

Tietoa elintarvikemyynnin (tukkuliikkeet, myymälät, kioskit) oma- valvontasuunnitelman laatimisesta

Oma-
valvonta on yrityksen omaa toimintaa, jolla se pyrkii säilyttämään käsittelemien-
sä elintarvikkeiden laadun hyvänä. Oma-
valvonta on elintarvikealan toimijoille **laki-
sääteinen vaatimus**. Toiminnanharjoittaja vastaa aina elintarvikkeidensa turvallisuus-
desta.

Elintarvikeyrityksen tulee laatia kirjallinen oma-
valvontasuunnitelma. Suunnitelma tulee
pitää päivitettyinä ja oma-
valvonnan toteutuksesta on pidettävä kirjaa. Oma-
valvontasuunnitelmaan on tarvittaessa liitettävä näytteenottosuunnitelma. Oma-
valvontaa var-
ten tulee nimetä vastuuhenkilö. Vastuuhenkilöllä on oltava riittävä koulutus tehtä-
vään. Toiminnanharjoittajan on huolehdittava siitä, että kaikki elintarvikehuoneistossa
työskentelevät ovat perehtyneet oma-
valvontasuunnitelmaan ja voivat tarvittaessa
esittää oma-
valvonta-asiakirjat.

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

- Toiminnan kuvaus
- Vastuuhenkilöt
- Vaara-analyysi
- Tilojen ja laitteiden kunnossapito
- Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset
- Kylmä-, pakaste- ja varastotilat
- Kontaktimateriaalit
- Lihan käsittely
- Naudanlihan merkintäjärjestelmä
- Valmistus ja jäähdytys
- Lämpiminä myytävät tuotteet
- Kalan käsittely
- Juuston käsittely
- Leipäosasto ja leipomotuotteiden paistaminen
- Hedelmä- ja vihannesosasto
- Irtomyyntituotteet
- Elintarviketietojen antaminen kuluttajille
- Ruoka-apu
- Kuljetus
- Kahvilatoiminta
- Konsulentitöiminta
- Talousvesi

- Henkilöstön hygienia
- Astioiden pesu
- Siivous ja puhtaanapito
- Tuhoeläintorjunta
- Jätehuolto
- Takaisinvetotilanteet
- Näytteenottosuunnitelma
- Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytykset
- Asiakirjojen säilytys
- Omavalvontasuunnitelman päivittäminen

Toiminnan kuvaus

Tiedot: myyntipaikan nimi, toiminnanharjoittaja, Y-tunnus, puhelinnumero, faksinumero, sähköpostiosoite, työntekijöiden määrä, elintarvikehuoneiston koko (m²).

Toiminnan lyhyt kuvaus. Mitä myydään, mitä tehdään/valmistetaan?

Vastuuhenkilöt

Nimeä vastuuhenkilöt eri toiminnoille. Kuka vastaa vastaanottotarkastuksista, kylmä- ja pakastevarastojen lämpötiloista, eri osastoista (liha, kala, kuivatavarat jne.), siivouksesta, näytteenotosta jne.?

Riskianalyysi

Riski- tai vaara-analyysillä 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 Ruokaviraston ohje 10002/2 HACCP-järjestelmästä

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

Tilojen ja laitteiden kunnossapito

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

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastukset

Kuvaile, miten saapuvien tuotteiden kunto ja pakkausmerkinnät sekä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat tarkastetaan. Mitä dokumentoidaan, mihin ja kuinka usein (esim. 1 kerta/viikko)? Miten menetellään poikkeamia todettaessa ja mihin korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään? Korjaavat toimenpiteet tulee dokumentoida. Miten kuljetuslaatikoita säilytetään (säilytettävä suojassa lialta, linnuilta ja muilta tuhoeläimiltä)?

Kylmä-, pakaste- ja varastotilat

Tee luettelo kylmä-, pakaste- ja varastotiloista ja niiden lämpötilavaatimuksista 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 kiertäminen. Miten jääkaapit ja pakastimet huolletaan ja puhdistetaan ja miten puhdistus ja huolto dokumentoidaan? Yli 10 m³:n pakastuhuoneiden tulee täyttää EY:n asetuksessa 37/2005 ja standardeissa EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 asetetut vaatimukset.

Kontaktimateriaalit

Kuvaile miten varmistetaan, että kaikki elintarvikkeiden kanssa välittömässä kosketuksessa olevat materiaalit on tarkoitettu elintarvikekäyttöön. Tämä koskee esim. pakkausmateriaalia, kertakäyttökäsineitä ja laitteita.

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

Lihan käsittely

Kerro lihan käsittelystä. Kuinka paljon, mitä lihalajeja ja mistä eläinlajeista peräisin olevaa lihaa käsitellään. Käsittelyllä tarkoitetaan paloittelua, maustamista, marinoimista ja jauhamista. Kuvaile lihankäsittelytilat. Minkälaiset merkinnät itse pakattavassa tai tiskistä myytävässä lihassa on?

Naudanlihan merkintäjärjestelmä

Vähittäiskaupan omavalvonnan kirjanpitoon tulee sisältyä seuraavat naudanlihan merkintään ja jäljitettävyyteen liittyvät tiedot:

- lihan toimittaneen laitoksen nimi
- lihan vastaanottopäivämäärä
- lihan mukana tulleen kaupallisen asiakirjan numero
- lihaerän kuvaus (ruhot/paloiteltu tai jauhettu liha, määrä)
- lihan pakolliset merkinnät
- lihan vapaaehtoiset merkinnät, jos sellaisia käytetään.

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/liha/ohje_16024_1_fi_2_naudanlihanmerkintä.pdf

Valmistus ja jäähdytys

Kerro mitä valmistetaan (esim. grillattu broileri) ja jäähdytetään. Kerro missä ja miten raakoja ja kypsennettyjä tuotteita käsitellään. Kuinka usein kypsennettyjen tuotteiden lämpötilat mitataan ja dokumentoidaan? Jos kypsennettyjä tuotteita jäähdytetään, kerro jäähdytystavasta ja jäähdytysprosessin dokumentoinnista (vähintään 1 kerta/viikko). Huomaa, että kylmänä tarjottavat elintarvikkeet tulee jäähdyttää enintään +6 °C:n lämpötilaan välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljän tunnin kuluessa. Jos myymälän yhteydessä on valmistuskeittiö (jos ruoka valmistetaan alusta alkaen), tulee valmistuskeittiötä varten laatia erillinen omavalvontasuunnitelma. Lisätietoja elintarvikehuoneistoasetuksessa 1367/2011, § 7, 9 ja 15.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>

Lämpiminä myytävät tuotteet

Kerro lämpiminä pidettävien tuotteiden myynnistä. Kuvaile lämpimänäpitoajan kestoa ja lämpölaitteita. Kuinka usein lämpötiloja seurataan ja dokumentoidaan (vähintään 1 kerta/viikko)? Mihin korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään poikkeamia havaittaessa ja mihin toimenpiteet dokumentoidaan?

Kalan käsittely

Kerro kalan käsittelystä. Palvelutiskistä kalaa myydessä on ilmoitettava kirjallisesti lajin kauppanimi, pyyntipäivä, tuotantomenetelmä ja pyyntialue.

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kalat-ja-kalastustuotteet/kalan-merkinnat/>

Juuston käsittely

Miten pakkaamatonta juustoa käsitellään? Mitä tiloja tarkoitukseen käytetään? Miten varmistetaan, että juustoista annettavat tiedot ovat virheettömiä? Rasva- ja suolapitoisuuden ilmoittamista koskevat uudet määräykset tulevat voimaan 13.12.2016.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140834>

Leipäosasto ja leipomotuotteiden paistaminen

Kerro minkätyyppistä toimintaa esiintyy. Myydäänkö pakkaamattomia tuotteita itsepalveluna/palvelutiskissä, myydäänkö helposti pilaantuvia konditoriatuotteita, paistetaanko ns. bake off -tuotteita jne.? Kerro mitä tuotteita myymälässä paistetaan sekä paistopaikka, onko erilliset tilat, miten riittävä hygienia otetaan huomioon. Miten erityyppisiä tuotteita käsitellään, myydäänkö ne pakattuina vai irtomyynnissä, miten kontaminoituminen estetään jne.? Miten varmistetaan, että asiakkaat saavat tietoa elintarvikkeen sisällöstä ja allergeeneista? Suolapitoisuuden ilmoittamista koskevat uudet määräykset tulevat voimaan 13.12.2016.

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

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140834>

Hedelmä- ja vihannesosasto

Miten hedelmät ja vihannekset myydään; vain valmiiksi pakattuina ja/tai irtomyynnissä? Onko myynnissä luomutuotteita, miten ne erotellaan muista tuotteista? Hedelmistä ja vihanneksista annettavien tietojen tulee täyttää lakisääteiset vaatimukset.

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kasvikset/tuoreet-hedelmät-ja-vihannekset/kasvisten-merkintavaatimukset/>

Irtomyyntituotteet

Minkätyyppisiä tuotteita myydään irtomyynnissä, myydäänkö ne tiskistä vai voivatko asiakkaat ottaa niitä itse? Kuinka usein tuotteet vaihdetaan? Jos kyseessä ovat kylmäsäilytystuotteet, kuinka usein lämpötilat tarkastetaan ja dokumentoidaan? Miten puhtaanapidosta huolehditaan?

Elintarviketietojen antaminen kuluttajille

Miten varmistetaan, että pakkauksissa on oikeat pakkausmerkinnät ja että elintarvikkeista asiakkaille annettavat tiedot ovat virheettömiä? Myös irtomyynnissä myytävät elintarvikkeet tulee varustaa mm. aineksia ja allergeeneja koskevilla tiedoilla. Tämä koskee myös itsepalvelutiskien tuotteita.

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

Ruoka-apu

Kerro minkä tyyppisiä tuotteita luovutetaan ruoka-apuun, missä tuotteita säilytetään ja miten kuljetus on järjestetty. Kenelle tuotteet luovutetaan?

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16035_2_fi_ruokapu.pdf

Kuljetus

Tarjotaanko kuljetuspalveluja muille toiminnanharjoittajille, viedäänkö ruokakasseja? Kerro miten kuljetustoiminta on järjestetty. Millaisia ja kuinka useita kuljetusvälineitä käytetään, minkä tyyppisissä astioissa ruokaa kuljetetaan, kuinka pitkä on pisin kuljetusaika, miten ajoneuvon ja kuljetusastioiden puhdistus on järjestetty? Miten kuljetuslaatikoita säilytetään (säilytettävä suojassa liialta, linnuilta ja tuhoeläimiltä)? Miten kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan?

Kahvilatoiminta

Kerro harjoitetaanko pienimuotoista kahvilatoimintaa, jossa kahviautomaatti ja tarjottavaa. Millaisia laitteita on käytössä? Miten astianpesu on järjestetty vai käytetäänkö kertakäyttöastioita? Mitä leivonnaisia tarjotaan. Ovatko ne kannellisissa astioissa vai pakattuna? Kahvimaidon/-kerman säilytys. Miten kahvikone puhdistetaan?

Konsulenttitoiminta

Kerro konsulenttitoiminnasta. Miten se on järjestetty, kuka järjestää lämpö-/kylmäsäilytyksen, pisarasuojat? Kuka vastaa konsulenttipisteestä ja mitä vaatimuksia (laitteet, puhtaanapito, jätehuolto jne.) konsulenteille asetetaan?

Talousvesi

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

Henkilöstön hygienia

Kerro miten henkilöstön hygienia-asiat on järjestetty (käsienpesu, työvaatteet ja henkilökohtainen hygienia).

Minkä tahon kanssa on tehty sopimus työterveyshuollosta? Miten uusien työntekijöiden ja sijaisten työhöntulotarkastukset on järjestetty? Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevien uusien työntekijöiden (joiden työsuhteen oletettu kesto on yli 1 kuukausi) tulee käydä terveystarkastuksessa ja antaa tarvittaessa salmonellanäyte. Salmonellanäyte annetaan aina Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntau-

tuneen, vähintään 4 vuorokautta kestäneen matkan jälkeen. Suoritetut terveystarkastukset ja salmonellakokeet on dokumentoitava.

Vaaditaanko hygieniapassi (vaaditaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleviltä, esim. vihannesten leikkaaminen), miten hygieniaosaaminen todennetaan ja missä se on dokumentoituna?

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?

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?

Tuhoeläintorjunta

Miten tuhoeläintorjunta on järjestetty ja miten tuhoeläinongelmia ehkäistään? Mitä menetelmiä käytetään säännöllisesti tuhoeläinten torjumiseksi? Miten mahdolliset ongelmat dokumentoidaan?

Ehkäiseviä toimenpiteitä ovat esim. tilojen ja laitteiden kunnossapito, varastojen järjestys ja sähköiset kärpäspyydykset. Tarkastaako esim. alan yritys tilat säännöllisesti?

Jätehuolto

Kerro miten jätehuolto on järjestetty. Miten jätteet lajitellaan eri tiloissa ja kuinka usein jäteastiat tyhjenetään ja puhdistetaan? Mihin toiminnassa syntyvät jätteet vietään? Syntyykö eläinperäisiä sivutuotteita siinä määrin (> 20 kg/viikko), että on noudatettava erillisiä ohjeita eläinperäisten sivutuotteiden käsittelystä?

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikealan-elainperaiset-sivutuotteet/>

Takaisinvetotilanteet

Kuvaile miten takaisinvetotilanteista saadaan tieto ja miten sellaisissa tilanteissa menetellään.

Näytteenottosuunnitelma

Kerro mitä omavalvontaan kuuluvia näytteitä otetaan, kuinka usein niitä otetaan ja missä laboratoriossa ne tutkitaan. Terveystarkastaja ei ota omavalvontanäytteitä.

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_ohjeita-toimijoille.pdf

Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytykset

Kerro miten asiakasvalitustilanteessa ja ruokamyrkytystä epäiltäessä toimitaan. Miten ne dokumentoidaan? Ruokamyrkytysraportteista (vähintään kaksi sairastunutta kahdesta eri perheestä) on ilmoitettava välittömästi terveystieteidenkeskukselle. Epäilyistä elintarvikkeesta tai elintarvikkeen raaka-aineista otetaan näytteet (n. 300 g) jääkaappiin tai pakastimeen tarkempia tutkimuksia varten. Yrityksen käyttämän laboratorion yhteystiedot.

Asiakirjojen säilytys

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

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 käyttöönotto. Päivitettyyn omavalvontasuunnitelmaan merkitään uusi päivämäärä ja päivityksen tekijän nimi.

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