****

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

1. Jakelupaikan yhteystiedot, vastuutaho sekä -henkilö

Jakelupaikka: Jakelupaikan vastuutaho:

Paikan nimi Osaston nimi

Katuosoite Katuosoite

Postinumero ja -toimipaikka Postinumero ja -toimipaikka

Jakelupaikan yhteyshenkilö: Jakelupaikan vastuuhenkilö:

Nimi Nimi

Organisaatio Organisaatio

Puhelinnumero Puhelinnumero

Sähköposti Sähköposti

2. Toiminnan kuvaus

[Mitä toiminnassa tehdään, milloin toimintaa tehdään, kenelle toiminta on suunnattu. Ketkä toimintaa hoitavat. Minkälaisia elintarvikkeita jaetaan. Esimerkiksi: *”Esimerkkiosasto jakaa kauppojen ylijäämäelintarvikkeita kunnan/kaupungin vähävaraisille ihmisille kerran viikossa maanantaisin kello 18-20. Elintarvikkeiden kuljettamisesta, varastoinnista, lajittelusta ja jakamisesta vastaavat Esimerkkiosaston vapaaehtoiset. Elintarvikkeet ovat alkuperäispakkauksissa olevia ”parasta ennen” päiväyksen ylittäneitä tuotteita sekä helposti pilaantuvia ”Viimeinen käyttöajankohta/käyttöpäivä” merkinnällä olevia tuotteita niiden viimeisenä käyttöajankohtana sekä pakastettuna tuon ajankohdan yli.”]*

3. Elintarvikkeiden hankinta, vastaanottotarkistus ja kuljetus

[Mitkä elintarvikealantoimijat (yrityksen/toimijan nimi, toimipaikka) luovuttavat elintarvikkeita ruoka-apuun. Mitä elintarvikkeita kukin yritys/toimija luovuttaa, esimerkiksi pakattuja/pakkaamattomia, parasta ennen päiväyksen ylittäneitä/ennen ko. päivää, viimeinen käyttöajankohta/käyttöpäivä tuotteita tai kyseisiä tuotteita pakastettuina yli päiväyksen, muita taloustarvikkeita, kuten vessapaperia ym. sekä millä periaatteella tuotteita jaetaan ruoka-avun hakijoille, eli parasta ennen päiväyksen ylittäneet tuotteet jaetaan esimerkiksi 3 päivän sisällä, pakastetut viimeisen käyttöpäivän/ajankohdan ylittäneet tuotteet jaetaan esimerkiksi 2 viikon sisään ja luovutetaanko ne pakastettuina/sulatettuina. Miten lämpötilojen seuranta tehdään, missä vaiheessa ja kuinka usein, kuinka ne kirjataan ja kuka sen tekee. Miten tuotteiden kunto varmistetaan vastaanotettaessa ja ennen luovuttamista ruoka-avun hakijalle. Miten elintarvikkeiden kuljetus järjestetään ja siinä varmistetaan elintarvikkeiden säilyvyys ja turvallisuus sekä kuka sen hoitaa ja millä välineistöllä/kalustolla? Pidetäänkö elintarvikkeiden vastaanottotilanteista kirjaa? Jotakin muuta, mitä otettava huomioon hankinnassa, vastaanotossa ja kuljetuksessa?]

4.Elintarvikkeiden varastointi jakelupisteessä

[Missä elintarvikkeet varastoidaan? Jääkappien ja pakastimien määrä ja tyyppi, missä ja miten ei-kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet säilytetään. Millä periaatteella tuotteet jaetaan eri säilytystiloihin. Miten jääkaappeja ja pakastimia käytetään (esimerkiksi jos kaapit eivät ole päällä jatkuvasti, kuinka paljon ennen elintarvikkeiden sijoittamista sinne ne laitetaan päälle), miten usein ja miten jääkaappien ja pakastimien sekä muiden säilytystilojen puhtaudesta huolehditaan. Kuinka usein ja miten varastoitujen tuotteiden kunto tarkistetaan ja varmistetaan ”varastokierto”. Miten kauan eri elintarvikkeita säilytetään ennen jakelua ja kuinka kauan yli jääneitä tuotteita varastoidaan ennen asianmukaista hävittämistä. Jotakin muuta, joka huomioidaan elintarvikkeiden varastoinnissa?]

5. Tuotteiden jakelun toteuttaminen

[Miten tuotteet jaetaan ruoka-avunhakijoille, esimerkiksi valmiiksi pussitettuina tai hakijat omiin kasseihin pöydiltä/hyllyiltä. Luovuttaako elintarvikkeet vapaaehtoinen vai saako hakija itse ottaa? Miten pussittaminen tai tuotteiden esille laittaminen hoidetaan? Esimerkiksi vapaaehtoiset pussittavat huoneen lämmössä säilyvät tuotteet kasseihin ennen jakelua ja helposti pilaantuvat kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet otetaan kylmäkalusteista ja laitetaan kasseihin hakijan tullessa noutamaan ruokakassia. Vaihtoehtoisesti tuotteet voivat olla pöydillä ja kylmäkalusteissa, joista ruoka-avunhakijat voivat itse valita tuotteita tietyn määrän per hakija. Miten tuotteiden kunto varmistetaan jakelun aikana ja miten hävittäminen hoidetaan? Miten huolehditaan kylmä/kuumasäilytystä vaativien elintarvikkeiden lämpötiloista? Jaetaanko tuotteet alkuperäispakkauksissa? Miten pakkaamattomien elintarvikkeiden jakelu hoidetaan? Jotakin muuta tuotteiden jakamiseen liittyen?]

6. Riskien arviointi ja tunnistaminen

[Missä ruoka-aputoiminnan vaiheissa on riskejä - vastaanotto, kuljetus, varastointi, jakelu? Kuinka riskejä pyritään hallitsemaan? Kuinka ruoka-avunhakijoita ohjeistetaan elintarvikkeiden käyttämisestä ja välitetään tietoa niiden säilytyshistoriasta ja säilyttämisestä jatkossa, huomiota vaativa tilanne esimerkiksi pakastettuna säilytettyjen helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilyttäminen yli viimeisen käyttöpäivän/ajankohdan pakastettuna ja luovutetaan sulatettuna, edellyttää ohjeistamista. Kuinka varastokiertoa toteutetaan? Jotakin muuta, mihin liittyy riskejä ja tunnistetaan niitä sekä kuinka niitä pyritään hallitsemaan?]

7. Vapaaehtoisten hygienia ja koulutus

[Kuinka jakeluun osallistuvat vapaaehtoiset koulutetaan? Perehdytetäänkö jakelutapahtumien yhteydessä asioita kunakin jakelukertana (jokainen jakelukerta on aina erilainen)? kuka vastaa koulutuksesta ja perehdyttämisestä? Mitä koulutetaan ja perehdytetään? Esimerkiksi omavalvontasuunnitelman toimintaohjeet, käytännön tehtävät, Eviran ohjeistukset. Kuinka henkilökohtaisesta hygieniasta huolehditaan ja millaiset mahdollisuudet siihen on? Jotakin muuta vapaaehtoisten hygieniaan, koulutukseen ja perehdytykseen liittyen?]

8. Puhtaanapitosuunnitelma

[Miten eri tilat ja paikat pidetään puhtaina, kuinka usein niitä siivotaan? Mitkä kaikki tilat ja paikat siivotaan? Miten ja millä välinein paikat ja tilat siivotaan?]

9. Jätehuoltosuunnitelma

[Missä sijaitsee jätehuone? Miten jäteastioita on sijoitettu tiloihin ja millaisia ne ovat? Milloin jätteet viedään tiloista? Miten syntyneet roskat lajitellaan?]

10. Ruokamyrkytysepäilykset ja valitusten käsittely

[Kuka vastaa valitusten käsittelystä ja ruokamyrkytysepäilyksien käsittelystä? Keneen ollaan valitustilanteissa yhteydessä jatkoselvittelyn vuoksi (esimerkiksi piirin työntekijä)? Keneen ollaan ruokamyrkytysepäilystilanteissa yhteydessä (esimerkiksi kunnan elintarvikevalvontaviranomainen)? Dokumentoidaanko valitukset ja ruokamyrkytysepäilykset? Jotakin muuta, mitä näissä tilanteissa tehdään tai tulee huomioida?]

11. Käyttö- ja jätevedet

[Onko tilassa juokseva vesi ja viemärit? Montako vesipistettä on ja onko vapaaehtoisilla käytettävissä paikkaa käsienpesuun ja WC-käyntiä varten? Jotakin muuta huomioitavaa käyttö- ja jätevesiin liittyen?]

12. Omavalvonnan asiakirjojen säilytys ja päivitys

[Missä säilytetään omvalvontasuunnitelmaa ja omavalvonnan tallenteita (esim. kirjaukset elintarvikkeiden säilytys/kuljetus/varastointilämpötiloista, kylmäkalusteiden lämpötilakirjaukset, elintarvikkeiden vastaanottotilanteet ym.) Kuinka usein omavalvontasuunnitelmaa päivitetään? Esimerkiksi ”… päivitetään aina tarvittaessa tai vähintään kerran vuodessa.”]

Päiväys ja allekirjoitukset