



Osa 5, Omavalvonta

Oppaan tässä osassa tutustut omavalvontaan.

- ▶ Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?
- ▶ Miten se tehdään?
- ▶ Mitä omavalvonnassa tulee huomioida?
- ▶ Miten omavalvonnan toteutumista seurataan?

Ennen toiminnan aloittamista sinun on suunniteltava yrityksesi omavalvonta. Omavalvonnan tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?

Elintarvikealan toimijana olet vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Lisäksi sinun on huolehdittava, että elintarvikkeista annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.

Käytännössä varmistat nämä asiat omavalvonnalla.

Omavalvonta on oma järjestelmä. Siihen olet etukäteen suunnitellut, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet.

Omavalvonnalla varmistat esimerkiksi, että elintarvikkeiden säilytys- ja jäähdytyslämpötilat ja -ajat ovat kunnossa. Lisäksi varmistat, että elintarvikkeita käsitellään joka vaiheessa hygieenisesti.

Omavalvonnalla huolehdit myös siitä, että asiakkaasi saavat tarvittavat tiedot annosten sisältämisestä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista.

Omavalvonta on pakollista, mutta hyvä omavalvonta tuo teille myös suoraa hyötyä:

- Se pienentää ruokamyrkytysten todennäköisyyttä.
- Se auttaa pitämään asiakkaat tyytyväisinä.
- Se vähentää maksullisen viranomaisvalvonnan tarvetta.
- Se vähentää hävikkiä ja virheitä.

Millainen omavalvonnan pitää olla?

Omavalvontaa varten suunnittelet kaikki toimintaan liittyvät, elintarviketurvallisuuden kannalta olennaiset työvaiheet. Samoin suunnittelet myös sen, miten ja millaisilla toimenpiteillä hallitset riskit.

Elintarviketurvallisuuden kannalta olennaisia työvaiheita voivat olla esimerkiksi:

- elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
- säilytys ja varastointi
- kypsennys ja kuumennus

- jäähdytys
- tarjolla pito ja tarjoilu.

Riskejä ovat kaikki ne asiat, jotka voivat vaarantaa tuoteturvallisuuden sekä olosuhteiden hallinnan. Kun olet tunnistanut riskit, voit miettiä keinot ja toimenpiteet, miten hallitset riskit.

Mistä apua omavalvonnan suunnitteluun?

Voit suunnitella omavalvonnan itse. Omavalvonnan tekemiseen löydät apua ja materiaalia monien elintarvikevalvontayksiköiden ja Ruokaviraston internetsivuilta.

Valmis pohja auttaa sinua suunnittelemaan omavalvontasi. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on tehnyt ravintoloille omavalvontaohjeen, jonka Ruokavirasto on arvioinut toimialan hyvän käytännön ohjeeksi. Ohjeessa on valmiina oman alasi toiminnan riskien arviointi ja keinot niiden hallintaan. Tarkentavat kysymykset auttavat oman yrityksesi toimintojen pohdinnassa. MaRa tarjoaa omavalvontaohjeen, Omavalvonta ravintolassa, omille jäsenilleen ja myy sitä myös ulkopuolisille.

Mitä omavalvonnassa tulee huomioida?

Omavalvonnan sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Elintarvikehygieniariskin kannalta haastavimmat valmistusmenetelmät (kuten **sous vide**) tai riskielintarvikkeiden tarjoilu (kuten **tartarpihvit** ja puoliksi kypsinä tarjottavat eli **medium-jauhelihipihvit**) vaativat tarkempaa kuvausta omavalvonnassa.

Joissakin tapauksissa suunnitelmat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työohjeita. Tällöin niitä ei tarvitse välttämättä aina esittää kirjallisessa muodossa. Esimerkiksi 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvonnan osien ei tarvitse olla kirjallisia.

Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan ja näyttämään syntyneet kirjalliset dokumentit, kuten lämpötilojen kirjanpidon.

Seuraavat asiat, kuten kuvaus toiminnasta ja lämpötilojen hallinnasta, on oltava kuitenkin kirjallisena.

Mahdollisista poikkeamista ja niiden korjaavista toimenpiteistä on pidettävä kirjaa.

Omavalvonta voidaan esittää suullisesti myös yrityksessä, jossa on vähän riskejä. Tällaista yritystä voidaan kutsua vähäriskiseksi yritykseksi.

Nämä yritykset ovat sellaisia, joissa ei tarjoilla useita ruokalajeja ja elintarvikkeiden käsittely on vähäistä. Vähäriskinen yritys on esimerkiksi sellainen, jossa ruoka valmistetaan pakasteesta ja lämmitetään mikrossa. Omavalvonta voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

Osa suunnitellusta omavalvonnasta voi olla sopimus ulkopuolisen yrityksen kanssa

Jonkin osan omavalvonnasta, esimerkiksi kohdan ”Haittaeläintorjunta”, voi hoitaa niin, että tekee siitä sopimuksen toisen yrityksen kanssa.

Tässäkin tapauksessa sinulla on kuitenkin vastuu siitä, että toteutus vastaa lainsäädännön vaatimuksia.

Omavalvonnan väljentäminen

Joissakin tilanteissa omavalvontaa voidaan väljentää tai vähentää.

Esimerkkejä omavalvonnan väljentämisestä:

- Saman tavarantoimittajan tuotteet ovat jatkuvasti olleet lämpötilaltaan säännösten mukaisia. Tällöin voit päättää, että vastaanottotarkastuksessa tämän tavarantoimittajan tuotteiden lämpötila mitataan harvemmin.

- Työpinnoilta ottamiesi puhtausnäytteiden tulokset ovat olleet pitkän ajan hyviä. Tällöin voit harventaa näytteenottoa.

Miten huomioit muutokset toiminnassasi?

Kun omavalvonta on suunniteltu

- Pidä suunnitelma ajan tasalla.
- Päivitä suunnitelma, jos toiminta muuttuu merkittävästi.

Kuinka omavalvonnan toteutumista seurataan?

Omavalvonnan toteutusta on seurattava ja pidettävä kirjaa.

Sinulle voi olla joissakin tilanteissa eduksi, että omavalvontakirjanpidon avulla pystyt osoittamaan, että olet toiminut oikein. Tällaisia tilanteita ovat esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyt ja asiakasvalitukset. Voit tällöin esimerkiksi osoittaa, että tuotteiden valmistaminen ja varastointi on täyttänyt asetetut vaatimukset.

Omavalvonnassa sinä määrität, kuinka usein eri osa-alueiden asiat on kirjattava ylös.

Osin voi hyvinkin riittää, että pidät kirjaa ainoastaan **poikkeamista** ja siitä, millaisin toimenpitein ne tilanteet on korjattu.

Esimerkkejä omavalvonnan kirjanpidosta

Päivittäin pitää esimerkiksi katsoa, että tilat ja pinnat ovat puhtaita. Puhtaanapidon tarkistamisen kirjanpidoksi voi riittää se, että kirjaat havainnot likaisista pinnoista ja niiden uudelleen puhdistamisesta.

Ravintolassa täytyy säännöllisesti seurata elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloja. Lisäksi lämpötiloista tulee pitää kirjaa.

Kuinka kirjanpitoa pitää säilyttää?

Omavalvonnan kirjanpito on säilytettävä siten, että valvoja voi sen tarkastaa.

Kirjanpito voi olla tehty kokonaan tai osittain tietokoneella, tai voit kirjata asioita paperille.

Kaikkea omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi siitä, kun olet käsitellyt elintarviketta.

Kirjanpito on säilytettävä vuotta kauemmin, jos kyseessä on elintarvike, johon on merkitty vähimmäissäilyvyysaika. Silloin sinun tulee säilyttää omavalvonnan kirjanpitoa vähintään vuosi eteenpäin siitä, kun vähimmäissäilyvyysaika on päättynyt.

Vastuut

Työntekijöiden tulee tuntee omiin työtehtäviin liittyvät ohjeet ja työtavat, jotka vaikuttavat elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Näitä ohjeita ja työtapoja pitää myös noudattaa.

Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Omavalvontaan on nimettävä vastuuhenkilö, jolla on tehtävän hoitamisen kannalta riittävät tiedot ja taidot.

Henkilön on oltava perehtynyt yrityksen toimintaan ja omavalvontaan.

Mitä elintarvikevalvoja tekee?

Valvoja tarkastaa ravintolan omavalvonnan. Tämä tehdään yleensä ensimmäisellä tarkastuskäynnillä.

Jatkossa valvoja myös arvioi, onko omavalvontasi toimiva ja hyvin toteutettu.

Ravintolan tulee huolehtia siitä, että valvoja pystyy tarkastamaan omavalvonnan ja myös ravintolan kirjanpidon tarkastuksen yhteydessä.

Ellei tämä ole mahdollista tarkastuksen yhteydessä, valvojan tulee pystyä tarkastamaan omavalvonta ja kirjanpito kohtuullisen ajan kuluessa tarkastuksen jälkeen.

Lisää tietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

- ▶ Olet vastuussa niiden elintarvikkeiden turvallisuudesta, joita tuotat ja myyt.
- ▶ Vastaat myös siitä, että asiakkaat saavat oikeat tiedot tuotteistasi, esimerkiksi allergiaa aiheuttavien aineiden osalta.
- ▶ Omavalvonta on keino varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus.
- ▶ Omavalvontaa varten pohdit ja suunnittelet jo etukäteen, miten hallitset toiminnan riskit ja miten korjaat virheet.
- ▶ Myös valvojat seuraavat sitä, että omavalvontasi on toimivaa ja hyvin toteutettua.

5.1 Omavalvonnan sisältö

Kun suunnittelet omavalvontaa, huomioi ainakin nämä asiat.

Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen

Sinun tulee varmistua, että elintarvikkeita käsitteleville henkilöille on tehty terveydentilan selvitys, kun työsuhde alkaa ja myöhemmin aina tarvittaessa.

Suunnittele, miten ja missä pidetään kirjaa siitä, kenelle terveydentilan selvitys on tehty ja milloin.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa.

Perehdytys, opastus ja koulutus

Työntekijät tulee perehdyttää muun muassa työskentelyhygienian, pukeutumisen ja omavalvonnan vaatimuksiin.

Suunnittele,

- kuinka perehdytät työntekijät hygieenisiin toimintatapoihin ja omavalvontaan.
- kuinka pidät kirjaa perehdytyksestä ja koulutuksesta.
- miten valvot, että työntekijät noudattavat ohjeita.
- kuka on perehdytyksen vastuhenkilö.
- millainen suojavaatetus työntekijöillä on.
- missä suojavaatteita säilytetään ja miten ne pestään.

Henkilökunnan hygieniosaaminen

Työnantajan tulee varmistua, että työntekijöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

Miten ja missä pidetään kirjaa hygieniapasseista? Kirjanpito voi olla:

- kopiot esitetyistä hygieniapasseista
- luettelo henkilöistä, jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin sinulle.

Pienissä ravintoloissa kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit valvojalle.

Raaka-ainehankinnat

Suunnittele, miten käsittelet sellaiset raaka-ainehankinnat, joihin liittyy joitakin erityisiä rajoituksia.

Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset

Suunnittele,

- miten usein teet vastaanottotarkastuksia niille tavaroille, jotka tulevat ravintolaasi.
- miten valvot kylmä- ja pakastekuormien lämpötiloja. Niitä on hyvä valvoa.

Ruuan valmistuksen menetelmät

Kuvaile, miten hallitsette menetelmän, jos otatte käyttöön elintarvikehygieniariskin kannalta haastavia menetelmiä, kuten sous vide.

Akryyliamidi

Suunnittele, miten varmistat, että omavalvonnassa huomioidaan akryyliamidin vähentämistoimenpiteet raaka-aineiden hankinnassa ja varastoinnissa sekä tuotteiden valmistamisessa. Akryyliamidin vähentämistoimenpiteistä saat tarkempaa tietoa Ruokaviraston ohjeesta ”Ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen (EU) 2017/2158 mukaisesti”.

Mahdolliset tilojen käyttöä koskevat erityisjärjestelyt

Ajallinen erottaminen tarkoittaa sitä, että samassa tilassa tehdään eri toimet, mutta eri aikaan. Tila on pestävä huolellisesti eri toimien välissä.

Suunnittele, miten ajallinen erottaminen sekä tilojen ja laitteiden pesu hoidetaan huolellisesti.

Erillään pito

Huolehdi tarvittaessa eri elintarvikkeiden tai raaka-aineiden erillään pidosta.

Suunnittele miten saastuminen vältetään, kun hankit, vastaanotat, merkitset, varastoit ja käsittelet elintarvikkeita ja raaka-aineita.

Esimerkit erillään pidosta

- Miten kypsien ja muiden sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden saastuminen raaoilla ja multaisilla elintarvikkeilla vältetään?
- Miten allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet pidetään erillään toisistaan sekä myös elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu?

Näet listan aineista ja tuotteista, jotka aiheuttavat allergioita ja intoleransseja osiossa ”Elintarviketietojen hallinta”.

Ota huomioon myös työjärjestys sekä tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus.

Suunnittele,

- käytetäänkö valmistustiloissa erillisiä työpisteitä ja erillisiä työvälineitä elintarvikkeille, joita on pidettävä täysin erillään.
- käytetäänkö samoja välineitä ja työpisteitä, jotka puhdistetaan eri toimien välillä.
- estetäänkö saastumista myös työnjaolla ja työohjeilla.

Lämpötilojen hallinta

Suunnittele,

- miten seuraat elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloja.
- mitä tehdään, jos lämpötilahallinnassa on ongelmia.
- mistä lämpötiloja mitataan.
- kuinka usein mitataan.
- kuinka usein mittaustulokset kirjataan.
- mitä tehdään, jos lainsäädännön lämpötilarajoissa ei pysytä.

Ruokaviraston internetsivuilta löydät tietoja ja ohjevideoita lämpömittarin valintaan ja lämpötilojen mittaamiseen.

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- kun vastaanotat elintarvikkeita
- kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa
- ruuan kuumennuksessa
- kuumennettujen ruokien jäähtymyksessä
- tarjolla pidossa
- kuljetuksen aikana

Jäljitettävyys

Miten osoitat elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden jäljitettävyden?

- Mistä ja milloin tullut?
- Mihin ja milloin toimitettu?

Miten jäljitettävyydestiedot, esimerkiksi lähetyslistat ja ostokuitit säilytetään?

Muista, että jäljitettävyyksivaatimus koskee myös materiaaleja ja tarvikkeita, kuten astioita, työvälineitä ja pakkausmateriaaleja, joita käytät.

Miten asiakas saa varmasti oikean tiedon?

Miten varmistat, että annat ateriosta asiakkaille totuudenmukaiset tiedot? Sinun on tiedettävä niihin käytettyjen elintarvikkeiden ainesosat. Ruuista ei tarvitse olla tarkkoja reseptejä, mutta tuotetiedot on kysyttäessä pystyttävä kertomaan.

Kuvaa, miten seuraavat tiedot ateriosta ilmoitetaan asiakkaille

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä tarvittaessa alkuperämaa.

Jos myyt pakattuja elintarvikkeita, miten varmistat, että merkinnät ovat riittävät ja totuudenmukaiset?

Takaisinvedot

Takaisin veto tarkoittaa sitä, että jos havaitaan, ettei elintarvike ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta.

Omavalvonnassa tulee olla suunnitelma siitä, miten takaisinvetotilanteissa toimitaan:

- Elintarvikkeet otetaan pois tarjoilusta ja myynnistä.
- Toimitaan Ruokaviraston [takaisin veto-ohjeen](#) mukaan ja otetaan yhteys elintarvikevalvojan.

Ruokamyrkytysepäilyt

Jos asiakkaat epäilevät, että ovat saaneet valmistamistasi elintarvikkeista ruokamyrkytyksen, sinun on ilmoitettava asiasta paikalliselle elintarvikevalvonnalle.

Sinun kannattaa jäädäyttyä tarjoilemistasi ruuista näytteet mahdollisia ruokamyrkytysepäilyjä tai muita asiakaspalautteita varten. Säilytä näitä näytteitä vähintään kolmen viikon ajan.

Merkitse omavalvontaan elintarvikevalvojan yhteystiedot.

Lisätietoa saat Ruokaviraston internetsivuilta [Toimijan toiminta ruokamyrkytystilanteissa](#).

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta

Suunnittele,

- mistä materiaalit hankitaan.
- miten materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan.
- käykö käyttötarkoitus ilmi tuotteiden nimikkeistä tai pakkauksista.
- miten tarvittaessa varmistetaan käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet materiaalin toimittajalta.
- minne elintarvikekelpoisuustodistukset tai vaatimustenmukaisuusilmoitukset tallennetaan.

Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

Suunnittele,

- miten huolehdi tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaudesta.
- kuinka usein mitäkin puhdistetaan.
- kuka sen tekee.
- mitä välineitä ja aineita puhdistamisessa käytetään.
- missä siivousvälineet säilytetään.

Jos siivouksesta huolehtii ulkopuolinen yritys, pyydä nämä tiedot tältä yritykseltä.

Talousveden laatu

Suunnittele, miten hallitset talousveden laadun, jos talousvesi otetaan omasta kaivosta tai suodattimien kautta.

Näytteenottosuunnitelma

Suunnittele,

- miten tarkkaillet niiden pintojen **mikrobiologista puhtautta**, jotka joutuvat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin. Voit tehdä pintapuhtausnäytteet myös itse paikan päällä pikatesteillä tai kontaktilevyillä.
- tarvitseeko sinun ottaa omavalvontanäytteitä elintarvikkeista. Jos säilytät ruokia tai puolivalmisteita useita päiviä, joudut myös arvioimaan tarpeen elintarvikenäytteiden **mikrobiologiselle**

analysoimiselle.

Elintarvikenäytteet tulee analysoida Ruokaviraston nimeämässä laboratoriossa.

Tuloksia seurataan kehityssuuntien

tarkastelulla eli **trendiseurannalla**.

Trendiseurannassa tuloksista piirretään käyrä tai merkitään tulokset eri väreillä, jolloin muutosta on helpompi seurata.

Tilojen ja laitteiden kunnossapito

Suunnittele,

- miten tilojen, laitteiden ja välineiden kunnosta ja huolloista huolehditaan.
- kuka tästä vastaa.
- mitä säännöllisiä huoltoja ja kunnossapidon tarkastuksia tehdään.
- mitä tehdään ongelmatilanteissa.

Vierasesineriskin hallinta

Suunnittele,

- millaiset lamput valitset tilaan. Voit valita esimerkiksi sirpalesuojatut valaisimet ja lamput, jotka eivät rikkoutuessaan aiheuta riskiä elintarvikkeille.
- miten toimit, jos lasiastia rikkoutuu elintarvikkeita käsiteltäessä.
- miten estät kosteuden ja maalipintojen hilseilyn, jotta elintarvikkeisiin ei päädy maalinkappaleita.

Haittaeläintorjunta

Suunnittele,

- miten estät haittaeläinten, kuten rottien, lintujen ja torakoiden pääsyn tiloihin.
- mitä tehdään, jos haittaeläimiä pääsee tiloihin.

Jätehuolto

Suunnittele,

- miten jätteet käsitellään.
- mihin eri jätteet kerätään.

- kuinka usein jäteastiat tyhjennetään ja pestään.
- kuka tämän tekee.

Kuljetukset

Jos kuljetat elintarvikkeita itse

- miten varmistat elintarvikkeiden turvallisuuden kuljetuksen aikana.
- mitä kuljetusvälineitä käytetään.
- miten elintarvikkeet pakataan kuljetusta varten.
- kuinka pitkään kuljetukset kestävät.
- miten lämpötiloja hallitaan kuljetuksen aikana.
- mitä tehdään ongelmatilanteissa.

Jos kuljetuksesta vastaa toinen yritys, edellä luetellut tiedot voidaan käsitellä tämän kuljetusyrityksen omavalvonnassa.

Luomu

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta.

Kuvaa miten varmennut siitä, että hankkimasi luomutuotteet on ostettu sertifioidulta luomutoimijalta.

Maahantuonti

Jos tuot Suomeen eläimistä saatavia elintarvikkeita, kuten lihaa tai juustoa, omavalvontaan kohdistuu erityisvaatimuksia.

Ilmoita maahantuonnista paikalliselle elintarvikeviranomaiselle.

Tuodessasi maahan lihaa, varmista, että tarvittavat salmonellatutkimukset on tehty lähtömaassa, ja saat niistä tarvittavat asiakirjat.

Jos tuot villisian- tai sianlihatuotteita maista, joissa esiintyy **afrikkalaista sikaruttoa** (ASF), varmista, että ne on valmistettu nimetyissä laitoksissa ja niiden mukana on tarvittavat terveystodistukset.

Tarkista että, tuotteista löytyy EU:n soikea tunnistusmerkki.