

Ravintolatoiminnan aloittaminen - Kertaustehtävät, lisätietoa

Ravintolan omavalvontasuunnitelma

1. Tiedätkö, milloin omavalvontaan voi liittyä erityisvaatimuksia?

- a) Valikoimissanne on luomutuotteita.
- b) Maahantuotte Suomeen eläimistä saatavia elintarvikkeita kuten lihaa tai juustoa.
- c) Jos toimitte Lapissa.

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta. Jos tuot Suomeen eläimistä saatavia elintarvikkeita, kuten lihaa tai juustoa, omavalvontaan kohdistuu erityisvaatimuksia. Omavalvontaan on kaikkialla Suomessa samat vaatimukset.

2. Miksi omavalvontasuunnitelma laaditaan?

- a) Vain koska laki vaatii.
- b) Jotta voitte suunnitella kaikki työvaiheet niin, että elintarvikkeet ovat turvallisia.
- c) Jotta kaikki riskipaikat tulee käsiteltyä suunnitelmassa ja riskeihin voidaan varautua.
- d) Jotta voitte suunnitella, miten korjaatte mahdolliset virheet.

Omavalvontasuunnitelman avulla huolehdit siitä, että elintarvikkeet ovat turvallisia.

Omavalvontasuunnitelmassa käsittelet kaikki keskeiset työvaiheesi. Lisäksi pohdit riskit ja sen, miten varaudut riskeihin. Suunnitelmaan kirjaat myös sen, miten korjaat mahdolliset virheet.

3. Kumpi seuraavista pitää paikkansa?

- a) Omavalvontasuunnitelman laatii elintarvikevalvoja.
- b) Laadit omavalvontasuunnitelman alusta alkaen itse tai voit käyttää pohjana esimerkiksi MaRan laatimaa hyvän käytännön ohjeistusta.

Laadit omavalvontasuunnitelman itse. Se on oma suunnitelmasi siitä, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet. Voit myös käyttää omavalvontasuunnitelmasi pohjana MaRan laatimaa hyvän käytännön ohjeistusta tai elintarvikevalvonnan tekemiä malleja.