

SISÄLLYS

1. MARJA-, SIENI- JA YRTTIALAN TOIMIJOIDEN OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.1 Yhteystiedot

2. ENSIOSTAJAN OMAVALVONTASUUNNITELMA

2.1 Poimintapaikka

2.2 Vastaanottoaika

2.3 Vastaanottotarkastus

2.4 Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät

2.5 Varastointi

2.6 Vaarojen hallinta marjojen, sienten ja yrttien ensiostotoiminnassa

3. KULJETUKSEN OMAVALVONTA

3.1 Kuljetussopimukset

3.2 Lastaaminen kuljetustilaan

3.3 Kuljetus

3.4. Lastin purku

3.5 Ilmoitus elintarvikkeiden kuljettamisesta

3.6 Vaarojen hallinta marjojen, sienten ja yrttien kuljetustoiminnassa

4. ESIKÄSITTELYN, VALMISTUKSEN JA MYYNNIN OMAVALVONTA

4.1 Poimintatuotteiden puhdistus

4.2 Poimintatuotteiden jäädytys

4.3 Valmistus

4.4 Myynti

4.5 Vaarojen hallinta marjojen, sienten ja yrttien esikäsittelyssä, valmistuksessa ja myynnissä

5. KAIKKIA TOIMIJOITA KOSKEVA OMAVALVONTA

5.1 Allergeenit

5.2 Jäljitettävyys

5.3 Asiakasvalitukset

5.4 Takaisinvetosuunnitelma

5.5 Ruokamyrkytyspäily

5.6 Asiakirjojen säilytys

5.7 Asiallinen pukeutuminen ja hygieeniset työtavat

5.7.1 Käsihygienia

5.7.2 Elintarvikehygienia ja hygieniaosaamistodistukset

5.7.3 Terveys- ja salmonellatodistukset

5.8 Hygieeniset työtilat

5.8.1 Talousvesi

5.8.2 Siivoussuunnitelma

5.8.3 Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapito-ohjelma

5.8.4 Haittaeläimien ennaltaehkäisy

5.8.5 Jätehuolto

5.9 Näytteenottosuunnitelmat

LIITE 1: Kylmätilojen seuranta

LIITE 2: Työntekijöiden terveydentilan seuranta

LIITE 3: Veden laadun seuranta



1. MARJA-, SIENI- JA YRTTIALAN TOIMIJOIDEN OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.1 Yhteystiedot

Yrityksen nimi

Omistajan nimi ja ly- tai henkilötunnus

Lähiosoite, postitoimipaikka ja -numero

Puhelinnumero ja sähköpostiosoite

Kuljetusajoneuvon rekisterinumero (Kuljetusyritys ilmoittaa)

Toiminnan vastuhenkilö

2. ENSIOSTAJAN OMAVALVONTASUUNNITELMA

2.1 Poimintapaikka

Suomessa jokamiehen oikeudet antavat luvan liikkua, sienestää, marjastaa ja kerätä ruohovartisia yrttejä ilman apuvälineitä vapaasti yksityisomistuksessa olevilla mailla, kun poiminta ei ole yritysluontoista. Piha-alueilta ja viljelysten läheisyydestä poimiminen on kuitenkin kiellettyä eikä toiminnalla saa aiheuttaa häiriötä tai vahinkoa maanomistajalle. Yritystoiminta toisen maalla ei kuulu jokamiehen oikeuksiin.

- Poimijaryhmiä varten pyydetään maanomistajan lupa. Sallitut poiminta-alueet merkitään opaskarttoihin.
- Jokamiehen oikeuksiin kuulumattomien luonnontuotteiden (kuten puiden lehdet ja kerkät, mahla, pettu, sammalet ja jäkälät) keräämistä varten pyydetään maanomistajan lupa.
- Luonnontuotteita ei poimita torjunta-aineella käsitellyiltä alueilta mahdollisten myrkkyyjäämien vuoksi
- Luonnontuotteita ei poimita alueilta, joilla tuotteissa esiintyy radioaktiivisia jäämiä. Cesium-137 -laskeuma kunnittain Suomessa vuonna 2006 on esitetty sivulla:

http://www.stuk.fi/sateilytietoa/sateily_ymparistossa/tshernoby/cesiumlaskeuma/fi_FI/laskeuma/

2.2 Vastaanottopaikka

Vastaanotto- ja lastauspaikalla elintarvikkeet suojataan pölyltä, roskilta, vierailta hajuilta ja mauilta.

- kassa ja punnitseminen sisätiloissa, kassaa ja punnitsemista varten on katos
- asfaltoitu alue, maapohja suojattu pahvi tai puuritulällä, ostolaatikoita varten on puhdas alusta
- alueella ei ole bensasäiliöitä tai muita haju- tai pölyhaittaa aiheuttavia tekijöitä
- tupakointi alueella on kielletty

2.3 Vastaanottotarkastus

Poimijoiden toimittamien elintarvikkeiden puhtaus ja laatuluokitus varmistetaan:

- Ostopaikassa asiantunteva vastuhenkilö on _____

Ostetaan vain poimintatuotteita, jotka täyttävät ennalta sovitut laatuluokituskriteerit

Marjojen laatuluokituksessa käytettävät ohjeet:

Puolukka | Mustikka | Lakka | Variksenmarja | Karpalo | Tyrni | Juolukka | Pihlajanmarja

http://www.arctic-flavours.fi/index.php?mid=3_55&la=fi

Herkkutatin laatuluokituksessa käytettävä UN/ECE Kauppanormi:

http://www.arctic-flavours.fi/index.php?mid=4_246&la=fi

Muut laatuluokituksessa käytettävät ohjeet:

Vähimmäisvaatimukset: Marjat, sienet ja yrtit ovat varmasti tunnistettavissa, tarpeeksi kehittyneitä, tuoreita, terveitä ja eheitä. Ne eivät saa olla ruhjoutuneita, nahistuneita, mädäntyneitä eikä niissä saa olla vierasta hajua tai makua, hometta, eläinten jätöksiä tai tuholaisia.

- Vastaanotettavien marjojen, sienten ja yrttien ja niistä tehtyjen valmisteiden on oltava varmuudella tunnistettavia ja niiden on täytettävä ainakin vähimmäisvaatimukset.
- Erän painosta tai lukumäärästä saa olla enintään 5 % luonnontuotteita, jotka eivät täytä vähimmäisvaatimuksia, mutta ovat muuten ihmisravinnoksi sopivia
- laatuluokitus tehdään ostopaikalla yhdessä poimijan kanssa, poimijoille jaetaan kirjallisia oppaita

2.4 Pakkaaminen ja pakkausmerkinnät

- Poimintatuotteiden kanssa kosketuksissa olevissa pakkauksissa käytetään vain elintarvikekelpoista materiaalia (tarvittaessa pakkausten toimittajalta on saatavissa todistus pakkausten elintarvikekelpoisuudesta).
- Pakkaaminen ilmavasti reiällisiin puhtaisiin pahvi- tai muovilaatikoihin ohuina kerroksina edistää marjojen, sienten ja yrttien säilymistä.
- Varmistetaan, ettei laatikoiden pohjasta varise roskaa pinotessa.
- Pakkausmateriaalit, pakkauksessa käytettävät välineet ja pakattavat poimintatuotteet suojataan pölyltä, roskilta, vierailta hajuilta ja mauilta, kastumiselta sekä mekaanisilta vaurioilta.
- Roskaiset ja puhtaat poimintatuotteet pakataan eri pakkauksiin
- Kuljetusta ja varastointia varten laatikot laitetaan lavoille, joissa erätunnisteena käytetään esimerkiksi päiväysmerkintää.
- Kannelliset rasiat ja muut suljetut pienpakkaukset katsotaan vähittäismyynnissä kuluttajapakkauksiksi, joissa tulee olla seuraavat merkinnät: poimintatuotteen nimi, sisällön määrä, laatuluokka, pakkaajan nimi ja osoite ja alkuperä paikkakunta. Korvasienille lisäksi varoitusmerkintä ja käsittelyohje. Pakolliset merkinnät on tehtävä selvästi ja pysyvästi pakkauksissa samalle sivulle, niin että ne ovat ulkopuolelta luettavissa. Pakkausmerkintä voi olla painettu teksti, etiketti, tarra, leima, nauha tai lipuke. Pakkauksessa saa olla pakollisten merkintöjen ohella muitakin merkintöjä, kunhan ne eivät ole harhaanjohtavia.
- Vähittäismyyntiä varten esipakattu tuote katsotaan pakkaukseksi, mikäli yhdessä pakkauksessa on useampi kuin yksi tuote. Tällöin pakkauksissa pitää olla vaaditut merkinnät. Muovilla tai kelmulla yksittäin pakatuille tuotteille riittävät kuitenkin pakkauslaatikossa olevat merkinnät.
- Vähittäismyynnissä pakkaamattomia elintarvikkeita myytäessä tarvittavat merkinnät ilmoitetaan esitteissä (katso kohta 4.4).

Poimijoiden tuomat marjat pakataan kuljetusta, omaa esikäsittelyä ja valmistusta, omaa myyntiä, tavaravälittäjää, suurtaloutta, jalostusteollisuutta, pakkaajaa, kauppaa varten

- pakkaustapa, -materiaali ja -koko

- **pakkausmerkinnät:** päiväys, tai muu erätunniste, mikä _____ marjan nimi, sisällön määrä, laatuluokka, pakkaajan nimi ja osoite, alkuperä paikkakunta

Poimijoiden tuomat sienet pakataan kuljetusta, omaa esikäsittelyä ja valmistusta, omaa myyntiä, tavaravälittäjää, suurtaloutta, jalostusteollisuutta, pakkaajaa, kauppaa varten

- pakkaustapa, -materiaali ja -koko

- **pakkausmerkinnät:** päiväys, tai muu erätunniste, mikä _____
 sienen kauppasienuuettelon mukainen nimi, sisällön määrä, laatuluokka, pakkaajan nimi ja osoite, alkuperäpaikkakunta, korvasienille seuraava käsittelyohje

Korvasieni on myrkyllinen käsittelemättömänä

Korvasienet keitetään 2 kertaa (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) vähintään 5 min kerrallaan. Huuhtelu kummankin keittokerran jälkeen runsaalla vedellä. Jäähdytetään nopeasti kylmällä vedellä.

Kuivattuja korvasieniä liotetaan vähintään 2 tuntia ennen käyttöä (10 g sieniä ja 2 dl vettä). Liotuksen jälkeen korvasienet keitetään kahteen kertaan kuten tuoreet korvasienet. Korvasienen käsittelyssä käytettyä liotus- tai keittovettä ei saa käyttää ruoanvalmistuksessa. Huolehdataan keittotilan ja kuivaustilan riittävästä tuuletuksesta.

Suomessa kauppasienuuetteluun hyväksytyt ruokasienet

Herkkutatit	Leppärouskut	Mesisienet	Vaaleaorakas, mukana
Kangastatti	Isohapero	Keltavahvero eli kantarelli	saa olla
Punikkitatit	Kangashapero	Suppilovahvero, mukana	Rusko-orakasta
Voitatti	Keltahapero	saa olla	Korvasieni
Haaparouskut	Viinihapero	Kosteikkovahvero	Huhtasienet
Kangasrousku	Mustavahakas	Mustatorvisieni	Tuoksuvalmuska
Karvarousku	Kehnäsieni	Lampaankääpä	Viljellyt ruokasienet

Poimijoiden tuomat yrtit pakataan kuljetusta, omaa esikäsittelyä ja valmistusta, omaa myyntiä, tavaravälittäjää, suurtaloutta, jalostusteollisuutta, pakkaajaa, kauppaa varten

- pakkaustapa, -materiaali ja -koko

- **pakkausmerkinnät:** päiväys, tai muu erätunniste, mikä _____ yrtin nimi, sisällön määrä, laatuluokka, pakkaajan nimi ja osoite, alkuperä paikkakunta

Pakkausmerkinnöistä on tietoa sivulla http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/pakkausmerkinn_t/

2.5 Varastointi

Poimintatuotteet siirretään asianmukaiseen varastoon välittömästi. Huolehdataan, että pakkaukset säilyvät puhtaina, ehjinä ja hyväkuntoisina.

Varastoitaessa poimintatuotteille **oikeat säilytyslämpötilat** varmistetaan

- käytössä on kylmälaitteet, lyhyt varastointiaika, muu menetelmä?

- miten usein lämpötiloja tarkkaillaan varastoinnin aikana, käytettävä tarkkailumenetelmä?

- miten toimitaan, jos säilytystilan lämpötilat eivät ole oikeat

Varastoitaessa **erottaminen** varmistetaan seuraavasti:

- Roskaiset ja puhtaat poimintatuotteet varastoidaan eri tasoille (puhtaat ylätasolle ja roskaiset alatasolle),
 varastoidaan eri osastoihin.
- Eri poimintatuotteet ja muut elintarvikkeet erotetaan toisistaan varastossa säilyttämällä ne erillisissä säilytyspakkauksissa,
 eri osastoissa, eri aikaan erottaminen allergeeneista huomioitu.
- Elintarvikkeet erotetaan muista tuotteista elintarvikevarastossa ei säilytetä muita tuotteita.

Varastokierron toteuttamiseksi varastoa täytettäessä seurataan päiväysmerkintöjä: vanhimmat tuotteet siirretään varastotiloissa eteen ja uudet taakse, jolloin vanhimmat tuotteet otetaan varastosta ensiksi käyttöön. Vanhentuneet ja pilaantuneet tavarat poistetaan varastosta.

- *Vastaanotto- ja varastointiohje*
- *Vierasesinehallintaohje*
- *Allergeenien hallintaohje ja Allergeenit (Liite 3, luettelo allergeeneista)*
- *Lasin hallintaohje*

on esitetty sivulla

http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

2.6 Vaarojen hallinta marjojen, sienten ja yrttien ensiostotoiminnassa

Toimintavaihe valvontapiste	Vaara Valvontapisteen vaatimustaso	Toimintaohje poikkeamatilanteessa ja vaaran ennaltaehkäisy	Valvonnan toteutus ja kirjaaminen	Vastuu- henkilön nimi
Poimijoiden toimittamien marjojen, sienten ja yrttien vastaanotto-tarkastus	<p>Vaarat: Erässä on terveyshaittaa aiheuttavia aineosia. Sienissä saattaa olla paikallisesti korkeita pitoisuuksia raskasmetalleja (kadmium) ja radioaktiivisia aineita (cesium-137). Lisäksi vaarana sienimyrkyt ja vierasesineet (kivet, hiekka, neulaset). Tuoreissa ja kuivatuissa yrteissä saattaa olla ruokamyrkytysbakteereita, jos poimijan työtavat ja -tilat eivät ole riittävän hygieeniset. Alle 50 asteen kuivauslämpötila ei poista vaaroja. Jäljitettävyyys katoaa.</p> <p>Vaatimustaso: Vastaanotettavan erän on täytettävä ainakin vähimmäisvaatimukset. Kauppasienilajit on tunnistettava ja on osattava käsitellä korvasienet. On tunnistettava ja merkittävä ylös keneltä tuote saadaan, poimintapaikkakunta ja kenelle tuote toimitetaan tai mihin se itse käytetään.</p>	<p>Poimintaerät, joissa on hometta, eläinten jätöksiä tai muuta terveyshaittaa hylätään. Erä hylätään, jos sen painosta tai lukumäärästä on yli 5 % tuotteita, jotka eivät täytä vähimmäisvaatimuksia.</p> <p>Laatuluokituksen opastus poimijoille ostopaikalla yhdessä asiantuntevan henkilön kanssa sekä jaettavat laatuopasteet.</p> <p>Kuivattujen yrttivalmisteiden käyttö kuumennettuna on turvallisempaa (esimerkiksi teeaines): keittäminen tuhoaa ruokamyrkytysbakteereita. Jos tuote käytetään kuumentamattomana on tuotelaadun vaatimustaso suurempi.</p>	<p>Poimintaerät tarkastetaan aistinvaraisesti. Luetteloidaan kaikkien poimijoiden yhteystiedot sekä erien käyttö- ja toimitus-kohteet.</p>	
Pakkaaminen pakkausmateriaali ja pakkausmerkinnät	<p>Vaarat: Väärästä pakkaustavasta, -materiaalista tai -merkinnöistä aiheutuvat terveyshaitat. Asiakkaan johtaminen harhaan. Jäljitettävyyys katoaa.</p> <p>Vaatimustaso: Käytetään vain tunnettuja pakkausmateriaalin toimittajia. Riittävät ja oikeat pakkausmerkinnät. Korvasienille käsittelyohje. Kuivatuille yrteille tarvittaessa käyttöohje (kuumentamisesta).</p>	<p>Pakkausmateriaalin elintarvike-kelpoisuudesta pyydetään todistus sen valmistajalta. Täydennetään puutteellisia merkintöjä.</p> <p>Valmisteisiin tehtävien pakkausmerkintöjen opastus poimijoille ostopaikalla yhdessä asiantuntevan henkilön kanssa sekä jaettavat opasteet.</p>	<p>Mahdolliset todistukset pakkausmateriaalista säilytetään. Jokaisen erän pakkausmerkinnät tarkastetaan ja kirjataan.</p>	
Varastointi varastokierto	<p>Vaarat: Roskien, vieraiden hajujen ja makujen sekä allergeenien tarttuminen tuotteisiin tai pakkausmateriaaleihin. Mekaaniset vauriot. Tuotteiden vanheneminen. Poimittujen tuotteiden lämpeneminen tai jäätyminen.</p> <p>Vaatimustaso: Toisiinsa haitallisesti vaikuttavien tuotteiden erottaminen rakenteellisesti tai ajallisesti. Marjojen varastointilämpötila _____ °C Kesto korkeintaan _____ Sienten varastointilämpötila _____ °C Kesto korkeintaan _____ Yrttien varastointilämpötila _____ °C Kesto korkeintaan _____</p>	<p>Noudatetaan varastoinnin omavalvontasuunnitelmaa, hygieenisääntöjä ja työtiloja koskevaa ohjeistusta. Vanhimmat tuotteet otetaan ensin käyttöön.</p> <p>Jäähdytystehon säätäminen, varastointiajan lyhentäminen. Varastossa olevien tuotteiden laadun seuranta.</p>	<p>Varastossa olevien tuotteiden seuranta.</p> <p>Lämpötilan seuranta ja kirjaaminen (Liite 1)</p>	

3. KULJETUKSEN OMAVALVONTA

3.1 Kuljetussopimukset

Kuljetusyrittäjä tekee kirjalliset sopimukset asiakkaiden kanssa:

- kuljetusreitit ja -ajat, mitä ja minkälaisissa pakkauksissa kuljetetaan
- kuljetuksen aikaiset olosuhteet (lämpötila)
- mistä kuljetusyrityksen vastuu tuotteista alkaa ja mihin se loppuu

Noudettavat poimintatuotteet

Muut elintarvikkeet, joita kuljetetaan yhtä aikaa poimintatuotteiden kanssa?

Muut tarvikkeet, joita kuljetetaan yhtä aikaa poimintatuotteiden kanssa?

Toimipisteet (nimi ja osoite), joista poimintatuotteet noudetaan

Toimipisteet (nimi ja osoite), joihin poimintatuotteet toimitetaan

Toimipisteet (nimi ja osoite), joista muut elintarvikkeet noudetaan

Toimipisteet (nimi ja osoite), joihin muut elintarvikkeet toimitetaan

Toimipisteet (nimi ja osoite), joista muu tavara noudetaan

Toimipisteet (nimi ja osoite), joihin muu tavara toimitetaan

3.2 Lastaaminen kuljetustilaan

Ajoneuvo ja kuljetustila on

kuorma-auto, kontti, perävaunu, puoliperävaunu, pakettiauto, henkilöauto tai farmari

- Poimintatuotteita saa kuljettaa ainoastaan katetussa kuljetustilassa. Kuljetustila on katettu, miten

- Kuljetustilassa poimintatuotteet on suojattu, miten

- Kuljetustilan sisäpinnoite on lasikuitua, peltiä, alumiinia, vesi- tai filmivaneria, vaneria, muuta materiaalia, mitä? _____

- Kuljetustilan sisäpinnoitteiden sekä ovien ja eristysmateriaalien puhtaudesta huolehditaan kohdan 5.8.2 mukaan ja kunnossapidosta kohdan 5.8.3 mukaan.

Poimintatuotteet siirretään kuljetustilaan välittömästi. Huolehditaan, että pakkaukset säilyvät puhtaina, ehjinä ja hyväkuntoisina.

Kuljetustilassa erottaminen varmistetaan seuraavasti:

- Roskaiset ja puhtaat poimintatuotteet lastataan eri tasoille (puhtaat ylätasolle ja roskaiset alatasolle),
 lastataan eri osastoihin kuljetuksen ajaksi.

- Eri poimintatuotteet ja muut elintarvikkeet erotetaan kuljetustilassa toisistaan erillisissä kuljetuspakkauksissa, eri osastoissa,
 järjestämällä kuljetus eri aikaan erottaminen allergeeneista huomioitu.

- Elintarvikkeet on erotettu muista tavaroista, muut tavarat kuljetetaan eri osastoissa, eri aikaan

3.3 Kuljetus

Oikeat kuljetuslämpötilat eri elintarvikkeille varmistetaan seuraavasti:

- käytössä on kylmälaitteet, lämpölaatikot, lyhyt ajomatka

miten usein lämpötiloja tarkkaillaan kuljetusten aikana, käytettävä tarkkailumenetelmä?

miten toimitaan, jos kuljetustilan lämpötilat eivät ole oikeat

Kuljettaja pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeiden laatu säilyy hyvänä vastaanottajalle saakka välttämällä turhaa pakkaamattomien elintarvikkeiden käsin koskettelua, käyttämällä rauhallista ajotyyliä ja toimittamalla kuljetuksen viivyttelemättä perille.

Jäähdytettävän kuljetustilan lämpötilaa seurataan kuljetuksen aikana. Yli kahden tunnin mittaisilla kuljetuksilla tulisi olla lämpötilaseurantajärjestelmä. Tällaisilla kuljetuksilla lämpötiloja on seurattava vähintään manuaalisesti ja todetut lämpötilat on merkittävä ylös esimerkiksi vihkoon. Kirjauksia säilytetään vuoden ajan. Elintarvikkeita kuljetettaessa autossa ei tule kuljettaa samanaikaisesti muita tavaroita, jollei niille ole erillisistä tilaa.

Lisätietoa: http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/lainsaadanto/mmma_eraiden_elintarvikehuoneistojen_elintarvikehygieniasta.pdf

3.4. Lastin purku

- Poimintatuotteiden purkaminen suoritetaan välittömästi lastin saavuttua määränpäähän. Huolehditaan, että pakkaukset säilyvät puhtaina, ehjinä ja hyväkuntoisina.
- Purkamisesta sovitaan kuljetussopimuksessa:
 - kuljettaja, tuotteiden vastaanottoja vie elintarvikkeet asianmukaiseen varastoon.

3.5 Ilmoitus elintarvikkeiden kuljettamisesta

Lomakepohjat ammattimaisen elintarvikkekuljetustoiminnan tarkastusperusteista sekä elintarvikkeviranomaiselle tehtävästä ilmoituksesta:

- *Ilmoitus alkutuotantopaikasta tai alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta*
- *Ilmoitus ammattimaisesta elintarvikkeiden kuljettamisesta*
- *Ammattimaisen elintarvikkekuljetustoiminnan tarkastuslomake*

linkit ovat sivulla: http://www.palvelu.fi/evi/search_document.php?lang_id=1&showall=1

- *Vastaanotto- ja varastointiohje*
- *Vierasesinehallintaohje*
- *Allergeenien hallintaohje ja Allergeenit (Liite 3, luettelo allergeeneista)*
- *Lasinhallintaohje*
- *Työohje Kuljetukset*

on esitetty sivulla: http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

3.6 Vaarojen hallinta marjojen, sienten ja yrttien kuljetustoiminnassa

Toimintavaihe valvontapiste	Vaara Valvontapisteen vaatimustaso	Toimintaohje poikkeamatilanteessa ja vaaran ennaltaehkäisy	Valvonnan toteutus ja kirjaaminen	Vastuu- henkilön nimi
Poimijoiden toimittamien marjojen, sienten ja yrttien noutaminen	Vaarat: Jäljitettävyyden katoaminen. Vaatimustaso: On tunnistettava ja merkittävä ylös keneltä tuote saadaan ja kenelle se toimitetaan.	Jäljitettävyysohjeen noudattaminen	Kaikista toimitetuista tuote-eristä: tuotteen luovuttajan tiedot tuotteen nimi tuotteen määrä toimituspvm määränpää/ostaja	
Lastaaminen kuljetustilaan	Vaarat: Roskien, vieraiden hajujen ja makujen sekä allergeenien tarttuminen tuotteisiin tai pakkausmateriaaleihin. Mekaaniset vauriot. Poimittujen tuotteiden lämpeneminen tai jäätyminen. Vaatimustaso: Puhdas lastaus- ja kuljetustila. Toisiinsa haitallisesti vaikuttavien tuotteiden erottaminen rakenteellisesti tai toimitus eri aikaan.	Noudatetaan kuljetuksen omavalvontasuunnitelmaa, hygieenisiiä työtapoja ja työtiloja koskevaa ohjeistusta.		
Kuljetus kuljetuslämpötila ja -aika	Vaarat: Poimittujen tuotteiden lämpeneminen tai jäätyminen Vaatimustaso: Marjojen kuljetuslämpötila _____ °C Kesto korkeintaan _____ Sienten kuljetuslämpötila _____ °C Kesto korkeintaan _____ Yrttien kuljetuslämpötila _____ °C Kesto korkeintaan _____	Jäähdytystehon säätäminen, kuljetusajan lyhentäminen	Lämpötilan seuranta ja kirjaaminen (Liite 1)	
Purku	Vaarat: Kylmäketjun katkeaminen purkutilanteessa Vaatimustaso: Kylmäketjun säilyminen	Tarvittaessa siirto suoraan vastaanottajan kylmiöön	Vastuu kirjattu kuljetussopimukseen	

4. ESIKÄSITTELYN, VALMISTUKSEN JA MYYNNIN OMAVALVONTA

Elintarviketeollisuuden HACCP -pohjainen omavalvontaohje Yleisosa on esitetty sivulla:
http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

Elintarviketeollisuuden HACCP -pohjainen omavalvontaohje Kasvis- ja marjateollisuus on esitetty sivulla:
<http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/HACCP-kasvis1.pdf>

Ammattikeittiöiden omavalvontasuunnitelmamalli on esitetty sivulla:
www.pirkkalanymparistoterveydenhuolto.fi/mp/db/file_library/x/IMG/31500/file/ovs12-3-2007.doc

Ohje: Suurtalouksien elintarvikehygieenisen tason arviointi on esitetty sivulla:
http://www.palvelu.fi/evi/files/72_656_111.pdf

4.1 Poimintatuotteiden puhdistus

- Käsittelytila pidetään mahdollisimman viileänä.
- Raaka-aineiden vaihtamisen välillä on pestävä kädet, vaihdettava työvälineet ja puhdistettava pinnat huolellisesti.
- Elintarvikkeiden tarpeetonta käsin koskettelua on vältettävä.
- Käytetään helposti puhdistettavia materiaaleja ja laitteita
- Multaa, hiekkaa tai roskia ei saa päästä elintarvikkeisiin, joten puhdistuksen tulos varmistetaan.
- Poimintatuotteissa on luonnosta peräisin olevia hiiva-homeryhmän mikrobeja, joita siirtyy paljon ilmatilaan puhdistuksen aikana. Poimintatuotteet on puhdistettava omissa erillisissä tiloissa, etteivät niiden mikrobit aiheuta pilaantumisriskiä muille raaka-aineille tai tuotteille. Eri käsittelyvaiheet tehdään eri tiloissa tai eri aikaan
- Seuraavassa kuvataan, miten poimintatuotteet puhdistetaan, miten niiden puhtaus varmistetaan ja miten puhdistetut tuotteet merkitään (miten jäljitettävyys säilyy?), säilytetään ja käytetään.

Marjat

puhdistuslaite/menetelmä

puhdistuslämpötila, aika

puhdistustuloksen tarkastusmenetelmä

puhdistus erotettu muista käsittelyvaiheista, miten

puhdistutettujen tuotteiden pakkaus ja merkinnät:

puhdistutettujen tuotteiden säilytyspaikka, ja -aika

puhdistutettujen tuotteiden käyttökohde

Sienet

puhdistuslaite/menetelmä

puhdistuslämpötila, aika

puhdistustuloksen tarkastusmenetelmä

puhdistus erotettu muista käsittelyvaiheista, miten

puhdistutettujen tuotteiden pakkaus ja merkinnät:puhdistutettujen tuotteiden säilytyspaikka, ja -aika

puhdistutettujen tuotteiden käyttökohde

Yrtit

puhdistuslaite/menetelmä

puhdistuslämpötila, aika

puhdistustuloksen tarkastusmenetelmä

puhdistus erotettu muista käsittelyvaiheista, miten

puhdistutettujen tuotteiden pakkaus ja merkinnät:

puhdistutettujen tuotteiden säilytyspaikka, ja -aika

puhdistutettujen tuotteiden käyttökohde

4.2 Poimintatuotteiden jäädytys

- Elintarvikkeita saa jäädyttää, jos siihen on hyvät tilat. Nopea jäätyminen on tärkeää tuotelaadulle, sillä hitaasti jäätyneistä tuotteista irtoaa enemmän sulatusvettä, jolloin tuote on alttiimpi mikrobin aiheuttamalle pilaantumiselle.
 - Ennen jäädytystä tuotteet jäähdytetään erillisessä kylmiössä. Jäähdytystilojen täytyy olla +4-asteisia tai kylmempinä.
 - Jäädyttämistilojen ja pakastimen lämpötilan täytyy olla -18 astetta tai kylmempi.
 - Jäädytetyt tuotteet ovat herkkiä pilaantumiselle eikä niitä saa sulatuksen jälkeen uudelleen jäädyttää.
 - Sulamisvaiheessa lämpötila ei saa ylittää 8 astetta missään osassa tuotetta
 - Jäädytetyn elintarvikkeen pakkaukseen täytyy kirjoittaa jäädyttämisaika, tuotteen nimi, säilytysohje ja sana jäädytetty.
- Mitä poimintatuotteita jäädytetään ja milloin:
-
-

- Jäätymisnopeus varmistetaan pakkaamalla: (annoskoko, astiat, pakkausmateriaali, -muoto)
-
-
-

- Esijäädytys erillisessä kylmiössä, jonka lämpötila on _____ °C, jäähdytysaika on korkeintaan _____
 - Pakastus kylmälaiteessa, jonka lämpötila on _____ °C, säilytysaika on korkeintaan _____
 - Jäädytetyn elintarvikkeen pakkaukseen kirjoitetaan jäädyttämisaika, tuotteen nimi, säilytysohje ja sana jäädytetty
 - Jäädytettyjen tuotteiden sulatusohje:
-
-

(Esimerkiksi marjojen sulatus huoneenlämpötilassa korkeintaan 1 vrk, lämpötila ei saa ylittää 4 astetta. Siirretään huoneenlämmöstä kylmiöön, kun lämpötila on 2 astetta.)

4.3 Valmistus

Vastaanottotarkastus (raaka-aineiden laatu, tunnetut tavarantoimittajat)

Varastointi: raaka-aineet ja valmiit tuotteet

- Päivämäärät säilytyksessä (seuranta, käyttöjärjestys)
- Tuotteiden sijoittelu, suojaus (ristikontaminaation esto)
- Kylmätilojen lämpötilat (seuranta, dokumentointi)

Valmistuksessa käytettävät lämpötilat (seuranta, dokumentointi)

4.4 Myynti

Vastaanottotarkastus (raaka-aineiden laatu, tunnetut tavarantoimittajat)

Säilytyksessä ja myynnissä: eri tuoteryhmät

- Päivämäärät säilytyksessä (seuranta, myyntijärjestys)
- Tuotteiden sijoittelu, suojaus (ristikontaminaation esto)
- Kylmätilojen lämpötilat (seuranta, dokumentointi)

Pakkaamattomien marjojen ja yrttien esitmerkinnät:

- poimintatuotteen nimi
- alkuperämaa tai -alue, jos ilmoittamatta jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan

Pakkaamattomien sienien esitmerkinnät:

- alkuperämaa tai -alue, jos ilmoittamatta jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan
- sienien kauppasieniluettelon mukainen nimi
- korvasienien varoitusmerkintä ja käsittelyohje

4.5 Vaarojen hallinta marjojen, sienten ja yrttien esikäsittelyssä, valmistuksessa ja myynnissä

Toimintavaihe valvontapiste	Vaara Valvontapisteen vaatimustaso	Toimintaohje poikkeamatilanteessa ja vaaran ennaltaehkäisy	Valvonnan toteutus ja kirjaaminen	Vastuu- henkilön nimi
Vastaanotto- tarkastus	Vaarat: Erässä on terveyshaittaa aiheuttavia aineosia/laatu ei vastaa tilattua. Jäljitettävyyks katoaa. Vaatimustaso: Vastaanotettavan erän on vastattava tilattua laatua. Luettelo tavarantoimittajista	Poimintaerät, joissa on hometta, eläinten jätöksiä tai muuta terveyshaittaa hylätään. Erä hylätään, tai laatu merkitään laatuluokkaa vastaavaksi. Osto- ja myyntihinta sekä käyttökohde määritetään laatuluokan mukaan.	Jokainen poimintaerä tarkastetaan aistinvaraisesti. Tavarantoimittajat luetteloidaan.	
Pakkaaminen pakkaus- materiaali ja pakkaus- merkinnät	Vaarat: Väärästä pakkaustavasta, -materiaalista tai -merkinnöistä aiheutuvat laatu- ja terveyshaitat. Asiakkaan johtaminen harhaan. Jäljitettävyyks katoaa Vaatimustaso: Käytetään vain tunnettuja pakkausmateriaalin toimittajia. Riittävät ja oikeat pakkausmerkinnät. Korvasienille käsittelyohje. Jäädetytjen tuotteiden merkitseminen	Pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuudesta pyydetään tarvittaessa todistus sen valmistajalta. Puhdistettujen ja jäädetytjen tuotteiden merkinnät omavalvontaohjeiden mukaan.	Mahdolliset todistukset pakkausmateriaalista säilytetään. Jokaisen erän pakkausmerkinnät tarkastetaan tai kirjataan.	
Esikäsittely marjojen, sienten ja yrttien puhdistus	Vaarat: Kylmäketjun katkeaminen Ristikontaminaatiot Vaatimustaso: Kylmäketjun säilyminen Eri käsittelyvaiheiden erottaminen	Pienemmät käsittelyerät Työtilojen jäähditys. Käsittelyvaiheiden erottaminen ajallisesti tai rakenteellisesti. Noudatetaan hygieenisii työtapoja ja työtiloja koskevaa ohjeistusta.		
Jäädyttäminen	Vaarat: Riittämätön esijäähditys, hidas jäätyminen, tuotteen vetisyys Vaatimustaso: Esijäähditys lämpötila _____°C Lämpötilan -18 °C saavuttamiseen saa kulua korkeintaan _____h	Pienemmät erät, tuotteiden pakkaus ohuempiin kerroksiin, esijäähditys ja jäädetytstehon lisääminen.	Lämpötilan seuranta ja kirjaaminen esijäähditys jäädetytys (Liite 1)	
Valmistuksessa käytettävät lämpökäsittelyt	Vaarat: hygienia- ja laaturiskit Vaatimustaso: vaihekohtainen lämpötila _____°C Kesto _____h	Noudatetaan ja tarkastetaan työohjeita.	Lämpötilan seuranta ja kirjaaminen	
Tuotteiden sijoittelu ja suojaus	Vaarat: Roskien, vieraiden hajujen ja makujen tarttuminen sekä allergeenien tuotteisiin tai pakkausmateriaaleihin. Mekaaniset vauriot. Tuotteiden vanheneminen. Vaatimustaso: Toisiinsa haitallisesti vaikuttavien tuotteiden erottaminen rakenteellisesti tai ajallisesti. Vanhimmat tuotteet sijoitetaan eteen säilytystiloissa.	Henkilökunnan hygienia ja elintarvikkeiden käsittely- hygieniaoheiden sekä siivoussuunnitelman ja kunnossapito-ohjelman noudattaminen. Vanhimmat tuotteet otetaan ensin käyttöön.	Varastokierron seuranta	
Varastointi lämpötila ja -aika	Vaarat: Raaka-aineiden tai tuotteiden lämpeneminen/jäätyminen Vaatimustaso: tuotekohtainen lämpötila _____°C Kesto korkeintaan _____	Jäädetytstehon säätäminen, kylmälaiteiden säännöllinen huolto	Lämpötilan seuranta ja kirjaaminen (Liite 1)	

5. KAIKKIA TOIMIJOITA KOSKEVA OMAVALVONTA

5.1 Allergeenit

Allergeenit voivat aiheuttaa niille herkistyneelle henkilölle hengenvaarallisen reaktion, siksi allergeeniluettelossa luetellut aineosat on aina merkittävä pakkausmerkintöihin. Poimintatuotteet eivät luonnostaan sisällä näitä pakkausmerkinnöissä ilmoitettavia allergeeneja. Allergeenien tarttuminen poimintatuotteisiin vastaanoton, kuljetuksen, säilytyksen ja muun käsittelyn aikana estetään erottamalla ne rakenteellisesti (erilliset tilat, ei esim. yhdistävää ilmanvaihtoa) tai ajallisesti poimintatuotteista sekä noudattamalla hyvää työhygieniaa (tiivit pakkaukset ja niiden käsittely) ja siivoussuunnitelmaa.

- *Allergeenien hallintaohje ja Allergeenit* (Liite 3, luettelo allergeeneista) on esitetty sivulla: http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

5.2 Jäljitettävyys

Poimintatuotteiden tunnistetietona toimivat seuraavat merkinnät, jotka kirjataan ylös kaikista toimitetuista tuote-eristä ja säilytetään vähintään kaksi vuotta tuotteiden toimituksesta:

- tuotteen nimi
- tuotteen määrä
- toimituspäivämäärä
- määränpää/ostaja (Tämä kohta ei koske tuotteita, jotka myydään suoraan kuluttajalle.)

Poimijoiden yhteystiedot kerätään tai pääasialliset tavarantoimittajat luetteloidaan.

Luonnontuotteiden ostolomake linkki on sivulla:

http://www.arctic-flavours.fi/index.php?mid=2_424&la=fi

5.3 Asiakasvalitukset

Aiheellisista asiakasvalituksista pidetään kirjaa, josta näkyy asiakasvalituksen syy ja tehdyt toimenpiteet tilanteen korjaamiseksi ja ennaltaehkäisemiseksi vastaisuudessa.

5.4 Takaisinvetosuunnitelma

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

- Kuka vastaa takaisin vedosta?

-
- Tapahtuneesta takaisinvedosta tulee tehdä selvitys, josta käy ilmi: tuote, erätunnus ja määrä, jota takaisinvelto koskee, takaisinsaatu määrä sen uudelleen merkitseminen tai takaisinsaadun tuotteen hävitystapa
 - Häiriötilanteista tiedotetaan asiakkaita, henkilökuntaa ja valvontaviranomaisia. Jos markkinoille on joutunut terveysvaaraa aiheuttavaa elintarviketta, valvontaviranomaisille lähetetään ilmoitus mahdollisimman pikaisesti jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

5.5 Ruokamyrkytysepäily

Epäilyksenalaisia erä (erät joissa epäillään olevan myrkkysienien pajoja, tuholaisia, eläinten jätöksiä, hometta tai muuta terveyshaittaa aiheuttavia aineosia) ei oteta vastaan poimijoilta.

Jos toimijan hallussa on erä, jonka epäillään aiheuttavan ruokamyrkytystä, tiedotetaan asianosaisia. Epäilyksenalaiset erät merkitään selvästi varoitusmerkinnällä ja otetaan näytteenottosuunnitelman mukainen näyte elintarvikkeesta ruokamyrkytyksen syyn selvittämiseksi

Otetaan välittömästi yhteyttä terveystarkastajaan, jonka yhteystiedot ovat:

Toimitaan terveystarkastajalta saatavien ohjeiden mukaan pilaantuneiden elintarvikkeiden hävittämisessä.

5.6 Asiakirjojen säilytys

Omaevalvonta-asiakirjoja ovat

- omaevalvontasuunnitelma, jota tarkastetaan vuosittain ja päivitetään toiminnan muuttuessa.
- mittauksien ja näytteenoton tulokset
- esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet
- toimitettujen tuote-erien kirjanpito
- asiakasvalitukset
- todistus elintarvikehuoneistoksi hyväksymisestä
- kuljetussopimukset

Omaevalvonta-asiakirjoja säilytetään toimipisteessä (kuljetusyrittäjän omaevalvonta-asiakirjat säilytetään kuljetusajoneuvossa), jossa ne ovat terveystarkastajan ja henkilökunnan nähtävillä. Asiakirjoja säilytetään vähintään vuosi.

5.7 Asiallinen pukeutuminen ja hygieeniset työtavat

- Elintarvikkeita kuljettaessa ja käsiteltäessä käytetään asianmukaista siistiä työasua, johon kuuluu myös hiuksia suojaava päähine sekä asialliset jalkineet tai jalkinesuojukset. Työvaatteita käytetään vain työpaikalla.
 - Tietynlaista pukeutumista ei ole pakollista vaatia, jos käsitellään pelkästään pakattuja elintarvikkeita tai puhdistamattomia raaka-aineita.
 - Vierasesineriskin (tuotteisiin joutuvat esineet) välttämiseksi työasussa ei ole taskuja vyötärön yläpuolella. Myös korut aiheuttavat vierasesineriskin.
 - Erityinen työhygieeninen riski ovat limakalvolävistykset, koska ne aiheuttavat aina tulehduksen ja vierasainereaktion limakalvoille (vaara ei vähene, vaikka koru poistetaan). Myös muissa koruissa ja niiden alaisessa ihossa mikrobeilla on hyvät kasvuolosuhteet, joten korujen käyttöä työajalla tulee välttää.
 - Pakkaamattomia elintarvikkeita kosketellaan mahdollisimman vähän käsin.
 - Työssä ei saa koskea hiuksia, raapia päätä eikä kosketella ihoa.
 - Pakkaamattomien elintarvikkeiden lähellä ei saa yskiä, aivastaa eikä niistä.
 - Työpöydillä ei saa istua.
 - Työtilassa ei saa syödä tai tupakoida.
 - Elintarvikkeita sisältävien pakkausten käsittelytavoilla pyritään säilyttämään pakkaukset ja pakkausten sisältö puhtaana ja ehjänä.
 - Uusi henkilökunta opastetaan työhön ja elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvien hygieenisten vaarojen tuntemiseen
- *Pukeutumisohe* on esitetty sivulla: http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

5.7.1 Käsihygieniä

Kädet täytyy pestä hyvin ennen työtä ja työn aikana eri vaiheiden välillä. Kädet täytyy aina pestä, kun on käynyt tauolla, wc:ssä, tupakoimassa, yskinyt, aivastanut tai niistänyt nenän.

Käsien pesutekniikka:

- Kastele kädet lämpimällä vedellä.
- Ota saippuaa.
- Pese molemmat kädet hyvin kyynärpäähän asti. Pese kaikki sormet, sormien välit, sormenpäät,
- kynsien aluset ja kämmenselkä.
- Huuhtele kädet hyvin lämpimän veden alla.
- Taputtele kädet kuivaksi kertakäyttöpyyhkeeseen.
- Sulje vesihana pyyhkeellä.
- Haavat täytyy hoitaa hyvin. Jos käsissä on haavoja tai laastareita, käytä suojakäsineitä.
- Jos ruokaan kosketaan käsin, käsissä ei saa olla kosmetiikkaa (kynsilakka, käsivoide) eikä koruja (sormukset, kellot), ja kynnet tulee pitää lyhyinä.
- Suojakäsineet täytyy vaihtaa usein.

Käsienpesu tehdään mahdollisimman helpoksi. Huolehditaan käsienpesupisteiden asianmukaisesta varustuksesta: vesipisteen hyvä sijainti, nestesaippua ja kertakäyttökäsipyyhkeet. Kankaiset käsipyyhkeet ovat elintarvikehuoneistossa kiellettyjä. Suojakäsineitä käytettäessä on ne vaihdettava riittävän usein varsinkin siirryttäessä toiminnosta toiseen.

- Käsihygieniaohe on esitetty sivulla: http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

5.7.2 Elintarvikehygieniä ja hygieniosaamistodistukset

Elintarvikehuoneiston työntekijöiltä edellytetään riittäviä perustietoja elintarvikehygieniaan liittyvästä lainsäädännöstä, mikrobiologiasta, ruokamyrkytyksistä, hygieenisistä työtavoista, henkilökohtaisesta hygieniasta, puhtaanapidosta ja omavalvonnasta. Elintarvikealan toimija huolehtii siitä, että työntekijöitä neuvotaan, opastetaan ja koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä mukaisella tavalla.

Elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on todisteena osaamisestaan Elintarvikeeturvallisuusviraston mallin mukainen hygieniosaamistodistus. Luonnon marjat, sienet ja yrtit luokitellaan pilaantuviksi elintarvikkeiksi (ei helposti pilaantuviksi elintarvikkeiksi). Murskatut ja soseutetut marjat sekä pilkotut ja leikatut sienet ja yrtit säilyvät kuitenkin selvästi huonommin ja siksi ne luokitellaan helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin. Erityisesti on huomioitava sienien pilaantumisherkkyys poiminnan jälkeen.

- *Hygieniosaamistesti* on esitetty sivulla: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygeniosaaminen/hygeniosaamistesti/>

5.7.3 Terveys- ja salmonellatodistukset

Elintarvikkeiden parissa saavat työskennellä vain terveet työntekijät. Tuotteiden turvallisuuden kannalta etenkin ripulia ja oksennustautia tai jotakin muuta helposti tarttuvaa tautia sairastavat henkilöt sekä salmonellapositiiviset, oireettomat henkilöt eivät saa osallistua pakkaamattoman elintarvikkeen käsittelyyn. Työstä tulee pidättäytyä niin kauan, kunnes kolmesta perättäisestä ulostenäytteestä ei enää todeta salmonellaa. Henkilölle voidaan kuitenkin osoittaa sellaisia työtehtäviä, joissa hän ei käsittele helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava terveydenhuollon ammattilaisen antama lausunto terveydentilastaan. Lausunnon antaa työpaikan oma työterveyshuolto. Jos sellaista ei ole, todistuksen saa oman kunnan terveyskeskuksesta

Salmonellatutkimukset vaaditaan tarvittaessa ja ulkomaan matkojen jälkeen (koskee Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvia vähintään neljä vuorokautta kestäviä matkoja). Todistukset tulee löytyä työpaikalta. Alle kuukauden työsuhteessa ei työhöntulotarkastusta välttämättä tarvita, mutta työnantajan on annettava työntekijälle opastusta hygieenisissä työtavoissa. Tämä ei kuitenkaan koske välitysfirmojen kautta hankittua ekstrapöytävoimaa.

Todistuksia säilytetään yrityksessä tai listaus työterveyshuollossa käyneistä työntekijöistä pyydetään työterveyshuollosta määräajoin. Työntekijöiden terveydentilan seurantalomake on esitetty liitteessä 2.

Työohje työntekijöiden terveydentila on esitetty sivulla:

http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

5.8 Hygieeniset työtilat

5.8.1 Talousvesi

Elintarvikehuoneistossa käytettävässä talousvedessä ei saa olla pieneliöitä tai loisia tai mitään aineita sellaisina määrinä tai pitoisuuksina, joista voi olla vaaraa ihmisten terveydelle. Talousveden on oltava myös muuten käyttötarkoitukseensa soveltuva, eikä se saa aiheuttaa haitallista syöpymistä tai haitallisten saostumien syntymistä vesijohdoissa ja vedenkäyttölaitteissa. Käyttökelpoisuuteen perustuvat laatuvaatimukset ja -suositukset on esitetty Sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista (STM 461/2000).

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistukseen käytettävä vesi on kunnallisen tai alueellisen vesilaitoksen vettä, vesi otetaan omasta vesilähteestä, joten se analysoidaan hyväksytyssä laboratoriossa vähintään kerran vuodessa ja analyysitulokset säilytetään 10 vuotta (Liite 3). Vettä ei käytetä, jos siinä esiintyy väri-, maku- tai hajuvirheitä.

Työohje veden laatu on esitetty sivulla: http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

5.8.2 Siivoussuunnitelma

- Työpisteen lähellä on esillä ohjeet, miten koneet puretaan osiin ja kootaan sekä pesuohjeet ja huolto-ohjeet.
- Pesu- ja puhdistustoimet suoritetaan ajankohtana, jolloin niistä on mahdollisimman vähän haittaa käsiteltäville elintarvikkeille. Elintarvikkeet suojataan tarvittaessa puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden ajaksi.
- Huomioi vastaanottotilat, varastotilat, kuljetustilat, poimintatuotteiden puhdistustyövälineet ja laitteet, kuljetuslaatikot, kylmälaitteet lattiakaivojen puhtaus ja kunto sekä harvemmin siivottavat kohteet kuten katot, ylärakenteet, seinät.
- Poimintatuotteita varten kuljetus- säilytys- ja muut käsittelytilat puhdistetaan aina, jos niissä on pidetty allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita tai muita tuotteita kuin elintarvikkeita.
- Elintarviketilojen käytön yhteydessä, toimija arvioi niiden siisteyden ja hajun aistinvaraisesti.
- Pintapuhtausnäytteet otetaan suunnitelman mukaan, jos epäillään, että tiloissa esiintyy tautia aiheuttavia bakteereita.
- *Puhdistuksen riittävyyden arviointi* on esitetty sivulla:

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/puhdistuksen_riittavyyden_arviointi/

Astioiden konepesuohje

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/astiahuolto/>

1. Varmista, että kone on puhdas, kaikki osat ovat oikeassa paikassa ja että pesu- ja huuhteluainetta on oikea määrä.
2. Astiat pestään tunnin kuluessa siitä, kun niitä on käytetty tai ne laitetaan likoamaan veteen, jossa on pesuainetta.
3. Ennen konepesua astioista huuhdellaan lika pois vedellä (+35 – 40 astetta).
4. Hyvä pesulämpötila koneessa on +60 – 65 astetta. Jos vesi on kuumempaa, lika palaa kiinni, jos se on kylmempää, ei tule puhdasta.
5. Hyvä huuhtelulämpötila on +80 – 85 astetta.
6. Pesun jälkeen kone pestään hyvin

Astianpesukoneen säännöllinen seuranta

- Pitämällä huoltokirjanpitoa, huoltoraportit laitetaan omavalvonnan liitteeksi.
- Pesu- ja huuhteluaineiden oikeaa annostelua tarkkailemalla.
- Pesulämpötiloja tarkkailemalla.
- Astianpesukone tulee puhdistaa säännöllisesti.

Astioiden puhtautta tarkkaillaan säännöllisesti aistinvaraisesti (puhtausnäytteet otetaan näytteenottosuunnitelman mukaan)

Yleinen pesuohjelma

Työohje puhdistusohjelma ja sen seuranta on esitetty sivulla:

http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/ElintarviketeollisuusHACCP_Yleisosa1.pdf

Kohde	Kone, laite tai väline Tilan osa, kuten lattia, ovenkahvat
Puhdistustiheys	Päivittäin Kerran viikossa Kaksi kertaa kuukaudessa
Esipuhdistus	Karkean lian poisto Lakaisu, imurointi Esipesu
Pesu	Pesulaite Aine ja annostelu Lämpötila Vaikutusaika jos vaahtopesu
Huuhtelu	Laite tai matalapaine Lämpötila
Desinfiointi	Aine ja annostelu Levitystapa Vaikutusaika, jos tarvitaan jälkihuhtelu
Jälkihuhtelu	Määritellään vain sellaisen aineen yhteydessä jolle tarpeen
Kuivaus	Menetelmä ja väline

Siivottavat ja puhdistettavat tilat

Siivottavat ja puhdistettavat tilat	Siivoustiheys	Pesuaineet	Vastuhenkilö ja suorittaja
vastaanottotilat:			
esikäsittelytilat:			
tuotantotilat:			
kuljetustilat:			
lämpimät elintarvikevarastot:			
kylmiöt:			
tarvikevarastot:			
siivouskaapit:			
sosiaalityilat (pukuhuone, wc):			
Muita huomioita:			

Siivottavat ja puhdistettavat välineet

Puhdistettava laite tai väline	Puhdistustiheys	Pesuaineet	Vastuuhenkilö ja suorittaja
vastaanottolaitteet, vaaka:			
paimintatuotteiden puhdistukseen käytettävät laitteet:			
valmistukseen käytettävät laitteet:			
kuljetuslaatikot:			
pesupisteet:			
jäteastiat:			
siivousvälineet:			
säilytyslaatikot ja -tasot:			
lattiakaivot:			
katot, ylärakenteet, seinät:			
Muita huomioita:			

Siivouskaappi

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/puhdistusvalineet/>

<p>Hyvässä siivouskaapissa on:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> vesipiste<input type="checkbox"/> lattiakaivo<input type="checkbox"/> kuivauspatteri<input type="checkbox"/> hyllytilaa<input type="checkbox"/> moppiteline<input type="checkbox"/> hyvä ilmanvaihto<input type="checkbox"/> hyvä järjestys<input type="checkbox"/> tilaa lattianhoitokoneille	<p>Siivous- ja puhdistusvälineet ovat hyvässä kunnossa ja ne säilytetään omassa paikassaan. Käytön jälkeen ne pestään hyvin. Eri tiloja varten on omat puhdistusvälineet.</p> <p>Puhdistusvälineet merkitään eri väreillä: Vihreä – korkea hygienia, koneet, laitteet: pinnat, jotka ovat suoraan kosketuksessa elintarvikkeeseen Sininen – puhtaat pinnat, työtasot Punainen – likaiset pinnat (viemärit) Keltainen – esikäsitellyt tilat</p>
<p>Puhdistusaineet (pesuaineet) http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/puhdistussuunnitelma/puhdistusaineet/ Elintarvikehuoneiston siivouksessa käytetään tarkoitukseen sopivia pesuaineita. Ne jaetaan ryhmiin pH-arvon mukaan: Yleispesuaineet ovat neutraaleja tai heikosti emäksisiä. Ne ovat hyviä astioiden pesemiseen käsin ja työpintojen jokapäiväiseen siivoamiseen. Rasvanpoistoaineet ovat emäksisiä tai vahvasti emäksisiä. Ne ovat hyviä, jos on paljon likaa ja sellaiseen likaan, joka ei lähde helposti pois. Vahvoja emäksisiä pesuaineita, kuten lipeää (NaOH, pH 14) ja tarvittaessa vahvaa happoa, yleensä typpihappoa (HNO₃, pH 1) voidaan käyttää suljetuissa, automaattisesti ohjautuvissa kiertopesujärjestelmissä. Happamat pesuaineet ovat hyviä ruosteen ja kalkin pesemiseen.</p> <p>Puhdistus- ja desinfiointiaineiden käyttöturvallisuustiedotteet säilytetään paikassa, jossa työntekijät voivat niihin tutustua. Puhdistus- ja desinfiointiaineet on säilytettävä niille varatussa paikassa erillään elintarvikkeista.</p>	

5.8.3 Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapito-ohjelma

(merkitse tarkastustiheys vuosittain)

- tuotantotilat	
- kuljetustilat	
- raaka-aineiden varastot myös kuiva-ainevarastot)	
- valmiiden tuotteiden varastot	
- pesupisteet ja desinfointialtaat	
- työtasot ja kuljettimet	
- koneet, laitteet, välineet ja astiat	
- pakkausmateriaalivarastot	
- sosiaalitilat ja pukukaapit	
- siivousvälinevarastot ja siivousvälineet	
- ilmanvaihto (tiivistymisvesi)	
- valaistus	
- ulkoalueet ja lastauslaiturit	

5.8.4 Haittaeläimien ennaltaehkäisy

Haittaeläinten torjumiseen liittyviä ohjeita ja lomakkeita on esitetty Eviran sivulla:

http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_181.pdf

- huolellisella siivouksella
- varastonkierrosta huolehtimalla
- kärpäsverkoilla, loukuilla ja syöteillä
- tiivistämällä raot, kolot ja putkistot
- pitämällä ovet ja ikkunat mahdollisuuksien mukaan kiinni
- tyhjentämällä ja puhdistamalla roska-astiat riittävän usein
- huolehtimalla ulkotilojen ja kiinteistön ympäristön siisteydestä
- varastojen tarkastus silmämääräisesti määräajoin _____

Mikäli tuhoeläimiä esiintyy, toimenpiteistä kirjataan:

- pvm _____
- tuhoeläin _____
- torjunta-aine (liitteeksi aineen käyttöturvallisuustiedote) _____
- mitä tuhoeläimiä on torjuttu _____
- torjunnan suorittaja _____
- muut toimenpiteet (esim. saastuneille elintarvikkeille) _____

5.8.5 Jätehuolto

Jätteet kerätään kannellisiin astioihin, jotka siirretään päivittäin pois tuotantotiloista. Jätteet säilytetään niin, että ne eivät houkuttele haittaeläimiä eivätkä aiheuta hajuhaittaa. Sivutuotteet toimitetaan hävitettäväksi lainsäädännön edellyttämällä tavalla.

Syntyvät jätteet, jätteiden käsittelytapa, säilytyspaikka ja kuljetus asianmukaiseen paikkaan

Syntyvät jätelajit ja määrät	Jätteiden säilytyspaikka tai käsittely	Mikä jäteyhtiö vastaa tyhjennyksestä ja miten usein?
<input type="checkbox"/> Kaatopaikkajäte (likainen tai muuten käyttökelvoton muovi, kumi, likainen pahvi)		
<input type="checkbox"/> Biojäte (maatuva jäte, kasvien osat ja kokonaiset kasvit)		
<input type="checkbox"/> Paperi- ja pahvijäte (pakkaus- ja toimisto-paperit ja pakkauspahvit)		
<input type="checkbox"/> Ongelmajätteet (käytöstä poistetut akut, öljyt, öljynsuodattimet, jäähdynesteet, kyllästetty puu ja raskaan polttoöljyn tuhka)		
<input type="checkbox"/> Lajitellut jätteet (lasi, muovi, metalli)		
<input type="checkbox"/> Muut jätteet		

5.9 Näytteenottosuunnitelmat

www.tampere.fi/tiedostot/5kslezUm5/Naytteenottosuunnitelma.doc

Näytteenottosuunnitelma pintapuhtausnäytteille

Pintapuhtausnäytteiden avulla kontrolloidaan astianpesun ja puhdistuksen tasoa. Näytteet tulee ottaa mieluiten ennen työpäivän alkua puhtailta ja kuivilta pinnoilta. Näytteet otetaan suoraan elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille (työpöydät, leikkuulaudat, työvälaineet, astiat) tai epäsuorasti elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuville pinnoille (kylmälaitteiden oven kahvat, hanat).

Näytteitä otetaan _____ kertaa vuodessa (esimerkiksi 2 kertaa vuodessa).

Näytteenotosta vastaa _____

Näytteet otetaan _____ menetelmällä seuraavan ohjelman mukaisesti:

Näytteenotto

numero	kohde	aika	aika	aika	aika
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Tulokset kirjataan ja säilytetään omavalvontakansiossa Pintojen hygienia ja pintojen hygieenisen tason tarkkailu Pintahygieniaopas (Rahkio M. 2006) suositusten mukaan.

Jos tulos on huono, tulee pinta puhdistaa kunnolla ja tarvittaessa desinfioida. Tämän jälkeen otetaan uusintanäyte. Kasvatusalustat hävitetään upottamalla ne yöksi desinfiointiaineeseen (tai konetiskiaineeseen), jonka jälkeen ne voidaan hävittää muun tavallisen jätteen mukana.

Näytteenottosuunnitelma elintarvikenäytteille

Elintarvikkeiden laatu varmistetaan näytteenotolla. Näytteenotto keskitetään sellaisiin tuotteisiin, joita valmistetaan itse ja joiden myyntiaika joudutaan määrittelemään itse. Suositus on, että esivalmistetuista tuotteista, joita säilytetään pitkiä aikoja tai jäähdetyistä tuotteista otetaan näytteitä kerran vuodessa. Jos näytteestä saadaan huono tulos, mietitään syytä siihen sekä tehdään tarpeelliset korjaukset toiminnassa. Laadun paraneminen varmistetaan uusintänäytteellä.

Epäilyttävistä raaka-aineista selvitetään valmistajalta, onko niitä tutkittu ja tarvittaessa otetaan niistä näytteet.

Säilyvyystutkimuksissa kartoitetaan elintarvikkeen laatua viimeisenä käyttöpäivänä. Elintarvikkeesta tutkitaan vähintään kokonaisbakteerien määrä ja enterobakteerien eli suolistoperäisten bakteerien määrä. Lisätutkimuksina elintarvikkeesta riippuen voidaan määrittää *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, sulfiittia pelkistävät klostridit, hiivat sekä homeet.

Elintarvikenäytteenotosta vastaa _____

elintarvikkeita tutkitaan _____ kertaa vuodessa. Tällöin otetaan näytteitä seuraavasti:

Elintarvikenäytteet otetaan puhtaisiin astioihin esim. pakasterasioihin tai –pusseihin. Näytteet (noin 200 g) otetaan puhtailla välineillä ja itse näytteeseen ei saa koskea käsin (huolehditaan, ettei näytteeseen tartu välineistä, käsistä tai näytteenottoaikan pinnoista tai ilmasta lisää bakteereita). Pakattu valmiste kuljetetaan omassa kääreessään. Näytteet kuljetetaan kylmäpanoksin varustetuissa kylmälaukussa laboratorioon mahdollisimman nopeasti. Näytteiden mukaan liitetään lähete (tutkimustarve, näytetiedot, päiväys ja näytteen lähettäjän yhteystiedot).

Näytetulokset liitetään omavalvontakansioon.

Laboratorioilta pyydetään aina tarjous tutkittavista näytteistä. Lisäksi laboratorion kanssa neuvotellaan siitä, mitä näytteestä kannattaa tutkia. Linkit omavalvontanäytteitä tutkiviin hyväksytyihin laboratorioihin on Elintarviketurvallisuusviraston Internet-sivuilta http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/hyvaksytyt_laboratoriot/

Näytteenottosuunnitelma lomakemalli on esitetty sivulla <http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/HACCP-kasvis1.pdf>