

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

HACCP Codex Alimentarius CXC 1-1969 ja asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaan

Vaara-analyysi ja kriittiset hallintapisteet, lakisääteinen velvoite

78 vaatimusta. Tälle standardille ei ole akkreditoitua sertifikaattia. Versio 07/2026.

Tämä tarkistuslista on maksuton työväline oman itsearvioinnin ja valmistautumisen tueksi. Se ei ole osoitus, ei tarkastus eikä korvaa yrityksen omaa HACCP-suunnitelmaa. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja kriittiset hallintapisteet itse, koska ne riippuvat sen tuotteista ja prosesseista. Täysin täytetty lomake ei tarkoita, että yritys täyttää asetuksen (EY) N:o 852/2004 vaatimukset. Sitovia ovat lain teksti, oman toimialan ohjeet ja toimivaltainen elintarvikevalvontaviranomainen. HACCP ei ole standardi: siitä ei ole sertifikaattia, ja toteutusta valvovat viranomaiset. Leanshift ei ole sertifiointielin eikä valvontaviranomainen.

Yritys	Päivämäärä	Täyttäjät
--------	------------	-----------

1 Perusteet ja elintarviketurvallisuuskulttuuri

1

- 1.1 Ylin johto sitoutuu näkyvästi turvalliseen elintarvikkeeseen ja näyttää esimerkkiä omalla toiminnallaan. Se antaa tarvittavan ajan, henkilöstön, välineet ja rahat, on nimennyt hygieniasta ja elintarviketurvallisuudesta vastaavat henkilöt ja on varmistunut siitä, että jokainen yrityksessä tuntee oman osuutensa. Koko henkilöstö tietää, mitä siltä odotetaan päivittäisessä hygieniakäyttäytymisessä, ja tuntee säännön, jonka mukaan poikkeamat, virheet ja läheltä piti tilanteet saa ilmoittaa ilman haittaa. Työntekijöiltä nousevat huolet otetaan vastaan ja niihin vastataan, ja elintarviketurvallisuuden todellinen toteutuminen katselmoidaan määräajoin ja sitä mukautetaan aina, kun tuotteet, prosessit, tilat tai henkilöstö muuttuvat. Tämä kohta täyttyy, kun arjen toiminta osoittaa sen, ei pelkästään silloin, kun asiasta on paperi.**

Mistä sen tunnistaa: Soveltuvaa näyttöä ovat: johdon päiväämä ja allekirjoittama elintarviketurvallisuuslausuma näkyvällä paikalla, yhteenveto vastuunjaosta sijaisineen, koulutus- ja perehdytystallenteet päiväyksineen, aiheineen ja osallistujien allekirjoituksineen, tiimipalaverien pöytäkirjat tai lyhyet muistiinpanot hygieniasta, sisäisten hygieniakierrosten tallenteet, joista käyvät ilmi havainto, toimenpide, vastuuhenkilö ja valmistuspäivä, sekä jälki siitä, mitä ilmoitetuille poikkeamille tapahtui. Hyödyllistä on myös voida osoittaa, että uudelleen koulutus tehtiin tuotteen, prosessin tai henkilöstön muutoksen jälkeen. Pieni yritys ratkaisee tämän ilman koneistoa: yksi sivu allekirjoitettua lausumaa ilmoitustaululla, hygieniapäiväkirja, johon kirjataan kolme riviä päiväyksineen ja nimineen jokaisen lyhyen tiimipalaverin jälkeen, ja yksinkertainen kierros tarkistuslistalla, joka kuitataan kerran kuukaudessa. Viranomaisen elintarviketarkastajat puhuvat henkilöstön kanssa, eivät vain johdon kanssa: työpisteellä annetut vastaukset ovat todellinen näyttö.

Avoin	Kesken	Täytetty	Ei koske
-------	--------	----------	----------

Näyttö / perustelu

2 Alkutuotanto: viljely, kalastus ja metsästys, valinnainen osio

4

- 2.1 Yritys on kirjannut, harjoittaako se alkutuotannon toimintoja, eli viljelyä ja sadonkorjuuta, lypsyä, eläinten kasvatusta ennen teurastusta, kalastusta, metsästystä tai luonnontuotteiden keräilyä sekä näihin liittyvää tilalla tapahtuvaa varastointia, käsittelyä ja kuljetusta. Jos tämä ei koske yritystä, luku merkitään sellaiseksi, jota ei sovelleta, ja jätetään tyhjäksi. Jos se koskee yritystä, yritys tietää ja on merkinnyt kirjallisesti, että juuri näitä toimintoja varten ei ole velvollisuutta ottaa käyttöön HACCP-periaatteisiin perustuvia menettelyjä asetuksen 852/2004 5 artiklan 3 kohdan nojalla ja että niiden sijaan sovelletaan kyseisen asetuksen liitteen I yleisiä alkutuotannon hygieniasäännöksiä.**

Mistä sen tunnistaa: Enintään yhden sivun päivätty muistio tai merkintä tämän tarkistuslistan kansilehdellä, jossa jokainen yrityksen toiminto sijoitetaan vaiheeseen: tuotanto omalla tilalla, sitten jalostus, toimitus, kauppa. Tukevaa näyttöä voivat olla rekisteröinti toimivaltaiselle elintarvikevalvontaviranomaiselle, yrityksen kuvaus sekä pelto- tai eläinrekisteri. Pieni yritys, jolla ei ole alkutuotantoa, toteaa tämän yhdellä lauseella ja ohittaa luvun. Tämä sijoittelu on yrityksen itsearviointi eikä korvaa viranomaisen omaa arviota.

Avoin	Kesken	Täytetty	Ei koske
-------	--------	----------	----------

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

- 2.2 Alkutuotannon vaiheessa toimenpiteet, jotka estävät tuotteiden saastumisen mahdollisimman pitkälle, on määritelty ja ne ovat vaikuttavia päivittäisessä käytännössä, erityisesti kun kyse on saastumisesta veden, maaperän, rehun, lannoitteiden, kasvinsuojelu- ja biosidivalmisteiden, eläinlääkkeiden ja jätteiden sekä tuholaisien ja sairaiden eläinten välityksellä. Laitteistot, välineet, astiat, laatikot ja kuljetusvälineet puhdistetaan ja tarvittaessa desinfioidaan, käytettävä vesi soveltuu kulloiseenkin tarkoitukseensa, ja tuotteita käsittelevät henkilöt ovat terveitä ja hygieniakoulutettuja. Analyysitulokset, jotka viittaavat ongelmaan, otetaan näissä toimenpiteissä huomioon.**

Mistä sen tunnistaa: Yrityksen hygieni- ja puhdistussuunnitelma kuittauksineen: lypsylaitteisto, korjuukalusto, laatikot ja uudelleen käytettävät alustat, kylmävarasto, ajoneuvot. Lisäksi näyttö veden laadusta, joko liittymä yleiseen vesijohtoon tai päivätty analyysiraportti omasta kaivosta, henkilöstön ja sadonkorjuun apulaisten koulutus allekirjoituslistoineen sekä lukittava varastopaikka kasvinsuojelu- ja puhdistusaineille. Pieni yritys ripustaa täytetyn puhdistus- ja tarkastussuunnitelman navettaan tai halliin ja arkistoi vesianalyysin ja koulutuslistan sen taakse.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 2.3 Vaarojen hallintaan käytetyt toimenpiteet kirjataan yrityksen luonteeseen ja kokoon sopivassa muodossa, ja nämä tallenteet säilytetään. Ne kattavat vähintään käytetyt kasvinsuojelu- ja biosidivalmisteet, tuotteiden turvallisuuteen mahdollisesti vaikuttavien tuholaisien ja tautien esiintymisen, ihmisten terveyden kannalta merkityksellisten näyteanalyysien tulokset sekä eläinten osalta rehun alkuperän ja koostumuksen ja annetut eläinlääkkeet päiväyksineen ja varoikoineen. Tallenteet annetaan pyynnöstä toimivaltaisen viranomaisen ja vastaanottavien yritysten käyttöön.**

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Lohkokirjanpito tai navettapäiväkirja, eläinlääkkeiden varastokirja yhdessä eläinlääkärin luovutus- ja käyttöasiakirjojen kanssa, rehun lähetysluettelot ja etiketit, laboratorio- ja jäämäraportit sekä tuholaisorjunnan tallenteet. Hyödyllistä on määritelty säilytysaika ja yksi kansio satovuotta kohti, jotta asiakirjat ovat heti käsillä tarkastuksessa tai asiakkaan kysyessä. Pieni yritys käyttää vihkoa lohkoa tai navettaa kohti sarakkeilla päiväys, valmiste, määrä, käyttäjä ja huomautus. Ratkaisevaa on katkeamaton ketju, ei ohjelmisto.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 2.4 Siirtymä alkutuotannosta kaikkeen muuhun toimintaan on nimetty: heti kun yritys jalostaa, leikkaa, pakkaa tai valmistaa ja toimittaa elintarvikkeita tilamyymälässä, keittiössä tai ateriapalvelussa, näihin toimintoihin sovelletaan yleisiä hygieniavaatimuksia ja HACCP-periaatteisiin perustuvia menettelyjä siten kuin tämän tarkistuslistan seuraavissa luvuissa esitetään. Jäljelle jäävien alkutuotannon toimintojen osalta on päätetty ja kirjattu, sovelletaanko toimialan tunnustettua hyvän hygieniakäytännön ohjetta. HACCP-periaatteiden vapaaehtoinen soveltaminen tässä vaiheessa on mahdollista mutta ei vaadittua.**

Mistä sen tunnistaa: Toimintoluettelo kahdella sarakkeella, alkutuotanto ja sen jälkeinen toiminta, jossa jokainen rivi viittaa tämän tarkistuslistan lukuun, joka kattaa kyseisen kohdan. Lisäksi käytetty toimialan ohje painoksineen ja päiväyksineen, esimerkiksi toimialajärjestöltä tai maatalouskamarilta, ja lyhyt merkintä siitä, mitkä sen luvut on toteutettu yrityksessä. Pieni yritys kirjoittaa yhden kappaleen, esimerkiksi: maidontuotanto noudattaa järjestön ohjetta, tilameijeri ja tilamyymälä kuuluvat tämän tarkistuslistan seuraaviin lukuihin. Missä raja yksittäistapauksessa tarkalleen kulkee, selvitetään yhdessä toimivaltaisen elintarvikevalvontaviranomaisen kanssa.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

3 Toimitilat, pohjaratkaisu ja laitteet

13

- 3.1-a Yritys on arvioinut toimipaikkansa ja sitä ympäröivän alueen osalta, mitkä ulkoiset saastumislähteet voisivat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen, esimerkiksi naapurikiinteistöjen maankäyttö, pöly, savu, hajut, seisova vesi, eläintenpito tai liikenne, ja on ottanut käyttöön vaikuttavat suojaustoimenpiteet jokaista merkittäväksi arvioimaansa lähdeä vastaan. Ulkoalueet on järjestetty ja pidetään kunnossa niin, että ne eivät tarjoa tuholaisille suojaa tai pesäpaikkaa ja että pintavesi pääsee valumaan pois. Mitkä ulkoiset lähteet ovat yksittäistapauksessa merkityksellisiä, seuraa yrityksen sijainnista ja tuotteista, eikä sitä määrätä yleispätevästi.**

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on lyhyt sijaintiarvio asemapiirroksineen tai ilmakuvineen, luettelo huomioon otetuista ympäristölähteistä, kunkin arviointi ja siitä johdettu toimenpide, esimerkiksi tiiviisti sulkeutuvat portit, katetut lastauspaikat, päällystetyt pinnat ja viheralueiden hallittu hoito. Päivätyt valokuvat ulkoalueesta ja merkintä viimeisimmästä kierroksesta täydentävät kuvan. Pieni yritys hoitaa tämän yhdellä sivulla: vasen sarake ympäristötekijä, keskisarake arviointi omine perusteluineen, oikea sarake toimenpide ja tavoitepäivä, katselmoidaan kerran vuodessa ja aina kun naapurusto muuttuu.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

3.2-a Tilojen sijoittelu sekä raaka-aineiden, välituotteiden, valmiiden tuotteiden, pakkausmateriaalien, henkilöstön ja jätteiden reitit on suunniteltu niin, että puhtaat ja likaiset alueet eivät risteä ilman suojausta. Jos fyysinen erottelu ei ole rakenteellisesti mahdollista, ajallinen tai organisatorinen erottelu on määritelty ja tunnetaan koko yrityksessä. Pohjaratkaisussa otetaan nimenomaisesti huomioon allergeeneja sisältävien ainesosien käsittely, jotta tahaton siirtymä muihin tuotteisiin vältetään. Sen, mitkä alueet ovat puhtaita ja mitkä likaisia, yritys määrittelee omien tuotteidensa ja prosessiensa perusteella.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on pohjapiirros värikoodatuin vyöhykkein ja nuolin tuote-, henkilö- ja jätevirroille, lyhyt selitys erottelun logiikasta ja ajallisen erottelun osalta tilankäyttö- tai tuotantojärjestysuunnitelma, esimerkiksi allergeenittomat erät ennen allergeeneja sisältäviä. Pieni yritys täyttää tämän käsin piirretyllä keittiöluonnoksella yhdellä A4-sivulla, jossa reitit näkyvät, ja lisäksi esillä olevalla tuotantojärjestyksellä. Kun rakennusta muutetaan tai uusia tuotelinjoja lisätään, suunnitelma päivitetään, mikä on tunnistettavissa versiosta ja päiväyksestä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

3.2-b Lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet ja kiinteät asennukset alueilla, joilla elintarvikkeita käsitellään, ovat materiaaleista, jotka voidaan puhdistaa ja tarvittaessa desinfioida aiotuilla menettelyillä. Niissä ei ole halkeamia, avoimia saumoja, hilseileviä pinnoitteita eikä muita vaurioita, joihin lika voisi kertyä tai joista ainesta voisi joutua elintarvikkeeseen. Ikkunat ja ulos johtavat aukot on suojattu tuholaitosten ja lian pääsystä, ja ovet sulkeutuvat tiiviisti.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on huonekohtainen kierrostallenne, jossa on rivit lattialle, seinälle, katolle, ikkunalle ja ovelle sekä kuntomerkintä, valokuvat ennen puutteiden korjaamista ja niiden jälkeen sekä laskut tai työvahvistukset tehdyistä korjauksista. Käytettyjen pinnoitteiden materiaalitiedotteet osoittavat niiden puhdistettavuuden. Pieni yritys tekee tämän kuukausittaisena kierroksena allekirjoitetulla tarkistuslistalla ja avoimien puutteiden listalla, jossa jokainen kohta saa korjauspäivän; haljenneet laatat ja irronneet silikonisaumat esiintyvät siellä nimeltä eivätkä yhteismerkintänä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

3.2-c Alueilla, joilla elintarvikkeita käsitellään, on riittävä määrä käsienpesupaikkoja helposti saavutettavissa, varustettuna kuumalla ja kylmällä vedellä, pesuaineella ja hygieenisellä käsiensuihkevälineellä. Käsienpesualtaita käytetään vain käsien pesuun, ja ne erottuvat välineiden tai elintarvikkeiden pesuun tarkoitetuista altaista. Käymälät eivät avaudu suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään, ja henkilöstölle ja työvaatetukselle on soveltuvat pukeutumis- ja säilytystilat.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on pohjapiirros, jossa näkyvät käsienpesupaikat, käymälät, eteistilat ja pukeutumisalueet, täydennettynä valokuvilla kalusteista, joissa saippua- ja pyyheannostelijat ovat täytettyinä, sekä kulutustarvikkeiden ostotositteilla. Pesupaikan seurantakortti päiväyksineen ja nimikirjaimineen dokumentoi päivittäisen toiminta- ja täyttötarkastuksen. Pieni yritys, jolta puuttuu rakenteellinen eteistila käymälään, dokumentoi toimivaltaisen viranomaisen kanssa sovitun korvaavan ratkaisun, esimerkiksi itsestään sulkeutuvan oven ja lisäkäsienpesupaikan heti käymälän jälkeen, sekä kirjallisen säännön vaatteiden vaihdosta.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

3.2-d Liikkuvien tai tilapäisten toimipaikkojen osalta, kuten myyntikojut, myyntiautot, teltat, pitopalvelun kalustot ja myyntiautomaatit, on määritelty ja toteutettu, miten niissä saavutetaan samat suojaustavoitteet kuin kiinteässä toimipaikassa: suojaisa sijoitus, puhdistettavat pinnat, käsienpesupaikka talousveden laatuvedellä, kylmäsäilytys ja erillinen jätteenkeräys. Paikan soveltuvuus arvioidaan ennen työn aloittamista, erityisesti maapohjan, veden, sähkön ja ympäristöolosuhteiden osalta.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on laiteluettelo liikkuvaa yksikköä kohti, valokuvat pystytetystä pisteestä, lyhyt pystytys- ja purkutallenne jokaiselta toimintapäivältä sisältäen paikan, päiväyksen, vastuuhenkilön ja merkinnän vesi- ja sähköliitännästä sekä kylmälaitteiden ja myyntiautomaattien huoltotallenne. Myyntiautomaateista lisätään puhdistus- ja täyttötallenne konetta ja päiväystä kohti. Pieni yritys käyttää laminoitua pystytyskorttia, joka kuitataan tarkistuslistana ja valokuvataan tai allekirjoitetaan kerran käyttökertaa kohti.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

- 3.3-a** **Laitteet, työtasot ja astiat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeen kanssa, ovat soveltuvaa materiaalia, eivät luovuta elintarvikkeeseen epätoivottuja aineita ja ovat rakenteeltaan ja sijoitukseltaan sellaisia, että ne voidaan puhdistaa ja tarvittaessa desinfioida ja huoltaa aiotuilla menettelyillä. Elintarvikekontaktimateriaaleista on toimittajan vahvistus soveltuvuudesta. Laitteiden välillä ja seiniin nähden on riittävä väli puhdistusta ja tarkastusta varten. Kun käsitellään allergeeneja sisältäviä aineita eikä turvallista puhdistusta tuotteiden välillä voida osoittaa, käytetään erillisiä ja selvästi merkittyjä laitteita tai osia.**

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on laiteluettelo sijainteineen, valmistusvuosineen ja käyttötarkoituksineen, elintarvikekontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuusvakuutukset tai toimittajan vahvistukset, valokuvat asennuksesta, joista näkyy etäisyys seinistä, sekä huoltosuunnitelma tehtyine huoltotoineen. Allergeenien erotteluun käytetään värikoodattuja työvälineitä ja astioita, ja värikoodi kirjataan ja asetetaan esille yrityksessä. Pieni yritys kokoaa laiteluettelon viisisarakkeiseksi taulukoksi ja arkistoi toimittajien vaatimustenmukaisuusvakuutukset suoraan sen taakse; uusissa hankinnoissa vahvistus pyydetään tilauksen yhteydessä.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 3.3-b** **Laitteet, joilla yritys seuraa hallintatoimenpiteidensä vaikuttavuutta, esimerkiksi lämpömittarit, punnituslaitteet, ajastimet tai muiden yrityksen itse määrittelemien suureiden mittalaitteet, soveltuvat aiottuun tarkoitukseen, ovat riittävän tarkkoja ja käytettävissä sillä alueella, jolla mittaus tapahtuu. Niiden oikeellisuus tarkastetaan määräajoin ja sellaisten tapahtumien jälkeen, jotka voisivat heikentää tarkkuutta. Näistä tarkastuksista ja poikkeamien yhteydessä tehdyistä toimenpiteistä kirjataan tallenteet, ja ne säilytetään. Mitkä laitteet kuuluvat tähän ryhmään ja mikä tarkkuus niiltä vaaditaan, seuraa yrityksen itse määrittelemistä seurantamenettelyistä.**

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on luettelo seurantalaitteista, jossa jokaisella laitteella on yksilöivä tunniste, määritelty tarkastusväli ja nimetty vastuu, yhdessä tarkastustallenteiden kanssa, joista käyvät ilmi päiväys, vertailuarvo, näytetty arvo, poikkeama ja tulos, sekä merkintä siitä, mitä tapahtuu tuotteelle, jota on seurattu poikkeavalla laitteella viimeisimmän kelvollisen tarkastuksen jälkeen. Ulkoisten palveluntarjoajien kalibrointitodistukset kuuluvat tähän myös, mutta ne eivät korvaa omaa välitarkastusta. Pieni yritys tarkastaa anturilämpömittarit säännöllisesti jäävettä ja kiehuvaa vettä vasten ja kirjaa päiväyksen, lukeman ja nimikirjaimet laitekohtaiselle kortille; yksi kalibroitu vertailulämpömittari yrityksessä riittää tähän.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 3.3-c** **Jätteille, sivutuotteille ja aineille, joita ei ole tarkoitettu syötäväksi, on omat selvästi merkityt astiat, jotka erottuvat elintarvikeastioista, ovat tiiviitä ja voidaan sulkea tarvittaessa. Puhdistusaineet, desinfiointiaineet ja muut kemikaalit varastoidaan erillään elintarvikkeista, pakkauksista ja elintarvikekontaktipinnoista, alkuperäisissä pakkauksissaan tai selvästi merkityissä siirtoastioissa, joita ei voi sekoittaa elintarvikeastioihin.**

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on valokuvia merkityistä jäte- ja kemikaaliastioista niiden todellisella paikalla, yhden sivun merkintä- tai värikonsepti, luettelo käytössä olevista kemikaaleista käyttöturvallisuustiedotteineen sekä lukittava tai fyysisesti erotettu varastopaikka. Pieni yritys hoitaa tämän kannellisilla poljinroskakoreilla tuotannossa, merkityllä hyllyllä tai kaapilla puhdistusaineille valmistusvyöhykkeen ulkopuolella ja kirjallisella säännöllä, jonka mukaan kemikaalia ei koskaan siirretä elintarvikeastiaan.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 3.4-a** **Vesi, joka joutuu kosketuksiin elintarvikkeen kanssa, jota käytetään ainesosana, jään tai höyryn tuottamiseen tai elintarvikekontaktipintojen puhdistukseen, on talousveden laatuista, ja tämä soveltuvuus osoitetaan. Vesi, joka ei sovellu talousvedeksi, esimerkiksi paloturvallisuuteen tai jäähdytykseen, kulkee erillisissä, selvästi merkityissä linjoissa ilman yhteyttä talousvesijärjestelmään ja ilman takaisinvirtauksen mahdollisuutta. Jää ja höyry tuotetaan ja varastoidaan samoissa hygieenisissä oloissa kuin elintarvikkeet. Veden soveltuvuudesta kirjataan tallenteet, ja ne säilytetään.**

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Kun yritys on liitetty yleiseen vesijohtoon, riittävät toimittajan ajantasainen talousvesianalyysi ja luonnon sisäisestä putkistosta vedenottopisteineen; kun vesi otetaan omasta kaivosta, yritys säilyttää omat akkreditoidun laboratorion testitulokset viranomaisen kanssa sovitulla välillä. Tähän lisätään tallenteet takaisinvirtauksen estimistä, vedensuodattimien ja pehmentimien huollosta sekä jääkoneiden puhdistuksesta. Pieni yritys arkistoi analyysin, putkistoluonnoksen ja jääkoneen huoltotallenteen yhdessä ja lisää harvoin käytetyistä hanoista merkinnän säännöllisestä huuhtelusta veden seisomista vastaan.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

- 3.4-b** **Viemärointi on suunniteltu ja pidetään kunnossa niin, että jätevesi poistuu turvallisesti, takaisinvirtausta tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään, ei tapahdu eikä jätevesilinjoja viedä suojaamattomina avoimena käsiteltävien elintarvikkeiden tai elintarvikekontaktipintojen yläpuolelle. Jäte poistetaan viipymättä tiloista, joissa elintarvikkeita käsitellään, ja kerätään noutoon asti paikkaan, joka voidaan sulkea, puhdistaa ja suojata tuholaisilta. Jätteenkeräyspaikka sijaitsee niin, ettei se häiritse toimituksia tai tavaravirtoja.**
- Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on luonnos, jossa näkyvät lattiakaivot, rasvanerotin ja jätteenkeräyspaikka, rasvanerotin huolto- ja tyhjennystallenteet, jätehuoltoyrityksen kanssa tehdyt hävitystallenteet tai noutosopimukset sekä viemärien ja jätealueen puhdistustallenne. Kun syntyy eläimistä saatavia sivutuotteita, lisätään hyväksytyn hävittäjän kaupalliset asiakirjat. Pieni yritys kirjaa rasvanerotin tyhjennyksen ja viemärien puhdistuksen riveinä muutenkin käyttämäänsä puhdistussuunnitelmaan ja arkistoi noutokuitit sen taakse aikajärjestyksessä.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu
- 3.4-c** **Kuumennukseen, jäähdtykseen, kylmäsäilytykseen, pakastamiseen ja kuumana säilyttämiseen on käytettävissä laitteita, joiden kapasiteetti vastaa yrityksen todellisia määriä ja läpimenoa, ja lämpötilat voidaan mitata niissä pisteissä, jotka yritys on määritellyt seurantaansa varten. Näiden laitteiden vikaantumisen varalta on määritelty, kenelle ilmoitetaan, miten asianomaista tuotetta käsitellään ja milloin tuotanto keskeytetään. Mitä lämpötiloja ja aikoja noudatetaan, johtaa yritys omista tuotteistaan, prosesseistaan ja lakisääteisistä vaatimuksista.**
- Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on luettelo jäähdtyys-, pakastus- ja kuumennuslaitteista ilmoitettuihin kapasiteetteineen ja vertailu huippumäärään, huolto- ja korjaustallenteet, lämpötilaseurannan tallenteet joko tiedonkeruulaitteella tai käsin kirjattuina sekä lyhyt vikaantumismenettely ilmoitusreitteinä ja yhteyshenkilöineen. Pieni yritys ripustaa jokaiseen kylmälaitteeseen kortin päivittäistä lukemaa ja nimikirjaimia varten ja arkistoi sen viereen sivun, jossa kuvataan toiminta kylmävian sattuessa, mukaan lukien hätäsiirto, varajäähdtyys ja sääntö tuotteen hävittämisestä.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu
- 3.4-d** **Tilat, joissa elintarvikkeita käsitellään, on ilmastoitu riittävästi luonnollisesti tai koneellisesti niin, että lämpö, höyryt ja hajut poistuvat eikä elintarvikkeiden tai elintarvikekontaktipintojen yläpuolelle muodostu kondenssia. Ilmavirtaus on järjestetty niin, ettei ilma liiku likaisilta alueilta puhtaille. Suodattimet ja ilmanvaihtoaukot ovat saavutettavissa, puhdistettavissa ja huolletaan määrääjain. Valaistus on suunniteltu niin, että työ ja silmämääräiset tarkastukset ovat luotettavasti mahdollisia, ja avoimien elintarvikkeiden yläpuolella olevat valaisimet ovat sarkymättömiä tai varustettuja sirpalesuojauksella.**
- Mistä sen tunnistaa: Näyttönä ovat ilmanvaihto- ja poistojärjestelmien huolto- ja suodattimenvaihtotallenteet päiväyksineen ja työn tehneine henkilöineen, merkintä ilmavirran suunnasta esimerkiksi järjestelmäpiirroksista tai yksinkertaisesta savukokeesta valokuvineen sekä luettelo avoimien elintarvikkeiden alueiden valaisimista käytössä olevine sirpalesuojauksineen. Pieni yritys kirjaa liesikuvun suodattimien puhdistuksen kiinteänä riviä puhdistussuunnitelmaan ja osoittaa suojakuvut tai sarkymättömät putket yhdellä valokuvalla huonetta kohti ja jälkiasennuksen päiväyksellä.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu
- 3.4-e** **Raaka-aineille, välituotteille, valmiille tuotteille, pakkausmateriaaleille, puhdistusaineille ja jätteille on varastotiloja, jotka mahdollistavat erillisen ja merkityn varastoinnin ja joissa säilyvät ne varastointiolot, jotka yritys on määritellyt kullekin tuotteelle. Allergeeneja sisältävät ainesosat varastoidaan niin, että siirtymä muihin tuotteisiin vältetään, esimerkiksi suljetuissa merkityissä astioissa ja järjestyksessä, jossa ylhäältä ei voi valua mitään alas. Varastoitavat tavarat eivät seiso suoraan lattialla ja ne on järjestetty niin, että puhdistus ja tuholaisorjunta ovat edelleen mahdollisia.**
- Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on varastosuunnitelma tai hyllyjaottelu nimettyine vyöhykkeineen, valokuvat merkityistä astioista avoimille allergeenisille ainesosille, varastolämpötilojen tallenteet sekä siirto- ja merkintäohje, joka osoittaa, että erä- tai parasta ennen tieto säilyy siirron jälkeen. Pieni yritys merkitsee hyllyt pysyvästi, varastoi allergeeniset ainesosat kuten jauhot tai pähkinät suljettuihin, värein erotettuihin laatikoihin alahyllyille ja säilyttää etäisyyden lattiaan ritoilla tai hyllynjaloilla.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

4 Henkilöstön koulutus ja pätevyys

4

- 4.1 Jokaiselle tehtävälle, johon liittyy elintarvikekontakti, on määritelty, mitä hygieniatietoa sen tekijä tarvitsee; uudet työntekijät, tilapäiset apulaiset ja kausityöntekijät saavat tämän perehdytyksen ennen kuin he työskentelevät ensimmäisen kerran ilman valvontaa, ja tieto kerrataan määräajoin.**

Mistä sen tunnistaa: Koulutusmatriisi sarakeilla tehtävä, aihe ja väli sekä osallistumistallenteet päiväyksineen, sisältöineen, kestoineen ja allekirjoituksineen. Lisäksi Saksan tartuntatautilain 43 pykälän mukainen ensimmäisen perehdytyksen todistus ja jatkoperehdytysten tallenteet. Pieni yritys säilyttää yhden lomakkeen henkilöä kohti kansiossa: 20 minuutin perehdytys työvuoron lopussa riittää, kunhan aihe, päiväys ja allekirjoitus kirjataan.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 4.2 Henkilöillä, jotka kehittävät vaara-analyysin ja määrittelevät yrityksen hallintapisteet, on toimiva tuntemus kahdestatoista soveltamisvaiheesta ja seitsemästä periaatteesta, ja yritys voi kertoa, mistä tuo tuntemus on peräisin; jokainen, joka myöhemmin seuraa, mittaa tai korjaa hallintapisteessä, on perehdytetty juuri tähän tehtävään.**

Mistä sen tunnistaa: Osallistumistodistus HACCP-kurssilta, mukana olevien henkilöiden pätevyysprofiili ja konsultointisopimus, jos käytetään ulkopuolista tukea. Seurannan osalta: perehdytystallenne henkilöä ja hallintapistettä kohti sekä johdon lyhyt havainnointi sen vahvistamiseksi, että henkilö todella soveltaa yrityksen omaa rajaa, omaa mittausten menetelmää ja omaa korjausreittiä. Mitkä vaarat ja mitkä kriittiset rajat pätevät, seuraa yrityksen tuotteista ja prosesseista, ja se laaditaan yrityksessä itsessään; koulutus antaa siihen vain välineet. Pieni yritys käyttää kauppakamarin tai käsityökamarin kurssia ja työskentelee toimialan hyvän hygieniakäytännön ohjeen kanssa.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 4.3 Henkilöstö tuntee oman alueensa tuotteissa ilmoitettavat allergeenit, talon omat säännöt tahatonta siirtymää vastaan varastoinnissa, valmistuksessa ja puhdistuksessa sekä määritellyn reitin, jolla asiakkaan kysymyksen ainesosista vastataan.**

Mistä sen tunnistaa: Koulutusmateriaali, joka sisältää yrityksen oman allergeeniluettelon reseptiä kohti, osallistumistodisteet ja lyhyt tietotesti arjessa, esimerkiksi kysymys asiakaspalvelijalle siitä, mitä ainesosia annos sisältää ja mistä hän tarkastaa sen. Pieni yritys asettaa ajantasaisen ainesosayhteenveton näkyville, nimeää yhden kiinteän yhteyshenkilön työvuoroa kohti tällaisia kysymyksiä varten ja kirjaa perehdytyksen yhdelle lomakkeelle.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 4.4 Johto tekee omalla toiminnallaan, poikkeamien avoimella ja syyttelemättömällä käsittelyllä ja tulosten palauttamisella tiimille näkyväksi, että elintarviketurvallisuus menee nopeuden ja määrän edelle; koulutuksen vaikuttavuus tarkastetaan käytäntöä vasten eikä pelkän osallistumisen perusteella, ja ulkopuolinen henkilöstö kuten siivous-, kunnossapito- tai vuokratyöntekijät perehdytetään ennen työn aloittamista.**

Mistä sen tunnistaa: Hygieniapalaverin lyhyt pöytäkirja aiheineen ja päätöksineen, johdon havainnointikierrokset muistiinpanoineen siitä, mitä nähtiin ja miten siihen vastattiin, matalan kynnyksen ilmoitusreitti tiimin palautteelle yhdessä sen näytön kanssa, että palautteeseen vastattiin, sekä perehdytystallenteet ulkopuolisille yrityksille allekirjoitettuina ennen ensimmäistä työtä. Pieni yritys varaa neljänneksen kuukaudessa tiimin kanssa, kirjaa siitä kolme riviä ja tarkastaa vaikuttavuuden kohdennetuin kysymyksiin ja työpaikalla katsomalla. Täytetyt lomakkeet dokumentoivat yrityksen oman tilanteen; ne eivät korvaa yrityksen vaara-analyysia eivätkä viranomaisen elintarvikevalvonnan arviota.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5 Kunnossapito, puhdistus, tuholaistorjunta ja jätteet

9

- 5.1 Lattiat, seinät, katot, ovet, ikkunat ja pinnat tiloissa, joissa elintarvikkeita käsitellään, ovat kunnossa, joka sallii perusteellisen puhdistuksen, ja puutteet kuten halkeamat, hilseilevä maali, rikkoutuneet laatat tai avoimet saumat kirjataan ja korjataan jäljitettävässä määräajassa.**

Mistä sen tunnistaa: Puutelista tai kunnossapitopäiväkirja, jossa ilmoitetaan puutteen löytymispäivä, vastuuhenkilö ja korjauspäivä, tukena urakoitsijan laskut tai valokuvat ennen ja jälkeen. Pieni yritys käyttää yhtä juoksevaa listaa seinällä tai taulukkolaskennassa, johon jokainen työntekijä voi kirjata puutteen, ja johto kuittaa valmistumisen.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

5.2 Laitteille, koneille ja asennuksille, jotka koskettavat elintarviketta tai vaikuttavat tuoteturvallisuuteen, kuten kylmälaitteet, uunit, leikkurit, astianpesukoneet ja vesilinjat, on määritelty huoltovälit, ja tosiasiaa tehty huolto osoitetaan.

Mistä sen tunnistaa: Huoltosuunnitelma tai laiterekisteri, jossa on väli ja viimeisimmän huollon päiväys, tukena huoltotallenteet, teknikon huoltoraportit tai laskut. Pieni yritys pärjää laiteluettelolla, jonka jokainen rivi nimeää kohteen, välin ja viimeisimmän huollon päiväyksen, ja huoltoraportit arkistoidaan sen taakse.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.3 Mittalaitteet, joilla seurataan turvallisuuden kannalta merkityksellisiä suureita, erityisesti jäähdytyksen, kuumennuksen ja kuumana säilyttämisen lämpömittarit, tarkastetaan tarkkuuden osalta määrääjain, ja poikkeavat tai vialliset laitteet poistetaan käytöstä.

Mistä sen tunnistaa: Todentamistallenne laitetunnisteineen, tarkastuspäivineen, tavoitearvoineen, toteutuneine arvoineen ja tuloksineen, tukena vertailulaitteiden kalibroitodistukset. Pieni yritys tarkastaa käsilämpömittarinsa jäävesihuuteessa ja kirjaa päiväyksen ja lukeman listaan, jolloin yksi varmennettu vertailulämpömittari riittää mittapuuksi.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.4 Puhdistus- ja desinfiointisuunnitelma on olemassa, ja siinä kerrotaan jokaisesta alueesta, pinnasta ja laitteesta, mitä puhdistetaan, millä aineella, millä väkevyydellä, millä vaikutusajalla, kuinka usein ja kuka vastaa.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Puhdistus- ja desinfiointisuunnitelma seinällä tai kansiossa, ristiintarkastettuna käytettyjen aineiden teknisiä tuoteselosteita ja käyttöturvallisuustiedotteita vasten niin, että väkevyys ja vaikutusaika vastaavat valmistajan ohjeita. Pieni yritys rakentaa suunnitelman huoneittain jäsennettynä taulukkona ja asettaa sen kyseiseen tilaan luettavaksi työn tekopaikalla.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.5 Suunnitelman puhdistuksen valmistuminen kuitataan ja sen vaikuttavuus todennetaan, ja kun tarkastus osoittaa epätydyttävän tilan, jälkityö ja syyn poistaminen ovat jäljitettävissä.

Mistä sen tunnistaa: Allekirjoitetut puhdistustallenteet työvuoroa tai päivää kohti, toisen henkilön silmämääräisten tarkastusten tulokset ja tarvittaessa laboratoriotulokset elintarvikekontaktipinnoilta otetuista sively- tai kontaktimaljanäytteistä päiväyksineen, paikkoineen ja havaintoineen. Pieni yritys yhdistää puhdistussuunnitelman kuitauksen johdon viikoittaiseen silmämääräiseen tarkastukseen ja teettää neljännesvuosittain yhden tai kaksi sivelynäytettä ulkopuolisella.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.6 Puhdistusaineet, desinfiointiaineet ja muut kemikaalit säilytetään merkityissä alkuperäispakkauksissaan tai selvästi merkityissä astioissa erillään elintarvikkeista, pakkausmateriaalista ja elintarvikekontaktitarvikkeista, pääsy niihin on hallittu, ja elintarvikekontaktipinnoilla käytettävien aineiden osalta valmistaja vahvistaa niiden soveltuvuuden.

Mistä sen tunnistaa: Valokuvat tai luonnos erotetusta tai lukitusta kemikaalivarastosta, luettelo käytössä olevista aineista viittauksineen käyttöturvallisuustiedotteeseen ja valmistajan vahvistukseen elintarvikealalle soveltuvuudesta sekä työntekijöille annettu koulutus turvallisuudesta käsittelystä. Pieni yritys käyttää lukittavaa kaappia tuotantotilojen ulkopuolella ja kieltää nimenomaisesti kemikaalien siirtämisen juomapulloihin.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

5.7 Yritys estää tuholaiden ja kotieläinten pääsyn alueille, joilla elintarvikkeita käsitellään: kulkureitit on varmistettu, rakennus tarjoaa mahdollisimman vähän suojaa ja ravintoa, seurantaljärjestelmä määritellyine tarkastuspisteineen on olemassa, ja tarkastukset tehdään kiinteiksi määritellyin väliajoin.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Asemapiirros numeroiduin seurantapistein jyrksijöille ja lentäville hyönteisille, tuholaidtorjuntayrityksen tarkastusraportit tai omat tarkastustallenteet päiväyksineen ja pistekohtaisine havaintoineen, tukena näyttö rakenteellisista toimenpiteistä kuten ovitiivisteistä, hyönteisverkoista tai tiivistetyistä putkiläpivienneistä. Pieni yritys voi numeroida ja valokuvata seurantapisteet itse ja kiertää ne viikoittain lyhyellä tarkistuslistalla.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.8 Vahvistetun tai epäillyn tuholaisesiintymän varalta on määritelty ilmoitusreitti, välittömät toimenpiteet ja päätös siitä, miten mahdollisesti altistuneita tuotteita käsitellään, torjuntatoimet tekevät pätevät henkilöt elintarvikkeita vaarantamatta, ja sekä vaikuttavuutta että juurisyytä seurataan.

Mistä sen tunnistaa: Tuholaisesiintymän raportit päiväyksineen, paikkoineen, laajuuksineen ja toimenpiteineen, altistuneiden tuotteiden eristys- tai hävitystallenteet, torjuntaraportit ja sopimuskumppanin pätevyysnäyttö sekä jälkitarkastukset, jotka osoittavat esiintymän päättyneen. Pieni yritys kirjaa ilmoitusreitit ja palveluntarjoajan hätänumeron yhdelle lomakkeelle puhdistuskansioon, jotta myös tilapäinen työntekijä tietää, kenelle soittaa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.9 Jäte, elintarviketähteet ja myyntikelvottomat tuotteet kerätään merkittyihin, riittävän tiiviisiin ja suljettaviin astioihin, poistetaan riittävän nopeasti niin, etteivät ne kerry työtiloihin, varastoidaan erikseen silloin kun se on vaadittua, ja niiden luovutus hyväksytyille jätehuoltoyrityksille osoitetaan.

Mistä sen tunnistaa: Jätehuoltosopimukset ja siirtoasiakirjat tai urakoitsijan kaupalliset asiakirjat, eläimistä saataville sivutuotteille ja käytetylle rasvalle erikseen, yhdessä jäteastioiden ja jätetilan puhdistusvaatimusten kanssa puhdistussuunnitelmassa. Pieni yritys kerää noutokuitit aikajärjestyksessä yhteen kansioon ja kirjaa noutopäivät ja astioiden puhdistusvastuun kirjallisesti.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

6 Henkilöstö: terveys, hygieniakäyttäytyminen ja koulutus

5

6.1 Yrityksessä on määritelty, mitkä oireet ja sairaudet henkilö ilmoittaa ennen elintarviketyöhön ryhtymistä, kenelle ilmoitus tehdään ja kuka päättää tehtävien tilapäisestä siirrosta. Sama sääntö koskee satunnaista henkilöstöä, vuokratyöntekijöitä, harjoittelijoita ja työssä olevia perheenjäseniä, ja asianomaiset henkilöt tuntevat sen.

Mistä sen tunnistaa: Kirjallinen ilmoitussääntö vastuullisine yhteyshenkilöineen, ilmoitettavien oireiden tiedote pukeutumistilassa, tallenteet tartuntatautilainsäädännön mukaisesta ensimmäisestä perehdytyksestä ja kertauksista päiväyksineen ja allekirjoituksineen, vapaamuotoinen merkintä jokaisesta työstä poissulkemisesta ja työhön paluusta. Pieni yritys säilyttää henkilöstökansiossa yhden listan, josta näkyy kunkin henkilön viimeisimmän perehdytyksen päiväys.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

6.2 Tilanteet, joissa kädet pestään, on määritelty yrityksessä tosiasiaissa tehtävien työtehtävien osalta, mukaan lukien työn alku, käymälässä käynti, tauon loppu, jätekosketus ja jokainen siirtyminen raakojen ja sellaisenaan syötävien tuotteiden välillä. Tähän tarvittavat käsienspesupisteet ovat saavutettavissa työpisteeltä ilman kiertoteitä ja varustettu pesuaineella ja hygieenisellä kuivausvälineellä.

Mistä sen tunnistaa: Käsihygieniasuunnitelma, jossa on tilanne, aine ja vaikutusaika, tiedote suoraan pesualtaan yläpuolella, saippuan ja kertakäyttöpyyhkeiden osto- tai toimitustallenteet näyttönä todellisesta kulutuksesta sekä esimiehen nimikirjaimet pistokokeista. Pienessä yrityksessä suunnitelma mahtuu yhdelle sivulle, ja pistokoe on kuukausittainen kuittaus nimikirjaimin samalle lomakkeelle.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

6.3 Jokaiselle alueelle on määriteltä, mitä työvaatetusta ja suojavaatetusta päähine mukaan lukien käytetään, kuinka usein se vaihdetaan ja kuka pesee sen millä ehdoilla. Henkilökohtaiset ulkovaatteet ja työvaatetus säilytetään erillään, ja näkyvästi likaantunut vaatetus vaihdetaan ennen työn jatkamista.

Mistä sen tunnistaa: Aluekohtainen vaatetussääntö vaihtotiheyksineen, vaatteiden luovutuslista vastaanottajan allekirjoituksin, näyttö pesusta joko sopimuksena pesulapalvelun kanssa tai sisäisenä määrittelynä pesulämpötilasta, erilliset kaapit tai vähintään erilliset lokerot. Pieni yritys osoittaa tämän luovutuslistalla ja lyhyellä merkinnällä siitä, kuka pesee ja missä lämpötilassa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

6.4 Käyttäytymissäännöt ovat olemassa jokaiselle alueelle, jolla käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita; ne koskevat myös vierailijoita, urakoitsijoita ja kuljettajia, ja ne saatetaan heidän tietoonsa ennen sisääntuloa. Ne kattavat vähintään korut, kellot, tekokynnet ja henkilökohtaiset tavarat, haavojen peittämisen hyvin näkyvillä ja tarvittaessa havaittavilla laastareilla sekä syömisen, juomisen ja tupakoinnin vain siihen osoitetuilla vyöhykkeillä.

Mistä sen tunnistaa: Perekäytös ohje käyttäytymissääntöineen henkilökohtaisin allekirjoitetuin kuittauksin, sisääntulosääntö ulkopuolisille merkintöineen vieraslistalle ja kertakäyttövaatetuksen luovutuksineen sekä kiinteä jakelupiste erottuvilla laastareilla varastoseurantoineen. Pienessä yrityksessä riittävät tiedote sisäänkäynnillä ja yksi vieraslista oven vieressä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

6.5 Jokainen elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa oleva henkilö koulutetaan ennen työn aloittamista ja sen jälkeen määrääjain tehtäväänsä sovitettuna. Perushygienian ohella koulutus kattaa nimenomaisesti allergeenisten ainesosien käsittelyn ja siirtymän käsien, vaatetuksen ja työvälineiden kautta; se annetaan muodossa, jonka kaikki osalliset ymmärtävät, ja johto osoittaa omalla toiminnallaan, että hygieniapoikkeamat saa ilmoittaa ilman haittaa.

Mistä sen tunnistaa: Koulutussuunnitelma aiheineen, päiväyksineen ja kohderyhmineen, osallistujalista allekirjoituksin, kielimuurien kohdalla kuvia pitkien tekstien sijaan käytävä materiaali, yksinkertainen vaikuttavuuden tarkastus kuten käsikontaktimalja tai lyhyt kysely sekä tallenteet ilmoitetuista poikkeamista ja niiden johdosta tehdyistä toimenpiteistä. Pieni yritys kouluttaa aamupalaverissa ja kirjaa päiväyksen, aiheen ja nimikirjaimet yhdelle lomakkeelle.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7 Toiminnan hallinta

17

7.1 Kulku tavaravastaanotosta lähetykseen on kuvattu omaan prosessikaavioon, joka kattaa jokaisen vaiheen, jokaisen väliarastoinnin, jokaisen jälkityön ja jokaisen tuotteen palautumisen virtaan, ja joka on kävelty läpi ja vahvistettu tuotannon aikana lattiatasolla. Mitkä vaiheet hallitaan ja millä toimenpiteellä, johtaa yritys omasta vaara-analyysistaan, koska se riippuu valmistetuista tuotteista, käytössä olevista laitteista ja palveluista asiakkaista eikä sitä voida sanella ulkoa.

Mistä sen tunnistaa: Vuokaavio tai numeroitu vaiheluettelo, jossa on päiväys, laatija ja merkintä siitä, kuka vahvisti sen lattiatasolla ja milloin. Sen rinnalla taulukko, joka liittyy kuhunkin vaiheeseen aiotun hallintatoimenpiteen ja viittaa takaisin yrityksen omaan vaara-analyysiin. Toimiva reitti johtamiseen: otetaan toimialan hyvän hygieniakäytännön ohjeet, viranomaisten opaslehdet ja tekninen kirjallisuus lähtökohdaksi, käydään sitten vaihe vaiheelta läpi ja päätetään, mikä todella koskee tätä yritystä. Pieni yritys piirtää kaavion yhdelle sivulle ja kirjaa siihen reseptin, laitteiden tai tilojen muutokset uudella päiväyksellä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

7.2 Jokaiselle vaiheelle, jossa yritys luottaa aikaan ja lämpötilaan vaaran hallitsemiseksi, kuten kuumennus, jäähdytys, kylmäsäilytys, pakastaminen, kuumana säilyttäminen tai kypsytyt, yritys asettaa ja perustelee itse sovellettavat arvot. On sovittu, kuka mittaa, kuinka usein, missä kohdassa ja mitä tapahtuu, kun määriteltä arvoa ei saavuteta.

Mistä sen tunnistaa: Vaihekohtainen menettelykuvaus, jossa on yrityksen oma arvo, mittaushetki, tiheys ja toimintasääntö poikkeaman varalta, yhdessä tehtyjen mittauksien tallenteiden kanssa. Arvon perustelu on peräisin lakisääteisistä vaatimuksista, julkaistuista toimialan ohjeista tai yrityksen omista mittaussarjoista todellisella tuotteella, esimerkiksi sisälämpötilakäyristä paksuimmassa kappaleessa tai jäähtymiskäyristä täysimmästä astiassa. Toisen yrityksen käyttämät arvot eivät sellaisenaan ole näyttöä, vaan ne vahvistetaan omalla tuotteella. Pieni yritys dokumentoi tuon vahvistuksen muutaman erän mittauspäiväkirjalla ja toistaa sen aina, kun määrä, laitteet tai resepti muuttuvat.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.3 Mittaus- ja testauslaitteet, joilla hallinta osoitetaan, kuten lämpömittarit, tiedonkeruulaitteet, punnituslaitteet, pH-mittarit tai vesiaktiivisuusmittarit, soveltuvat aiotuun käyttöön, tarkastetaan tarkkuuden osalta määraajoin ja säädetään, korjataan tai poistetaan käytöstä, kun ne poikkeavat. Kun laitteen havaitaan näyttäneen väärin, arvioidaan, mitä tuotetta sillä arvioitiin kyseisenä aikana.

Mistä sen tunnistaa: Laiteluettelo sijainteineen, tarkastusväleineen ja viimeisimmän tarkastuksen päiväyksineen sekä itse tarkastustallenteet. Käytännössä tämä hoituu vertailulämpömittarilla, jolla on kalibrointitodistus, ja jota vasten käyttölämpömittareita verrataan jäävedessä 0 celsiusasteessa ja kiehuvaan veteen kirjaten tavoitearvo, toteutunut arvo ja poikkeama. Havaituista virhemittauksista riittää lyhyt merkintä siitä, mitkä erät katselmoitiin ja miten ne ratkaistiin.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.4 Raaka-aineille, ainesosille, lisäaineille, valmistuksen apuaineille ja ostetuille valmiille tuotteille on yrityksen itse määrittelemät vaatimukset, joissa kerrotaan, mitä se hyväksyy ja mitä ei. Ne kattavat vähintään alkuperän, merkinnät, allergeeni-ilmoitukset, pakkauksen kunnon, toimituksessa vaaditun lämpötilan ja säilyvyysajan.

Mistä sen tunnistaa: Spesifikaatiolomakkeet tai raaka-ainetaulukko, jossa luetellaan hyväksymiskriteerit nimikkeittäin, tukena toimittajan tuotetiedotteet ja allergeenitiedot. Pieni yritys käyttää yhtä listaa, jossa on yksi rivi nimikettä kohti ja sarakkeet toimittajalle, vaaditulle toimituslämpötilalle, allergeeneille ja erityisosoituksille. Tiedotteet päivitetään aina, kun toimittaja muuttaa reseptiä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.5 Jokainen toimitus tarkastetaan määriteltä vaatimuksia vasten ennen vastaanottoa, tulos kirjataan, ja vaatimukset täyttämätön tuote hylätään tai pidetään karanteenissa asian ratkaisemiseksi asti. Tuotetta ei oteta vastaan, kun on ilmeistä, että se on niin pilaantunut, saastunut tai väärin käsitelty, ettei se olisi turvallinen edes jatkokäsittelyn jälkeen.

Mistä sen tunnistaa: Vastaanottotallenne päiväyksineen, toimittajineen, nimikkeineen, erä- tai lottinumeroineen, kylmä- ja pakastetavaran mitattuine lämpötiloineen, kunnon arvioineen ja allekirjoituksineen. Hylkäykset syntyvät ja tukevat näyttöineen, esimerkiksi valokuva ja palautuslomake tai merkintä lähetysluetteloon. Pieni yritys käyttää yksinkertaista lomaketta tai leimaa ja allekirjoittaa lähetysluettelon lisäen lämpötilan käsin.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.6 Toimittajat ja niiltä hankitut nimikkeet tunnetaan, ne valitaan jäljitettävien kriteerein ja arvioidaan uudelleen määräajoin. Havainnot vastaanotosta, analyysistä, asiakasreklamaatioista tai viranomaisien hälytyksistä palautuvat tähän arviointiin ja johtavat toimenpiteisiin toimittajan suuntaan.

Mistä sen tunnistaa: Toimittajaluettelo, jossa nimikkeet on liitetty kuhunkin toimittajaan ja jossa on viimeisimmän arvioinnin päiväys, tukena taustanäyttö: itsearviointikyselyt, kolmannen osapuolen näyttö, analyysiraportit, laitoksen rekisteröinti- tai hyväksyntänumero ja reklamaatiohistoria. Toimenpiteet osoitetaan kirjeenvaihdolla tai keskustelumuistilla. Pieni yritys hoitaa tämän taulukkona, jossa on yksi rivi toimittajaa kohti ja yksi sarakke kuluva vuoden tapahtumille.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

7.7 Vesi, joka joutuu kosketuksiin elintarvikkeen, elintarvikekontaktipintojen tai henkilöstön käsien kanssa, on talousveden laatuista. Sama koskee jäätä, joka koskettaa elintarviketta tai jolla sitä jäähdytetään, ja höyryä, joka kohtaa elintarvikkeen tai kontaktipinnat suoraan. Veden lähde tunnetaan, ja sen laatu todennetaan määrääjain.

Mistä sen tunnistaa: Kun yritys on liitetty yleiseen vesijohtoon: ajantasainen talousvesianalyysi tai toimittajan laaturaportti sekä piirros yrityksen omista vedenottopisteistä, joista näkyy, missä on suodatin, pehmennin tai jääkone, koska laatu voi muuttua näiden jälkeen. Kun vesi otetaan omasta kaivosta tai lähteestä: näytteenottosuunnitelma parametreineen, näytteenottopisteineen ja tiheyksineen sekä akkreditoidun laboratorion tulokset. Pieni yritys arkistoi tulokset ja niiden viereen lyhyen merkinnän siitä, miten se toimii epäsuotuisan tuloksen johdosta, kenelle ilmoitetaan ja missä vaiheessa käyttö keskeytetään.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.8 Vesi, joka ei ole talousveden laatuista ja jota käytetään vain tarkoituksiin ilman elintarvikekontaktia, kuten palontorjuntaan, höyryn tuottamiseen ilman tuotekosketusta tai jäähdytykseen, kulkee erillisessä, selvästi merkityssä putkistossa, jolla ei ole yhteyttä talousvesiverkkoon eikä mahdollisuutta virrata siihen takaisin. Kun vettä käsitellään ja käytetään uudelleen, on tarkastettu ja perusteltu, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeelle.

Mistä sen tunnistaa: Putkistopiirros tai valokuvatalenne värein merkityistä linjoista ja ottopisteistä, näyttö takaisinvirtauksen estolaitteista ja niiden testauksesta. Uudelleen käytetystä vedestä, esimerkiksi vastavirtapesussa, lyhyt kirjallinen arvio käsittelyvaiheesta, seuratuista parametreista ja vapautuskriteereistä. Pieni yritys, jolla ei ole muuta kuin talousvesiverkkoa, toteaa juuri sen yhdellä lauseella, jotta tarkastus säilyy jäljitettävänä.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.9 Raaka ja käsittelemätön tuote erotetaan sellaisenaan syötävästä ja käsitellystä tuotteesta tilan, ajan tai omien laitteiden ja työtasojen avulla. Henkilöstö, työvälineet, astiat, siivousvälineet ja kulkureitit on järjestetty niin, ettei mikään kanna puolelta toiselle, ja toimintojen vaihtumisen väliin on järjestetty vaikuttava puhdistus.

Mistä sen tunnistaa: Tila- tai vyöhykepiirros, jossa näkyvät henkilöstön, tuotteen ja jätteen reitit, leikkuulautojen, veitsien ja siivousvälineiden värikoodaus selitteineen sekä työohje käsienpesusta ja suojavaatetuksen vaihdosta. Kun erottelu on mahdollista vain ajallisesti, tuotantosuunnitelma ja puhdistustalenne osoittavat järjestyksen. Pieni yritys, jolla on yksi keittiö, hoitaa tämän kiinteillä aikaikkunoilla ja välipuhdistuksella, joka kuitataan puhdistussuunnitelmaan.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.10 Yritys tuntee jokaisen allergeenisen aineen, joka on toimipaikassa ylipäättään läsnä, eikä vain resepteissä olevia, vaan myös aputarvikkeissa, valmistuksen apuaineissa, uudelleentyöstettävässä tuotteessa, kuorutus- ja irrotusaineissa, henkilöstötilaan hankituissa ainesosissa sekä tavaroissa, jotka vain välivarastoidaan tai pakataan uudelleen. Yhteenveto on liitettävissä tuotteeseen ja alueeseen, ja se saatetaan ajan tasalle jokaisen reseptin tai toimittajan muutoksen yhteydessä.

Mistä sen tunnistaa: Allergeenimatriisi, jonka riveillä ovat tuotteet tai reseptit ja sarakkeissa ilmoitettavat aineryhmät, koottuna toimittajien spesifikaatioista ja tiedotteista. Ratkaisevaa on muutospäivä jokaisella rivillä ja nimetty vastuuhenkilö, jotta toimittajan hiljainen reseptimuutos huomataan. Pieni yritys käyttää matriisia taulukkolaskennassa ja arkistoi toimittajien tiedotteet sen taakse.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

- 7.11** Yritys on arvioinut reitit, joita pitkin allergeeninen aine voi päätyä tuotteeseen tahattomasti silloin, kun tuotteen ei ole tarkoitus sitä sisältää, ja on johtanut arviosta omat toimenpiteensä, kuten erotellun varastoinnin, suljetut astiat yksiselitteisin merkinnöin, määritellyn tuotantojärjestyksen, omat laitteet tai välipuhdistuksen, jonka vaikutus on osoitettu. Näiden toimenpiteiden vaikuttavuus todennetaan eikä sitä pelkästään oleteta.
- Mistä sen tunnistaa: Kirjallinen arvio jokaisesta kulkeutumisreitistä valittuine toimenpiteineen ja vastuuhenkilöineen, tuotantosuunnitelma, josta näkyy määritelty järjestys, ja näyttö vaikuttavuudesta: silmämääräinen tarkastus puhdistuksen jälkeen allekirjoituksin, sivelynäytteet tai allergeenien pikatestit kriittisissä kohdissa ja tarvittaessa laboratoriotulos vaihdon jälkeisestä ensimmäisestä tuotteesta. Pieni yritys aloittaa kiinteästä järjestyksestä, allergeeniton ensin, ja osoittaa välipuhdistuksen puhdistussuunnitelmaan kellonaikoinen ja allekirjoituksineen. Varoitusmerkintä mahdollisista jäljistä ei korvaa toimenpidettä.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu
- 7.12** Tieto läsnä olevista allergeenisista aineista saavuttaa asiakkaan luotettavasti, pakatuissa tavaroissa pakkausmerkinnän kautta ja irtotavarassa määritellyn ja talon sisällä tunnetun tiedonantotavan kautta. Jokainen reseptin, ainesosan tai toimittajan muutos käynnistää merkintöjen ja tiedonannon katselmoinnin, ja vanhentuneet etiketit tai tiedotteet poistetaan kierrosta.
- Mistä sen tunnistaa: Etikettien ja ruokalistojen vapautusvaihe päiväyksineen ja vapauttajan nimineen, täsmäytystallenne ajantasaisen reseptin ja etikettitekstin välillä sekä irtotavarasta tiedon sisältävä tiedote, kansio tai kortti ja näyttö siitä, että myyntihenkilöstö on perehdytetty siihen. Pieni yritys käyttää kansiota, jossa on yksi lomake annosta kohti ainesosineen ja allergeeneineen, ja merkitsee jokaisen muutoksen siihen päiväyksellä. Hävitetyistä vanhoista etiketeistä tehdään lyhyt merkintä.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu
- 7.13** Jokaiselle tuotteelle yritys asettaa ja perustelee itse säilyvyysajan ja varastointiolot, ja jokaisessa valmistetussa yksikössä on tunniste, jonka avulla se voidaan liittää tuotantoeraan tai valmistuspäivään. Sama liitântä koskee tuotetta, joka työstetään uudelleen tai käytetään uudelleen yrityksen sisällä.
- Mistä sen tunnistaa: Yksi lomake tuotetta kohti päiväyskoodeineen, varastointiehtoineen ja perusteluineen, tukena säilytyskokeet todellisissa oloissa, laboratoriotulokset säilyvyydestä tai julkaistut toimialan ohjeet, jotka on vahvistettu omalla tuotteella. Sen rinnalla sääntö siitä, miten erätunniste muodostetaan, esimerkiksi valmistuspäivä ja juokseva numero. Pieni yritys kirjaa erät tuotantopäiväkirjaan ja liimaa saman numeron astiaan ja säilytysnäytteeseen.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu
- 7.14** Pakkaus- ja käärintämateriaalit soveltuvat kosketukseen kyseisen elintarvikkeen kanssa, varastoidaan suojattuina ja erillään raaka-aineista ja puhdistuskemikaaleista, ja ne tarkastetaan silmämääräisesti puhtauden ja eheyden osalta ennen käyttöä. Uudelleen käytettävät astiat otetaan käyttöön vain, kun ne on puhdistettu ja ne soveltuvat tarkoitukseen.
- Mistä sen tunnistaa: Materiaalitoimittajien vaatimustenmukaisuusvakuutukset tai soveltuvuusnäyttö nimikkeittäin, arkistoituna spesifikaatioiden kanssa, sekä varastopaikka, joka suojaa materiaaleja pölyltä, tuholaisilta ja kosteudelta. Silmämääräinen tarkastus ennen käyttöä kuitataan tuotantotalenteeseen. Pieni yritys arkistoi toimittajien vakuutukset kansioon ja pyytää sellaisen aktiivisesti aina, kun uusi materiaali otetaan käyttöön.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu
- 7.15** Tuote lähtee yrityksestä vasta sen tarkastuksen jälkeen, että aiotut hallintavaiheet on tehty ja niihin liittyvät tallenteet ovat täydelliset. Lastauksen ja kuljetuksen aikana vaaditut lämpötilat säilyvät, ja ajoneuvot ja astiat ovat puhtaita, soveltuvia ja lastattu niin, etteivät tuotteet voi vaikuttaa haitallisesti toisiinsa.
- Mistä sen tunnistaa: Vapautusmerkintä nimineen ja päiväyksineen jokaista erää tai toimitusta kohti, lämpötilamittaus lastauksessa, ajoneuvon puhtaustarkastus allekirjoituksineen sekä lähetysluettelo ja kuljetusasiakirja, ja pidemmillä reiteillä lämpötilatallentimen tuloste. Kun käytetään ulkopuolista kuljetusliikettä, sopimusehto lämpötilan hallinnasta. Pieni yritys, joka toimittaa itse, käyttää yhtä riviä kierrosta kohti lähtöaikoinen, kuormatilan lämpötiloinen ja allekirjoituksineen.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoim | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

7.16

Yritys voi nimetä jokaiselle tuotteelle välittömän toimittajan ja välittömän yritysasiakkaan ja antaa tuon tiedon viranomaisille pyynnöstä. Käytettyjen erien ja valmistettujen erien välinen yhteys on niin tiivis, että kyseinen erä voidaan rajata molempiin suuntiin, ja tallenteet säilytetään asianmukaisen ajan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Saapuvan tavaran lähetysluettelot ja laskut, tuotantotallenteet, jotka liittävät käytetyt erät valmistettuun erään, sekä lähtevät asiakirjat asiakkaineen, päiväyksineen, nimikkeineen ja määrineen. Vankkuus näkyy vasta harjoituksessa: valitaan valmis tuote sattumanvaraisesti, jäljitetään se taaksepäin raaka-aine-eriin ja eteenpäin jokaiseen asiakkaaseen kuluneine aikoineen ja määrien täsmäytyksineen, ja tulos kirjataan päiväyksellä. Pieni yritys hoitaa tämän tuotantopäiväkirjalla ja arkistoiduilla lähetysluetteloilla, kunhan eränumero esiintyy molemmissa.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.17

Yrityksellä on menettely, jota se noudattaa, kun sillä on syytä uskoa, että sen markkinoille saattama elintarvike ei ole turvallinen: kyseinen tuote eristetään ja merkitään yksiselitteisesti, nimetty henkilö päättää sen kohtalosta, tuote poistetaan markkinoilta ja, jos se on voinut jo saavuttaa kuluttajan, vedetään julkisesti takaisin, ja toimivaltaiselle viranomaiselle ilmoitetaan viipymättä. Vastuut ja yhteysreitit on sovittu myös työajan ulkopuolelle, ja menettelyä harjoitellaan määräajoin sen toimivuuden vahvistamiseksi.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Kirjallinen menettely, jossa esitetään päätösreitit sekä vastuuhenkilöiden, viranomaisen, laboratorioden, asiakkaiden ja tarvittaessa tiedotusvälineiden nimet ja puhelinnumerot, yhdessä mallikirjeiden kanssa asiakastiedotusta ja viranomaisilmoitusta varten sekä tuotteen eristysmerkintä. Näyttönä on karanteenipäiväkirja erineen, määrineen, syineen ja päätöksineen tuotteen kohtalosta, hävitys- tai palautustallenteet sekä harjoituksen tallenne päiväyksineen, kestoineen, takaisin saatuine määrineen ja esiin tulleet heikkoine kohtineen. Pieni yritys esittää menettelyn yhdellä sivulla, asettaa yhteyslistan toimistoon esille ja tarkastaa kerran vuodessa todellisella erällä, toimiiko ketju. Tämä lista ei korvaa viranomaisen arviota eikä ole oikeudellista neuvontaa.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8 Tuotetieto ja kuluttajan tietoisuus

4

8.1

Jokaisessa erässä, joka lähtee yrityksestä, on yksilöivä tunniste, joka näkyy tuotteessa tai sen pakkauksessa, ja tunniste voidaan yrityksen sisällä liittää valmistus- tai lähetyspäivään, käytettyihin raaka-aineisiin ja niihin liittyviin seurantatallenteisiin, jotta asianomainen määrä voidaan rajata, kun tarve syntyy.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Eränmääritystä koskeva sääntö, jossa kerrotaan, mikä rajaa erän, esimerkiksi valmistuspäivä, säiliö tai saapunut toimituserä, yhdessä etikettimallin kanssa, josta tunniste näkyy, sekä eräluettelo tai tuotantotallenne, joka liittää erää kohti käytetyt raaka-aine-erät ja toimitetut asiakkaat. Pieni yritys käyttää valmistuspäivää eräkoodina ja täyttää yhden päivälomakkeen, jolla päiväys, valmistetut nimikkeet, käytetyt toimittajaerät ja toimitetut asiakkaat ovat rinnakkain.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.2

Tuote luovutetaan niiden tietojen kanssa, joita ketjun seuraava lenkki tarvitsee käsitelläkseen sitä turvallisesti: nimitys, erä, parasta ennen tai viimeinen käyttöajankohta, vaadittu varastointi- ja kuljetuslämpötila sekä tarvittaessa ohje valmistuksesta tai jatkokäsittelystä.

Mistä sen tunnistaa: Etiketit, lähetysluettelot tai kaupalliset asiakirjat nimikkeittäin, ristiintarkastettuna tuoteperusluetteloa vasten, jossa esitetään kunkin tuotteen säilyvyysaika ja vaadittu lämpötila, yhdessä sen näytön kanssa, johon säilyvyysilmoitus perustuu, kuten säilyvyyskokeet, laboratoriotulokset tai toimittajan tiedot. Pieni yritys käyttää tuoteperusluetteloa yksinkertaisena taulukkona ja arkistoi säilyvyyden perustelun sen viereen lyhyenä päivättynä merkintänä.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

8.3 Jokaisesta luovutetusta tuotteesta tiedetään ja asiakkaan saatavilla on, mitä allergeenisia ainesosia se sisältää, myös irtotavaran tai pakkaamattoman tuotteen osalta; tieto vastaa tosiasiaa käytettyjä ainesosia ja reseptejä, ja se saatetaan ajan tasalle aina, kun resepti tai toimittaja muuttuu.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Reseptit allergeenimerkinnöin, johdettuina ostettujen raaka-aineiden spesifikaatioista ja merkinnöistä, yhdessä asiakkaalle suunnatun allergeenitiedon kanssa tiedotteena, kansiona, ruokalistan liitteenä tai etikettinä sekä muutostallenne, josta näkyy, milloin mikäkin tieto päivitettiin. Pieni yritys käyttää allergeenikansiota, jossa on yksi rivi annosta kohti, ja arkistoi raaka-aineiden merkinnät sen taakse, jotta jokainen tieto voidaan milloin tahansa jäljittää lähteeseensä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.4 Kun tuotteen turvallisuus riippuu siitä, että kuluttaja käsittelee sen oikein, esimerkiksi tuotteissa, jotka kuumennetaan huolellisesti ennen syömistä, jäähdetytyissä tuotteissa tai riskiryhmille suunnatussa tarjonnassa, kuluttaja saa tästä ymmärrettävän tiedon, ja henkilöstö osaa vastata oikein kysymyksiin ainesosista ja käsittelystä.

Mistä sen tunnistaa: Näytteet kuluttajatiedosta etiketissä, tiedotteessa, ruokalistalla tai verkkosivuilla, yhdessä henkilöstön perehdytyksen kanssa päiväyksineen ja osallistujalistoineen, joissa esitetään, kuka antaa tietoa ja mistä tuo tieto on peräisin. Pieni yritys käyttää tiskillä lomaketta, jossa on vakiovastaukset ja merkintä siitä, että epäselvässä tilanteessa avataan allergeenikansio eikä vastausta arvata.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9 Kuljetus ja toimitus

3

9.1 Ajoneuvot, perävaunut, kuormatilat ja uudelleen käytettävät astiat, joilla elintarvikkeita siirretään, on suunniteltu ja pidetään kunnossa niin, että ne voidaan puhdistaa perusteellisesti, ne puhdistetaan määräajoin ja aina kun kuorma vaihtuu kriittisten tuotteiden välillä, ja irtotavaran bulkkikuljetukseen käytetyt astiat tai säiliöt on näkyvästi varattu vain elintarvikekäyttöön.

Mistä sen tunnistaa: Ajoneuvojen ja astioiden rekisteri puhdistusvälineen, allekirjoitetut puhdistustallenteet ajoneuvoa kohti päiväyksineen ja vastuuhenkilöineen, kuormatilojen ja kuljetuslaatikoiden sisällyttäminen puhdistussuunnitelmaan sekä elintarvikekäytön merkintä säiliöissä tai astioissa. Pieni yritys, joka toimittaa farmariautolla tai kylmäperävaunulla, säilyttää ajoneuvossa yhtä lomaketta, jolla kuljettaja kuittaa puhdistuksen ja silmämääräisen tarkastuksen ennen jokaista ajoa, ja ilmoittaa tiivisteiden tai seinäverhousten vauriot juoksevaan puutelistaan.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.2 Tavarat on suojattu saastumiselta kuljetuksen aikana, pakattuina tai peitettyinä, ja lastaus on järjestetty niin, etteivät raaka ja sellaisenaan syötävä elintarvike, allergeeneja sisältävät ja allergeenittomat tavarat sekä elintarvikkeet ja muut kuin elintarvikkeet voi vaikuttaa toisiinsa, ja kun samalla ajoneuvolla on aiemmin kuljetettu muuta tavaraa, vaikuttava puhdistus on tehty ennen seuraavaa elintarvikekuormaa.

Mistä sen tunnistaa: Lastaussääntö tai kuormasuunnitelma, joka määrittelee erottelun tuoteryhmittäin ja allergeeneittain, kuormatilan silmämääräinen tarkastus ennen lastausta kuittauksineen ja sekakuormien osalta edellisen kuorman kirjaus, jossa mainitaan viimeisin muu kuin elintarvikekuorma ja sen jälkeinen puhdistus. Pieni yritys hoitaa tämän suljettavilla kuljetuslaatikoilla, jotka erotellaan väreillä tai merkinnöillä kirjallisen jaottelun mukaan, ja kieltää nimenomaisesti puhdistusaineiden, työkalujen tai yksityisten tavaroiden kuljettamisen kuormatilassa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.3 Elintarvikkeille, jotka säilytetään kylmässä, pakastettuna tai kuumana, lämpötila säilyy ja sitä seurataan vaaditulla alueella koko kuljetuksen ajan lastaus ja purku mukaan lukien, poikkeamat johtavat jäljitettävään päätökseen kyseisistä tavaroista, ja kun käytetään kuljetusliikettä tai jakelupalvelua, lämpötilavaatimukset ja tallenteiden kirjaamisvelvollisuus sovitaan sopimuksella ja niiden noudattaminen todennetaan.

Mistä sen tunnistaa: Lämpötilatallenteet kylmäajoneuvosta tai tiedonkeruulaitteesta jokaiselta ajalta, lastauksessa ja luovutuksessa otetut lukemat lähetysluetteloon kirjattuina, eristys- ja päätöstallenteet rajojen ylityessä sekä kuljetussopimus palveluntarjoajan kanssa yhdessä toimitettujen tavaroiden pistokokeiden kanssa. Pieni yritys asettaa yksinkertaisen tiedonkeruulaitteen kylmälaatikkoon, mittaa anturilämpömittarilla lähdössä ja perillä ja kirjaa molemmat lukemat lähetysluetteloon, jonka vastaanottaja allekirjoittaa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

10 HACCP-suunnitelma: kaksitoista soveltamisvaihetta

12

- 10.1 Yritys on nimennyt ryhmän kehittämään ja ylläpitämään HACCP-suunnitelmaa, ryhmä kattaa käytettävissä olevan asiantuntemuksen tuotteista, teknologiasta, hygieniasta ja raaka-aineista, puuttuva asiantuntemus hankitaan tietoisesti ulkopuolelta, ja suunnitelman soveltamisala on määritelty: mitkä tuotteet, mitkä prosessivaiheet ja mitkä toimipaikat se kattaa ja mihin se päättyy.**

Mistä sen tunnistaa: Mukana olevien henkilöiden nimetty asettaminen rooleineen ja pätevyysnäyttöineen, koulutustodistukset tai konsultointisopimukset ostetusta asiantuntemuksesta sekä yksi sivu, jossa kuvataan soveltamisala ja sen rajat. Pienessä yrityksessä ryhmä on usein yksi henkilö, jolloin riittää kirjallinen toteamus: kuka vastaa, mikä koulutus hänellä on ja mitä ulkopuolista asiantuntijatahoa kysytään, kun kysymyksiä nousee.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 10.2 Jokaisesta tuotteesta tai tuoteryhmästä on kuvaus, joka kirjaa turvallisuuden kannalta merkitykselliset ominaisuudet, kuten koostumuksen ja raaka-aineet, fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet, käsittelyn ennen luovutusta, pakkauksen, varastointi- ja kuljetusolot, säilyvyysajan ja läsnä olevat merkintöjä edellyttävät allergeenit.**

Mistä sen tunnistaa: Tuotetiedote tai reseptilomake tuoteryhmää kohti, perustuen toimittajien spesifikaatioihin ja allergeeni-ilmoituksiin. Pieni yritys ryhmittelee samankaltaiset nimikkeet yhteen, esimerkiksi valmistustavan mukaan, ja kuvaa ryhmän eikä jokaista yksittäistä nimikettä, kunhan turvallisuuden kannalta merkitykselliset ominaisuudet ovat ryhmän sisällä samat.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 10.3 Jokaisesta tuotteesta on kirjattu, miten sitä on tarkoitus käyttää, mitä jatkokäsittelyä asiakas tekee ja mille ihmisryhmille sitä toimitetaan, ja erityisen herkat kuluttajaryhmät otetaan nimenomaisesti huomioon, samoin kohtuudella ennakoitavissa oleva väärinkäyttö.**

Mistä sen tunnistaa: Käyttötarkoitus ja kohderyhmä tuotetiedotteessa, ristiintarkastettuna todellisia merkintöjä, etiketin valmistusohjetta ja toimitusreittiä vasten. Pieni yritys kirjaa yhdellä tai kahdella lauseella tuoteryhmää kohti, kuumennetaanko elintarvike ennen syömistä ja ovatko lapset, iäkkäät, raskaana olevat tai sairaat kuluttajien joukossa, koska tämä tiukentaa myöhempää arviointia.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 10.4 Jokaisesta prosessista laaditaan vuokaavio, joka kuvaa kaikki vaiheet järjestyksessä aukottomasti tavarantoimittajan vastaanotosta välivarastoinnin, käsittelyn ja pakkaamisen kautta luovutukseen, ja prosessiin menevät syötteet sekä siitä lähtevät tuotokset ovat näkyvissä, eli ostetut raaka-aineet, lisäaineet, vesi, pakkaukset, uudelleentyöstettävä tuote, palautunut tuote ja jäte.**

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Vuokaavio tuoteryhmää kohti numeroiduin vaihein, päiväyksiin ja versioin, jotta myöhemmät arvioinnit voivat viitata yksiselitteisesti vaihenumeroon. Pieni yritys piirtää kaavion käsin laatikkoketjuna yhdelle arkille ja skannaa sen, piirto-ohjelmaa ei vaadita, ratkaisevaa on, että vaiheet ovat täydelliset.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 10.5 Vuokaavio on todennettu paikan päällä toiminnan aikana sitä vasten, miten työ tosiasiaa tehdään, kaikissa työvuoroissa ja käyttöaikoina, joissa prosessi kulkee, paperin ja todellisuuden erot on korjattu kaavioon, ja tarkastus osoitetaan päiväyksellä ja henkilöllä.**

Mistä sen tunnistaa: Merkintä kaaviossa tai lyhyt kierrostalenne päiväyksineen, kellonaikoinen, työvuoroineen ja tarkastuksen tehneen henkilön allekirjoituksineen sekä aiempi versio vertailua varten. Pieni yritys kulkee tuotteen koko matkan kerran tulostettu kaavio kädessä, korjaa sen suoraan arkille ja kuittaa sen päiväyksellä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

10.6

Yritys on itse tunnistanut vahvistetun vuokaavion jokaisessa vaiheessa, mitkä biologiset, kemialliset, fysikaaliset ja allergeeneihin liittyvät vaarat voivat siinä esiintyä, lisääntyä tai säilyä, on arvioinut jokaisen näistä vaaroista mahdollisen terveysvaikutuksen vakavuuden ja esiintymisen todennäköisyyden mukaan, on nimennyt merkittäviksi arvioitujen vaarojen syyt ja liittänyt niihin hallintatoimenpiteet, ja arviointi perustuu jäljitettaviin lähteisiin ja yrityksen omiin oloihin eikä muualta omaksuttuun luetteloon. Tämän vaiheen tulos ei ole ennalta annettu, se on erilainen jokaisessa yrityksessä, jokaisessa tuotteessa ja jokaisessa prosessissa, ja se laaditaan tässä itsenäisesti.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Vaara-analyysi taulukkona, jossa jokainen rivi on yksi vaara numeroidussa prosessivaiheessa ja sarakkeina vaaran laji, syy, vakavuuden ja todennäköisyyden arviointi, arvioinnin perustelu, lähdeviite ja liitetty hallintatoimenpide. Soveltuvia lähteitä ovat tekninen kirjallisuus, kyseisen toimialan hyvän hygieniakäytännön ohjeet, takaisinvetoilmoitukset, viranomaisten varoitukset, yrityksen omat reklamaatiot ja laboratoriotulokset. Pieni yritys käy toimialan ohjeen läpi vaihe vaiheelta, tarkastaa jokaisen siinä nimetyn vaaran merkityksellisuuden omassa toiminnassaan ja dokumentoi myös perustelun sille, miksi vaara ei ole sille merkittävä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

10.7

Merkittäviksi arvioiduista vaaroista yritys on itse johtanut, missä prosessivaiheissa hallinta on välttämätöntä vaaran estämiseksi tai poistamiseksi tai sen vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle, johtaminen on perusteltu jäljitettävästi jokaisen vaiheen osalta, ja yhtä lailla on perusteltu, miksi vaihe ei ole tällainen välttämätön piste hallintatoimenpiteestä huolimatta, koska myöhempi vaihe saa vaaran hallintaan. Mitkä vaiheet nämä ovat, seuraa yksinomaan yrityksen omasta vaara-analyysistä ja omasta prosessista, eikä sitä määrätä tässä.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Jäljitettävä johtaminen merkittävää vaaraa kohti, esimerkiksi päätöspuulla tai perustellulla arviointitaulukolla, josta näkyy, mitkä kysymykset esitettiin, miten niihin vastattiin ja mikä johtopäätös siitä seuraa. Ratkaisevaa on, että sekä myönteiset että kielteiset päätökset perustellaan, koska viranomaistarkastuksessa hylättyjen kohtien perustelut kyseenalaistetaan yhtä tarkasti kuin valittujen. Pieni yritys liittää täytetyn päätöspuun jokaisesta vaarasta vaara-analyysin liitteeksi.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

10.8

Jokaiselle määritellylle hallintapisteelle asetetaan mitattava kriteeri, joka erottaa turvallisen tilan siitä, joka ei enää ole turvallinen, arvo valitaan niin, että sen noudattaminen tosiasiaa hallitsee merkittävän vaaran, ja tämä soveltuvuus on osoitettu ennen käyttöä, esimerkiksi lakisääteisillä vaatimuksilla, tieteellisellä kirjallisuudella, toimialan ohjeilla, laitevalmistajan tiedoilla tai yrityksen omilla kokeilla ja mittaussarjoilla. Arvo itse riippuu tuotteesta, reseptistä, määrästä, laitteista ja menetelmästä, joten yritys asettaa ja osoittaa sen itse eikä sitä voi kopioida mallista.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Yksi lomake hallintapistettä kohti valittuine kriteereineen, mitattavine suureineen, toleranssialueineen ja arvoa tukevine lähteineen, yhdessä itse näytön kanssa: ote lakisääteisestä vaatimuksesta, kirjallisuusviite, laitteen valmistajan dokumentaatio tai yrityksen oman mittaussarjan tallenne päiväyksineen, oloineen ja tuloksineen. Hyödyllistä on myös asettaa tiukempi sisäinen toimintaraja varsinaisen kriteerin eteen, jotta suuntaus huomataan ennen kuin turvallinen alue jätetään. Pieni yritys nojaa toimialan ohjeen arvoihin mutta dokumentoi, että sen tuote ja sen laitteet kuuluvat kyseisen ohjeen soveltamisalaan.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

10.9

Jokaisesta hallintapisteestä on määrätty, kuka mittaa tai havainnoi, milloin, millä ja kuinka usein, menetelmä havaitsee poikkeaman turvalliselta alueelta riittävän ajoissa, jotta puuttuminen on vielä mahdollista, käytetyt mittalaitteet tarkastetaan, seurantaa tekevät henkilöt on koulutettu tähän tehtävään, ja tulokset kirjataan välittömästi havainnointitietokellä ja nimetty henkilö varmentaa ne allekirjoituksellaan.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Seurantasuunnitelma, jossa on yksi rivi hallintapistettä kohti ja sarakkeet mitattavalle suurelle, menetelmälle, tiheydelle, mittalaitteelle ja vastuuhenkilölle, yhdessä arjen täytettyjen tallenteiden kanssa, joista näkyvät päiväys, kellonaika, mitattu arvo, nimikirjaimet ja varmennus. Tallenteet kirjataan viipymättä eikä niitä täytetä jälkikäteen. Pieni yritys käyttää esipainettuja päivälomakkeita mittauspaikalla tai tiedonkeruulaitteiden automaattista tallennusta, mutta tallentimen tarkastaminen jää ihmisen tehtäväksi.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

10.10

Jokaisesta hallintapisteestä on määrätty etukäteen, mitä tapahtuu, kun seuranta osoittaa poikkeamaa turvalliselta alueelta: kuka päättää, miten prosessi palautetaan turvalliselle alueelle, miten viimeisimmän turvallisen mittauksen jälkeen valmistunut kyseinen tuote tunnistetaan, eristetään ja arvioidaan, kuka päättää sen jatkoreitistä ja miten syy löydetään ja poistetaan. Jokainen poikkeama ja jokainen sen johdosta tehty toimenpide kirjataan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Korjaavien toimenpiteiden suunnitelma hallintapistettä kohti, jossa nimetään laukaiseva tekijä, välitön toimenpide, kyseisen tuotteen käsittely, päätösvalta ja ilmoitusreitti, yhdessä arjen poikkeamaraporttien kanssa, joista näkyvät päiväys, kyseessä oleva määrä, erätunniste, päätös tuotteesta, syy ja vaikuttavuuden tarkastus. Pieni yritys käyttää suunnitelmaa ehto- ja toimintataulukkona suoraan seurantalomakkeen vieressä, jotta myös iltavuoron tilapäinen työntekijä tietää, kenelle soittaa, eikä tuote mene myyntiin ennen päätöstä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

10.11

Yritys tarkastaa määräajoin muilla keinoin kuin rutiiniseurannalla, toimiiko suunnitelma tosiasiallisesti käytännössä ja sopiiko se edelleen yritykselle, tähän kuuluu tallenteiden vertaaminen vaatimuksiin, mittalaitteiden tarkastus, tuotteen tai ympäristön testaus sekä reklamaatioiden ja palautteen arviointi, ja suunnitelma myös katselmoidaan ja mukautetaan aina, kun siihen on syy, kun resepti, raaka-aine, laite, menetelmä, pakkaus, käyttö tai oikeustila muuttuu tai kun vaarasta saadaan uutta tietoa.

Mistä sen tunnistaa: Todentamissuunnitelma suunniteltuine tarkastuksineen, tiheyksineen ja vastuuhenkilöineen, yhdessä tulosten kanssa: katselmointimerkinnät seurantalamenteista, laboratoriölöydökset, kalibrintodistukset, reklamaatioanalyysi ja tallenne koko suunnitelman määräajaisesta katselmoinnista päiväyksineen, syineen, osallistujineen ja muutospäätöksineen. Pieni yritys asettaa vuosittaisen katselmoinnin koko suunnitelmalle ja lisää säännön, joka käynnistää kyseisen prosessivaiheen välittömän uudelleenarvioinnin aina, kun resepti tai laite muuttuu.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

10.12

Suunnitelman dokumentoitu tieto ja yrityksessä syntyvät tallenteet on sovitettu laajuudeltaan ja yksityiskohtaisuudeltaan yrityksen luonteeseen ja kokoon, ne ovat ajantasaisia, selvästi liitettävissä yhteen versioon, suojattuja luvattomalta tai jälkikäteiseltä muuttamiselta ja viranomaisen saatavilla pyynnöstä, säilytysajat on määritetty ja ne noudattavat vähintään tuotteiden säilyvyysaikaa, ja henkilöstö löytää työssään tarvitsemansa asiakirjat työpisteeltään.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Yhteenveto kaikista sovellettavista asiakirjoista ja tallenteista versioineen, päiväyksineen, vastuuhenkilöineen, arkistointipaikkoineen ja säilytysaikoineen, yhdessä ajantasaisesta arkistosta otettujen näytteiden kanssa, jotka osoittavat, että lomakkeet tosiasiallisesti täytetään viipymättä. Pieni yritys käyttää yhtä kansiota välilehdin suunnitelmalle, hallintasuunnitelmille ja tallenteille ja kirjaa sisällysluettelon versiopäiväyksineen eteen. Täysin täytetty lomake osoittaa, että tarkastus tehtiin, se ei korvaa itsenäistä teknistä arviota eikä viranomaisen elintarvikevalvonnan arviota.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

11 Pätevyys ja koulutus HACCP-järjestelmää varten

1

11.1

Jokainen elintarvikkeita käsittelevä henkilö saa perehdytyksen hygieniaan ja tehtäviinsä sovellettaviin hallintatoimenpiteisiin ennen työn aloittamista ja sen jälkeen toistuvasti väliajoin, ja tähän kuuluvat myös tilapäinen henkilöstö, vuokratyöntekijät ja siivoushenkilöstö, HACCP-suunnitelmaa kehittävät, päivittävät ja katselmoivat henkilöt voivat osoittaa tuohon rooliin tarvittavan pätevyyden, sisältö annetaan kielellä ja tasolla, jonka osallistujat tosiasiallisesti ymmärtävät, ja sitä mukautetaan aina, kun tuotteet, prosessit, laitteet, allergeenit tai lakisääteiset vaatimukset muuttuvat tai kun poikkeamat, reklamaatiot tai tarkastustulokset paljastavat aukon ymmärryksessä.

Mistä sen tunnistaa: Koulutussuunnitelma aiheineen, kohderyhmineen ja väleineen, osallistumistallenteet päiväyksineen, aiheineen, kestoineen, allekirjoituksineen ja kouluttajan nimineen, dokumentoitu ensimmäinen perehdytys uusille työntekijöille ennen työn alkua sekä pätevyysnäyttö HACCP-vastuullisille, kuten kurssitodistukset, alan ammattitutkinnot tai tallenteet ulkopuolisesta neuvonnasta, yhdessä jonkinlaisen ymmärryksen tarkastuksen kanssa, esimerkiksi lyhyt kysely tai havainnointi työpisteellä, tulos kirjattuna. Pieni yritys käyttää yhtä lomaketta henkilöä kohti, jolle jokainen perehdytyskerta kirjataan päiväyksellä ja nimikirjaimilla, käyttää kymmenen minuutin työpistetuokioita pitkien koulutuspäivien sijaan, tarjoaa kuvitetut julisteet tai monisteen niillä kielillä, joita ihmiset tosiasiallisesti puhuvat, ja arkistoi lakisääteisen elintarviketyöntekijöiden terveysperehdytyksen yhdessä pätevyystallenteiden kanssa samaan henkilöstökansioon.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Itsearviointi, ei osoitus. Jokainen yritys laatii vaara-analyysin ja hallintapisteet itse. Sitovia ovat lain teksti ja elintarvikevalvontaviranomainen.

12 Elintarvikealan toimijan lakisääteiset velvoitteet toimivaltaista viranomaista kohtaan

5

- 12.1** Jokainen toimipaikka, jossa elintarvikkeita valmistetaan, jalostetaan, varastoidaan, kuljetetaan tai toimitetaan, on ilmoitettu toimivaltaiselle elintarvikevalvontaviranomaiselle ennen toiminnan alkamista, toimintaa, osoitetta ja vastuuhenkilöä koskevat tiedot ovat ajantasaisia, ja muutokset kuten omistajanvaihdos, uusi tuotevalikoima, lisätoimipaikka tai toiminnan lopettaminen ilmoitetaan myös.

Mistä sen tunnistaa: Jäljennös toimivaltaiselle viranomaiselle tehdystä ilmoituksesta tai rekisteröinnistä, viranomaisen vastaanottokuitaus tai rekisterimerkintä, yhdessä elinkeinoluvan kanssa ja, jos toiminta edellyttää hyväksyntää pelkän rekisteröinnin sijaan, hyväksyntäpäätös hyväksyntänumeroineen. Pieni yritys säilyttää ilmoituksen, viranomaisen vastauksen ja jokaisen myöhemmän muutosilmoituksen yhdessä kansiossa aikajärjestyksessä, jotta tarkastuksessa voidaan heti osoittaa, että toiminnan nykytila on ilmoitettu.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 12.2** Yritys voi osoittaa viranomaiselle pyynnöstä, että hygieniavaatimuksia ja HACCP-periaatteisiin perustuvia menettelyjä sovelletaan tosiasiasa päivittäisessä käytännössä, ja tähän tarvittavaa dokumentoitua tietoa ja tallenteita säilytetään tavalla, joka kuvaa toiminnan todellista kulkua eikä ole jälkikäteen tuotettu.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Toimipaikassa tosiasiasa syntyvät tallenteet: lämpötilatarkastukset, saapuvan tavaran tarkastukset, puhdistustallenteet, koulutustallenteet, yrityksen itse määrittelemien hallintapisteiden seurannan tulokset ja näyttö poikkeamien johdosta tehdyistä korjaavista toimenpiteistä. Jokaisessa tallenteessa on päiväys, arvo tai havainto ja sen tehneen henkilön nimikirjaimet. Pieni yritys pärjää muutamalla työpaikalla täytetyllä lomakkeella. Ratkaisevaa ei ole määrä vaan se, että merkinnät ovat aitoja ja tehty ajallaan.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 12.3** Hygienian kannalta merkityksellisestä dokumentoidusta tiedosta ja tallenteista on määritelty, kuinka kauan niitä säilytetään, missä niitä säilytetään ja kuka niitä hallinnoi, säilytysaika on sovitettu tuotteiden säilyvyysaikaan ja jäljitettävyyden tarpeisiin, ja asiakirjat säilyvät luettavina ja haettavina koko tuon ajan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Yhteenveto asiakirjatyypeistä säilytysaikoineen, säilytyspaikkoineen ja vastuuhenkilöineen sekä arkistosta poimitut näytteet, jotka osoittavat, että tallenteita koko ajanjaksolta on tosiasiasa olemassa. Yritys, joka säilyttää tallenteet digitaalisesti, osoittaa myös, miten ne varmuuskopioidaan tietojen menetystä vastaan. Pieni yritys esittää yhdellä sivulla, mitä tuotteita ja prosesseja sillä on, mitä ohjetta se käyttää ja missä se poikkeaa tuosta ohjeesta, jotta viranomainen voi seurata päättelyä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 12.4** Menettelyjen ja tallenteiden laajuus ja muoto on sovitettu yrityksen luonteeseen ja kokoon, ja yritys voi perustella, miksi valittu ratkaisu on sen tuotteille ja prosesseille asianmukainen, erityisesti silloin, kun se nojaa toimialan hyvän hygieniakäytännön ohjeeseen tai tietoisesti säilyttää tallenteensa niukkoina.

Mistä sen tunnistaa: Käytetty toimialan ohje tai malliratkaisu julkaisijoineen ja painoksineen sekä lyhyt kirjallinen perustelu siitä, mitkä osat otettiin käyttöön ja mitkä sovitettiin yritykseen itseensä. Sovittaminen yrityksen kokoon vähentää dokumentointityötä, se ei vapauta yritystä vaarojen hallinnasta. Pieni yritys esittää yhdellä sivulla, mitä tuotteita ja prosesseja sillä on, mitä ohjetta se käyttää ja missä se poikkeaa tuosta ohjeesta, jotta viranomainen voi seurata päättelyä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 12.5** Asiointi toimivaltaisen viranomaisen kanssa on järjestetty: on määritelty, kuka saattaa tarkastajan ja antaa tietoja tarkastuksen aikana, esitetyt havainnot kirjataan, käsitellään määräaikoineen ja vastuuhenkilöineen ja tutkitaan juurisyyyn osalta, ja viranomaiselle ilmoitetaan viipymättä aina, kun elintarviketta epäillään turvattomaksi.

Mistä sen tunnistaa: Viranomaisen tarkastusraportit ja viralliset analyysitulokset yhdessä yrityksen oman toimenpidelistan kanssa, johon kirjataan jokainen havainto syineen, tehty toimenpide, määräaika, vastuuhenkilö ja valmistuspäivä, sekä lisäksi näyttö viranomaisilmoituksista ja markkinoilta poistamisista tai takaisinvedoista. Pieni yritys kirjaa toimivaltaisen viraston puhelinnumeron ja johdon sijaisen yhdelle lomakkeelle hygieniakansiossa ja arkistoi jokaisen tarkastusraportin sen taakse yhdessä siihen kuuluvan täytetyn toimenpidelistan kanssa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

Vaatimukset on muotoiltu itsenäisesti eivätkä ne korvaa standardin tekstiä. Sitova on vain kunkin julkaisijan alkuperäinen standardi. Tämä lista on työkalu, ei osoitus vaatimustenmukaisuudesta eikä sertifiointi. Leanshift ei ole sertifioitu minkään näistä standardeista mukaisesti, ei ole sertifiointielin eikä sillä ole yhteyttä ISO:on, IEC:hen, DIN:iin, IATF:ään, IAQG:hen tai SAE:hen. Epäselvissä tapauksissa pätee tämän listan saksankielinen versio.