# Omavalvonnan kirjallinen kuvaus

Tämä esimerkki auttaa mallikysymysten avulla yrityksen omavalvonnan kuvauksen tekemisessä. Epäselvissä tilanteissa kannattaa kääntyä oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen puoleen tai alueesi aitoja makuja -jäseneen.

# Tilan toiminnan yleinen kuvaus: mm. mitä tilalla tuotetaan?, kuinka paljon?, onko tilalla suoramyyntiä?

1. **tilojen puhtaanapito**

Miten tilojen puhtaudesta huolehditaan (menetelmä)? Mitä aineita käytetään ja kuinka usein tilat puhdistetaan?

# laitteiden, säiliöiden, häkkien ja kuljetusvälineiden puhtaanapito

Miten laitteiden ym. puhtaudesta huolehditaan (menetelmä)? Mitä aineita käytetään ja kuinka usein laitteet puhdistetaan?

# eläinten puhtaanapito

Miten eläinten puhtaanapidosta huolehditaan (menetelmä)?

# kasveista ja sienistä saatavien sellaisenaan syötävien alkutuotannon tuotteiden puhtauden tarkkailu

Miten huolehditaan em. tuoteryhmien hyvästä hygieenisestä laadusta ja puhtaudesta?

# rehun ja veden aistinvaraisen laadun valvonta

Miten ja milloin arvioidaan rehun ja veden aistinvaraista laatua?

Jos tilalla käytetään kunnallisen vesilaitoksen vettä, niin veden laadusta vastaa vesilaitos. Vesitutkimukset ja todistus veden hankkimisesta tulee toimittaa pyydettäessä valvontaviranomaiselle.

Jos tilalla on käytössä oma kaivovesi, niin vesitutkimukset tulee tehdä kolmen vuoden välein. Tulokset tulee säilyttää vähintään 10 vuotta.

Veden aistinvaraisessa arvioinnissa huomioidaan mm. väri ja haju. Mitä rehuja on käytössä? Mitä arvioidaan ja kuinka usein?

# haittaeläinten torjunta (jyrsijöiden, lintujen ja kärpästen torjunta)

Miten estetään haittaeläinten pääsy tuotantotiloihin, varastoihin jne.?

# jätteiden käsittely

Miten ja kuinka usein jätteiden lajittelu, käsittely, säilytys ja jätehuolto on järjestetty?

# elintarviketurvallisuuden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi tarpeelliset varotoimet tuotaessa eläimiä, kasveja ja sieniä alkutuotantopaikalle

Miten huolehditaan jäljitettävyydestä esim. kirjanpidon keinoin?

# rehun lisäaineiden, eläinlääkkeiden, kasvinsuojeluaineiden, lannoitevalmisteiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien käyttö ja säilytys ja

Mitä aineita on käytössä? Miten on varmistettu em. aineiden oikeanlainen säilytys ja käyttö?

# henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan ja tartuntatautien torjuntaan

Miten tilalla hoidetaan henkilökunnan perehdyttäminen? Kuka on vastuussa henkilökunnan perehdyttämisestä? Miten uudet työntekijät perehdytetään hyvään elintarvikehygieniaan?