

Osa 5, Omavalvonta

Oppaan tässä osassa tutustut omavalvontasuunnitelmaan

- ▶ Mikä se on ja miksi se tulee tehdä?
- ▶ Miten se tehdään?
- ▶ Mitä suunnitelmassa tulee huomioida?
- ▶ Miten omavalvontasuunnitelman toteutumista seurataan?

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?

Elintarvikealan toimijana olet vastuussa elintarvikkeitten turvallisuudesta. Lisäksi sinun on huolehdittava, että elintarvikkeistanne 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 allergeeniturvallisuudesta sekä siitä, että valmistamiesi elintarvikkeiden koostumus on vaatimusten mukainen.

Omavalvonnalla varmistat lisäksi muun muassa, että

- tilat ja välineet ovat kunnossa ja puhtaat
- reseptit ja elintarvikkeista annettavat tiedot vastaavat toisiaan
- henkilökunnalla on riittävä elintarvikehygienian osaaminen.

Varmista omavalvonnan toimivuus:

1. ennen toiminnan alkamista ja
2. vähintään kerran vuodessa sekä
3. aina, kun toiminta muuttuu.

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 omavalvontasuunnitelman tulee olla?

Omavalvontasuunnitelmaan kuvaat kaikki toimintaan liittyvät, elintarviketurvallisuuden kannalta olennaiset työvaiheet. Samoin käsittelet myös sen, miten ja millaisilla toimenpiteillä hallitset riskit.

Elintarviketurvallisuuden kannalta olennaisia työvaiheita voivat olla esimerkiksi:

- kalan ja muiden raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto
- säilytys ja varastointi
- jäädytys
- kuumennus
- ainesosien annostelu.

Omavalvonnan termejä

Vaarojen arviointi

Vaarojen arvioinnissa tunnistetaan kaikki mahdolliset elintarviketurvallisuutta koskevat vaarat, jotka liittyvät tuotannon eri vaiheisiin.

Vaaroja voivat olla esimerkiksi raaka-aineissa tai tuotteissa lisääntyvät tauteja aiheuttavat bakteerit, kemialliset jäämät ja vierasesineet. Pohdit vaarojen arvioinnissa myös, miten hallitset nämä vaarat toiminnassasi.

Tukijärjestelmä

Omavalvonnan tukijärjestelmällä tarkoitetaan niitä toimintatapoja, jotka ovat perusedellytyksiä turvalliselle elintarvikkeiden tuotannolle.

Tällaisia ovat esimerkiksi hygieeniset työtavat, tilojen lämpötilahallinta ja haittaeläintorjunta.

Kriittinen hallintapiste

Kriittinen hallintapiste on työvaihe, joka on oleellisen tärkeä elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle. Esimerkiksi tuotteiden riittävä kuumennus bakteerien tuhoamiseksi ja loisriskin vuoksi tehtävä kalan jäädytyskäsittely voivat olla kriittisiä hallintapisteitä.

HACCP-järjestelmä

HACCP-järjestelmä otetaan käyttöön, kun vaaroja päädytään hallitsemaan kriittisten hallintapisteiden avulla.

HACCP-järjestelmässä on omat, muuta omavalvontaa tiukemmat vaatimuksensa.

Mikä Eviran mukaan riittää riskien hallitsemiseen?

Jos laitoksessasi ainoastaan perataan tai/ja fileoidaan kalaa, voit Eviran näkemyksen mukaan hallita toimintasi riskit tukijärjestelmällä.

Eviran näkemyksen mukaan et siis tällaisessa laitoksessa tarvitse kriittisiä hallintapisteitä.

Laitoksessa, jossa esimerkiksi lämminsavustetaan kalaa, tulee yleensä ottaa käyttöön HACCP-järjestelmä. Kun olet arvioinut vaarat, päätät kuitenkin itse siitä, tarvitseeko sinun ottaa käyttöön kriittiset hallintapisteet ja HACCP-järjestelmä. Löydät niistä tarkempaa tietoa Eviran internetsivuilta.

Miten tunnistat ja hallitset vaarat?

Vaaroja ovat kaikki ne asiat, jotka voivat aiheuttaa elintarvikkeen syöjälle riskin sairastua tai vahingoittua elintarvikkeesta.

Kun olet tunnistanut vaarat, voit miettiä keinot ja toimenpiteet niiden hallitsemiseksi. Sinun tulee **aina** tehdä työvaihekohtainen vaarojen arviointi eli arvioida jokaiseen työvaiheeseen liittyvät riskit ja vaarat.

Mikrobiologisten näytteiden otto on osa omavalvontaasi

Sinun tulee ottaa säännöllisesti mikrobiologisia näytteitä sekä elintarvikkeista että niiden kanssa kosketuksissa olevista pinnoista ja laitteista.

Näytteiden avulla voit varmistua muun muassa siitä, että elintarvikkeiden laatu ja turvallisuus sekä laitoksesi tuotantohygienia ovat hyväksyttävällä tasolla.

Näytteistä tutkitaan esimerkiksi niin kutsuttuja kokonaisbakteereja ja *Listeria monocytogenes* -bakteeria.

Toimita näytteet laboratorioon tutkittavaksi. Yleistä, pintojen mikrobiologista puhtautta kuvaavia pintapuhtausnäytteitä voit tutkia myös itse.

Kun omavalvontasuunnitelma on laadittu:

1. Pidä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla.
2. Päivitä omavalvontasuunnitelma, jos toiminta muuttuu merkittävästi.

Omavalvontasuunnitelma voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

Mistä apua omavalvontasuunnitelman tekoon?

Ole yhteydessä kunnan elintarvikevalvontaan. Kysy sieltä tarkempia ohjeita tai mallipohjia omavalvontasuunnitelman laatimiseen.

Mitä omavalvontasuunnitelmassa tulee huomioida?

Omavalvontasuunnitelman sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Elintarvikehygieniariskien kannalta haastavimmat valmistusmenetelmät vaativat tarkempaa kuvausta omavalvontasuunnitelmassa.

Joissakin tapauksissa suunnitelmat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työohjeita. Tällöin niitä ei tarvitse välttämättä aina esittää kirjallisessa muodossa.

Esimerkiksi 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvontasuunnitelman osien ei tarvitse olla kirjallisia. Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan.

Osa omavalvontasuunnitelmasta voi olla

sopimus ulkopuolisen yrityksen kanssa

Jonkin osan omavalvontasuunnitelmasta, 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.

Kuinka omavalvontasuunnitelman toteutumista seurataan?

Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää 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.

Omavalvontasuunnitelmassa sinä määrität, kuinka usein eri osa-alueiden asiat tulee kirjata ylös.

Osien voi hyvinkin riittää, että pidät kirjaa

ainoastaan poikkeamista ja siitä, millä 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 pesemisestä.

Sinun tulee säännöllisesti seurata ja pitää kirjaa elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloista.

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.

Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta siitä, kun olet käsitellyt elintarvikkeita. Kirjanpitoa on säilytettävä kauemmin kuin kaksi vuotta jos tuotteella on pitkä vähimmäissäilyvyysaika (esimerkiksi täyssäilykkeet). Silloin sinun tulee säilyttää omavalvonnan kirjanpitoa vähintään vuosi eteenpäin siitä, kun elintarvikkeen viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivä on ollut.

Vastuut

Työntekijöiden tulee tuntea omiin työtehtäviin liittyvät ohjeet ja työtavat, jotka vaikuttavat elintarvikkeiden turvallisuuteen. Näitä ohjeita ja työtapoja tulee myös noudattaa. Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Omavalvontaan on nimettävä vastuuhenkilö, jolla on tehtävän hoitamisen kannalta riittävät tiedot ja taidot. Henkilön tulee olla perehtynyt yrityksen toimintaan ja omavalvontaan.

Mitä elintarvikevalvoja tekee?

Valvoja arvioi, onko omavalvontasi toimiva ja hyvin toteutettu ja huomauttaa tarvittaessa puutteista. Valvoja tekee tarkastuksia ja ottaa näytteitä.

Sinun tulee huolehtia siitä, että valvoja pystyy tarkastamaan omavalvontasuunnitelman ja myös kirjanpidon tarkastuksen yhteydessä. Ellei tämä ole mahdollista tarkastuksen yhteydessä, valvojan tulee pystyä tarkastamaan omavalvontasuunnitelma ja kirjanpito kohtuullisen ajan kuluessa tarkastuksen jälkeen.

Lisää tietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

- ▶ Olet vastuussa niiden elintarvikkeiden turvallisuudesta, joita tuotat ja tarjoilet.
- ▶ Vastaat myös siitä, että asiakkaat saavat oikeat tiedot tuotteistasi, esimerkiksi allergiaa aiheuttavien aineiden osalta.
- ▶ Omavalvonta on keino varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus.
- ▶ Omavalvontasuunnitelmassa 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 teet omavalvontasuunnitelman, huomioi ainakin nämä asiat.

Toiminta, tuotteet ja tuoteryhmät

Kirjaa omavalvontasuunnitelmaan toimintasi perustiedot, kuten esimerkiksi

- mitä kalaa (kasvatettua, luonnonvaraista vai sekä että) käsittelet
- mitä tuotteita (tuoteryhmätasolla, erilaiset valmistusprosessit huomioiden) valmistat.

Kulku- ja kuljetusreitit

Suunnittele henkilökunnan kulkureitit.

Suunnittele myös kuljetusreitit:

- raaka-aineille
- tuotteille
- pakkaustarvikkeille
- sivutuotteille ja jätteille.

Merkitse kulku- ja kuljetusreitit pohjapiirrookseen.

Suunnittele myös kuljetusten aikataulut. Tee tämä kaikki niin, että elintarvikkeiden turvallisuus ei heikkene.

Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen

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

Omavalvontasuunnitelmassa on oltava tiedot siitä, 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?
- 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 yrityksissä kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit valvojalle.

Raaka-ainehankinnat

Suunnittele, miten käsittelet sellaiset raaka-ainehankinnat, joihin liittyy joitakin erityisiä rajoituksia? Tällaiset raaka-ainehankinnat kannattaa käsitellä omavalvontasuunnitelmassa.

Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset

Suunnittele,

- miten usein teet vastaanottotarkastuksia?
- miten varmistat sen, että toimitettu elintarvike on sitä, minkä tilasit (esimerkiksi ainesosat, allergeenit)?

- miten huomioit ja käsittelet mahdolliset virheelliset toimituserät tai esim. rikkinäiset pakkaukset?
- miten valvot kylmä- ja pakaste-elintarvikkeiden riittävän alhaiset lämpötilat? Niitä on hyvä valvoa.

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.

Erilläänpito

Varmista, että elintarvikkeet ovat tunnistettavissa. Niissä tulee olla riittävät merkinnät, kuten nimi ja päivämäärätieto tai erätieto.

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 erilläänpidosta

- Miten vältät sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden saastumisen raaoilla elintarvikkeilla?
- 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”. Lisää esimerkkejä erilläänpidosta löydät internetsivuiltamme.

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

Suunnittele,

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

Kalan loistarkastukset ja loisriskin takia tehtävä jäädytyskäsittely

Suunnittele,

- miten teet loistarkastuksia?
Kirjaa omavalvontasuunnitelmaan, mille tuotteille ja miten loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely tehdään?
- miten toteutat ja varmistat, että kaupalliseen asiakirjaan lisätään tarvittaessa merkintä jäädytyskäsittelystä?

Vierasaineiden hallinta

Pohdi

- ovatko käyttämäsi kalat alueelta, jossa todennäköisyys jonkin vierasaineen (esim. raskasmetallit) esiintymiseen on erityisen suuri?
- onko käytössä prosesseja (esim. savustus, grillaus, paahtaminen, kuivaus), joissa voi muodostua vierasaineita?

Suunnittele, miten varmistat, että tuotteidesi vierasainepitoisuudet (dioksiinit ja PCB-yhdisteet, raskasmetallit, PAH-yhdisteet) ovat mahdollisimman pieniä eivätkä ylitä lainsäädännön enimmäismääriä.

Dioksiinipoikkeus

Kirjaa omavalvontasuunnitelmaan,

- mitä kalalajeja dioksiinipoikkeus koskee
- miten toteutat ja varmistat, että kaupalliseen asiakirjaan lisätään tarvittaessa merkintä toimittamisen rajoituksesta

Tuotteiden jäädytys ja varastointi

Kuvaa omavalvontasuunnitelmaan, miten varmistut siitä, että tuotteet jäädytetään ja varastoidaan asianmukaisissa lämpötiloissa.

Lämpötiloista saat tarkempaa tietoa tämän oppaan osasta 2, Tilat.

Reseptin ja koostumuksen hallinta

Suunnittele, miten varmistat, että reseptit ja koostumukset ovat oikein ja lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Varmista esimerkiksi, että

- käytät vain sellaisia lisäaineita ja savuaromeja, jotka ovat sallittuja tuotteeseen
- annostelu on oikea
- reseptit pidetään ajan tasalla
- raaka-ainetoimittajilta saadut tiedot ovat riittävät ja ajantasaiset
- tieto reseptimuutoksista siirtyy kaikissa elintarvikkeen käsittely- ja merkintävaiheissa
- sisällön määrä on oikein ja
- oikea tuote pakataan oikeaan pakkaukseen.

Lämpötilojen hallinta

Suunnittele,

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

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- kun vastaanotat elintarvikkeita
- kalan käsittelyn aikana
- kalan lämpökäsittelyn aikana

- jäädytyksessä
- kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa.

Jäljitettävyys

Miten osoitat elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden jäljitettävyyden

- mistä ja milloin lähetetty?
- milloin vastaanotettu?
- mihin ja milloin toimitettu?

Miten varmistat, että kalaan liittyviä erityisvaatimuksia noudatetaan?

Miten ja missä jäljitettävyydetiedot, esimerkiksi lähetyksistä ja ostokuitit säilytetään?

Muista, että myös pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit tulee olla jäljitettävissä.

Elintarviketietojen hallinta

Suunnittele omavalvontasuunnitelmaan, miten varmistat, että

- pakkausmerkinnät ja muut elintarvikkeesta annettavat tiedot ovat lainsäädännön mukaiset, eli että merkinnät on tehty oikein.
- merkinnät ja tiedot vastaavat reseptiä.

Takaisinvedot

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

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla suunnitelma siitä, miten takaisinvetotilanteissa toimitaan:

1. Viallisten tuote-erien pääsy markkinoille estetään.
2. Jo toimitetut tuote-erät poistetaan markkinoilta.
3. Estetään se, että takaisinvedettävät erät voisivat sekoittua muiden raaka-aine- tai tuote-erien kanssa.

4. Toimitaan Eviran takaisinvento-ohjeen mukaan ja otetaan yhteys elintarvikevalvojan.

Ruokamyrkytyspäilyt

Jos asiakkaat valittavat, että ovat saaneet valmistamistasi elintarvikkeista ruokamyrkytyksen, sinun on ilmoitettava valituksista paikalliselle elintarvikevalvonnalle.

Merkitse omavalvontasuunnitelmaan elintarvikevalvojan yhteystiedot.

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta

Suunnittele,

- mistä materiaalit hankitaan?
- miten materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan ostotilanteessa?
- miten varmistetaan, että materiaaleja käytetään niille annettujen käyttöohjeiden mukaan?
- minne elintarvikekelpoisuustodistukset tai vaatimustenmukaisuusilmoitukset tallennetaan?
- miten pakkaus- ja kontaktimateriaalien jäljitettävyys varmistetaan?

Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

Suunnittele,

- miten huolehdit 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.

Näytteenottosuunnitelma

Sinun tulee ottaa säännöllisesti mikrobiologisia näytteitä sekä elintarvikkeista että niiden kanssa kosketuksissa olevista pinnoista ja laitteista.

Suunnittele ja kirjaa,

- kuinka usein otat näytteitä, mistä otat näytteet ja mitä tutkimuksia näytteistä tehdään.
- missä laboratorioissa näytteet tutkitaan.

Näytteenottoiheydestä ja -määrästä löydät lisätietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä (mikrobikriteeriasetuksen soveltamisohje toimijoille).

Säilyvyysajan määrittäminen (säilyvyystutkimukset)

Sinun tulee määrittää tuotteillesi tai tuoteryhmillesi säilyvyysajat. Säilyvyysajan määrittäminen voi perustua kirjallisuuteen, matemaattiseen mallinnukseen ja/tai mikrobiologisiin tutkimuksiin. Säilyvyysaikojen perusteella asetat tuotteille viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän.

Pienten laitosten ei välttämättä tarvitse tehdä omia säilyvyystutkimuksia, vaan ne voivat käyttää tuoreelle kalalle yleisesti käytössä olevia säilyvyysaikoja. Muille tuotteille pienet laitokset voivat käyttää yleisesti käytössä olevia säilyvyysaikoja, jos säilyvyysaika lyhennetään puoleen siitä, mitä yleensä käytetään.

Suunnittele tarvittaessa omavalvontasuunnitelmassasi, miten teet säilyvyystutkimukset.

Talousveden laatu

Sinun tulee ottaa vedestä säännöllisesti mikrobiologisia näytteitä. Suunnittele ja kirjaa, kuinka usein otat näytteitä, mistä otat näytteet, mitä tutkimuksia näytteistä tehdään ja missä laboratorioissa näytteet tutkitaan.

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? Valitsetko valaisimet ja lamput, jotka eivät pilaa elintarvikkeita, jos ne menevät rikki.
- miten toimit, jos lasiastia rikkoutuu elintarvikkeita käsiteltäessä?
- miten estät kosteuden ja maalipintojen hilseilyn, jotta elintarvikkeisiin ei päädy maalinkappaleita?

Haittaeläintorjunta

Suunnittele,

- miten estät haittaeläinten, kuten hiirten, rottien, lintujen ja torakoiden pääsyn tiloihin?
- mitä tehdään, jos haittaeläimiä pääsee tiloihin? Mistä saa ammattitaitoista apua tarvittaessa?

Sivutuotteet

Sinun tulee varmistaa, että sivutuotteiden käsittely, varastointi ja hävitys on määräysten mukaista. Sivutuotteet eivät saa aiheuttaa elintarvikehygieenistä riskiä.

Suunnittele ja kirjaa

omavalvontasuunnitelmaan:

- kuinka paljon sivutuotteita laitoksessasi muodostuu?

- miten merkitset ne?
- miten säilytät ne erillään elintarvikkeista?
- mihin toimitat sivutuotteet ja miten?

Jätehuolto

Liitä omavalvontasuunnitelmaan selvitys siitä,

- miten jätteet käsitellään?
- mihin eri jätteet kerätään?
- kuinka usein jäteastiat tyhjenetään ja pestään?
- kuka tämän tekee?

Kuljetukset

Jos kuljetat elintarvikkeita itse, sinun on suunniteltava,

- miten varmistat elintarvikkeiden turvallisuuden kuljetuksen aikana?
- mitä kuljetusvälineitä käytetään?
- miten elintarvikkeet pakataan kuljetusta varten?
- kuinka pitkään kuljetukset kestävät?
- miten lämpötiloja hallitaan kuljetuksen aikana?
- kuinka varmistat rekisteröivän lämpötilanhallintajärjestelmän toimivuuden yli kaksi tuntia kestävässä kuljetuksissa?
- mitä tehdään ongelmatilanteissa?

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

Luomu ja maahantuonti

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta.

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