

## **Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelman vähimmäisvaatimukset**

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmasta säädetään yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (EY 852/2004), elintarvikelaissa (23/2006) sekä eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetussa asetuksessa (905/2007). EY:n komissio on 16.11.2005 julkaisussaan soveltamisohjeessa käsitellyt asetuksen 852/2004 artiklan 5 soveltamista erityisesti pienten yritysten kohdalla (Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses.)

Omavalvontasuunnitelman laatimiseksi on eri viranomaisten ja elinkeinon toimesta julkaistu lukuisia ohjeita. Hyvä, kaikkien ohjeiden ja suositusten mukainen omavalvontasuunnitelma on usein varsin laaja ja yksityiskohtainen asiakirja. Uuden elintarvikelain myötä elintarvikevalvontaviranomaiselta on edellytetty omavalvontasuunnitelmien hyväksymistä. Omavalvontasuunnitelman sisältöä koskevia tarkempia säännöksiä tai kannanottoja siitä, mikä on omavalvontasuunnitelman hyväksyttävissä oleva vähimmäisvaatimustaso, ei kuitenkaan ole julkaistu. Vaikka vähimmäisvaatimustason määrittely onkin ongelmallista toimintojen laajan kirjon ja erilaisuuden vuoksi, on omavalvontasuunnitelmienkin hyväksymisessä pyrittävä valtakunnalliseen yhdenvertaisuuteen toimijoiden kesken. Tästä syystä on katsottu tarpeelliseksi julkaista eläinlääkärihygieenikkojen kanta asiaan.

Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelman vähimmäisvaatimuksia käsiteltiin eläinlääkärihygieenikkojen yhdistyksen koulutuspäivien työpajassa 30.3.2007. Tässä asiakirjassa esitetään yhteenvetona eläinlääkärihygieenikkojen näkemys omavalvontasuunnitelman vähimmäisvaatimuksista.

Tämän asiakirjan tarkoitus on herättää valtakunnallista keskustelua aiheesta ja edesauttaa kunnallisten elintarvikevalvontaviranomaisten toiminnan yhdenmukaisuutta. Tässä esitetyt kannanotot eivät koske eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsitteleviä elintarvikehuoneistoja, joiden omavalvontajärjestelmästä on annettu yksityiskohtaisia säännöksiä.

Hyvä omavalvontasuunnitelma on selvästi laajempi kuin ainoastaan vähimmäisvaatimukset täyttävä. Tästä syystä tämä asiakirja on tarkoitettu viranomaiskäyttöön, eikä tätä ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi toiminnanharjoittajille jaeltavana ohjeena.

### **1 Omavalvontasuunnitelman vähimmäisvaatimukset**

#### **Omavalvontasuunnitelman rakenne**

Jos omavalvontasuunnitelma on laadittu käyttäen valmista suunnitelmarunkoa tai –pohjaa, tulee jokaisen toimijan itse täytettäväksi tarkoitettujen kohtien olla asianmukaisesti ja toimintaan nähden soveltuvilta osin täytettyjä.

Omavalvontasuunnitelman pitää kuvata elintarvikehuoneiston todellista toimintaa. Suunnitelman pitää kattaa kaikki huoneiston toiminnot. Suunnitelman ei pidä käsittää toimintoja, joita huoneistossa ei ole. Valmiiseen suunnitelmapohjaan voidaan tehdä muutoksia ja lisäyksiä myös käsin, ja pohjasta voidaan poistaa tarpeettomia kohtia ylliviivaamalla.

Suunnitelmassa kuvattujen valvontakeinojen, mittaustapojen, toimenpiteitten, raja-arvojen ja toimintatapojen pitää olla säädösten ja hyvien tuotantotapojen mukaisia ja myös käytännössä toteutettavissa olevia.

Suunnitelmassa ei saa olla merkittäviä ristiriitaisuuksia.

Suunnitelman pitää olla kohtuudella luettavissa. Suunnitelma saa olla myös käsin kirjoitettu, mutta suositellaan koneella kirjoittamista.

Suunnitelman pitää olla selkeästi jäsennelty, ja asioiden pitää olla ryhmitelty selkeästi otsikoiden alle. Suunnitelman pitää olla kirjoitettu käyttäen kokonaislauseita.

Suunnitelma tulee esittää hyväksyttäväksi sellaisella kielellä, jonka valvontaviranomainen hallitsee riittävän hyvin. Suomen ja ruotsin taidon lisäksi ainakin osalla valvontayksikön henkilökunnasta on yleensä riittävä englannin kielen taito. Muiden kielten riittävä hallinta on satunnaisempaa. Tästä johtuen voidaan hyväksyä suomen-, ruotsin- tai englanninkielinen suunnitelma. Suunnitelma pitää tarvittaessa kääntää työntekijöiden ymmärtämälle kielelle. Jos yrityksessä on suomenkielisiä työntekijöitä, tulee suunnitelma olla saatavissa suomeksi.

Korjaavien toimenpiteiden kuvauksen tulisi kuulua omavalvontasuunnitelmaan, ja kuvaus vaaditaan vähintään lämpötilavalvontaohjelman, puhdistustuloksen tarkkailuohjelman, näytteenoton ja elintarvikkeiden vastaanoton osalta. Suunnitelma voidaan kuitenkin joissakin tapauksissa hyväksyä ilman korjaavien toimenpiteiden kuvaamista. Korjaavien toimenpiteiden kuvaamista omavalvontasuunnitelmassa ei esimerkiksi liene välttämätöntä vaatia hyvin pienissä yksiköissä, joissa ei ole ulkopuolista työvoimaa tai yksiköissä, joissa toiminnan riskit ovat käsiteltävien elintarvikkeiden luonteesta johtuen hyvin pienet. Vaikka korjaavien toimenpiteiden kuvaamista omavalvontasuunnitelmassa ei vaadittaisi, pitää tehdyt toimenpiteet kirjata omavalvontakirjanpitoon.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen viidennen artiklan mukaisesti omavalvontasuunnitelman pitää perustua HACCP-periaatteille. HACCP-analyysin tulisi näin ollen kuulua jokaisen elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaan. Kuitenkin, jos tässä asiakirjassa kuvatun tukiohjelman keinoin saavutetaan riittävä riskien hallinnan taso, voidaan suurimmassa osassa elintarvikehuoneistoja katsoa, että lainsäädännössä asetettua vaatimusta riskien hallinnasta on noudatettu, eikä varsinaista HACCP-analyysiä ole välttämätöntä vaatia. Voidaan katsoa, että jos tukiohjelma on arvioitu riittäväksi riskien hallitsemiseen, HACCP-analyysin ensimmäinen vaihe on suoritettu, eikä ole tarvetta edetä seuraaviin HACCP-analyysin vaiheisiin. Erityisesti yrityksissä, joissa ei ole elintarvikkeiden valmistusta tai käsittelyä, vaarat voidaan yleensä hallita tukiohjelman avulla. Varsinaista HACCP-analyysiä on välttämätöntä edellyttää ainoastaan suurilta elintarvikkeilta valmistavilta tai käsitteleviltä yksiköiltä, joihin eivät yleensä kuulu esimerkiksi ravintolat. Muiden yksiköiden omavalvontasuunnitelma voidaan hyväksyä, jos riskit voidaan hallita riittävän hyvin tukiohjelman avulla, vaikka se ei sisältäisikään muodollista HACCP-analyysiä tai vaikka analyysi olisi puuttellinen.

Pienempiä elintarvikkeita valmistavia tai käsitteleviä yrityksiä, kuten ravintoloita, pieniä leipomoita ja pakkaamattomia elintarvikkeita laajamittaisesti käsitteleviä myymälöitä, on kuitenkin syytä kannustaa HACCP-analyysin tekemiseen, missä voivat olla apuna eri keskusjärjestöjen laatimat omavalvontaoppaat.

## **Toiminnan kuvaus**

Vaaditaan kaikilta toimijoilta.

Toiminnan kuvauksen tulee kattaa kaikki toiminnot, joilla on merkitystä omavalvonnan laadun ja laajuuden kannalta. Esimerkiksi myymälöiden suunnitelmassa pitää mainita kaikki elintarvikkeiden käsittely (juustojen, lihan, hedelmien paloittelu, jauhelihan valmistus), ravintolan suunnitelmassa

mahdollinen pitopalvelutoiminta ja annosten ulosmyynti, elintarvikkeita valmistavassa yksikössä kuljetusten järjestäminen ja ulkomyyntipaikan suunnitelmassa varastointi myyntiajan ulkopuolella.

Elintarvikkeita vähittäismyyntiin valmistavan huoneiston ja keskuskeittiön omavalvontasuunnitelmassa pitää olla luettelo valmistettavista tuotteista soveltuvin osin sekä kuvaukset valmistusprosesseista.

### **Vastuuhenkilöt**

Vaaditaan kaikilta toimijoilta

Kaikille omavalvonnan osa-alueille pitää olla nimetty vastuuhenkilö, joka tosiasiallisesti pystyy vastaamaan mainitusta asiasta. Mahdollista on myös nimetä yksi vastuuhenkilö, joka vastaa useammasta osa-alueesta tai kaikesta omavalvonnasta. Vastuuhenkilön pitää olla yrityksen palveluksessa.

### **Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus**

Vaaditaan kaikilta toimijoilta.

### **Lämpötilavalvonta**

Vaaditaan huoneistoilta, joissa on kylmälaite/kylmälaitteita, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjolla pitoa tai kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdystystä.

Ohjelmassa pitää olla mainittu lämpötilojen mittaus- ja kirjaustiheydet sekä kirjaustapa.

Ohjelman pitää käsittää kaikki kylmälaitteet, joissa säilytettävien elintarvikkeiden turvallisuus riippuu lämpötilasta (myyntilaitteet, raaka-ainevarastot, valmiiden tuotteiden varastot, pakastimet, kuljetukset). Ohjelmassa pitää olla mainittu kaikkien kylmätilojen maksimilämpötilat. Vaaditaan vähintään tarkastus päivittäin ja kirjaus viikoittain, ellei muu tiheys ole perusteltu. Pakastimissa riittää harvemmin tapahtuva kirjaus.

Ohjelmassa pitää olla mainittu vastaanottotarkastukseen liittyvä helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavalvonta. Pienissä yksiköissä lämpötilat pitää mitata vähintään epäiltäessä kohonnutta lämpötilaa sekä satunnaisin pistokokein. Suurissa yksiköissä vaaditaan viikottainen seuranta ja kirjaus.

Ruoan valmistukseen liittyvä kuumennuslämpötilojen tarkkailu pitää olla mainittu, jos huoneistossa valmistetaan ruokaa kuumentamalla. Mittauksia ei kuitenkaan vaadita, jos riittävä lämpötila voidaan todeta muillakin keinoin (esim. kiehuminen, pitkä haudutus uunissa).

Ohjelman pitää käsittää elintarvikkeiden tarjolla pitoon liittyvä päivittäinen lämpötilatarkkailu. Ohjelmassa pitää olla mainittu tarjolla pitoon liittyvät kylmänä tarjottavien ruokien maksimilämpötilat ja kuumana tarjottavien ruokien minimilämpötilat.

Jos huoneistossa jäähdytetään kuumentamalla valmistettuja elintarvikkeita, pitää ohjelmassa kuvata jäähdytyksen suorittaminen ja jäähdytykseen liittyvä lämpötilatarkkailu.

Jos huoneiston toimintaan liittyy helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksia, pitää kuljetusten lämpötilatarkkailu olla kuvattu.

## **Puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailu**

Vaaditaan kaikilta toimijoilta.

### Tärkeimmät puhdistuskohteet

Ohjelman pitää käsittää yksityiskohtaisesti tärkeimmät puhdistettavat kohteet

- Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytilat
- Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelytilojen kalusteet, välineet ja laitteet
- Pakkaamattomien elintarvikkeiden varastotilat
- Pakkaamattomien elintarvikkeiden myyntilaitteet
- Astiat

Ohjelmassa pitää olla mainittu näiden osalta

- Puhdistuksen suorittaja
- Puhdistustiheys
- Puhdistustapa
- Käytettävät puhdistusaineet
- Tarvittaessa desinfiointi
- Aistinvarainen päivittäinen puhtaustarkkailu ja siitä pidettävä kirjanpito
- Mikrobiologinen puhtaustarkkailu ja siitä pidettävä kirjanpito (tästä tarkempi ohje jäljempänä)

Siivouksen suorittajan ei tarvitse pitää kirjaa oman työnsä jäljen tarkastamisesta. Pienimmissä kohteissa, joissa omavalvonnasta vastaavat hoitavat itse siivouksen, ei tästä syystä vaadita aistinvaraisen puhtaustarkkailun kirjaamista.

Aistinvaraisen puhtaustarkkailun tulokset kirjataan suurtalouksissa ja muissa suurissa korkean riskiluokan kohteissa vähintään viikoittain, riskiltään keskitason huoneistoissa kuukausittain. Jos pakkaamattomia elintarvikkeita ainoastaan varastoidaan ja myydään, aistinvaraisen tarkkailun kirjanpitoa ei vaadita.

### Muut puhdistuskohteet

Ohjelman pitää käsittää myös seuraavat kohteet, mutta tarkkuus voi olla vähäisempi

- Pakattujen elintarvikkeiden käsittelytilat ja niiden kalusteet
- Pakattujen elintarvikkeiden varastotilat
- Pakattujen elintarvikkeiden myyntilaitteet
- Pakkausmateriaalivarastot
- Henkilökunnan sosiaalityilat ja käymälät
- Mahdolliset käytävä- yms. tilat
- Asiakastilat, asiakaskäymälät
- Siivousvälinevarasto ja siivousvälineet

Ohjelmassa pitää olla mainittu näiden osalta

- Puhdistuksen suorittaja
- Puhdistustiheydet
- Puhdistustapa
- Aistinvarainen puhtaustarkkailu

Mikrobiologinen puhtaustarkkailu

Mikrobiologinen puhtaustarkkailu vaaditaan huoneistoilta, joissa käsitellään tai varastoidaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Lisäksi puhtaustarkkailu vaaditaan pilaantuvia elintarvikkeita valmistavilta yrityksiltä, kuten leipomoilta, hunajapakkaamoilta tai makeisia valmistavilta yrityksiltä.

Näytteenottotiheyden vähimmäisvaatimus:

- Suuret valmistuspaikat, joissa helposti pilaantuvaa (keskuskeittiö, eineskeittiö, helposti pilaantuvia valmistava leipomo) : 2 x vuodessa
- Muut huoneistot, joissa helposti pilaantuvaa 1 x vuodessa
- Pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus, laajamittainen 2 x vuodessa
- Pilaantuvien elintarvikkeiden valmistus, muut 1 x vuodessa

Näytteitä pitää ottaa kerrallaan vähintään viisi, pienimmissä kohteissa vähintään kolme.

Suunnitelmassa pitää olla mainittu vähintään puhtaustarkkailun tiheys ja kerralla otettavien näytteiden määrä, tutkimusmenetelmä, raja-arvot, jos näytteet viljellään itse, kirjanpito tuloksista sekä korjaavat toimenpiteet raja-arvojen ylittyessä.

Korjaavissa toimenpiteissä on tärkeintä uusintänäytteenotto samasta kohteesta normaalin puhdistuksen jälkeen, ja jos tulos edelleen huono, puhdistustapojen ja -tiheyden tarkistaminen.

## **Henkilökunnan hygienia**

Vaaditaan kaikilta huoneistoilta.

Mainittava vähintään

- käsien pesu
- suojavaatetus
- poissaolo tai siirtäminen toisiin tehtäviin, jos todettu salmonellatartunta, maha-suolisto-oireita tai muu mahdollisesti elintarvikkeen välityksellä leviävä sairaus

Maininta terveystodistusten ja ulkomaanmatkojen jälkeen otettavien salmonellanäytteiden tutkimustodistusten vaatimisesta vaaditaan huoneistoilta, joissa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita.

## **Hygieniaosaaminen**

Vaaditaan huoneistoilta, joiden henkilökunnalta edellytetään hygieniaosaamistodistusten suorittamista.

## **Pakkausmerkinnät**

Vaaditaan huoneistoilta, joissa pakataan elintarvikkeita kuluttajapakkauksiin.

Kuvattava vähintään

- mitä pakkauksiin merkitään
- miten määritetään viimeinen käyttöajankohta
- miten huolehditaan siitä, että ainesosaluettelo on ajan tasalla
- miten varmistutaan alkuperämerkinnän todenmukaisuudesta

**Jäljitettävyys**

Vaaditaan kaikilta huoneistoilta. Vähintään maininta siitä, miten pidetään kirjaa vastaanotettavista elintarvikkeista ja, jos huoneistosta toimitetaan elintarvikkeita muualle kuin suoraan kuluttajalle, lähetetyistä elintarvikkeista.

**Naudanlihan merkintäjärjestelmä**

Vaaditaan, jos pakataan naudanlihaa kuluttajapakkauksiin tai myydään pakkaamatonta naudanlihaa kuluttajille. Vähimmäisvaatimukset annetaan naudanlihan merkitsemistä koskevissa säädöksissä.

Merkintäjärjestelmän pitää olla hyväksytty. Jos käytössä ei ole kaupan ketjun hyväksyttämä järjestelmä, hyväksyminen tehdään omavalvontasuunnitelman hyväksymisen yhteydessä. Naudanlihan merkintäjärjestelmän hyväksymisestä mainitaan päätöksessä erikseen, ja siitä ilmoitetaan EVIRAan.

**Elintarvikenäytteenotto**

Vaaditaan yleensä huoneistoilta, jotka

- valmistavat helposti pilaantuvia elintarvikkeita
- pakkaavat elintarvikkeita kuluttajapakkauksiin
- käsittelevät tai myyvät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, ellei käsittely ole vähäistä. Vähäiseksi käsittelyksi katsotaan esim. sämpylöiden täyttäminen yhtä kahvilaa varten.

Näytteenottoa ei vaadita näytteenoton vuoksi, vaan sille tulee aina olla selvä, terveysvaaraan tai lainsäädäntöön liittyvä peruste. Hyvin perusteltua näytteenotto on esimerkiksi jauhelihaa, kermaa sisältäviä konditoriatuotteita tai lihaa tai kalaa sisältäviä salaatteja valmistavissa yksiköissä, myymälöissä, joissa siivutetaan lihavalmisteita tai joissa helposti pilaantuvia elintarvikkeita myydään irtomyyntinä sekä yksiköissä, joissa ruokaa jäähdytetään seuraavana päivänä tarjoamista tai kuljetusta varten. Perusteltua on myös näytteenotto pakkausmerkintöjen (esim. viimeinen käyttöajankohta, lainsäädännön edellyttämät suola- ja rasvapitoisuusmerkinnät) paikkansapitävyyden varmistamiseksi yksiköissä, joissa elintarvikkeita pakataan kuluttajapakkauksiin.

Näytteenottoa ei toisaalta ole tarpeen vaatia yksikössä, jossa ainoastaan tarjoillaan kuumentamalla valmistettuja elintarvikkeita välittömästi kuumentamisen jälkeen, vaikka elintarvikkeet olisivatkin helposti pilaantuvia. Näytteenotto ei myöskään ole tarpeen perunankuorimoissa, vaikka kuorittu peruna voidaan katsoa helposti pilaantuvaksi elintarvikkeeksi. Jos kuivaelintarvikkeita pakkaavassa yrityksessä viimeisen käyttöajankohdan määrittely perustuu lähinnä aistinvaraisen laadun heikkenemiseen, on näytteenotto yleensä perusteltua vain mahdolliseen pakkausmerkintöjen valvontaan liittyen.

Elintarvikehuoneistossa tulee omavalvontaan liittyen ottaa huoneiston toiminnan laatu, laajuus ja riskit huomioiden yleensä vähintään 1 – 4 näytettä vuodessa. Näytetulosten ja omavalvonnan muun toimivuuden perusteella näytemäärää on myöhemmin mahdollista vähentää, jolloin omavalvontasuunnitelmaan tehdään valvontaviranomaisen hyväksymä muutos. Toisaalta omavalvonta- tai viranomaisvalvontanäytteiden selvästi heikentyneet tulokset, huonosti toimiva omavalvonta tai muut vastaavat seikat voivat myöhemmin antaa aihetta vaatia näytemäärän lisäämistä.

Ohjelmassa pitää mainita näytteet tutkiva laboratorio tai laboratoriot. Näytteitä voidaan ottaa mikrobiologisia ja/tai kemiallisia tutkimuksia varten. Näytteiden tyyppi, näytemäärät ja näytteistä tehtävät tutkimukset pitää mainita omavalvontasuunnitelmassa. Mikrobiologisesti tutkittavasta näytteestä on yleensä syytä tehdä 2 – 3 tutkimusta.

Lisäksi omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava korjaavat toimenpiteet, jos tulokset eivät ole hyviä (syy selvitys ja korjaus, uusintanäytteenotto, näytteenottotiheyden väliaikainen kasvattaminen).

### **Haittaeläintorjunta**

Vaaditaan kaikilta sisätiloissa sijaitsevilta huoneistoilta. Huomioitava ainakin jyräjät ja hyönteiset. Aktiivista syötitystä ei vaadita.

### **Jätehuolto**

Vaaditaan kaikilta kuvaus jätehuollon järjestämisestä.

### **Toiminta ruokamyrkytyspäilytapauksissa**

Vaaditaan kaikilta. Ruokamyrkytyspäilyissä asiakkaan yhteystietojen kirjaaminen, ilmoittaminen elintarvikevalvontaviranomaiselle ja näytteiden säilyttäminen.

### **Päivittäminen**

Vaaditaan kaikilta. Suunnitelma tarkastetaan vähintään kerran vuodessa ja toiminnan muutosten yhteydessä.