

- Elintarvikelain (23/2006) mukaan jokaisessa elintarvikealan yrityksessä tulee olla omavalvontasuunnitelma.
- Omavalvontasuunnitelma on yrityksen omaa toimintaa, jolla se pyrkii säilyttämään käsittelemiensä elintarvikkeiden laadun hyvänä asiakkaalle saakka. Se on paitsi hyvää asiakaspalvelua myös lakisäänteistä toimintaa, johon velvoittavat elintarvikkeita ja niiden käsittelyä koskevat lait.
- Omavalvonnan avulla toiminnanharjoittaja varmistuu elintarvikemääräysten toteutumisesta yrityksessä sekä ehkäisee toiminnassaan esiintyviä riskejä.
- Omavalvontasuunnitelma on aina yrityskohtainen ja se koskee kaikkia elintarvikkeita käsitteleviä toiminnanharjoittajia. Omavalvonnan toteuttamiseksi toiminnanharjoittajan on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma.

Omavalvontasuunnitelman voi toimittaa sähköpostin liitteenä alatunnisteessa olevaan osoitteeseen:

## 1. Toiminta

### Myymälän tiedot ja vastuuhenkilöt

- Toimipaikan nimi ja osoite
- Y-tunnus
- Omistaja ja yhteystiedot
- Henkilökunnan määrä ja heidän mahdolliset vastualueensa
- Lisäksi kuvataan rakennus/huoneisto, sen sijainti ja ympäristö

### Toiminnan kuvaus

- Millaisia tuotteita myymälässä käsitellään, myydään, valmistetaan, kuinka paljon ja vastuuhenkilöt
- Palvelumyynnin ohjeistus eri tuoteryhmille (Mitä myydään ja kuinka ristisaastuminen on estetty kypsän ja raajan tuotteen välillä?)

### Missä säilytetään hyväksymisasiakirjat?

### **Omaohjaus-asiakirjojen säilytys ja ajan tasalla pitäminen**

- Tarkistetaan vuosittain ja kun toiminnassa tapahtuu muutoksia
- Säilytetään henkilökunnan ja terveystarkastajan nähtävillä
- Asiakirjoja on säilytettävä vähintään yksi vuosi

### **Rastita seuraavista kohdista ne mitkä kuuluvat toimintaanne ja selvitä kyseiset kohdat:**

**Konsulttitoiminta**

- Myytävät tuotteet, tilat, laitteet (pisarasuojat!) ja konsulentin välineet
- Maistiaisten järjestely, kenellä vastuu kylmälaitteiden toimivuudesta

**Asiakasvalitukset**

- Pidettävä kirjaa, josta selviää syy, ajankohta ja tehdyt toimenpiteet

**Ruokamyrkytysepäilyjen toimintaohje**

- Terveystarkastajan yhteystiedot ja ilmoitus epäilyistä välittömästi

**Jos pakkaamista, selvitetään**

- Mitä ja mihin pakataan
- Miten ja missä pakkausmateriaaleja säilytetään
- Pakkausmerkinnät ja määräajat merkintöjen tarkistamisille (esim. Reseptien muuttuessa)
- Pakkausmateriaalin tulee olla elintarvikekelpoista.

**Tavarantoimitus**

- Mitä ja miten raaka-aineet toimitetaan myymälään ja tiedot tavarantoimittajista, huomioi juomantoimittajat
- Selvitys toimiiko myymälä ensisaapumispaikkana

**Vastaanottotarkastus**

- Saapuville tuotteille on tehtävä vastaanottotarkastus, jossa tarkastetaan mm. Ulkonäkö, pakkausten eheys, puhtaus, päiväykset, helposti pilaantuvien lämpötilat ja vastuuhenkilöt
- Kirjaukset ja mahdolliset poikkeamat sekä niiden toimenpiteet

**Jäljitettävyys**

- Tiedot raaka-aineiden toimittajasta, määrät, hankkimis- ja toimitusajankohdat
- Mitkä tiedot toimivat tuotteessa tunnistetietona
- Miten varmistetaan jäljitettävyys läpi koko toiminnan

**Takaisinvetosuunnitelma**

- Miten menetellään tilanteessa, jossa elintarvikkeen valmistaja, toimittaja, jälleenmyyjä tai viranomaiset ovat ilmoittaneet tuotteessa olevan sellaisen vian, että tuotteet on vedettävä pois myynnistä.

**Kylmä- ja varastotilat ja varastokierron seuranta**

- Lista kylmälaitteista, niiden lämpötilavaatimuksista ja säilytettävistä elintarvikkeista
- Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus
- Fifo-periaate (kierto varastossa; ensin sisään – ensin ulos)
- Elintarvikkeet suojattuina, ettei hygieeninen laatu heikkene
- Varastoinnissa elintarvikkeiden on oltava alustojen päällä.

**Kylmäsäilytyslämpötilojen kirjaaminen**

- Miten usein, mihin ja miten toimitaan lämpötilarajojen ylityksissä

## 2. Hygienia

**Henkilökunnan hygienia**

- Miten hygienia-asiat on järjestetty (työvaatteet ja niiden huolto, käsienpesu, suojakäsineet, päähineet ja henkilökohtainen hygienia):
- Korujen ja kosmeettisten aineiden käyttäminen:
- Toimintatapa, jos käsissä haavoja, laastareita tai koruja.
- Tartuntatautilain mukainen terveydentilanseuranta jokaiselta työntekijältä
- Pakkaamattomien ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden parissa työskentelevältä vaaditaan hygieniaosaamistodistus
- Salmonellatodistus vaaditaan tarvittaessa ja vähintään neljä vuorokautta kestävien

pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvien matkojen jälkeen

**Henkilökunnan omavalvontakoulutus**

- Lisäksi uuden henkilön perehdytys

**Tilojen ja laitteiden hygienia, siivoussuunnitelma**

- Siivousliikkeen ja oman henkilökunnan tekemät siivoukset eritellään, vastuuhenkilöt
- Kaikille tiloille ja laitteille, huomioidaan päivittäin ja harvemmin siivottavat kohteet sekä laadittava toimenpiteet erityistilanteiden varalle.
- Puhdistusmenetelmät, käytettävät välineet, puhdistus- ja desinfektioaineet sekä siivousvälineiden säilytys
- Pintapuhtausnäytteet (hygicult)

**Astiahuolto**

- Miten on järjestetty?
- Miten likaiset astiat kerätään, esipestään ja mikä on astioiden pesutiheys?
- Miten astianpesukoneen puhtaudesta huolehditaan ja miten tarkkaillaan astioiden ja koneen puhtautta?
- Pesulämpötiloja tulee tarkkailla

**Jätehuolto**

- Mitä lajitellaan, kerätään
- Roska-astioiden sijoittelu eri tiloissa ja tyhjennys sekä puhdistus.
- Eläinperäisen jätteen käsittely.

**Tuhoeläintorjunta**

- Miten ennaltaehkäistään (hyönteisverkot, sähköiset karpäspyydykset, jyräjoiden loukut) tuholaisia (hyönteiset, jyräjät) ja miten toimitaan niitä havaittaessa.
- Miten ja minne toimenpiteet kirjataan.

- Jos myymälä käyttää tuhoeläinyritystä, suunnitelmassa tulee näkyä mistä kirjaukset löytyvät.

**Talovesitutkimukset**

- Kuuluuko yritys kunnallisen vesijohtoverkoston piiriin vai onko käytössä oma kaivo
- Jos oma kaivo, kuka ottaa näytteet

### **3. Elintarvikkeiden turvallisuuden varmistaminen**

- Etsitään elintarvikkeen valmistuksen vaaran kohdat
- Löydetyille vaaroille valitaan keino, joka ehkäisee, vähentää tai poistaa vaaraa (riittävä kuumennus, jäähdytys asianmukaisesti, hygieniakäytännöt)
- Vaaran hallitsemiskeinoille määritellään raja-arvo, esim. Riittävä lämpötila todetaan mittauksin
- Elintarvikkeiden käsittelyvaiheista valitaan ne kohdat, joissa voidaan estää elintarvikkeen pilaantuminen
- Seurattavalle kohdalle määritellään elintarvikkeen kannalta turvallinen raja-arvo, esim. Lämpötila
- Raja-arvoista poikkeamisen varalle korjaavat toimenpiteet seurantakohteiden seurannan toteutuminen > todentaminen, kirjaukset