



Osa 5, Omavalvonta

Oppaan tässä osassa tutustut omavalvontaan.

- ▶ Mikä on omavalvonnan kuvaus?
- ▶ Milloin tarvitset omavalvontasuunnitelman?

Mihin omavalvontaa tarvitaan?

Elintarvikealan toimijana olet vastuussa siitä, että tuottamasi tai valmistamasi elintarvikkeet ovat turvallisia.

Lisäksi sinun on huolehdittava, että elintarvikkeistasi annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.

Käytännössä varmistat nämä asiat omavalvonnalla.

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

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

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

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

- Se pienentää ruokamyrkytysten todennäköisyyttä.
- Se auttaa pitämään asiakkaat tyytyväisinä.
- Se vähentää maksullisen viranomaisvalvonnan tarvetta.
- Se vähentää hävikkiä ja virheitä.
- Sen avulla pystyy ennalta ehkäisemään kustannusten syntymistä.

Omavalvonta on järkevää sijoittaa osaksi yrityksen laatuja järjestelmää.

Alkutuotantoon liittyy yleensä vaatimus omavalvonnan kuvauksesta

Alkutuotantoon liittyy vaatimus omavalvonnan kuvauksesta. Joissakin tilanteissa voit kuitenkin saada siitä vapautuksen.

Omavalvonnan kuvauksella tarkoitetaan tilan sellaisten toimintatapojen kuvaamista, joilla on merkitystä elintarvikkeen tuotannon turvallisuudelle.

Vaatimus ei edellytä säännöllisesti tapahtuvaa tehtyjen toimenpiteiden kirjaamista.

Omavalvontasuunnitelman vaatimuksissa on kerrottu paljon sellaisia riskihallintamenetelmiä, joita myös alkutuotannon toiminta voi kuvauksessaan hyödyntää.

Milloin sinun ei tarvitse tehdä omavalvonnan kuvausta

Olet vapautettu omavalvonnan kuvauksesta, jos

- tuotantosi on vähäistä ja
- myyt kasvikunnan tuotteita, sieniä, hunajaa, kananmunia tai muita linnunmunia ja et myy tukuille tai jatkojalostukseen.

Vähäinen tuotanto tarkoittaa sitä, että myyt suoraan kuluttajille ja toimitat paikalliseen vähittäismyyntiin niin vähän tuotteita, että määrä jää alle **vähäriskisen asetuksen** rajojen.

Samoissa tilanteissa sinun ei tarvitse teettää vesitutkimuksia. Sinun ei tarvitse teettää niitä, vaikka sinulla olisi käytössä oma vesilähde ja kastelisit sellaisenaan syötäviä tuotteita, kuten mansikkaa tai salaatteja **päältä kasteluna** tai pesisit kasvikunnan tuotteiden sinällään syötäväksi tarkoitettuja osia ennen myyntiä.

Mistä saat hyvän käytännön ohjeen alkutuotantoon?

Alkutuotannolle on olemassa hyvän käytännön ohjeita, joita noudattamalla voit korvata omavalvonnan kuvauksen. Voit noudattaa hyvän käytännön ohjetta niiltä osin kuin se soveltuu omaan toimintaasi ja täydentää kuvausta itsellesi sopivaksi.

Kasvikunnan tuotteiden alkutuotantoon liittyy Puutarhaliiton Laatutarha-ohje, jonka Ruokavirasto on arvioinut. Ohje on vapaasti saatavilla Puutarhaliiton nettisivuilta.

Hunajantuottajille on Suomen Mehiläishoitajain Liiton ja raakamaidon myyjille Maitohygienialiiton tekemä hyvän käytännön ohje. Kumpikin liitto tarjoaa ohjeen nettisivuillaan.

Milloin tarvitset omavalvontasuunnitelman?

Jos myyt elintarvikkeita elintarvikehuoneistosta tai liikkuvasta elintarvikehuoneistosta tai jos jatkojalostat kasviksia, sinun on laadittava omavalvontasuunnitelma ennen toiminnan aloittamista.

Suunnitelmassa kuvaat toimintaasi riittävästi niin, että omavalvonnalla hallitset toimintaasi liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Omavalvontasuunnitelma tulee voida tarkastaa, kun toiminta alkaa sekä elintarvikehuoneistoon tehtävien tarkastuskäyntien yhteydessä.

Mistä saat apua myynnin omavalvontasuunnitelman laatimiseen?

Omavalvontasuunnitelman tekemiseen löydät materiaalia sekä tästä osiosta että monien elintarvikevalvontayksiköiden internetsivuilta.

Esimerkiksi Helsingin kaupungin Ympäristökeskuksen myymälän omavalvontasuunnitelman pohja löytyy verkkosivuillemme koottujen linkkien kautta.

Jatkojalostat kasviksia – Mistä saat apua omavalvontasuunnitelman laatimiseen?

Tuorekasviteollisuuden hygieniatyöryhmä on laatinut hyvän käytännön ohjeen avuksi ja pohjaksi omavalvontasuunnitelman laatimiseen sellaisenaan syötäviä tuorekasviksia pilkkoville yritysille.

Ohjeen on tarkoitus auttaa yrityksiä hallitsemaan toimintansa riskejä ja opastaa yrityksiä lainsäädännön soveltamisessa.

Hyvän käytännön ohje on saatavilla osoitteesta <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-09-2>.

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:

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

Riskejä ovat kaikki ne asiat, jotka voivat vaarantaa tuotteiden turvallisuuden ja olosuhteiden hallinnan.

Kun olet tunnistanut riskit, voit miettiä keinot ja toimenpiteet, miten hallitset riskit.

Mitä omavalvontasuunnitelmassa tulee huomioida?

Omavalvontasuunnitelman sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Elintarvikehygieniariskin 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.

Omavalvontasuunnitelma voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

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 lämpötiltaan 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 näyteenottoa.

Miten huomioit muutokset toiminnassasi?

Kun omavalvontasuunnitelma on laadittu

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

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.

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

Osin 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 riittää yleensä se, että kirjaat havainnot likaisista pinnoista ja niiden uudelleen pesemisestä.

On hyvä 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 yksi vuosi siitä, kun olet myynyt elintarvikkeen tai käsitellyt elintarviketta raaka-aineena. Kirjanpito on säilytettävä 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 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 tarkastaa omavalvontasuunnitelman.

Tämä tehdään yleensä ensimmäisellä tarkastuskäynnillä.

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

Sinun tulee huolehtia siitä, että valvoja pystyy tarkastamaan omavalvontasuunnitelman ja myös omavalvontakirjanpidon 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.

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 hygieniaosaaminen

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

Raaka-ainehankinnat, joihin liittyy erityisiä rajoituksia, kannattaa käsitellä omavalvontasuunnitelmassa.

Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset

Suunnittele,

- miten usein teet vastaanottotarkastuksia?
- miten valvot kylmä- ja pakastekuormien lämpötiloja? Niitä kannattaa 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

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 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?
Vai 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?

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- kun vastaanotat elintarvikkeita
- kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa.

Jäljitettävyys

Miten osoitat elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden jäljitettävyyden

- mistä ja milloin tullut
- mihin ja milloin toimitettu?

Miten jäljitettävyytiedot, esimerkiksi lähetylistat ja ostokuitit säilytetään?

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

Reseptin ja koostumuksen hallinta

Suunnittele, miten varmistat, että

- reseptit ja koostumukset ovat oikein ja lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Varmista esimerkiksi, että käytät vain sellaisia lisäaineita, 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.

Miten asiakas saa varmasti oikean tiedon

Miten varmistat, että annat elintarvikkeista asiakkaille riittävät ja totuudenmukaiset tiedot?

Miten annat tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista?

Jos myyt pakattuja elintarvikkeita, 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:

- Viallisten tuote-erien pääsy markkinoille estetään.
- Jo toimitetut tuote-erät poistetaan markkinoilta.
- Estetään se, että takaisinvedettävät erät voisivat sekoittua muiden raaka-aine- tai tuote-erien kanssa.
- Toimitaan Ruokaviraston takaisinveto-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?

- miten varmistetaan, että materiaaleja käytetään niille annettujen käyttöohjeiden mukaan?
- minne elintarvikekelpoisuustodistukset tai **vaatimustenmukaisuusilmoitukset** tallennetaan?
- miten pakkaus- ja kontaktimateriaalien jäljitettävyyden 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.

Talousveden laatu

On mahdollista, että sinun tulee ottaa vedestä **mikrobiologisia näytteitä**.

Jos käytät oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai asennat hanoihin vesisuodattimia, vedestä on otettava näytteitä.

Suunnittele ja kirjaa,

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

Näytteenottosuunnitelma

On mahdollista, että sinun tulee ottaa 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 tilojesi hygienia ovat hyväksyttävällä tasolla.

Suunnittele ja kirjaa,

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

Toimita näytteet laboratorioon tutkittavaksi. Yleistä puhtautta kuvaavia **pintapuhtausnäytteitä** voit tutkia myös itse.

Näytteenottovaatimuksista löydät lisätietoa Ruokaviraston internetsivuilta (mikrobikriteeriasetuksen soveltamishoje toimijoille).

Säilyvyyskokeilla määrität tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyysajat. Niiden perusteella asetat tuotteille viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän.

Suunnittele omavalvontasuunnitelmassasi, miten teet säilyvyyskokeet. Joillekin tuotteille voi antaa säilyvyysajan myös yleisesti saatavilla olevan tutkimustiedon perusteella.

Jos valmistat tai tuotat helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja annat niille säilyvyysaikaa korkeintaan neljä päivää tai vähemmän, säilyvyyskokeita ei ole tarpeen tehdä.

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 rottien, lintujen ja torakoiden pääsyn tiloihin?
- mitä tehdään, jos haittaeläimiä pääsee tiloihin?

Jätehuolto

Liitä omavalvontasuunnitelmaan selvitys siitä,

- 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 omavalvontasuunnitelmassa.

Luomu ja maahan tuonti

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta.

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