

SAMPI II -projekti

KALASTAJAN OMAVALVONTASUUNNITELMA

OHJEET KALASTAJAN OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMISTA VARTEN

Mailis Kuuppo

1.2.2006

OHJEEN SISÄLTÖ

OMAVALVONTA ALKUTUOTANTOPAIKOILLA

Mitä omavalvonta on?
Ketä omavalvontavelvoite koskee?

OMAVALVONTASUUNNITELMAN SISÄLTÖ TOIMINNAN MUKAAN

A. Kalastaja toimittaa kalastustuotteet, niistä saatavat raakavalmisteet ja jalosteet kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin, ei kuitenkaan tukkuliikkeeseen, ja näin toimitettujen tuotteiden määrä on alle 5 000 kg vuodessa

B. Kalastaja toimittaa kalastustuotteet tukkukauppaan tai jalostuslaitokseen välittömästi pyynnin jälkeen tai lyhytaikaisen säilytyksen jälkeen

C. Kalastaja toimittaa kalastustuotteet, niistä saatavat raakavalmisteet ja jalosteet tukkuliikkeeseen tai hänen suoraan kuluttajalle tai vähittäismyyntiin toimittamiensa tuotteiden määrä on yli 5000 kg vuodessa

D. Kalastaja myy kalastustuotteita ja niistä saatavia raakavalmisteita ja jalosteita torilla tai erityisessä myyntitapahtumassa

OMAVALVONTAAN LIITTYVÄÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ, OHJEITA JA TIETOLÄHTEITÄ

OMAVALVONTA ALKUTUOTANTOPAIKOILLA

Mitä omavalvonta on?

Omavalvonta on elintarvikealan toimijan itse suunnittelemaa ja toteuttamaa toimintaa, jolla tämä pyrkii varmistamaan käsittelemiensä elintarvikkeiden turvallisuuden asiakkaille saakka. Omavalvonnan avulla varmistetaan myös elintarvikemääräysten toteutuminen.

Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät tiedot käsittelemistään elintarvikkeista ja niiden hygieeniseen laatuun vaikuttavista tekijöistä. Hänen on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta, toteutettava sitä ja pidettävä kirjaa sen toteutumisesta. Suunnitelmassa määritellään toimenpiderajojen ja selkeiden työ- ja toimintaohjeiden avulla keinot, joilla elintarvikkeen turvallisuuslaadun heikkeneminen on ehkäistävissä. Omavalvontasuunnitelma on yrityskohtainen ja sitä laadittaessa otetaan huomioon toiminnan laajuus ja luonne. Suunnitelmaa päivitetään tarpeen mukaan toimintojen muuttuessa.

Omavalvontajärjestelmä sisältää omavalvonnan tukijärjestelmän, HACCP-järjestelmän ja henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutuksen. Tukijärjestelmä koostuu hyvien tuotantotapojen valvonnasta ja muusta lainsäädännön edellyttämästä valvonnasta. HACCP- järjestelmän avulla selvitetään toiminnan kannalta kriittiset kohdat, joissa elintarvikkeen turvallisuus voi heikentyä, ja etsitään keinot näiden riskien hallitsemiseksi. Omavalvonnan osana voidaan käyttää myös hyviä tuotantotapoja koskevia ohjeita. Omavalvontaan kuuluu olennaisena osana kaikkien valvontamenettelyjen, tutkimustulosten ja mittauksen sekä korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen. Kirjanpito on pyydettäessä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Elintarvikelainsäädäntöön sisältyy myös vaatimus elintarvikkeiden jäljitettävyydestä, jonka varmistamiseksi vaadittavista pakkausmerkinnöistä ja tunnistetiedoista säädetään yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa.

Ketä omavalvontavelvoite koskee

Omavalvontavelvoite koskee kaikkia elintarvikealan toimijoita koko tuotantoketjussa alkutuotannosta vähittäismyyntiin saakka. Elintarvikealan toimijan omavalvonnasta säädetään elintarvikelaissa (23/2006), ja tarkempia säännöksiä alkutuotantopaikkojen omavalvontaan liittyvästä kirjanpidosta sekä alkutuotannon yhteydessä olevien elintarvikehuoneistojen ja kala-alan laitosten omavalvonnasta annetaan maa- ja metsätalousministeriön asetuksilla.

Omavalvontasuunnitelman hyväksyy sama valvontaviranomainen, joka hyväksyy elintarvikehuoneiston. Hyväksyttämistä ei kuitenkaan edellytetä alkutuotantopaikoilta, joiden suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin toimittamien kalastustuotteiden, niistä saatujen raakavalmisteiden ja jalosteiden määrä jää alle 5 000 kg vuodessa. Tällöin omavalvontakirjanpito on esitettävä pyydettäessä valvontaviranomaiselle. Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa on huomioitava myös Elintarvikeviraston antama ohje HACCP-järjestelmän toteuttamisesta, joka tuli voimaan 1.8.2005.

Nämä ohjeet kalastajan omavalvontasuunnitelman tekemistä varten on laadittu 1.3.2006 voimaan astuvan elintarvikelain (23/2006) sekä vielä lausuntokierroksella olevien maa- ja metsätalousministeriön asetusluonnosten (MMM Asetus alkutuotannon hygieniavaatimuksista ja MMM Asetus eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevistä elintarvikehuoneistoista) perusteella.

OMAVALVONTASUUNNITELMAN SISÄLTÖ TOIMINNAN MUKAAN

A.Kalastaja toimittaa kalastustuotteet, niistä saatavat raakavalmisteet ja jalosteet kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin, ei kuitenkaan tukkuliikkeeseen, ja näin toimitettujen tuotteiden määrä on alle 5 000 kg vuodessa

Alkutuotannossa ja sen tuotteiden kuljettamisessa sovelletaan elintarvikehygieniasta annetun asetuksen (EY 852/2004) yleisiä hygieniasäännöksiä koskien tuotteiden suojaamista saastumiselta sekä käsittely- ja varastointitilojen, laitteiden ja alusten sekä ajoneuvojen puhtaanapitoa ja desinfioimista. Omavalvonnan toteuttamiseksi alkutuotannon toimijalla on oltava lyhyt kirjallinen kuvaus määräytyistä elintarvikkeiden vaarojen hallitsemiseksi alkutuotantopaikalla käyttöön otetuista toimenpiteistä sekä omavalvontakirjanpidon säilyttämisestä (MMM Asetus alkutuotannon hygieniavaatimuksista xx.xx.2006).

Omavalvontasuunnitelman sisältö

1.Toiminnanharjoittajan tiedot

Kirjataan

- yrityksen/kalastajan nimi, osoite ja puhelinnumero
- omavalvonnan vastuuhenkilön nimi ja puhelinnumero

2.Tilojen, laitteiden, säiliöiden, ajoneuvojen ja alusten puhtaanapito ja desinfiointi

Kuvataan

- käytössä olevat puhdistus- ja desinfiointimenetelmät kohteittain
- puhdistuksessa ja desinfioinnissa käytettävät laitteet ja välineet, niiden pesu ja desinfiointi sekä säilytys
- pesu- ja desinfiointiaineet kohteittain luettelona, käyttöturvallisuustiedotteet liitteinä
- puhdistus- ja desinfiointitiheys tila- ja laitekohtaisesti
- aistinvarainen puhtaustarkkailu
 - tarkastustiheys tila- ja laitekohtaisesti
 - raja-arvot ja korjaavat toimenpiteet
 - tarkastustuloksia ja korjaavia toimenpiteitä koskevien kirjausten säilytyspaikka ja -aika

3.Veden laadun valvonta

Alkutuotannon tuotteiden puhdistamiseen ja jäähdyttämiseen sekä käsien pesuun ja tilojen ja laitteiden puhdistamiseen käytettävän veden tulee olla puhdasta. Vedessä ei saa olla selvää vierasta hajua tai makua eikä myöskään pieneliöitä, loisia tai vieraita aineita sellaista määrää, josta voi aiheutua terveysvaaraa. Veden laadun arvostelussa noudatetaan pienten yksiköiden talousvedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja –suosituksia (STM:n asetus 401/2001).

Veden laatu on tutkittava ennen veden käyttöönottoa näytteestä, joka edustaa käytettävää vettä käyttökohdassa. Käyttöönoton jälkeen veden laatu on tutkittava säännöllisesti, kuitenkin vähintään kolmen vuoden välein.

Kuvataan kalan käsittelyssä käytettävän veden ja jään säännöllinen tutkiminen

- näytteenottotiheys
- tehtävät tutkimukset ja laboratorio, jossa tutkimukset teetetään
- mahdollisten poikkeamien aiheuttamat korjaavat toimenpiteet
- näytteenottotodistusten, tutkimustulosten ja korjaavista toimenpiteistä tehtyjen kirjausten säilytyspaikka ja -aika

4. Henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan ja tartuntatautien torjuntaan

Kuvataan

- henkilöstön kouluttaminen hygieeniseen työskentelyyn
- henkilöstön hygieniaosaamistodistusten kirjaaminen
- kirjausmenettely henkilöstön osallistuessa hygienia- ja omavalvontakoulutukseen
- tehtyjen kirjausten säilytyspaikka

5. Haittaeläinten torjunta

Kuvataan

- haittaeläinten torjumisessa käytettävät menetelmät ja kemikaalit
- syöttien paikat laitoksen pohjapiirrokseen merkittyinä
- syöttien tarkastustiheys ja korjaavat toimenpiteet
- tarkastuksia ja korjaavia toimenpiteitä koskevien kirjausten säilytyspaikka ja -aika

6. Jätteiden käsittely

Kuvataan

- jätteiden keräys, väliaikainen säilytys ja hävittäminen jätelajeittain

7. Korjaavat toimenpiteet laboratorio- ja muiden tarkastustulosten johdosta

Laboratorio- ja tarkastustulosten johdosta tehtävät korjaavat toimenpiteet voidaan kuvata joko kunkin omavalvontatoimenpiteen kuvauksen yhteydessä kuten tässä ohjeessa tai koottuna yhteen omaksi kohdaksi. Suoritettujen korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen ja kirjausten säilytyspaikka ja -aika on myös kuvattava.

8. Muiden toiminnan kannalta kriittisten kohtien hallinta

Muiden omavalvontasuunnitelmaan sisällytettävien toimenpiteiden tarve riippuu toiminnan laadusta ja laajuudesta. Tällaisia toimenpiteitä ovat esimerkiksi

- kuvaus sellaisten kalastustuotteiden erillään pidosta, jotka voivat sisältää dioksiinia yli neuvoston asetuksen (EY) n:o 2375/2001 mukaisten enimmäismäärien, ja
- kuvaus suorakaiteen muotoisen tunnistusmerkin käytöstä pakkauksissa ja kaupalliseen asiakirjaan tehtävistä merkinnöistä edellä mainittujen kalastustuotteiden ja niistä saatujen raakavalmisteiden ja jalosteiden kyseessä ollessa
- kuvaus mahdollisesta puhtaus- ja tuotenäytteiden ottamisesta Listeria-näytteenottoa varten
- kuvaus muiden tuotenäytteiden ottamisesta vierasaine- tai mikrobiologisia tutkimuksia varten.

B.Kalastaja toimittaa kalastustuotteet tukkukauppaan tai jalostuslaitokseen välittömästi pyynnin jälkeen tai lyhytaikaisen säilytyksen jälkeen

Kalastajan on toteutettava omavalvontaa vähintään kalojen ja kylmävaraston lämpötilojen sekä tilojen puhtaanapidon osalta. Useimmat kala-alan laitokset kuitenkin vaativat kalan toimittajalta vaatimustasoltaan samanlaista omavalvontasuunnitelmaa kuin laitoksessa on. Tällöin omavalvontasuunnitelma laaditaan kuten kohdassa C.

Omavalvontasuunnitelman sisältö:

1.Toiminnanharjoittajan tiedot

Kirjataan

- yrityksen/kalastajan nimi, osoite ja puhelinnumero
- omavalvonnan vastuuhenkilön nimi ja puhelinnumero

2.Toiminnan kuvaus

Kuvataan

- henkilökunnan määrä
- tilat ja laitteet: säilytystila, kylmälaite/varasto ja sen lämpötila, kuljetuskalusto
- säilytettävät tuotteet: esim. käsittelemätön kala, verestetty kala, perattu kala
- toimintatavat: esim. kalojen siirto säilytystiloihin, eri päivinä pyydettyjen erien pitäminen erillään, keskimääräinen säilytysaika, kalojen lähetys/kuljetus
- menettelytavat sellaisten kalastustuotteiden erillään pitämiseksi, jotka voivat sisältää dioksiinia yli neuvoston asetuksen (EY) n:o 2375/2001 mukaisten enimmäismäärien
- kalan aistinvaraisen laadun seuranta

3.Lämpötilojen seurantaohjelma

Kuvataan

- kalan lämpötila jäädytyksen jälkeen sekä säilytyksen ja kuljetuksen aikana ja sen seuranta: esim. +0 - +3°C, kerran vuorokaudessa ja kuljetuksen alkaessa
- kylmälaitteen/varaston lämpötila ja sen tarkkailu: esim. +0 °C, kerran viikossa
- korjaavat toimenpiteet raja-arvojen ylittyessä: esim. jäiden lisääminen, kylmälaitteen säätäminen, huolto tai korjaus
- mittaustulosten ja korjaavien toimenpiteiden kirjausmenettely: vihkoon tai erilliselle lomakkeelle
- mittauslaitteiden toimivuuden tarkistaminen

4.Pakkaaminen, pakkausmerkinnät ja kaupallinen asiakirja

Kuvataan

- käytetyt pakkausmateriaalit, niiden elintarvikekelvopoisuuden varmistaminen ja säilytys sekä pakkaustila
- laatikoihin tai säiliöihin tehtävät pakkausmerkinnät ja/tai kaupalliseen asiakirjaan tehtävät merkinnät: esim. kopio pakkausmerkinnöistä ja/tai kaupallisesta asiakirjasta
- suorakaiteen muotoisen tunnistusmerkin käyttö pakkauslaatikoissa ja säiliöissä ja kaupalliseen asiakirjaan tehtävät merkinnät dioksiinia yli neuvoston asetuksen sallimien määrien mahdollisesti sisältävien kalastustuotteiden ja niistä saatujen raakavalmisteiden ja jalosteiden kyseessä ollessa

5.Näytteenotto-ohjelma

Kuvataan

- mahdollinen puhtaus- ja tuotenäytteiden ottaminen Listeria-tutkimuksia varten
- mahdollinen näytteiden ottaminen vierasaine- tai mikrobiologisia tutkimuksia varten
- näytteenoton, tutkimustulosten ja niistä aiheutuneiden korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen

6.Puhtaanapitosuunnitelma ja puhtauden tarkkailu

Kuvataan

- säilytystilojen ja –laitteiden sekä kuljetuslaitteiden puhdistustiheys: päivittäin, kerran viikossa/kuukaudessa, tehostettu siivous tietyin väliajoin
- puhdistusmenetelmät ja –välineet tila/laittekohtaisesti
- pesu- ja desinfiointiaineet tila/laittekohtaisesti listattuna
- puhdistustuloksen aistinvarainen tarkastus ja korjaavat toimenpiteet

7. Tuhoeläinten torjunta

Kuvataan

- ennaltaehkäisevät toimenpiteet: esim. järjestyksestä ja siisteydestä sekä tilojen ja rakenteiden kunnossapidosta huolehtiminen
- toimenpiteet, joihin ryhdytään havaittaessa tuhoeläimiä tiloissa: esim. loukut tilojen ulkopuolelle, perusteellinen siivous, tilojen korjaus

8. Jätehuolto

Kuvataan

- millaisia jäteastioita käytetään ja miten ne on sijoitettu
- mihin ja kuinka usein jätteet toimitetaan
- jäteastioiden pesu ja säilytys

9. Henkilökunnan hygienia

Kuvataan

- henkilökunnan Salmonella-todistusten kirjaamismenettely
- ohjeet työasusta ja käsihygieniasta
- henkilökunnan perehdyttäminen hygieniaan ja omavalvontaan ja hygieniaosaamistodistusten kirjaamismenettely

10. Asiakirjojen säilytys

Kuvataan

- omavalvonta-asiakirjojen säilytyspaikat ja –ajat
- omavalvontasuunnitelma
- seurannan, mittausten ja näytteenoton tulokset
- esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet
- valvontaviranomaisen tarkastusasiakirjat

11. Omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pitäminen

Kuvataan

- omavalvontasuunnitelman ja sen toteutuksen tarkistustapa ja -tiheys: esim. kerran vuodessa ja aina toiminnan muuttuessa olennaisesti

C.Kalastaja toimittaa kalastustuotteet, niistä saatavat raakavalmisteet ja jalosteet tukkuliikkeeseen tai hänen suoraan kuluttajalle tai vähittäismyyntiin toimittamiensa tuotteiden määrä on yli 5000 kg vuodessa

Kalastajan tulee laatia elintarvikelain (23/2006) ja MMM:n asetuksen (xx.xx./2006) määräysten mukainen alkutuotannon yhteydessä olevien elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnan on perustuttava hygieenisen toiminnan tukijärjestelmään, HACCP-järjestelmään ja henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutukseen.

Omavalvontasuunnitelmasta on käytävä ilmi

- mitä omavalvonnassa valvotaan
- miten ja millä valvontakeinoilla ja menetelmillä omavalvonta tehdään
- kuinka usein omavalvontaa tehdään
- kunkin tuotantovaiheen omavalvonnan vastuuhenkilöt
- valituilla valvontakeinoilla ja menetelmillä saatujen valvontatulosten sallittavat poikkeamat
- valituilla valvontakeinoilla ja menetelmillä saatujen valvontatulosten toimenpiderajat
- välittömät ennaltaehkäisevät toimenpiteet näiden toimenpiderajojen ylityessä

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä pohjapiirroksen merkitty kuvaus materiaalien kulusta laitoksessa kuten raaka-aineiden, pakkaustarvikkeiden, pakkausten, jätteiden ja henkilökunnan kulku- ja kuljetusreitit sekä tuotteiden kuvaus.

Omavalvonnan sisältö

1.Omavalvonta

Kirjataan seuraavat asiat:

- mitä on omavalvonta
- yrityksen/toiminnanharjoittajan nimi, osoite ja puhelinnumero
- omavalvonnan vastuuhenkilön nimi ja puhelinnumero
- valvontaviranomaisen yhteystiedot sekä omavalvontanäytteiden tutkimisesta vastaavan laboratorion nimi ja yhteystiedot

2.Yrityksen toiminnan kuvaus

Kuvataan lyhyesti yrityksen toiminnasta seuraavat asiat:

- henkilökunnan määrä
- toiminnan ja tuotteiden kuvaus
 - saaliin käsittely, jäähdytys ja säilytys
 - käsittelymenetelmät ja tuotteet: esim. perkaus, fileointi, mädin talteenotto ja käsittely
 - tuotteiden pakkausmenetelmät
 - tuotteiden kuljetus
 - luettelo käsittely- ja varastointitiloista, koneista, laitteista ja välineistä sekä niiden käyttötarkoituksista; luettelo kuljetuskalustosta
- luettelo omavalvonnan ja sen eri osa-alueiden vastuuhenkilöistä yhteystietoineen

a. Hygieenisen toiminnan tukijärjestelmä

Hygieenisen toiminnan tukijärjestelmä koostuu henkilökuntaa ja hygieenisiä toimintatapoja, elintarvikehuoneistoa ja tuotteita ja tuotantoa koskevista kuvauksista tuotannon laajuuden mukaan.

a.1. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Kuvataan tuotantoon osallistuvien henkilöiden terveydentilan seurantamenettely

- henkilökunnan terveystarkastus- ja Salmonellakoetietojen kirjaaminen: esim. tiedot kirjataan taulukkoon, josta ilmenee tutkimuspäivämäärä ja –tulos sekä tuloksesta aiheutuneet mahdolliset toimenpiteet
- menettelytavat sairaustapauksissa ja ohjeet Salmonellakokeen uusimisesta

a.2. Kuvaus jäädytettyjen tilojen lämpötilan seurannasta

Kuvataan lyhyesti jäädytettyjen tilojen käyttö ja varastokierto sekä tila- ja laitekohtaisesti

- kylmä- ja pakkastilojen ja -laitteiden lämpötilojen raja-arvot, seurantatapa ja -tiheys
- tilojen ja laitteiden sulatustiheys ja sulatuksen seuranta
- korjaavat toimenpiteet poikkeamatilanteissa
- mittalaitteiden toimivuuden varmistus

a.3. Kuvaus käytettävän veden laadun valvonnasta

Kuvataan käytettävän veden ja jään fysikaalisen ja mikrobiologisen laadun säännöllinen tutkimus. Ohjelman on katettava laitoksen sisäinen jakeluverkosto ja oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä käytettäessä koko vedenhankintaan käytettävä järjestelmä. Vesipisteet merkitään laitoksen pohjapiirrokseen ja numeroidaan. Ohjelmassa kuvataan

- kuinka usein ja mistä pisteistä näytteet otetaan
- mitä tutkimuksia näytteistä tehdään
- kuinka usein käytettävästä jästä otetaan näyte ja mitä siitä tutkitaan
- korjaavat toimenpiteet poikkeamatilanteissa

a.4. Kuvaus haittaeläinten torjunnasta

Kuvataan sekä ennalta ehkäisevät että korjaavat toimenpiteet tuhoeläinten torjumiseksi

- haittaeläinten torjuntakeinot ja -aineet, käyttöturvallisuustiedotteet liitteinä
- syöttien sijoituspaikat pohjapiirrokseen merkittyinä
- syöttien tarkastustiheys ja tarkastuksen vastuuhenkilö
- korjaavat toimenpiteet tuhoeläimiä havaittaessa

a.5. Kuvaus elintarvikehuoneiston puhdistuksesta ja puhtauden tarkkailusta

Kuvataan

- puhdistusmenetelmät ja -välineet tila- ja laitekohtaisesti
- puhdistus- ja desinfiointiaineet tila/laittekohtaisesti; käytettävistä kemikaaleista ja niiden käyttötarkoituksesta luettelo, johon liitetään käyttöturvallisuustiedotteet
- puhdistustiheys tila- ja laitekohtaisesti
- puhtauden tarkkailutiheys ja korjaavat toimenpiteet
- aistinvarainen tarkastus
- mikrobiologisten ja kemiallisten näytteiden ottaminen tiloista, koneista ja välineistä)

a.6. Kuvaus tuotteiden säilytys- ja kuljetuslämpötilojen seurannasta

Kuvataan

- säilytys- ja kuljetuslämpötilat tuotekohtaisesti, raja-arvot ja toimenpiderajat
- tuotteiden lämpötilojen mittaumenetelmä ja -tiheys säilytyksen ja kuljetuksen aikana
- korjaavat toimenpiteet poikkeamatapauksissa
- mittaustulosten ja tehtyjen korjaavien toimenpiteiden kirjaamisen menettely
- mittausvälineiden toimivuuden varmistus

a.7. Kuvaus jätteiden käsittelystä

Kuvataan

- jätevesien käsittely
- jätteiden keräys, lajittelu, säilytys ja kuljetus
- jäteastioiden määrä ja sijoitus (merkitään pohjapiirrokseen) sekä puhtaanapito
- syntyvien sivutuotteiden määrä ja luokittelu sekä käsittely, merkitseminen ja varastointi
- sivutuotteiden toimittaminen pois laitoksesta sekä mukana lähetettävät kaupalliset asiakirjat

a.8. Kirjanpito käytettävistä raaka-aineista ja kuvaus niiden valvonnasta

Kuvataan saapuneiden kalaerien valvonta

- vastaanotto- ja tarkastusajankohta, raaka-aineen määrä ja toimittaja
- kaupallisen asiakirjan numero
- erän kuvaus ja tunnistetiedot, esim. kalalaji, koko- tai laatuluokka, pyyntialue ja
- päivämäärä
- raaka-aineen aistinvaraisen laadun ja lämpötilan tarkastus, loistarkastus
- erälle mahdollisesti tehdyt toimenpiteet ja niiden syy sekä hylättyjen tuotteiden määrä

- perkaamattomana vastaanotetun kalan käsittely ja tuotantosuunnittelu, jotta perkaamattomat kalat perataan mahdollisimman pian laitokseen vastaanottamisen jälkeen
- sellaisten kalastustuotteiden erillään pito, jotka voivat sisältää dioksiinia yli neuvoston asetuksen (EY) n:o 2375/2001 mukaisten enimmäismäärien

Kuvataan muiden raaka-aineiden vastaanotto ja niiden tarkastus

- päivämäärä, tuotteen laatu, määrä ja toimittaja
- havaitut poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet

a.9. Kuvaus elintarvikehuoneistosta lähetetyistä tuote-eristä

Kuvataan lähetetyistä tuote-eristä

- lähtö- ja tarkastusajankohdat
- tuotteen nimi ja määrä
- tuotteen lämpötila
- tunnistusmerkki tai muut tunnisteet
- erätunnus
- kaupallisen asiakirjan numero ja määränpää
- suunnitelma, millä varmistetaan, ettei dioksiinille asetetun enimmäismäärän ylittäviä kalastustuotteita viedä Ruotsia lukuun ottamatta muihin Euroopan yhteisön jäsenvaltioihin

Kopiot kaupallisista asiakirjoista säilytetään osana omavalvontakirjanpitoa.

Lähtevien kalaerien pakkauksissa tai kaupallisessa asiakirjassa on oltava seuraavat

jäljitettävyyserkinnät:

- lähetyspäivämäärä
- kalan pyyntipäivämäärä ja -alue
- toimitetun erän määrä
- kalan koko- tai laatuluokka, jos kala myydään luokiteltuna
- tunnistusmerkki
 - jos kalalajin dioksiinimäärä voi ylittää EY:n asettaman raja-arvon, käytetään suorakulmaista tunnustusmerkkiä (MMM As 5/EEO/2002) muussa tapauksessa käytetään soikeaa merkkiä

a.10. Kuvaus vahingollisen tuote-erän vetämisestä pois markkinoilta ja mahdollisesta terveysvaarasta tiedottamisesta

Kuvataan

- menettelyt terveydelle vahingollisten erien vetämiseksi pois markkinoilta ja niiden käsittely
- menettelytavat takaisinvetoon liittyvässä tiedottamisessa

a.11. Kuvaus siitä, miten pakkausmateriaalien soveltuvuus kyseiseen käyttötarkoitukseen varmistetaan

Kuvataan

- mitä pakkausmateriaaleja käytetään
- miten materiaalin soveltuvuus kyseiseen käyttötarkoitukseen varmistetaan (elintarvikekelvopoisuustodistuksen pyytäminen tarvikkeen tai materiaalin valmistajalta)

a.12. Kuvaus pakkausmerkintöjen oikeellisuuden varmistamisesta

Kuvataan, miten hallitaan seuraavat pakkausmerkintöihin liittyvät asiat

- päiväyksen oikeellisuus
- reseptimuutokset ja lainsäädäntömuutokset
- muut vastaavat tiedot

a.13. Kuvaus omavalvontaan liittyvien asiakirjojen ja kirjanpidon säilyttämisestä

Kuvataan

- omavalvonnan asiakirjojen säilytyspaikka ja -aika
- omavalvontasuunnitelma
- seurannan, mittauksen ja näytteenoton tulokset
- esiintyneet poikkeamat ja niistä aiheutuneet toimenpiteet
- valvontaviranomaisen tarkastusasiakirjat

b.HACCP-järjestelmä

Elintarvikelain 20 §:n mukaisen kriittisten kohtien ja niiden riskien hallinnan vaatimuksen mukaan elintarvikealan toimijan on laadittava HACCP-periaatteisiin perustuva elintarvikkeiden tuotannon valvontajärjestelmä, joka sisältyy omavalvontasuunnitelmaan.

Alkutuotannon yhteydessä toimivassa elintarvikehuoneistossa on arvioitava HACCP-järjestelmän tarve ja laajuus toiminnan mukaan. Vähimmäisvaatimuksena pidetään vaarojen tunnistusta ja niiden vakavuuden arviointia, minkä perusteella voidaan päättää, missä laajuudessa HACCP-järjestelmä toteutetaan.

- HACCP-järjestelmä suunnitellaan Elintarvikeviraston ohjeen Dnro 1568/32/05 mukaisesti ja siihen kirjataan
- tuotteen sekä sen käyttäjien ja käyttötavan kuvaus
 - vuokaavion laatiminen jokaiselle tuotteelle tai tuoteryhmälle sekä vuokaavion varmistaminen käytännön toimintaa vastaavaksi
 - vaarojen tunnistus ja niiden vakavuuden ja todennäköisyyden arviointi sekä hallintakeinojen tunnistus tuote- tai tuoteryhmäkohtaisesti
 - kriittisten hallintapisteiden määrittäminen tuote- tai tuoteryhmäkohtaisesti
 - kriittisten rajojen ja haluttaessa myös hälytysrajojen määrittäminen tuote- tai tuoteryhmäkohtaisesti
 - seurantakäytäntöjen laatiminen tuote- tai tuoteryhmäkohtaisesti
 - seurantamenetelmä ja -tiheys
 - seurannan suorittaminen ja toimenpiteet
 - korjaavien toimenpiteiden määrittäminen tuote- tai tuoteryhmäkohtaisesti
 - korjaavat toimenpiteet
 - korjaavien toimenpiteiden suorittaminen ja toimenpiteet
 - todentamiskäytäntöjen laatiminen
 - todentamismenetelmät ja -tiheys
 - todentamisen suorittaminen ja toimenpiteet
 - yhteenvedot seurannasta, korjaavista toimenpiteistä ja todentamisesta
 - HACCP-ohjelman validointi
 - alkuvalidointi
 - uudelleen arviointi
 - HACCP-järjestelmän asiakirjat ja tallenteet sekä niiden hallinta
 - HACCP-asiakirjat ja niiden hallinta
 - tallenteet ja niiden hallinta

c. Henkilökunnan omavalvonta- ja hygieniakoulutus

Kuvataan

- henkilökunnan opastaminen hygieeniseen työskentelyyn ja omavalvontaan
- sisältää uuden ja työhön uudelleen palaavan henkilökunnan perehdyttämisen
- ottaa huomioon laitoksessa asioivien kunnossapito-, kuljetus- ja muiden vastaavien työntekijöiden riittävän perehdyttämisen hygieeniseen toimintaan

D.Kalastaja myy kalastustuotteita, niistä saatavia raakavalmisteita ja jalosteita torilla tai erityisessä myyntitapahtumassa

Jos kohtien A. tai C mukaista toimintaa harjoittava kalastaja myy tuotteitaan torilla tai erityisissä myyntitapahtumissa, hänen on sisällytettävä omavalvontasuunnitelmaansa myyntitoiminnan omavalvonta. Useilla paikkakunnilla terveys- ja eläinlääkintäviranomaisen on laatinut torimyynnin omavalvontasuunnitelmaa varten valmiin kaavakkeen, joka on saatavissa myös sähköisessä muodossa.

Omavalvontasuunnitelman sisältö myyntitoiminnan osalta:

1.Toiminnanharjoittajan tiedot

Kirjataan

- yrityksen/kalastajan nimi, osoite ja puhelinnumero
- omavalvonnan vastuuhenkilön nimi ja puhelinnumero

2.Toiminnan kuvaus

Kuvataan

- henkilökunnan määrä
- myynti- ja -laitteet, kylmälaitteiden lämpötila: esim. pöytä ja katos, vaunu, jäädytetty myyntipöytä
- myytävät tuotteet ja niiden lämpötila: esim. käsittelemätön kala, verestetty kala, perattu kala, 0-+3 °C
- myytävien tuotteiden säilytys myyntiajan/myyntitapahtumien ulkopuolella
- kalan kuljetus myyntipaikalle: kuljetuslaite, kuljetukseen kuluva aika ja lämpötila
- selvitys veden hankinnasta ja käsienpesuun varatusta vedestä ja tarvikkeista: esim. kylmä vesi/lämmin vesi; käsienpesuaine, kertakäyttöpyyhkeet, desinfiointipyyhkeet

3.Kalan myynti

Kuvataan

- kalan lämpötilan ja aistinvaraisen laadun seuranta: esim. kuljetuksen jälkeen myyntilaitteeseen siirrettäessä, kerran myyntipäivän aikana
- kalan pakkausmerkintöjen tarkistaminen: pyyntialue ja -päivämäärä pakkauslaatikossa tai laatikon välittömässä läheisyydessä
- kylmälaitteen lämpötilan tarkkailu: esim. kerran myyntipäivän aikana
- suunnitelma korjaavista toimenpiteistä: esim. jäiden lisääminen, kylmälaitteen säätäminen, huolto tai korjaus; pakkausmerkintöjen lisääminen
- mittaus- ja tarkistustulosten ja korjaavien toimenpiteiden kirjausmenettely: vihkoon tai erilliselle lomakkeelle

4.Puhtaanapitosuunnitelma

Kuvataan

- kuljetus- ja myyntilaitteiden sekä laatikoiden puhdistustiheys: esim. päivittäin, myyntitapahtuman jälkeen, kerran viikossa, tehostettu siivous tietyin väliajoin
- puhdistusmenetelmät ja -välineet tila/laitekohtaisesti, myös laatikoiden puhdistus
- pesu- ja desinfiointiaineet tila/laitekohtaisesti listattuna, myös laatikoiden pesuaineet

5.Jätehuolto

Kuvataan

- millaisia jäteastioita käytetään ja miten ne on sijoitettu myyntipaikalla
- mihin ja kuinka usein jätteet toimitetaan
- jäteastioiden pesu ja säilytys myyntiaikojen ulkopuolella

6.Henkilökunnan hygienia

Kuvataan

- henkilökunnan Salmonella- ja hygieniaosaamistodistusten kirjaaminen ja niiden säilytys
- ohjeet työasusta ja käsihygieniasta

-henkilökunnan perehdyttäminen hygieniaan ja omavalvontaan ja perehdyttämisen kirjausmenettely sekä kirjausten säilytys

7. Asiakirjojen säilytys

Kuvataan

-omavalvontasuunnitelman, mittaustulosten ja korjaavien toimenpiteiden kirjausten sekä terveysvalvontaviranomaisen suorittaman valvonnan asiakirjojen säilytyspaikat ja -ajat

8. Omavalvonnan toimivuuden varmistaminen

Kuvataan

-omavalvontasuunnitelman ja sen toteutuksen arviointitiheys ja -menettely: esim. kerran vuodessa ja aina toiminnan muuttuessa mm. myytävien tuotteiden tai myyntikaluston osalta

OMAVALVONTAAN LIITTYVÄÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ, OHJEITA JA TIETOLÄHTEITÄ

Elintarvikelaki 23/2006

TsL 763/94 Terveydensuojelulaki
TsL 1280/94 Terveydensuojeluasetus

HygL 1195/96 Laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta
Asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta 1336/96

MMMa 16/EEO/2000 Asetus kalahygienistä, , 5/EEO/2002, 15/EEO/2002,1/EEO/04
MMM 15/EEO/2000 Asetus hygieniavaatimuksista kalastusaluksille

MMMa 79/2002 kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kauppanimistä

KTMa 108/93 Asetus kalasta ja kalavalmisteista

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuus-viranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Komission asetus (EY) N:o 37/2005 pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana

Neuvoston asetus (EY) N:o 104/2000 kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisistä markkinajärjestelyistä
Komission asetus (EY) N:o 2065/2001, annettu 22 päivänä lokakuuta 2001, neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alalla kuluttajille annettavien tietojen osalta

Komission asetus (EY) N:o 684/2004, annettu 13 päivänä huhtikuuta 2004, asetuksen (EY) N:o 466/2001 muuttamisesta dioksiinien osalta

EY 1774/2002 Sivutuoteasetus

MMMa 13/EEO/01 Vierasaineasetus

EVI ohje Dnro 1568/32/05 HACCP-järjestelmä. Periaatteet ja soveltaminen

EELA:n ja EVI:n suositus 982/40/01 Listeria- ja kalatuetonvalvonta liha- ja kala-alan laitoksissa sekä liha- ja kalatuotteiden vähittäismyynnissä

EVIn ohje Dnro 662/32/03 puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailuohjelma hygienialain mukaisessa laitoksessa

EVI ohje Dnro 739/32/04 Haittaeläinten torjuminen

EV ohje 3565/41/02 Talousveden ja jään omavalvonta hygienialain mukaisessa laitoksessa

STMa 401/2001 Asetus pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista

STMp 54/02/95 Elintarvikkeiden myynti ulkotilassa ja suuressa yleisötilaisuudessa
STM 597/2000 Asetus elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista ja muista kuljetusoloista

KTMa 1084/2004 Asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä

KTMa 165/94 Pakasteasetus

STMa 1115/01 Hygieniaosaamisasetus
Elintarvikeviraston päätös hygieniaosaamisesta 69/73/02

Luonnos MMM asetus alkutuotannon hygieniavaatimuksista

Luonnos MMM asetus eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevistä elintarvikehuoneistoista

Säädökset ja ohjeet löytyvät seuraavilta sivuilta:

- www.finlex.fi
- www.elintarvikevirasto.fi (elintarvikevalvonta, lainsäädäntö)
- www.mmm.fi/el/laki

Tietoa omavalvonnasta ja ohjeita omavalvontasuunnitelman laatimiseksi löytyy seuraavilta sivuilta:

- www.elintarvikevirasto.fi (yrittäjälle, elintarvikevalvonta)
- www.tampere.fi
- www.espoo.fi
- www.helsinki.fi