää	Muista hyllyjen kiskot, ovien tiivisteet ja ovenkahvat. Puhdistusaine ja sankko löytyvät siivouskaapista. (Pesupisteen edessä)
pakkasvarastot	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Poista irtolika ja roskat lattialta. Pyyhi lattiat lattiapyyhkeellä tai pese lattiaharjalla. Huuhdo ja kuivaa pyyhkimällä. Seinät pyyhitään puhtaalla lattiapyyhkeellä ja huuhdotaan pyyhkimällä.	Tarvittaessa, sekä loppusiivouksen yhteydessä eli ennen seuraavaa käyttäjää	Puhdistusaine ja sankko löytyvät siivouskaapista. (Pesupisteen edessä) Pakkasvarastossa omat punavartiset harjat ja lastat
lämminvarastot	Suma Multi D2 5 - 20 ml tuotetta 5 litraan vettä	Poista irtolika ja roskat lattialta. Pyyhi lattiat lattiapyyhkeellä tai pese lattiaharjalla. Huuhdo ja kuivaa pyyhkimällä. Seinät pyyhitään puhtaalla lattiapyyhkeellä ja huuhdotaan pyyhkimällä.	Tarvittaessa, sekä loppusiivouksen yhteydessä eli ennen seuraavaa käyttäjää	Puhdistusaine ja sankko löytyvät siivouskaapista. (Pesupisteen edessä) Lämminvarastoihin omat punavartiset harjat ja lastat

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.	

Yrityspuisto Leivonen

Luomu Suomen Pääkaupunki Kiuruvesi

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 hygieniaosaamistodistus ja salmonellatodistus	Vuokrasopimuksen noudattaminen	Vuokrasopimukset ja avaimet	
		Omavalvontasuunnitelman laatiminen omaan tuotantotilaan ja sen päivittäminen	Epäkohtien ja puutteiden ilmoittaminen kiinteistönhoitajalle ja elintarviketoiminnan yhdyshenkilölle	Varastotilojen lavapaikkojen varaukset (kuiva-aine varasto, pakkasvarasto ja normaalivarasto)	
		Omavalvontasuunnitelman, vuokrasopimuksen ja toimintaohjeiston nou-	Pakkasvaraston ja varastotilojen toimintaohjeiston noudattaminen	Leivosen nettisivujen tietojen päivittäminen tarvittaessa Kiuruveden kaupungin elinkeinotoimelle Kaisa Korhoselle (markkinointi)	

	dattaminen			
	Epäkohtien ja puutteiden ilmoittaminen kiinteistönhoitajalle	Pakastimien käyttäjillä voimassa oleva hygieniaosaamistodistus ja salmonellatodistus	Laskutus	
			Toiminnan kehittäminen yhdessä terveystarkastajan, yrittäjien, elinkeinotoimen ja muiden asiantuntijoiden kanssa	
Juhani Väyrynen Kiinteistönhoito	050-350 6611		Varausjärjestelmän käytön perehdyttäminen yrittäjille	
Saara Huttunen Kirjanpitäjä	017-272 9793		**Kiinteistönhoitaja**	
Kaisa Korhonen Elinkeinotoimen yhteyssihteeri	017-272 9032 (poissa syksy 2012 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	

