

# OMAVALVONTASUUNNITELMA

## KALA-ALANLAITOS

**Yrityksen nimi:**

**Postiosoite:**

**Postitoimipaikka:**

**Puhelin:**

**Sähköposti:**

**Yrityksen www-sivut:**

**Yrityksen Y-tunnus:**

**Versio nro:**

**Versio pvm:**

**Sivumäärä:**

**Liitteet:**

**Laadittu/päivitetty:**

---

**Toimijan edustaja**

**Muutossivut:**

**mitä tehty ja milloin**

## SISÄLLYSLUETTELO

### 1. Toiminnan kuvaus

*Mitä kalaa laitoksessa käsitellään (luonnonvarainen / kasvatettu kala), mistä kalat tulevat ja mitä kaloille tehdään, minne toimitetaan – kuvataan yleisellä tasolla.*

*Mitä toimintoja esim. perkaus, fileointi, savustus, mädin käsittely, täyssäilykkeiden valmistus?*

#### 1.1 Toiminta ja tuotantomäärät

*Käsiteltävät kalalajit, kuinka paljon arviolta vuodessa (kg), tuoteryhmittäin (fileet, massat, savustetut) – kuvaus, mikä tuote, miten pakataan (esim. suojakaasu, vakuumi), paino, jakelu (minne toimitetaan), käyttötapa. Voidaan laittaa taulukkomuotoon, esimerkki:*

<b>Tuote</b>	<b>Kuvaus</b>	<b>Pakkaus ja paino</b>	<b>Jakelu</b>	<b>Asiakkaat</b>	<b>Käyttötapa</b>
Paloiteltu kuha -fileet - suikaleet	Kotimainen luonnonkala, raaka säilyvyysaika – xx vrk, lpt	Vaihtuvapainoinen dynorasia, suojakaasu, sisältää säilytys- ja sulatusohjeet	Tuoretuotteet alle 6 °C ja pakasteet alle -18 °C	Suurkeittiöt, ravintolat, vähittäiskauppa	Kuumennettuna
Kalamassa	Kotimainen luonnonkala, pakaste säilyvyysaika	3 kg dynorasia Sisältää säilytys- ja sulatusohjeet	alle -18 °C	Suurkeittiöt, ravintolat, jatkojalostajat	Kuumennettuna

#### 1.2 Henkilöstö

*Työntekijät, vastuualue / tehtävänkuvaukset, puhelinnumerot*

#### 1.3 Vastuualueet ja vastuuhenkilöt

*Vastaava valvontaviranomainen: tarkastajan nimi, yhteystiedot (osoite, puhelin, s-posti)*

*Vastaava laboratorio (näytteenotot): Nimi ja yhteystiedot*

*Laitoksen vastuuhenkilö: vastuuhenkilö ja varahenkilö, yhteystiedot*

*Muut laitoksen vastuualueet – vastuualue ja vastuuhenkilö/-taho: puhtaanapito, laitoshuolto, tuhoeläintorjunta, jätehuolto, henkilökunnan koulutus ja perehdytys, raaka-aineiden laadunvalvonta, pakkausmateriaalien ja pakkausmerkintöjen valvonta, reklamaatioiden käsittely, takaisinvetosuunnitelma...*

## **2. Yleinen omavalvonnan tukijärjestelmä**

### **2.1 Henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutus**

*Kuinka usein ja mitä koulutetaan. Esim. Hygieniakoulutusta annetaan vähintään kerran vuodessa kaikille työntekijöille omavalvontakoulutuksen yhteydessä. Tällöin käydään läpi kaikki omiin työtehtäviin kuuluvat hygieeniset riskit ja niiden ehkäisy, yleistä elintarvike- ja työskentelyhygieniaa, elintarvikkeissa esiintyviä patogeenejä ja muita ajankohtaisia asioita. Lisäksi henkilökunta pätevoittää osaamistaan osallistumalla hygienia-, omavalvonta- ja laatukoulutuksiin sekä pidetään hygieniapalavereja tarvittaessa. Tarkastuseläinlääkäri laatii tarvittaessa työ- ja hygieniaohjeita, joita säilytetään kahvihuoneen kansiossa. Työskentelyn vaatimuksena on voimassaoleva hygieniaosaamistodistus (Liitetään mukaan omavalvontasuunnitelmaan). Kaikkien työntekijöiden tulee olla hyväksytysti suorittanut hygieniaosaamistodistus siihen mennessä, kun heidän työsuhteensa on kestänyt 3 kuukautta.*

*Tiedot henkilökunnan koulutuksesta ja perehdyttämisestä jokainen kirjaa omaan henkilökohtaiseen koulutustietokorttiin (voi olla muukin todistus), joka liitetään omavalvontakansioon.*

*Kuka vastaa koulutuksesta, kuinka perehdytetään uudet työntekijät...?*

### **2.2 Hygieeniset toimintatavat**

*Kuka perehdyttää työntekijät omavalvontasuunnitelmaan, hygieenisiin työtapoihin, laitoksessa kulkemiseen, käsien pesuun, pukeutumiseen ja työturvallisuuteen?*

*Työntekijöiden suojavaatteet; takit, housut, jalkineet, päähineet – missä säilytetään, kuinka niiden pesu on organisoitu.*

*Korut (vihkisormus) tai lävistyksset sallittu vai kielletty?*

### **2.3 Terveystilan seurantaohjelma**

*Tartuntalaki; milloin aina vaaditaan työntekijöiltä salmonellatodistus?*

*Miten on hoidettu työntekijöiden terveydenhuoltopalvelut?*

*Esim. kunnan terveyskeskus / yksityinen lääkäriasema tms.*

*Miten toimitaan, jos työntekijällä on työtä haittaava haava tai elintarvikkeiden turvallisuuden vaikuttava sairaus?*

*Missä säilytetään terveys- ja salmonellatodistukset?*

### **2.4 Jäähdytettyjen tilojen seurantaohjelma**

*Listataan kaikki kylmälaitteet (raakakalan kylmiöt, käsittelytilat, pakastamo, lähtevän tavarankylmiöt), lämpötilat sekä hälytysrajat.*

*Mitataan muita lämpötiloja, esim. veitsien sterilisaattori. Onko automaattinen valvontaohjelma vai miten kirjataan? Esim. "Kaikki valvonta tapahtuu automaattisesti IOLiving Application ohjelman mukaisesti. Lämpötilat kirjautuvat muistiin kolmen minuutin välein ja tiedot kirjautuvat*

*pilvipalveluun, josta ne voidaan ohjata tarvittaessa tietokoneelle ja tulostaa.  
Poikkeamatilanteessa hälytys tulee automaattisesti XX XX:n puhelimeen.”*

*Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan, esim. kunnossapidon lomakkeelle (Liite X) tmv.*

*Raja-arvon ylityksen yhteydessä arvioidaan tapahtuman vaikutus tuotteisiin (siirretäänkö toiseen varastoon, pitääkö tuotteet hävittää).*

*Jäähdytetyissä tiloissa ja varastoissa lattiat pidetään vapaana ja tilat pidetään hyvässä järjestyksessä.*

## **2.5 Elintarvikkeiden lämpötilojen seurantaohjelma**

*Miten varmistetaan tuotteiden oikeat säilytyslämpötilat: tuore kala, tyhjiöpakatut kylmäsavu- ja graavisuolatut kalat, mäti – alle + 3°C, muut kalavalmisteet, puolisiäilykkeet, lämmin savukala – alle +6 °C, avaamattomat kalatäyssäilykkeet – huoneenlämpö, entä lämpötilan hallinta eri tuotteiden valmistuksen aikana?*

*Mistä mitataan, kuinka usein, miten toimitaan, jos ei vaadittu lämpötila toteudu?*

## **2.6 Talousveden laadun tutkimusohjelma**

*Mistä näytteet otetaan ja kuinka usein, esim. Näytteet otetaan niin, että laitoksen tuotanto- ja sosiaalityöjen kaikista vesipisteistä otetaan näyte vähintään kerran viidessä vuodessa. Vaikka käytössä olisi kunnan vesijohtovesi, tulee silti ottaa omat näytteet, esim. koliformit.*

*Jos laitos käyttää muuta kuin vesijohtoverkoston vettä esimerkiksi palontorjunnassa, höyryn tuotantoon tai jäähdyttämiseen, tämän veden on kierrettävä erillisessä ja merkityssä järjestelmässä.*

## **2.7 Haittaeläinten torjuntaohjelma**

*Miten estetään tuhoeläinten pääsy laitoksen tiloihin? Jos hiiribaarit, kuinka usein tarkastetaan syötit? Loukut?*

*Hyönteisille mahdollisesti sähköloukut.*

*Merkataan kaikkien syöttien paikat pohjapiirustukseen. Nimetty vastuuhenkilö.*

## **2.8 Puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailuohjelma**

*Puhdistusohjelma; mitä siivotaan ja pestään päivittäin, viikoittain, vuosittain?*

*Mitä puhdistusaineita käytössä?*

*Miten ja kuinka usein laitteet ja tilat desinfioidaan?*

*Työn aikana tehtävät pesut ja puhdistukset, työn jälkeen tehtävät?*

*Aistinvarainen tarkkailu; miten?*

*Mikrobiologinen tarkkailu, esim. pintapuhtausnäytteet?*

*Vaatehuolto; miten hoidettu (pesula / omat koneet).*

*Onko jotain jalkineiden vaihtoa / desinfiointia siirryttäessä osalta toiselle?*

## **2.9 Kunnossapito-ohjelma**

*Rakenteet, tilat, koneet ja laitteet; kuntoa seurataan jatkuvasti. Havainnoista ilmoitetaan XX:lle, joka huolehtii vikojen korjaamisen tärkeysjärjestyksestä. Lämpömittarit ja vaa'at kalibroidaan vuosittain.*

*Mistä hankitaan kylmälaitteiden huolto ja korjaus, entä sähkötyöpalvelut?*

*Tilat, laitteet, koneet, vesipisteet, lattiakaivot – kaikki listataan ja merkataan pohjapiirustukseen. Tehdyt toimenpiteet kirjataan ylös, esim. erilliselle kunnossapidon lomakkeelle.*

## **2.10 Kuljetusten seurantaohjelma**

*Miten kuljetetaan; oma auto / sopimuskuljetukset / nouto?*

*Miten varmistetaan kylmäketjun katkeamattomuus? Lämpötilan seuranta?*

*Pakattu / pakkaamaton – hygieeninen käsittely?*

## **2.11 Jätehuolto-ohjelma**

*Jäteastiat työpisteiden lähelle. Kiinteät, esim. käsipaperit omaan astiaan.*

*Kuinka usein ja minne tyhjenetään – kaatopaikka / poltto?*

*Miten huolehditaan, etteivät sulatuksen valumanesteet aiheuta saastumisen vaaraa muille elintarvikkeille?*

*Sivutuotteiden keruu, esim. kalan perkauspiste – oma erillinen paikka, esim. värikoodatut astiat.*

*Sivutuotteiden hävittäminen; kompostointi / biokaasu / lemmikkieläinten rehun valmistukseen?*

## **2.12 Koostumuksen hallinta**

*Mitä tuotteita valmistetaan?*

*Miten huolehditaan koostumuksen oikeellisuudesta (esim. lisäaineet, savuaromit)?*

*Allergeenien hallinta?*

*Huom. lainsäädännön rajoitteet kalavalmisteisiin (elintarvikeparanteet).*

*Miten huolehditaan reseptien ja pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta ja vastaavuudesta?*

## **2.13 Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma-ohjelma**

*Mitä ja kuinka usein; vesinäytteet, tuotantoympäristö ja laitteet, tuotenäytteet?*

*Miten toimitaan, jos tulee löydöksiä?*

*Dioksiinirajoitusten ja PCB:n huomiointi?*

*Mahdollinen raskasmetallien esiintyminen?*

*Jos savustetaan -> PAH-yhdisteiden analysointi (esim. 1 krt / 3 vuotta)*

## **2.14 Jäljitettävyys**

*Mistä ja keneltä raaka-aineet tulevat – minne ja kenelle lopputuotteet menevät, esim. tavarantoimittajien nimet, yhteystiedot, kalastusalue – asiakkaiden yhteystiedot*

## **2.15 Takaisinvetosuunnitelma ja tiedotussuunnitelma**

*Jos tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen ja tuote on mennyt jo kuluttajalle – miten toimitaan, kenelle ilmoitetaan ja miten tiedotetaan, kuka yrityksessä vastaa?*

*Mitä tehdään tuotteille? Ruokaviraston takaisinvento-ohje on hyvä malli*

## **2.16 Ohjeet poikkeustilanteiden varalle**

*Koneet tai laitteet rikkoutuvat, tulee pidempiaikainen sähkökatkos, poikkeama veden laadussa -> minne otetaan yhteyttä, kuka vastaa*

## **2.17 Pakkausmateriaalit ja pakkausmerkinnät**

*Mitä merkintöjä pakkauksiin tehdään; lakisäätteiset (ns. pakolliset pakkausmerkinnät) ja vapaaehtoiset (esim. yrityksen kotisivut)*

*Erytyislainsäädännön vaatimat merkinnät, kun kyseessä tuore, pakastettu, kuivattu, suolattu, savustettu ja/tai hiillostettu kala.*

*Pakkausmateriaalien kelpoisuusvaatimukset; huomioi materiaalien käyttörajoitukset (rasvaiset / happamat tuotteet), lämmönkestovaatimukset -> noudata laitteen / pakkausmateriaalin toimijan ohjeita.*

## **2.18 Kuvaus tilojen käyttöä koskevista erityisjärjestelyistä**

*Miten huomioidaan toimintojen erottaminen; perkaus, fileointi ja raakavalmisteiden käsittely, jalostettujen kalastustuotteiden siivutus -> rakenteellinen tai ajallinen erottaminen.*

*Valvontaviranomaisen luvalla voidaan perkaaminen ja fileointi suorittaa yhtenä vaiheena.*

*Toiminnalliset lisävaatimukset; laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai toimitettava vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen tai käytettävä tuotteiden valmistukseen -> miten tämä varmistetaan ja tehdään?*

## **HACCP-ohjelma**

*Mikäli laitoksessa vain perataan ja/tai fileoidaan, voidaan riskit hallita tukijärjestelmän avulla.*

*Mikäli laitoksessa jalostetaan tuotteita pidemmälle (massan valmistus, savustus, jalosteiden valmistus), tulee ottaa käyttöön HACCP-järjestelmä.*

## **Tuotekuvaukset**

*Tuotteista tai tuoteryhmistä laaditaan yksityiskohtaiset kuvaukset; mikä tuote on, kenelle tuote on tarkoitettu, miten käytettäväksi sekä mitkä ovat tuotteen raaka-aineet, koostumus, valmistus, pakkaus ja jakelu.*

## **Vuokaavio**

*Kunkin tuotteen tai tuoteryhmän käsittelyyn ja valmistamiseen kuuluvat työvaiheet kuvataan tapahtumajärjestyksessä raaka-aineiden vastaanotosta jakeluun yleensä piirroksena, johon lisätään tuoteturvallisuuden kannalta tärkeitä tietoja, kuten lämpötiloja ja viipymääjat.*

*Huomioi kaikki toiminnot, esim. kalan ja muiden raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto, säilytys ja varastointi, jäädytys, kuumennus, ainesosien annostelu jne.*

## **Vaarojen arviointi ja kriittisten hallintapisteiden määrittäminen**

*Mitä kaikkia mikrobiologisia, kemiallisia, fysikaalisia tai mekaanisia vaaroja elintarvikkeeseen voi liittyä; esim. lämpötila, bakteerien kasvu vedessä, sairas eläin, salmonella jne.*

*Vaarojen vakavuuden arvioinnissa mietitään, onko terveyshaittaa; voi aiheutua terveysvaara (vaara voidaan mittaamalla tai arvioimalla todeta, voidaan hallita, hallittavalle asialle voidaan määrittää kriittiset rajat, kriittisen rajan ylityessä turvallisuus voidaan taata korjaavilla toimenpiteillä).*

*Tyypillisiä kriittisiä hallintapisteitä esim.: herkästi pilaantuvien valmistusaineiden vastaanotto tai käyttöönotto, lämpökäsittelyt (esim. pastörointi), jäädytys- ja pakastusvaiheet (mikrobien kasvun esto), säilöntäaineen lisääminen tai pakkaaminen.*

*Vakavuuden ja todennäköisyyden arvioinnin perusteella päätetään, onko kyse merkittävästä vaarasta -> onko tarpeen kehittää tuotetta, laitteita, prosessia tai hygieniaa entistä varmemmaksi.*

*Miten työvaiheessa kerätty tieto ja johtopäätökset kirjataan muistiin?*

## **Kriittiset rajat, seurantakäytäntö ja korjaavat toimenpiteet**

*Mitkä ovat tavoitetasot, esim. lämpötilalle ja viipymääjalle (esim. savustus)?*

*Mikä on asetettu tavoite, onko toleranssia ja miten toimitaan, jos on poikkeama tavoitetasossa (esim. säilöntäainepitoisuus, suolapitoisuus tai aistinvarainen ominaisuus, kuten maku, haju tai ulkonäkö)?*

*Kuka seuraa kriittisiä hallintapisteitä / hallintapisteitä ja miten? Esim. automaattinen suolapitoisuuden mittaaminen, lämpötilan seuranta, määräajoin tehtävä mittaaminen jne.*

*Miten toimitaan, jos kuumennus / aika ei ole ollut riittävä? Miten asia korjataan – esim. uudelleen kuumennus / hävitetään tuote / käyttökielto / takaisin veto?*

## **Ylläpito, arviointi ja todentaminen**

*Onko HACCP riittävä ja toimiva?*

*Toimitaanko kuten suunnitelmassa on kuvattu?*

*Onko HACCP ohjelma laadittu oikein – pystytäänkö sitä toteuttamalla turvaamaan elintarvikkeiden turvallisuus vai tarvitaanko muutoksia / parannuksia / tarkennuksia?*

*Arvioinnin tekee joku muu kuin seuranta tekevä – mielellään ulkopuolinen taho / yrityksen johto. Kuinka usein arviointi suoritetaan?*

MALLIPOHJA / J. ELO  
10.5.2021

### **Omavalvonnan asiakirjat**

*Mihin ja miten kootaan, missä säilytetään kaikki asiakirjat? Esim. erillinen oma kansio seurannoille, ja näytteenotoille. Säilytetään toimiston kaapissa.*

### **Ylläpito**

*Miten ja kuka vastaa koko omavalvonnan ylläpidosta, miten kauan eri asiakirjoja säilytetään?*