

Ravintolatoiminnan aloittaminen - Kertaustehtävät, lisätietoa

Ravintolan perustaminen

1. Mikä seuraavista lauseista pitää paikkansa?

- a) Voit perustaa ravintolan ihan mihin vain tilaan.
- b) Voit perustaa ravintolan tilaan, jonka kunnan rakennusvalvonta on hyväksynyt ravintolakäyttöön.**
- c) Kun tila on joskus hyväksytty johonkin tiettyyn käyttöön, käyttötarkoitusta ei pysty mitenkään enää muuttamaan.

Voit perustaa ravintolan tilaan, jonka kunnan rakennusvalvonta on hyväksynyt ravintolakäyttöön. Varmista kuitenkin myös, että tila soveltuu juuri sinun toimintaideaasi.

Jos haluat perustaa ravintolan johonkin muuhun tilaan, esimerkiksi entiseen myymälään, sinun tulee hakea kunnan rakennusvalvonnalta käyttötarkoituksen muutosta sekä rakennuslupa tarvittaviin korjaustöihin.

2. "Ilmoitus elintarvikehuoneistosta" eli ilmoitus ravintolan perustamisesta tehdään...

- a) huoneiston isännöitsijälle.
- b) kunnan elintarvikevalvontaan.**
- c) kunnan rakennusvalvontaan.

Tee "ilmoitus elintarvikehuoneistosta" kunnan elintarvikevalvontaan. Sitä varten on oma lomake. Ilmoitus pitää tehdä vähintään neljä viikkoa ennen kuin avaat ravintolan.

3. Kunnan elintarvikevalvoja tekee ensimmäisen valvontakäynnin eli aloitustarkastuksen...

- a) tulemalla käymään ravintolaasi.**
- b) puhelimella.

Elintarvikevalvoja tulee käymään ravintolaasi ja tekee samalla ensimmäisen valvontakäynnin eli aloitustarkastuksen. Yleensä käynti sovitaan etukäteen.

4. Mikä seuraavista pitää paikkansa?

- a) Omavalvontasuunnitelma tulee aina laatia alusta alkaen itse.
- b) Voit laatia omavalvontasuunnitelman itse alusta alkaen tai käyttää pohjana esimerkiksi MaRan laatimaa hyvän käytännön ohjeistusta.**
- c) Omavalvontasuunnitelma ostetaan aina valmiina MaRasta.

Voit laatia omavalvontasuunnitelman itse alusta alkaen. Voit myös käyttää pohjana MaRan laatimaa hyvän käytännön ohjeistusta. Evira on arvioinut MaRan ohjeistuksen.

Ravintolan tilat

5. Kumpi seuraavista pitää paikkansa?

- a) **Kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet on tärkeää pitää erillään toisistaan.**
- b) Ei ole mitään tarvetta pitää kypsiä ja kypsentämättömiä elintarvikkeita erossa toisistaan.

Ruuan kypsentäminen tappaa ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita. Siksi tilojen ja toiminnan on oltava sellaiset, että pystyt pitämään erillään kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet.

6. Missä vaiheissa on tärkeää muistaa pitää erillään allergioita ja intoleransseja aiheuttavat elintarvikkeet ja aineet?

- a) **Kaikissa vaiheissa.**
- b) Vain silloin, kun käsittelet elintarvikkeita.

Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat elintarvikkeet ja aineet koko ajan erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu. Pidä ne erillään heti siitä asti, kun hankit elintarvikkeita aina niiden varastointiin, käsittelyyn ja tarjoiluun asti.

7. Kun rakennutat uutta tilaa elintarvikkeiden käsittelyyn...

- a) **varaa erikseen pesupisteet käsienpesuun, elintarvikkeiden huuhteluun sekä astioiden huuhteluun ja pesuun.**
- b) riittää, että tilassa on yksi pesupiste.

Uudisrakennuksissa lähdetään siitä, että tilassa on riittävästi pesupisteitä sekä käsienpesua, elintarvikkeiden huuhtelua että astioiden huuhtelua ja pesua varten.

8. Työntekijät voivat säilyttää siviilivaatteensa...

- a) naulakossa elintarvikkeiden käsittelytiloissa.
- b) wc:ssä.
- c) **erillisessä pukeutumistilassa.**

Työntekijöiden siviilivaatteet tulee säilyttää erillisessä pukeutumistilassa.

9. Lähtökohta on, että ravintolassa...

- a) **tulee olla erikseen wc:t henkilökunnalle ja asiakkaille.**
- b) voi hyvin olla yhteiset wc:t henkilökunnalle ja asiakkaille.

Lähtökohta on, että ravintolassa tulee olla erikseen wc:t henkilökunnalle ja asiakkaille. Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit ja virukset leviävät tehokkaasti kädestä toiseen esimerkiksi wc-tilojen ovenkahvoista.

10. Henkilökunnan wc:n ovi...

- a) voi avautua tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.
- b) **ei saa aueta suoraan tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.**

Lähtökohta on, että henkilökunnan wc:n ovi ei saa aueta suoraan tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

11. Siivousvälineet ja puhdistus- ja desinfiointiaineet säilytetään...

- a) wc:ssä.
- b) elintarvikkeiden käsittelytilan nurkassa.
- c) **erillään elintarvikkeiden käsittelytilasta ja wc:stä.**

Siivousvälineet ja puhdistus- ja desinfiointiaineet on säilytettävä hygieenisesti. Niitä ei pidä säilyttää tilassa, jossa käsitellään elintarvikkeita tai wc:ssä.

12. Asiakkaat...

- a) saavat vapaasti tulla tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.
- b) saavat tulla tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, jos ovat terveitä tai hyviä tuttuja.
- c) **eivät pääsääntöisesti saa tulla tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.**

Asiakkaiden ja muiden asiattomien henkilöiden pääsyä elintarvikkeiden käsittelytiloihin on vältettävä.

Ravintolan toiminta

13. Miksi kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien tulee olla tarkoitettu elintarvikekäyttöön?

- a) Jotta materiaalit ovat tarpeeksi kauniita elintarvikekäyttöön.
- b) **Jotta voidaan varmistua siitä, ettei materiaaleista irtoa haitallisia aineita elintarvikkeisiin.**
- c) Verotuksellisista syistä.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien ja pintojen tulee olla tarkoitettuja elintarvikekäyttöön. Näin pyritään takaamaan se, ettei materiaaleista irtoa haitallisia aineita elintarvikkeisiin.

14. Mistä tiedät, mitkä materiaalit ja välineet sopivat käyttötarkoitukseesi?

- a) **malja-haarukkamerkinnästä**
- b) **käyttönimikkeestä (esim. grillipussi, marinadikulho)**
- c) **pakkauksen selosteesta (esim. sopii rasvaiselle elintarvikkeelle)**
- d) **tukun antamista ohjeista**
- e) **valmistajan käyttöohjeista**

Nämä kaikki seikat auttavat sinua valitsemaan käyttötarkoitukseesi oikean materiaalin tai välineen. Malja-haarukkamerkintä kertoo yleisestä sopivuudesta elintarvikekäyttöön. Käyttönimikkeet, pakkausten selosteet sekä tukun ja valmistajan ohjeet kertovat käyttökohteesta tarkemmin. Ne voivat kertoa esimerkiksi siitä, sopiiko materiaali rasvaiselle ja kuumalle elintarvikkeelle.

15. Elintarvikkeiden käsittelypinnan esim. työtason tulee yleensä olla...

- a) **ehjä, sileä ja kova**
- b) **vettä hylkivä**
- c) **puhdas ja helposti puhtaana pidettävä**
- d) **vesi- ja harjapesun kestävä**

Elintarvikkeiden käsittelypinnan (esim. työtason) tulee olla ehjä, sileä ja riittävän kova. Sen tulee olla puhdas ja helposti puhtaana pidettävä. Sen on yleensä kestävä pesu vedellä ja harjalla. Kaikkien pintojen, esimerkiksi kuivien elintarvikkeiden käsittelypintojen tai leivonta-alustojen, ei kuitenkaan tarvitse olla vettä hylkiviä ja vesipesua kestäviä.

16. Kumpi seuraavista pitää paikkansa?

- a) Kylmäketjusta ei tarvitse huolehtia, jos elintarvikkeet käytetään saman päivän aikana.
- b) **Kylmäketju ei saa lähtökohtaisesti katketa missään vaiheessa.**

Kylmäketju ei saa lähtökohtaisesti katketa missään vaiheessa kuljetuksen, vastaanoton tai varastoinnin aikana. Jos kylmäketju katkeaa, on vaarana että elintarvikkeissa olevat bakteerit pystyvät lisääntymään. Se voi johtaa ruokamyrkytykseen. Lämpötiloja on myös seurattava mittaamalla.

17. Kun elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat kunnossa,

- a) voidaan kokonaan estää kaikki ruokamyrkytykset.
- b) voidaan tehokkaasti poimia saastuneet elintarvike- ja tuote-erät pois markkinoilta.**

Kun elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat kunnossa, voidaan nopeasti ja tehokkaasti poimia markkinoilta pois esimerkiksi epäillyt ruokamyrkytyksen aiheuttajat. Jäljitettävyyden tarkoittaa yksinkertaistettuna sitä, että tiedetään mistä ja milloin raaka-aine on tullut sekä mihin ja milloin tuote on mennyt.

18. Mitä tietoja sinun tulee aina ilmoittaa asiakkaalle aterioista?

- a) Elintarvikkeen nimi**
- b) Alkuperämaa
- c) Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet**

Elintarvikkeen nimi tulee aina ilmoittaa.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee aina ilmoittaa. Saat niistä lisätietoa elintarviketietoasetuksesta.

Alkuperämaata ei aina tarvitse ilmoittaa. Se tulee ilmoittaa vain silloin, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa asiakasta harhaan. Aterian ainesosien alkuperämaata ei tarvitse ainakaan toistaiseksi ilmoittaa.

Ravintolan henkilökunta

19. Kumpi on oikein? Hygieniapassilla osoitat,

- a) että sinulla on tarvittava osaaminen helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn.**
- b) ettet kanna salmonellaa tai muita tarttuvia tauteja.

Hygieniapassi on osaamistodistus. Sen avulla todistat, että osaat käsitellä elintarvikkeita hygieenisesti. Tarvitset hygieniapassin, kun käsittelet pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Esimerkiksi pilkkominen, maustaminen ja kypsentäminen ovat elintarvikkeen käsittelemistä.

20. Terveystilan selvitys tarkoittaa sitä, että

- a) sinulta mitataan kolesteroliarvot.
- b) selvitetään, ettei sinulla ole salmonellatartuntaa.**

Terveystilan selvitys tehdään työsuhteen alussa. Se tarkoittaa selvitystä siitä, ettei sinulla ole salmonellatartuntaa. Salmonella on ruokamyrkytyksiä aiheuttava bakteeri. Se voi tarttua ihmisestä toiseen esimerkiksi elintarvikkeiden tai veden välityksellä.

21. Evira suosittelee, että elintarvikkeita käsittelevän suojavaatetukseen kuuluu

- a) asianmukainen työpuku.
- b) asianmukainen työpuku, päähine ja jalkineet.**
- c) päähine ja jalkineet.

Kun käsittelet elintarvikkeita, sinulla tulee olla suojavaatetus. Esimerkiksi pilkkominen, maustaminen ja kypsentyminen ovat elintarvikkeen käsittelemistä. Eviran suosituksen mukaan suojavaatetukseen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine ja jalkineet.

22. Kumpi seuraavista lauseista pitää paikkansa?

- a) **Ruokamyrkytysten ennaltaehkäisyssä on olennaisen tärkeää, että peset kädet riittävän usein elintarvikkeita käsitellessäsi.**
- b) Käsienspesulla ei ole merkitystä ruokamyrkytysten ehkäisyssä.

Ruokamyrkytysten ennaltaehkäisyssä on olennaisen tärkeää, että peset kädet riittävän usein elintarvikkeita käsitellessäsi. Ruokamyrkytys voi johtua esimerkiksi siitä, että ruokamyrkytystä aiheuttavia bakteereita tai viruksia joutuu käsistä ruokaan.

Ravintolan omavalvontasuunnitelma

23. Tiedätkö, milloin omavalvontaan voi liittyä erityisvaatimuksia?

- a) **Valikoimissanne on luomutuotteita.**
- b) **Maahantuotte Suomeen eläimistä saatavia elintarvikkeita kuten lihaa tai juustoa.**
- c) Jos toimitte Lapissa.

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta. Jos tuot Suomeen eläimistä saatavia elintarvikkeita, kuten lihaa tai juustoa, omavalvontaan kohdistuu erityisvaatimuksia. Omavalvontaan on kaikkialla Suomessa samat vaatimukset.

24. Miksi omavalvontasuunnitelma laaditaan?

- a) Vain koska laki vaatii.
- b) **Jotta voitte suunnitella kaikki työvaiheet niin, että elintarvikkeet ovat turvallisia.**
- c) **Jotta kaikki riskipaikat tulee käsiteltyä suunnitelmassa ja riskeihin voidaan varautua.**
- d) **Jotta voitte suunnitella, miten korjaatte mahdolliset virheet.**

Omavalvontasuunnitelman avulla huolehdit siitä, että elintarvikkeet ovat turvallisia. Omavalvontasuunnitelmassa käsittelet kaikki keskeiset työvaiheesi. Lisäksi pohdit riskit ja sen, miten varaudut riskeihin. Suunnitelmaan kirjaat myös sen, miten korjaat mahdolliset virheet.

25. Kumpi seuraavista pitää paikkansa?

- a) Omavalvontasuunnitelman laatii elintarvikevalvoja.
- b) **Laadit omavalvontasuunnitelman alusta alkaen itse tai voit käyttää pohjana esimerkiksi MaRan laatimaa hyvän käytännön ohjeistusta.**

Laadit omavalvontasuunnitelman itse. Se on oma suunnitelmasi siitä, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet. Voit myös käyttää omavalvontasuunnitelmasi pohjana MaRan laatimaa hyvän käytännön ohjeistusta tai elintarvikevalvonnan tekemiä malleja.