



PÄIJÄT-HÄMEEN ATERIAPALVELUT OY
KOTIPALVELUATERIOIDEN OMAVALVONTASUUNNITELMA





Sisällysluettelo

1. Palveluntuottajan perustiedot.....	3
1.2 Palveluyksikön Oltermannin perustiedot	3
2. Palvelut, toiminta-ajatus ja toimintaperiaatteet.....	4
3 Asiakasturvallisuus.....	7
3.1 Palveluiden laadulliset edellytykset.....	7
3.2 Vastuu palvelujen laadusta.....	10
3.3 Asiakkaan asema ja oikeudet.....	11
3.4 Asiakaspalautteiden käsittely ja huomiointi sekä muistutusten käsittely	11
3.5 Henkilöstö	12
3.6 Monialainen yhteistyö ja palvelun koordinointi.....	13
3.7 Toimitilat ja välineet	13
3.8 Laitteet, tietojärjestelmät ja teknologian käyttö.....	13
3.9 Asiakastietojen käsittely ja tietosuojaja	13
4. Omavalvonnan riskienhallinta	14
4.1 Palveluyksikön riskienhallinnan vastuut, riskien tunnistaminen ja arvioiminen.....	14
4.2 Riskienhallinnan keinot ja toiminnassa ilmenevien epäkohtien ja puutteiden käsittely, seuranta, raportointi ja osaamisen varmistaminen	15
4.3 Ostopalvelut ja alihankinta	15
4.4 Valmius- ja jatkuvuudenhallinta	15
5. Omavalvontasuunnitelman toimeenpano, julkaiseminen, toteutumisen seuranta ja päivittäminen.....	16
5.1 Toimeenpano	16
5.2 Julkaiseminen, toteutumisen seuranta ja päivittäminen	16



1. Palveluntuottajan perustiedot

PÄIJÄT-HÄMEEN ATERIAPALVELUT OY

Y-tunnus: 2828895-8

Niemenkatu 73 B, 15140 Lahti

info@paijatateria.fi

Asiakkuuspäällikkö Petri Kukkonen

044 482 6828, petri.kukkonen@paijatateria.fi

1.2 Palveluyksikön Oltermannin perustiedot

Palvelukeskus Oltermanni

Asikkalan kunta

0145208-4

Terveystie 1 C, 17200 Vääksy

p. 044 778 0052

Minna Pettinen

Ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö

Asikkalan kunta

PL 6, käyntios. Ruthollintie 2

17201 Vääksy

p. 044 778 0215

minna.pettinen@asikkala.fi

Kuljetuksen suorittaa alihankkija-palveluntuottaja

JMV Palvelu Oy

3278846-1

Kissalankuja 28-30 as. 14

17200 Vääksy

Puh: 045 893 3315

Vastuuhenkilö Juho Vallius, tj.



2. Palvelut, toiminta-ajatus ja toimintaperiaatteet

Tämä omavalvontasuunnitelma on laadittu Valviran 14.5.2024 määräyksen mukaisesti omavalvontasuunnitelman laatimisesta ja seurannasta.

Toiminnan tarkoitus on tarjota ikäihmisille kotiateriapalvelu. Palvelualue on Asikkala.

Palvelut tuotetaan Päijät- Hämeen hyvinvointialueella.

Ateriat tuottaa Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:lle alihankintana Oltermannin ateriapalvelut, Terveystie 1, 17200 Vääksy. Palvelu asiakkaille pitää sisällään myös tilattujen aterioiden kuljettamisen kotipalveluasiakkaalle pääsääntöisesti kolme (3) kertaa viikossa.

Kuljetuspalvelun toteuttaa ostopalveluna Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:lle JMV Palvelu Oy. Palveluntuottaja Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy on merkitty sosiaali- ja terveydenhuollon palveluntuottajien rekisteriin ja täyttää lain (741/2023) mukaiset vaatimukset. Rekisteritiedot tarkistetaan säännöllisesti. Toiminta sisältää ravitsemussuositusten mukaisen aterian valmistuksen ja kuljetuksen asiakkaan kotiin.

Asiakas tilaa Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:ltä tarvitsemansa ateriat esim. 3-7-ateriaa/viikko ja heidän kanssansa tehdään kirjallinen sopimus.

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy tekee mahdollisen palveluseteli varauksen ja tarkistaa Asiakkaan palvelusetelin voimassaolon ja sisällön Päijät-Hämeen hyvinvointialueen sähköisestä ostopalvelu- ja palvelusetelijärjestelmästä (PSOP).

Ateriat valmistaa Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n Alihankkija-palveluntuottaja Oltermannin ateriapalvelut, osoitteessa: Terveystie 1, Vääksy. Kotipalveluateriat jaetaan Asiakkaille pääsääntöisesti kolme (3) kertaa viikossa: maanantaisin, keskiviikkoisin ja perjantaisin. Ateriat toimitetaan lounasaikaan klo 10-12.30 välillä. Sallittu poikkeama jakoajasta on yksi (1) tunti jakoajan lopusta. Alihankkija-palveluntuottaja Oltermannista ilmoitetaan puhelimitse Asiakkaalle mahdollisesta jakoviiveestä, joka ylittää sallitun poikkeaman.

Asiakkaalle toimitetaan useamman päivän ateriat samalla kertaa. Toimituspäivän ateria voi olla lämmin ja muut jäädytetyjä asiakkaan tilauksen mukaisesti. Alihankkija-palveluntuottaja Oltermanni vastaa kotipalveluaterioiden turvallisuudesta ja elintarvikehygieniasta lainsäädännön ja viranomaismääräysten edellyttämällä tavalla.



Alihankkija-palveluntuottaja Oltermanni vastaa ruoan- ja elintarvikkeiden pakkaamisesta asianmukaisiin astioihin ja kuljetuslaatikoihin huomioiden kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien aterioiden, sekä kylmien aterioiden vaatimat säilytyslämpötilat. Alihankkija-palveluntuottajan Oltermannin toimesta kuljetusastiat puhdistetaan päivittäin.

Keittiön omavalvonnan tarkoituksena on edistää elintarviketurvallisuutta ja asiakasturvallisuutta. Kaikkien työntekijöiden tulee noudattaa omavalvonnan ohjeita, sekä ohjeistaa keittiöissä toimivia sijaishenkilöstöä noudattamaan omavalvonnan ohjeistusta.

Käyttövesi keittiössä on Asikkalan kunnan Aurinkovuoren Vesi Oy:n toimittamaa.

Suurkeittiöiden velvoite omavalvontasuunnitelman tekoon tulee elintarvikelaista.

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n kotiateria omavalvonta Oltermannin keittiössä on laadittu täyttämään elintarvikelainsäädännön ja soveltuvat elintarvikelain vaatimukset sekä Ruokaviraston ohjeet ja suositukset.

Lainsäädäntö ja ohjeet

Elintarvikehygieenistä osaamista koskevat säädökset ja määräys:

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen elintarvikeasetus 178/2002/EY

Yleinen elintarvikehygieniasetus

852/2004/EYMMM:n asetus

elintarvikehygieniasta 318/2021

Vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta kuuluu sekä tuottajalle, ruoan valmistajalle, että aterioiden kuljettajalle. Tehokkaan omaehtoisen laadunvalvonnan avulla voidaan valmistaa korkealaatuista ruokaa, taata asiakastytyväisyys ja ruoan turvallisuus.

Keittiön omavalvonnan tavoitteena on, että omaa toimintaa tarkkailemalla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, jäljitettävyyys, hyvän hygieniakäytännön mukainen toiminta ja työn sujuvuus.



Päivittäistä omavalvontaa suurkeittiöissä ovat

- tilanteiden arvioiminen
- mittaus tulosten kirjaaminen sovituista tarkkailukohteista
- nopea tarvittaviin toimenpiteisiin ryhtyminen
- poikkeamien ja korjaavien toimenpiteiden suorittaminen ja kirjaaminen

Omavalvontaa toteuttaa koko keittiöhenkilökunta. Kokonaisvastuu omavalvonnan toteuttamisesta ja keittiön hygieniatasosta on keittiön ateriapalveluesihenkilöllä ja ateria- ja puhtauspalvelupäälliköllä.

Keittiön omavalvonnansuunnitelman toteutumista valvoo ympäristöterveyden valvontaviranomainen.

Omavalvontasuunnitelmaan määritellään ja merkitään valvontaa vaativat kohteet. Hallintapisteiden määrä ja tarve arvioidaan tuotannon muuttuessa. Mikäli, valituissa kohteissa havaitaan huomautettavaa, korjaavat toimenpiteet on käynnistettävä välittömästi.

Erityistä valvontaa vaativa kohde on se vaihe elintarvikkeen valmistuksessa, jota voidaan ohjata vaaran poistamiseksi. Hallintapisteet voivat olla esimerkiksi herkästi pilaantuvien valmistusaineiden käsittely, lämpökäsittely, jossa mikrobit tuhoetaan, lämpösäilytys, sekä jäähdytys, jossa mikrobien kasvu estetään.

Kullekin hallintapisteelle määritellään tavoitetasot ja ylä- ja alarajat, ja niitä noudatetaan, jotta voidaan olla varmoja, että omavalvonnan hallintapiste on hallinnassa. Hallintapisteen rajat ovat minimi- ja maksimiarvoja, joiden puitteissa terveydelliset vaarat pysyvät hallinnassa tai estetään kokonaan. Hallintapisteen raja on esimerkiksi lämpötila, suolamäärä, aika, maku, haju ja ulkonäkö.

Valvonnan kohteet

- Elintarvikkeiden vastaanotto
- Elintarvikkeiden, tuotteiden ja ruokien kylmäsäilytys ja varastointi
- Ruoan esivalmistus
- Ruoanvalmistus / kypsennys
- Ruokien pakkaaminen
- Ruokien kuljetus
- Ruokien vastaanotto
- Ruoan jäähdytys



- Astiahuolto
- Siivous- ja puhtaanapito
- Henkilökohtainen hygienia
- Jätehuolto

3 Asiakasturvallisuus

3.1 Palveluiden laadulliset edellytykset

Kotiateriapalvelut ovat laadukkaita ja asiakaskeskeisiä, turvallisia ja asianmukaisesti toteutettuja.

Aterioita toimitettaessa asiakkaan kotiin toimitaan aina niin, ettei asiakkaalle, hänen omaisuudelleen tai palvelun suorittajalle aiheudu vaaraa.

Kotipalveluaterioiden ruokalistasuunnittelun tavoitteena on, että ruoka on maukas ja monipuolinen ja ateriakokonaisuus ravitsemuksellisesti tasapainoinen ja vastaa asiakkaan vaatimuksia.

Ruokalistan suunnittelussa huomioidaan mm. ravitsemuksellisuus ja asiakaspalautteet.

Ruokalistan suunnittelussa on huomioitu myös asiakasryhmän erityistarpeet ja ruokien ravitsemuksellinen laatu. Ateriat vastaavat ikäihmisten ravitsemussuosituksen mukaisia aterioita ja niissä huomioidaan myös asiakkaan mieltymykset.

Asikkalan kunnan Päijät-Hämeen hyvinvointialueen ravitsemuskäsikirjassa määritellään tarkemmin ravitsemuksen laatu, eri ruokavaliot sekä kuinka laadukas ravitsemushoito toteutetaan. Päijät-Hämeen hyvinvointialueen ravitsemuskäsikirja on keittiöhenkilöstön käytettävissä.

Kotipalveluaterioiden ruokalista on luettavissa internetsivuilla <https://www.asikkala.fi/kotiaterioiden-ruokalista/> ja kotiin ateriatoimituksen yhteydessä toimitettavalla ruokalistalla. Kotipalveluaterioiden kuvat löytyvät Facebook -sivuilta Asikkalan Ateria- ja puhtauspalvelut.

- Kotipalveluaterioiden ruokalistasuunnittelun tavoitteena on, että ruoka on maukas ja monipuolinen ja ateriakokonaisuus ravitsemuksellisesti tasapainoinen ja vastaa



- asiakkaan vaatimuksia.
- Ruokalistan suunnittelussa huomioidaan mm. ravitsemuksellisuus ja asiakaspalautteet.
- Ruokalistan suunnittelussa on huomioitu myös asiakasryhmän erityistarpeet ja ruokien ravitsemuksellinen laatu. Ateriat vastaavat ikäihmisten ravitsemussuosituksen mukaisia aterioita. (Vireyttä seniorivuosiin -ikäntyneiden ruokasuositukset, VRN ja THL 2020)

Kotipalveluateria sisältää lämpimän ruoan, lämpimän kasvislisäkkeen, salaatin/raasteen jälkiruoan. Ruoan valmistuksessa käytetään vakioituja valmistusohjeita ja tuotannonohjausjärjestelmää. Reseptien vakioinnissa huomioidaan asiakasryhmän tarpeet. Raaka-aineet hankitaan hyväksytyiltä sopimustoimittajilta. Ateriat valmistetaan myös perusruokavalion muunnoksina, erityisruokavalioina ja tehostettuna sekä rakennemuutettuna.

Asiakassopimusta tehtäessä määritellään mahdollisen erityisruokavalion sekä asiakkaalle sopivan ruoan rakenne ja sisällön tarve. Annokset pakataan kertakäyttöisiin, kierrätettäviin, elintarvikekäyttöön hyväksytyihin annosrasioihin. Ateriat kuljetetaan lämpölaatikoissa/-kasseissa asiakkaalle. Lämpötiloja seurataan mallilaatikon avulla:

- lähtevän kylmän ja kuumen ruoan lähtö lämpötila mitataan.
- kylmän ja kuumen ruoan lämpötila mitataan 0,5 h päästä pakkaamisesta.

Alihankkija-palveluntuottajan keittiöissä on omavalvontasuunnitelma sekä käytössä sähköinen omavalvontajärjestelmä. Alihankkija-palveluntuottajan ruokapalveluiden koko henkilökunta on suorittanut hygieniapassin. Oltermannin ruokapalvelussa on kaikilla ruoanvalmistajilla dieettikokin osaaminen.

Elintarvikkeet hankitaan hankintasopimuksen mukaisesti sopimuskumppaneilta. Tilaukset toimitetaan keittiöön tavarantoimittajien toimesta ennakkoon sovittuina toimituspäivinä.

Vastaanottotarkastus tehdään aina jokaisesta saapumiserästä ja tiedot merkitään

Omavalvontaan omavalvonnan ohjeiden mukaisesti, huomioiden erityisesti helposti pilaantuvat tuotteet.

Tuotteet siirretään saapumisen jälkeen välittömästi asianmukaisiin säilytystiloihin päiväyksen mukaiseen käyttöjärjestykseen. Kylmäketjun hallinnasta huolehditaan.

Kuljetuslaatikoita käsitellään siten, että estetään ristikontaminaatio keittiön työtasojen



jatasovaunujen pintojen kanssa.

Päivittäin seurataan varastokiertoa. Ensin tullut tuote käytetään ensin (First in - First out).

Lämpötilamittauksissa huomioidaan erityisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet. (Eläimistä peräisin olevat elintarvikkeet, kuten maito, liha ja munat sekä niistä valmistetut tuotteet, ovat useimmiten herkästi pilaantuvia.)

Mittaus suoritetaan ja kirjataan omavalvontasuunnitelman ohjeistuksen mukaisesti.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Digitaalisilla omavalvontajärjestelmän mittareilla mitataan lämpötilat, jonka sovelluksen avulla ne kirjautuvat järjestelmään.

Vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkastetaan, elintarvikkeen mukaan seuraavat asiat:

1. Toimitus vastaa tilausta
2. Päiväysmerkinnät
3. Lämpötila mitataan pakasteista ja helposti pilaantuvista elintarvikkeista (mitataan pakkausten välistä tai infrapunamittarilla)
4. Pakkausten kunto, eheys, asiallisuus ja pakkausmerkinnät
5. Elintarvikkeiden silmämääräinen kunto
6. Elintarvikkeiden aistinvarainen laatu tarkistetaan ja tarvittaessa esim. avataan pakkaus.

Toimenpiteet mikäli elintarvikkeiden laadussa epäillään huomautettavaa: Jos vastaanottotarkastuksessa epäillään tuotteen laatua, asiamerkintä tehdään ja tuotereklamaatio annetaan välittömästi tavarantoimittajalle ja sovitaan jatkotoimenpiteistä (palautus, uuden erän toimitus, hyvitys). Viallisia ja laadultaan epäilyttäviä elintarvikkeita ei oteta vastaan.

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötilat:

1. Yleisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden vastaanottolämpötila tulisi olla + 6 °C tai alle.
2. Pakasteiden vastaanottolämpötila tulisi olla enintään - 18 °C.



3.2 Vastuu palvelujen laadusta

Valvontalain 10 §:n 4 momentin mukaisena palveluyksikön vastuuhenkilönä toimii Oltermannin ateriapalveluesihenkilö Henna Polvinen, henna.polvinen@asikkala.fi, p. 044 778 0052
Hän vastaa omavalvonnan toteutumisesta, palvelun laadun valvonnasta sekä siitä, että palvelu täyttää lakisääteiset edellytykset kaikissa tilanteissa.

Elintarvikkeiden valmistaminen ja tarjoilu allergeenittomana vaatii sen, että kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät elintarvikkeet kontaminoidu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin suhteen kuin allergeenien. Tätä ristikontaminaatiota tulee myös välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatio voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita on käsiteltävä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

Allergeenia sisältävien ruokien valmistuksessa ja erityisruokavalio ruokien valmistuksessa tulee huomioida erillään pito muista ruuista erillään omilla erillisillä työvälineillä tai valmistus tapahtuu eri aikaan kuin muiden tuotteiden valmistus. Tuoteselosteet tulee lukea erityisen huolellisesti. Raaka-aineet säilytetään tiiviisti suljettuina erillään muista tuotteista. Ruokaa valmistettaessa on varmistuttava siitä, että raaka-aineet eivät sisällä kyseiseen erityisruokavalioon sopimattomia ainesosia.

Yleisimmät ruokayliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat:

- gluteenia sisältävät viljat
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmunat ja munatuotteet
- kalat ja kalatuotteet
- maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- soija ja soijatuotteet
- maito ja maitotuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti (yli 10 mg/kg tai 10 mg/l)



Kaikilla keittiön henkilöstöllä on vastuu elintarviketurvallisuudesta ja oman työn laadusta. Esihenkilöt valvovat, että elintarviketurvallisuutta ja sovittua laatua noudatetaan.

3.3 Asiakkaan asema ja oikeudet

Asiakkaalla on oikeus osallistua palvelua koskevaan suunnitteluun, päätöksentekoon, toteutukseen ja palvelua koskevaan tiedonsaantiin. Palvelua on mahdollisuus saada myös ilman hyvinvointialueen myöntämää palveluseteliä.

Palveluntuottaja Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy hallinnoi asiakaskohtaisia palvelusopimuksia ja Oltermannin ateriapalvelut vastaa ateriatuotannosta. Sopimukseen liittyvistä muutoksista vastaa Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy.

Kuljettaja noudattaa asiakassuhteessa ehdotonta luottamuksellisuutta. Asiakaskäynnin yhteydessä kuljettajan tulee huomioida Asiakkaan yleinen vointi. Kuljettajan tulee ilmoittaa välittömästi päivystysavun numeroon 116117, jos hän epäilee Asiakkaan tarvitsevan akuuttia apua.

3.4 Asiakaspalautteiden käsittely ja huomiointi sekä muistutusten käsittely

Mitä teen, jos palvelussa tai hoidossa on ongelmia?

Ota yhteyttä Oltermannin keittiöön ja anna palautetta suoraan keittiöön työntekijälle tai hänen esihenkilölleen tai ruoan kuljettajalle. Aterioiden kuljettaja välittää suullisen tai kirjallisen asiakaspalautteen keittiölle. Palautteisiin pyritään vastaamaan välittömästi. Oltermanni kerää Asiakkailta saamansa palautteen ja tehdyt korjaavat toimenpiteet ja raportoi niistä Palveluntuottajalle Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:lle. Kaikki saadut palautteet käsitellään ja korjaavat sekä ehkäisevät toimet käynnistetään tarpeen mukaan.

Palveluntuottaja Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy toteuttaa asiakastytyväisyyskyselyn asiakkaille joka toinen vuosi.

Voit antaa palautetta palveluntuottajalle Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:lle myös sen palautekanavien kautta. [Anna palautetta - Päijät-Hämeen Ateriapalvelut](#)

Muistutusten käsittelystä yksikössä vastaa Asikkalan kunnan toimistotiimi (Sari Tapionsalo).



Jos asia ei selviä keskustelemalla, voit tehdä muistutuksen tai kantelun. Kysy lisää sosiaali- ja potilasasiavastaavalta.

Sosiaali- ja potilasasiavastaavan puhelinnumero

[phone+358 38192504](tel:+35838192504)

maanantai, tiistai, torstai 9.00–12.00

keskiviikko 9.00–15.00

Sähköposti: asiavastaavat@pajatha.fi

3.5 Henkilöstö

Oltermannin keittiössä työskentelee 1 ateriapalveluesihenkilö, 2 kokkia, 3 vakituista ateriapalvelutyöntekijää ja 1 määrä- ja osa-aikainen ateriapalvelutyöntekijä. Yksikön toimintaan osallistuvien määrä on 6,5 työntekijää.

Oltermannin keittiössä varmistetaan riittävä henkilöstö, siten että kaikilla on riittävä osaaminen eri työtehtäviin työnkierron avulla. Lisäksi voidaan tarvittaessa siirtää henkilökuntaa avuksi muista yksiköistä Oltermanniin.

Lisäksi henkilöstövajetta voidaan korjata muutamilla tarvittaessa töihin kutsuttavilla työntekijöillä, siirtämällä muista yksiköistä työntekijöitä ja tarvittaessa esihenkilön työpanoksella suorittavissa työtehtävissä. Henkilöstön riittävyyttä seurataan päivittäin tuotannon perusteella. Tavoitteena on varmistaa, että kaikki ateriat voidaan tuottaa ja toimittaa ajallaan ja turvallisesti kaikissa tilanteissa, tarvittaessa käytetään varasuunnitelmia, joita on tehty ennakkoon.

Keittiöhenkilökunnan perehdyttämisvastuu on Asikkalan kunnan Oltermannin ateriapalveluilla. Oltermannin ruokapalvelussa ateriapalveluesihenkilö huolehtii uuden työntekijän perehdyttämisestä työpaikkakirjan, palo- ja pelastussuunnitelman sekä tarvittaessa omien tehtäviensä osalta. Kokit ja ruokapalvelutyöntekijät huolehtivat uuden työntekijän perehdyttämisestä omien tehtäviensä osalta. Perehdyttämisen alkaessa ja seurannan yhteydessä täytetään perehdyttämiseen liittyvää seurantalomaketta sekä sähköistä perehdytysohjeistusta.

Oltermannin ateriapalvelun henkilöstön työtyytyväisyyttä seurataan vuosittain tehtävällä työhyvinvointikyselyllä. Kyselyn tulosten perusteella tehdään tarvittaessa korjaavia toimenpiteitä

Kuljetus toimintaan osallistuu 3hlöä kuljetuspalvelun henkilöstöstä JMV Palvelu Oy:stä. Henkilöstön riittävyyttä seurataan päivittäin kuljetusten kuormituksen perusteella, normaalisti 1 hlö riittää aterioiden kuljetukseen. Poissaoloissa hyödynnetään 2 muuta henkilöä ja lisäksi on



varasuunnitelma, että kaikki ateriat voidaan toimittaa ajallaan ja turvallisesti kaikissa tilanteissa. Kuljetusyrityksen toimitusjohtaja on tarkastanut henkilöstön rikosrekisteriotteet ja toimittanut tiedon tarkastuksesta palveluntoimittajalle 11.3.2026.

3.6 Monialainen yhteistyö ja palvelun koordinointi

Asiakkaat hakeutuvat palvelun piiriin hyvinvointialueen palvelukoordinaattorien kautta sekä suoraan asiakkaaksi markkinoinnin avulla.

3.7 Toimitilat ja välineet

Terveystarkastajat tekevät Oiva-tarkastukset säännöllisesti alihankkija-palveluntuottaja Oltermannin keittiötiloihin. Julkiset Oiva-raportit ovat nähtävillä heidän nettisivuillaan sekä julkisessa Oivahymy.fi sivulla.

Kuljetus: Alihankkijan kuljetuskalusto on elintarvikekuljetuksiin sopivaa. Alihankkijalla on voimassa oleva todistus elintarvikevalvonnan valvontakohteesta (kuljetuskalusto).

Ateriapalvelua toteutetaan Asikkalan kunnan omistamassa kiinteistössä ja sen tilojen kunnossapidosta ja laitehankinnoista vastaa kiinteistön omistaja, tilapalvelut. Ateriapalvelut ja kiinteistön omistaja suunnittelevat tulevat uudistukset ja korjaukset ja hankinnat yhdessä vuosittain.

3.8 Laitteet, tietojärjestelmät ja teknologian käyttö

Oltermannin ateriapalvelut omistavat ja hallinnoi keittiön pienlaitteita ja kiinteät laitteet kuuluvat kunnan tilapalvelujen ennakkohuoltosuunnitelmaan ja hallintointiin.

Oltermannin ateriapalvelut hankkivat tarvittavat Tietojärjestelmät ja vastaa niiden käytöstä päivityksistä yhdessä järjestelmäasiantuntijoiden kanssa.

3.9 Asiakastietojen käsittely ja tietosuojaja

Omaevalvontasuunnitelmassa on otettu huomioon EU:n yleisen tietosuojasetuksen ((EU) 2016/679) vaatimukset tietosuojaperiaatteiden sekä rekisteröidyn oikeuksien toteutumisesta palveluyksikön toiminnassa.



Oltermannin ateriapalvelun tietosuojavastaavana toimii Asikkalan kunnan tietosuojavastaava.
tietosuoja@asikkala.fi

Lämpötilakirjaukset, asiakaspalautteet ja riskienhallintasuunnitelmat säilytetään vähintään 2 vuotta.

Kaikki asiakastiedot käsitellään tietosuoja-asetuksen (GDPR) mukaisesti.

Palveluntuottajan tietosuojaa koordinoivana henkilönä toimii toimistos sihteeri,

tietosuoja@pajjatateria.fi

4. Omavalvonnan riskienhallinta

4.1 Palveluyksikön riskienhallinnan vastuut, riskien tunnistaminen ja arvioiminen

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut konsernissa arvioidaan riskit ja mahdollisuudet, sekä niiden toimenpiteiden vaikuttavuus myös alihankinnan osalta.

Asikkalan ateriapalveluilla arvioidaan riskit ja mahdollisuudet vuosittain.

Laatutavoitteet:

- Aterioiden ravitsemuksellinen laatu täyttää suositukset
- Kuljetukset ajallaan ja oikeassa lämpötilassa
- Asiakastyytyväisyys

Toimenpiteet laatutavoitteiden saavuttamiseksi:

- Lämpötilojen seuranta- ja kirjauskäytäntö
- Asiakaspalautteen kerääminen, analysointi ja korjaavat toimenpiteet

Riskienhallinta mm:

- Varajärjestelmä kuljetuskaluston rikkoutumisen varalta; kuljetusyriyksellä käytössä 3 autoa. Vastuuhenkilö: Kuljetusyhtiön toimitusjohtaja
- Sijaisjärjestely henkilöstön poissaoloihin: Sijaiset ja siirrot toisista yksiköistä. Vastuuhenkilö: Oltermannin keittiön esihenkilö
- Päivitetyt allergialistat ja selkeät merkinnät pakkauksissa: Vastuuhenkilö: Oltermannin keittiön esihenkilö.
- Pelastussuunnitelmasta vastaa kiinteistön tilapalvelupäällikkö ja keittiöllä ateriapalveluesihenkilö.
- Oltermannin keittiön toiminnan riskienhallinta: Vastuuhenkilöt Oltermannin keittiön esihenkilö ja Ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö.



4.2 Riskienhallinnan keinot ja toiminnassa ilmenevien epäkohtien ja puutteiden käsittely, seuranta, raportointi ja osaamisen varmistaminen

Keittiön omavalvontasuunnitelmaan määritellään ja merkitään erityistä valvontaa vaativat kohteet eli hallintapisteet. Hallintapisteiden määrä ja tarve arvioidaan säännöllisesti tuotannon muuttuessa. Mikäli, valituissa kohteissa havaitaan huomautettavaa, korjaavat toimenpiteet käynnistetään välittömästi.

Keittiöhenkilöstö on velvollinen havaitsemaan ja ilmoittamaan heti poikkeamista muulle henkilöstölle ja keittiön esihenkilölle.

Työturvallisuuteen liittyvissä vaaratilanteista ja läheltä piti tilanteista, ilmoitetaan välittömästi ohjeistuksen mukaisille tahoille.

Muut keittiön poikkeamat kirjataan ja ilmoitetaan omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Asikkalan ateriapalvelut vastaa keittiön henkilöstön koulutuksesta ja osaamisen varmistamisesta.

4.3 Ostopalvelut ja alihankinta

Palveluntuottajalla Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:llä ja alihankkija-palvelunpalveluntuottajan Oltermannin sekä JMV kuljetuspalvelun välillä järjestetään puolivuositain tapaamisia palvelun laadun seuraamiseksi. Tapaamisissa arvioidaan kuljetuspalveluiden toteutumista, käydään läpi asiakaspalautteita, kehitetään yhteistoimintaa sekä keskustellaan muista mahdollisista ajankohtaisista asioista.

4.4 Valmius- ja jatkuvuudenhallinta

Oltermannin ateriapalvelujen valmius- ja jatkuvuudenhallinnasta ja valmius- ja jatkuvuussuunnitelmasta vastaa Asikkalan kunnan ateriapalvelut. Vastuuhenkilö on ateria- ja puhtauspalveluiden palvelupäällikkö.



5. Omavalvontasuunnitelman toimeenpano, julkaiseminen, toteutumisen seuranta ja päivittäminen

5.1 Toimeenpano

Sisäisillä auditoinneilla varmistetaan omavalvonnan osaaminen ja sitoutuminen jatkuvaan omavalvontasuunnitelman mukaiseen toimintaan.

Perehdytyksellä ja sen seurannalla varmistetaan henkilöstön omavalvonnan osaaminen sekä siihen sitoutuminen.

Jokainen työntekijä vastaa omalta osaltaan toteutuksesta ja kokonaisuudesta käytännön tasolla vastaa keittiön esihenkilö.

Ajastetut tehtävät keittiön sähköisessä omavalvonnassa auttavat henkilöstöä omavalvonnan toteuttamisessa.

Ajantasainen keittiön ja tämä omavalvontasuunnitelma on palveluyksikön henkilöstön tiedossa ja saatavilla kaiken aikaa.

Omavalvontasuunnitelman muutokset tiedotetaan henkilöstölle.

Oltermannin keittiön omavalvonnan päivittämisestä vastuuhenkilönä on ateria- ja puhtauspalveluiden palvelupäällikkö.

5.2 Julkaiseminen, toteutumisen seuranta ja päivittäminen

Omavalvontasuunnitelma tarkistetaan ja tarvittaessa päivitetään vähintään kerran vuodessa tai toiminnan muuttuessa.

Tämän Omavalvontasuunnitelman laatimisesta, päivittämisestä ja julkaisemisesta vastaa Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n lautupäällikkö Marja Schildt, marja.schildt@paijatateria.fi. Omavalvontasuunnitelman toteutumisen seurannasta vastaa Ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö Minna Pettinen, minna.pettinen@asikkala.fi. Suunnitelma pidetään sähköisesti saatavilla ja ajan tasalla, ja muutokset julkaistaan viiveettä. Ajantasainen suunnitelma on henkilöstön käytettävissä koko ajan, ja muutoksista tiedotetaan henkilöstölle välittömästi. Suunnitelma on nähtävillä Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy:n nettisivulla ja Alihankkija-palveluntuottajan Oltermannin keittiöllä.