

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmät

Elintarviketurvallisuus johtamisjärjestelmänä

62 vaatimusta. Tämän standardin mukainen sertifiointi on mahdollista akkreditoidussa sertifiointielimessä. Versio 07/2026.

Akkreditoitu elin voi sertifioida ISO 22000 -järjestelmän. HACCP-periaatteet sisältyvät siihen ja ne on sulautettu kohtaan 8.5. Tärkeää elintarvikekaupan toimittajille: pelkkä ISO 22000 ei ole GFSI:n tunnustama. Siihen tarvitaan FSSC 22000, eli ISO 22000 yhdessä ISO/TS 22002 -sarjan tukiohjelmien ja lisävaatimusten kanssa. Pelkän ISO 22000 -sertifikaatin haltija ei täytä sitä, mitä monet vähittäiskaupan ketjut edellyttävät. Tämä lista on työkalu itsearviointiin, ei osoitus vaatimustenmukaisuudesta. Standardin uudistus on käynnissä.

Yritys	Päivämäärä	Täyttäjä
--------	------------	----------

4 Organisaation toimintaympäristö, sidosryhmien odotukset ja soveltamisala

4

4.1 Sisäiset ja ulkoiset asiat, jotka voivat vaikuttaa kykyyn tuottaa turvallista elintarviketta, on määritetty ja niitä katselmoidaan ja päivitetään säännöllisesti. Tähän kuuluu kysymys siitä, onko ilmastonmuutos organisaatiolle merkityksellinen asia, esimerkiksi tuotanto- ja varastotilojen kuumuuden, muuttuvan sadon ja raaka-aineiden laadun tai veden saatavuuden kautta. Tarkastelun tulos on saatavilla riippumatta siitä, onko vastaus merkityksellinen vai ei.

Mistä sen tunnistaa: Luettelo asioista tai yksinkertainen taulukko, jossa on sarakkeet asialle, sen yhteydelle elintarviketurvallisuuteen ja viimeisimmän katselmoinnin päivämäärälle. Soveltuvaa näyttöä ovat johdon katselmuksen pöytäkirjat, joissa toimintaympäristö on asialistalla, markkinaseuranta, viranomaisten ja toimialajärjestöjen tiedotteet sekä toimittajien varoitukset. Ilmastonäkökohdasta riittää lyhyt perusteltu merkintä kyllä tai ei. Pieni yritys hoitaa tämän yhdellä sivulla, joka käydään kerran vuodessa läpi johdon katselmuksessa ja vahvistetaan uudella päiväyksellä.

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

Näyttö / perustelu

4.2 Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän kannalta merkitykselliset sidosryhmät on tunnistettu, ja niiden olennaiset vaatimukset tunnetaan, kerätään ja pidetään ajan tasalla. Tämä kattaa vähintään asiakkaat, kuluttajat, viranomaiset, toimittajat ja henkilöstön sekä näiden osapuolten ilmastonmuutokseen liittyvät vaatimukset silloin, kun sellaisia on.

Mistä sen tunnistaa: Yleiskuva sidosryhmistä, joka kytkee jokaisen niistä konkreettisiin vaatimuksiin ja lähteeseen: asiakasspesifikaatiot ja asiakasauditoinnit, lakisääteiset vaatimukset ja viranomaisehdot, sertifiointi- ja standardivaatimukset, toimittajaspesifikaatiot. Rivikohtainen viittaus asiakirjaan, jossa vaatimus täytetään, on hyödyllinen. Pieni yritys pitää tätä yhtenä taulukkona, johon uudet asiakasvaatimukset ja lainsäädännön muutokset kirjataan niiden ilmetessä ja joka katselmoidaan kerran vuodessa.

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

Näyttö / perustelu

4.3 Järjestelmän soveltamisala on määritelty ja saatavilla dokumentoituna tietona. Se nimeää katetut tuotteet ja tuoteryhmät, prosessit sekä toimipaikat osoitteineen ja ilmaisee siten järjestelmän rajat selvästi. Ulkoistetut tai ostetut toiminnot, joilla on vaikutusta elintarviketurvallisuuteen, on nimenomaisesti kohdennettu eikä niitä jätetä hiljaisesti pois. Kohdassa 4.1 määritetyt asiat ja kohdassa 4.2 kootut vaatimukset on otettu huomioon soveltamisalaa asetettaessa.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Hyväksytty soveltamisala-asiakirja, joka voi olla myös käsikirjan luku tai johdon katselmuksen liite, sisältäen tuoteluettelon, prosessiluettelon, toimipaikkojen osoitteet ja maininnan ulkoistetuista prosesseista sekä vastuuhenkilön. Sanamuoto kannattaa pitää niin selvänä, että ulkopuolinen näkee, mikä jää ulkopuolelle. Huomio kahden tason erotteluun: tekstistä on luettavissa, mikä koskee koko organisaatiota ja mikä vain yhtä toimipaikkaa. Pieni yritys pärjää puolella sivulla, joka on päivätty ja ylimmän johdon allekirjoittama.

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

Näyttö / perustelu

4.4 Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä on laadittu ja toiminnassa, sen prosessit ja niiden vuorovaikutukset tunnetaan, ja sitä ylläpidetään ja parannetaan jatkuvasti. Se ei jää paperille vaan löytyy myös päivittäisestä käytännöstä.

Mistä sen tunnistaa: Prosessikartta tai prosessien yleiskuva, joka näyttää, mikä prosessi syöttää mitään toista prosessia, sekä viittaukset niihin liittyviin menettelyihin ja tallenteisiin. Näyttöä järjestelmän todellisesta toiminnasta ovat ajantasaiset päivittävät tallenteet, sisäiset auditoinnit, johdon katselmus ja tallenteet toteutetuista parannuksista. Pieni yritys piirtää prosessiketjun tavarantoimittajan vastaanotosta lähteykseen yhdelle sivulle ja liittää jokaiseen laatikkoon sitä vastaavan lomakkeen.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5 Johtajuus

5

5.1-a Ylin johto omistaa elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän, ankkuroi sen liiketoimintastrategiaan ja päivittäiseen toimintaan sekä antaa järjestelmän tarvitsemat ihmiset, osaamisen, ajan, tilat ja rahoituksen.

Mistä sen tunnistaa: Näyttöä ovat hyväksytty budjetti hygienialle, koulutukselle, kunnossapidolle ja laboratorioanalyysille, organisaatiokaavio, joka sijoittaa elintarviketurvallisuuden johtotasolle, sekä päivätyt pöytäkirjat, joissa johto on tehnyt päätöksiä nimettyine vastuhenkilöineen, määräaikaoinen ja rahoituksen vapautuksineen. Pienessä yrityksessä omistaja itse on näyttö: riittää lyhyt toistuva kirjaus, joka kattaa reklamaatiot, investoinnit ja elintarviketurvallisuuteen liittyvät henkilöstöpäätökset.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.1-b Ylin johto varmistuu siitä, että järjestelmän tavoitellut tulokset todella saavutetaan, tukee niihin vaikuttavia ihmisiä, edistää jatkuvan parantamisen kulttuuria ja tekee selväksi, että elintarviketurvallisuuden ongelmista ilmoittaminen on toivottua eikä siitä aiheudu haittaa.

Mistä sen tunnistaa: Näyttöä ovat tavoitteiden suorituskykykymittarit johdon kommentteineen, tallenteet vastuhenkilöiden koulutuksesta ja teknisestä tuesta, ilmoitusreitti henkilöstön esiin nostamille huolille sekä raportit, jotka on arvioitu ja joista on annettu palaute asian esiin nostaneelle. Pieni yritys pärjää luettelolla avoimista hygieniailmoituksista ja lyhyellä merkinnällä siitä, kuka sulki minkäkin ja milloin.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.2-a Kirjallinen elintarviketurvallisuuspolitiikka on olemassa, se sopii yrityksen tarkoitukseen ja kokoon, antaa kehyksen tavoitteille, sitoutuu lakisääteisten, viranomaisten ja asiakkaan kanssa sovittujen vaatimusten täyttämiseen, kattaa sisäisen ja ulkoisen elintarviketurvallisuusviestinnän sekä sitoutuu järjestelmän jatkuvaan parantamiseen ja siihen tarvittavaan henkilöstön pätevyyteen.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on hyväksytty politiikka dokumentoituna tietona, jossa on päiväys, versio ja ylimmän johdon allekirjoitus. Tiivis yhden sivun teksti riittää, kunhan se sopii yhteen tavoitteiden ja tuotevalikoiman kanssa. Muutoshistorialla on merkitystä, jotta pysyy näkyvissä, että politiikan ajantasaisuus on katselmoitu aina kun tuotteet, toimipaikat tai lakisääteiset vaatimukset ovat muuttuneet.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.2-b Politiikka viestitään koko yrityksessä, henkilöstö ymmärtää, mitä se merkitsee omassa työssä, sitä voidaan soveltaa jokaisella tasolla ja se annetaan sidosryhmien saataville sopivassa muodossa.

Mistä sen tunnistaa: Näyttöä ovat ilmoitukset tuotanto- ja henkilöstötiloissa, politiikka-aihe hygieniaperehdytyksessä osallistujalistoineen ja päiväyksineen, versio niillä kielillä, joita toimipaikassa todella puhutaan, sekä julkaistu versio asiakkaille, toimittajille ja viranomaisille. Ymmärrystä ei osoita pelkkä allekirjoitus vaan lyhyt ymmärryskysymys perehdytyksen aikana tai lyhyt keskustelu hygieniakierroksella.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

5.3-a Elintarviketurvallisuuden vastuut ja valtuudet on kohdennettu ja viestitty. Elintarviketurvallisuustiimin vetäjä on nimetty ja hän raportoi ylimmälle johdolle järjestelmän vaikuttavuudesta ja soveltuvuudesta. On määritelty, kuka valvoo järjestelmän raportointivelvoitteita, kuka toteuttaa vaarojen hallinnan toiminnassa ja kenellä on valtuus pysäyttää prosessi ja asettaa tuote sulkuun. Jokainen yrityksessä ilmoittaa elintarviketurvallisuuden ongelmista nimetylle yhteyshenkilölle.

Mistä sen tunnistaa: Näyttöä ovat päivätty nimityskirje tiimin vetäjälle, tehtävä- tai roolikuvaukset sijaisjärjestelyineen, vastuumatriisi seurannalle, vapautukselle ja sulkuun asettamiselle sekä tiimin vetäjän raportit johdolle. Valtuus asettaa tuote sulkuun kirjataan nimenomaisesti, muuten se ei kestä ratkaisevalla hetkellä. Pienessä yrityksessä yksi sivu riittää: nimi, rooli, valtuus, sijainen, ilmoitusreitit huolille, johdon allekirjoitus ja sivu taukotilan ilmoitustaululla.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

6 Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän suunnittelu

3

6.1-a Organisaation toimintaympäristöstä ja sidosryhmien odotuksista on johdettu, mitkä riskit ja mitkä mahdollisuudet voisivat estää johtamisjärjestelmää saavuttamasta tavoiteltuja tuloksiaan tai tukea sitä niiden saavuttamisessa. Tähän kuuluvat nimenomaisesti muuttuvan ilmaston vaikutukset, esimerkiksi helleajat, muuttuva raaka-aineiden laatu tai katkeavat kylmäketjut. Tunnistetuille kohdille on suunniteltu toimenpiteet, jotka on liitetty järjestelmän prosesseihin ja joiden vaikuttavuus on jälkepäin arvioitu. Tämä tarkastelu on järjestelmätasolla eikä korvaa yksittäisiä elintarviketurvallisuusvaaroja koskevaa vaara-analyysejä kohdassa 8.5.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on riski- ja mahdollisuusrekisteri, joka viittaa takaisin kohdan 4.1 toimintaympäristöanalyysiin ja kohdan 4.2 sidosryhmäluetteloon ja jossa jokaisella merkinnällä on suunniteltu toimenpide, vastuhenkilö, määräaika ja myöhempi merkintä vaikuttavuudesta. Ilmastotekijät näkyvät omina riveinään eivätkä alaviitteenä. Pieni yritys pitää tätä yhtenä kuusisarakeisena taulukkona, joka katselmoidaan kerran vuodessa samassa kokouksessa johdon katselmuksen kanssa ja vahvistetaan päiväyksellä. Olennaista on, että esimerkiksi kylmälaitteen vikaantuminen kesällä näkyy täällä eikä vain HACCP-dokumentaatiossa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

6.2-a Järjestelmälle on asetettu tavoitteet, jotka ovat yhdenmukaisia elintarviketurvallisuuspolitiikan kanssa, jotka ovat mitattavissa tai arvioitavissa sovittuja kriteerejä vasten ja jotka ottavat huomioon sovellettavat lakisääteiset vaatimukset ja asiakasvaatimukset. Tavoitteita seurataan, ne viestitään asianomaisille, katselmoidaan sopivin väliajoin ja päivitetään tarvittaessa. Jokaisesta tavoitteesta on suunniteltu, mitä tehdään, mitä resursseja tarvitaan, kuka vastaa, mihin mennessä se saavutetaan ja miten saavuttaminen todetaan. Tavoitteita koskeva dokumentoitu tieto säilytetään.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä on luettelo tavoitteista lähtöarvoineen, tavoitearvoineen, määräaikoineen, vastuhenkilöineen ja mittareineen, täydennettynä jatkuvalla arvioinnilla, esimerkiksi reklamaatioiden määrä erää kohti, hyväksytyjen hygieniatarkastusten osuus, jäljitettävyysharjoitusten onnistumisaste tai henkilöstön koulutustilanne. Lisäksi näyttö siitä, että tavoitteet on viestitty, esimerkiksi ilmoitus taululla, kohta vuoronvaihdon kirjauksessa tai allekirjoitettu perehdytyslistalla. Pieni yritys pärjää kolmesta viiteen tavoitteella yhdellä sivulla, jota päivitetään kuukausittain luvulla ja joka arvioidaan vuosikatselmuksessa. Useamman toimipaikan tapauksessa on tunnistettavissa, mitkä tavoitteet koskevat koko organisaatiota ja mitkä yksittäistä toimipaikkaa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

6.3-a Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän muutokset suunnitellaan etukäteen eikä niitä toteuteta ohimennen. Ennen toteutusta on harkittu syy ja odotetut seuraukset, järjestelmä pysyy toimivana muutoksen aikana ja sen jälkeen, tarvittavat resurssit ovat käytettävissä ja vastuut on kohdennettu tai kohdennettu uudelleen. Tämä koskee tuotteiden, reseptien, raaka-aineiden, toimittajien, laitteiden, tilojen, prosessien ja henkilöstön muutoksia sekä yhtä lailla lakisääteisten vaatimusten muutoksia.

Mistä sen tunnistaa: Näyttönä ovat muutospyyntö tai muutostiedot, joissa mainitaan syy, arvio vaikutuksesta vaara-analyyysiin, tukiohjelmiin ja hallintakeinoihin, elintarviketurvallisuustiimin hyväksyntä sekä merkintä vuokaavioiden, työohjeiden ja koulutuksen myöhemmästä päivityksestä. Pieni yritys kirjaa tämän muutostietoon, yksi rivi muutosta kohti päiväyksineen, lyhyine kuvauksineen, rastilla silloin, kun muutos koskee HACCP-dokumentaatiota, ja allekirjoituksella, säilytettyä esimerkiksi lomakkeena HACCP-kansion lopussa. Suunnittelemattomat muutokset, kuten raaka-ainetoimittajan vaihto lyhyellä varoitusaajalla, arvioidaan jälkikäteen samalla tavalla.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7 Tukitoiminnot: resurssit, pätevyys, viestintä ja dokumentoitu tieto

17

7.1.1 Resurssit, joita tarvitaan elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän laatimiseen, toteuttamiseen, ylläpitoon ja parantamiseen, on määritetty ja ne ovat käytettävissä. Tässä otetaan huomioon, mitä organisaatio voi tuottaa itse ja mitä ostetaan ulkoa, kuten laboratoriopalvelut, tuholaikeorjunta tai ulkopuolinen konsultointi.

Mistä sen tunnistaa: Resurssien yleiskuva, joka kattaa ihmiset, tilat ja laitteet, seuranta- ja mittalaitteet sekä ulkoisesti hankitut palvelut, yhdessä hyväksytyn budjetin tai investointisuunnitelman ja johdon katselmuksen päätösten kanssa. Pieni yritys hoitaa tämän yhdellä sivulla vuodessa: mitä tarvitaan, mitä on, mitä puuttuu, kuka toimittaa ja mihin mennessä.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.1.2-a Järjestelmää ylläpitäviä ja prosesseja ohjaavia ihmisiä on riittävästi ja he sopivat tehtäviinsä. Elintarviketurvallisuustiimi on nimetty ja se kattaa osaamisellaan yrityksen tuotteet, prosessit, laitteet ja vaarat.

Mistä sen tunnistaa: Nimityskirje tai päätöstallenne elintarviketurvallisuustiimin kokoonpanosta nimineen, rooleineen ja kunkin henkilön tuomine osaamisineen, lisäksi organisaatiokaavio, tehtävä- tai toimenkuvat ja sijaisjärjestelyt. Pieni yritys dokumentoi tiimin silloinkin, kun siihen kuuluu kaksi henkilöä, ja paikkaa osaamisaukot nimetyllä ulkopuolisella asiantuntijalla.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.1.2-b Kun ulkopuoliset asiantuntijat hoitavat järjestelmän tehtäviä, esimerkiksi vaara-analyysia, kelpuutusta tai koulutusta, heidän vastuunsa, valtuutensa ja vaadittu pätevyytensä on määritelty kirjallisesti. Vastuu järjestelmästä säilyy organisaatiolla.[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Sopimus, toimeksiantokirje tai palvelusopimus ulkopuolisen asiantuntijan kanssa, jossa mainitaan tehtävä, annettu valtuus ja vaadittu pätevyys, yhdessä pätevyiden näytön ja työstä syntyneiden raporttien kanssa. Pieni yritys kirjaa tämän kahden sivun toimeksiantokirjeeseen sen sijaan, että luottaisi konsultin kanssa tehtyyn suulliseen sopimukseen.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.1.3 Turvallisiin tuotteisiin tarvittavat rakennukset, alueet, käyttöhyödykkeet ja laitteet ovat olemassa ja sellaisessa kunnossa, joka tukee elintarviketurvallisuutta. Kunnossapito ja korvaaminen on suunniteltu eikä niitä käynnistetä vasta rikkoutumisen jälkeen.

Mistä sen tunnistaa: Laitte- ja käyttöomaisuusrekisteri, kunnossapitosuunnitelma määraaikoineen ja vastuineen, kunnossapito- ja korjaustallenteet, mittalaitteiden kalibrointi- ja todentamistallenteet sekä veden, paineilman, höyryn ja ilmanvaihdon suunnitelmat silloin, kun ne joutuvat kosketuksiin tuotteen kanssa. Pieni yritys pitää yhtä kunnossapitolistaa konetta kohti päiväyksineen, toimenpiteineen ja nimikirjaimineen, ja se riittää näytöksi.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.1.4 Ympäristö, jossa työ tehdään, on suunniteltu niin että turvalliset tuotteet ovat mahdollisia. Tämä kattaa fyysiset tekijät kuten lämpötilan, valaistuksen, melun, ilman laadun ja hygienian sekä inhimilliset tekijät kuten työkuorman paineen, vuoron pituuden ja uusien työntekijöiden perehdytyksen.

Mistä sen tunnistaa: Mittaukset ja tallenteet huoneen lämpötilasta, valaistuksesta ja ilmasta, hygieniasuunnitelma, joka kattaa pukuhuone- ja käsiinpesusäännöt, tarkastuskierrosten tallenteet sekä vuoro- ja perehdytysuunnitelmat. Pieni yritys osoittaa tämän viikoittaisella hygieniakierroksella tarkistuslistoineen ja tuotantotilojen lämpötilatallenteilla.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 7.1.5** Kun ulkopuolelta otetaan käyttöön valmiita aineksia, kuten toimialan ohjeita, yleisiä vaara-analyysseja tai ostettuja mallikäsikirjoja, ne räätälöidään organisaatiolle, todennetaan sen omia tuotteita, prosesseja ja toimipaikkoja vasten, otetaan käyttöön ja pidetään ajan tasalla. Muuttamattomana omaksuttu malli ei ole organisaation oma järjestelmä. [Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Lähdeasiakirja sellaisena kuin se saatiin, vertailumuistio siitä, mitkä kohdat mukautettiin, lisättiin tai poistettiin, sekä hyväksytty oma versio päivityksineen ja allekirjoituksineen. Pieni yritys kirjoittaa käyttöön otetun ohjeen otsikkoalueeseen, kuka sen todensi ja mukautti yritykselle ja milloin.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 7.1.6-a** Toimittajille ja palveluntuottajille, joiden suoriutuminen vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen, on olemassa määritellyt kriteerit valintaan, arviointiin, jatkuvaan seurantaan ja uudelleenarviointiin. Näiden arviointien tulokset säilytetään dokumentoituna tietona, ja heikon suoriutumisen seuraukset on määritetty. [Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Toimittajaluettelo hyväksyntätiloihin, arviointikriteerit kuten sertifiointi, spesifikaationmukaisuus, reklamaatioiden määrä ja toimitusvarmuus, arviointilomake toimittajaa kohti päivityksineen sekä auditointi- tai kyselytulokset ja näyttö suljetuista toimittajista. Pieni yritys pitää taulukkoa, jossa on yksi rivi toimittajaa kohti ja vuosittainen arviointi kolmessa sarakkeessa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 7.1.6-b** Ulkoisille toimittajille viestitään ennen palvelun alkamista, mitä heiltä odotetaan. Tähän kuuluvat tuote- ja prosessivaatimukset, hygieniä- ja kuljetusmääritykset sekä velvoite ilmoittaa muutoksista ja tapahtumista. Ulkoisesti hankittuja prosesseja, tuotteita ja palveluja hallitaan niin, etteivät ne heikennä organisaation kykyä toimittaa turvallisia tuotteita.

Mistä sen tunnistaa: Ostoasiakirjat ja puitesopimukset, jotka viittaavat spesifikaatioon, hyväksytyt raaka-aine- ja pakkausspesifikaatiot, urakoitsijoiden hygieniä- ja kuljetusvaatimukset sekä sopimus reseptin, alkuperän ja prosessin muutosten ilmoittamisesta. Pieni yritys liittää ostotilaukseen yhden sivun vaatimuslistan ja hankkii siihen toimittajan vastakuittauksen kerran.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 7.2-a** Jokaiselle elintarviketurvallisuuteen vaikuttavalle tehtävälle on määritetty tarvittava pätevyys. Tämä koskee organisaation omaa henkilöstöä sekä ulkoisia toimittajia ja toimipaikassa työskentelevää urakoitsijoiden henkilöstöä, ja se koskee nimenomaisesti elintarviketurvallisuustiimiä ja niitä henkilöitä, jotka seuraavat CCP- ja OPRP-kohtia.

Mistä sen tunnistaa: Pätevyysmatriisi, jossa on yksi rivi henkilöä kohti ja yksi sarakke tehtävää kohti, esimerkiksi tavaran vastaanottotarkastus, lämpökäsittelylaitteet, metallinpaljastin, puhdistuksen vapautus, vaara-analyysi. Kunkin tehtävän edellyttämä pätevyys on kirjattu lyhyeen vaatimusriviin. Pieni yritys pärjää yhden sivun matriisilla, jonka jokaisesta solusta näkyy, onko henkilö perehdytetty, harjaantunut vai vielä avoin.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

- 7.2-b** Kun pätevyys puuttuu, ryhdytään toimenpiteisiin, esimerkiksi koulutukseen, ohjeistukseen, työnopastukseen, toiseen tehtävään siirtoon tai osaamisen ostamiseen, ja näiden toimenpiteiden vaikuttavuus arvioidaan. Pätevyyttä tuetaan tallenteilla, pelkkä osallistujalista ei ole näyttö osaamisesta. [Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Koulutussuunnitelma, koulutustallenteet aiheineen, päivityksineen, kouluttajineen ja allekirjoituksineen sekä näyttö vaikuttavuudesta: koe, työpaikkahavainnointi, esimiehen kuittaus tai onnistunut kuivaharjoitus CCP-kohdassa. Myös tutkintotodistukset, sertifikaatit ja työkokemus lasketaan. Pieni yritys lisää osallistujalistaan rivin, jossa esimies vahvistaa muutaman viikon kuluttua, että henkilö suoriutuu tehtävästä luotettavasti.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.3

Jokainen yrityksessä työskentelevä tuntee elintarviketurvallisuuspolitiikan, tietää mitkä tavoitteet koskevat omaa aluetta, ymmärtää oman osuutensa järjestelmän vaikuttavuudessa ja ymmärtää, mitä seuraa jos vaatimuksia ei täytetä. Tiedossa on myös, että kaikesta poikkeavasta ilmoitetaan viipymättä nimetylle henkilölle.

Mistä sen tunnistaa: Tallenteet ohjeistuksesta käsiteltyine sisältöineen, ilmoitukset ja politiikan lyhytversiot työpisteillä, ilmoitusreitit nimineen ja yhteystietoineen sekä otoshaastattelut sisäisessä auditoinnissa, joissa henkilöstö kuvaa oman osuutensa omin sanoin. Pieni yritys käyttää lyhyttä perehdytystä vuoron alussa ja kirjaa aiheen, päiväyksen ja osallistujat päiväkirjaan.

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

Näyttö / perustelu

7.4.1

Elintarviketurvallisuutta koskeva viestintä on suunniteltu. On määritelty, mitä viestitään, milloin, kenen kanssa, mitä reittiä ja kuka viestii. Viestintä ulottuu sekä sisäisesti että ulospäin elintarvikeketjuun.

Mistä sen tunnistaa: Viestintäsuunnitelma taulukkona, jossa sarakkeina ovat laukaisin, sisältö, vastaanottaja, reitti, vastuhenkilö ja määräaika, eroteltuna sisäiseen ja ulkoiseen. Jakelulistat, pöytäkirjat ja sähköpostiketjut toimivat lisänäyttönä. Pieni yritys mahdollistaa tämän yhdelle sivulle ja liittää siihen hätätilanteiden yhteysnumerot.

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

Näyttö / perustelu

7.4.2

Ulkoisesta viestinnästä on määritelty, mitä tietoa vaihdetaan toimittajien, urakoitsijoiden, asiakkaiden, kuluttajien, viranomaisten ja muiden elintarvikeketjun lenkkien kanssa, jotta ketjun vaarat pysyvät hallinnassa. Henkilö, jolla on valtuus viestiä ulospäin, on nimetty. Saapuva ja lähtevä tieto kirjataan ja on elintarviketurvallisuustiimin saatavilla.

Mistä sen tunnistaa: Valtuutetun henkilön ja sijaisen nimitys, yhteystietoluettelo viranomaisille, asiakkaille ja toimittajille, tuote- ja käyttötiedot asiakkaille mukaan lukien allergeeni- ja säilytysohjeet sekä tallenteet reklamaatioista, asiakaskyselyistä ja viranomaiskontakteista. Pieni yritys pitää viestintäkansiota, johon jokainen ulkoinen elintarviketurvallisuusasia arkistoidaan päiväyksineen, lähettäjinään ja lopputuloksineen.

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

Näyttö / perustelu

Asiakirja

7.4.3

Sisäisesti on määritelty, että elintarviketurvallisuustiimi saa hyvissä ajoin tiedon kaikista muutoksista, jotka voivat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen, muun muassa uusista tai muuttuneista tuotteista, raaka-aineista ja toimittajista, laitteiden, tilojen, puhdistuksen ja prosessiparametrien muutoksista, uusista lakisääteisistä vaatimuksista ja asiakasvaatimuksista sekä uudesta tiedosta vaaroista ja reklamaatioista. Tämä tieto syötetään järjestelmän päivittämiseen ja johdon katselmukseen.

Mistä sen tunnistaa: Menettely tai lomake muutosten ilmoittamiseen, jossa mainitaan kuka ilmoittaa ja kenelle, lisäksi elintarviketurvallisuustiimin kokouspöytäkirjat, joista näkyvät ilmoitetut muutokset ja niiden arviointi, sekä näyttö siitä, että vaara-analyysi katselmoitiin tarvittaessa uudelleen. Pieni yritys hoitaa tämän kiinteällä muutoksia koskevalla asialistakohdalla viikkopalaverissa ja lyhyellä pöytäkirjalla.

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

Näyttö / perustelu

7.5.1

Järjestelmä sisältää standardin yksittäisissä kohdissa vaatiman dokumentoidun tiedon, sen dokumentoidun tiedon, jota organisaatio itse tarvitsee vaikuttavuuteen, sekä sen, jota lakisääteiset vaatimukset, viranomaiset tai asiakkaat edellyttävät. Sen laajuus ja syvyys vastaavat yrityksen kokoa, tuotteita ja prosesseja.

Mistä sen tunnistaa: Asiakirjojen yleiskuva tai matriisi, joka nimeää jokaiselle standardin kohdalle ja jokaiselle lakisääteiselle vaatimukselle sitä vastaavan asiakirjan tai tallenteen sekä viittauksen sen säilytyspaikkaan ja omistajaan. Huomio kahteen tasoon: näkyvissä on, mitkä asiakirjat koskevat organisaatiota ja mitkä vain yhtä toimipaikkaa. Pieni yritys ylläpitää tätä yleiskuvaa yhtenä taulukkona ja säästyy erilliseltä käsikirjalta.

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

Näyttö / perustelu

Asiakirja

7.5.2 Dokumentoitua tietoa luotaessa ja päivitettäessä tunniste, kuvaus ja muoto on määritelty, esimerkiksi otsikko, numero, päiväys, versio ja laatija. Ennen käyttöä se katselmoidaan soveltuvuuden osalta ja hyväksytään, ja näkyvissä on, kuka hyväksynnän antoi.

Mistä sen tunnistaa: Asiakirjamallit, joissa on yhtenäinen ylä- tai alatunniste numeroineen, versioineen, päiväyksineen, laatijoineen ja hyväksyjineen, sekä itse hyväksyntätallenteet. Myös valokuvat, videot ja palvelimen kansiossa olevat tiedostot tarvitsevat tunnistettavan version. Pieni yritys määrittelee yhden vakiotunnisteen ja käyttää sitä jokaisessa tuotantoon kiinnitetyssä lomakkeessa.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

7.5.3 Dokumentoitua tietoa hallitaan niin, että se on saatavilla ja luettavissa siellä missä sitä tarvitaan, ja suojattu katoamiselta, luvattomalta muuttamiselta ja vanhentuneiden versioiden tahattomalta käytöltä. Jakelu, pääsy, säilytys, versionhallinta, säilytysaika ja hävittäminen on määritelty. Ulkoista alkuperää oleva dokumentoitu tieto, kuten asiakasspesifikaatiot, säädöstekstit ja käyttöturvallisuustiedotteet, tunnistetaan sellaiseksi ja sitä hallitaan samoin. Tallenteet pysyvät luettavina ja muuttumattomina ja niitä säilytetään vähintään niin kauan kuin lakisääteiset vaatimukset, asiakkaat ja tuotteen säilyvyysaika edellyttävät.

Mistä sen tunnistaa: Asiakirjojen hallintaluettelo versioineen, säilytyspaikkoineen, jakeluineen ja säilytysaikoineen, näyttö siitä että vanhentuneet versiot on vedetty pois, käyttöoikeudet ja varmuuskopiot digitaaliseen säilytykseen sekä sääntö siitä, että tuotantoon kiinnitetään vain hyväksytty versio. Pieni yritys työskentelee yhdestä hyväksytystä kansioista, josta kaikki tulostetaan, varmuuskopioi sen päivittäin ja tuhoaa vanhentuneiden versioiden tulosteet välittömästi.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8 Toiminta: tukiohjelmat, vaarojen hallinta ja poikkeamien käsittely

22

8.1 Turvallisen elintarvikkeen edellyttämät prosessit on suunniteltu, toteutettu ja niitä ohjataan. On määritelty, mitkä kriteerit niitä koskevat, miten niitä ohjataan näitä kriteerejä vasten ja mitkä tallenteet prosessissa syntyvät. Suunnitellut muutokset arvioidaan etukäteen, suunnittelelmattomien muutosten seuraukset katselmoidaan ja tarvittaessa rajataan. Ulkoistetut prosessit kuten ulkoinen varastointi, rahtitäyttö, tuholaisorjunta tai palveluntuottajan tekemä puhdistus pysyvät organisaation hallinnassa ja niitä ohjataan sopimuksella ja näytöllä.

Mistä sen tunnistaa: Prosessikuvaukset asetusarvoineen, vapautus- ja muutositmoitukset, tiimin tekemä muutosten katselmointi. Ulkoistetuista toiminnoista sopimus tai palvelusopimus sovittuine elintarviketurvallisuusvaatimuksineen, palveluntuottajan tarkastustallenteet ja oma vaikuttavuuden tarkistus. Pieni yritys pitää ohjauskriteerit suoraan työohjeissa ja liittää palvelusopimukseen yhden sivun liitteen, jossa mainitaan hygieniavaatimukset ja ilmoitusvelvollisuudet.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.2 Tukiohjelmat on laadittu, toteutettu ja niitä ylläpidetään: rakennusten ja pohjaratkaisun olosuhteet, puhdistus ja desinfiointi, tuholaisseuranta, henkilökohtainen hygienia ja koulutus, veden ja ilman laatu, jätehuolto, kunnossapito, kemikaalien käsittely, lasi ja kova muovi sekä suojautuminen tahalliselta saastuttamiselta siltä osin kuin ne koskevat yritystä. Ne vastaavat yrityksen kokoa ja tuotetta, elintarviketurvallisuustiimi on hyväksynyt ne, niissä otetaan huomioon lakisääteiset vaatimukset, asiakasvaatimukset ja tunnustetut ohjeet, ja niiden vaikuttavuus todennetaan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Puhdistus- ja desinfiointiohjelma, jossa mainitaan aine, pitoisuus, vaikutusaika ja vastuuhenkilö, puhdistustallenteet, tuholaisseurannan raportit syöttiasemakarttoineen, hygieniakoulutus osallistujalistoineen, vesianalyysit, lasirikkotallenteet, kunnossapitosuunnitelma. Ohjelmien hyväksyntä osoitetaan allekirjoitetulla luettelolla tai tiimin tallenteella, ja kun käytetään toimialan ohjetta, on jäljitettävissä, miten ohjelmat on johdettu ohjeesta. Pieni yritys pitää yhden sivun PRP-yleiskuvan ja viittaa jokaisella rivillä vastaavaan suunnitelmaan ja tallennelomakkeeseen.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.3	Jäljitettävyysjärjestelmä yhdistää ostettujen raaka-aineiden, ainesosien ja tuotteen kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien erät saumattomasti niistä valmistettuihin lopputuotteisiin ja ensimmäiseen asiakkaaseen. Se toimii eteen- ja taaksepäin, kattaa uudelleentyöstön ja uudelleen käsittelyn ja sitä testataan määräajoin. Tallenteiden säilytysaika on määritelty ja perustuu vähintään säilyvyysaikaan, lakisääteisiin vaatimuksiin ja asiakasvaatimuksiin. Mistä sen tunnistaa: Eränumerot tavaroissa ja astioissa, vastaanottorekisteri toimittajan erätunnuksineen, tuotantotallenteet käytettyine määrineen, lähetysasiakirjat eräviittauksineen. Näyttö järjestelmän toimivuudesta on dokumentoitu jäljitettävyystesti alkuaikoinen, loppuaikoinen, määrrien täsmäytyksineen (lähetetty, varastossa, hävitetty) ja tuloksen arviointineen. Pieni yritys pärjää eräkirjalla tai taulukkolaskennalla ja yhdellä testiajolla vuodessa, joka kestää noin tunnin ja jonka massatase täsmää. Avoin Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.4	Tapahtumille, jotka voivat äkillisesti vaarantaa elintarviketurvallisuuden, kuten sähkön tai kylmälaitteiden vikaantuminen, veden pääsy sisään, raaka-aineen saastuminen, sabotaasi, tulipalo tai keskeisen laitteen rikkoutuminen, on ennalta määritelty kuka päättää, kenelle ilmoitetaan ja mitkä välittömät toimenpiteet pätevät. Hätäyhteystiedot ovat ajantasaiset ja tavoitettavissa, järjestely testataan ja jokaisen todellisen tapahtuman jälkeen sen soveltuvuus katselmoidaan. Mistä sen tunnistaa: Hätäsuunnitelma eskalointiketjuineen, yhteystietoluettelo, joka kattaa viranomaisen, laboratorion, asiakkaat ja palveluntuottajat, säännöt tapahtuman koskevan tuotteen käsittelyyn sekä harjoitus- ja tapahtumatallenteet. Todellisten tapahtumien jälkeen lyhyt katselmus dokumentoi, mitä muutettiin. Pieni yritys kiinnittää laminoidun hätäkortin tuotannon oveen ja käy tiimin kanssa läpi yhden skenaarion kerran vuodessa, esimerkiksi kylmän menetyksen yön yli. Avoin Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	
8.5.1.1	Ennen vaarojen analysointia kaikki analyysiin tarvittava tieto on koottu, ajantasaista ja jäljitettävää. Elintarviketurvallisuustiimi on nimetty, sen jäsenet kattavat tarvittavan tiedon ja kokemuksen tuotteista, prosesseista ja laitteista, ja käytetyt lähteet lainsäädännöstä, asiakasvaatimuksista, teknisestä kirjallisuudesta ja organisaation omasta kokemuksesta on kirjattu viittauksineen ja päiväyksineen. Mistä sen tunnistaa: Tiimiluettelo rooleineen, pätevyyksineen ja sijaisineen sekä yleiskuva käytetyistä lähteistä päiväyksineen, esimerkiksi lainsäädäntö, toimialan ohjeet, asiantuntijalausunnat, laboratoriotulokset, reklamaatioanalyysit. Pieni yritys miehittää tiimin omistajalla, tuotantovastaavalla ja yhdellä puhdistuksen henkilöllä ja hankkii puuttuvan osaamisen ulkopuolelta päiväkohtaisesti, mistä näyttönä ovat konsultointisopimus ja kokouspöytäkirjat. Avoin Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja
8.5.1.2	Kaikista ostetuista raaka-aineista, ainesosista, lisäaineista ja tuotteen kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista on saatavilla kuvaukset, jotka kattavat koostumuksen allergeeneineen, alkuperän, valmistus- ja käsittelytavan, pakkauksen ja toimitusmuodon, säilytyksen ja kuljetuksen olosuhteet, säilyvyysajan, sovellettavat lakisääteiset vaatimukset ja kriteerit, joiden perusteella materiaali hyväksytään ennen käyttöä. Kuvaukset pidetään ajantasaisina ja ne päivitetään, kun toimittaja tai resepti muuttuu. Mistä sen tunnistaa: Spesifikaatiot ja tietolehdet nimikkeittäin, vaatimustenmukaisuusvakuutukset elintarvikekontaktimateriaaleille, toimittajan allergeenitiedot, vastaanoton hyväksymiskriteerit kuten lämpötila, eheys, aistinvarainen tarkastus tai analyysitodistus. Päiväys tai versionumero jokaisessa spesifikaatiossa osoittaa sen ajantasaisuuden. Pieni yritys kerää toimittajaspesifikaatiot nimikekohtaiseen kansioon ja katsoi ne kerran vuodessa sekä jokaisen toimittajan vaihdon yhteydessä. Avoin Kesken Täytetty Ei koske Näyttö / perustelu	Asiakirja

8.5.1.3

Jokaisesta lopputuotteesta tai tuoteryhmästä on kuvaus, joka kattaa koostumuksen, allergeenit, turvallisuuden kannalta olennaiset ominaisuudet kuten pH-arvon, veden aktiivisuuden tai suolapitoisuuden, säilyvyysajan, pakkauksen, merkinnät sekä säilytyksen, kuljetuksen ja jakelun olosuhteet. Siihen kirjataan myös, miten tuotetta on tarkoitus käyttää, mikä väärinkäyttö on kohtuudella ennakoitavissa, esimerkiksi nauttiminen ilman tarkoitettua kuumennusvaihetta, ja mille kuluttajaryhmille se on tarkoitettu, mukaan lukien erityisen herkäät ryhmät kuten imeväiset, raskaana olevat, sairaat tai iäkkäät.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Tuotespesifikaatiot resepteineen, analyysiarvoineen ja pakkausmerkintöineen, merkintämallit allergeeni- ja valmistustietoineen, tiedot kylmä- tai pakasteketjusta. Käyttötarkoituksesta riittää yksi kappale tuoteryhmää kohti, jossa nimitään tarkoitettu valmistustapa, ennakoitavissa oleva väärinkäyttö ja kohderyhmä. Pieni yritys kirjaa tämän yhdelle arkille tuoteryhmää kohti sen sijaan, että pitäisi erillistä asiakirjaa jokaisesta muunnelmasta.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

[Näyttö / perustelu](#)

8.5.1.5

Soveltamisalaan kuuluvista tuotteista tai tuoteryhmistä on saatavilla vuokaaviot, jotka näyttävät jokaisen vaiheen tavarantoimittajan vastaanotosta lähetukseen oikeassa järjestyksessä, mukaan lukien ostetut nimikkeet, uudelleentyydytys, uudelleenkäsittely, välivarastointi, jätteen poisto ja ulkoistettavat vaiheet. Kaaviot todennetaan paikan päällä todellisuutta vasten. Lisäksi kuvataan prosessivaiheet ja ympäristö, jossa ne tapahtuvat, eli hygieniaväyhykkeet, henkilö- ja materiaalivirrat, raaka-aineiden ja sellaisenaan syötävien tuotteiden alueiden erottelu sekä käytetyt laitteet ja parametrit.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Vuokaavio tuoteryhmää kohti päiväyksineen ja tiimin hyväksyntöineen sekä merkintä paikan päällä tehdystä todentamisesta päiväyksineen ja kierroksen tehneen henkilön nimineen. Ympäristöä varten vyöhyke- tai pohjapiirros liikkumis- ja materiaalivirtoineen palvelee tarkoitusta yhdessä lyhyiden prosessikuvausten kanssa. Pieni yritys piirtää kaavion yhdelle sivulle ja vahvistaa sen kerran vuodessa allekirjoituksella tuotantotilan kierroksen jälkeen.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

[Näyttö / perustelu](#)

8.5.2.2

Vuokaavion jokaisesta vaiheesta on tunnistettu kaikki kohtuudella odotettavissa olevat biologiset, kemialliset ja fysikaaliset vaarat, mukaan lukien allergeenit sekä raaka-aineiden, henkilöstön, laitteiden, ympäristön tai ristikontaminaation kautta tulevat vaarat. Jokaisesta vaarasta ilmaistaan, missä se syntyy tai mistä se kuluu mukaan. Jokaiselle vaaralle määritetään ja perustellaan hyväksyttävä taso lopputuotteessa, johdettuna lakisäätöistä vaatimuksista, asiakasvaatimuksista, käyttötarkoituksesta ja teknisistä lähteistä.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Vaaraluettelo prosessivaiheittain, sarakkeina vaaratyyppi, tulolähde, hyväksyttävä taso lopputuotteessa ja perustelu viittauksineen, esimerkiksi asetuksen raja-arvo, asiakasspesifikaatio tai tunnistettu mikrobiologinen ohjearvo. Pieni yritys työskentelee taulukolla, jossa jokainen rivi vastaa yhtä prosessivaihetta, ja perustaa perustelun toimialan ohjeeseen omien tutkimusten sijaan.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

[Näyttö / perustelu](#)

8.5.2.3

Jokainen tunnistettu vaara arvioidaan sen selvittämiseksi, tarvitseeko sitä hallita jotta tuote on turvallinen. Arviointi perustuu vähintään esiintymisen todennäköisyyteen ennen hallintakeinojen soveltamista ja mahdollisten terveysvaikutusten vakavuuteen. Käytetty menetelmä on kuvattu ja sitä sovelletaan johdonmukaisesti. Tulos ilmaisee jokaisesta vaarasta yksiselitteisesti, onko se merkittävä vai ei, ja luokittelu on perusteltu.

[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Arviointimenetelmän kuvaus, esimerkiksi todennäköisyyden ja vakavuuden matriisi selvästi määriteltyine tasoinen, sekä täytetty arviointilomake vaaraa kohti luokitteluineen ja lyhyine perusteluineen. Näyttönä luokittelulle voivat olla omat mittaukset, reklamaatiotiedot, säilytysnäytteen tulokset tai kirjallisuus. Pieni yritys pärjää kolme kertaa kolme -matriisilla, kunhan tasot on määritelty ja koko tiimi soveltaa niitä samalla tavalla.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

[Näyttö / perustelu](#)

8.5.2.4

Jokaiselle merkittävälle vaaralle valitaan hallintakeinot tai hallintakeinojen yhdistelmät, jotka estävät vaaran, poistavat sen tai vähentävät sen hyväksyttävälle tasolle. Jokainen keino luokitellaan perusteluineen CCP-kohdaksi tai OPRP-kohdaksi, ja luokittelu noudattaa järjestelmällistä ja jäljitettävää tapaa, joka ottaa huomioon muun muassa vaikutuksen vaaraan, seurannan toteutettavuuden oikea-aikaisine puuttumisineen, epäonnistumisen seurausten vakavuuden ja vuorovaikutuksen muiden keinojen kanssa. Erottelu tehdään selkeästi: keino, jolla on mitattava raja ja jonka ylitys vaikuttaa suoraan kyseiseen erään ja käynnistää välittömän korjauksen, on CCP, kun taas keino, jota ohjataan toimintakriteereillä ja havaittavalla näytöllä ja jonka pettäminen arvioidaan jälkikäteen, on OPRP.

Mistä sen tunnistaa: Päätöslomake merkittävää vaaraa kohti, jossa mainitaan valittu keino, tarkastellut kriteerit ja perusteltu luokittelu. Tämä on jäljitettävissä päätöspuun tai arviointitaulukon avulla, jossa vastaukset kysymyksiin on dokumentoitu. Pieni yritys kirjaa perustelun kahdella tai kolmella lauseella keinoa kohti, mutta tarkistaa jokaisesta CCP-kohdasta, onko sen takana todella mitattava raja ja välitön vaste, muuten keino kuuluu OPRP-kohtiin.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

[Asiakirja](#)

8.5.3

Ennen käyttöä osoitetaan, että valitut hallintakeinot ja niiden yhdistelmät todella kykenevät saattamaan merkittävät vaarat määritellylle hyväksyttävälle tasolle. Näyttö on peräisin soveltuvasta lähteestä ja liittyy oman yrityksen olosuhteisiin, ei ihannetapaukseen. Kun resepti, prosessi, laite tai raaka-aine muuttuu, kyvykkyys osoitetaan uudelleen.

Mistä sen tunnistaa: Kelpuutustallenne CCP-kohtaa ja OPRP-kohtaa kohti, jossa mainitaan kysymys, menetelmä, tulos ja johtopäätös. Soveltuvia lähteitä ovat ohjeet ja kirjallisuusarvot, ennustemallit, laitevalmistajan tiedot, haastekokeet, lämpötilajakauman mittaukset uunissa tai autoklaavissa ja säilyvyystutkimukset. Olennaista on yhteys oman toiminnan epäedullisimpaan tilanteeseen, esimerkiksi paksuin tuote laitteen kylmimmässä kohdassa. Pieni yritys nojaa tunnustettuun ohjeeseen ja osoittaa omalla mittaussarjallaan, että siinä mainitut olosuhteet saavutetaan omilla laitteilla.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

[Asiakirja](#)

8.5.4.1

Olemassa on dokumentoitu suunnitelma, joka kokoaa yhteen merkittävien vaarojen hallinnan ja tallenteet jokaisesta CCP-kohdasta ja jokaisesta OPRP-kohdasta: vaara, hallintakeino, kriittinen raja tai toimintakriteeri, seurannan tyyppi ja tiheys, korjaukset poikkeaman varalta, vastuut ja niihin liittyvät tallenteet. Suunnitelma on hyväksytty ja se on aidosti käytössä yrityksessä.

Mistä sen tunnistaa: Suunnitelma taulukkona, jota usein kutsutaan HACCP-suunnitelmaksi, yksi rivi CCP-kohtaa ja OPRP-kohtaa kohti sekä edellä nimetyt sarakkeet, hyväksyttynä päiväyksineen ja versioineen. Käytöstä on näyttönä päivittäisessä toiminnassa todella täytetyt seurantalomakkeet, jotka vastaavat suunnitelman rivejä. Pieni yritys pitää CCP- ja OPRP-kohdat yhdessä taulukossa ja merkitsee tyypin omaan sarakkeeseen sen sijaan, että ylläpitäisi kahta erillistä suunnitelmaa.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

[Asiakirja](#)

8.5.4.2

Jokaiselle CCP-kohdalle asetetaan kriittiset rajat mitattavassa muodossa niin, että päätös turvallisen ja turvattoman välillä on yksiselitteinen, esimerkiksi sisälämpötilana, aikana, pH-arvona tai metallinpaljastimen vasteena testikappaleeseen. Jokaiselle OPRP-kohdalle asetetaan toimintakriteerit, jotka ovat mitattavia tai havaittavia ja jotka osoittavat, toimiiko keino. Rajojen ja kriteerien valinta on perusteltu, ja kun kriteeri nojaa havaintoon, se varmistetaan ohjeistuksella, koulutuksella ja mallinäytteillä.

Mistä sen tunnistaa: Suunnitelmaan merkityt arvot yksikköineen ja toleransseineen sekä perustelu lähteineen, esimerkiksi lakisääteinen vaatimus, kelpuutuksen tulos tai ohjearvo. Havaintoon perustuvilla kriteereillä rajanäytteet, valokuvamallit tai arviointiohjeet toimivat näyttönä varmistuksesta. Pieni yritys kirjoittaa jokaisen rajan viereen yhden perustelulauseen, jotta kenenkään ei tarvitse auditoinnissa arvailla, mistä luku on peräisin.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

[Asiakirja](#)

8.5.4.3

Jokaisessa CCP-kohdassa ja jokaisessa OPRP-kohdassa seurataan, täyttyykö kriittinen raja tai saavutetaanko toimintakriteeri. Jokaisesta seurantatoiminnosta on määritelty, mitä mitataan tai havainnoidaan, millä menetelmällä, millä väleillä, kuka tekee ja millä tallenteella. Tiheys valitaan niin, että poikkeama havaitaan ajoissa ja kyseinen tuote ehditään vielä pidättää. Seuranta tekevät henkilöt on ohjeistettu ja valtuutettu reagoimaan välittömästi.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Seurantalomakkeet tavoitearvoineen, toteutuneine arvoineen, kellonaikoineen, erätunnuksineen ja nimikirjaimineen sekä ohje, joka määrittää menetelmän ja tiheyden. Kun kirjaus on automaattinen, tiedonkeruulaitteen tai laitteen tallenteet aikaleimoinen toimivat näyttönä yhdessä sen kanssa, kuka tiedot katselmoi ja vapauttaa. Pieni yritys käyttää yhtä lomaketta vuoroa kohti ja asettaa tiheyden niin, että häiriö koskee vain kahden mittauksen välistä tuotetta, mikä pitää suljetun varaston määrän pienenä.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.5.4.4

Sen varalta että kriittinen raja ylittyy tai toimintakriteeri jää saavuttamatta, on ennalta määritelty mitä tapahtuu: miten poikkeaman koskema tuote tunnistetaan, suljetaan ja arvioidaan, miten prosessi saatetaan takaisin hallintaan ja kuka päättää. CCP-kohdassa poikkeaman koskemaksi lasketaan kaikki tuote viimeisimmästä kunnossa todetusta tarkastuksesta lähtien eikä sitä vapauteta ilman arviointia. OPRP-kohdassa arvioidaan, koskeeko poikkeama tuotetta ja missä määrin. Vaste ja tulos kirjataan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Määritellyt korjaukset vaarojen hallintasuunnitelmassa tai menettelyssä, sulkumerkinnät ja sulkuilmoitukset, arviointi- ja vapautuspäätökset valtuutetun henkilön allekirjoituksella, tallenne siitä mitä tuotteelle tapahtui. Pieni yritys pitää saatavilla punaiset sulkulaput ja erotetun sulkualueen ja kirjaa jokaisen poikkeaman yksinkertaiseen luetteloon, josta näkyy päiväys, erä, määrä, päätös ja päättäjä.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.6

Muutosten jälkeen tieto, johon tukiohjelmat ja vaarojen hallintasuunnitelma perustuvat, katselmoidaan ja tarvittaessa päivitetään. Laukaisimia ovat uudet tai muuttuneet tuotteet ja reseptit, uudet laitteet, muuttuneet prosessit tai toimittajat, uudet lakisääteiset tai asiakasvaatimukset, reklamaatioista tehdyt havainnot ja uusi tekninen tieto kuten muiden markkinatoimijoiden takaisinvedot. Muutos koskee myös tuotekuvauksia, vuokaavioita ja vaara-analyysia.

Mistä sen tunnistaa: Muutosluettelo tai revisiorekisteri laukaisimineen ja päiväyksineen sekä asiakirjat, joita muutos koskee, ja päivityksen hyväksynyt henkilö. Kiinteä sääntö auttaa: jokainen resepti- ja laitemuutos kulkee elintarviketurvallisuustiimin kautta ennen toteutusta. Pieni yritys sitoo tämän lyhyeen muutoslappuun, joka ei pääse tuotantoon ilman vastuuhenkilön allekirjoitusta.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.7

CCP- ja OPRP-kohtien seurantaan ja mittaamiseen käytettävät laitteet ja menetelmät tuottavat luotettavia arvoja. Mittalaitteet soveltuvat tarkoitukseensa, ne on tunnistemerkitty, kalibroitu tai todennettu määräajoin ja suojattu tahattomalta säädöltä ja vaurioilta. Jos käy ilmi, että laite mittasi väärin, arvioidaan, mitä tuotteita virhe koskee viimeisimmästä kunnossa todetusta tarkastuksesta lähtien, ja toimitaan sen mukaisesti. Myös seurantaan käytettävä ohjelmisto tarkastetaan soveltuvuuden osalta ennen käyttöä.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Mittalaiterekisteri laitteineen, numeroineen, käyttöpaikkoineen, väleineen ja tilatietoineen, kalibroitodistukset jäljitettävänä kansallisiin tai kansainvälisiin mittanormaaleihin, sisäiset todentamistallenteet kuten lämpömittarin jäävesi- tai kiehumispistetarkastus, metallinpaljastimen testikappaletarkastukset sekä laitevirian koskeman tuotteen arviointi. Pienessä yrityksessä yksi vertailulämpömittari kalibroidaan ulkopuolella ja käyttölämpömittareita verrataan siihen säännöllisesti. Tämä säästää kustannuksia ja pysyy silti jäljitettävänä.

Avoin Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.8

On suunniteltu ja toteutetaan, miten todennetaan onko tukiohjelmat toteutettu ja ovatko ne vaikuttavia, onko vaara-analyysi ajan tasalla, noudatetaanko vaarojen hallintasuunnitelmaa ja ovatko lopputuotteen vaarat todella hyväksyttävällä tasolla. Todentamista ei tee sama henkilö, joka tekee kyseisen seurannan. Tuloksia ei ainoastaan arkistoida vaan ne kootaan yhteen ja analysoidaan: suuntaukset tunnistetaan, toistuvat poikkeamat nimetään ja niistä johdetaan päivitys- tai parannustarve. Analyysi syötetään johdon katselmukseen.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Todentamissuunnitelma toimintoihin, menetelmiin, tiheyksiin ja vastuuhenkilöihin sekä tulokset: toisen henkilön tekemä seuranta-tallenteiden katselmointi, hygieniatarkastukset ja pintanäytteet, tuote- ja ympäristötestaukset, puhdistuksen tarkastukset, sisäiset auditoinnit, asiakasreklamaatioiden analyysi, jäljitettävyydesti. Analyysi on olemassa raporttina tai johdon katselmuksen lukuna, jossa on kannanotot suuntauksiin ja niistä johdettuihin toimenpiteisiin. Pieni yritys analysoi kahdella sivulla puolen vuoden välein ja hoitaa tallenteiden katselmoinnin neljän silmän periaatteella toisen koulutetun henkilön kanssa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.9.2

CCP- ja OPRP-kohtien poikkeamat havaitaan, poikkeaman koskema tuote tunnistetaan ja otetaan hallintaan, ja välitön korjaus tehdään. Tämän lisäksi syy tutkitaan ja poistetaan, jottei poikkeama toistu. Korjaavan toimenpiteen tarve arvioidaan, sen toteutusta seurataan ja sen vaikuttavuus katselmoidaan. On määritelty, kuka saa arvioida poikkeaman ja tehdä päätöksen.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Poikkeamalomake tai poikkeamaloki päiväyksineen, erineen, poikkeamineen, välittömine korjauksineen, juurisyysanalyysineen, määriteltyine toimenpiteineen, määrääkoineen, vastuuhenkilöineen ja myöhempine vaikuttavuusnäyttöineen. Juurisyysanalyysi riittää jäsenneily menetelmä, kuten toistuva miksi-kysymys tai syy-seurauskaavio. Pieni yritys pitää yhtä poikkeamalomakia kaikista tapauksista ja asettaa vaikuttavuuden tarkistukselle seuranta-päivän, tyypillisesti neljästä kahdeksaan viikkoa myöhemmin.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.9.4

Tuotteet, joiden turvallisuudesta ei voida varmistua, asetetaan sulkun eivätkä ne päädy markkinoille ennen kuin ne on arvioitu. Arviointi tehdään määriteltyjä hyväksyttäviä tasoja vasten ja nojaa vankkaan näyttöön, esimerkiksi analyysiin, osoitetusti vaikuttavaan jatkokäsittelyyn tai perusteltuun tekniseen arvioon. Jos vapautus ei ole mahdollinen, tehdään päätös jatkokäsittelystä, vaihtoehtoisesta käytöstä tai hävittämisestä. Jos poikkeaman koskema tuote on jo lähtenyt yrityksestä, ryhdytään toimenpiteisiin ja asianomaisille osapuolille tiedotetaan.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Sulkumenettely merkittyine sulkualueineen, sulkuluettelo määrineen, vapautus- tai hylkäyspäätös perusteluineen ja valtuutetun henkilön allekirjoituksineen, laboratoriotulokset, näyttö hävittämisestä tai vaihtoehtoisesta käytöstä. Pieni yritys toteaa yhdellä lauseella, että vain yksi nimetty henkilö saa sulkea ja vapauttaa, ja pitää sulkualueen fyysisesti erillään, jottei suljettua tuotetta viedä vahingossa pois.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

8.9.5

Markkinoilta poistamiselle ja kuluttajataso takaisinvedolle on määritelty kuka päättää, kenelle ilmoitetaan, miten takaisinvedon koskema määrä selvitetään ja miten palautunut tuote varmistetaan ja käsitellään. Vastuut on nimetty, yhteydet asiakkaisiin, viranomaisiin ja tarvittaessa julkisuuteen on valmisteltu. Järjestely testataan määrääjoin, testi arvioidaan, ja tuote pysyy valvonnassa kunnes sen kohtalosta päätetään.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Takaisinvetosuunnitelma päätösvaltoineen ja eskaloitintekijöineen, mallipohjat asiakas- ja viranomaisilmoituksille, säännöt palautuneen tuotteen varastointiin. Näyttö toimivuudesta on takaisinvetoharjoitus päiväyksineen, kuluneine aikoihin, määrin täsmätyksineen, yhteyshenkilöiden tavoitettavuuden tarkistuksineen ja arvioineen siitä, mitä sen seurauksena muutettiin. Todelliset tapaukset dokumentoidaan samassa laajuudessa. Pieni yritys sitoo takaisinvetoharjoituksen vuosittaiseen jäljitettävyydestiin ja tarkistaa samalla, ovatko ensimmäisten asiakkaiden puhelinnumerot yhä oikein.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9 Seuranta, sisäinen auditointi ja johdon katselmus

8

9.1.1-a On määritelty, mitä elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän parametreja seurataan ja mitataan, millä menetelmillä, millä väleillä ja millä ajanhetkillä tulokset arvioidaan, jotta syntyvä tieto on luotettavaa ja vertailukelpoista ajan kuluessa.

Mistä sen tunnistaa: Seuranta- ja mittaussuunnitelma, joka nimeää jokaiselle parametrille menetelmän, tiheyden, vastuuhenkilön ja arviointipäivän, esimerkiksi kylmäketjun lämpötilat, puhdistuksen tarkastukset, mikrobiologiset ympäristönäytteenotot, tuholaisseuranta ja asiakasreklamaatiot. Pienet yritykset pitävät tätä yhtenä A4-taulukkona kansiossa ja soveltavat sen kerran vuodessa yhteen yrityksessä tehtyjen muutosten kanssa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.1.1-b Seurannan ja mittausten tulokset säilytetään tallenteina ja ne ovat selvästi jäljitettävissä päiväyksen, sijaintiin tai toimipaikkaan, toiminnon suorittaneeseen henkilöön ja käytettyyn menetelmään tai laitteeseen.[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Mittaustallenteet, lämpötilatiedot tiedonkeruulaitteista tai käsin luettuina, laboratoriotulokset ja hygieniakierrosten tarkistuslistat, kukin päiväyksineen ja nimikirjaimineen. Kun organisaatiolla on useita toimipaikkoja, tallenteita voidaan pitää toimipaikoittain ja ne kootaan yhteen kokonaiskuva varten. Pieni yritys pärjää yhdellä lomakkeella prosessia kohti ja yhdellä vuosikansalla; digitaalisesti riittää taulukkolaskenta lukitulla historialla.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.1.2-a Käytettävissä olevat tiedot analysoidaan järjestelmällisesti sen arvioimiseksi, toimiiko järjestelmä kokonaisuutena: ovatko tukiohjelmat ja vaarojen hallintasuunnitelma vaikuttavia, täyttyvätkö kriittiset rajat ja toimintakriteerit, miten poikkeamat, reklamaatiot ja toimittajien suoriutuminen kehittyvät ja tarvitseeko vaara-analyysi päivitystä. Tämän analyysin tulokset kirjataan.[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Määräajoin tehtävä analyysi, esimerkiksi neljännesvuosittain, suuntauskaavioineen CCP-ylityksistä, OPRP-toimintakriteereistä, reklamaatioista, hylkäyksistä, todentamistoimintojen tuloksista ja auditointihavainnoista, yhdessä elintarviketurvallisuustiimin lyhyen kirjallisen johtopäätöksen kanssa. Pienet yritykset hoitavat tämän tunnin kokouksessa yhden sivun tallenteella, jossa jokainen tunnusluku arvioidaan nousevaksi, vakaaksi tai laskevaksi ja jossa todetaan seuraus.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.2-a Auditointiohjelma on olemassa ja se määrittelee sisäisten auditointien tiheyden, menetelmät ja vastuut ottaen huomioon prosessin merkityksen, yrityksessä tapahtuneet muutokset, seurannasta saadun palautteen ja aiempien auditointien tulokset. Tallenteet ohjelman toteutuksesta ja auditointien tuloksista säilytetään.[Asiakirja](#)

Mistä sen tunnistaa: Vuosittainen auditointisuunnitelma päiväyksineen, alueineen ja auditointineen sekä arkistoidut auditointiraportit ja näyttö siitä, että havainnot on työstetty loppuun. Pieni yritys suunnittelee realistisesti kahdesta kolmeen auditointipäivää vuodessa ja asettaa järjestyksen niin, että riskialttiimmat alueet kuten allergeenien hallinta tai kylmäketju tulevat vuoroon useammin kuin hallinto.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.2-b Jokaisesta yksittäisestä auditoinnista on määritelty tavoitteet, kriteerit ja laajuus, auditointi valitaan niin etteivät he auditoi omaa vastuualuettaan, havainnot raportoidaan vastuulliselle johdolle ja elintarviketurvallisuustiimille, ja tarvittavat korjaukset ja korjaavat toimenpiteet käynnistetään ilman aiheetonta viivytystä ja niiden vaikuttavuus tarkistetaan.

Mistä sen tunnistaa: Auditointisuunnitelma päivää kohti tavoitteineen, kriteereineen ja laajuuksineen, auditointiraportti jakelulistoinen, toimenpideluettelo vastuuhenkilöineen, määräaikoineen ja valmistusmerkintöineen sekä lyhyt vaikuttavuuden tarkistus seuraavassa auditoinnissa. Kun riippumattomuutta on vaikea saavuttaa pienessä yrityksessä, kollegiaalinen vaihto toisen alueen kanssa, koulutettu hallinnon työntekijä tai ulkopuolinen auditointi tuntiveloituksella riittää.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.3.1-a Ylin johto katselmoi elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän suunnitelluin väliajoin ja arvioi, pysyykö se soveltuvana, riittävästi mitoitettuna ja vaikuttavana ja sopiiko se edelleen yhteen yrityksen strategisen suunnan kanssa.

Mistä sen tunnistaa: Kokouskutsu ja osallistujalista johto mukaan lukien, asialista ja pöytäkirja, joista väli on tunnistettavissa, esimerkiksi vuosittain, sekä merkittävien muutosten laukaisemat lisäkatselmuks. Pienissä yrityksissä tämä on aikataulutettu puoli päivää omistajan, tuotannosta vastaavan ja laadusta vastaavan kanssa, ei sivuhuomautus viikkopalaverissa.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.3.2-a Katselmus ottaa jäljitettävästi huomioon seuraavat lähtötiedot: edellisen katselmuksen toimenpiteiden tila, toimintaympäristön ja sidosryhmien muutokset mukaan lukien ilmastoon liittyvät vaikutukset raaka-aineisiin, toimitusketjuihin ja varastointiolosuhteisiin, seurannan, todentamisen ja analyysin suorituskykytiedot, poikkeamat, hätätilanteet ja markkinoilta poistamiset, sisäisten ja ulkoisten auditointien sekä viranomaistarkastusten tulokset, asiakasreklamaatiot ja toimittajien suoriutuminen, resurssien tila sekä sisäisen ja ulkoisen viestinnän vaikuttavuus.

Mistä sen tunnistaa: Kiinteä lähtötietoluettelo, jota käytetään katselmuksen mallipohjana, jokainen kohta tietolehtineen tai viittauksineen lähteeseen, esimerkiksi auditointiraportti, reklamaatioanalyysi, jäljitettävyydesti, hätätilanneharjoitus tai toimittaja-arviointi. Ilmastoon liittyviä vaikutuksia käsitellään konkreettisesti, esimerkiksi jäähydytykseen ja kuljetukseen vaikuttavat helleajat tai sadon menetykset, jotka johtavat toimittajan vaihtoon. Pienet yritykset käyttävät samaa mallipohjaa ja merkitsevät jokaisen kohdan kohdalle joko luvun tai lyhyen maininnan ei muutosta.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

9.3.3-a Katselmuksesta syntyy päätöksiä parannuksista, järjestelmän muutoksista ja päivittämisestä mukaan lukien politiikka ja tavoitteet, resurssitarpeista sekä siitä, tarvitsevatko vaara-analyysi ja vaarojen hallintasuunnitelma mukautusta. Nämä päätökset kirjataan vastuuhenkilöineen ja määräaikoineen.

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Johdon katselmuksen pöytäkirja toimenpideoisioineen, jossa jokaisesta päätöksestä on vastuuhenkilö, määräaika ja tila, sekä ylimmän johdon hyväksyntä. Toimenpideoisio otetaan seuraavan katselmuksen ensimmäisenä kohtana uudelleen esiin, jotta silmukka sulkeutuu. Pieni yritys pitää tätä viisisarakeisessa taulukossa enintään kymmenellä rivillä; muutama todella toteutuva kohta voittaa pitkän listan, joka jumittuu.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

10 Parantaminen

3

10.1 Aina kun poikkeama havaitaan, ensimmäinen vaste on sen rajaaminen ja seurausten hoitaminen, minkä jälkeen päätetään, poistetaanko taustalla oleva syy niin ettei poikkeama toistu tai ilmene muualla. Korjaavat toimenpiteet ovat oikeassa suhteessa poikkeaman merkittävyyteen, niiden vaikuttavuus katselmoidaan jälkikäteen, ja johtamisjärjestelmää tai vaara-analyysia mukautetaan tarvittaessa. Dokumentoitu tieto kirjaa poikkeaman luonteen, syyn selvittämisen, tehdyt toimenpiteet ja lopputuloksen (kohta 10.1).

Asiakirja

Mistä sen tunnistaa: Poikkeama- ja toimenpideloki, jossa on yksi merkintä tapausta kohti: kuvaus, välitön korjaus, juurisyyanalyysi (esimerkiksi 5 Why tai Ishikawa), vastuuhenkilö, määräaika, vaikuttavuuden katselmointi päiväyksineen. Tyypillisiä lähteitä ovat auditointihavainnot, asiakasreklamaatiot, spesifikaatioista poikkeavat analyysitulokset, viranomaisten esiin nostamat havainnot ja ylittyneet kriittiset rajat CCP-kohdissa tai toimintakriteerit OPRP-kohdissa. Pieni yritys pärjää yhdellä taulukolla, jossa jokainen rivi on yksi tapaus ja viimeisessä sarakeissa on lause siitä, miksi toimenpidettä pidetään vaikuttavana.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

10.2 Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän soveltuvuutta, riittävyttä ja vaikuttavuutta parannetaan jatkuvasti, ja ylin johto huolehtii siitä, että parantaminen on toistuva aihe tiimin viestinnässä ja johdon katselmuksessa (kohta 10.2).

Mistä sen tunnistaa: Johdon katselmuksen ja elintarviketurvallisuustiimin kokousten pöytäkirjat, joihin parannuspäätökset on kirjattu vastuuhenkilöineen ja määräaikoineen, sekä luettelo toteutetuista parannuksista lähtö- ja lopputilanteineen, kuten vähemmän reklamaatioita, lyhyemmät vaihtoajat puhdistuksessa, vähemmän jälkikäyttöä CCP-kohdissa. Pieni yritys kokoaa tämän lyhyeksi parannuslistaksi vuosikatselmuksen jälkeen, täydennettynä tiimin esiin nostamalla ideoilla.

Avoim Kesken Täytetty Ei koske

Näyttö / perustelu

10.3

Elintarviketurvallisuuksi päivittää johtamisjärjestelmää suunnitelmallisesti arvioiden palautetta sisäisestä ja ulkoisesta viestinnästä, todentamisen tuloksia, poikkeamia, suuntausanalyysseja ja muutoksia tuotteisiin, prosesseihin, raaka-aineisiin, lakisäätöihin vaatimuksiin tai toimintaympäristöön. Päivitys kattaa molemmat tasot, eli organisaation ja yksittäisen toimipaikan, ja sen tulokset syötetään johdon katselmukseen. Päivitystoiminnot säilytetään dokumentoituna tietona (kohta 10.3).

Mistä sen tunnistaa: Päivitysloki tai muutoshistoria päiväyksineen ja laukaisimineen sekä asiakirjat, joita muutos koskee (vuokaavio, vaara-analyysi, PRP-suunnitelma, hallintasuunnitelma CCP- ja OPRP-kohtineen), ja elintarviketurvallisuuksiin hyväksyntä, yhdessä korjattujen asiakirjaversioiden kanssa. Täydellisyys osoitetaan aikataulutetulla katselmoinnilla vähintään kerran vuodessa sekä tapahtumalähtöisillä päivityksillä aina kun merkityksellinen muutos tapahtuu. Pieni yritys pitää muutostaulukkoa sarakkeilla päiväys, laukaisin, muutettu asiakirja, uusi versio, hyväksyntä.

Avoin

Kesken

Täytetty

Ei koske

Näyttö / perustelu

Asiakirja

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: työpaikalla annettujen 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 pääsyltä, 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 käsiensuihkeella. Käsienpesualtaita käytetään vain käsien pesuun, ja ne erottuvat välineiden tai elintarvikkeiden pesuun tarkoitettuista 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 rivinä 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, väli tuotteille, 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, väreihin 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, päiväs ja allekirjoitus kirjataan.

Avoim 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.

Avoim 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 ainesosayhteenvetön näkyville, nimeää yhden kiinteän yhteyshenkilön työvuoroa kohti tällaisia kysymyksiä varten ja kirjaa perehdytyksen yhdelle lomakkeelle.

Avoim 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 allekirjoitettuna 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.

Avoim 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.

Avoim 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.

Avoim 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 kalibrointitodistukset. Pieni yritys tarkastaa käsilämpömittarinsa jäävesihuuteessa ja kirjaa päiväyksen ja lukeman listaan, jolloin yksi varmennettu vertailulämpömittari riittää mittapuuksi.

Avoim 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.

Avoim 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.

Avoim 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.

Avoim 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, seurantajärjestelmä 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: Perekäytössohje käyttäytymissääntöineen henkilökohtaisin allekirjoitetuin kuittauksin, sisääntulosääntö ulkopuolisille merkintöineen vieraslistalle ja kertakäyttövaatetuksen luovutuksineen sekä kiinteä jakelupiste erottuville laastareille 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 hygieniapoiikkeamat 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 liittää 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 mittausten tallenteiden kanssa. Arvon perustelu on peräisin lakisääteisistä vaatimuksista, julkaistuista toimialan ohjeista tai yrityksen omista mittaussarjoista todellisella tuotteella, esimerkiksi sisälämpötilakäyrästä paksuimmassa kappaleessa tai jäähtymiskäyrästä 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 ratkeamiseen 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 syineen ja tukevine näyttöineen, esimerkiksi valokuva ja palautuslomake tai merkintä lähetyluetteloon. Pieni yritys käyttää yksinkertaista lomaketta tai leimaa ja allekirjoittaa lähetyluettelon 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, analyyseista, 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, pehmentin 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, kuorrutus- 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.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoin | 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. Hävitetystä vanhoista etiketeistä tehdään lyhyt merkintä.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoin | 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.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoin | 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.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoin | 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 lämpötiloineen ja allekirjoituksineen.
- | | | | |
|-------|--------|----------|----------|
| Avoin | Kesken | Täytetty | Ei koske |
|-------|--------|----------|----------|
- Näyttö / perustelu

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

7.16 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 määrin täsmäytyksineen, ja tulos kirjataan päiväyksellä. Pieni yritys hoitaa tämän tuotantopäiväkirjalla ja arkistoiduilla lähetysluetteloilla, kunhan eränumero esiintyy molemmissa.

Avoim 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.

Avoim 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: Eränmäärittästä 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.

Avoim 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.

Avoim 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 tosiasiaassa 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 ylittyessä sekä kuljetussopimus palveluntarjoajan kanssa yhdessä toimitettujen tavaroiden pistokokeiden kanssa. Pieni yritys asettaa yksinkertaisen tiedonkeruulaitteen kylmälaatikko, 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 tavaran 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.
- 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 kierrostallenne 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

[Asiakirja](#)

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 tosiasiaassa 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.

Avoin 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 seurantatallenteista, laboratoriölöydökset, kalibroitodistukset, 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.

Avoin 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.

Avoin 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 lakisäätöiset vaatimukset muuttuvat tai kun poikkeamat, reklamaatiot tai tarkastustulokset paljastavat aukon ymmärryksessä.

Mistä sen tunnistaa: Koulutussuunnitelma aiheineen, kohderyhmineen ja välineineen, 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 perehdytyskirjaan päiväyksellä ja nimikirjaimilla, käyttää kymmenen minuutin työpistetuokioita pitkien koulutuspäivien sijaan, tarjoaa kuvitetut julisteet tai monisteen niillä kielillä, joita ihmiset tosiasiallisesti puhuvat, ja arkistoi lakisäätöisen elintarviketyöntekijöiden terveysperehdytyksen yhdessä pätevyystallenteiden kanssa samaan henkilöstökansioon.

Avoin 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 juurisyy 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.