

OMAVALVONNAN MUISTILISTA

Toiminnan laadusta ja laajuudesta riippuen omavalvontajärjestelmästä tulee löytyä seuraavat osa-alueet:

1. Yrityksen yhteystiedot ja vastuhenkilöt

2. Toiminnan kuvaus

- Asiakkaat.
- Henkilökunta.
- Tilat.
- Tavaravirrat ja valmistusmenetelmät.
- Omavalvonnasta kokonaisvastuullinen henkilö ja mahdolliset osa-alueiden vastaavat ja heidän yhteystiedot.

3. Kriittisten valvontapisteiden luettelo, joka sisältää

- Arvioidut vaaratekijät.
- Valvontatoimenpiteet (esimerkiksi lämpötilan mittaus ja mittaustiheys).
- Ohjeavot.
- Toimenpiteet ohjeavojen ylityksissä.

4. Tavarantoimituksen vastaanotto

- Vastaanoton omavalvonnassa tulee olla ohjeet tarkastettavien parametrien tarkastustiheydestä, ohjeavosta ja toimenpiteistä ohjeavon ylittyessä. Tarkastettavia parametrejä voivat olla mm.
 - pakkausten kunto
 - päiväysmerkinnät ja muut pakkausmerkinnät
 - tuotteiden aistinvarainen laatu
 - pakasteiden ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila
 - mikäli tavarantoimituksen vastaanotto tai osa siitä on (tuotteen lämpötila) valittu kriittiseksi valvontapisteeksi, tulee valvonnan tulokset kirjata ohjeen mukaisin aikavälein (esim. tuotteen lämpötila lähetyslistaan tai erilliseen vihkoon).

5. Kylmäsäilytys ja varastointi

- Kylmäsäilytyksen ja –varastoinnin omavalvonta perustuu lähinnä näiden tilojen lämpötilaseurantaan.
- Omavalvontajärjestelmästä tulee löytyä kylmäsäilytystilojen (myös mitä säilytetään) luettelo, joka sisältää lämpötilojen lukemistiheyden, ohjeavot ja toimenpiteet ohjeavojen ylittyessä
- Lämpötilojen ohjeavot
 - liha- ja lihatuotteet enintään +6 astetta, jauheliha enintään +4 astetta
 - maito ja maitopohjaiset tuotteet enintään +6 astetta
 - pastöroidut tai vastaavasti käsitellyt maitopohjaiset tuotteet enintään +8 astetta
 - kalastustuotteet
 - tuoreet kalat, sulatetut jalostamattomat kalatuotteet, äyriäis- ja nilviäistuotteet 0-2 astetta
 - tyhjiö/suojakaasupakatut, kylmäsavustetut tai graavatut kalatuotteet, maito 0-3 astetta
 - muut jalostetut kalatuotteet, kalakukot, sushi, elävät simpukat enintään +6 astetta
 - muut helposti pilaantuvat tuotteet, mm. paloitellut kasvikset, idut enintään +6 astetta
 - pakasteet korkeintaan -18 astetta
- Lämpötilaseurannan lisäksi tulee omavalvontajärjestelmässä olla varastojen sekä kylmäsäilytystilojen puhtauden, käyttöjärjestyksen (first in first out-periaate) ja lämpömittareiden toimivuuden tarkastustiheys.
- Ohjeet lämpötilojen, sekä mahdollisten poikkeamien kirjaamisesta.

6. Ruoan valmistus ja tarjoilu

- Omavalvontajärjestelmässä tulee olla soveltuvin osin seuraavat osa-alueet:
 - ohjeet raaka-aineiden esikäsittelystä (salaatit juurekset, kasvikset, hedelmät, kala, broileri, sipuli, sian ja naudan liha) sekä välineiden käytöstä ja puhdistuksesta
 - luettelo eri tuotteiden (esim. broileri, porsaanliha jne.) kypsennyksen minimilämpötiloista, tarkastustiheyksistä, ohjearvoista ja toimenpiteistä ohjearvon ylityksessä (yli +70 astetta, siipikarjan liha yli +75 astetta)
 - ohjeet jos on uppopaistamista (mitä uppopaistorasvaa käytetään, kauanko pidetään kuumana, lämpötila, kuinka usein rasva vaihdetaan, rasvan kunnon arvioimisen perusteet, paisto- ja ilmanvaihtolaitteiden puhtaanapito, kirjaamiskäytännöt)
 - ohjeet jäädytettävien ruokien jäädyttämisestä (enintään neljässä tunnissa 6 asteeseen tai alle)
 - ohjeet jäädytettävien elintarvikkeiden jäädyttämisestä (pakkausmerkinnät) ja jäädytyslämpötiloista
 - ohjeet jäädytettyjen elintarvikkeiden ja pakasteiden sulattamisesta
 - ohjeet kylmänä tarjoiltavien ruokien lämpötiloista sekä myynti- ja tarjoiluajoista (korkeintaan +12 astetta, tarjoilu-aika enintään 4 tuntia)
 - ohjeet lämpimänä tarjoiltavien ruokien lämpötiloista sekä myynti- ja tarjoiluajoista (vähintään +60 astetta, tarjoilu-aika enintään 4 tuntia)
 - ohjeet uudelleen kuumennettävien tuotteiden kuumennuksesta ja kuumennuslämpötiloista (kuumennus yli +70 asteiseksi ennen tarjoilua)
 - ohjeet em. osa-alueiden valvontatoimenpiteiden kirjaamisesta
 - **erityisruokavalioon** kuuluvien ruokien valmistus
 - **allergeeniturvallisuuden** varmistaminen ja reseptien hallinta

7. Ateriakuljetukset

- Ohjeet ruokien pakkaamisesta ja pakkauslämpötiloista sekä tarkastustiheydestä.
- Ohjeet ruokien jäädyttämisestä ja jäädytyslämpötiloista sekä lämpötilojen tarkastustiheydestä.
- Ohjeet käytettävistä kuljetuslaatikoista ja –astioista (myös käsittely) ja niiden puhdistuksesta sekä puhdistustuloksen seurannasta.
- Ohjeet erityisruokien (esim. laktoositon) merkitsemisestä.
- Ohjeet kuljetustapahtumasta ja kuljettajan omavalvonnan asiantuntemuksesta.
- Ohjeet valvontatoimenpiteiden kirjaamisesta

8. Elintarviketietojen vaatimustenmukaisuuden hallinta

- Ohjeet miten varmistetaan, että pakattujen elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ovat vaatimusten mukaiset
- Ohjeet miten varmistetaan, että pakkaamattomista tarjoiltavista ja myytävistä elintarvikkeista kuluttajalle annettavat tiedot ovat vaatimusten mukaiset

9. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalien hallinta

- Ohjeet miten varmistetaan että elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksissa olevat materiaalit ovat elintarvikekäyttöön soveltuvat (työskentelypinnat, työvälineet, laitteet, suojakäsineet, pakkausmateriaalit)
- HUOM! Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia esim. lämpötilan, rasvaisuuden tai käyttöajan suhteen, jolloin malja-haarukka –tunnus ei välttämättä yksistään riitä kertomaan materiaalin soveltuvuudesta. Jos käyttötarkoitus tai käyttö-olosuhteet eivät selviä esim. muovirasian pakkauksesta tai käyttöohjeesta, ne tulee varmistaa materiaalin toimittajalta.

10. Jäljitettävyys

- ”yksi askel taaksepäin – yksi askel eteenpäin” –periaate
- Mistä raaka-aineet ja tuotteet on hankittu ja minne niistä valmistetut tuotteet toimitettu (kirjanpito tai lähetyslistat)
- Asiakirjojen säilytyspaikka ja –aika
- Toiminta mahdollisissa takaisinvetotapauksissa ja asiasta tiedottaminen

11. Valitusten käsittely, terveysvaaraepäilyjen ja ruokamyrkytysten ilmoittaminen

- Ohjeet toimenpiteistä elintarvikkeen laatuun tai huoneiston hygieniaan liittyvissä valitustapauksissa.
- ohjeet toimenpiteistä epäiltäessä ruokamyrkytystä.
 - Ilmoittaminen elintarvikevalvontaviranomaiselle (laki määrää)
 - Ohjeet epäiltyjen tuotteiden näytteenotosta ja näytteen säilytyksestä
- Ohjeet elintarvikkeiden takaisinvetomenettelystä (koskee lähinnä elintarvikkeiden valmistusta).
- Ohjeet havaittujen epäkohtien tiedottamisesta.
- Ohjeet valitusten kirjaamisesta.

12. Näytteenottosuunnitelma, elintarvikenäytteet

- Suunnitelma omavalvonnan varmistamiseksi otettavista näytteistä (tuote, tiheys, tutkimuslaboratorio, tutkittavat parametrit).
- Päivittäiset ruokanäytteet, ennakoiva näytteenotto ruokamyrkytys-epäilytapauksiin (mistä otetaan, määrä, pakkaustapa, merkinnät, säilytyspaikka ja -aika).

13. Tilojen ja laitteiden kunnossapito ja huolto

- Miten tilojen ja laitteiden kuntoa tarkkaillaan ja huolletaan
- Ulkopuolisen tahon ja oman henkilökunnan vastuunjako kunnossapidossa
- Kirjaukset huoltotoimenpiteistä.
- Astianpesukoneen tarkastukset.

14. Talousveden laadun hallinta

- Talousveden laadun varmistaminen jos vesi tulee omasta kaivosta tai muusta vesilähteestä
- Ohjeet toimenpiteitä varten jos vedessä havaitaan väri-, maku- tai hajuvirheitä
- Vesilaitoksen, kiinteistön/huoltoyhtiön yhteystiedot

15. Siivous- ja puhdistussuunnitelma

- Ohjeet siivousmenetelmistä ja käytettävistä välineistä ja puhdistus – ja desinfektioaineista, sekä missä siivousvälineitä ja -aineita säilytetään
- Viikkosiivous- ja puhdistuslista.
- Päivittäinen siivous- ja puhdistusohjelma.
- Harvemmin suoritettavat puhdistukset (mm. yläpölyt, IV-kanavat)
- Ohjeet astianpesukoneen toiminnasta sekä pesu- ja huuhtelulämpötiloista, sekä seuranta ja kirjaukset.
- Siivoustuloksen seurata aistinvaraisesti ja kirjaaminen. Ohjeet puhtausnäytteiden ottamisesta ja näytteenottotiheydestä sekä tutkimustulosten säilyttämisestä.

16. Jätehuolto-ohje

- Jätehuolto-ohjelma, johon sisällytetään selvitys, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään.
 - Jäteastioiden tyhjennystiheys, sekä miten keräilyalueen siisteydestä huolehditaan
 - Keittiön jäteastioiden puhdistus
 - Ohjeet jätteiden lajittelusta (huomioiden kunnalliset jätehuoltomääräykset).
 - Miten paistoöljyjätteet kerätään ja hävitetään

17. Tuholaistorjuntasuunnitelma

- Ohjeet menettelytavoista tuholaisten esiintymisen yhteydessä.

- Mahdollisesti ulkopuolisen tuholaistorjuntaan erikoistuneen yrityksen kanssa sovitut säännölliset tarkastukset ja tarvittaessa torjunta
- Ohjeet tuholaistalkastusten ja -havaintojen kirjaamisesta.

18. Henkilökunnan hygienia

- Ohjeet mm. käsienpesusta ja käsienpesupisteistä sekä muusta hygieniasta (työskentely haava kädessä, sormusten käyttäminen, ihon lävisteiden käyttäminen jne.).
- Ohjeet suojavaatetuksesta.
 - HUOM! Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla riittävä suojavaatetus (asianmukainen työpuku, hiukset peittävä päähine sekä ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävät jalkineet)
- Ohjeet terveystodistusten hallintajärjestelmästä, josta on todennettavissa, että elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevät henkilöt ovat antaneet tartuntatautilain (1227/2016 56§) ja sen nojalla annettujen säännösten mukaisen ja ajan tasalla olevan selvityksen siitä, etteivät sairasta salmonelloosia.
- Ohjeet elintarviketyöntekijän hygienia osaamisen osoittamiseen, keneltä vaaditaan hygieniaosaamistodistukset (hygieniapassi) ja missä hygieniaosaamistodistuksia säilytetään.

19. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

- Ohjeet henkilökunnan perehdyttämisestä yrityksen omavalvontajärjestelmään ja hygieenisiin työtapoihin
- Henkilökunnan hygieniaosaamisen ylläpitokoulutukset.
- Ohjeet miten perehdytykset ja koulutukset kirjataan

20. Omavalvontajärjestelmän ajan tasalla pitäminen

- Omavalvontajärjestelmä tarkistetaan kerran vuodessa ja kun toiminnassa tapahtuu muutoksia.

21. Asiakirjojen säilyttäminen

- Ohjeet asiakirjojen säilytyspaikoista, säilytettävistä asiakirjoista ja säilytysajoista.
- Työpaikalla säilytettäviä asiakirjoja ovat:
 - paikalliselle terveydensuojeluviranomaiselle tiedoksi annettu omavalvontajärjestelmä
 - asiakirjat, joiden perusteella voidaan selvittää naudanlihan erätunnus ja toimituspaikka
 - mittausten, näytteenoton, laboratoriotutkimusten tulokset sekä erilaisten arviointien tulokset
 - valitukset ja niistä aiheutuneet toimenpiteet
 - poikkeamat, laitteiden toimintahäiriöt ja suoritettut toimenpiteet

22. Päiväys ja laatijan allekirjoitus