

Tietoa vilja- ja vihannesalan (esim. leipomot) elintarvikevalmistuksen omavalvontasuunnitelman laatimisesta

Omavalvonta on yrityksen omaa toimintaa, jolla se pyrkii säilyttämään käsittelemiensä elintarvikkeiden laadun hyvänä. Omavalvonta on elintarvikealan toimijoille **lakisääteinen vaatimus**. Toiminnanharjoittaja vastaa aina elintarvikkeidensa turvallisuudesta.

Elintarvikeyrityksen tulee laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Suunnitelma tulee pitää päivitettyinä ja omavalvonnan toteutuksesta on pidettävä kirjaa. Omavalvontasuunnitelmaan on tarvittaessa liitettävä näytteenottosuunnitelma. Omavalvontaa varten tulee nimetä vastuuhenkilö. Vastuuhenkilöllä on oltava riittävä koulutus tehtävään. Toiminnanharjoittajan on huolehdittava siitä, että kaikki elintarvikehuoneistossa työskentelevät ovat perehtyneet omavalvontasuunnitelmaan ja voivat tarvittaessa esittää omavalvonta-asiakirjat.

Omavalvontasuunnitelman tulee sisältää ainakin seuraavat kohdat (kohdat jotka eivät koske toimintaa, voidaan jättää pois):

1. Toiminnan kuvaus
2. Vastuuhenkilöt
3. Riskianalyysi
4. Tilojen ja laitteiden kunnossapito
5. Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset
6. Kylmä-, pakaste- ja varastotilat
7. Raaka-aineet
8. Raaka-aineiden pesu/kuorinta/esikäsitteily
9. Valmistusprosessit
10. Jäähdytys
11. Allergeenit ja erityistuotteet
12. Uppopaistaminen
13. Tuotteiden pakkaaminen
14. Pakkausmateriaalit
15. Pakkausmerkinnät
16. Konsulenttitoiminta
17. Myynti
18. Toimitus
19. Kuljetuslaatikot
20. Talousvesi
21. Henkilöstön hygienia
22. Astioiden pesu

23. Siivous ja puhtaanapito
24. Tuhoeläintorjunta
25. Jätehuolto
26. Takaisinvetotilanteet
27. Näytteenottosuunnitelma
28. Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytykset
29. Asiakirjojen säilytys
30. Omavalvontasuunnitelman päivittäminen

1. Toiminnan kuvaus

Tiedot: yrityksen nimi, osoite, Y-tunnus, puhelinnumero, sähköpostiosoite, työntekijöiden määrä, elintarvikehuoneiston koko, valmistusmäärät (esim. kg/vuosi). Toiminnan lyhyt kuvaus (mitä tuotteita valmistetaan, kenelle tuotteita myydään jne.).

2. Vastuuhenkilöt

Nimeä vastuuhenkilöt eri toiminnoille/prosesseille. Kuka vastaa esim. vastaanottotarkastuksista, kylmä- ja pakastevarastojen lämpötiloista, eri osastoista, siivouksesta, näytteenotosta jne.?

3. Riskianalyysi

Riski- tai vaara-analyysilla tarkoitetaan omaan toimintaan liittyvien riskien tunnistamista ja niiden vakavuuden ja todennäköisyyden arviointia. Nämä riskit tulee ehkäistä, eliminoida tai minimoida. Riskejä tai vaaroja ovat biologiset, fysikaaliset tai kemialliset tekijät tai olosuhteet, jotka voivat aiheuttaa terveysvaaran.

Tee riskianalyysi omasta toiminnasta. Mitä riskejä elintarvikkeiden käsittelyyn ja toimintaan sisältyy (esim. kylmätavarat toimitetaan liian lämpiminä, väärä lämpötila jääkaapissa/pakastimessa, allergeenit, virheelliset pakkausmerkinnät)? Miten nämä riskit ehkäistään, eliminoidaan tai minimoidaan?

Ks. myös Eviran ohje 10002/2 HACCP-järjestelmästä

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_10002_haccp.pdf

4. Tilojen ja laitteiden kunnossapito

Miten tilojen kunnossapito on järjestetty, kuka huolehtii korjauksista, kunnostuksista ja laitteiston uusimisesta? Laadi tilojen ja laitteiston kunnossapitosuunnitelma.

5. Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset

Kuvaile, miten saapuvien tuotteiden kunto ja pakkausmerkinnät sekä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat tarkastetaan. Mitä dokumentoidaan, mihin ja kuinka usein (vähintään 1 kerta/viikko)? Mitkä ovat raja-arvot? Miten

menetellään poikkeamia todettaessa ja mihin korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään? Muista, että poikkeamien johdosta on ryhdyttävä toimenpiteisiin ja toimenpiteet on dokumentoitava. Miten kuljetuslaitikoita säilytetään (säilytettävä suojassa lialta, sään vaihteluilta, linnuilta ja muilta tuhoeläimiltä)?

6. Kylmä-, pakaste- ja varastotilat

Tee luettelo kylmä- ja pakastetiloista ja niiden lämpötilavaatimuksista (raja-arvot) sekä säilytettävistä elintarvikkeista. Kerro kuinka usein laitteiden lämpötiloja seurataan ja dokumentoidaan (vähintään 1 kerta/viikko). Mihin korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään, kun lämpötiloissa havaitaan poikkeamia? Muista, että poikkeamien johdosta on ryhdyttävä toimenpiteisiin ja toimenpiteet on dokumentoitava. Kuvaile tuotteiden kierto. Miten jääkaapit ja pakastimet huolletaan ja puhdistetaan ja miten puhdistus ja huolto dokumentoidaan?

Yli 10 m³:n pakastehuoneiden tulee täyttää EY:n asetuksessa 37/2005 ja standardeissa EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 asetetut vaatimukset. Missä tämän tyyppisten pakastehuoneiden laitteistoa koskevia todistuksia ja asiakirjoja säilytetään?

7. Raaka-aineet

Laadi luettelo valmistuksessa käytettävistä raaka-aineista tai raaka-aineryhmistä sekä siitä, mihin tuotteisiin niitä käytetään. Mitkä raaka-aineet sisältävät allergeeneja?

8. Raaka-aineiden pesu/kuorinta/esikäsittely

Kerro raaka-aineiden käyttöä edeltävästä esikäsittelystä (esim. pesu, kuorinta tai muu esikäsittely). Miten allergeeneja käsitellään? Kuka on vastuhenkilö?

9. Valmistusprosessit

Kuvaile valmistusprosesseja ja työmenetelmiä. Miten hygieniä säilytetään hyvänä? Miten raaka-aineet tarkastetaan ennen käyttöä? Käytetäänkö kirjallisia reseptejä ja miten niitä säilytetään? Miten allergeenien ristikontaminaatio on huomioitu? Mitä lämpötilojen raja-arvoja valmistuksen aikana käytetään? Miten käsitellään prosessin/kuumennuksen aikana mahdollisesti syntyviä vieraita aineita (esim. PAH-yhdisteet)? Miten suolapitoisuutta valvotaan? Jos käytetään ulkomaisia marjoja, miten ne käsitellään (esim. noroviruksen tuhoaminen vaatii kuumennusta ≥ 90 °C:ssa vähintään 2 minuutin ajan)? Ks. Eviran suositus ulkomaisten pakastemarjojen käsittelystä:

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeidenturvallisen-kayton-ohjeet/turvallisen-kayton-ohjeet/ulkomaiset-pakastemarjat/>

10. Jäähdytys

Kerro jäähdytettävistä (helposti pilaantuvista) tuotteista ja jäähdytystavasta. Miten lämpötiloja valvotaan ja dokumentoidaan (alkamis- ja päättymisaika sekä alku- ja loppulämpötila)? Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle välittömästi valmistuksen jälkeen ja

enintään neljässä tunnissa. Jäähdyttämiseen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

11. Allergeenit ja erityistuotteet

Laadi luettelo valmistuksessa käytettävistä allergeeneista ja muista raaka-aineista, jotka voivat aiheuttaa yliherkkyyttä (ks. EU-asetuksen 1169/2011 liite II). Kuvaile raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilytystä ja käsittelyä. Kerro, miten asiakkaille tiedotetaan allergeeneja sisältävistä elintarvikkeista. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeistaannettavat-tiedot/allergeenit/>

12. Uppopaistaminen

Kerro uppopaistettavista tuotteista. Kuinka usein suoritetaan rasvan vaihto/lisääminen? Miten lämpötilaa valvotaan (suosituslämpötila on 185 °C ± 5 °C)? Missä omavalvonta-asiakirjoja säilytetään?

13. Tuotteiden pakkaaminen

Kerro, mitä tuotteita pakataan ja missä sekä kuka suorittaa pakkaamisen. Mitä suojaruostusta käytetään (esim. käsineet)? Miten käsin pakkaamisessa varmistetaan hyvä hygienia?

14. Pakkausmateriaalit

Kerro minkälaisiin pakkauksiin elintarvikkeet pakataan. Missä pakkausmateriaaleja säilytetään? Miten pakkausmateriaalien elintarvikekelpoisuus varmistetaan? Kuinka usein niiden toimittajilta pyydetään todistukset elintarvikekelpoisuudesta ja missä todistuksia säilytetään?

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/pakkaukset-ja-muutelintarvikekontaktimateriaalit/kontaktimateriaalit/>

15. Pakkausmerkinnät

Miten varmistetaan, että pakkauksissa on oikeat pakkausmerkinnät? Vastaako resepti pakkausmerkintöjä (painojärjestys, lisäaineet, suolapitoisuus jne.)? Myös irtomyynnissä olevat elintarvikkeet on varustettava mm. ainesosia ja allergeeneja koskevilla tiedoilla. Ks. EU-asetus 1169/2011 ja MMM:n asetus 834/2014. Ks. myös Eviran opas 17068/1.

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealanoppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/pakkausmerkinnat/>

16. Konsulenttitoiminta

Kerro konsulenttitoiminnasta. Myös irtomyynnissä olevat elintarvikkeet on varustettava mm. ainesosia ja allergeeneja koskevilla tiedoilla. Ks. EU-asetus 1169/2011 ja MMM:n asetus 834/2014. Ks. myös Ruokaviraston opas 17068/1.

17. Myynti

Kerro miten ja missä tuotteet myydään. Tarvitaanko kylmä- tai pakastesäilytystä? Mitä tietoja asiakkaille annetaan tuotteista? Miten tuotteet suojataan pisaratartunnalta?

18. Toimitus

Kerro mitä tuotteita toimitetaan ja minne. Käytetäänkö kuljetuksiin omaa autoa vai ulkopuolista yritystä? Jos käytetään omaa autoa/omia autoja, laadi luettelo niistä (esim. rekisterinumerot). Kauanko kuljetukset kestävät? Miten helposti pilaantuvat tuotteet pidetään kylminä kuljetuksen aikana? Miten elintarvikkeet suojataan lialta ja muulta saastumiselta? Laadi siivoussuunnitelma ja auton/autojen lämpötilojen valvontasuunnitelma.

19. Kuljetuslaatikot

Kuvaile kuljetuslaatikkojen säilytystä (onko ne suojattu lialta, sään vaihteluilta, linnuilta ja muilta tuhoeläimiltä). Miten ja kuinka usein laatikot puhdistetaan?

20. Talousvesi

Kerro kuuluuko yritys kunnallisen vesijohtoverkoston piiriin. Jos oma kaivo, kuka huolehtii vesinäytteistä?

21. Henkilöstön hygienia

Kerro miten henkilöstön hygienia-asiat on järjestetty (käsienpesu, työvaatteet ja henkilökohtainen hygienia). Minkä tahon kanssa on tehty sopimus työterveyshuollosta (esim. Dextra, Työplus, Pietarsaaren työterveysyhdistys)? Miten uusien työntekijöiden ja sijaisten työhöntulotarkastukset on järjestetty (henkilöt, joiden työsuhteen oletettu kesto on yli 1 kuukausi)? Miten terveystarkastukset ja salmonellakokeet kirjataan? Miten hygieniaosaaminen todennetaan ja missä se on dokumentoitu?

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien uusien työntekijöiden tulee antaa tarvittaessa salmonellanäyte. Salmonellanäyte annetaan aina Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen, vähintään 4 vuorokautta kestäneen matkan jälkeen. Hygieniapassi vaaditaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviltä (esim. vihannesten leikkaaminen).

<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/hygieniapassi/hygieniaosaaminen/>

22. Astioiden pesu

Kerro miten astioiden puhdistus on järjestetty (esipesu $\leq +35$ °C, pesu $+60$ – 65 °C, huuhtelu $\geq +85$ °C). Kuinka usein lämpötilat tarkastetaan ja dokumentoidaan? Onko astianpesukoneesta huoltosopimus?

23. Siivous ja puhtaanapito

Hoidetaanko siivous sisäisesti vai ulkoisesti? Laadi siivousohjelma, josta ilmenevät koneiden ja pintojen

- puhdistusmenetelmät
- puhdistustiheys

- puhdistus- ja mahdolliset desinfektioaineet

Harvemmin siivottavien alueiden siivous on kirjattava. Siivouskemikaalien käyttöturvallisuustiedote tulee liittää omavalvontakansioon. Kuka suorittaa suursiivouksen ja kuinka usein?

24. Tuhoeläintorjunta

Miten tuhoeläintorjunta on järjestetty ja miten tuhoeläinongelmia ehkäistään? Miten mahdolliset ongelmat dokumentoidaan? Ehkäiseviä toimenpiteitä ovat esim. tilojen ja laitteiden kunnossapito, varastojen järjestys ja sähköiset kärpäspyydykset. Tarkastaako esim. alan yritys tilat säännöllisesti?

25. Jätehuolto

Kerro miten jätehuolto on järjestetty. Miten jätteet lajitellaan eri tiloissa ja kuinka usein jäteastiat tyhjenetään ja puhdistetaan? Mihin toiminnassa syntyvät jätteet viedään?

26. Takaisinvetotilanteet

Miten menetellään, jos jokin oma tuote (pakattu ja vähittäiskaupassa myyty) on poistettava markkinoilta? Kuka on vastuuhenkilö ja millainen takaisinvetoprosessi on? Kuvaaile myös, miten eri toimittajien takaisinvetotilanteista saadaan tietoa ja miten sellaisissa tilanteissa menetellään.

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteisetvaatimukset/valvonta/elintarvikkeiden-takaisinvedot/>

27. Näytteenottosuunnitelma

Kerro mitä omavalvontaan kuuluvia näytteitä otetaan (pintapuhtausnäytteet, elintarvikenäytteet). Kuinka usein niitä otetaan ja missä laboratoriossa ne tutkitaan? Terveystarkastaja ei ota omavalvontanäytteitä toiminnanharjoittajan puolesta.

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-jalomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeidenmikrobiologiset-vaatimukset_ohjeita-toimijoille.pdf

28. Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytykset

Kerro miten asiakasvalitustilanteessa ja ruokamyrkytyksestä epäiltäessä toimitaan ja miten ne dokumentoidaan. Ruokamyrkytysepäilyistä (vähintään kaksi sairastunutta) on ilmoitettava välittömästi terveysvalvonnalle. Epäilyistä elintarvikkeesta tai elintarvikkeen raaka-aineista otetaan näytteet (n. 300 g) jääkaappiin tai pakastimeen tarkempia tutkimuksia varten.

29. Asiakirjojen säilytys

Missä omavalvontasuunnitelmaa säilytetään? Kerro mitä asiakirjoja omavalvonta-asiakirjoihin kuuluu ja missä niitä säilytetään. Kauanko omavalvontaasiakirjoja säilytetään? Koko henkilöstön tulee tietää, missä asiakirjoja ja suunnitelmaa säilytetään, jotta kuka tahansa voi tarvittaessa näyttää ne terveystarkastajalle.

30. Omavalvontasuunnitelman päivittäminen

Omavalvontasuunnitelma on tarkastettava vuosittain, jotta se pysyy ajantasaisena. Toiminnan muutosten yhteydessä myös omavalvontasuunnitelma tulee päivittää tarpeellisilta osin. Toiminnan muutoksiin voidaan lukea esim. uusien laitteiden tai tuotantolinjojen käyttöönotto. Päivitettyyn omavalvontasuunnitelmaan merkitään uusi päivämäärä ja päivityksen tekijän nimi.

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/omavalvonta/>

Tilojen/toiminnan oleellisesta muutoksesta ja/tai toiminnanharjoittajan vaihtumisesta ilmoitetaan aina kirjallisesti Ympäristöterveydelle.