

OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMINEN

Case: Jari Björn Oy

LAHDEN AMMATTIKORKEAKOULU
Liiketalouden laitos
Taloushallinto
Opinnäytetyö
Syksy 2010
Riia Rätty

Lahden ammattikorkeakoulu
Liiketalouden koulutusohjelma

RIIA RÄTY:

Omaevalvontasuunnitelman laatiminen
Case: Jari Björn Oy

Taloushallinnon opinnäytetyö
32 sivua, 24 liitesivua

Syksy 2010

TIIVISTELMÄ

Toiminnallisen opinnäytetyön aiheena oli laatia uusi, kirjallinen omaevalvontasuunnitelma Jari Björn Oy:lle. Kirjallista omaevalvontasuunnitelmaa on vaadittu elintarvikealan toimijoilta vuodesta 1995 lähtien, jolloin Suomi liittyi Euroopan Unioniin, ja EU:n asettama elintarvikehygieniadirektiivi alkoi koskea myös suomalaisia yrityksiä. Vuonna 2006 Suomessa tuli voimaan uusi elintarvikelaki (23/2006), joka toi mukanaan uusia vaatimuksia omaevalvonnan toteuttamiseen. Uuden lain myötä elintarvikealan toimijoilta alettiin vaatia kirjallisen omaevalvontasuunnitelman lisäksi omaevalvonnan toteuttamista HACCP -menetelmää (Hazard Analysis Critical Control Points eli vaara-analyysi kriittisistä hallintapisteistä) apuna käyttäen.

Kohdeyritys muutti tuotantonsa uusiin tiloihin alkuvuonna 2010, jolloin syntyi myös tarve uudelle omaevalvontasuunnitelmalle. Yrityksen vanha omaevalvontasuunnitelma oli laadittu vuosia sitten, se ei vastannut enää yrityksen toimintaa, eikä vanhaa suunnitelmaa ollut päivitetty vuosien varrella toiminnan muuttuessa. Näin ollen oli helpompi laatia kokonaan uusi suunnitelma vanhan päivittämisen sijasta.

Laadittavalle omaevalvontasuunnitelmalle asetettiin elintarvikelain sekä terveystarkastajan vaatimuksia vastaavat tavoitteet yhdessä yrityksen toimitusjohtajan kanssa. Toimitusjohtaja antoi myös tarvittavia tietoja esimerkiksi tuotteista, tuotannon vaiheista ja yrityksen toimintatavoista, ja suunnitelman laatimisessa käytettiin apuna yrityksen vanhaa omaevalvontasuunnitelmaa.

Omaevalvontasuunnitelmasta haluttiin tehdä mahdollisimman yksinkertainen ja käytännöllinen, mutta kuitenkin omaevalvonnalle asetettujen vaatimusten mukainen. Toimiva omaevalvonta ja kattava omaevalvontasuunnitelma ovat avaintekijöitä yrityksen menestyvässä toiminnassa.

Avainsanat: Omaevalvonta, omaevalvontasuunnitelma ja HACCP -menetelmä

Lahti University of Applied Sciences
Degree Programme in Business Studies

RIIA RÄTY:

Making a self-control plan
Case: Jari Björn Ltd.

Bachelor's Thesis in Degree Programme Financial Management,
32 pages, 24 appendices

Autumn 2010

ABSTRACT

The aim of this functional thesis was to create a new written self-control plan for Jari Björn Ltd. A Written self-control plan has been statutory since 1995, when Finland joined the European Union. In 2006 the new Food Act (23/2006) became valid in Finland, which made new challenges for self-control. Because of the new law, companies like grocery shops, bakeries and dairies have to make a written self-control plan using the system of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Jari Björn Ltd. moved its production and functions to new premises in the beginning of the year 2010. That was the reason why the company needed a new self-control plan. The old self-control plan was made many years ago, it was not updated when functions and production had changed and there were lots of deficiencies in it. The above-mentioned were the reasons why it was easier to make an entirely new self-control plan than update the old one.

The new self-control plan for Jari Björn Ltd. was made in co-operation with the company's managing director and it had to correspond to the requirements of the Food Act (23/2006) and the health officer. Also the managing director gave important information of the company and the company's functions, products and personnel for the self-control plan.

The self-control plan should be as simple and practical as possible and it should meet all the relevant requirements. Working self-control and a comprehensive self-control plan are the key factors in prosperous entrepreneurship.

Key words: Self-control, Self-control plan, HACCP

SISÄLLYS

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | JOHDANTO | 1 |
| 1.1 | Tutkimuksen tavoite ja tausta | 1 |
| 1.2 | Tutkimusongelmat ja aiheen rajaus | 2 |
| 1.3 | Tutkimusmenetelmä | 3 |
| 1.4 | Tutkimuksen rakenne | 4 |
| 2 | OMAVALVONNALLE ASETETUT VAATIMUKSET | 6 |
| 2.1 | Kansallinen elintarvikelaki | 7 |
| 2.2 | Elintarvikehygienia | 12 |
| 2.2.1 | Elintarvikehygienian tarkoitus | 12 |
| 2.2.2 | Elintarvikehygienian tavoite | 13 |
| 2.3 | Elintarvikevalvonta ja valvontaviranomaiset | 13 |
| 2.3.1 | Elintarvikevalvonnan organisaatio | 14 |
| 2.3.2 | Elintarviketurvallisuusvirasto Evira | 15 |
| 3 | OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄ | 16 |
| 3.1 | Omavalvonnan tukijärjestelmä | 16 |
| 3.2 | HACCP -järjestelmä | 17 |
| 3.3 | Henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutus | 22 |
| 4 | JARI BJÖRN OY:N OMAVALVONTASUUNNITELMA | 23 |
| 4.1 | Jari Björn Oy | 23 |
| 4.2 | Jari Björn Oy:n omavalvontasuunnitelma | 24 |
| 5 | YHTEENVETO | 27 |
| | LÄHTEET | 30 |
| | LIITTEET | 33 |

KUVIOLUETTELO

KUVIO 1. Opinnäytetyön rakenne

KUVIO 2. Elintarvikevalvonnan organisaatio

KUVIO 3. Omavalvontasuunnitelman laatiminen ja prosessin eteneminen

1 JOHDANTO

1.1 Tutkimuksen tavoite ja tausta

Opinnäytetyöni tavoitteena on elintarvikelain vaatimusten mukaisen omavalvontasuunnitelman laatiminen Jari Björn Oy:lle. Omavalvontasuunnitelman tulee mahdollisimman hyvin vastata kohdeyrityksen tarpeita. Omavalvontaprosessista ja sen toteuttamisesta pyritään tekemään kohdeyritykselle käytännöllinen ja mielekäs. Valmis omavalvontasuunnitelma hyväksytetään Joensuun kaupungin terveysviranomaisella.

Kohdeyritys toimii leipomoalalla ja valmistaa ruokaleipiä, tuoreita leivonnaisia ja kakkuja. Elintarvikkeiden valmistajana Jari Björn Oy on elintarvikelain mukaan velvollinen laatimaan kirjallisen omavalvontasuunnitelman, jonka viranomainen hyväksyy. Omavalvontasuunnitelma laaditaan tukemaan yrityksen toimintaa. Sen tarkoitus on ehkäistä mahdollisia vaaroja ja haittoja, joita vääränlaiset toimintatavat voivat aiheuttaa elintarvikkeille.

Yritys on hiljattain siirtänyt tuotantonsa uuteen toimitilaan, ja viime vuosina yrityksen tuotevalikoima ja toimintatavat ovat uudistuneet. Näiden asioiden vuoksi yrityksen aiempi omavalvontasuunnitelma ei ole enää ajantasainen vaan yrityksellä on tarve uuteen omavalvontasuunnitelmaan ja omavalvontaprosessiin.

Omavalvonta toteutetaan elintarvikelain (23/2006) vaatimusten mukaisesti HACCP -järjestelmää (Hazard Analysis Critical Control Point eli vaara-analyysi kriittisistä hallintapisteistä) apuna käyttäen. HACCP -järjestelmän avulla pyritään arvioimaan elintarvikkeiden laatua heikentäviä tekijöitä ja niiden toteutumisriskin suuruutta. Omavalvontaan liitetään myös tukijärjestelmiä, kuten jätehuolto, puhtaanapito- ja kunnossapitosuunnitelma sekä näytteenottosuunnitelma.

Omavalvontasuunnitelman laatiminen aloitetaan toukokuussa 2010 ja lopullinen versio siitä valmistuu kesän 2010 aikana. Alustava omavalvontasuunnitelma toimitetaan Joensuun kaupungin terveysviranomaiselle heinäkuussa 2010. Elo- syys-

kuun aikana omavalvontasuunnitelmaan tehdään terveystarkastajan vaatimat lisäykset ja korjaukset.

Omavalvontasuunnitelman laatiminen opinnäytetyön aiheena on mielestäni aina hyvin ajankohtainen, sillä elintarvikkeiden turvallisuus ja puhtaus ovat todella tärkeitä asioita jokapäiväisessä elämässä. Omavalvontaan ja sen toteuttamiseen tulee kiinnittää huomiota enemmän, koska ruokamyrkytysten määrät lisääntyvät jatkuvasti esimerkiksi huonon ravintolahenkilökunnan hygienian vuoksi. Myös uusi elintarvikelaki (23/2006) asettaa uusia vaatimuksia omavalvonnalle, ja siitäkin syystä elintarvikealan toimijoiden tulee päivittää omavalvontasuunnitelmansa ajan tasalle sekä elintarvikelainsäädäntöä vastaavaksi.

Lahden ammattikorkeakoulussa ei ole aiemmin tehty täysin vastaavanlaista opinnäytetyötä. Lahden ammattikorkeakoulussa laadittuja omavalvontaan ja omavalvontasuunnitelmaan liittyviä opinnäytetöitä löytyy Ammattikorkeakoulujen verkkokirjastosta (Theseus) yksi. Muissa ammattikorkeakouluissa omavalvontaan ja omavalvontasuunnitelmaan liittyviä opinnäytetöitä löytyy useita, mutta niistä yksikään ei koske leipomotoimintaa. Laitimani opinnäytetyö on hyödyllinen myös leipomojen omavalvontaa koskevien opinnäytetöiden vähyyden vuoksi.

1.2 Tutkimusongelmat ja aiheen rajaus

Tutkimuksen pääongelmana on:

- Millainen on lain vaatimukset täyttävä omavalvontasuunnitelma leipomolalla?

Tutkimuksen alaongelmina ovat:

- Mitä ovat omavalvonta ja HACCP -järjestelmä?
- Miksi omavalvontaa tarvitaan?
- Mitkä ovat omavalvonnan tärkeimmät tehtävät ja tavoitteet?

Kaikki tässä opinnäytetyössä esitettävät omavalvontaan liittyvät toimintatavat koskevat vain kohdeyritystä ja sen toimintaa. Opinnäytetyöni tuloksena syntyvä

omavalvontasuunnitelma laaditaan vain kohdeyrityksen tarpeita ja toimintaa vastaavaksi, eikä se ole yleistettävissä kaikkien elintarvikealan yritysten omavalvontaan. Muut leipomot saavat hyödyllisiä ohjeita omavalvontasuunnitelman laatimista varten sekä tietoa omavalvonnalle asetetuista vaatimuksista opinnäytetyöstäni. Laatimani omavalvontasuunnitelma ja ohjeistus eivät kuitenkaan ole sellaisenaan käytettävissä missään muussa leipomossa, vaan jokaisen on muokattava niitä omaa toimintaansa vastaavaksi.

1.3 Tutkimusmenetelmä

Opinnäytetyön tekemiseen käytetään kvalitatiivista tutkimusmenetelmää ja se toteutetaan toimintatutkimuksena. Toimintatutkimusta käytetään, koska se soveltuu hyvin tutkimukseen, joka perustuu täysin käytännön työelämän tilanteeseen ja sen kehittämiseen (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara, 2001). Toimintatutkimus suuntautuu käytäntöön ja se on ongelmakeskeistä (Kuula 2000, 218).

Toimintatutkimuksen tutkimusprosessi on syklinen. Tutkimuksen alussa määritellään tutkimukselle päämäärät, jonka jälkeen tutkitaan ja kokeillaan käytännön mahdollisuuksia päämäärien saavuttamiseksi. Lisäksi arvioidaan tehtyjä toimia ja muotoillaan sekä tarkennetaan päämääriä. Lopuksi tehdään käytännön kokeiluja ja arvioidaan niiden onnistumista. Toimintatutkimuksen tutkimusprosessissa vuorottelevat suunnittelu, toiminta ja toiminnan arviointi. (Kuula 2000, 218.)

Tutkijana olen läheisessä yhteistyössä yrityksen kanssa ja tarkkailen sen toimintaa. Aloitan tutkimuksen tekemisen seuraamalla kaikkea sitä mitä yrityksessä tapahtuu, miten yrityksen toimintaa toteutetaan ja suunnittelemalla keinoja toiminnan parantamiseksi. Havaintojeni sekä terveystarkastajan ohjeiden ja toimitusjohtajan kanssa käymieni keskustelujen pohjalta laadin yrityksen toimintaa vastaavan omavalvontasuunnitelman. Hyvän ja toimivan omavalvontasuunnitelman laatiminen edellyttää mielestäni yrityksen toiminnan ja toimintatapojen sisäistämistä sekä niiden hyvää tuntemusta.

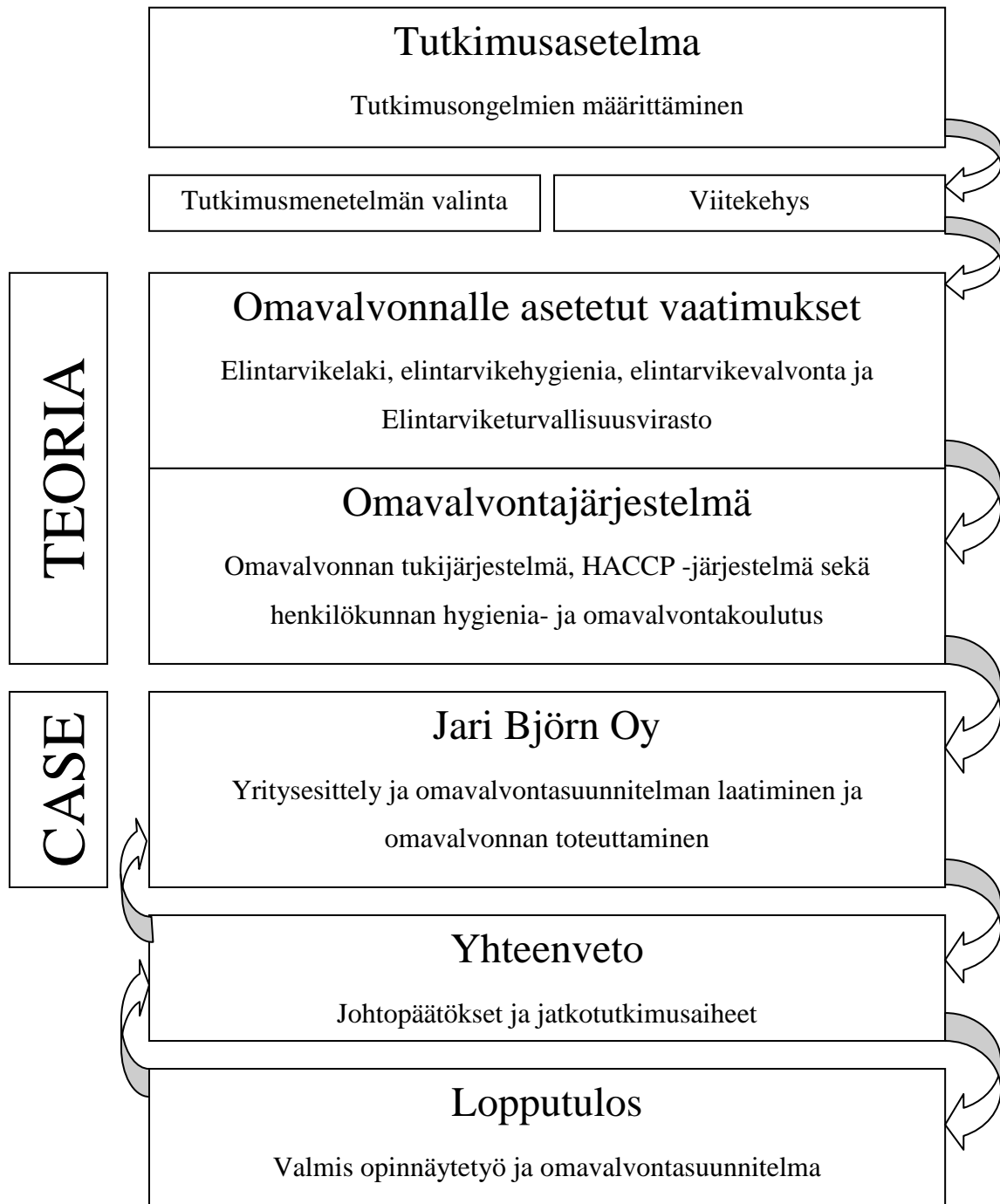
Tiedonkeruumenetelmänä omavalvontasuunnitelman laatimisessa käytän omien havaintojeni lisäksi haastatteluja. Haastateltavina ovat yrityksen toimitusjohtaja sekä Joensuun kaupungin terveystarkastaja. He vastaavat ennalta määriteltyihin kysymyksiin, jotka käsittelevät esimerkiksi yrityksen toimintaan ja kohdeyrityksen omavalvonnalle asetettuja vaatimuksia. Tarkemmat tiedot haastattelujen teemoista löytyvät tutkimuksen liitteestä 20.

Toimitusjohtajan haastattelut ovat vapaamuotoisia keskusteluja. Esitän hänelle kysymyksiä ja kirjaan vastaukset suoraan yrityksen omavalvontasuunnitelmaan. Terveystarkastajan haastattelun teen sähköpostitse ja kirjaan hänen vastauksensa laadittavaan omavalvontasuunnitelmaan. Heidän vastauksiaan ei käytetä lähteinä varsinaisen opinnäytetyön tekemisessä.

Opinnäytetyön tekemiseen käytetään sekä painettuja että elektronisia lähteitä. Painettuina lähteinä käytetään elintarvikeoikeuteen, elintarvikehygieniaan ja omavalvontaan liittyviä teoksia sekä Elintarvike ja terveys -lehden 22. vuosikertaa, jossa on runsaasti hyödyllisiä artikkeleita omavalvonnasta, elintarvikkeista sekä elintarviketeollisuudesta. Elektronisina lähteinä käytetään Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) sekä Valtion säädöstietopankin (Finlex) Internet -sivustoja, joissa on tarjolla ajankohtaista tietoa liittyen kansalliseen elintarvikelakiin sekä omavalvontaan ja sen toteuttamiseen elintarvikealan yrityksissä.

1.4 Tutkimuksen rakenne

Opinnäytetyöni koostuu kahdesta osasta; teoreettisesta viitekehystä sekä case -osuudesta. Teoreettinen viitekehys koostuu kahdesta pääluvusta alalukuineen, joissa käsitellän lakien ja asetusten omavalvonnalle asettamia vaatimuksia, elintarvikehygieniaa, omavalvontajärjestelmää sekä elintarvikevalvontaa ja Elintarviketurvallisuusvirastoa (Evira). Case -osuudessa esittelen kohdeyrityksen sekä kerrom omavalvontasuunnitelman laatimisesta ja omavalvonnan toteuttamisesta kyseisessä yrityksessä.



KUVIO 1. Opinnäytetyön rakenne

Yllä oleva kuvio esittää tutkimuksen rakennetta. Siinä kuvataan teoria- sekä case -osuuden sisältöä tutkimuksen pää- ja alalukujen otsikoiden avulla. Nuolet kuvion oikealla puolella kuvaavat tutkimuksen etenemistä tutkimusasetelmasta lopputuloksen saavuttamiseen. Nuolilla kuvion vasemmalla laidalla pyritään havainnollistamaan tutkimuksen lopputuloksen vaikutusta kohdeyritykselle.

2 OMAVALVONNALLE ASETETUT VAATIMUKSET

Tämä luku käsittelee lainsäädäntöä, johon omavalvonta ja sen toteuttaminen perustuvat sekä elintarvikehygieniaa, elintarvikevalvontaa kansallisella tasolla sekä Elintarviketurvallisuusvirastoa ja sen roolia elintarvikevalvonnassa. Pääasiassa luvussa keskitytään käsittelemään kansallisen elintarvikelain (23/2006) omavalvonnalle asettamia vaatimuksia ja lain sisältöä sekä Euroopan yhteisön yleisen elintarvikeasetuksen (EY/852/2004) keskeisimpiä omavalvontaan liittyviä kohtia.

Euroopan unionin säädökset asettavat yhteiset vaatimukset ja periaatteet Euroopan yhteisön elintarvikelainsäädännölle. Vaatimusten ja periaatteiden toteutumista ohjataan kussakin jäsenmaassa kansallisilla laeilla ja säädöksillä. Suomessa elintarviketurvallisuutta ohjataan ja varmistetaan kansallisella elintarvikelailla sekä sen pohjalta annetuilla asetuksilla ja muilla viranomaismääräyksillä. (Laukkanen 2009, 4.)

Lainsäädännön ja asetusten käsittely tässä luvussa on rajattu koskemaan kansallista elintarvikelakia ja sen vaikutuksia kohdeyrityksen omavalvonnalle. Kansainväliset lait ja asetukset vaikuttavat tietenkin kansalliseen elintarvikelakiin, mutta niiden esittely ei ole oleellista kohdeyrityksen omavalvontavaatimusten kannalta. Leipomoiden omavalvonnan sisällöstä ei ole lainsäädännössä erillisiä vaatimuksia.

Suomessa tärkeimmät omavalvontaan liittyvät lait ja säädökset ovat:

- Kansallinen elintarvikelaki (23/2006)
- Yleinen elintarvikehygienia-asetus (EY 852/2004)
- Yleinen elintarvikeasetus (EY 178/2002).

2.1 Kansallinen elintarvikelaki

Elintarvikelakia sovelletaan elintarvikkeisiin ja niiden käsittelyolosuhteisiin, elintarvikealan toimijoihin sekä elintarvikevalvontaan kaikissa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa (Elintarvikelaki 23/2006, 2 §). Laki koskee kaikkea yritysten välistä elintarvikkeiden luovutusta sekä elintarvikkeiden valmistamista, myymistä, tarjoilua ja luovuttamista kuluttajalle riippumatta yrityksen koosta tai toimipaikan sijainnista (Laukkanen 2009, 4).

Elintarvikelain (23/2006) tavoitteena on 1 §:n mukaisesti:

- varmistaa elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn turvallisuus
- varmistaa elintarvikkeiden hyvä terveydellinen ja muu elintarvikemääräysten mukainen laatu
- varmistaa, että elintarvikkeista annettava tieto on totuudenmukaista ja riittävää eikä johda harhaan
- suojata kuluttajaa elintarvikemääräysten vastaisten tuotteiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta
- varmistaa elintarvikkeiden jäljiteltävyys
- turvata korkealaatuinen elintarvikevalvonta
- parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä.

Uusi elintarvikelaki (23/2006) lisäsi omavalvontaan liittyviä velvoitteita sekä viranomaisvalvontaan ja siirsi vastuuta elintarvikkeiden turvallisuudesta entistä enemmän alan toimijoille, kuten tuottajille ja kauppoille. (Elintarvike ja terveys -lehti 1/2008. 6-7.) Elintarvikelaki edellyttää, että elintarvikealan toimija laatii kirjallisen omavalvontasuunnitelman HACCP -menetelmää apuna käyttäen ja noudattaa kaikessa toiminnassaan omavalvontasuunnitelmaan kirjattuja toimia. Yrityksestä edellytetään löytyvän ammattitaitoa, tietoa ja kokemusta arvioida, minkälaisella omalla ohjauksella ja valvonnalla tuotteiden säädöstenmukaisuus, säilyvyys ja turvallisuus varmistetaan. (Evira 2010.)

Keskeisimmät, omavalvontaa koskevat elintarvikelain (23/2006) pykälät:

Elintarvikelaki 19 §

Omavalvonta ja alkutuotannon omavalvontaan liittyvä kirjanpito

”Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan.” (Elintarvikelaki 23/2006, 19 §.)

Riittäväillä ja oikeilla tiedoilla tarkoitetaan tässä lain pykälässä esimerkiksi yksittäiseen tuotteeseen käytettyjä raaka- ja lisäaineita. Tietämys tuotteen sisällöstä on tärkeää yrityksen itsensä lisäksi myös tuotteiden myyjille sekä kuluttajille erilaisen allergioiden ja yliherkkyyksien takia. Toimija välttää terveysvaarojen syntyminen tuotteisiinsa esimerkiksi raaka-aineiden oikeilla säilytyslämpötiloilla, hygieenisillä toimintatavoilla ja tunnistamalla toimintaansa liittyvät riskitekijät.

Elintarvikelaki 20 §

Omavalvontasuunnitelma

”Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (*omavalvontasuunnitelma*), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata 19 §:ssä tarkoitetut kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta.” (Elintarvikelaki 23/2006, 20§.)

Yrityksen tulee kuvata kirjallisessa omavalvontasuunnitelmassaan toimintaansa liittyvät kriittiset kohdat HACCP -menetelmän seitsemän periaatteen avulla, jotka on kuvattu myöhemmin tässä tutkimuksessa (luku 3.2). Toiminnan kriittisillä kohdilla tarkoitetaan kaikkia sellaisia tapahtumia ja toimia, jotka ovat kriittisiä esimerkiksi tuotteen turvallisuuden tai raaka-aineen säilymisen kannalta. Tällaisia ovat muun muassa raaka-aineiden säilytyslämpötilat, raaka-aineiden säilyvyys ja säilytysolosuhteet sekä tuotteiden valmistuslämpötilat. Esimerkiksi raaka-aineen oikean säilytyslämpötilan alittuminen voi aiheuttaa raaka-aineen pilaantumisen ja

terveysvaaran kuluttajalle. Väärässä lämpötilassa säilytettyä raaka-ainetta ei saa käyttää tuotannossa.

”Omavalvontasuunnitelmaan tulee tarvittaessa liittää näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto laboratorioista, joissa omavalvonnassa otettavat näytteet tutkitaan” (Elintarvikelaki 23/2006, 20§). Näytteitä otetaan esimerkiksi pintojen puhtauden tarkkailua varten työpinoilta, valmiista ja keskeneräisistä tuotteista, tuotantovälineistä, lattioilta, sosiaalituloista ja prosessilinjoilta. Pintapuhtausnäytteiden ottoon käytetään yleisimmin hygieniä -menetelmää.

Elintarvikelaki 21 §

Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen

”Valvontaviranomainen voi määrätä omavalvontasuunnitelman täydennettäväksi, korjattavaksi tai muutettavaksi, jos suunnitelma ei ole riittävä terveysvaarojen estämiseksi, vähentämiseksi tai poistamiseksi, suunnitelman saattamiseksi elintarvikemääräysten mukaiseksi taikka muutoin omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi. Omavalvontasuunnitelman hyväksyminen ei ole edellytys toiminnan aloittamiselle.” (Elintarvikelaki 23/2006, 21§.)

Vaikkei omavalvontasuunnitelman hyväksyminen ole edellytys toiminnan aloittamiselle, on yrityksen korjattava ja täydennettävä suunnitelmaansa niin, että terveysviranomainen hyväksyy sen toiminnan aloittamisen jälkeen. Jokaisella elintarvikealan yrityksellä on oltava hyväksytty omavalvontasuunnitelma, johon kirjattuja toimia on noudatettava.

Hyväksyttyä, kirjallista omavalvontasuunnitelmaa vaaditaan, koska elintarvikealalla toimivan yrityksen on osoitettava, että yrityksen toiminta on riittävän hygienistä ja toimintatavat ovat elintarviketurvallisuutta edistäviä. Tosin joissain tapauksissa omavalvontasuunnitelmaan kirjatut toimet voivat olla kaunisteltuja. Toimijan tulee kuitenkin muistaa, että yrityksen on toteutettava omavalvontaan kirjattuja toimia ja yrityksen toiminnan on oltava sellaista millaisena se on suunnitelmaan kuvattu.

Elintarvikelain (23/2006) keskeisimmät käsitteet:

Elintarvike

Elintarvikkeella tarkoitetaan ”mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi”. (EY 178/2002, 2 artikla.)

Tunnusomaista elintarvikkeelle on, että se on saatavissa kaupan välityksellä tai suoraan tuottajalta kuluttajalle. (Hollo 2008, 13.)

Elintarvikkeita ovat siis kaikki kaupoista saatavat, syötäväksi tarkoitetut tuotteet, kuten hedelmät, maito, leipä. Myös alkoholijuomat ja purukumi ovat elintarvikkeita. Kaupankautta saatavista, syötävistä tuotteista ainoastaan lääkeaineet ovat elintarvikkeisiin kuulumattomia.

Elintarvikealan yritys

Elintarvikealan yrityksellä tarkoitetaan ”voittoa tuottavaa tai tuottamatonta, julkista tai yksityistä yritystä, joka toteuttaa mitä tahansa toimia, jotka liittyvät mihin tahansa elintarvikkeiden tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheisiin”.

(EY 178/2002, 3 artikla; Hollo 2008, 57.)

Elintarvikealan yritys voi siis olla esimerkiksi maanviljelijä, joka tuottaa raaka-aineita elintarvikkeiden valmistusta varten tai elintarvikkeiden tuottaja esimerkiksi leipomo, joka myy tuotteitaan esimerkiksi vähittäiskaupoille tai suoraan kuluttajille. Lisäksi elintarvikealan yrityksiä ovat myös elintarvikkeita kuljettavat yritykset, elintarvikekaupat, kahvilat ja ravintolat.

Elintarvikehuoneisto

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan ”mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa”.

(Elintarvikelaki 23/2006, 6 §.)

Elintarvikealan toimija

Elintarvikealan toimijalla tarkoitetaan ”luonnollista tai oikeushenkilöä tai -henkilöitä, jotka ovat vastuussa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa elintarvikeyrityksessä”.

(EY 178/2002, 3 artikla; Hollo 2008, 57.) Elintarvikealan toimija voi olla esimerkiksi yritys kokonaisuudessaan tai yrityksen toimitusjohtaja.

Elintarvikevalvonta

Elintarvikevalvonnalla tarkoitetaan ”elintarvikemääräyksiin liittyvää yleistä ohjausta ja neuvontaa sekä valvontatoimenpiteitä, joilla asianomainen viranomainen toteaa, että elintarvike, siitä annettavat tiedot, sen käsittelymenetelmät ja -olosuhteet sekä elintarvikealan toimijan toiminta vastaavat elintarvikemääräyksiä”. (Elintarvikelaki 23/2006, 6 §.)

Elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat markkinoilla myytävien tuotteiden turvallisuutta ja elintarvikealalla toimivien yritysten toimintaa sekä esimerkiksi hyväksyvät yritysten omavalvontasuunnitelmat ja valvovat niiden noudattamista. Onnistunut ja toimiva omavalvonta lisää tuotteiden ja toiminnan laadun sekä turvallisuuden lisäksi myös yrityksen toiminnan tuloksellisuutta sekä asiakkaiden ja viranomaisten luottamusta ja tyytyväisyyttä.

Useissa tapauksissa toimiva omavalvonta vähentää viranomaisvalvonnan tarvetta tai ainakin siitä aiheutuvia kustannuksia. (Evira 2010.) Elintarvikevalvonnasta kerrotaan tarkemmin luvussa 2.3.

2.2 Elintarvikehygienia

2.2.1 Elintarvikehygienian tarkoitus

Euroopan parlamentti ja neuvosto korostavat elintarvikehygienia-asetuksessaan että elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia niitä toimenpiteitä ja edellytyksiä, jotka ovat tarpeen elintarvikkeisiin liittyvien vaarojen hallitsemiseksi kaikissa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, kuljetus- ja myyntiketjun vaiheissa. (EY/852/2004, 2 artikla.) Elintarvikehygieeninen osaaminen on elintarvikealan toimijoita ja työntekijöitä koskeva lakisääteinen velvoite. Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa (EY/852/2004) sekä elintarvikelaissa (23/2006, muutettu 1137/2008).

Elintarvikehygienialla estetään haitallisten ja terveysvaaraa aiheuttavien tekijöiden pääsyä elintarvikkeisiin. Haitalliset tekijät voivat olla mikrobiologisia, kemiallisia tai fysikaalisia (vierasesineitä). Lisäksi elintarvikehygienialla hidastetaan ja estetään haitallisten mikrobien lisääntymistä elintarvikkeessa tai tuhotaan mikrobeja. (Laukkanen 2009, 3.)

Hyvä elintarvikehygienia koostuu:

- korkeasta elintarvikkeiden laadusta
- elintarvikkeiden oikeasta käsittelystä
- siististä ja asiallisesta pukeutumisesta
- hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta
- riittävästä astia- ja pintahygieniasta
- toimivasta ja siististä työympäristöstä.

(Evira 2010.)

2.2.2 Elintarvikehygienian tavoite

Elintarvikehygienian tärkeimpänä tavoitteena on kuluttajan suojaaminen ihmisravinnoksi soveltumattomilta elintarvikkeilta ja niiden aiheuttamilta terveydellisiltä ja taloudellisilta riskeiltä. Elintarvikehygienialla pyritään estämään elintarvikkeiden ennen aikaista pilaantumista ja siitä sekä valmistajalle että kuluttajalle aiheutuvia taloudellisia tappioita. (Evira 2010, elintarvikehygienian tavoitteet.)

Merkittävin terveystarvekuluttajille on nykyisin ruokamyrkytys, joiden määrä on viime vuosina lisääntynyt. Ruokamyrkytyksen syitä ovat elintarvikkeen käsittelyvirheet, työntekijöistä elintarvikkeeseen siirtyvät mikrobit sekä ihmisten tai eläinten ulosteista saastunut vesi. (Torvinen & Heikkilä 2002.) Ruokamyrkytysten lisääntymisen vuoksi elintarvikehygienian merkitys on kasvanut. Elintarvikehygienian merkitystä korostaa myös se, että kuluttajat käyttävät entistä enemmän puolivalmisteita tai valmiita ruokia kotonaan ja ruokailevat yhä enemmän kodin ulkopuolella. (Ijäs & Välimäki 2007, 6.)

2.3 Elintarvikevalvonta ja valvontaviranomaiset

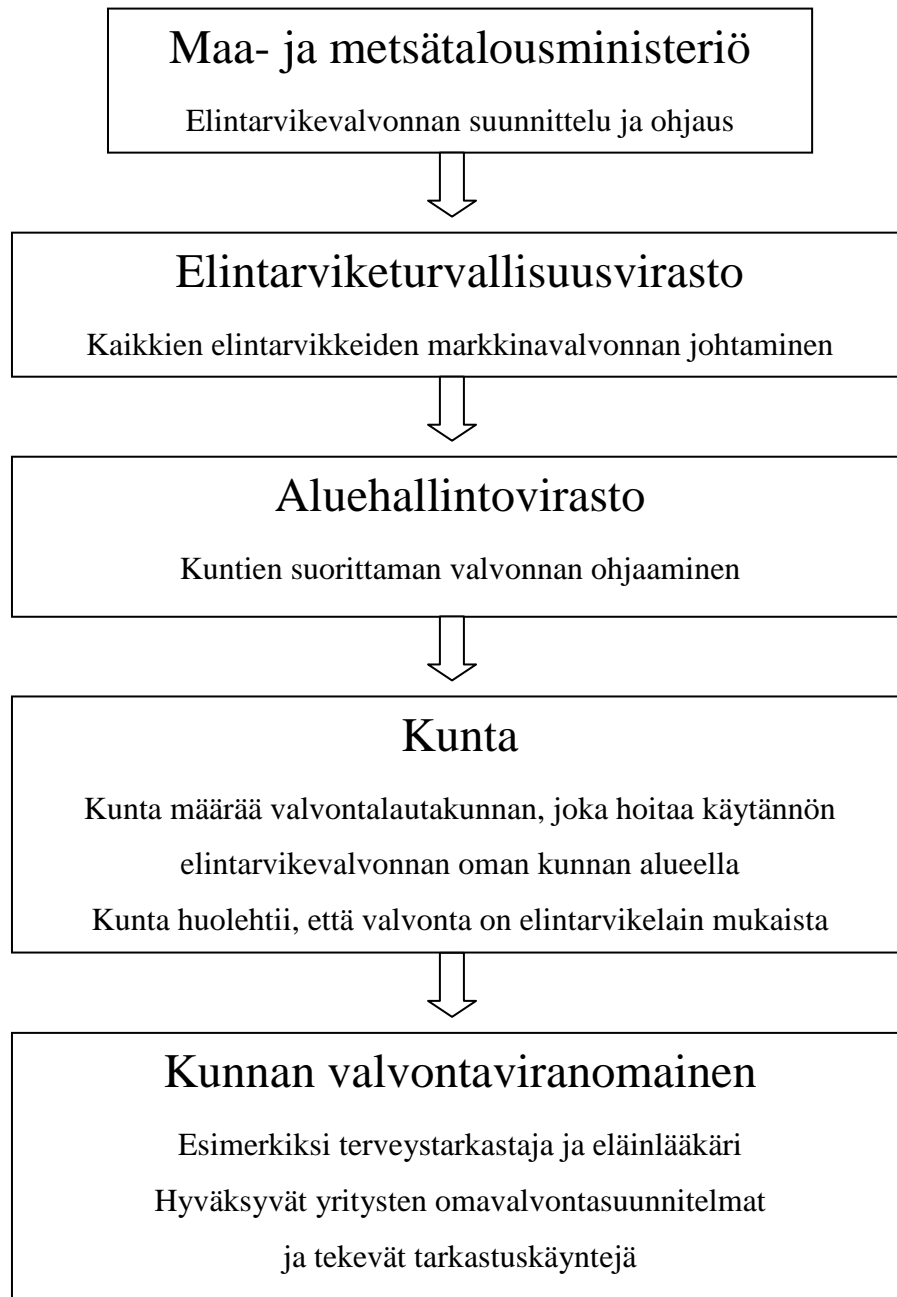
Elintarvikevalvonnan tavoitteena on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus kuluttajille sekä elintarvikkeita koskevan lainsäädännön noudattaminen. Valvontaa toteutetaan tekemällä tarkastuskäyntejä, ottamalla näytteitä esimerkiksi valmistettavista tuotteista ja työpinoilta, henkilöstön terveystarkastuksilla, kirjallisilla selvityksillä ja muuhun asiakirja-aineistoon sekä yrityksen omavalvontaan kohdistuvilla tarkastuksilla. Yritysten omavalvonta ja virallinen elintarvikevalvonta yhdessä tähtäävät elintarvikkeiden hyvään laatuun ja turvallisuuteen.

(Laukkanen 2009, 6.)

Elintarvikevalvonnan järjestämisestä säädetään elintarvikelain lisäksi elintarvikkeiden valvontaa, turvallisuutta ja terveydellistä laatua sekä elintarvikehuoneistojen ja alkutuotantopaikkojen hygieniaa koskevassa Euroopan yhteisön lainsäädännössä (Elintarvikelaki 23/2006, 41 §).

2.3.1 Elintarvikevalvonnan organisaatio

Alla oleva kuvio esittää elintarvikevalvonnan organisaatiota. Kuviossa on esitetty elintarvikevalvonnan parissa toimivat yksiköt sekä heidän tärkeimmät tehtävänsä elintarvikevalvonnan toteuttamiseksi.



KUVIO 2. Elintarvikevalvonnan organisaatio

Elintarvikevalvonnan yleisen suunnittelun ja valvonnan ohjaus kuuluu maa- ja metsätalousministeriölle (Elintarvikelaki 23/2006, 29 §). Elintarviketurvallisuus-

virasto toimii maa- ja metsätalousministeriön hallinnon alaisuudessa ja johtaa kaikkien elintarvikkeiden markkinavalvontaa Suomessa. Käytännön elintarvikevalvonta suoritetaan kuntatasolla siellä tuotettavien sekä myytävien ja tarjoiltavien elintarvikkeiden osalta. Aluehallintovirasto ohjaa kuntien suorittamaa elintarvikevalvontaa. (Evira 2010, elintarvikevalvonta.)

Lisäksi elintarvikelain 33 §:n mukaisesti kunta

- tekee aluehallintovirastoille ja Elintarviketurvallisuusvirastolle elintarvikemääräysten mukaiset ilmoitukset ja raportit
- neuvoo elintarvikealan toimijoita ja kuluttajia sekä tiedottaa tämän lain soveltamisalaan kuuluvissa asioissa
- avustaa valtion viranomaisia korvausta vastaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden kansallisen vierasainevalvontaohjelman toteuttamisessa.

2.3.2 Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Elintarviketurvallisuusviraston tehtävänä on johtaa, suunnitella ja kehittää elintarvikevalvontaa. Lisäksi Evira valvoo elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia tarvikkeita sekä näihin liittyvää riskinhallintaa ja riskiviestintää. (Laukkanen 2009, 6.) Elintarviketurvallisuusviraston toiminnan päämääränä on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, edistää eläinten terveyttä ja huolehtia kasvin- ja eläintuotannon edellytyksistä sekä kasvinterveydestä. (Evira 2010, Evira pähkinänkuoressa.)

Eviran tehtävät:

- toimeenpanotehtävien johtaminen, kehittäminen ja ohjaaminen
- valvonta ja riskinhallinta
- riskinarviointi ja tieteellinen tutkimus sekä muut tutkimukset ja selvitykset
- vertailulaboratoriot toiminta
- viestintä, neuvonta ja koulutus
- kansainvälinen yhteistyö

(Laki Elintarviketurvallisuusvirastosta 2006/25, 2 §)

3 OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄ

Elintarvikeviranomaisen tarkastama ja hyväksymä omavalvontasuunnitelma muodostaa elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmän. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma on vaadittu elintarvikealan yrityksillä vuodesta 1995 lähtien.

Omavalvontajärjestelmä sisältää omavalvonnan tukijärjestelmän, HACCP -järjestelmän ja henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutuksen. Omavalvontajärjestelmään kuuluvilla hyvän hygienian tukijärjestelmillä luodaan puitteet ja pohja turvallisten, säilyvien ja elintarvikemääräykset täyttävien tuotteiden valmistamiselle ja myymiselle. (Evira 2010, omavalvonta.)

Omavalvontasuunnitelma koostuu järjestelyistä, suunnitelmista, työohjeista ja seurantatiedoista. Omavalvontasuunnitelmaan tulee aina kuulua:

- tavaran vastaanottotarkastus
- tiedot saapuneista ja lähteneistä tuotteista
- oikeiden valmistus- ja säilytysolosuhteiden valvonta
 - lämpötilat
- henkilöstön hygienia
- terveydenhoito ja hygieniaosaaminen
- jätehuolto- ja siivoussuunnitelma
- toimintaohjeet, jos havaitaan tuholaisia tai syntyy epäily ruokamyrkytyksestä.

(Laukkanen 2009, 38.)

3.1 Omavalvonnan tukijärjestelmä

Omavalvonta tarkoittaa toimijan hyvää ja riittävää toimintaansa liittyvien terveysriskien tuntemusta ja toimijan kykyä vähentää tai poistaa näitä riskejä. Toimija valvoo ja varmistaa itse tuotteidensa laadun ja turvallisuuden samoin kuin toimintaolosuhteiden asianmukaisuuden. Riskikohtien tunnistaminen ja riskien vähentämismahdollisuuksien tunteminen ja toteuttaminen yrityksen omassa toiminnassa on edellytys hyvin toimivalle omavalvonnalle. (Pönkä 2006, 335.)

Omavalvonnan tavoitteena on virheiden ja ongelmien estäminen ennen niiden syntymistä sekä elintarvikkeiden turvallisuuden varmistaminen. Omavalvonnan avulla voidaan myös kehittää yrityksen toimintaa ja parantaa taloudellista tulosta, esimerkiksi vähentämällä hävikkiä elintarvikkeiden ja puhdistusaineiden oikealla käsittelyllä ja käytöllä (Ijäs & Välimäki 2007, 72).

Omavalvonnan keskeisin osa on hyvän hygienian tukijärjestelmä, joka koostuu useista hygienian osa-alueiden suunnitelmista, ohjelmista ja ohjeista. Yrityksen työntekijät ja muut asianosaiset henkilöt tulee perehdyttää yrityksen tukijärjestelmään. Hygienian tukijärjestelmää tulee toteuttaa kaikessa yrityksen toiminnassa ja toteutumistiedot on säilytettävä omavalvontasuunnitelman yhteydessä.

(Evira 2010, omavalvontasuunnitelma.)

Omavalvonnan tukitoimia ovat esimerkiksi elintarvikehuoneiston sijainnin, rakenteiden sekä laitteistojen ja välineiden elintarviketurvallisuuskäytännöt. Tällaisia ovat muun muassa:

- tuotannon omavalvontaohjelmat
- talousveden tutkimisohjelma
- kunnossapito-ohjelma
- puhdistusohjelma
- puhtauden tarkkailuohjelma
- jätehuolto-ohjelma
- haittaeläintorjuntaohjelma.

(Ijäs & Välimäki 2007, 73.)

3.2 HACCP -järjestelmä

Hazard Analysis and Critical Control Points, vaarojen arviointi ja kriittiset valvontapisteet, on 1960 -luvulla kehitetty toimintatapa, joka on osa elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmää. Suomessa HACCP -menetelmän käyttöä alettiin edellyttää kaikilta elintarvikehuoneistoilta uuden elintarvikelain (23/2006) tullessa voimaan, kun aiemmin vaatimus koski vain eläinperäisiä tuotteita käsitteleviä

laitoksia. (Evira 2006, HACCP -järjestelmä & Elintarviketeollisuuden HACCP -pohjainen omavalvontaohje.)

HACCP on elintarviketuotannon hallintajärjestelmä, jonka avulla elintarvikkeen turvallisuus pyritään takaamaan terveyttä vaarantavien tekijöiden hallinnalla. Menetelmän avulla yritykset tunnistavat, arvioivat ja hallitsevat elintarviketurvallisuuden kannalta merkittäviä tuotteisiin kohdistuvia vaaroja ja kohdentavat valvonnan voimavarat tuoteturvallisuuden kannalta oleellisimpiin kohtiin. Tarkoituksena on estää mahdollisten terveydelle vaarallisten tuotteiden pääsy kuluttajille. (Evira 2006, HACCP -järjestelmä & Elintarviketeollisuuden HACCP -pohjainen omavalvontaohje.)

HACCP -järjestelmällä pyritään ennalta ehkäisemään elintarvikkeiden valmistukseen ja käsittelyyn liittyvät mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset riskit ja se on sovellettavissa koko elintarvikkeen käsittelyketjuun. Käsittelyketjuun kuuluvat esimerkiksi elintarvikkeiden alkutuotanto, teollinen valmistus, kuljetus ja varastointi. (Torvinen & Heikkilä 2002, 52.)

HACCP -menetelmää toteutetaan seitsemän periaatteen mukaisella menettelyllä, jossa käydään läpi esimerkiksi kaikkien tuotteiden, tuoteryhmien ja tuotantolinjojen mahdolliset vaarat, vaaran aiheuttajat ja torjuntakeinot. Lisäksi päätetään toimintatavoista mahdollisen vaaran estämiseksi tai poistamiseksi ja toimintatavat vaaran ilmetessä. (Evira 2006, HACCP -järjestelmä & Elintarviketeollisuuden HACCP -pohjainen omavalvontaohje.)

HACCP -järjestelmän seitsemän periaatetta:

1. Vaarojen arviointi

Arvioinnissa tunnistetaan kaikki mahdolliset vaarat, jotka liittyvät esimerkiksi raaka-aineisiin, pakkausmateriaaleihin, tuotteiden ja raaka-aineiden käsittelyyn sekä tuotteiden valmistukseen, jakeluun ja kulutukseen. Tällaisia vaaroja voivat olla esimerkiksi raaka-aineissa, puolivalmisteissa tai

lopputuotteissa esiintyvät biologiset, kemialliset tai fysikaaliset saastuttajat. (Evira2010, HACCP, periaate 1; Ijäs & Välimäki 2007, 74.)

Vaarojen vakavuus ja todennäköisyys arvioidaan tapauskohtaisesti ottaen huomioon pääasiassa terveydellistä riskiä aiheuttavat tekijät. Vaarojen syntymistä pyritään ehkäisemään kaikin mahdollisin keinoin. (Evira 2010, HACCP, periaate 1; Ijäs & Välimäki 2007, 74.)

2. Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen

Tarkoituksena on määrittää käsittely- ja tuotantoprosessin kohdat, joita voidaan ohjata jonkin vaaran poistamiseksi tai esiintymisen minimoimiseksi. Kriittiset hallintapisteet (Critical Control Points, CCP) voivat olla mitä tahansa vaiheita elintarvikkeiden käsittelyssä ja tuotannossa ja ne ovat ratkaisevia tuotteen laatua ajatellen. Näissä pisteissä voidaan valvonnan avulla poistaa vaara tai vähentää sen todennäköisyyttä merkittävästi. (Evira 2010, HACCP, periaate 2; Ijäs & Välimäki 2007, 75.)

Kriittinen hallintapiste voi olla esimerkiksi raaka-aineissa, raaka-aineiden tuotannossa, sadonkorjuussa, valmistusohjeissa, valmistusmenetelmissä, kuljetuksessa tai varastoinnissa (Evira 2010, HACCP, periaate 2; Ijäs & Välimäki 2007, 75). Yleisimmin kriittiset hallintapisteet liittyvät raaka-aineiden säilytyslämpötiloihin, tuotteiden valmistuslämpötiloihin ja henkilöstön ja tuotantotilojen hygieniaan.

3. Kriittisten rajojen määrittäminen

Kriittiselle hallintapisteelle asetetaan tavoitetasot ja kriittiset rajat. Kriittiset rajat ovat minimi tai maksimiarvoja, jotka erottavat hyväksytyin tuotteen ei-hyväksytystä. Tavoitetasot ja kriittiset rajat ovat erilaisia mittaustuloksia tai muita arviointituloksia ja ne koskevat esimerkiksi lämpötilaa, kosteuspitoisuutta, pH:ta, aikaa, makua, hajua ja ulkonäköä. (Evira 2010, HACCP, periaate 3; Ijäs & Välimäki 2007, 75 -76.)

4. Kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen

Tarkoituksena on laatia seurantajärjestelmä varmistamaan, että kriittisten pisteiden hallinta onnistuu. Seuranta suoritetaan jatkuvasti ennalta sovitujen mittausten ja/tai havainnointien avulla. Seurannan tuloksia verrataan asetettuihin tavoitetasoihin ja kriittisiin rajoihin, jotta voidaan todeta, pysytäänkö kriittisissä hallintapisteissä sovitulla tavoitetasolla. (Evira 2010, HACCP, periaate 4; Ijäs & Välimäki 2007, 76.)

Seurantamenetelmät ovat lämpötilan, ajan, pH:n ja kosteuspitoisuuden mittauksia. Seurantatiheys määritellään etukäteen ja tulokset tallennetaan tunnistettavasti esimerkiksi erilaisille seurantalomakkeille. (Evira 2010, HACCP, periaate 4; Ijäs & Välimäki 2007, 76.)

5. Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen

Kun havaitaan, että sovitut raja-arvot ylittyvät, tilanne korjataan ennen kuin poikkeama aiheuttaa vaaraa. Esimerkkejä korjaavista toimenpiteistä ovat muun muassa lämpötilojen korjaus, pH:n säätö, lisäpuhdistustoimet, laitteiden toimivuuden huolto ja korjaukset tuotantoprosessiin. (Evira 2010, HACCP, periaate 5; Ijäs & Välimäki 2007, 77.)

Mikäli poikkeaman aikana on valmistettu elintarvikkeita, niiden turvallisuus on pystyttävä takaamaan. Turvallisuus voidaan varmistaa esimerkiksi uudelleen kuumentamalla, tuotteiden takaisinvedolla tai vastaavilla toimenpiteillä. Kun tilanne on saatu hallintaan, selvitetään ja poistetaan poikkeaman syy ja korjataan menettelyjä sellaisiksi, ettei tilanne toistuisi. (Evira 2010, HACCP, periaate 5; Ijäs & Välimäki 2007, 77.)

6. Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP -ohjelman validointi

Todentamiskäytäntöjen avulla tarkistetaan koko HACCP -järjestelmän toimivuus ja riittävyys. Siinä arvioidaan esimerkiksi tallennettua seuranta-tietoa ja mittalaitteiden toimivuutta. Tätä tehdään säännöllisesti sovitun aikataulun mukaan ja lisäksi aina silloin, kun on havaittu vaaran esiintyminen. Todentamiseen kuuluu kriittisten hallintapisteiden suunnitelmien, ohjeiden ja tallennettujen seurantatietojen arviointi, mittalaitteiden toimivuuden tarkistus ja seurantakäytännön arviointi ja mahdollisesti myös kemiallisia, fysikaalisia tai mikrobiologisia tutkimuksia tai aistinvaraisia arviointeja. (Evira 2010, HACCP, periaate 6; Ijäs & Välimäki 2007, 77.)

Validoinnilla pyritään arvioimaan HACCP -ohjelman laadinnan oikeellisuutta ja sitä pystytäänkö ohjelmaa toteuttamalla takaamaan tuotteen turvallisuus. Mikäli puutteita havaitaan, on ohjelmaan tehtävä muutoksia. (Evira 2010, HACCP, periaate 6; Ijäs & Välimäki 2007, 77.)

7. HACCP -asiakirjat ja -tallenteet

HACCP -asiakirjoja ovat kaikki ne suunnitelmat ja ohjeet, jotka syntyvät HACCP -järjestelmää laadittaessa ja sitä toteuttaessa. Asiakirjoja ovat muun muassa tuotteittain tai tuotantolinjoittain laaditut HACCP -ohjelmat, varmistetut vuokaaviot, tuotekuvaukset, seuranta- ja mittausohjeet, raaka-aineita ja tuotteita koskevat tiedot ja hyväksymiskriteerit. (Evira 2010, HACCP, periaate 7; Ijäs & Välimäki 2007, 77.)

Kaikkien tallenteiden on oltava tunnistettavissa ja jäljitettävissä, eikä niitä saa muuttaa jälkeinpäin. Tallenteet on säilytettävä kaksi vuotta tai vähintään kuusi kuukautta yli tuotteen myyntiajan. (Evira 2010, HACCP, periaate 7; Ijäs & Välimäki 2007, 77.)

3.3 Henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutus

Elintarvikealan toimijan on huolehdittava elintarvikehuoneistossa työskentelevien riittävästä hygieniaosaamisesta. Henkilöstöä on koulutettava ja opastettava työtehtävien vaatimalla tavalla. Henkilöiden, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on osoitettava riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen hygieniaosaamistodistuksella. HACCP -järjestelmän laatimiseen ja toteuttamiseen osallistuvat henkilöt tulee kouluttaa HACCP -periaatteiden soveltamiseen. (Evira 2010, omavalvontasuunnitelma.)

Elintarvikelaki 23/2006 velvoittaa, että elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma koulutusohjelmasta henkilökunnan opastamiseksi hygieeniseen työskentelyyn ja omavalvontaan. Omavalvontasuunnitelman on sisällettävä ohjelma uuden ja työhön uudelleen palaavan henkilökunnan perehdyttämisestä työhönsä, erityisesti omavalvontajärjestelmään ja hygieeniseen toimintaan. Suunnitelmassa on otettava huomioon, että myös laitoksessa asioivat kunnossapito-, kuljetus-, siivous- ja muut vastaavat työntekijät saavat tarvittavat tiedot hygieenisestä toiminnasta.

4 JARI BJÖRN OY:N OMAVALVONTASUUNNITELMA

4.1 Jari Björn Oy

| | |
|----------------------|----------------|
| Virallinen toiminimi | Jari Björn Oy |
| Aputoiminimi | Martin Leipomo |
| Yrityksen kotipaikka | Joensuu |
| Toimipaikat | 1 |
| Toimialaluokitus | C1071 |
| Työntekijöitä | 2 |

Jari Björn Oy perustettiin vuonna 1984 nimellä Martin Leipomo Ky. Yrityksen perusti kontiolahtelainen mies, joka oli yrityksen omistaja vuoteen 2005 saakka. Vuonna 2005 leipomon omistajaksi vaihtui Jari Björn, joka jatkoi Martin Leipomon toimintaa yrityksen alkuperäisellä toiminimellä vuoteen 2008 saakka.

Vuonna 2008 yrityksen viralliseksi toiminimeksi muutettiin Jari Björn Oy ja Martin Leipomo säilytettiin yrityksen aputoiminimenä. Vanha toiminimi haluttiin säilyttää aputoiminimenä, koska se oli tunnettu asiakkaiden keskuudessa. Virallisen toiminimen muutoksen yhteydessä vaihdettiin myös yrityksen yhtiömuoto kommandiittiyhtiöstä osakeyhtiöksi.

Jari Björn Oy:n toimipaikka on Joensuussa, Pohjois-Karjalassa. Yrityksen tuotteita toimitetaan Joensuun (päämarkkina-alue) lisäksi lähipaikkakunnille. Yrityksen asiakkaana on sekä yksityisasiakkaita (2 %) että yritysasiakkaita (98 %).

Jari Björn Oy:n toimiala on C1071: Leivän valmistus; tuoreiden leivonnaisten ja kakkujen valmistus. Yrityksen tuotevalikoimaan kuuluvat esimerkiksi:

- ruokaleivät
 - ruisleipä
 - kauraleipä
 - sekaleipä
- munkit
- täytekakut
- kahvileivät
 - viinerit
 - marjapiirakat
 - pullat
- lihapiirakat ja
- vesirinkelit.

Tuotevalikoima muuttui hieman yrittäjävaihdoksen yhteydessä, jolloin valikoimaan uutena tulivat ruokaleivät. Ruokaleipien kysyntä on kasvanut tasaisesti niiden valmistuksen aloittamisesta saakka ja ne ovat tällä hetkellä yrityksen kysytyimpiä tuotteita.

4.2 Jari Björn Oy:n omavalvontasuunnitelma

Tarve Jari Björn Oy:n omavalvontasuunnitelman uudistamiseen syntyi alkuvuonna 2010, jolloin yrityksen tuotanto siirrettiin uusiin toimitiloihin. Vanha omavalvontasuunnitelma ei näin ollen enää vastannut yrityksen toimintaa ja esimerkiksi yrityksen toimintatapoihin, asiakkaisiin ja tuotteisiin oli tullut muutoksia. Edellä mainituista syistä helpointa oli laatia kokonaan uusi omavalvontasuunnitelma vanhan suunnitelman täydentämisen sijasta. Vanhan suunnitelman muuttaminen olisi vaatinut lähes yhtä paljon työtä kuin uuden laatiminen, sillä vanhaa omavalvontasuunnitelmaa ei ollut päivitetty lainkaan esimerkiksi toimintatapojen muuttuessa.

Alla olevan kuvion avulla pyrin havainnollistamaan omavalvontasuunnitelman laatimista ja prosessin etenemistä. Kuvio etenee aikajärjestyksessä ja siinä on kuvattu prosessin eteneminen kuukausittain sekä työvaiheittain. Alla oleva kuvio toimii myös mallina uusien suunnitelmien laatijoille. Siitä voi ottaa mallia suunnitelman tekemiseen, aikatauluttamiseen ja työvaiheiden suunnitteluun sekä toteuttamiseen.

| |
|---|
| <p>03/2010</p> <p>- Yrityksen tarve uuteen omavalvontasuunnitelmaan syntyi</p> |
| <p>04/2010</p> <p>- Omavalvontasuunnitelmasta tuli opinnäytetyöni aihe</p> |
| <p>05/2010</p> <p>- Omavalvonnalle asetettuihin vaatimuksiin, ohjeisiin sekä yrityksen toimintaan tutustuminen</p> <p>- Yrityksen toiminnan kriittisten hallintapisteiden laadinta</p> <p>- Omavalvontasuunnitelman kirjallisen laadinnan aloittaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • yrityksen tiedot, henkilöstö |
| <p>06/2010</p> <p>- Toimitusjohtajan ja terveystarkastajan haastattelut</p> <p>- Yrityksen toiminnan kuvaaminen kirjallisesti suunnitelmaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimintatavat, tuotanto, tuotteet, asiakkaat • suunnitelmien (siivoussuunnitelma, takaisinvento) ja seurantalomakkeiden (lämpötilaseuranta, siivous) laadinta |
| <p>07/2010</p> <p>Valmis suunnitelma ja sen toimitus terveystarkastajalle hyväksyttäväksi</p> |
| <p>08/2010</p> <p>Hyväksytty omavalvontasuunnitelma</p> |

KUVIO 3. Omavalvontasuunnitelman laatiminen ja prosessin eteneminen

Yritykselle laadittu omavalvontasuunnitelma pohjautuu elintarvikelain 23/2006 vaatimusten mukaisesti HACCP -periaatteisiin ja sen laatiminen aloitettiin toukuussa 2010. Kriittiset hallintapisteet, toimintatavat niiden ehkäisemiseksi ja hal-

lintapisteiden seurantamenetelmät laadittiin yhteistyössä kohdeyrityksen kanssa heti suunnitelman teon alkuvaiheessa. Määrittelemiemme kriittisten hallintapisteiden pohjalta aloin laatia varsinaista omavalvontasuunnitelmaa.

Kohdeyrityksessä tarkkaillaan määriteltyjä kriittisiä hallintapisteitä jatkuvasti, jotta vaaroilta ja poikkeamilta vältyttäisiin. Seuranta mahdollistaa myös sen, että mahdollinen vaara tai poikkeama pystytään havaitsemaan mahdollisimman aikaisessa vaiheessa ja siihen ehditään reagoida ennen kuin tuote on ehtinyt asiakkaalle saakka.

Toukokuun aikana tutustuin yrityksen toimintaan, sen toimintatapoihin, tuotteisiin, asiakkaisiin ja toimitiloihin. Tein muistiinpanoja tekemistäni havainnoista ja haastattelin yrityksen toimitusjohtajaa sekä terveystarkastajaa. Saamieni tietojen perusteella aloin laatia toukokuun lopulla kuvauksia yrityksen toiminnasta terveystarkastajan asettamien vaatimusten ja ohjeiden mukaisesti.

Aluksi kerroin yrityksestä ja sen työntekijöistä sekä heidän vastuualueistaan omavalvonnassa ja hygieenisestä osaamisesta. Tämän jälkeen kirjasin suunnitelmaan yrityksen kriittiset pisteet ja niiden ehkäisy- sekä seurantamenetelmät. Tämän jälkeen aloin kuvata kohta kohdalta yrityksen toimintaa raaka-aineiden vastaanotosta aina valmiin tuotteen kuljettamiseen saakka. Lopuksi laadin suunnitelmat siivousta, näytteenottoa ja tuotteiden takaisin vetoa varten sekä seurantalomakkeita esimerkiksi lämpötilojen seurantaa, siivousta ja asiakaspalautteita varten.

Laatimani omavalvontasuunnitelma kattaa kaikki yrityksen toiminnot sekä kaikkien työvaiheiden työvälaineet, laitteet, koneet sekä valmistettavat tuotteet. Se vastaa yrityksen tämän hetkistä toimintaa ja elintarvikelain omavalvonnalle asettamia vaatimuksia.

Omavalvontasuunnitelma valmistui heinäkuussa 2010, jolloin se toimitettiin tarkastettavaksi ja hyväksyttäväksi Joensuun kaupungin terveystarkastajalle. Terveystarkastaja hyväksyi laatimani suunnitelman elokuussa 2010 sellaisenaan, eikä siihen tarvinnut tehdä lisäyksiä.

Osia laaditusta omavalvontasuunnitelmasta löytyy opinnäytetyön liitteistä.

5 YHTEENVETO

Opinnäytetyöni aiheena oli laatia uusi omavalvontasuunnitelma Jari Björn Oy:n tarpeisiin. Vanha omavalvontasuunnitelma ei vastannut enää yrityksen toimintaa esimerkiksi muuttuneen tuotevalikoiman sekä toimitilavaihdoksen vuoksi, eikä suunnitelmaa ollut päivitetty vuosien varrella, joten helpointa oli laatia täysin uusi omavalvontasuunnitelma. Uusi elintarvikelaki 23/2006 asetti lisävaatimuksia sekä uusia pakotteita omavalvontasuunnitelman sisällölle, jollaisia vanhemmassa elintarvikelaissa ei ollut. Yksi uusista vaatimuksista on omavalvonnan toteuttaminen HACCP -menetelmää noudattaen.

Opinnäytetyöni lopputuloksella, laaditulla omavalvontasuunnitelmalla, on huomattava merkitys kohdeyritykselle ja sen toiminnalle. Suunnitelmassa määritetään leipomon toimintatavat, joita noudattamalla tuotetut elintarvikkeet ovat turvallisia ja hygieenisia kuluttajalle eikä niihin sisälly terveystarve. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma on räätälöity yksilöllisesti, kohdeyrityksen tarpeita vastaavaksi, lakien ja asetusten mukaisena ja se vastaa terveystarveviranomaisen vaatimuksia.

Omavalvontasuunnitelma sisältää kaikki leipomon toiminnot tavaran vastaanotosta aina valmiin tuotteen kuljetukseen saakka. Suunnitelmassa on kuvattu elintarvikelain vaatimuksen mukaisesti yrityksen toiminnan kriittiset pisteet HACCP -menetelmän seitsemän periaatteen mukaisesti sekä tarvittavat seuranta-toimenpiteet. Seuranta-toimenpiteillä varmistetaan esimerkiksi oikeat säilytys- ja valmistuslämpötilat.

Opinnäytetyön tekeminen ja omavalvontasuunnitelman laatiminen onnistuivat ennalta sovitussa aikataulussa ilman suurempia ongelmia. Muutin ja tarkensin opinnäytetyön alkuvaiheessa laatimiani tutkimusongelmia tutkimuksen edetessä, koska huomasin, että laaditut tutkimusongelmat olivat sisällöltään hieman liian laajoja. Pyrin muuttamaan ongelmia niin, että niihin vastaamalla opinnäytetyö käsittelee juuri niitä asioita ja vaatimuksia, joita on asetettu kohdeyrityksen omavalvonnalle.

Laatimani opinnäytetyö vastaa hyvin laatimiini tutkimusongelmiin. Lain vaatimukset täyttävä omavalvontasuunnitelma on kirjallinen ja se on toteutettava HACCP -menetelmää apuna käyttäen. Suunnitelmassa on kuvattava yrityksen toiminta kokonaisuudessaan totuuden mukaisesti, suunnitelmaa on noudatettava ja se on pidettävä ajantasaisena. Omavalvonta on yrityksen itse suorittamaa valvontaa, joka kohdistuu yrityksen omaan toimintaan ja toimintatapoihin. Omavalvontaa toteutetaan HACCP -menetelmän avulla. HACCP -menetelmä rakentuu seitsemästä periaatteesta, joiden avulla määritellään yrityksen toiminnan kriittiset pisteet ja keinot niiden välttämiseksi. Omavalvontaa tarvitaan tuoteturvallisuuden takaamiseksi ja yritysten toiminnan parantamiseksi ja arvioimiseksi. Edellä mainitut asiat ovat myös mielestäni omavalvonnan tärkeimmät tehtävät. Omavalvonnan tavoitteena on yrityksen toimintatapojen riskittömyyden varmistaminen ja kuluttajien turvallisuuden takaaminen.

Opinnäytetyöni lopputulokseen olen tyytyväinen. Opinnäytetyössäni käsitellään juuri niitä asioita, käsitteitä ja lain kohtia, jotka ovat oleellisimpia kohdeyritystä ajatellen. Tutkimusongelmien asettaminen ja tutkimuksen rajaaminen onnistuivat mielestäni hyvin. Opinnäytetyöni olisi voinut olla sisällöltään hieman laajempi, mutta tarkoitus ei ollut tehdä kaikkia yrityksiä koskevaa ohjeistusta omavalvonnasta ja omavalvontasuunnitelman laatimisesta.

Lähdeaineiston määrään ja monipuolisuuteen kiinnittäisin kuitenkin enemmän huomiota, jos alkaisin tehdä opinnäytetyötä uudelleen. Käyttäisin työssäni enemmän painettuja ja mahdollisimman monipuolisia lähteitä. Tämä lisäisi työni yleis-tettävyyttä.

Opinnäytetyöni pohjalta olen pohtinut myös muutamia jatkotutkimusaiheita, joita olisi mielenkiintoista toteuttaa. Jatkotutkimusten avulla selvittäisin laatimani omavalvontasuunnitelman onnistumista ja sen todellisia hyötyjä kohdeyritykselle.

Keksimiäni jatkotutkimusaiheita ovat:

- Miten omavalvontasuunnitelman laatiminen onnistui yrityksen johdon mielestä?
- Vastaako omavalvontasuunnitelma hyvin yrityksen toimintaa?
- Onko suunnitelmaan tehtävä mahdollisia muutoksia/päivityksiä?
- Omavalvontanäytteiden ja mittausten tuloksia ja kehittymistä voisi tarkkailla.
- Onko omavalvontasuunnitelmalla ja sen toteuttamisella vaikutusta esimerkiksi puhtausnäytteisiin?
- Kuinka hyvin suunnitelmaa on yrityksessä toteutettu?

LÄHTEET

Painetut lähteet:

Kirjat:

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2001. Tutki ja kirjoita. 6.-7. painos. Helsinki. Tammi.

Hollo, E. J. 2008. Elintarvikeoikeus. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2007. Tunne hygieniaosaaminen. 1. painos. Keuruu. Otava.

Kuula, A. 2000. Toimintatutkimus. Kenttätyötä ja muutospyrkimyksiä. Tampere: Vastapaino.

Laukkanen, M. 2009. Basic Facts of Food Hygiene. 2. korjattu painos. SEFO-konsultointi

Pönkä, A. 2006. Terveystieteiden tutkimuskeskus. Jyväskylä. Gummerus. 335.

Torvinen, L. & Heikkilä, M. 2002. Hygieniaosaamisen perusteita. 2. korjattu painos. Helsinki. Työväen sivistysliitto TSL Ry.

Useita kirjoittajia, artikkelit toimitetusta kokoomateoksesta:

22. vuosikerta, Elintarvike ja terveys-lehti. 2008

Elektroniset lähteet:

Euroopan unionin virallinen lehti 2004. Elintarvikehygienia-asetus EY 852/2004

[viitattu 1.6.2010] Saatavissa:

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:FI:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:FI:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:FI:PDF)

Finlex 2006. Elintarvikelaki 13.1.2006/23. [viitattu 1.6.2010] Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Evira 2006. Elintarviketeollisuuden HACCP -pohjainen omavalvontaohje. [viitattu 20.6.] Saatavissa:

http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/HACCP_leipomo21.pdf

Evira 2010. Elintarvikehygienian osatekijät. [viitattu 15.6.2010] Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienian_osatekijat/

Evira 2010. Elintarvikehygienian tavoitteet. [viitattu 14.6.2010] Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikehygienian_tavoitteet/

Evira 2010. Elintarvikevalvonta. [viitattu 17.6.2010] Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/elintarvikevalvonta/

Evira 2010. Evira pähkinänkuoressa. [viitattu 17.6.2010] Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/evira/organisaatio/evira_pahkinankuoressa/

Evira 2010. HACCP –periaatteet 1-7. [viitattu 28.6.2010] Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/haccp_periaate_1_vaarojen_arviointi/

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/haccp_periaate_2_kriittisten_hallintapisteiden_maarittaminen/

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/haccp_periaate_3_kriittisten_rajojen_maarittaminen/

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/haccp_periaate_4_seurantakaytantojen_laatiminen/

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/haccp_periaate_5_korjaavien_toimenpiteiden_maarittaminen/

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/haccp_periaate_6_todentamiskaytantojen_laatiminen_ja_haccp-ohjelman_validointi/

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/haccp/haccp_periaate_7_haccp-asiakirjat_ja_-tallenteet_seka_niiden_hallinta/

Evira 2010. Omavalvonta. [viitattu 5.6.2010] Saatavissa:

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

Evira 2010. Omavalvontasuunnitelma. [viitattu 7.6.2010] Saatavissa:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma>

Finlex 2006. Laki elintarviketurvallisuusvirastosta 25/2006. [viitattu 2.7.2010]

Saatavissa:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060025>

Euroopan yhteisöjen virallinen lehti 2002. Yleinen elintarvikeasetus EY

178/2002. [viitattu 01.06.2010] Saatavissa:

<http://eur->

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FI:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FI:PDF)

LIITTEET

Otteita laaditusta omavalvontasuunnitelmasta:

1. a -d Toiminnan kriittiset hallintapisteet
2. Tavarán vastaanotto
3. Tuotteiden valmistus
4. Tuotteiden pakkaaminen
5. Varastointi
6. Kuljetukset
7. Siivoussuunnitelma
8. Takaisinvetosuunnitelma
9. Asiakaspalautteet
10. Lämpötilaseuranta -lomake
11. Tavoitelämpötilat
12. Paistorasvan vaihto -lomake
13. a -b Vuokaaviot
14. Yhteenveto kriittisistä pisteistä
15. Kuljetuslämpötilojen seuranta -lomake
16. Tuotteiden laadun seuranta -lomake
17. Kuljetusvälineen puhdistus -lomake
18. Takaisinvetolomake
19. Asiakaspalautteet -lomake
20. Haastattelujen teemat

Tuotannon kriittisiä pisteitä ovat:

A. Kerman säilytys ja käsittely

B. Kananmunien säilytys ja käsittely

C. Lihapiirakat

- jauhelihan paisto, jäähditys, säilytys, pakastus, sulatus
lihapiirakan paisto, jäähditys

D. Munkin paisto

E. Valmiiden tuotteiden jäähditys ja pussitus

A. Kerma & kananmunat

Kerman sekä kananmunien säilytyksessä ja käsittelyssä on otettava huomioon tuotteiden vaatimat säilytyslämpötilat, koska tuotteet ovat helposti pilaantuvia. Oikea säilytyslämpötila näille tuotteille on alle +8 astetta.

Valmistukseen tarvittava raaka-aineen määrä mitataan ja ylimääräinen raaka-aine palautetaan takaisin sille varattuun säilytyspaikkaan, esimerkiksi kermaa ei siis säilytetä vatkattuna. Kerma ja munat säilytetään niille tarkoitetuissa astioissa tiiviisti suojattuna, niin etteivät ne pääse saatumaan tai kosketuksiin toisten raaka-aineiden kanssa. Lisäksi tiiviillä pakkauksella estetään hajujen ja makujen tarttuminen ympäristöstä ja toisista tuotteista tai raaka-aineista.

Tuotantoa varten lämpimään otettu raaka-aine on käytettävä mahdollisimman pian. Liian kauan lämpimässä ollutta raaka-ainetta ei käytetä tuotannossa, eikä palauteta takaisin säilytykseen vaan se hävitetään. Kermaa ja kananmunia käytettäessä varmistetaan raaka-aineiden virheettömästä kunnosta aistinvaraisin keinoin raaka-aineen ulkonäön ja hajun perusteella.

B. Jauheliha

Jauhelihan kypsentämisessä ja säilyttämisessä sekä jäähdyttämisessä ja sulattamisessa on oltava erityisen tarkka. Sen lämpötiloja seurataan pistokokein kaikissa vaiheissa ja huolehditaan siitä, että jäähdytys ja sulaminen tapahtuvat riittävän nopeasti oikeaan lämpötilaan. Jauhelihaa ei jätetä sulamaan esimerkiksi pöydälle vaan sulamisen nopeuttamiseksi käytetään mikroaaltouunia tai vesihaudetta. Jauheliha käytetään heti sulattamisen jälkeen.

Jauhelihaa vastaanottaessa varmistutaan tuotteen virheettömästä laadusta aistinvaraisin havainnoin ulkonäön sekä hajun perusteella. Lihaa kypsennettäessä varmistutaan ulkonäön perusteella siitä, että jauheliha on täysin kypsää.

Yrityksessä vastaanotetaan jauhelihaa kerran viikossa määrä, joka tulee käytetyksi sen viikon aikana. Näin ollen uuden lihaerän saapuessa varastossa ei ole enää lainkaan vanhaa jauhelihaa. Jos kuitenkin jostain syystä edellisellä viikolla saapunutta lihaa on vielä pieni määrä pakastimessa/viileäsäilytyksessä, se käytetään pois ennen uuden lihan käyttämistä.

Kun jauheliha on vastaanotettu ja sen kunto tarkastettu, se kypsennetään heti täysin kypsäksi. Kypsennyksen jälkeen se jäähdytetään alle +8 asteeseen enintään neljän tunnin aikana ja siirretään säilytykseen, jossa lämpötilan on oltava kylmempi kuin +4 astetta. Jos jauhelihaa on runsaasti, osa siitä pakastetaan hyvän laadun säilyttämiseksi. Tällöin oikea lämpötila on -18 astetta tai kylmempi.

Jauhelihaa ei missään tapauksessa laiteta lämpimänä säilytettäväksi kylmiöön eikä pakastimeen. Näin vältetään muiden tuotteiden lämpötilan nousu yli suositusarvojen sekä riskikontaminaatio, joka voi aiheutua kondenssivedestä.

C. Lihapiirakat

Jauhelihaa käytetään lihapiirakoiden valmistamiseen. Lihapiirakoiden valmistamisessa on vältettävä, jauhelihan kuumentamista ja jäähdyttämistä liian usein sekä varmistuttava jauhelihan hyvästä laadusta. Lihapiirakka paistetaan rasvassa, jonka lämpötilan on oltava + 180 astetta (virhemarginaali +/- 3 astetta). Paistolämpötilaa tarkkaillaan lämpömittarin avulla ja tulokset kirjataan seurantalomakkeelle viikoittain. Seurantalomake löytyy omavalvontasuunnitelman liitteistä. Lisäksi on varmistettava ennen paiston aloitusta, että paistorasva on laadultaan virheetöntä. Tämä varmistetaan aistinvaraisesti rasvan hajun ja ulkonäön perusteella. Paistorasva vaihdetaan säännöllisesti ja päivämäärät merkitään ylös seurantalomakkeelle.

Kun lihapiirakka on paistettu, sen sisälämpötilan on oltava yli +70 astetta. Riittävästä sisälämpötilasta varmistutaan pistokokein. Mikäli sisälämpötila ei ole riittävä, tuotetta ei toimiteta asiakkaalle. Riittävän sisälämpötilan saavuttamiseksi paistoaikaa pidennetään.

Onnistuneen paiston jälkeen kypsän lihapiirakan annetaan jäähtyä hetki, siten, että sisälämpötila ei alita +50 astetta. Jäähtymisen yhteydessä sisälämpötilaa on tarkkailtava. Tämän jälkeen pakattavat lihapiirakat siirretään kylmiöön, jossa ne jäähdytetään +8 asteeseen enintään neljän tunnin aikana. Jäähtymistä seurataan pistokokein. Kun lihapiirakat ovat tarpeeksi jäähtyneet, ne pakataan myyntiä varten muovisiin pusseihin.

Suurin osa lihapiirakoista toimitetaan kuitenkin asiakkaille irtomyyntiä varten. Tällöin niitä ei jäähdytetä erikseen vaan ne toimitetaan asiakkaalle lämpiminä, kuljetuslaatikoihin pakattuina. Tuotteet suojataan paperilla saastumisen ehkäisemiseksi.

D. Munkkien paisto

Munkkien paistossa on otettava huomioon paistorasvan riittävä lämpötila sekä sen hyvä laatu ja paistoaika. Lämpötilan on oltava +180 astetta (virhemarginaali +/- 3 astetta). Paistorasvan lämpötilaa seurataan mittauksilla ja tulokset raportoidaan viikoittain tähän tarkoitukseen varatulla seurantalomakkeella, joka on omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Lämpötilan riittävyys ja rasvan laadun varmistamisella ennen paiston aloittamista varmistetaan, ettei kriittisenä pisteenä kuvattua vaaraa synny munkin paiston yhteydessä. Lisäksi huolehditaan rasvan vaihdosta riittävän usein. Päivämäärät, jolloin paistorasva on vaihdettu, merkitään seurantalomakkeelle, joka on omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Valmiit, pakattavaksi menevät munkit jäädytetään alle +8 asteeseen enintään neljän tunnin aikana käyttäen apuna jäädytyshuonetta. Munkkien annetaan jäähtyä hetken ennen jäädytyshuoneeseen viemistä. Tällä vältetään kondenssiveden syntyminen ja sen seurauksena mahdollinen ristikontaminaatio. Välittömästi jäädyttämisen jälkeen munkit pakataan niille tarkoitettuihin paperisiin pusseihin ja toimitetaan asiakkaille.

E. Tuotteiden käsittely

Valmiit ja raa'at tuotteet kulkevat tuotannon läpi siten ettei niitä käsitellä samoissa työpisteissä eikä samanaikaisesti. Valmiit tuotteet pakataan tarkoitukseen varatussa erillisessä työpisteessä, jossa ei suoriteta mitään muita toimenpiteitä. Tällä estetään valmiiden tuotteiden saastuminen sekä se, että kypsät ja raa'at tuotteet eivät joudu kosketuksiin toistensa kanssa.

Omavalvontasuunnitelman liitteeksi on laadittu työkuvat, joista käy ilmi tuotteiden valmistusvaiheet. Lisäksi liitteenä on yhteenveto vaarojen arvioinnista ja toimenpiteistä vaarojen toteutumisen estämiseksi.

TAVARAN VASTAANOTTO

LIITE 2

Raaka-aineet hankitaan pääasiassa Leipurin Oy:stä lukuun ottamatta jauhoja, jotka hankitaan Ravintoraisio Oy:stä ja Luhtapohjan Mylly Ky:stä.

Raaka-aineiden virheettömästä laadusta varmistutaan tavaraa hankittaessa tai sitä vastaanottaessa aistinvaraisin havainnoin. Raaka-aineiden puhtaus, ulkonäkö ja väri sekä pakkausten eheys, koko ja pakkausmerkinnät, kuten päivämäärät tarkistetaan.

Kylmä- ja pakastetavaroita vastaanottaessa huolehditaan, että kuljetuslämpötila on ollut riittävä. Lämpötilan riittävydestä vastaa kuljettaja. Tavaraa vastaanottaessa lämpötiloja tarkkaillaan pistokokein. Mittausten tulokset raportoidaan käyttäen kuljetusten lämpötilan seurantalomaketta, joka on omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Mikäli kuljetuslämpötiloissa havaitaan puutteita, niiden parantamiseksi ryhdytään toimenpiteisiin. Tällaisissa tapauksissa kuljetusliikkeelle huomautetaan riittämättömästä kuljetuslämpötilasta ja vaaditaan, että jatkossa lämpötilat ovat riittäviä. Mikäli raaka-aine on kuljetettu riittämättömässä lämpötilassa, ei raaka-aineita oteta lainkaan vastaan.

Lämpötilojen seurannan lisäksi kaikki raaka-aineiden laadussa ilmenneet poikkeamat, niiden syyt ja niistä seuranneet toimenpiteet kirjataan ylös. Tuotteiden laadun seurantaan varten on laadittu lomake, joka on omavalvontasuunnitelman liitteenä.

TUOTTEIDEN VALMISTUS

LIITE 3

Valmistettavat tuotteet ovat laktoosittomia, unelmatorttuja sekä kilopitkoja lukuun ottamatta, jotka ovat vähälaktoosisia. Muita erityisruokavalion tuotteita yrityksessä ei valmisteta. Näin ollen tuotteiden valmistamista ei tarvitse eriyttää toisistaan. Kaikki raaka-aineet voita lukuun ottamatta ovat laktoosittomia. Voita käytetään unelmatorttujen täytteessä sekä kilopitkojen valmistamisessa.

Tuotteiden valmistuksessa kiinnitetään huomiota kypsien ja raakojen tuotteiden käsittelyvaiheiden erittelyyn. Erittely on hoidettu siten, että raakoja ja valmiita tuotteita käsitellään eri työpisteissä. Näin ollen raat ja kypsät tuotteet eivät joudu missään tuotannonvaiheessa kosketuksiin toistensa kanssa. Raakojen tuotteiden säilyttäminen ja kypsien tuotteiden jäähdyttäminen tapahtuu eri kylmiöissä.

Tuotteiden pakkauksissa on tuoteselosteet, jossa on eritelty kunkin tuotteen sisältämät raaka- ja lisäaineet. Lisäksi kullekin yritysasiakkaalle on toimitettu erilliset tuoteselosteet.

Valmiille tuotteille on varattu pakkaamista varten oma työpisteensä, jossa ei suoriteta mitään muita työtehtäviä. Tällä varmistetaan se, ettei pakkauksiin joudu mitään vierasesineitä eivätkä esimerkiksi raat ja valmiit tuotteet joudu kosketuksiin toistensa kanssa. Tuotteiden pakkaamiseen varattu paikka näkyy pohjapiirustuksessa.

Tuotteita pakatessa varmistetaan tuotteiden laatu, eikä huonolaatuisia tuotteita pakata. Tuotteen laatua tarkkailtaessa kiinnitetään huomiota erityisesti sen ulkonäköön ja hajuun. Pakkaus suoritetaan tuotekohtaisesti, eikä eri tuotteita pakata samanaikaisesti.

Pakkauspaikan hygieniasta huolehditaan erityisen tarkasti saastuttavien tekijöiden poissulkemiseksi sekä makujen ja hajujen sekoittumisen välttämiseksi. Tämän takia pakkauspaikka puhdistetaan jokaisen tuotteen pakkauksen jälkeen ennen seuraavan tuotteen pakkaamisen aloittamista. Lisäksi työntekijät käyttävät pakatessa suojakäsineitä.

Tuotteet pakataan kullekin erikseen tarkoitettuun pakkaukseen tai pussiin, jotka ovat elintarvikekäyttöön hyväksytyjä. Ruokaleivät ja munkit pakataan paperisiin pusseihin ja vesirinkelit, lihapiirakat, sämpylät sekä kilopitkot muovisiin pusseihin. Kahvileivät ja suuri osa lihapiirakoista sekä osa munkeista toimitetaan asiakkaille irtotuotteina. Todistus pakkausten elintarvikekelpoisuudesta on omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Pakkauksissa on seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- sisällön määrä
- viimeinen käyttöajankohta
- valmistajan toiminimi sekä osoite ja puhelinnumero
- EAN- koodi

VARASTOINTI

LIITE 5

Raaka-aineet varastoidaan ja säilytetään eri paikoissa ottaen huomioon raaka-aineen vaatima säilytyslämpötila. Jauhot säilytetään niille varatussa paikassa tai kinakoneiden läheisyydessä. Suurin osa raaka-aineista varastoidaan kylmiöön. Raaka-aineet varastoidaan niiden alkuperäisissä pakkauksissa ja ne säilytetään varaston hyllyillä.

Varaston vaihtuvuus varmistetaan niin, että uudet raaka-aineet laitetaan aina tarkimmaisiksi. Etummaisena olevat raaka-aineet käytetään aina ensin. Varastot pyritään pitämään mahdollisimman pieninä, jolloin tavaran kierto tapahtuu mahdollisimman nopeasti.

Tuotantotiloissa on erilliset kylmiöt kypsien tuotteiden jäädytystä ja raakojen tuotteiden säilytystä varten. Valmiit tuotteet pyritään pakkaamaan mahdollisimman pian valmistuksen jälkeen kuljetusta varten eikä niitä säilytetä pitkiä aikoja kylmiössä.

Tuotteet suojataan asianmukaisilla pakkauksilla ja irtotuotteet toimitetaan kuljetuslaatikoissa papereilla suojattuna, mikä estää niiden saastumisen.. Allergiasaastuminen estetään ehjillä pakkauksilla, hyvällä tavaroiden sijoittelulla varastoon ja hyvällä varastojen sekä säilytys- ja pakkaustilojen hygienialla.

Yrityksellä on kylmäkalusteina jääkaappi sekä pakastin. Jääkaapin tavoitelämpötila on +4 -+6 astetta ja pakastimen lämpötilan on oltava -18 astetta tai kylmempi. Viikoittain seurataan pakasteen sekä jääkaapin (raaka-aineiden säilytys) lämpötiloja. Seurannan tulokset kirjataan ylös lämpötilan seurantalomakkeelle, joka on omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Mikäli kylmäkalusteiden lämpötilassa havaitaan muutoksia/puutteita, selvitetään niiden aiheuttajat ja tilanne korjataan tarvittavin toimenpitein esimerkiksi kalusteen korjauksella.

KULJETUKSET

LIITE 6

Tuotteet pakataan kuljetusta varten leipomon laatikoihin. Jos päällimmäisessä laatikossa on irtotuotteita, laitetaan tuotteiden suojaksi paperi. Tuotteiden kuljettaja vastaa siitä, että laatikot pysyvät pystyssä kuljetuksen aikana. Tämä varmistetaan laatikoiden kiinnittämisellä ja tukevalla lastaamisella, siten, että laatikot ovat pinoissa tiiviisti vierekkäin.

Kuljetukset hoidetaan yrityksen omalla pakettiautolla sekä yhden kuljetusliikkeen voimin. Tuotteiden jakelualueena on Pohjois-Karjala ja jakelu kestää maksimissaan kaksi tuntia.

Kuljetusten hygieenisuus taataan tuotteiden huolellisella suojaamisella pakaten ne erilaisiin pakkauksiin tai suojaten paperilla. Kuljetusväline (auton tavaratila) sekä kuljetuslaatikot on puhdistettava säännöllisesti. Laatikot puhdistetaan koneellisesti jokaisen kuljetuskerran jälkeen ja ne säilytetään leipomon sisällä. Yrityksen oma auto puhdistetaan säännöllisesti, kolmen kuukauden välein, ja puhdistuskerrat kirjataan ylös seurantalomakkeelle, joka on omavalvontasuunnitelman liitteenä. Kuljetusyrietykset vastaavat oman kuljetusvälineensä puhdistuksesta.

SIIVOUSSUUNNITELMA

LIITE 7

| KOHDE | PUHDISTUSTIHEYS | TOIMENPIDE |
|----------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Sosiaalitulat | Päivittäin | Puhdistus ja desinfiointi |
| Ovien kahvat | Päivittäin | Puhdistus ja desinfiointi |
| Tuotantotilan altaat | Päivittäin | Puhdistus ja desinfiointi |
| Prosessilinjat | Päivittäin / tarvittaessa useammin | Puhdistus ja desinfiointi |
| Laitteet | Päivittäin / tarvittaessa useammin | Puhdistus ja desinfiointi |
| Työtasot | Päivittäin / tarvittaessa useammin | Puhdistus ja desinfiointi |
| Lattiat | Päivittäin | Lakaisu |
| | Vähintään kerran viikossa | Vesipesu |
| Nostatuhuone | Päivittäin | Kuivatus |
| | Vähintään kerran viikossa | Vesipesu |
| Kylmiö | Päivittäin | Lakaisu |
| | Tarvittaessa | Vesipesu |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Harvemmin kuin kerran kuukaudessa siivottavia kohteita ovat seinät (pellitetty osa lattiasta ylöspäin) sekä pakastin, jotka pestään kahdesti vuodessa. Ikkunat pestään vähintään kerran vuodessa. Edellä mainittujen siivoamisesta pidetään kirjaa ja päivämäärät merkitään seurantalomakkeelle.

Prosessilinjojen, lattioiden, uunien, laitteiden ja työpöytien puhdistamisessa toimitaan seuraavassa järjestyksessä:

1. Karkean lian poisto

- Poistetaan roskat ja irtoava lika pyyhkimällä tai huuhtelemalla viileällä vedellä.

2. Pesu

- Kohde pestään siihen ja likaan sopivalla pesuaineliuksella.
- Veden ja puhdistusaineen lisäksi likaa irrotetaan harjaamalla, jottei lika kerry pinnoille.

3. Desinfiointi

- Desinfiointi tehdään tarvittaessa pesun jälkeen.

4. Huuhtelu

- Pesun ja desinfioinnin jälkeen pinnat huuhdellaan huolellisesti siten, ettei pinnoille jää pesu- ja desinfiointiainejäämiä.

5. Kuivaus

- Puhdistetut pinnat kuivataan huolellisesti.

Puhdistukseen käytetään vain tarkoitukseen sopivia puhdistus- ja desinfiointiaineita. Käytetyt aineet ovat täysin veteen liukenevia, joten niistä ei jää jäämiä pinnoille. Aineet säilytetään valmistajan pakkauksissa. Puhdistukseen käytettävät liuokset tehdään aineen valmistajan ohjeiden mukaisesti. Jos käyttöliuosta valmistetaan erilliseen pulloon enemmän kuin kerralla käytettävä määrä, pulloon merkitään tiedot sen sisältämästä liuksesta.

Puhdistukseen käytetään pääasiassa kertakäyttöisiä rättejä. Muut välineet erotellaan niiden käyttötarkoituksen mukaisesti. Siivousaineet ja -välineet säilytetään niille varatussa paikassa.

Kun tuotteen turvallisuutta epäillään tai tuotteen on havaittu olevan virheellinen, soitetaan ensimmäiseksi niille asiakkaille, joille virheellistä tuotetta on toimitettu. Asiakkaille kerrotaan mistä tuotteesta on kysymys ja minkä takia tuote on poistettava myynnistä sekä kuinka poistaminen toteutetaan.

Tieto terveysturvallisuudesta voi tulla asiakkaalta, kuluttajalta, viranomaiselta tai omasta tuotannosta. Takaisinvetoprosessi on erilainen riippuen tiedon lähteestä. Mikäli virhe on havaittu jo tuotantovaiheessa, ei tarvita takaisinvetoa eikä tiedostusta, jos tuotetta ei ole vielä ehditty toimittaa eteenpäin.

Tuotteessa on terveysturva riski jos:

- tuotteessa ruokamyrkytysbakteereja
- tuotteessa vieraita aineita tai esineitä
- virhe tuotteen käsittelyssä: lämpötilat, viallinen pakkaus, virheelliset pakkausmerkinnät, käytetty valmistusainetta johon liittyy turvallisuusriski

Edellä mainitut johtavat ensisijaisesti takaisinvetoon. Takaisinvedosta voidaan jossain tapauksessa joustaa, jos virhe pystytään korjaamaan paikan päällä, siten että tuotteen katsotaan tulevan kuluttajalle turvalliseksi (esimerkiksi tuoteselosteen tarroitus uudelleen, jos alkuperäinen teksti on virheellinen). Tällöin on kuitenkin varmistuttava, ettei tuotetta virheellisellä tuoteselosteella ole päässyt esimerkiksi kuluttajalle saakka.

Jos tuotteen turvallisuutta epäillään, tuotteen sijainti on selvitettävä välittömästi ja tuote on laitettava käyttö-/myyntikieltoon. Ne asiakkaat, jotka ovat ehtineet ostaa virheellistä tuotetta, on tavoitettava joko henkilökohtaisesti tai tiedotusvälineiden kautta ja heidän kanssaan on sovittava virheellisten tuotteiden palauttamisesta. Aina tuotteen turvallisuutta epäiltäessä otetaan näyte kyseessä olevasta tuotantoterästä ja se toimitetaan yhteistyölaboratorioon tutkittavaksi mikrobiologisia analyysejä varten.

Takaisinvedettävästä tuotteesta ilmoitetaan:

- tuotteen nimi
- valmistaja ja valmistuspaikkakunta
- pakkauskoko
- tuotenumero
- EAN -koodi
- viimeinen käyttöpäivä/parasta ennen päiväys
- takaisinvetomenettelyn syyt
- muiden tuotantoerien tilanne

Virheellinen tuote pyydetään poistamaan myynnistä ja säilyttämään, kunnes yrityksen edustaja noutaa sen. Virheellisen tuotteen hävittämisestä voidaan sopia mahdollisuuksien mukaan myös muilla tavoin. Kun takaisinvedosta ilmoitetaan tiedostusvälineissä, vähittäiskaupat ottavat vastaan asiakkaiden palauttamat tuotteet.

ASIAKASPALAUTTEET

LIITE 9

Yrityksen saamat asiakaspalautteet kirjataan tarkoitusta varten laaditulle seurantalomakkeelle, joka on omavalvontasuunnitelman liitteenä. Mahdollisuuksien mukaan omavalvontakansioon voidaan liittää myös asiakkaan kirjallinen palaute kokonaisuudessaan.

Lomakkeelle kirjataan niin myönteiset kuin kielteisetkin palautteet, sillä molemmat ovat hyödyksi yrityksen toimintaa kehitettäessä. Palautteet tulkitaan ja käsitellään yksitellen ja tehdään tilanteen vaativat toimenpiteet.

Tuoteturvallisuutta koskevan valituksen käsittelyn yhteydessä selvitetään johtuuko valitus asiakkaan toiminnasta (esimerkiksi säilytyslämpötila) tai kaupan toiminnasta vai mahdollisesti valmistuksessa tai kuljetuksessa tapahtuneesta laiminlyönnistä. Aina selvitetään johtuuko tuotteen aiheuttama haitta leipomon omavalvonnan puutteista. Jos näin on, tulee omavalvonnan puutteet välittömästi korjata. Jos kyseessä on ruokamyrkytyspäily, otetaan yhteyttä terveystarkastajaan.

TAVOITELÄMPÖTILAT

LIITE 11

Valmistus:

Lihapiirakan paisto: +180 °C

Munkin paisto: +180 °C

Raaka-aineiden säilytys

Helposti pilaantuvat: enintään +8 °C

Jauheliha: enintään +6 °C

Jääkaapin tavoitelämpötila +4 - +6 °C

Pakastimen tavoitelämpötila: -18 °C tai kylmempi

Pesukone:

Pesuvesi: +60 - +65 °C

Huuhteluvesi: +80 - +85 °C

VUOKAAVIOT

LIITE 13 a

LEIVÄT

Taikinan teko



Muotoilu



Nostatus



Paisto



Pakkaus

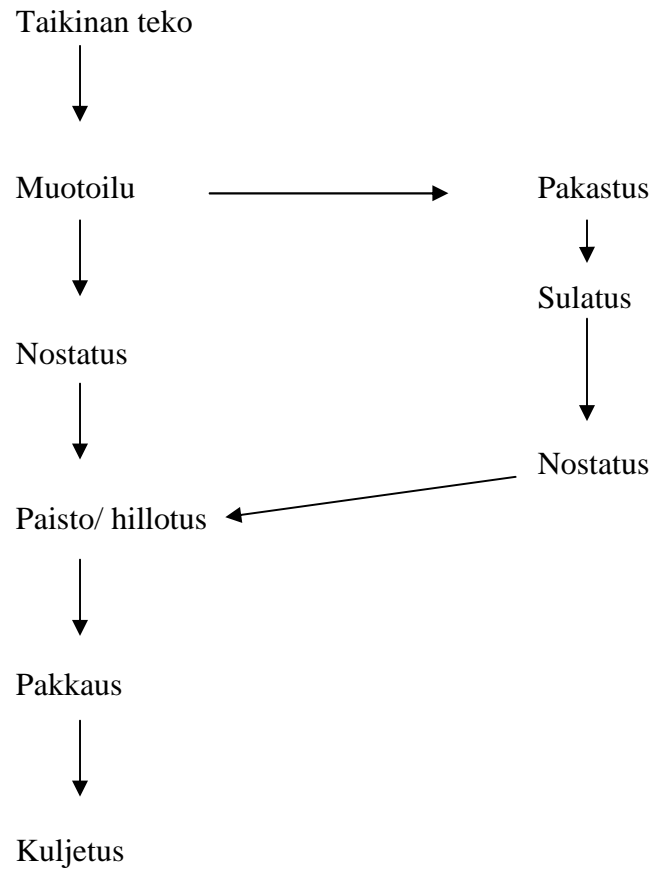


Kuljetus

VUOKAAVIOT

LIITE 13 b

MUUT TUOTTEET, ESIMERKIKSI MUNKKI



YHTEENVETO KRIITTISISTÄ PISTEISTÄ

LIITE 14

| TOIMINTO | VAARA | ESTÄMINEN |
|------------------------|--|--|
| Kerma & munat säilytys | Väärä säilytyslämpötila, raaka-aineet ovat helposti pilaantuvia *Oikea lämpötila on +8 astetta tai kylmempi | Säilytyslämpötilojen ja kylmäkalusteiden kunnon säännöllinen tarkkailu |
| Jauheliha | Väärä säilytyslämpötila, lihan laatu ja jääminen raaka-aineksi valmistuksessa *Oikea lämpötila on +4 astetta tai kylmempi | Säilytyslämpötilojen säännöllinen tarkkailu, lihan laadun tarkastus vastaanotettaessa ja kypsyydestä varmistuminen aistinvaraisin havainnoin |
| Lihapiirakan paisto | Väärä paistolämpötila/ -aika ja paistorasvan huono laatu *Oikea lämpötila on vähintään + 180 astetta | Oikean lämpötilan ja rasvan laadun varmistaminen ennen paiston aloitusta, rasvan vaihto riittävän usein |
| Munkin paisto | Väärä paistolämpötila/ -aika ja paistorasvan huono laatu *Oikea lämpötila on vähintään + 180 astetta | Oikean lämpötilan ja rasvan laadun varmistaminen ennen paiston aloitusta, rasvan vaihto riittävän usein |
| | | |

TAKAISINVETOLOMAKE

LIITE 18

Tuote: _____

Vika: _____

Toteaja ja toteamispäivä:

Päätös takaisinvedosta:

Pvm: _____

Allekirjoitus

Takaisinvedettävä tuotemäärä: _____

Saatiin takaisin: _____

Päiväys: _____

Kuittaus: _____

Terveystarkastajan haastattelussa käsiteltyjä teemoja olivat:

- Näytteenotto tuotteista, pintapuhtausnäytteet ja niiden ottaminen sekä hygieni -menetelmä
- Lisäaineet ja niiden käytön tarkkailu
- Siivous
- Allergiasaastuminen
- Raaka-aineiden jäljiteltävyys
- Tuotteiden takaisinvento

Toimitusjohtajan kanssa käytyjen keskustelujen teemoja olivat:

- Asiakasryhmät
- Käytettävät kuljetusvälineet sekä oikeat kuljetuslämpötilat
- Raaka-aineet ja niiden hankinta/säilytys sekä raaka-aineiden kierto (varastointi)
- Lisäaineet ja niiden käyttö sekä käytön tarkkailu
- Tuotantoprosessi
- Tuotteiden pakkaus
- Siivoussuunnitelma, käytettävät pesuaineet ja siivouksen toteutus
- Tuhoeläimet ja niiden torjunta