

Omavalvonnan merkitys hävikin syntyyn

Omavalvonta kuuluu nykypäivänä osaksi elintarviketoimijan arkea. Omavalvontasuunnitelma luo pohjan toiminnalle ja sitä pidetään perustana ruokaturvallisuudelle. Toteutuneesta ja toimivasta omavalvonnasta on hyötyä myös hävikin vähentämisessä.

Omavalvonta on ollut pakollisena osana elintarviketoimintaa jo vuodesta 1995. Elintarviketoiminnassa mukana olevat, niin yrittäjät kuin muu henkilökunta, ovat vastuussa asiakkaidensa terveydestä ja turvallisuudesta. Heidän on pystyttävä omalla toiminnallaan takaamaan raaka-aineiden, valmistuksen, säilytyksen ja jakelun aikainen elintarvikeasetuksen mukainen turvallinen toiminta.

Tehty omavalvontasuunnitelma on toimipaikkakohtainen, jonka avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, niiden hyvä säilyvyys sekä säädösten mukaisuus. Toimijan on pystyttävä määrittämään mahdolliset kriittiset pisteet toiminnassa ja reagoitava niihin. Jotta omavalvonnan to-

teutusta voidaan seurata, on siitä pidettävä kirjaa, jolloin myös valvontaviranomainen pystyy todentamaan omavalvonnan toteutumisen.

Hävikki rasittaa ilmastoa ja kukkaroa

Ruokahävikki tuottaa ison osan ympäristövaikutuksista, siksi hävikin minimoiminen on tärkeää. Ruokahävikkiä syntyy kaikissa ruokatuotannon vaiheissa kuten ostojen, varastoinnin, valmistuksen ja tarjoilun aikana. Foodspill 2010–2012 -hankkeen lopuraportin mukaan Suomessa suurin osa tarjotusta ruoasta tarjotaan linjastosta, josta tulee myös suurin ruokahävikki. Ruokahävikin määrään vaikuttaa siis suuresti ruoan

tarjoilutapa. Syynä linjastossa tarjottavan ruoan hävikkiin on se, että menekin määrää on vaikea ennustaa ja lämpöhauteessa tarjottavan ruoan säilyttämiseen ja uudelleen käyttämiseen on elintarvikelainsäädännössä asetettu rajat. Tehdyn tutkimuksen mukaan vältettävissä olevaa ruokajätettä syntyi ravitsemispalveluissa yhteensä 75–85 miljoona kiloa vuodessa.

Ilmaston kasvihuonepäästöt ovat yksi isoimmista kansainvälisistä huolenaiheista. Ruokatuotanto sekä ruokahävikin aiheuttamat kasvihuonekaasut rasittavat ilmastoa. Kasvisruoan lisääminen ja ruokahävikin vähentäminen auttavat hiilijalanjäljen pienentämisessä. Ruokahävikkiin liittyvä uutisointi ja yleinen keskustelu onkin saanut monen ruokapalvelualan yrittäjän miettimään toimintaansa. Yleensä hävikin estämisen taustalla ovat kustannuksiin liittyvät seikat eikä niinkään ruokajätteen aiheuttamat ilmastopäästöt.

Hävikin syynyn tiedostaminen

Veget ja hiilet haltuun pk-ruokapalveluyrityksissä -hankkeen tavoitteena on edistää vähähiilistä toimintaa Etelä-Savon alueen pk-ruokapalveluyrityksissä. Hankkeen aikana yrityksillä on mahdollisuus osallistua hävikin seurantaan. Yrityksen toimintaa seuraamalla ja havainnoimalla saadaan tietoa mahdollisista hävikkiä aiheuttavista kohdista niin ruoanvalmistuksen kuin tarjoilunkin osalta.

Jo heti alkumetreillä olemme hävikkiseurannassa kiinnittäneet huomiota mielenkiintoiseen seikkaan. Vaikka näennäisesti ruoasta syntyvää hävikkiä ei biojäteastioihin juuri kertynytkään, löytyi ongelma muualta.

Hävikin kannalta yhdeksi tärkeäksi osaksi nousivat omavalvontaan liittyvät säädökset sekä niiden noudattaminen. Yleisesti tiedetään, että ruokahävikin vähentämisen määrään voidaan vaikuttaa hyvällä ruoka-



Oikeat kypsennysprosessit ja lyhyet lämpösäilytysajat vähentävät hävikkiä ja helpottavat astioiden pesua. Kuva: Eeva Koljonen.

listasuunnittelulla, etukäteen suunnitelluilla ostoilla, toimivilla ruoanvalmistuksen menetelmillä ja valmistusprosesseilla sekä valmistettavien ruokamäärien tarkalla ennakoinnilla. Lisäksi saadun asiakaspalautteen rooli on tärkeä hävikin vähentämisessä.

Seurannan tuloksena omavalvonnan näkökulmasta nousivat esiin tuotteiden oikeat säilytyslämpötilat, säilytyspaikat ja -ajat. Tuotteiden hyvä pakkaaminen ja päiväysmerkinnät on hyvä tehdä, sillä ne auttavat tuotteiden kiertoa, vähentävät hävikkiä sekä epäselvyyksiä toiminnassa.

Jotta raaka-aineita ja valmistettuja tuotteita voidaan hyödyntää mahdollisimman tehokkaasti, omavalvonnassa olevat lämpötilakriteerit ja ajat tulee huomioida. Kuumien tuotteiden tarjoilulämpötilan tulee pysyä vähintään +60 °C ja kylmänä tarjottavien alle +12 °C. Kun tuotteiden säilytysajat pitenevät, säilytyspaikat ovat väärät ja lämpötilat ovat mikrobien kannalta otollisella alueella (+6 – +60 °C), on selvää, että tuotteiden käyttöikä vähenee.



Selkeät varastointitilat helpottavat raaka-aineiden löytymistä ja käyttöä.
Kuva: Merja Ylönen.

Kylmiöön ei kannata säilöä pois menevää ruokaa

Kertaalleen tarjolla ollutta ruokaa ei saa kuumentaa eikä laittaa asiakkaille uudelleen tarjolle. Tarjoilulinjastosta otettua, hyvältä vaikuttavaa ruokaa ei kuitenkaan heti haluttaisi laittaa pois. Helpoin tapa saada tarjolla ollut tähderuoka pois näkyvistä, on viedä se kylmiöön säilöön. Kylmiöihin säilötyt "epäkurantit" tuotteet siirtävät ongelman pois näkyvistä vain hetkellisesti. Kylmiöihin jäänyt ylijäämäruokaa lisää pois heitettävän ruoan määrää, sillä epävarmuus tuotteiden tarjoilukelpoisuudesta lisääntyy. Myös ruokaturvallisuus heikentyy.

Suunnitelmallisuus ruoanvalmistuk-

sessä ja kaikilla sen osa-alueilla tuleekin huomioida. Ruokaa ei kannata valmistaa vain varmuuden vuoksi liian suuria määriä. Tällainen toiminta lisää työn määrää sekä tuo lisäkustannuksia arvioituille raaka-ainekustannuksille. Ruoan valmistuksen jaksottaminen ja pienemmät tarjoiluastiat tarjoilun loppuaikana on hyvä keino estää linjastosta syntyvää hävikkiä.

Usein pienillä toimijoilla tarjoiluun liittyvä kuuma- ja kylmäsäilytys tuovat omat haasteensa esim. puutteellisen kaluston vuoksi. Tarjolle vietävien tuotteiden lämpötiloja ei mitata tai mitataan vain kuuma- ja tarjottavan pääruoan lämpötila, mutta tuloksia ei välttämättä merkitä ylös. Mitattu lämpötilatieto antaa faktatietoa tuotteiden

Kun varastot täyttyvät, vaikeuttaa se toimintaa mm. tuotteiden uudelleen käytössä sekä raaka-ainetilauksia tehtäessä, kun varastojen sisältöjä on vaikea hahmottaa.
Kuva: Merja Ylönen.



den säilytyksestä sekä tarjoilusta ja tällöin epäkohtiin voidaan puuttua paremmin. Jos jo tarjolle tuotaessa tuotteiden lämpötilat eivät ole omavalvonnan kannalta oikeat, eivät ne siitä tarjoilun aikana ainakaan paremmaksi muutu. On hyvä huomioida, että valmiiden tuotteiden lämpösäilytysaika lasketaan tuotteen tarjoilu-aikaan. Siksi ruokien kypsennysaikojen tiedostaminen ja aikatauluttaminen ovat tärkeitä. Pitkät lämpösäilytysajat heikentävät myös ruokien laatua.

Kuuman ruoan turvallisen jatkokäytön takaamiseksi, valmiit ruoat tulisi jäähdyttää mahdollisimman nopeasti valmistuksesta alle +6 °C neljän tunnin

Jos laite ei ole jäähdytykseen sopiva, voi kuuma höyry tehdä tuhoja myös laitteiden koneistolle.
Kuva: Eeva Koljonen.



aikana. Keittiön työtasot eivät ole kuumien eikä kylmien tuotteiden säilytyspaikkoja. Jäähdyttämiseen tulisi olla oma erillinen kylmätila tai laite. Kuumien ruokien laitto pienempiin mataliin astioihin nopeuttaa jäähtymistä, myös jäävesiallas on hyvä jäähdytyskeino ruoille. Nopeasti jäähdytetty ruoka takaa pitemmän käyttöiän tuotteille. Kylmänä tarjottavat ruoat tulee valmistuksen jälkeen heti laittaa kylmään odottamaan tarjoilua.

Kuumia ruokia ei saa laittaa kylmiöihin, joissa säilytetään elintarvikkeita. Kuumat tuotteet nostavat kylmiöiden ja pakasteiden lämpötiloja, mikä vaarantaa muiden tuotteiden säilytyslämpötilan. Koneistosta valuva vesi voi myös pilata säilytyksessä olevat tuotteet, eikä niitä voi enää käyttää.

Omaavontasuunnitelma on ruokapalvelualantoimijan ja henkilöstön työkalu. Siksi se tulee olla helposti saatavilla ja jokaisen työntekijän tulee noudattaa sitä. Omaavontasuunnitelmaa tulee päivittää ja sen on oltava ajan tasalla toiminnan ja elintavikelainsäädännön kanssa. Oikeat toimintatavat vaikuttavat oleellisesti ruokaturvallisuuteen sekä hävikin määrään.

Veget ja hiilet haltuun pk-ruokapalveluyrityksissä -hanke toteutetaan ajalla 1.1.2018–31.12.2019. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun hallinnoimaa hanketta rahoittaa Etelä-Savon maakuntaliiton Euroopan aluekehitysrahastosta. www.xamk.fi/vegetjahiiilet.

Lähteet

MTT RAPORTTI 41. Ruokahävikki suomalaisessa ruokaketjussa. Foodspill 2012 -hankkeen loppuraportti. www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/ www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/luokkata-elintarvikehygienian-perusomavalvonta/omavalvontavelvoite

GREEN WAY IPM – Täydellinen kontrolli- ja torjuntajärjestelmä

Biosidilainsäädännön mukaista jyrksijätorjuntaa. Täyttää kaikkien laatujärjestelmien vaatimukset!



PEST CONTROL
Antitec
Haittaeläintorjunta

SOITA JA TIEDUSTELE 02 230 5673 toimisto@antitec.fi WWW.ANTITEC.FI

cepa
CERTIFI
Certified Professional Pest Service