

OMAVALVONTASUUNNITELMAN SISÄLLÖN VÄHIMMÄISVAATIMUS

Omavalvontasuunnitelma tulee olla kirjallisena.

1-2 henkilön pienissä yrityksissä omavalvontasuunnitelma voi olla osin myös suullinen.

Suunnitelmaan tulee täyttää ne asiat, jotka sisältyvät toimintaan.

1. Yrityksen yhteystiedot

- Yhteyshenkilö

2. Vastuuhenkilö

- Määritellään henkilö, joka on kokonaisvastuussa yrityksen omavalvonnasta ja osavastuuhenkilöt.

3. Toiminnan kuvaus

- Mitä valmistetaan, työntekijämäärä. Tehdäänkö itse vai käytetäänkö puolivalmiita raaka-aineita.

4. Kriittiset hallintapisteet, valvonta, varmistus ja korjaavat toimenpiteet (HACCP)

- Seurataanko lämpötiloja ja elintarvikkeiden turvallisuutta hyvän käytännön ohjeilla ja seurannalla, vai tarvitaanko kriittisen hallintapisteen seurantaa?
- Kriittinen hallintapiste on sellainen työ- tai tuotantovaihe, jota voidaan valvoa ja josta tämän valvonnan avulla voidaan poistaa vaara tai minimoida vaaran esiintymistodennäköisyys. Kriittisessä hallintapisteessä pystytään vaikuttamaan joko yhden tai useamman vaaran esiintymiseen. Jos vaara voidaan hallita jossain myöhemmässä käsittelyvaiheessa, ei vaihe ole kriittinen piste.
- Kartoitetaan elintarvikkeiden valmistuksen kriittiset hallintapisteet; eli sellaiset vaiheet elintarvikkeiden käsittelyssä, joissa piilee suuri vaara raaka-aineen / tuotteen hygieenisyydelle, miten varmistetaan hygieeninen toiminta näissä kohdissa ja kuinka tilanne korjataan, mikäli jotain poikkeavaa havaitaan kriittisessä hallintapisteessä. Mitä kriittisessä valvontapisteessä kirjataan ylös?

5. Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus

- Mitä tarkastetaan elintarvikkeita vastaanotettaessa (päiväykset? lämpötilat? pakkaukset?). Mitä tehdään, kun tuotteet ovat ”käyttökelvottomia” saapuessaan kohteeseen? Mitä vastaanotossa kirjataan säännöllisesti? Poikkeamissa tehtyjen toimenpiteiden kirjaaminen.

6. Elintarvikkeiden jäljitettävyys

- Toimijalla tulee olla kirjanpito siitä, mistä, milloin ja minkä verran mitäkin elintarviketta on vastaanotettu. Missä ja miten kauan kirjanpito säilytetään?

7. Takaisinvetosuunnitelma

- Ohje mitä tehdään, kun vastaanotetun tuotteen toimittaja ilmoittaa takaisinvedosta tai oma valmistettu elintarvike tulee vetää takaisin? Kirjanpito tehdyistä toimista. Oman tuotteen takaisinvedossa ilmoitus elintarvikevalvojalle kuntaan ja Ruokavirastoon.

8. Elintarvikkeiden varastointi;

- Missä elintarvikkeita säilytetään? Miten elintarvikkeiden käyttöjärjestystä (FIFO) seurataan?
- Kylmävarastojen lämpötilojen seuraaminen ja kirjaustiheys. Millä välineillä lämpötiloja kylmälaiteista ja elintarvikkeista seurataan?
- Oikeat säilytyslämpötilat ja raja-arvot, joissa ryhdytään toimenpiteisiin. Mitä toimenpiteitä tehdään lämpötilaraja-arvojen ylittyessä?

9. Elintarvikkeiden valmistus

- Annetaan ohjeet elintarvikkeiden oikeista valmistuslämpötiloista. Ruokien kuumennuslämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C.
- Mitä ja miten valmistetaan, onko esivalmistusta, jäädytystä, jäädytystä
- Annetaan ohjeet pakasteiden sulatuksesta, ruokien jäädytyksestä, uudelleen kuumennettavien ruokien kuumennuslämpötilan seurannasta
- Ohjeet ristikontaminaation välttämisestä esim. raa'asta lihasta/ sellaisenaan syötäviin vihanneksiin.
- Ohjeet allergeenien siirtymisen ehkäisemisestä allergeenittomaan (esim. gluteeniton, maidoton, kananmunaton) elintarvikkeeseen. Huomioi säilytys-, valmistus- ja myyntivaihe.

10. Jäädytys

- Jäädytetäänkö elintarvikkeita? Mitä jäädytysmenetelmää käytetään? Kirjaa jäädytyslämpötiloja säännöllisesti. Jäädytyksen tulee tapahtua 4 h:ssa + 6 C:een.

11. Elintarvikkeiden tarjoilu

- Annetaan ohjeet tarjolla pidettävien kuumina ja kylminä tarjoiltavien ruokien tarjoilutavoista ja tarjollapitoajasta
- Kuumien ruokien tarjoilulämpötila tulee olla vähintään + 60 C ja kylmien tarjoiltavien ruokien (salaatit) enintään + 12 C.
- Ohjeet tarjoilulämpötilojen kirjaamisesta säännöllisesti.

12. Elintarvikkeiden kuljetus

- Annetaan ohjeet itse kuljetettavien ruokien kuljetuslämpötilojen seurannasta, kuljetusastioista ja kuljetusajoista
- annetaan ohjeet kuljetusvälineiden puhtaanapidosta ja käytettävien siivousvälineiden säilytyksestä

13. Tuotteiden myyntikelpoisuus

- Ohjeistukset elintarvikkeiden myyntiajoista.
- Pakattujen myytävien elintarvikkeiden myyntiajan seuranta; päiväysmerkinnät, tuotteen kunto.

14. Tuotteista annettavat tiedot

- Itse pakattujen tuotteiden pakkausmerkinnät.
- Allergeenitietojen antaminen pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä tai taulussa. Tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan erillisellä esitteellä, että allergeenitiedot saa henkilökunnalta. Omavalvonnassa on oltava kuvaus, mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.
- Lihan alkuperätietojen antaminen asiakkaalle esitteessä. Alkuperämaan merkintävaatimus koskee jauhelihaa ja tuoreen tai pakastetun lihan käyttöä ruoan raaka-aineena: naudanliha, sianliha, (ei villisikaa), lampaan- ja vuohenliha, siipikarjanliha (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha).

15. Kontaktimateriaalit (kertakäyttökäsineet ja pakkaustarvikkeet)

- Pakkausmateriaalien ja kontaktimateriaalien soveltuvuuden arviointitavat elintarvikekelpoisuudesta (haarukka-malja -merkki, tuotteen nimen mukainen käyttötarkoitus, toimittajan vaatimuksenmukaisuustodistus)
- kertakäyttökäsineiden rasvaisille elintarvikkeille sopivuuden arviointi (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille).
- hygieeninen säilytys

16. Hygieeninen työskentely

- Annetaan ohjeet käsienpesusta, korujen käytöstä ja työvaatetuksesta.
- Hygieniaosaamistodistusten tarkastus ja kirjanpito
- Terveystarkastusten todistusten vaatiminen väh. 1 kk:n elintarviketyössä ja kirjanpito tuloksista
- Työntekijän perehdytys

17. Puhtaanapitosuunnitelma

- Mitä kohteita, kuinka usein, millä pesuaineilla ja siivousvälineillä siivotaan. Huomioi laitteiden ja kylmätilojen puhdistus.
- Siivousvälineiden säilytystavat ja -paikka.

18. Kunnossapitosuunnitelma

- Mihin ollaan yhteydessä, kun kiinteistöön tai sen laitteisiin tulee vikaa tai tarvitaan huoltoa.
- Mitä säännöllisiä huoltotoimenpiteitä huoneistossa tehdään esim. ilmanvaihtolaitteet

19. Jätehuoltosuunnitelma

- Miten usein jätteet toimitetaan ulos toimitiloista? Mitä lajitellaan ja mihin kerätään?
- Jäteastioiden puhdistusohje

20. Tuhoeläintorjuntasuunnitelma

- Mitä mahdollisia tuholaisia saattaisi huoneistossa esiintyä ja on aikaisemmin esiintynyt, mitä tehdään, kun niitä havaitaan?
- Hyönteiset, jyrsijät
- Tuhoeläintorjuntayritys, johon otetaan tarvittaessa yhteyttä.

21. Omavalvontanäytteet

- Omavalvonnan toimivuutta tarkkaillaan pääosin pintapuhtausnäytteillä. Jos valmistetaan itse jäätä, tulee laitteiston puhtautta seurata vähintään pintapuhtausnäyttein (pubit) tai kerran vuodessa otettavilla jääpalanäytteillä (ruokaravintolat).
- Näytteenottosuunnitelma siitä, mitä tutkitaan, millä välineillä, kuinka usein, ja miten. Kirjanpito näytetuloksista ja tehdyistä toimenpiteistä.
- Omavalvontanäytteiden suositeltu määrä 4*5 kpl pintahygienianäytteitä vuodessa, jos tarjottavia ruoka-annoksia on yli 50/pv.
- Mikäli toimija valmistaa pakattuja elintarvikkeita myyntiin, tulee niiden vähimmäissäilyvyysaika varmistaa elintarvikkeesta tutkituilla säilyvyysnäytteillä.

22. Suunnitelma poikkeustilanteita varten

- Mitä tehdään poikkeustilanteessa? (ruokamyrkytyspäily, sähkökatko, laitevika, asiakasvalitukset). Suunnitelma käsittää ennakkoinnin tällaisten tilanteiden varalle. Annetaan ohjeet siitä, kuinka toimitaan, jos jotain ennalta arvaamatonta tapahtuu.

23. Dokumentointi

- Mitä omavalvonnan asiakirjoja säilytetään, missä ja kuinka kauan?

24. Omavalvonnan toimivuuden arviointi

- Omavalvontasuunnitelma tulee tarkistaa säännöllisin väliajoin ja pitää todellisuutta vastaavana. Sitä on hyvä käyttää uusien työntekijöiden perehdytykseen.

Laatijan allekirjoitus

Päivämäärä