

Omavalvontakäytäntöjen kehittämistarpeet

29.3.2012

Minna Dammert



Esitys

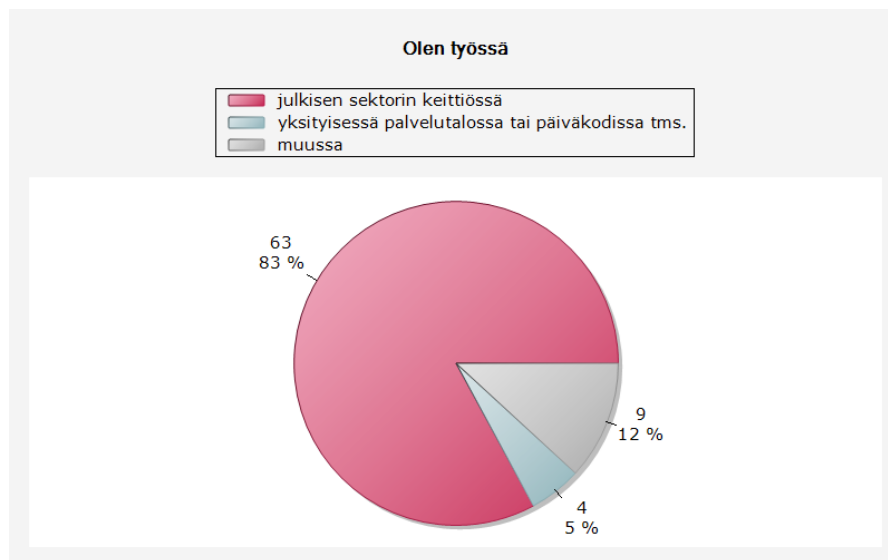
- Luento
 - Elintarvike ja Terveys-lehden järjestämä tilaisuus 29.3.2012 Helsingissä
 - Elintarvikelainsäädännön uudistukset ja suurtaloudet, toimijan ja valvojan vastuut
- Nettiversio:
 - On ilman valokuvia niiltä osin kuin valokuvien oikeuksia ei Damicolla ole

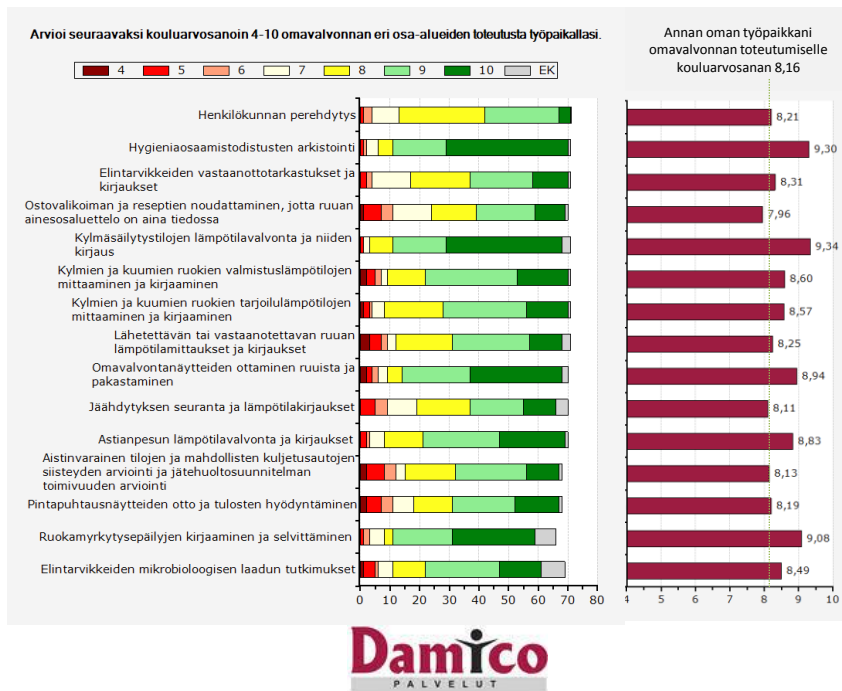
Omavalvonnan haasteet

- Suurimmat riskit/kehityskohteet seitsemän vuoden kentällä kiertämisen perusteella:
 - Lakien ja asetusten erilainen tulkinta jopa henkilöittäin eri puolella Suomea
 - Ostamiskäytännöt ja reseptiikan puute, erityisruokavalioiden hädät
 - Kiisseliä jäähdyttämisen huoneenlämmössä ja isoina erinä
 - Pakastaminen
 - Kotiaterioiden pakkaus ja kuumatoimitukset
 - Keskitetty jako neutraaleilla osastovaunuilla
 - Vanhat ja liian täydet kotitalouskylmälaitteet
 - Osastoilla tapahtuva ruokapalvelu, luokkaruokailu
 - Keskittämisen valmistuskeittäisiin, puutteelliset tilat, laitteet ja kuljetuskalusto
 - Välitystuotteiden lähettäminen
 - Huonokuntoiset astiat
 - Astiahuollossa yksi henkilö hoitaa likaisen ja puhtaan pään
 - Huonokuntoiset pintamateriaalit ja veden kanssa lotraaminen
 - Puutteelliset laatikkovarastot ja jätetilat

Omavalvontaa koskeva kysely


- Lähetettiin noin 350 Damico Oy:n postituslistalla olevalle ruokapalveluammattilaiselle helmikuussa 2012
- Vastauksia saatiin 91 kappaletta
- Tavoitteena saada esiin omavalvonnan kipukohtia, muutos- ja kehitystarpeita lainsäädännössä/ohjeistuksissa/käytännön työssä





Mitkä ovat tärkeimmät syyt siihen, että omavalvontaa ei toteuteta säädetyllä ja omavalvontasuunnitelmaan kirjatulla tavalla?

- Johtamisen, perehdytyksen ja valvonnan puute
- Unohtaminen
- Vedotaan kiireeseen
- Ei muodostunut rutiiniksi
- Ei koeta osaksi laadunvalvontaa
- Koetaan hankalaksi, turhaksi ja aikaavieväksi
- Terveystarkastajat vaihtuvat ja jokainen haluaa aina erilaista toimintaa ja sen vuoksi tehdään omavalvontaan muutoksia
- Atk-pelko
- Vaihtuva henkilöstö



Mitkä omavalvonnan mittaukset tai kirjaukset eivät ole välttämättömiä elintarvikkeiden turvallisuuden takaamiseksi ja joista voisi siten luopua:

- Kaikki tärkeitä
- Vain poikkeamien kirjaus olisi järkevää

- Saapuvien tuotteiden lämpötilavalvonta
- Valmistuksen ja tarjoilun lämpötilavalvonta
- Siivouksen viikkoseuranta
- Pintapuhtausnäytteet, etenkin nykytoimintatavalla



Itsepetostako?

- Pintapuhtausnäytteiden ottaminen varmasti puhtailta pinnoilta
- Varmasti kurantin ruuan laboratoriotutkimukset
- Erityisruokavalioiden ja kotiaterioiden kuumana pysyminen ruokailuhetkeen saakka

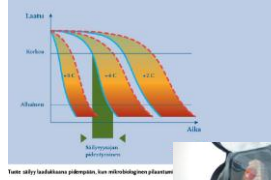
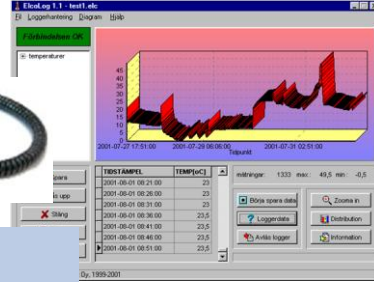
Omavalvonnan tarkoitus

- järkevöittää ja turvaa toimintaa
- optimoi materiaalien käytön ja vähentää hävikkiä
- parantaa tuottavuutta
- on joissakin tapauksissa hyvä perustelu esim. laiteinvestoinneille
- on myös ympäristöhuomiointia, kun mm. jätteen muodostuminen minimoidaan ja kemikaalien käyttöä järjeistetään
- lisää asiakkaiden luottamusta toimijaan turvallisten tuotteiden kautta, on tärkeä osa toimijan laatuimagoa
- lisää työmotivaatiota ja ammattitilpeyttä

Omavalvonnan toteutus

- Vaikka viranomaisvalvonta kevenisi, harkittava tarkkaan, miten keventää valvontaa, jos ylipäätään keventää
- On johtamiskysymys
 - Johtamiseen kuuluu valvonta ja poikkeamiin reagointi
- Ohjeiden tulee olla yksiselitteisiä
- Kriittisten pisteiden arviointia tulee tehdä systemaattisesti ja toimipaikkakohtaisesti koko toimitusketjusta ja koko henkilöstön voimin

Teknologiaa avuksi



Tuotteen lämpötilan seuranta, kun sekoitetaan pölytystä

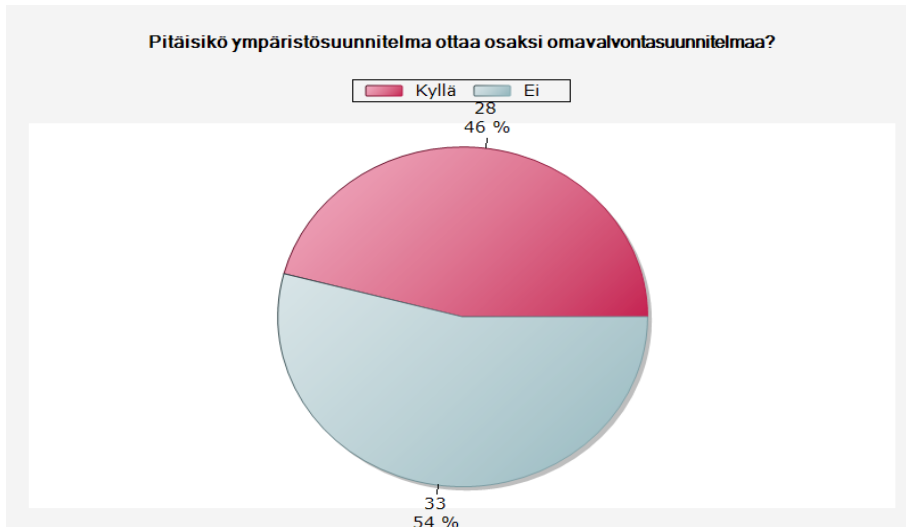


Välihuoneiden kassamukset

| Ruokailu | Reseptitila | Määrä kg | Määrä karpalissa | Ampumapa | Kuori nokeus |
|-----------------------------|-------------|----------|------------------|-----------|--------------|
| KUULUJÄRJESTYS | ATENSAMENT | 4,220 | | 30.3.2011 | 18,22 |
| Koskenkylän Aasia | AROMI | 0,220 | | 30.3.2011 | 1,60 |
| KIELETTÄ PESTUUN | AROMI | 3,120 | | 30.3.2011 | 0,94 |
| MUUSAMUUSI/VAHUSSELI | AROMI | 2,980 | 1,440 | 30.3.2011 | 0,95 |
| Muusamuroukko | | 1,020 | | 30.3.2011 | 1,25 |
| Papuyyri/PESSU (pöytä laji) | AROMI | 3,020 | | 30.3.2011 | 12,31 |

37,17

| | | |
|-------|------------------|-----------|
| LOKKA | Logica | 28.3.2011 |
| LOKKA | Tuontoyhteenveto | Siv 1 |
| LOKKA | | |



Miksi?

Kyllä

- Vastuullisuus
- Nykypäivän vaatimus
- Mieluummin yksi noudatettava suunnitelma kuin kaksi
- Vain sitä, mitä mitataan, voidaan johtaa
- Yhtenäistäisi toimintamalleja
- Tulee päivitetyksi

Ei

- Parempi tehdä erillinen. Tulee liian suuri opus.
- Lisää työtä ja paperinpyöritystä
- Turhanpäiväistä höpinää koko ympäristöpölytys....



Säästä luontoa, säästä rahaa

- Ympäristön huomioinnin osa-alueet pitkälti samoja kuin omavalvonnankin:
 - Keittiöverkko ja rakentamisratkaisut
 - Laiteratkaisut
 - Energian säästäminen
 - Veden säästäminen, jäteveden vähentäminen
 - Elintarvikehankinnat ja ostologistiikka
 - Ruokalista
 - Ruuanvalmistus
 - Pakkaus
 - Logistiikka, erityisesti kotiateriat
 - Astiahuolto
 - Siivous
 - Jätehuolto
 - Muut toiminnot
 - Ympäristön huomiointi asiakas- ja alihankkijasuhhteissa



Lisätietoja

- Tulemme mielellämme kartoittamaan omavalvonnan kriittisiä pisteitä kanssanne
- Kysy tarjous käytännönläheisestä omavalvonnan koulutus- ja motivointitapahtumasta

minna.dammert@damico.fi