

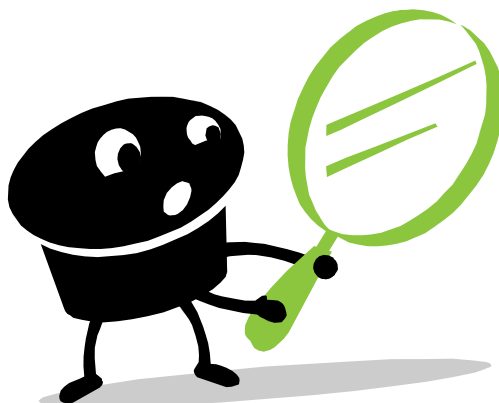
OMAVALVONTASUUNNITELMA

Toimijan nimi: Kaunialan Sairaala Oy, jonka omistajaa 1.6.2022 alkaen Attendo Oy

Toimipaikan nimi: Kaunialan Sairaala Oy:n ravintokeskus Kylpyläntie 19, 02700 Kauniainen
Y-tunnus: 2048815-4

Suunnitelman laatimispäivä: 4.10.2011 V. Lepola, uusin päivitys 30.9.2022 V.L

Omavalvonnasta vastaa: ravitsemispäällikkö Virpi Lepola p. 050 387 1464



Sisällysluettelo

1. Toiminnan kuvaus	3
2. Tavarankäynnin hankinta ja vastaanotto	3
3. Elintarvikkeiden säilytys	5
4. Elintarvikkeiden valmistus	6
4.1 Raaka-aineet ja esivalmistus	6
4.2 Erityisruokavaliot	7
4.3 Kuumien ruokien valmistus	8
4.4 Esivalmistettujen tai kuumien ruokien jäädytys	8
4.5 Elintarvikkeiden jäädytys	8
4.6 Elintarvikkeiden sulatus	8
4.7 Salaattien valmistus	9
4.8 Jälkiruokien valmistus	9
5. Ruokien tarjoilu	9
6. Ruokien ja ruoka-annosten kuljetus asukkaille ja kuntoutujille	10
7. Ruokanäytteet	11
8. Ruokahävikki	11
9. Siivoussuunnitelma	11
10. Henkilökunnan hygienia	12
11. Tuhoeläinten torjunta	13
12. Jätehuolto	13
13. Talousvesi ja viemärointi	13
14. Henkilökunnan perehdyttäminen omavalvontasuunnitelmaan ja hygieniaosaamiseen	13
15. Asiakasvalitukset ja ruokamyrkytysraportit	13
16. Omavalvontasuunnitelman asiakirjojen säilytys ja toimivuuden arviointi	14

Liitteet

- 1 - 4 Prosessikaaviot
- 5 - 16 Omavalvonnan seurantalomakkeet
- 17 Kierrätykseen sopivat muovipakkaukset

1. Toiminnan kuvaus

Kaunialan Sairaala Oy:n ravintokeskus on tukipalveluyksikkö, jonka tarkoituksena on tuottaa mahdollisimman monipuolisia, terveyttä ja viihtyvyyttä edistäviä ravitsemispalveluja sairaalan asukkaille ja kuntoutujille, henkilökunnalle, asukkaiden ja kuntoutujien omaisille sekä sairaalan vierailijoille. Ravintokeskus toimii valmistuskeittönä, jossa valmistetaan päivittäin lämpimät pääruoat, jälkiruoat, salaattit sekä leivotaan satunnaisesti suolaisia ja makeita leivonnaisia. Ruoka-annoksia valmistetaan päivässä keskimäärin 690 kpl.

Sairaalassa toimivat seuraavat osastot: Kultakallio (2B), 13 paikkaa, Kiolo (3), 30 paikkaa, Marski (3A), 18 paikkaa, Hopearanta (3B), 13 paikkaa, Toimela (4A), 30 paikkaa, Kuntola (4B), 29 paikkaa, Aava (5A), 30 paikkaa, Helmi (5B), 29 paikkaa ja Koivula (TAP) 12 paikkaa sekä Tammela (TAP) 12 paikkaa. Yhteensä siis erilaisia vuode- ja asiakaspaikkoja on 216. Osastot sijaitsevat Kaunialan päärakennuksessa ja Kiolo (3) sijaitsee vuonna 1990 valmistuneessa osassa. Tehostettu asumispalveluyksikkö (TAP) on liitetty päärakennukseen yhdyskäytävällä.

KotiKauniala toiminta aloitti toimintansa suunnitellusti ja markkinoidusti 1.9.2016. Aluehallintoviraston toimilupa sille on saatu 16.5.2016. KotiKauniala myy mm. terveydenhoito ja ateriat- sekä siivouspalveluja asiakkaiden kotiin. KotiKaunialan asiakkaat voivat tilata aterioita ravintokeskuksesta. Ateriat lähtevät kylminä ja ne valmistetaan lähtöpäivää edeltävänä päivänä. Ateriat pakataan kertakäyttöasioihin ja ne jäähdytetään. Valmiit ateriat säilytetään lihakylmiössä, jonka lämpötila on alle + 4 astetta. Juuri ennen kuljetusta ateriat pakataan kylmälaukkuun, johon laitetaan vielä nk. kylmäkalle. Salaatti on aina lähtöpäivänä valmistettua.

Osastot tilaavat Aivo-tilausohjelman kautta ns. kulutustarvikkeet (maidot, jogurtit, leivät, leikkeleet ym.) aamu-, väli- ja iltapaloja varten. Kerran päivässä ravintokeskuksessa tulostetaan yhteenveto tilauksista ja tilatut tavarat kerätään tarjoilijoiden toimesta. Tilatut tavarat lähetetään osastoille aamu-, lounas- tai päivällisvaunujen päällä. Tämän lisäksi ravintokeskus hoitaa ruoka- ja kahvitarjoilua erilaisiin vierastilaisuuksiin.

Ruokaa valmistetaan pääasiassa vanhuksille ja työikäisille. Ravintokeskuksessa työskentelee 16 vakituista työntekijää, kaikki täydellä työajalla.

Olemme määritelleet toimintamme kriittisiä pisteitä, näistä olemme laatineet prosessikaaviot muutamalle ruokalajille. (Liitteet 1-4)

Ekokompassin kehittäminen on aloitettu syksyllä 2019 ja Kaunialan Sairaala Oy:n ympäristöohjelma on hyväksytty 12/2019. Kaunialassa tullaan kehittämään toimintaa keväällä ympäristöohjelman mukaisesti ja tavoitteena on Ekokompassi-sertifiointi toukokuussa 2020. Ympäristötyö on kaikkien työntekijöiden vastuulla - kehittämistyössä ovat taustatukena osastojen ekovastaavat sekä laatuvaastavat.

2. Tavarankäytön ja vastaanotto

Tavaroiden hankinnasta vastaa ravitsemispäällikkö. Vastaanottotarkastuksista ja niiden kirjauksista vastaa ravitsemistyönjohtaja.

Vantaan kaupungin tultua pääomistajaksi yhtiölle 1.11.2019, niin ravintokeskuksemme on osallistunut Vantaan kaupungin kilpailutuksiin, sitä mukaa kun kunkin tuoteryhmän kilpailutukset ovat olleet ajankohtaisia.

Ravintokeskuksessa käytettävät raaka-aineet hankitaan pääasiassa seuraavilta toimittajilta ja tukkuliikkeiltä: **Valio Oy, Meira Nova Oy, Kespro Oy, HKScan Oy ja Veraisen Leipomo Oy**. Kaikilta toimittajilta löytyy järjestelmä, jonka avulla elintarvikkeiden alkuperä pystytään jäljittämään. Elintarvikkeiden kuljetuksesta vastaa tavarantoimittajat. Vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkistetaan elintarvikkeiden eheys, elintarvikkeiden laatu, viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys sekä tarkistetaan että toimitetut tuotteet vastaavat tilausta ja että kaikki tuotteet ovat tulleet oikein. Esim. raa'assa jauhelihassa tulee paketin eränumero olla sama kuin mikä on lähetysluettelossa. Helposti pilaantuvista elintarvikkeista mitataan lämpötila joka kerta ja eri toimittajien lämpötilat merkitään kerran viikossa erilliselle seurantalomakkeelle. (Liite 5) Lomakkeeseen kirjataan tarvittaessa korjaavat toimenpiteet.

MMM asetus 1367/2011 edellyttää kuljetetun helposti pilaantuvan elintarvikkeen lämpötilaksi enintään + 6 C tämä lisäksi asetus sallii mm. kuljetetun helposti pilaantuvalla elintarvikkeen lämpötilalle lyhytaikaisen 3 asteen poikkeaman eli lämpötila voisi olla hetkellisesti enintään + 9 C:ta. Sama koskee pakasteita, joiden lämpötila saa olla enintään -18 C ja lyhytaikaisesti enintään - 15 C:ta.

Jos vastaanottotarkastuksessa ilmenee huomautettavaa elintarvikkeiden laadusta, niin pääsääntöisesti ravitsemispäällikkö ottaa yhteyttä tavarantoimittajien reklamaatioihin, joko puhelimitse tai sähköpostitse. Pilaantuneet elintarvikkeet laitetaan pääsääntöisesti heti biojätteisiin. Harvoissa tapauksissa tavarantoimittaja haluaa nähdä tuotteen ja silloin se säilytetään kannellisessa astiassa kylmiössä niin, ettei se joudu kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa siihen asti, kun se haetaan pois tavarantoimittajan toimesta. Lähetysluetteloon laitamme lisäksi merkinnät mistä reklamoitu ja milloin sekä tekijän nimi.

Käyttämiemme ruokien raaka-aineiden/elintarvikkeiden osalta ja lähetettävien ruokien osalta pystymme tarvittaessa jälkeenpäin kertomaan/selvittämään, mistä elintarvike on meille tullut ja mihin ruokaan sitä on käytetty sekä mihin ruoka viety tarjolle (elintarvikelain mukainen jäljitettävyyden). Tarvittaessa pystymme myös vetämään epäilyttävän elintarvikkeen/ruuan pois tarjoilusta (ruokasalista tai osastolta) taikka elintarvikkeen pois osastokeittiöiden jääkaapeista (takaisin veto). Kun tavarantoimittajalta/terveystarkastajalta tulee takaisin veto pyyntö, niin tarkastamme tavarantoimittajien kuormakirjoista, onko kyseistä tuotetta tullut meille kerrotulla aikavälillä. Jos on, niin menemme tarkistamaan, onko kyseessä vielä takaisin vetoa koskeva erä, jos on, niin keräämme tuotteet pois käytöstä. Säilytämme tai hävitämme erän saamamme ohjeistuksen mukaisesti. Sähköisestä laskutusjärjestelmästä löytyy kaikkien tavaroiden lähetysluettelot, lisäksi säilytämme alkuperäiset lähetysluettelot laskukansioissa viisi vuotta.

Ravitsemispäällikön vastuulla on seurata ja tiedottaa ravintokeskuksen henkilökunnalle ruokaviraston antamia suosituksia ja ohjeita eri raaka-aineiden käytöstä ja käsittelystä. Esim. raakaa punajuurta emme tarjoile ollenkaan ja potilaille emme tarjoile vakuumpakattuja graavisuolattuja ja savustettuja kaloja sekä tyhjiöpakattuja sillejä. Tarjoamme sillejä, jotka ovat pakattu 14kg peltiämpäreihin. Valmistaja Suomen Sillikonttori Oy takaa tuotteilleen säilyvyyden avaamisen jälkeen: sillit sangossa = 60 vrk; kun tuotteet säilytetään 0 - +6 ° C ja huolehditaan siitä, että kalat ovat nestepinnan alapuolella.

3. Elintarvikkeiden säilytys

Elintarvikkeet tulee säilyttää seuraavasti:

Lämpötila asteina	Elintarvikelaji
0 - +3 °C	Tuoreet kalastustuotteet(0 astetta) elävinä säilytettäviä lukuun ottamatta, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, suolattu mäti, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset
alle +4 °C	Raaka jauheliha, suojakaasuun pakatut vihannekset, juurekset ja hedelmät, esikeitetyt perunavalmisteet
enintään +6 °C	Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet kuten pakattu liha ja lihavalmisteet, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, kalapuolisäilykkeet
enintään +8 °C	Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastöinti tai sitä vastaava käsittely
vähintään -18 °C	pakasteet ja jäätelöt

Ravintokeskuksessa on 9 kylmiöitä ja 2 pakastehuonetta sekä pakastekaappi ruokanäytteille ja yksi pakastuskaappi elintarvikkeiden säilytykseen. Kylmiöiden ja pakastehuoneiden tavoitelämpötilat on merkattu dymo-nauhalla kunkin kylmiön/pakastehuoneen lämpötilan valvontalaitteeseen.

Kylmiö / Pakastehuone	Lämpötilan seurantakoodi järjestelmässä	Tavoite lämpötila
JK4 Marjapakastin (B1135)	V01 (sivu 1)	vähintään - 18°C
JK5 Lihapakastin (B1139)	V02 (sivu 1)	vähintään - 18°C
JK1 Hedelmäkylmiö (B1124)	V03 (sivu 1)	alle +10°C
JK1 Vihanneskylmiö (B 1125)	V04 (sivu 1)	+8 – 12°C
JK1 Peruna/maitokylmiö (B1110)	V05 (sivu 1)	alle +5°C
JK2 Kalakylmiö (B1132)	V06 (sivu 1)	alle +3°C
JK2 Jäännöskylmiö (B1140)	V07 (sivu 1)	alle +6°C
JK2 Lihakylmiö (B1133)	V01 (sivu 2)	alle +4°C
JK2 Säilykekylmiö (Leipäkylmiö) (B1136)	V02 (sivu 2)	alle +8°C
JK3 Maitotaloustuotteet (B1134)	V03 (sivu 2)	alle +6°C
JK3 Kaljakylmiö (Juomakylmiö) (B1138)	V04 (sivu 2)	alle +6°C

Varastojen oikeasta kierrosta ja kylmälaitteiden kirjauksista vastaavat henkilöt on merkitty käytössä oleville seurantalomakkeille. (Liitteet 6 ja 7) Kaikki kylmiöt ja pakastehuoneet remontoitiin 27.8. -18.11.2015, jolloin niiden kylmäkoneistot uusittiin ja osassa tehtiin seinien ja lattioiden korjauksia. Kylmiöissä ka pakastehuoneissa on automaattinen lämpötilojen-seurantajärjestelmä. Niiden lämpötiloja voi seurata työnjohdon etuhuoneen seinässä olevasta laitteesta tai ravitsemispäällikön ja ravitsemistyönjohtajan tietokoneilta.

Kylmiöiden lämpötilat kirjataan päivittäin ja jos huomataan, etteivät lämpötilat ole sallituissa rajoissa, kerrotaan siitä välittömästi, työnjohdolle tai heidän poissaollessaan huoltomiehille. Varastoja ja kylmälaitteita täytettäessä ja niissä olevia tuotteita käytettäessä varmistetaan kuiva-aineiden osalta viikoittain ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden osalta päivittäin niiden laatu ja päiväykset. Vanhentuneet ja laadultaan heikentyneet elintarvikkeet hävitetään. Kylmiöissä säilytettävät avatut pakkaukset ja astiat suojataan kelmulla, foliolla, kannella tms. Avattujen säilykepurkkien sisältö siirretään asianmukaiseen kannelliseen astiaan ja säilytetään kylmiössä ja niihin merkitään aina avauspäivämäärä.

Pakastehuoneiden lämpötilat kirjataan myös päivittäin (Liite 8), poikkeamat ilmoitetaan välittömästi työnjohdolle. Pakastehuoneista on myös automaattinen vikahälytys huoltomiehille.

Viallisissa kylmiöissä ja pakastimissa olleet elintarvikkeet tarkistetaan ja tarvittaessa hävitetään. Tarkastuksen ja tuotteiden jatkokäytömahdollisuudet arvioi ravitsemispäällikkö tai ravitsemistyönjohtaja ja jos he eivät ole paikalla niin tämä tehtävä siirtyy työvuorossa olevalle keittäjälle. Toimenpiteet kirjataan kyseisen kylmiön/pakastimen omavalvontalomakkeen huomiokenttään tai lomakkeen takasivulle.

4. Elintarvikkeiden valmistus

Noudatamme kuuden viikon kiertävä ruokalista, joka on suunniteltu siten, että siitä on helppo muuntaa erityisruokavaliot. Suunnittelua ohjaa Valtio ravitsemusneuvottelukunnan julkaisu ”Ravitsemussuosituksien ikääntyneille ” (2010), vuonna 2020 on tulossa uudet suositukset. Ruokalistasuunnittelussa otetaan huomioon mm. vuodenajat, juhlapyhät ja potilaille tutut ruoka-aineet. Ruokalistasuunnittelusta ja resepteistä vastaa ravitsemispäällikkö. Valmistamme ruoat vakioitujen reseptien mukaan. Resepteistä ja valmistusohjeista vastaavat ravitsemispäällikkö ja ravitsemistyönjohtaja. Ruuan valmistuksesta ja siihen liittyvistä kirjauksista vastaa keittäjät.

4.1 Raaka-aineet ja esivalmistus

Lämpimän ruuan valmistuksessa käytetään seuraavia ruoka-aineita:

- raakaa ja kypsää naudan – ja sianlihaa, broileria, kalkkunaa, kalaa, joka on valmiiksi pilkottu/viipaloitu/marinoitu
- raakaa jauhelihaa
- lihavalmisteita; makkara, kinkku, kypsennetty jauheliha jne.
- tuoreita ja pakastettuja kasviksia
- valmiiksi esikäsiteltyjä perunoita tuoreena tai pakasteena
- kesäisin uusia perunoita

Ruokia esikäsitellään edellisenä päivänä, esim. lihoja kypsennetään ja kasviksia pilkotaan.

4.2 Erityisruokavaliot

Erityisruokavaliot pyritään valmistamaan niin, että ne ovat hyvin samankaltaisia kuin tarjottava perusruoka.

Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ovat:

- Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura ja niistä valmistetut tuotteet
- Äyriäiset ja äyriäistuotteet
- Kananmunat ja munatuotteet
- Kalat ja kalatuotteet
- Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- Soijapavut ja soijapaputuotteet
- Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
- Pähkinät ja pähkinätuotteet
- Selleri ja sellerituotteet
- Sinappi ja sinappituotteet
- Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- Rikkidioksidi ja sulfiitit, jos niiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidiksi laskettuna. Pitoisuudet lasketaan sellaisenaan nautittavaa tai valmistajan ohjeiden mukaan valmistettua tuotetta kohden.
- Lupiinit ja lupiinituotteet
- Nilviäiset ja nilviäistuotteet (ei käytetä käytännössä juuri koskaan Kaunialassa)

Dieettikeittäjämmme valmistaa ruoat arkisin ja viikonloppuisin keittäjämmme tekevät ne perusruoan valmistuksen ohessa. Erityisruokavalioidemme ovat mm. laktoositon, maidoton, gluteeniton, eri ruoka-aine allergiat ja suurimpana ryhmänä rakennemuunnetut ruoat eli sosemainen ruoka, jota tällä hetkellä tehdään melkein 80 asiakkaalle.

Elintarvikkeita hankittaessa huomioidaan allergeenit siten, että aina on saatavilla myös sellaisia raaka-aineita tai tuotteita joista voimaan valmistaa saman tyyppistä ruokaa kuin ruokalistalla oleva perusruoka.

Gluteenittoman ruokavaliion raaka-aineet säilytetään siten, etteivät ne ole kosketuksissa muiden raaka-aineiden kanssa ja ruoka valmistetaan siten, ettei ristikontaminaatiota pääse tapahtumaan. Avatut gluteenittomat kuiva-aineet säilytetään erikseen, niille varatuissa muoviastioissa.

Esikäsiteltyjen allergeenien välivarastoinnissa, esivalmistuksessa ja valmistuksessa tuotteet merkitään erikseen. Käytämme merkkaukseen teippiä, johon merkinnät tehdään kynällä. Osastoille lähtevät erityisruokavalioiden lähtevät omissa astioissaan, jotka on merkitty selkeästi edellä mainitulla tavalla.

Erityisruokavalioita valmistettaessa tarkistetaan aina, mitä käytettävät raaka-aineet sisältävät esim. liemijauheet ja pakastepuolivalmisteet. Keskitetyssä ruoanjakelussa erityisruokavaliot jaetaan niille varatuin astioin ja kauhoin asukkaille/kuntoutujille, joiden ruokavaliokortissa niistä on merkintä. Työvälineet puhdistetaan aina asianpesukoneessa ja työpisteen siisteydestä ja henkilökunnan käsihygieniasta huolehditaan.

4.3 Kuumen ruoan valmistus

Raakoja ja kypsiä elintarvikkeita tulee käsitellä eri aikaan, eri työvälineillä ja työlaudoilla ristikontaminaatioin välttämiseksi. Erityisesti tulee kiinnittää huomioita raa'an broilerin käsittelyyn. Keittiöllä on erilliset merkityt työlaudat juuresten ja vihannesten käsittelylle ja valmiiksi sellaisenaan syötävälle elintarvikkeille. Työlaudat ovat erivärisiä, vihreät juureksille ja vihanneksille sekä valkoiset sellaisenaan syötävälle elintarvikkeille. Työvälineet ja – laudat tulee puhdistaa välittömästi raakojen raaka-aineiden käsittelyn jälkeen.

Kädet tulee pestä aina ennen työhön ryhtymistä ja raakojen elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen. Kertakäyttökäsineitä käytetään aina raakaa broileria/kanaa käsiteltäessä. Käsineet tulee vaihtaa työstä toiseen siirryttäessä.

Kuuma ruoka tulee kypsentää riittävästi. Ruoan lämpötilan tulee olla kypsennyksen jälkeen kauttaaltaan yli +70 astetta ja broilerin, kanan tai kalkkunan tms. siipikarjan lihaa sisältävän ruuan yli +75 astetta. Myös uudelleen kuumennettavan ruuan lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +75 astetta.

Kypsennetyt ruuan lämpötilat mitataan ja kirjataan päivittäin. (Liite 9)

Uudelleen kuumennettavan ruuan lämpötila mitataan ja kirjataan jokaisesta uudelleen kuumennettavasta ruokaerästä. (Liite 10)

Mikäli kuuma ruoka ei ole riittävän kuumaa sen valmistuttua ryhdytään seuraaviin korjaaviin toimenpiteisiin: ruokaa kuumennetaan lisää, jotta toivottu lämpötila saavutetaan.

4.4 Esivalmistettujen tai kuumien ruokien jäähdytys

Esivalmistettujen kuumien raaka-aineiden ja ruokien jäähdytys aloitetaan heti sen valmistuttua. Tarjolla ollutta ruokaa ei jäähdytetä. Ruuat jäähdytetään jäähdytyskaapissa. Keittiössä jäähdytetään uunissa kypsytettyjä lihoja n. kaksi kertaa viikossa ja satunnaisesti valmista ylimääräistä ruokaa. Jäähdytys-/säilytysastioihin merkitään valmistus-/jäähdytyspäivä sekä tarvittaessa tuotteen nimi. Jäähdytetyt lihat käytetään seuraavana päivänä ja jäähdytetyt ruuat viimeistään parin päivän kuluessa.

Esivalmistettujen kuumien ruoka-aineiden ja ruokien jäähdytyslämpötilat kirjataan joka kerta. (Liite 11) Mikäli ruoka ei ole jäähtynyt riittävän nopeasti, ruoka hävitetään.

4.5 Elintarvikkeiden jäädytys

Ravintokeskuksessa jäädytetään pieniä määriä dieettikeittiön lihoja, leivonnaisia ja satunnaisesti ruokaa. Jäädytystä varten on keittiössä oma pakastuskaappi. Jäädytettäviin tuotteisiin merkitään tuotteen nimi, jäädytyspäivä ja tekijän nimikirjaimet. Jäädytetyt ruokia tai niiden raaka-aineita säilytetään korkeintaan *kaksi* kuukautta pakkasessa.

4.6 Elintarvikkeiden sulatus

Ravintokeskuksessa sulatetaan mm. seuraavia tuotteita: marjoja, leivonnaisia, kalaa ja valmisruokia. Sulatettavat elintarvikkeet otetaan sulamaan kannellisiin astioihin edellisenä päivänä kylmiöön. Sulatettuja tuotteita saa käyttää sulatuksen jälkeen kaksi vuorokautta. Sulatettuja elintarvikkeita ei saa jäädyttää uudelleen. Sellaisiin sulamaan otettuihin elintar-

vikkeiden pakkauksiin/astioihin, jotka käytetään myöhemmin kuin seuraavana päivänä, merkitään aina sulamaanottopäivä.

4.7 Salaattien valmistus

Ravintokeskuksessa valmistetaan viher- ja ruokasalaatteja. Salaattien raaka-aineista seuraavat tulevat keittiöön valmiiksi pestyinä ja pilkottuina: *pääsääntöisesti* vihersalaatit ja vihersalaattisekoitukset. Keittiössä käytettävät juurekset tulevat pestyinä ja kuorittuina, ne kuitenkin huuhdellaan ennen käyttöä. Muut salaattiaineet pestään huolellisesti edellisenä päivänä ja ne säilytetään valuma-astioissa kannen tai kelmun alla kylmiössä. Salaattien raaka-aineet pilkotaan tarkoitusta varten varatuilla työlaudoilla ja välineillä, jotka puhdistetaan heti käytön jälkeen. Jos salaatteja/raasteita sekoitetaan käsin, käytetään aina kertakäyttökäsineitä. Jos salaateissa on raaka-aineina pakastevihanneksia, ne kuumennetaan ja jäähdytetään ennen käyttöä. Salaatit suojataan säilytyksen aikana kelmulla tai astian kannella.

Asukkaille/kuntoutujille menevät salaatit, raasteet, viipaloidut/lohkotut tomaatit ja kurkut annostellaan valmiiksi lasisiin annoskulhoihin, jotka laitetaan tarjottimille vaunuihin, jotka säilytetään käytävän kylmiössä alle + 4 asteessa. Poikkeuksena tomaatti- ja kurkkuannokset, jotka säilytetään vihanneskylmiössä, etteivät jäädy. Hajautetusti lähtevät salaatit/raasteet/vihannekset pakataan omiin, läpinäkyviin ja osasto-tunnuksella merkittyihin kannellisiin GN-astioihin.

4.8 Jälkiruokien valmistus

Keittiössä valmistetaan mm. seuraavia jälkiruokia: mehukeittoja ja -kiisseleitä, puuroja, rahkoja, marjajuomia, maitokiisseleitä, hedelmäsoseita, pannukakkuja, paistoksia ja piiraita. Jälkiruokien raaka-aineet ovat mm. seuraavat: mehut, marjat, hedelmät, hedelmä- ja marjasoseet, hiutaleet, ryynit, suurimot, maito, kananmuna, rahka, voi, margariini, sokeri.

Jälkiruokien valmistuksessa tulee huomioida seuraavat asiat: kylmänä tarjottavat jälkiruoat pysyttävä kylminä varsinkin kesäaikaan, maitopohjaisten kiisseliä riittävän nopea jäähdytys, ulkomaisten marjojen kuumennus + 90 asteessa yli kaksi minuuttia. Ulkomaisia marjoja keitetään nesteessä kippikattilassa n. 5 minuuttia, jonka jälkeen jatketaan jälkiruoan valmistusta.

Emme tarjoa maitopohjaisia kiisseleitä kesäaikaan.

5. Ruokien tarjoilu

Tarjoilulämpötilojen mittauksesta ja kirjauksesta vastaa ohjeistetusti keittäjät ja tarjoilijat. Kuumat ruuat valmistetaan jaksottamalla ja niitä pidetään lämpimänä, liedellä, uunissa ja lämpökaapissa ja lämpötarjoilupöydällä. Salaatit tarjoillaan kylmätarjoiluvaunussa olevista astioista.

Kuumana tarjottavan ruuan lämpötilan on oltava vähintään + 60 astetta. Helposti pilaantuvien kylmänä tarjottavien ruokien, kuten salaattien ja leikkeiden, lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään + 12 asteeseen. Helposti pilaantuvia elintarvikkeista saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia. Tarjoiluajalla tarkoitetaan sitä aikaa, jona tarjottava ruoka on esillä, niin että asiakas voi itse ottaa sitä. Tarjoilun jälkeen ruuat tulee hävittää.

Kuumien ja kylmien ruokien lämpötilat ruokasalin buffetlinjastosta mitataan ja kirjataan päivittäin lomakkeelle. (Liite 12) Mikäli kuumien ja/tai kylmien ruokien lämpötilat ovat liian korkeita tai matalia kerrotaan siitä työnjohdolle, joka ryhtyy selvittämään mistä tilanne johtuu ja ryhtyy tarvittaviin toimenpiteisiin asian korjaamiseksi. Jos lämmin ruoka on liian kylmää, tulee se vaihtaa kuumaan ruokaan. Jos salaattit ovat liian lämpimiä, tulee ne laittaa esille pienemmissä tarjoiluastioissa, jotta kierto nopeutuu. Ruokasalissa on erikseen erityisruokavaliopiste, jossa ne ovat merkitysti tarjolla. Ruokasalin seinällä on kyltti, jossa lukee, että henkilökuntamme kertoo, mitä tuotteemme sisältävät. Tarjoilija merkitsee joka päivä tilauskalenteriin mitä lounasruoka sisältää, vähintään allergeenit ja sisältääkö tuotteet laktoosia tai maitoa. Tilauskirjaa säilytetään ruokasalin kassapöydän ylälaatikossa. Jälkiruoissa on kyltit esim. laktoosittomuudesta.

Luvussa 4.2 on luettelo allergeeneista ja intoleransseja aiheuttavista ruoka-aineista. Tarjoiluvuorossa oleva henkilö kirjaa ruokasalissa olevaan kirjaan tiedot tarjottavan ruoan raaka-aineista allergeeneineen. Tiedot hän saa keittäjiltä. Tarjoilijat osaavat kertoa ruokailijoille ruokiemme raaka-ainesisällön.

6. Ruokien ja ruoka-annosten kuljetus asukkaille ja kuntoutujille

Suurimmalle osalle asukkaista ja kuntoutujista ruoka jaetaan keskitetysti aamupalan, lounaan ja päivällisen osalta ravintokeskuksen henkilökunnan toimesta. Osa asukkaista ja kuntoutujista syö lounaan ravintokeskuksen ruokasalissa. Keskitetyssä ruuanjakelussa ruoka jaetaan osastovaunuihin tarjottimelle henkilökohtaisen potilaskortin mukaisesti. Kuuma ruoka jaetaan lämpöalustoilla oleviin lämmitettyihin ruokalautasiin ja annoksen suojaksi tulee lämmitetty kansi. Kylmät ruuat: salaatti ja jälkiruoka jaetaan annos-maljoihin, leipä ja rasva jaetaan paperilautasliinan päälle, lisäksi tarjottimelle tulee juomalasi. Osastovaunut viedään osastoille hierojan tai huoltomiesten toimesta, joissa ruokailu tapahtuu joko osaston ruokasalissa tai asukkaan tai kuntoutujan omassa huoneessa. Juomat lisätään tarjottimelle osastoilla. Henkilökunta ja vierailijat ruokailevat ravintokeskuksen yhteydessä olevassa ruokasalissa.

Kultakallioon (2B) joka on muistisairaiden potilaiden hoito-osasto ja Tehostetun Asumispalveluiden Koivulaan Ja Tammelaan, ruoka kuljetaan hajautetusti Metos Deliver ruoankuljetusvaunuissa. Ruoankuljetusvaunussa on kaksi erillistä suljettavaa osastoa, joista toiseen laitetaan kuumat ruoat ja toiseen kylmät ruoat. **Helmeen (5B)** ruoka kuljetaan Multigen 106 Burlodge vaunulla, joka toimii myös jakelupisteinä osastolla. Vaunulla voidaan myös kypsentää ruokaa, tällä hetkellä siinä valmistetaan aamupuuro. Arkisin aamupalan ja lounaan kuljetuksen hoitaa hieroja ja päivällisen ja viikonlopun kaikki viennit hoitavat huoltomiehet. Ruoankuljetusvanujen takaisinkuljetuksen hoitavat osastojen *henkilökunta*.

Kuumana lähtevä ruoka valmistetaan juuri ennen kuljetusta. Lämpötilan on säilyttävä vähintään + 60 asteessa. Kylmänä kuljetettavat tuotteet säilytetään kylmiössä lähtöön saakka, josta ravintokeskuksen henkilökunta laittaa ne kuljetusvaunuun juuri ennen kuljetusta. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden on säilyttävä alle + 6 asteessa jakelupisteeseen saakka.

Aamupalajakelu alkaa klo 07.00, lounasjakelu klo 11.00 ja päivällisjakelu klo 15.45 ja jaot kestävät noin puoli tuntia. Ruoankuljetus osastoille kestää n. 5 min. Kuljetusvanujen pesusta on työohjeet siivousohjelmassa ja lisäksi tarjoilijoilla on ohjeet siitä, miten elintarvikkeet pakataan osastovaunujen päälle.

Tarjottimille jaetusta ruuasta mitataan lämpötilat sekä lounaalla, että päivällisellä, joka kuukauden ensimmäisenä päivänä ja mikäli se sattuu viikonlopuksi, niin silloin mittaus tehdään maanantaina. Mittaus tapahtuu siten, että jaetaan yksi ylimääräinen tarjotin, jota pidetään keittiössä 15 minuuttia, jonka jälkeen tuotteiden lämpötilat mitataan. Mittaustulokset kirjataan erilliselle lomakkeelle (Liite16) Kuumien ruokien lämpötila tulee olla vähintään + 60 astetta ja kylmien ruokien enintään + 12 astetta. Mikäli emme pääse edellä mainittuihin lämpötiloihin, mietimme keinoja millä niihin pääsemme.

7. Ruokänäytteet

Keittäjät ottavat lounas – ja päivällisruuasta ruokänäytteet päivittäin. Ruokänäytettä otetaan 200- 300g. Näytteet pakastetaan Bioska ruokänäytepusseihin ja niihin merkitään ruokalajin nimi, päivämäärä ja näytteen ottajan nimikirjaimet. Kustakin ruokalajista kuten kastikkeesta, kappale lihasta tai kalasta, perunasoseesta, riisistä, salaatista ja jälkiruuasta jne. otetaan näytteet omiin pusseihin. Uudelleen kuumennetusta ruuasta, joka on tarjolla buffet-linjastossa, otetaan myös näyte.

Näytteet säilytetään yksinomaan ruokänäytteille tarkoitettussa pakastimessa kaksi viikkoa, erikseen viikonpäivittäin merkityissä muovirasioissa. (14 kpl) Näytteet tulee jäädyttää niin, etteivät ne tartu toisiinsa. Keittäjä tyhjentää aina aamuisen vanhimman ruokänäytrasian sisällön biojäteastiaan.

8. Ruokahävikki

Pyrimme vähentämään ruokahävikkiä mm. myymällä tähteeksi jäänyttä lounasruokaa klo 14.00 -14.10 välisenä aikana henkilökunnalle edulliseen hintaan. Tämän lisäksi koko henkilökunnan tulee huomioida ruokahävikin vähentäminen työtehtävissään.

9. Siivoussuunnitelma

Ravintokeskuksen tilojen siivouksesta vastaa ravitsemispäällikkö. Ruokasalin siivouksesta vastaa lattiapintojen ja ikkunoiden osalta siivoustyönohjaaja. Käytännön työn tekee arkipäivisin alueelle nimetty sairaala-apulainen. Ruokasalin buffetlinjaston, ruokapöytien ja tuolien siivouksesta vastaa ravitsemispäällikkö.

Ravintokeskuksen henkilökunta siivoaa itse keittiötilat, ruokasalin buffetlinjaston, ruokapöydät ja tuolit ja ruokasalissa sijaitsevat varastotilat sekä taukuhuoneen pöydät, jääkaapin ja mikroaaltouunin.

Alueelle nimetty sairaala-apulainen siivoaa lisäksi työnjohdon toimistotilat, WC:t ja suihkutilat ja henkilökunnan taukuhuoneen ja pukuhuonetilan.

Ravintokeskuksella on erillinen HygiNet-siivoussuunnitelma verkossa ja käyttöturvallisuustiedotteet ovat tulostettuna siivoushuoneessa. Siivousvälineiden kunnosta ja uusimisesta vastaa ravitsemistyönjohtaja.

Astioidenpesu

Astiat pestään tappimattokoneella. Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään + 50 astetta. Pesuveden lämpötila tulee olla vähintään +55 astetta, mieluiten + 60 astetta ja viimeisen huuhteluveden vähintään +80 astetta ainakin kahden minuutin ajan. Astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilat kirjataan päivittäin. Tulokset kirjataan lomakkeelle. (Liite 13) Ruoanvalmistusastiat pestään pääsääntöisesti patapesukoneella. Patapesukoneen pesu- ja huuteluveden lämpötilat kirjataan päivittäin. (Liite 13) Astianpesukoneen huolloista tehdyt asiakirjat säilytetään työnjohdon huoneessa olevassa kansiossa. Mikäli astianpesukoneen toiminnassa todetaan puutteita, niin työnjohto kirjaa viat Tehoweb-ohjelmaan, joka löytyy Kaunialassa käytössä olevasta Intranetistä. Huoltomiehet kuittaavat vikailmoitukset ja ryhtyvät tarvittaviin huoltotoimenpiteisiin tai kutsuvat ulkopuolisen korjaajan. Tappimatto- ja patapesukoneella on huoltosopimus Dieta Oy:n kanssa.

Siivouksen ja astianpesun tasoa arvioidaan päivittäin aistinvaraisesti. Jos astioiden pinnalla tuntuu olevan ”rosoisuutta”, niin ryhdytään välittömästi selvittämään mistä se johtuu. Selvityksen tekevät esimiehet yhdessä huoltomiesten kanssa ja vika korjataan heti. Pinnoilta otetaan pintahygienianäytteet Orion Clean Card -pikatestillä 8 kertaa vuodessa ja vähintään 5 näytettä kerralla ravitsemistyönjohtajan toimesta. Tulokset kirjataan lomakkeelle. (Liite 14) Pintanäytteitä arvioidaan testien mukana tulevilla ohjeilla ja jos ilmenee, että on liian likaista, niin testaus suoritetaan uudelleen seuraavana päivänä.

10. Henkilökunnan hygienia

Keittiössä työskentelevän työasuun kuuluu työpuku, työpäähine ja työkengät. Keittiössä ei saa käyttää rannekelloa tai -rannerenkaita, lävistyksiä (joita ei voi peittää suojavaatteella), rakennekynsiä, kynsilakkaa eikä sormuksia.

Kädet tulee pestä huolellisesti nestemäisellä käsiinpesuaineella ja kuivata paperipyyhkeeseen aina työhön ryhdyttäessä, työstä toiseen siirryttäessä ja tupakalla ja wc:ssä käynnin jälkeen. Kertakäyttökäsineitä käytetään sovitusti salaattien valmistuksessa ja ruuanjakelussa.

Ravintokeskuksen toimintakäsikirjassa on lisää henkilökohtaiseen hygieniaan liittyviä asioita. Kaunialan hygieniahoitaja ohjeistaa yhdessä hygieniavastuulääkärin kanssa aina tapauskohtaisesti miten toimitaan esim. noro-virus epäilytilanteessa. Ohjeet tulevat Intranettiin, josta ne tiedotetaan esimiesten toimesta ravintokeskuksen kokohenkilökunnalle. Lisäksi tulevat myös ohjeet varajoista eli kuinka kauan tulee työntekijän olla pois työstä itse sairastuttuaan.

Lääkärintodistus ja salmonellatutkimus

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on oltava työterveyshuollon ammattilaisen antama lausunto terveydentilastaan. Todistus tulee olla ennen työhön ryhtymistä. Salmonellatodistus vaaditaan työntekijältä, joka on matkustanut ulkomailla ja, jolla on ollut vatsatautioreita matkan aikana tai pian matkan päätyttyä. Tulosten odottamisen ajaksi olisi hyvä, jos työntekijälle voidaan osoittaa työtehtäviä, joissa ei olla suoranaissessa kosketuksessa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa. **Kaunialan Sairaala Oy:n työterveyshuollosta vastaa 4.4.2022 alkaen Terveystalo Espoontori, joka vastaa myös pääosin työhöntulotarkastuksista.**

11. Tuhoeläinten torjunta

Mikäli saapuneissa elintarvikkeissa, keittiössä tai jätteiden käsittelypisteessä todetaan tuhoeläimiä niin työntekijät kertovat siitä työnjohdolle. Jos kyseessä on elintarvikkeen joukossa tullut tuhoeläin, työnjohto ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan.

On mahdollisesta, että näyte tuhoeläimestä lähetetään tavarantoimittajan ilmoittamaan paikkaan. Jos tuhoeläin tunnistetaan muuten, huollon esimies tilaa välittömästi tuhoeläinten torjujan paikalle ja tehdään tarvittavat myrkytykset. Kaikki saastuneet elintarvikkeet hävitetään.

Säännöllisestä tuhoeläintorjunnasta vastaa Delecon Oy.

12. Jätehuolto

Keittiön jätteet lajitellaan bio-, muovi- ja sekajätteisiin. Lisäksi pahvit lajitellaan erikseen sekä lasi- ja posliinijäte. Muovijätteiden keräys on aloitettu 1.1.2020. Keittiössä on erikseen muovinkeräyspiste, jossa on tiedot mitkä tuotteet voi kierrättää sen kautta. (Liite 17) Pyrimme kiinnittämään erityistä huomioita hävikkiruoan määrään. Keittiön jäteastiat puhdistetaan päivittäin.

Kiinteistö on liitetty yleisen jätehuolto keräyksen piiriin.

Kiinteistön jätteiden keräyspisteestä ja astioiden puhtaanapidosta huolehtii Remeo Oy.

13. Talousvesi ja viemärointi

Kiinteistö on liitetty yleiseen vesijohtoverkkoon ja yleiseen viemäriin.

Käytämme ruoanvalmistuksessa aina kylmää vesijohtovettä. Jos huomamme vedessä erikoista väriä, hajua tai muuta poikkeavaa niin otamme yhteyttä ensisijaisesti talon huoltotiimiin.

HSY:n 24 h vikapäivystys p. 09 1561 3000

14. Henkilökunnan perehdyttäminen omavalvontasuunnitelmaan ja hygieniaosaamiseen

Ravintokeskuksen henkilökunta perehdytetään omavalvontasuunnitelman sisältöön aina toiminnassa tapahtuvien muutosten osalta. Asiat käydään läpi yhdessä koko ravintokeskuksen henkilökunnan kanssa ja tilaisuudesta tehdään muistio. Ravitsemispäällikkö käy aina läpi omavalvontasuunnitelman uusien työntekijöiden kanssa ja siitä otetaan kuittaus työntekijältä. Lisäksi kaikista koulutuksista pidetään kirjaa.

Kaikilla vakituisilla ja pitkäaikaisessa työsuhteessa (yli 3 kk) olevalla ravintokeskuksen työntekijällä on oltava Suomessa suorittu hygienia-osaamistodistus.

15. Asiakasvalitukset ja ruokamyrkytyspäily

Asiakasvalituksen tultua ryhdytään heti selvittämään työnjohdon toimesta, mistä valitus on johtunut ja ryhdytään tarvittaviin toimenpiteisiin asian korjaamiseksi viipymättä.

Suulliset asiakasvalitukset ja niiden aiheuttamat toimenpiteet kirjataan suullisen asiakaspalautteen lomakkeelle. (Liite 15) Kirjalliset asiakasvalitukset käsitellään viipymättä työnjohdon toimesta. Palautteet kirjataan Intranettiin laatujärjestelmän asiakaspalautelomakkeelle, jos ne eivät ole jo sieltä tulleet työnjohdolle tiedoksi.

Ruokamyrkytyspäilyssä ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin:

1. Kirjataan tarkat tiedot sairastuneesta henkilöstä (nimi ja yhteystiedot) yhteistyössä Kaunialan Sairaala Oy:n hygieniahoitajan kanssa.

2. Otetaan yhteyttä terveystarkastajaan ma-pe klo 09.00 - 11.00 p. 09- 8162 3900 arkisin, tai sähköpostilla elintarvikevalvonta@espoo.fi (luetaan arkisin) tai puhelimitse muuna aikana Espoon kaupungin keskuksen kautta p. 81621, (viikonloppuisin tai iltaisin kiireellisissä tapauksissa Mari Nevas, valvontayksikön päällikkö puh. 040 5061369, mari.nevas@espoo.fi tai hätäkeskuksen kautta muille ympäristöterveyden vastuuhenkilöille.)

3. Laaditaan luettelo tarjolla olleista ruuista.

4. Epäiltyjä elintarvikkeita ei saa hävittää ja näytteeksi on jätettävä vähintään 300 g tuotetta.

Nämä toimenpiteet suorittaa ravitsemispäällikkö tai ravitsemistyonjohtaja ja heidän poissa ollessa aamukeittäjä ja hänen työvuoronsa jälkeen iltakeittäjä.

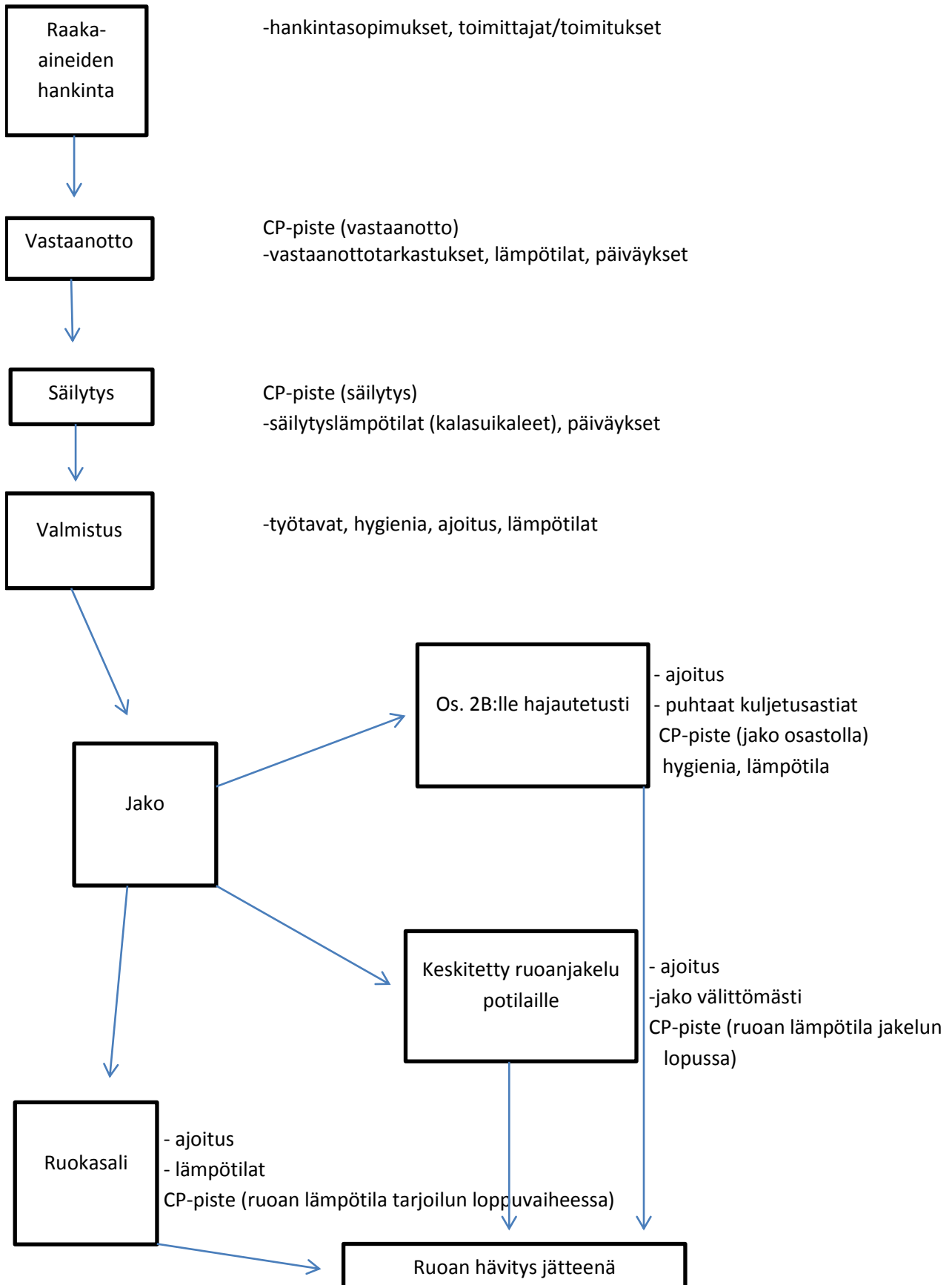
Lisäohjeita saa terveystarkastajalta!

16. Omavalvontasuunnitelman asiakirjojen säilyttäminen

Omavalvontasuunnitelma säilytetään omavalvontasuunnitelmakansiossa työnjohdon huoneessa. Omavalvontasuunnitelman toteuttamisesta syntyvät lämpötilojen mittaustulokset, tutkimustulokset ym. säilytetään niille merkityissä kansioissa työnjohdon huoneessa. seuranlomakkeita säilytetään vuoden ajan kuitenkin niin, että koko edellinen kalenterivuosi on tallessa. Ravintokeskuksen henkilökunnan hygieniaosaamistodistukset säilytetään ravitsemispäällikön huoneessa olevassa lukollisessa kaapissa ja niitä säilytetään työsuhteen päättymisestä kuukausi. Pehdytyslomakkeita säilytetään kolme vuotta.

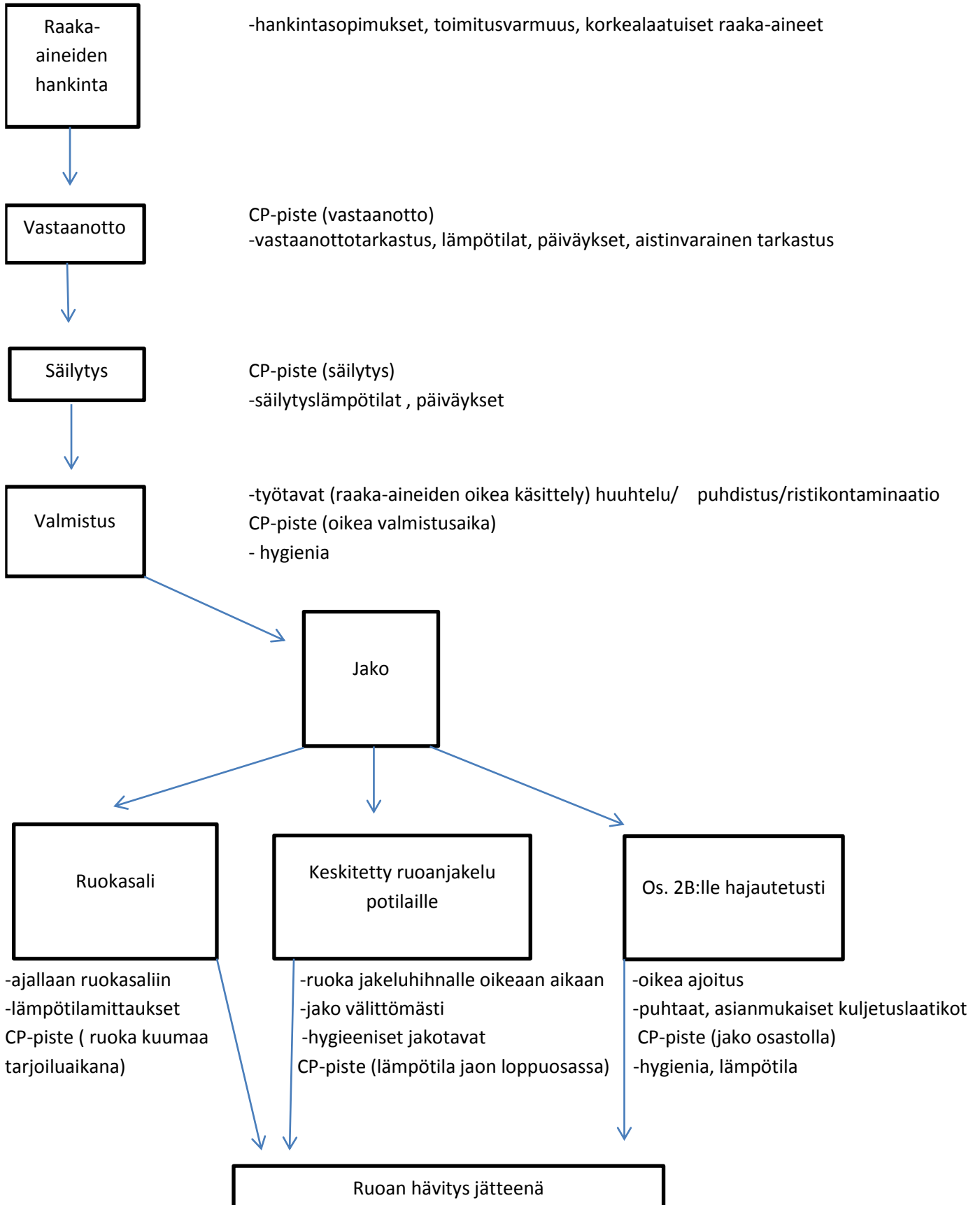
Omavalvontasuunnitelman toteutumista, tehtyjen korjaavien toimenpiteiden onnistumista ja suunnitelman toimivuutta poikkeustilanteissa arvioidaan vähintään kerran vuodessa.

Arvioinnin tekee ravitsemispäällikkö yhdessä ravintokeskuksen henkilökunnan kanssa. Mikäli ravintokeskuksen toiminnassa tapahtuu muutoksia, omavalvontasuunnitelma päivitetään koskemaan uutta toimintoa.

LIITE 1**PROSESSIKAAVIO 1****KIRJOLOHIKIUSAUS**

LIITE 2
PROSESIKAAVIO 2

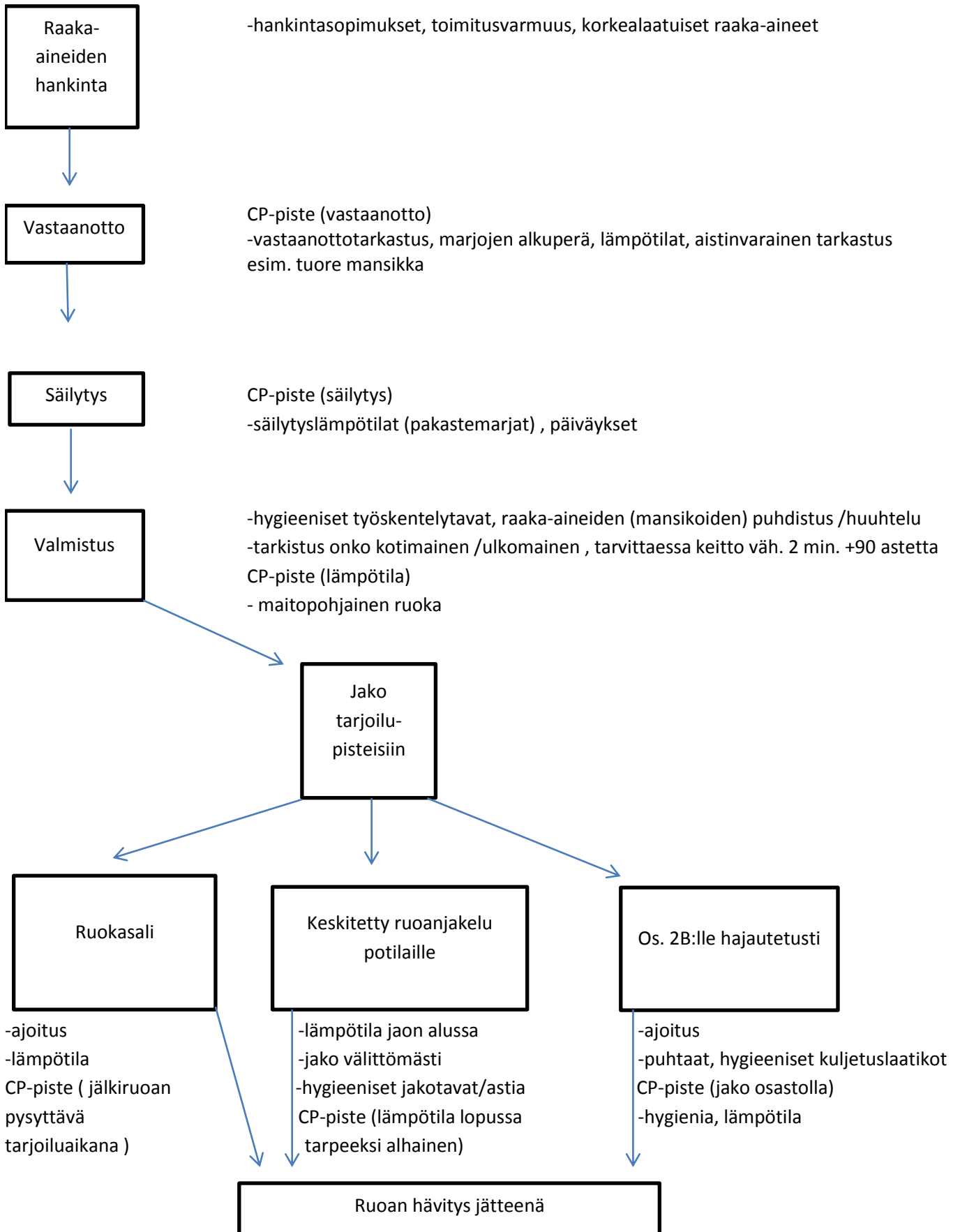
LIHAKEITTO



LIITE 3

PROSESSIKAAVIO 3

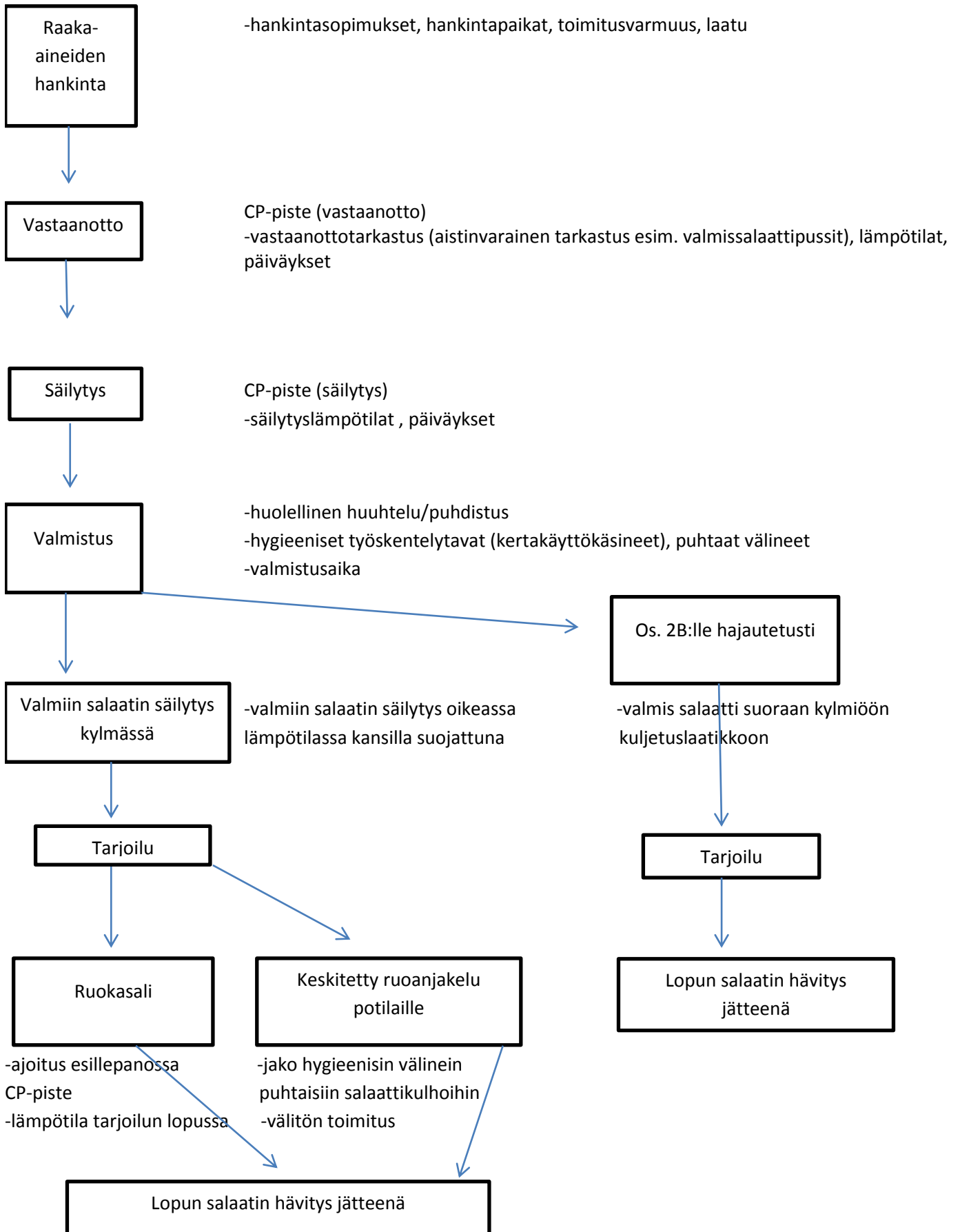
MANSIKKARAHKA



LIITE 4

PROSESSIKAAVIO 4

USA-TOMAATTI-KURKKU-SALAATTI



LIITE 6
LOMAKE 2

Kylmälaitteiden lämpötilojen seuranta

Kuukausi _____ 20____

Vastuuhenkilönä: tarjoilijat. Ilmoitus esimiehille jos poikkeama, sekä kylmiöntyhjennys tarvittaessa.

pvä	klo	Juomakylmiö alle+6°C	Leipäkylmiö alle+8°C	Jäännöskylmiö alle+6°C	Maitokylmiö alle+6°C	Toimenpide jos poikkeama	Suorittaja
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

LIITE 8

LOMAKE 4

Pakastimien lämpötilojen seuranta

Kuukausi _____ 20____

Vastuhenkilö: iltakeittäjä . Ilmoitus poikkeamista esimiehille sekä pakastimien tyhjennys tarvittaessa.

pvä	Klo	Marjapakastin alle -18°C	Lihapakastin alle -18°C	Teräspakkanen alle -18°C	suorittaja	selvitys ilmoituksesta ja toimenpiteestä jos lämpötiloissa poikkeama
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						


LIITE 17

Kierrätykseen sopivat muovipakkaukset

Vastuhenkilöt: kaikki ravintokeskuksen työntekijät

Muovipakkaukset voi laittaa muovipakkauskeräykseen, paitsi PVC:n

Tavallisimpien pakkausmuovimateriaalien merkintä, ominaisuudet, käyttö- ja hyötykäyttöesimerkkejä

MATERIAALI-MERKINTÄ	NIMI	YLEISET OMINAISUUDET	ESIMERKKEJÄ KÄYTTÖKOhteista JA LAJITTELUSTA
	Polyeteeni-tereftalaatti	Kirkas, kova, kemikaaleja kestävä	Virvoitusjuoma- ym. pullot. Pantilliset pullot kauppojen automaatteihin. Muut muovipakkauskeräykseen.
	Polyeteeni high-density	Samea tai värillinen, joustava, vahamainen pinta	Mehupullot, virvoitusjuomakorit. Muovipakkauskeräykseen.
	Polyvinyylikloridi	Erittäin monimuotoinen ja -piirteinen	Harvoin pakkausmateriaalia. Ei muovipakkauskeräykseen
	Polyeteeni low-density	Pehmeä, joustava, vahamainen pinta	Muovikassit, pussit, kalvot. Muovipakkauskeräykseen
	Polypropeeni	Jäykkä, sitkeä, hyvin monikäyttöinen	Narut, rasiat, kalvot, pehmusteet. Muovipakkauskeräykseen
	Polystyreeni	Lasin kirkas tai värjätty, hauras, vaahdotettu (EPS)	Rasiat, purkit, pehmusteet Muovipakkauskeräykseen
	Muut	Kaikkien ylläolevien yhdistelmät	Rasiat, kannet, pussit. Muovipakkauskeräykseen

Lähde: http://www.uusimuovi.fi/fin/pakkaus_kiertaa/muovien_kierratys/muovien_materiaalimerkit/