

Pienteurastamoiden omavalvonta

24.4.2018

Ylitarkastaja Leena Oivanen
Evira

Keskeistä lainsäädäntöä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **178/2002**, nk. yleinen elintarvikeasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o **852/2004**
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniasäännöistä (EY) N:o **853/2004**

- Elintarvikelaki **23/2006**
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta **795/2014 (laitosasetus)**
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta **1367/2011 (elintarvikehuoneistoasetus)**

- Sekä EU:n että Suomen lainsäädäntö muuttuu 2019-2020, mutta vaatimusten sisältö pysynee ennallaan omavalvonnan osalta

Ohjeita valvojille ja toimijoille

- **Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset**, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista (Eviran ohje 10501/2)
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/julkaisut/opaat/mikrob_vaatimukset/eviran_ohje_10501_2.pdf
- **HACCP-JÄRJESTELMÄ, periaatteet ja soveltaminen** (Eviran ohje 10002/2)
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/omavalvonta/eviran_ohje_10002_haccp.pdf
- **Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta** (Eviran ohje 16043/1)
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16043.pdf
- **Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa** (Eviran ohje 16010/3)
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/eviran_ohje_16010.pdf
- **Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä**
<https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/sivutuotteet/ohjeet/pienteurastamo-opas.pdf>
- **Ohje jyrssioiden torjuntaan**
https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/jyrssiatorjuntaohje_2015.pdf

Omavalvonnasta ohjeita

- Eviran nettisivuilla omavalvonta-kokonaisuus:
<https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/omavalvonta/>

PK-yritysten ohjeistus ja neuvonta /Evira



Eviran sivustolle on koottu tietoa elintarvikeyrityksen perustamisesta ja toiminnasta. Saat apua muun muassa

- yrityksen perustamiseen liittyviin yleisiin kysymyksiin
- ravintolan perustamiseen
- lihalaitoksen perustamiseen
- elintarvikkeiden käsittelemisen ja myynnin aloittamiseen maatilallasi.

Täydennämme sivuston sisältöä myöhemmin elintarvikeyrityksen toimintaan liittyvällä opastuksella. Lisäksi julkaisemme sivuilla esimerkkejä hyvistä käytännön ratkaisuista elintarvikeyrityksissä.

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-toiminta/>

Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen –opas ja verkkokoulutus

- Haluatko perustaa lihaleikkaamon, raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen tai jauhelihaa valmistavan laitoksen? Eviran sivuilta saat opastusta toiminnan aloittamiseen.
- Opiskele liha-alan laitoksen perustamiseen liittyviä asioita verkkokoulutuksen avulla selkosuomeksi ja muilla kielillä.

Verkkokoulutus lihalaitoksen perustamisesta

- **Voit lukea ohjeita liha-alan laitoksen perustamiseen myös tekstioppaasta**
- Oppaassa on sama sisältö kuin verkkokoulutuksessa. Voit lukea tai tulostaa oppaan alta joko yhtenä kokonaisuutena tai osa kerrallaan.
- **Lisätiedot ja sanojen selitykset**
 - Verkkokoulutuksessa ja oppaassa mainittuihin lisätietoihin löydät linkkejä [täältä](#). Huomaathan, että kaikkea verkkokoulutuksessa mainittua lisätietoa ei valitettavasti ole saatavilla kaikilla kielikäännöksillä.
 - Verkkokoulutuksessa ja oppaassa alleviivattujen sanojen selitykset löydät [täältä](#).

Liha-alan laitoksen opas



[Osa 1, Perustaminen](#): yhteenveto liha-alan laitoksen perustamisessa tarvittavista tiedoista.

[Osa 2, Tilat](#): tietoja laitoksen tiloihin liittyvistä vaatimuksista.

[Osa 3, Toiminta](#): laitosten toiminnalle asetettuja vaatimuksia.

[Osa 4, Henkilökunta](#): laitosten henkilökunnalle asetettuja vaatimuksia.

[Osa 5, Omavalvonta](#): tietoa omavalvonnasta. Tämän tiedon avulla voit tehdä laitoksellesi omavalvontasuunnitelman.

[Osa 6, Sanojen selitykset](#): Tekstissä on alleviivattu joitakin sanoja. Löydät niiden selitykset osasta 6.

Taustatietoja, selvityksiä

- **Helsingin Yliopiston selvitys Pienteurastamoiden omavalvonnan nykytilanne, haasteet ja kehittäminen**

https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/pienieurastamoiden-omavalvonnan-nykytilanne-haasteet-ja-kehittaminen_loppuraportti06112016.pdf

Kristiina Törmä, Maria Fredriksson-Ahomaa, Janne Lundén, 2016

Ehdotuksia:

- HACCP-ohjeistus yksinkertaisemmaksi pientoimijoille
- Pakkausmerkintävaatimukset, opastusta tarvittaisiin enemmän
- Näytteenottovaatimukset, joustoa tarvittaisiin pientoimintaan
- Hyvän käytännön ohje toimialalle helpottamaan omavalvontasuunnitelman haasteita olisi hyödyllinen

Taustatietoja, selvityksiä

- **Evira:**

Tietopaketti elintarvikelainsäädännön joustavuudesta 2016

https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus____jamyynti/lainsaadanto/elintarvikelainsaadannon-joustavuus/

Elintarvikelainsäädännön joustavuuden mahdollisuudet –hanke 2016-2017;
joustavuuden käytön lisääminen

- ohjeistusta toimijoille ja valvojille
- kansallisia helpotuksia
- Kehittämistoimia suunnitellaan

Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?

- Ennen elintarvikealan laitoksen toiminnan aloittamista pitää olla omavalvontasuunnitelma
- Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa yrittäjää kuvaamaan laitoksen toiminta ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit
- Elintarvikealan toimija on vastuussa tuottamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta
- Toimija on vastuussa myös siitä, että elintarvikkeista annetaan oikeat ja riittävät tiedot
- Vaatimukset lainsäädännössä

Omavalvonta

MMM asetus 795/2014

MMM asetus täsmentää ja täydentää EU-asetusten 852/2004 ja 853/2004 vaatimuksia

- Vastuhenkilö
- Kirjanpito: tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä
- Kirjanpito korjaavista toimenpiteistä
- Kirjanpito ilmoituksista viranomaisille
- Omavalvonnan toimivuus pitää todentaa ennen toiminnan aloittamista
- Omavalvonnan toimivuus pitää todentaa kerran vuodessa ja aina toiminnan muuttuessa

Omavalvonta

MMM asetus 795/2014

- Omavalvontasuunnitelma ja sen toteuttamiseen liittyvät asiakirjat pitää olla valvontaviranomaisen saatavilla laitoksessa
- Jos omavalvontasuunnitelma on osa laatujärjestelmää, pitää toimijan huolehtia että valvontaviranomainen pystyy tarkastamaan asetuksen määrittelemät osat omavalvontasuunnitelmasta
- Toimijan pitää säilyttää omavalvontaan liittyviä tallenteita vähintään kaksi vuotta ja vähintään vuosi tuotteen vkp- tai pe-merkinnän jälkeen

Omavalvontasuunnitelma, MMM 795/2014

- Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava seuranta-, kirjaamis- ja todentamismenettelyt
- Suunnitelman pitää sisältää
 - Toiminnan ja tuotteiden tai tuoteryhmien kuvaus
 - Pohjapiirroksen merkittynä elintarvikkeiden, tuotteiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit sekä henkilökunnan kulkureitit
 - Omavalvontasuunnitelmia tekevien laboratorioiden nimet (oltava hyväksytyjä) ja mahdollisten muiden laboratorioiden nimet
 - Kuvaus, miten henkilökunnan terveydentila varmistetaan

Omavalvonnan tukijärjestelmä, MMM 795/2014

- Omavalvonnan tukijärjestelmällä tarkoitetaan toimintatapoja (ohjelmia), jotka ovat perusedellytyksiä (ennakkovaatimuksia) toiminnan riskien hallinnalle.
- Tukijärjestelmä on HACCP-ohjelman perusta
- Tukijärjestelmään kuuluvissa ohjelmissa huomioidaan laitoksen toiminnan luonne ja laajuus

Tukijärjestelmä jatkuu, 795/2014

Henkilökunnan koulutus ja hygieeniset toimintatavat

- Henkilökunnan koulutusta ja hygieenisistä toimintatapoja koskevien ohjelmiin on sisällyttävä:
 - a) suunnitelma henkilökunnan hygieni- ja omavalvontakoulutuksesta;
 - b) ohjeet hygieenisistä toimintatavoista.

Tukijärjestelmä jatkuu, 795/2015

Laitoksen hygieniää koskevat ohjelmat

- a) kuvaus tilojen käyttöä koskevista erityisjärjestelyistä;
- b) kuvaus tilojen, laitteiden ja elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta;
- c) suunnitelma talousveden laadun varmistamiseksi;
- d) kuvaus haittaeläinten torjunnasta;
- e) kuvaus tilojen, kalusteiden, koneiden, laitteiden ja välineiden sekä kuljetuskaluston puhdistuksesta, desinfioinnista ja näytteenotosta;
- f) kuvaus laitoksen kunnossapidosta, mukaan lukien elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat vesihuoltoon liittyvät laitteet;
- g) kuvaus sivutuotteiden luokittelusta ja käsittelystä;
- h) kuvaus jätteiden käsittelystä.

Elintarvikkeita koskevat ohjelmat

- a) kuvaus yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan, eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyysohjetuksen ja elintarvikelain 17 §:n edellyttämästä elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamisesta. Tarvittaessa on kuvattava elintarvikkeen jäljitettävyysohjetuksen sisällällä;
- b) kuvaus siitä, miten elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, pidetään merkittyinä erillään muista elintarvikkeista;
- c) kuvaus laitokseen tulevien elintarvikkeen ainesosien vastaanottotarkastuksesta sekä tarvittaessa ainesosien laadun seurannasta varastoinnin aikana;
- d) näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää muun muassa elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 ja elintarvikkeiden koostumusvaatimusten edellyttämät tutkimukset;
- e) selvitys säilyvyyskokeista, joilla määritetään tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyysajat ja asetetaan viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivä;

Elintarvikkeita koskevat ohjelmat, jatkuu 795/2014

- f) kuvaus siitä, miten varmistetaan, että elintarvikkeet täyttävät niiden koostumusta koskevat vaatimukset ja siitä, miten elintarvikkeiden koostumus ja pakkausmerkinnät vastaavat toisiaan;
- g) tieto siitä, että elintarvikkeen pakkausmateriaali tai -tarvike tai muu elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuva materiaali soveltuu kyseiseen käyttötarkoitukseen;
- h) kuvaus kuumennusprosessissa mahdollisesti syntyvien vierasaineiden hallinnasta
- i) ohjeet erityistilanteiden varalle, mukaan lukien takaisinvetosuunnitelma

Tukijärjestelmät, teurastamoita koskevat erityisvaatimukset, 795/2014

- Kuvaus elintarvikeketjutietojen pyytämisestä, vastaanottamisesta, arvioinnista, arvioinnin tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille, mahdollisista toimenpiteistä, tietojen toimittamisesta alkutuotannon toimijalle ja tarkastuseläinlääkärille ilmoittamisesta. Hevoseläinten tunnistusasiakirjan tarkastus.
- Kuvaus eläinten tunnistamisesta, niiden terveyden, hyvinvoinnin ja puhtauden varmistamisesta, sairaksi epäiltyjen erottamisesta ja tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille. Miten lantaisten eläinten hygieeninen teurastus varmistetaan.
- Kuvaus, miten järjestetään teurastus eläimille, jotka peräisin epidemiologiselta tilanteelta poikkeavista olosuhteista (Salmonella, EHEC)

Teurastamoita koskevat erityisvaatimukset, jatkuu, 795/2014

- Kuvaus, miten varmistetaan, että triikiininäytteet otetaan, ja miten varmistetaan sikojen valvottuja pito-olosuhteita koskevan tiedon paikkansapitävyys
- Kirjanpito teurastettavaksi otetuista eläimistä
- Ruhojen ja elinten puhtauden aistinvarainen seuranta
- Desinfiointiin käytettävän 82°C veden lämpötilan seuranta
- Salmonellavalvontaohjelma ja nautojen EHEC-bakteerin valvontaohjelma
- TSE-tutkimusten tekeminen ja TSE-riskiaineksen erottaminen
- Lihan mikrobilääkejäämien seuranta

Siipikarjan teurastamoita koskevat tukijärjestelmän erityisvaatimukset, em. lisäksi. 795/2014

- Kirjanpito eläimistä, jotka toimija on sulkenut pois tuotantoprosessista tuotannollisista syistä
- Vesijäähdytyksessä käytettävän veden mikrobiologisen laadun varmistus
- Kamylobakteerivalvontaohjelma

Leikkaamo, tukijärjestelmän erityisvaatimukset, 795/2014

- Desinfiointiin käytettävän 82°C veden lämpötilan seuranta
- Kuvaus TSE-riskiaineksen erottamisesta ja merkinnästä
- Kuvaus sian ruhojen leikkaamisesta ennen trikiinitutkimusten valmistumista, jos viranomainen on antanut siihen luvan
- Salmonellavalvontaohjelma
- Kirjanpito sellaisen lihan leikkaamisesta, jonka käsittelylle tarkastuseläinlääkäri on asettanut ehtoja

HACCP

852/2004

Art. 5

1. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.



HACCP ja joustavuus

852/2004

Art. 5

4. Elintarvikealan toimijoiden on:

a) osoitettava noudattavansa 1 kohtaa toimivaltaiselle viranomaiselle tavalla, jota kyseinen viranomainen edellyttää ottaen huomioon elintarvikeyrityksen luonne ja koko;

Toimijan vastuu

178/2002

Art. 17.1

Kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvikealan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.

Lainsäädännössä joustavat vaatimukset

- Jos käytetään joustavia käsitteitä
(riittävästi, sopivasti, tarvittaessa, mahdollisuuksien mukaan)
- Jos sallitaan vaihtoehtoisia ratkaisuja
- Otetaan huomioon toiminnan luonne ja laajuus

Mitä omavalvonta on?

- Omavalvonta on yrityksen ohjelma ja toimenpiteet sen takaamiseksi, että lainsäädännön vaatimukset täyttyvät ja että elintarviketuotannon riskit hallitaan
- Omavalvontasuunnitelmaa ei erikseen hyväksytä, mutta se pitää olla.
- Valvontaviranomainen arvioi omavalvontasuunnitelman riittävyttä.
- Omavalvontasuunnitelma arvioidaan jo laitoksen hyväksymisen yhteydessä.

Vastuuhenkilö

- Kuten kaikki toiminnot, myös oma-ohjausta tarvitaan vastuuhenkilö
- Jos yrityksessä vain yksi henkilö, niin vastuu on hänellä

Omavalvonta suunnitellaan omaa tuotantoa ja toimintaa varten

- Koska tuotekohtaista lainsäädäntöä paljon, omavalvontaa ei voi tehdä eikä suunnitella, jos ei tiedä mitä tuottaa
- Myös valvonta onnistuu paremmin ja joustavammin kuin tuotevalikoima ja tuoteryhmät ovat selvillä

Mitä vaaditaan pienteurastamon omavalvontasuunnitelmalta?

- kaikki tarpeelliset tukijärjestelmään kuuluvat suunnitelmat
- vaarojen arviointi
- mahdollisesti/tarvittaessa HACCP-järjestelmä

Pienteurastamon omavalvontasuunnitelma

Tulee kattaa:

- kaikki tuotteet
- kaikki tuotantovaiheet
- kaikki tilat
- kaikki välineet, laitteet, koneet
- elintarvikkeista kuluttajille annettavat tiedot
- elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvat pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit

Voi olla **sähköisessä muodossa.**

Pienteurastamon omavalvonta

- Naudanlihan merkitseminen
- Eläinten kuljetus
- Eläinten alkuperä, kirjanpito
- Ketjuinformaatio
- Sairaiden ja lantaisten erottaminen
- Salmonella ja EHEC
- Mikrobilääkeseuranta
- Ruhojen ja elinten puhtauden seuranta
- Desinfiointiin käytettävän veden lämpötilan seuranta

Omavalvonnan tukijärjestelmä – yleiset ennakkovaatimukset

- puhtaanapito
- tilojen ja laitteiden kunnossapito
- häirtäeläintorjunta
- henkilökunnan koulutus
- jäljitettävyys ja takaisinvetojen suorittaminen
- terveysvaaraepäilyjen selvittäminen
- lämpötilan hallinta

Tukijärjestelmä

Omavalvonnan osissa on

- EHKÄISEVIÄ toimenpiteitä eli ohjelma, ohjeita
- suunnitelma SEURANNASTA
- Seurantakirjanpito ja
- Kirjanpito KORJAAVISTA TOIMENPITEISTÄ eli siitä mitä tehtiin kun seurannan mukaan kaikki ei ollutkaan kunnossa

Omavalvonnan tukijärjestelmä - ennakkovaatimukset

- Henkilökunta ja hygieeniset toimintatavat
 - Hygieniaohjeiden noudattamisen valvontaohjelma
 - Terveystilan seurantaohjelma
- Lämpötilojen valvonta
 - Jäähdytettyjen tilojen lämpötilaseuranta
- Talousveden tutkimusohjelma
- Haittaeläinten torjuntaohjelma
- Puhdistusohjelma; puhdistusohjeet, käytetyt puhdistusaineet, puhtauden tarkkailuohjelma
- Kunnossapito-ohjelma
- Kuljetusten seurantaohjelma
- Jätehuolto-ohjelma

Omavalvonnin tukijärjestelmä – ennakkovaatimukset jatkuu

- henkilökunnan terveydentilan seuranta/varmistus
- allergeeniturvallisuuden varmistaminen
- henkilökunnan hygieniosaamisen varmistaminen (hygieniapassi)
- tuotteiden mikrobiologisen ja kemiallisen turvallisuuden varmistaminen
- vierasesineriskin hallinta
- talousveden laadun hallinta
- elintarviketietojen vaatimustenmukaisuuden hallinta
- pakkausmerkintöjen hallinta
- kontaktimateriaalien hallinta
- ensisaapumistoiminta

Omavalvonta

■ Hygieniaohjeet

- Hygieniaohjeet ja niiden noudattamisen valvontaohjelma
- Terveystilan seurantaohjelma
- Lämpötilojen valvonta
- Jäähdytettyjen tilojen lämpötilaseuranta
- Sterilisaattoreiden lämpötilaseuranta

Hygieniaohjeet

käsien pesu

suojaatteet

puukot

kulkureitit

ruokailu

tupakointi

kuulosuojain

TYÖHÖNTULOTARKASTUS

SALMONELLANÄYTTEET

Ruhojen lämpötila

Ilmajäähdytyksen lämpötila

Leikkaamon lämpötila

Sterilisaattorit kerran päivässä

Omavalvonta

- Talousveden tutkimusohjelma
- Haittaeläinten torjuntaohjelma
- Puhdistusohjelma
- Puhdistusohjeet
- Käytetyt puhdistusaineet
- Puhtauden tarkkailuohjelma

PUHTAUDEN TARKKAILU
silmämääräinen joka päivä
siivouksen taso kerran viikossa
puhtausnäytteet
Salmonellanäytteet
ilmanäytteet
kalttausallasnäytteet

Omavalvonta

- Kunnossapito-ohjelma
 - Vuositarkastus
 - Seuranta
 - Mittalaitteiden toiminnan varmistaminen
- Kuljetusten seurantaohjelma
 - Omat kuljetukset
 - Ostetut kuljetuspalvelut
- Jätehuolto-ohjelma
 - Jätteiden käsittely
 - Sivutuotteiden käsittely

Omavalvontasuunnitelmaan

- Kuvaa tuotteet ja niiden valmistusmenettelyt
- Yhteinen valmistusmenettely (prosessi) on käytännössä myös tuoteryhmän määrittely
- Tarkka tuoteryhmäkuvaus on osa HACCP-järjestelmän mukaista toimintaa mutta se auttaa jo alkuvaiheessa
- Lopullisessa omavalvontasuunnitelmassa voit laittaa tuoteryhmäkuvauksen HACCP-osaan ja kuvata toimintoja alussa yleisemmin

Seurantakirjanpitoa tarvitaan

- Henkilökunta ja hygieeniset toimintatavat
- Hygieniaohjeiden noudattamisen valvontaohjelma
- Terveystilan seurantaohjelma
- LAITOKSISSA myös hygieniaohjeiden noudattamisen seuraamista, josta merkintä (= kirjanpito), Esim. pestäänkö kädet

Seurantakirjanpitoa tarvitaan

- Haittaeläinten torjuntaohjelma
 - Kunnossapito-ohjelma
 - Kuljetusten seurantaohjelma
 - Jätehuolto-ohjelma
-
- Haittaeläinsyöttien tarkastukset voi ulkoistaa, yhteenveto riittää
 - Kunnossapito-ohjelma voi olla vuositarkastus, josta merkintä

Tiheä seurantakirjanpito tarvitaan

- Lämpötilojen valvonta
 - Jäähdytettyjen tilojen lämpötilaseuranta, jos tuotteet sitä edellyttää
- Talousveden tutkimusohjelma
 - tutkimustulokset ovat seurantakirjanpitoa
- Puhtauden tarkkailuohjelma
 - tutkimustulokset ovat seurantakirjanpitoa

Korjaavat toimenpiteet

- Erityisesti niillä osa-alueilla, joissa tiheää seurantaan eli lämpötila, talousvesi ja puhtaudentarkkailu KIRJANPITOON kuuluu myös KORJAAVIEN TOIMENPITEIDEN ylöskirjaaminen
Esim.
- Lämpötila: Kylmiöiden toiminnan tehostaminen, lisäkylmiön hankkiminen jos vanha ei riitä
- Vesi: Putkien putsaus, uusintanäytteet, käyttörajoitukset
- Puhtaus: Puhdistuksen lisääminen, uusintanäytteet

Tukijärjestelmä - tuotevaatimukset

- Vastaanottotarkastus raaka-aineille
- Lähtevien tuotteiden tarkastus
- Jäljitettävyys
- Pakkausmerkinnät ja koostumusvaatimukset
- Pakkausmateriaalit
- Kuumennuksessa syntyvien vierasaineiden hallinta
- Ohjeet poikkeustilanteisiin
 - Tiedottamissuunnitelma
 - Takaisinvetosuunnitelma

Ohjelma - kuumennuksessa syntyvät vierasaineet

- Kirjaa ohjelmaan että arvioit kuumennuksessa kuten savustuksessa syntyvien tuotteiden kuten PAH-yhdisteiden muodostumisriskiä, eli
 - onko tuotteissa tummaa palanutta pintaa
 - savustuuko/käristyykö tuote samassa tilassa lämmönlähteen kanssa niin että tuotteesta pääsee valumaan rasvaa lämmönlähteen päälle
- Tutkituta tuote (PAH) -> perusta tilannearviolle

Ohjelma - materiaalit

- Kirjaa ohjelmaan että pyydät UUSIEN pakkausmateriaalien ja kontaktimateriaalien toimittajalta KELPOISUUSTODISTUKSEN
- Nämä kelpoisuustodistukset ovat kirjanpitoa
- Pyydä uudet todistukset viiden vuoden välein

Ohjelma - pakkausmerkinnät

- Kirjaa ohjelmaan että tarkistat pakkausmerkinnät kerran vuodessa ja aina uuden tuotteen osalta
- Kirjaa tässä tarkastuksessa ylös havaitsemasi virheet ja miten virhe on KORJATTU
- Tarkista koostumus eli reseptin ja pakkausmerkintöjen suhde

Ohjelma - jäljitettävyys

- Kuvaa raaka-aineiden ja tuotteen välillä oleva jäljitettävyys rehellisesti- kuvittele että joudut vetämään jotain takaisin
- Kuvaa mitä teet jos ilmenee jotain poikkeuksellista

Seuranta - vastaanotto

- Tarkasta jokainen saapuva raaka-aine erä
- KIRJAA ylös poikkeamat ja reklamaatiot raaka-aineen toimittajalle
- Tarkasta jokainen lähtevä erä. Älä lähetä eteenpäin keltotonta tuotetta

Seuranta

- Tee omavalvonnan LIITTEEKSI tai ETUSIVUKSI kooste seurattavista asioista ja siitä kuinka usein seuranta tehdään eli
- PÄIVITTÄINEN SEURANTA ja KIRJANPITO
- NÄYTTEIDEN OTTOSUUNNITELMA
- Muistuta itseäsi POIKKEAMIEN kirjaamisesta
- Muistuta itseäsi VUOSIARVIOINNISTA
- Tee huoneentaulu keskeisistä hygieniaohjeista

HACCP

- HACCP on tarkoitettu turvallisuuden hallintaan.
- Sen avulla saat myös lisää myyntiaikaa (ja jakelualuetta) tuotteilla

HACCP

- Olennaista
 - Työvaiheisiin liittyvät vaarat ja riskit on arvioitu, Hazard Analysis
 - näille löydetty hallintakeinot ja ehkä kriittinen hallintapiste, CCP Critical Control Point
- Kriittisessä hallintapisteessä on jotakin selkeästi mitattavaa asiaa, jolle määritellään raja-arvo
- Jos raja-arvo ylittyy, niin tehdään oikeasti korjaavat toimenpiteet

Esim. kuumennus voi olla CCP

- Tuhoaa mikrobit
- Jos lämpötila mitatessa alle 70 astetta, jatketaan kuumennusta
- MUITA hallintapisteita:
- Vastaanotto
- Jäähdytys (jos oikeasti tekee korjaavat toimenpiteet)

Vaarojen arviointi -taulukko

Tekijä		Versio	Pvm		
Prosessi					
Työvaihe (1)	Vaara (2)	Onko vaara vakava ja todennäköinen (3)	Päätöksen peruste (4)	Hallintakeino (5)	Onko kriittinen hallintapiste (6)

- 1) Sarakkeeseen kirjoitetaan raaka-aineet tai raaka-aineryhmät, lisäaineet ja pakkaustarvikkeet sekä jokainen työ- ja tuotantovaihe allekkain.
- 2) Sarakkeeseen kirjoitetaan kaikki kyseisessä työ- ja tuotantovaiheessa olevat biologiset (B), kemialliset (K) ja fysikaaliset (F) vaarat.

Vaarojen arviointi, jatkuu

- 3) Vaaran vakavuuden ja todennäköisyyden perusteella päätetään vaaran merkittävyys (KYLLÄ/ EI).
- 4) Sarakkeeseen kirjoitetaan, millä perusteella on päädytty edellisessä sarakkeessa (sarake 3) olevaan päätelmään (KYLLÄ/EI).
- 5) Sarakkeeseen kirjoitetaan, miten kyseisessä työ- tai tuotantovaiheessa oleva vaara estetään tai poistetaan taikka sitä vähennetään hyväksyttävälle tasolle. Tämä kohta täytetään vain jos sarakkeen 3 kysymykseen on vastattu KYLLÄ.
- 6) Sarakkeeseen voidaan vastata KYLLÄ vain, jos vaara on merkittävä (sarake 3 KYLLÄ) ja sarakkeen 5 mukaan kyseiselle vaaralle on tässä työ- tai tuotantovaiheessa hallintakeino, jolle voidaan asettaa kriittiset rajat ja laatia seurantajärjestelmä.
- https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/omavalvontaohjeistusta_toimijoille.pdf

CCP:n ohjeistus

- Työohje mittauksesta, raja-arvosta ja korjaavasta toimenpiteestä ainakin kriittisen hallintapisteeseen (helpottaa myös omaa työtä) osalta
- Jos ei ole CCP:itä eli kriittisiä hallintapisteitä, niin tärkeän työvaiheen voi valita **hallintapisteeksi** ja tehdä siitä erillinen työohje
 - Jos olet tehtävästä vastuussa yksin ja teet itse kaikki toimenpiteet, hallintapisteen työohjeen ei tarvitse olla laaja, MUTTA poikkeamat pitää merkitä ylös

Pienteurastamon HACCP

- Teurastuksessa **ei tarvitse olla yhtään CCP:tä**
- (Ruhojen loppupuhdistus voisi olla CCP)
- **Jos** on CCP, vaaditaan myös sitä koskeva **ohjeistus, raja-arvot ja seuranta**
- Jos vaarat on arvioitu ja todettu, että niitä hallitaan tukijärjestelmän avulla, ei ole CCP:tä. Vaarojen arviointi kirjataan.
- **Ruhojen loppupuhtaus** ennen jäähdytystä on **tärkeä** lihan hygieenisyyden edellytys, voi olla hallintapiste
 - Lihan hygieenisuus parantaa elintarviketurvallisuutta ja säilyvyyttä
 - Ruhojen puhtauteen vaikuttavat teuraseläinten puhtaus ja hygieeniset työskentelytavat teurastuksessa

Omavalvonnan ylläpito ja arviointi

- Omavalvontasuunnitelman ja kirjanpidon säilytyspaikat
- Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma
- Muu omavalvonnan arviointi
 - onko lainsäädäntö muuttunut, onko uusia velvoitteita
 - onko toiminta muuttunut, vastaavatko suunnitelma ja toiminta toisiaan
 - näytetulokset, ovatko tuotteet turvallisia
 - Asiakaspalautteen käsittely
 - KIRJAUKSET SIITÄ MITEN OMAVALVONTAA MUUTETTIN ARVIOINNIN perusteella
 - arviointi säännöllisesti

Hyvän käytännön ohjeet

- Eviran arvioimalla hyvän käytännön ohjeella voidaan osittain tai kokonaan korvata omaevalvontasuunnitelma tai sen osia.

Olemassa olevat hyvän käytännön ohjeet:

- **Myymälän omaevalvontaohje (PTY)**
- **Elintarvikekuljetusten yleiset hyvän käytännön ohjeet** (Logistiikkayritysten Liitto)
- **Omaevalvonta ravintoloissa, elintarvikkeet –ohje (MaRa)**
- **Lihasiipikarjan hyvän hygienian opas (ETT)**
- Hyvän käytännön ohje **tuorekasviksia** pilkkoville yrityksille

Hyvän käytännön ohjeet

- Yleisissä toimialakohtaisissa hyvän käytännön ohjeissa voidaan miettiä erityisesti prosessin hallintapisteitä (HACCP) ja antaa yrityksille työkalut turvallisuuden hallintaan
- HACCP on laitoksissa velvoite
- Muut kuin laitostoimijat voivat perustaa turvallisuuden tukijärjestelmään ja erityisesti hyvän käytännön ohjeeseen, jos sellainen on

Omavalvonta ja sen valvonta

Riskiperusteinen omavalvonnan valvonta

- Huomio erityisesti toiminnan kriittisiin ja olennaisiin asioihin:
CCP:t, korkean riskin tuotteet, kriittiset vaiheet, uudet tuotteet, uudet menetelmät, kausityöntekijät, erillään pito jne.
- Otetaan huomioon aiemmat tulokset

Omavalvonnin valvonta ja OIVA

- HACCP:n valvonta sisältyy OIVA-ohjeisiin
- Laitokset
 - Oiva-ohje 1.6: Omavalvonnin yleinen vaatimustenmukaisuus
 - liite: Omavalvonnin riittävyys ja sopivuus
- Omavalvonnin valvontatulokset julkistetaan Oiva-järjestelmässä

Kysymyksiä omavalvonnan vaatimuksista?

- Laitoksen oma valvoja neuvoo
- Lihantarkastusyksikkö Evirassa
- Konsulttiyritykset

KIITOS!