

Helsinki

ULKOMYYNNIN OMAVALVONTAOHJELMA

(Päivitetty 12.06.2017)

Toimija _____

Osoite _____

Puhelinnumero _____

Vastuhenkilö _____

Toiminnassa tapahtuvasta oleellisesta muutoksesta, toimijan vaihtumisesta sekä toiminnan lopettamisesta ja keskeyttämisestä tulee ilmoittaa Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksiköön (lisätieto- ja elintarviketarkastajilta puhelin 09 310 14000).

	1. Toiminnan kuvaus
	2. Tavarán vastaanottotarkastukset
	3. Elintarvikkeiden jäljitettävyys
	4. Elintarvikkeiden kuljetus
	5. Elintarvikkeiden varastointi
	6. Kalusteiden huolto ja varastointi
	7. Elintarvikkeiden kaupanpito
	8. Elintarvikkeiden käsittely ja tarjoilu
	9. Siivoussuunnitelma
	10. Jätehuolto
	11. Tuholaisten torjunta
	12. Henkilökunta
	13. Asiakasvalitusten käsittely
	14. Oma- valvontasuunnitelman päivitys
	15. Asiakirjojen säilytys
	16. Vastuhenkilöt

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön oma- valvontaohjeistusta voidaan käyttää sovellettuna ottaen huomioon yrityksen toimintatapa ja -laajuus.

Helsingissä ____ / ____ 20 ____

toimijan allekirjoitus

Kohteen elintarviketarkastaja _____

puhelinnumero _____

sähköpostiosoite _____

@hel.fi

OMAVALVONTATOIMENPITEET:

1. TOIMINNAN KUVAUS

2. TAVARAN VASTAANOTTOTARKASTUKSET

Jokainen elintarvike-erä ja sen aistinvarainen laatu tarkastetaan vastaanoton yhteydessä.

Tarkastuksessa kiinnitetään huomiota mm. pakkausten eheyteen ja tuotteiden puhtauteen. Tarkastetaan, että tuotteissa on pakkausmerkinnät (mm. päiväys, alkuperä, tarvittaessa terveysterveysmerkki) sekä suomeksi että ruotsiksi. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kohdalla tarkistetaan lisäksi elintarvikkeiden lämpötilat (kts. lämpötilataulukko).

Toimenpiteet, jos saapuneessa elintarvike-erässä havaitaan virheitä (esim. liian lämpimiä, kolhiintuneita, homeisia, puutteelliset pakkausmerkinnät yms.):

Vastaanottotarkastus kirjataan (kuinka usein ja mihin):

3. ELINTARVIKKEIDEN JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikkeet on pystyttävä jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Toimijan tulee pystyä osoittamaan mistä ja milloin elintarvikkeet ovat tulleet. Elintarvikepakkausten pakkausmerkintätiedot tulee säilyttää niin kauan, kuin elintarviketta on tarjolla tai myynnissä.

Kaupanpidon aikana varmistetaan tuotteiden alkuperätietojen säilyminen seuraavasti:

4. ELINTARVIKKEIDEN KULJETUS

Elintarvikkeet on pakattava niin, etteivät mahdollisesti autossa olevat muut tavarat (esim. toritelta) aiheuta haittaa elintarvikkeille.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetus: Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden **yli kaksi tuntia** kestävässä toimituksissa kuormatila tai muu kuljetustila tai -astia tulee varustaa **tallentavalla** lämpötilanseurantajärjestelmällä.

Kuljetusten aikaiset lämpötilat kirjataan (kuinka usein ja mihin):

Toimenpiteet, mikäli lämpötilarajat ylittyvät:

5. ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI

Elintarvikkeet varastoidaan (missä):

Elintarvikevaraston lämpötilaseuranta (kts. lämpötilataulukko)

Varaston jätehuoltosuunnitelma:

Varaston tuholaistorjuntasuunnitelma:

6. KALUSTEIDEN HUOLTO JA VARASTOINTI

Ulkomyynnissä käytettävät kalusteet varastoidaan ja huolletaan (missä).
(jos kalusteiden huolto ja varastointi tapahtuvat toisen toimijan tiloissa, tulee omavalvontaan liittää kirjallinen sopimus tilojen käytöstä):

7. ELINTARVIKKEIDEN KAUPANPITO

Myyntipisteen lämpötilaseuranta: Lämpötila mitataan helposti pilaantuvista elintarvikkeista.

Lämpötilamittausten tulokset kirjataan (kuinka usein ja mihin):

Toimenpiteet, mikäli lämpötilarajat ylittyvät:

8. ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY JA TARJOILU

Elintarvikkeet esikäsitellään hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa (toimija ja osoite).
(jos esikäsitely tapahtuu toisen toimijan tiloissa, tulee omavalvontaan liittää kirjallinen sopimus tilojen käytöstä):

Yrityksemme käsittelee ja tarjoilee seuraavia kylmiä pakkaamattomia elintarvikkeita:

Yrityksemme käsittelee tai tarjoilee seuraavia kuumia pakkaamattomia elintarvikkeita:

Elintarvikkeiden käsittely myyntipaikalla:

Kuumana (yli +60°C) tarjottavien tuotteiden tarjontaaika (enintään 4 h):

Elintarvikkeiden lämpötilaseuranta (kts. lämpötilataulukko):

Lämpötilamittausten tulokset kirjataan (kuinka usein ja mihin):

Toimenpiteet, mikäli lämpötilat liian korkeita tai liian matalia (kts. lämpötilataulukko):

SIIVOUSSUUNNITELMA

Myyntipisteen siivous ja siivousvälineet (miten ja milloin) sekä jätehuolto:

Elintarvikevaraston siivous ja siivousvälineiden säilytys:

Myyntikalusteiden varaston siivous ja siivousvälineiden säilytys:

9. JÄTEHUOLTO

Myyntipisteessä lajitellaan seuraavat jätteet:

biojäte	pahvi	paperi
lasi	metalli	sekajäte
energiajäte		
rasva, minne toimitetaan:	_____	
muu, mikä	_____	

Myyntipisteessä seurataan, että jätteet lajitellaan oikein, myyntipisteen jäteastiat tyhjennetään päivittäin ja jäteastiat ovat puhtaat ja ehjät.

Myyntialueen jätehuollon toimivuutta seurataan (mm. jäteastiat liian täysiä, jäteastiat rikkiäisiä).

10. TUHOLAISTEN TORJUNTA

Tuholaisten esiintymistä tai niiden merkkejä seurataan jatkuvasti ja niitä todettaessa ryhdytään itse toimenpiteisiin tai kutsutaan tuholaistorjuntayrityksen edustaja paikalle sekä ilmoitetaan asiasta myyntialueen vastuuhenkilölle.

11. HENKILÖKUNTA

Työasut ja niiden puhtaanapito:

Henkilökunnan hygieniaosaamistodistukset ja todistukset terveydentilasta (tarvittaessa) ja niiden säilytys:

Lyhyt aikaisten työntekijöiden opastus:

12. ASIAKASVALITUSTEN KÄSITTELY

Asiakasvalitusten käsittely ja niiden kirjaaminen:

RUOKAMYRKYTYSEPÄILYN TAPAHTUESSA OTETTAVA VÄLITTÖMÄSTI YHTEYTTÄ ELINTARVIKKEISIIN LIITTYVÄÄN NEUVONTAAN (PÄIVYSTÄVÄÄN TERVEYSTARKASTAJAAN), JOKA ANTAA OHJEET JATKOTOIMENPITEITÄ VARTEN.

. Puh: 09 310 14000 (ma, ke - pe klo 9:00 – 12:00, ti 9:00 – 15:00)

13. OMAVALVONTASUUNNITELMAN PÄIVITYS

Oma-
valvontasuunnitelma päivitetään:

14. ASIAKIRJOJEN SÄILYTYS

Omavalvontasuunnitelmaan liittyvä kirjanpitoa säilytetään elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi (missä):

Kaupalliset asiakirjoja (esim. kuormakirjat, rahtikirjat, kuitit) säilytetään seuraavasti:

- kuusi kuukautta valmistuksesta tai tuotteiden toimittamisesta, kun tuotteella ei ole myyntiaikaa, tuote on helposti pilaantuva tai tuotteen myyntiaika on alle 3 kk
- myyntiaika + kuusi kuukautta tuotteista, joilla on parasta ennen päiväys.

Kaupallisia asiakirjoja säilytetään (missä):

15. VASTUUHENKILÖT

Tehtävä:	Vastuuhenkilö:
Vastaanottotarkastus	
Elintarvikkeiden kuljetus	
Elintarvikkeiden varastointi	
Elintarvikkeiden myynti	
Elintarvikkeiden käsittely ja tarjoilu	
Siivoussuunnitelma	
Jätehuolto	
Tuholaisten torjunta	
Henkilökunta	
Asiakasvalitusten käsittely	
Omavalvontasuunnitelman päivitys	
Kirjanpito	

ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

Liite 1

Säädösten mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	varastointilämpötila enintään	tarjoilulämpötila
tuoreet kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)	
kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, mäti	+ 0... 3 °C	
helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, paloitellut kasvikset, leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut ainekset, elävät simpukat, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vastaavaa käsittelyä	+6 °C	
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai vastaava käsittely, lukuun ottamatta maito ja kerma	+8 °C	
pakasteet	-18 °C tai sitä kylmempi	
kuumina tarjoiltavat ruoat (tarjoiluaika max. 4 h)		vähintään +60 °C
kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana		enintään +12 °C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Kuumentamalla valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään +70 °C.

TIETOJA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVIEN HENKILÖIDEN HYGIENIAVAATIMUKSISTA

Elintarvikkeita käsittelevän henkilön hygieniasta huolehtiminen on tärkeää. Huono hygienia saattaa levittää tautia aiheuttavia mikrobeja käsistä, nielusta tai työvaatteista elintarvikkeisiin, josta seurauksena voi olla ruokamyrkytyksiä.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vastuhenkilö, joka huolehtii henkilökunnan hygieniakoulutuksesta, valvoo hygieniaa ja henkilökunnan tarvittavia terveystodistuksia.

Tartuntatautilain mukaiset todistukset

Lainsäädäntö

Tartuntalain (583/86) 20 §:n mukaan työnantajan tulee vaatia työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tämä sairasta tiettyä yleisvaarallista tartuntatautia, jos työntekijä on sellaisissa tehtävissä, joihin liittyy tällaisen taudin tavallista suurempi leviämisaara tai joissa tällaisen tartuntataudin seuraukset ovat tavannomaista vakavampia. Ennen kuin työntekijä on esittänyt edellä tarkoitetun selvityksen, hän ei saa toimia tehtävässä, jossa käsitellään pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Tartuntatautiasetuksen (786/86) 11 §:n mukaan työnantajan on vaadittava tartuntatautilain 20 §:ssä tarkoitetuissa tehtävissä toimivalta työntekijältä selvitys siitä, ettei työntekijä sairasta salmonelloosia. Sosiaali- ja terveysministeriön määräyskokoelman (2003:1) mukaan selvitys edellytetään henkilöiltä, jotka koskettelevat helposti pilaantuvia elintarvikkeita tai niiden käsittelypintoja toistuvasti paljain käsin. Tarkastukset rajataan henkilöihin, joiden työsuhteen edellytetään kestävän vähintään kuukauden. Lyhytaikaisia työntekijöitä on opastettava turvallisissa työtavoissa ja valistettava tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aiheutta voivat hakeutua tarkastukseen.

Työhöntulotarkastus

Työhöntulon yhteydessä terveydenhuollon ammattihenkilö tekee tarkastuksen, johon liitetään ulosteen salmonellatutkimus harkinnan mukaan. Salmonellatutkimus on yleensä aiheellinen, jos asianomaisella tai samassa taloudessa asuvalla on ollut ripulioireita viimeisen kuukauden aikana. Siihen voi myös olla aiheutta, jos henkilö on ollut viimeisen kolmen kuukauden aikana Pohjoismaiden ulkopuolella. Tutkimus voidaan tehdä kuitenkin kaikille helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsitteleville henkilöille toimijan oman harkinnan mukaan, joko ulkomaanmatkojen jälkeen tai säännöllisin väliajoin. Selvitys terveydentilasta tai kopia siitä tulee säilyttää työpaikalla tai työterveyshuollossa siten, että se on elintarviketarkastajan saatavilla.

Salmonellatodistus

Vähintään neljä vuorokautta kestäneen Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen matkan jälkeen annetaan ulostenäyte salmonellatutkimusta varten. Tämän

lisäksi ovat haastattelu ja tarvittaessa kliininen tutkimus aiheellisia silloin kuin tarkastettava arvelee terveydentilansa tai ulkomailla potemiensa oireiden perusteella olevan aiheutta olla poissa työstä ennen tutkimustuloksen valmistumista. Selvitys terveydentilasta tai kopio siitä tulee säilyttää työpaikalla tai työterveyshuollossa siten, että se on elintarviketarkastajan saatavilla.

Ruokamyrkytysepäily

Elintarvikelain (23/06) 24 § velvoittaa elintarvikealan toimijan ilmoittamaan terveydensuojeluviranomaiselle epäilyistä ruokamyrkytyksestä. Helsingissä asiaa tulee välittömästi ilmoittaa Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksiköön elintarviketarkastajalle, puhelin 09 310 14000, fax 09 310 31633.

Ruokamyrkytysepäilyn perusteella elintarvikehuoneistoon tehdään elintarviketarkastajan toimesta tarkastus. Tarkastuksen yhteydessä selvitetään mm. elintarvikehuoneiston hygienia, elintarvikkeiden käsittelytavat ja henkilökunnan todistukset terveydentilasta. Tarvittaessa tarkastukselle osallistuu kaupungin epidemiologisen toiminnan terveydenhoitaja, joka arvioi ulostenäytteiden oton tarpeellisuuden.

Viranomaiset neuvottelevat keskenään ja sopivat mahdollisesti sairastuneiden erityistutkimuksista, joihin kuuluu ulostenäytteiden ja verinäytteiden otto mahdollisia vasta-ainetutkimuksia varten sekä mahdollisesti erilaiset virustutkimukset.

Tarkastuksen yhteydessä elintarviketarkastaja ottaa tarvittaessa elintarvikenäytteitä. Näytemäärä on 200- 300 g/ruoka ja se otetaan puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään suurtaloudessa, se on säilytettävä 0 - 6 °C lämpötilassa tai jäädytettynä.

Lisätietoja saa elintarviketarvikkeisiin liittyvästä neuvonnasta (p. 09 310 14000) tai epidemiologisen toiminnan terveydenhoitajalta (p. 09 310 51222).

Vaatetus

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä työvaatetus. Siihen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Ihon tulehdukset, lävistykset, korut ja rakennekynnet

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.