

Elintarvikehuoneiston omaavalvonn riskiperusteinen valvonta



Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

SISÄLTÖ

1	Yleistä	3
2	Yleistä omavalvonnasta	3
2.1	Hyvän käytännön ohjeet	5
3	Tukijärjestelmän riittävyyden arviointi	6
4	Tuotteiden ja työvaiheiden kuvaus	8
5	Vaarojen arviointi ja mahdolliset muut HACCP-menettelyt	9
6	HACCP-järjestelmän riittävyyden arviointi	10
6.1	Vaarojen arviointi	10
6.2	Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen	11
6.3	Kriittisten rajojen määrittäminen	11
6.4	Seurantakäytäntöjen laatiminen ja seurannan toteuttaminen	11
6.5	Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen ja toteuttaminen	12
6.6	Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-järjestelmän validointi	12
6.7	HACCP-järjestelmän asiakirjat sekä niiden hallinta	13
7	Omavalvonnan riskiperusteinen valvonta	13
7.1	Omavalvontasuunnitelman tarkastaminen	15
7.2	Omavalvonnan toteutuksen tarkastaminen	16
7.3	Omavalvontakirjanpidon tarkastaminen	17
8	Yhteenveto omavalvontasuunnitelman ja toteutuksen kirjaussuosituksista	19
9	Keskeistä lainsäädäntöä	21
10	Ohjeet	21
11	Määritelmät	22

Valvontaosasto
Elintarvikehygieniayksikkö

Elintarvikehuoneiston omaavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa tarkoin lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä, että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Suora lainaus lainsäädäntötekstistä on kirjoitettu *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

1 Yleistä

Tässä ohjeessa kuvataan ilmoitettujen ja hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen HACCP-perusteisen (Hazard Analysis and Critical Control Points) omavalvonnan ja viranomaisvalvonnan periaatteita. Ohjetta voidaan soveltaa myös sellaisten elintarvikehuoneistojen, joissa ei fyysisesti käsitellä elintarvikkeita (ns. virtuaalihuoneistot), omavalvonnan valvontaan. Ohjeen tarkoituksena on yhtenäistää valvojen käsitystä omavalvonnasta ja sen valvonnasta. Ohje on ensi sijassa tarkoitettu valvojille, mutta myös toimijat voivat hyödyntää sitä.

Ohjeessa käsitellään ensin omavalvontaan kuuluvan tukijärjestelmän ja HACCP-järjestelmän rakennetta ja riittävyttä ja tämän jälkeen omavalvonnan riskiperusteista valvontaa. Ohjeessa kuvataan riskiperusteisuuden ja jouston mahdollisuuksia erityisesti pienten ja vähäriskisten yritysten omavalvonnassa ja sen valvonnassa.

Luettelo määritelmistä ja keskeisestä lainsäädännöstä on ohjeen lopussa.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on antanut ohjeen ”HACCP-järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen” (10002), jossa kuvataan HACCP-järjestelmän peruseriaatteita.

2 Yleistä omavalvonnasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 (yleinen elintarvikeasetus) tavoite on säätää perusta ihmisen terveyden sekä kuluttajien etujen korkeatasoiselle suojelulle. Tämän tavoitteen toteutumiseksi elintarvikealan toimijoiden on kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet täyttävät asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.

Elintarvikelain 23/2006 mukaan ”*Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa.*” Omavalvonta on toimijan oma järjestelmä, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Nämä vaatimukset liittyvät elintarvikelain tarkoituksen mukaisesti

- elintarvikkeiden turvallisuuden ja muun elintarvikemääräysten mukaisen laadun varmistamiseen
- elintarvikkeista annettavan tiedon totuudenmukaisuuden, riittävyyden ja harhaanjohtamattomuuden varmistamiseen
- kuluttajan suojaamiseen elintarvikemääräysten vastaisten elintarvikkeiden aiheuttamilta terveysvaaroilta ja taloudellisilta tappioilta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaan ”*Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteuttava HACCP-periaatteisiin perustava pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.*”

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Saman asetuksen johdanto-osan 15 kappaleen mukaan ”HACCP-vaatimuksissa olisi otettava huomioon Codex Alimentariukseen sisältyvät periaatteet. Niiden olisi oltava riittävän joustavia, jotta niitä voidaan käyttää kaikissa tilanteissa, myös pienissä yrityksissä. Erityisesti on tunnustettava, että kriittisten valvontapisteiden tunnistaminen ei tietyissä elintarvikealan yrityksissä ole mahdollista ja että joissakin tapauksissa hyvillä hygieniakäytännöllä voidaan korvata kriittisten valvontapisteiden seuranta. Vastaavasti vaatimus ”kriittisten rajojen” asettamisesta ei kaikissa tapauksissa merkitse lukumääräisten rajojen asettamista. Lisäksi vaatimuksen asiakirjojen säilyttämisestä on oltava joustava, jottei hyvin pienille yrityksille aiheuteta tarpeettomia rasitteita.” (Joustavuusperiaate)

HACCP on elintarviketuotannon riskinhallintajärjestelmä, jossa elintarvikkeen turvallisuus taataan terveyttä vaarantavien biologisten, kemiallisten ja fysikaalisten vaarojen hallinnalla elintarvikkeiden raaka-aineista niiden valmistukseen, jakeluun ja myyntiin.

Elintarvikealan yrityksellä on oltava HACCP-perusteinen omavalvonta, johon kuuluvat omavalvontasuunnitelma, sen toteutus sekä toteutukseen liittyvä kirjanpito. Omavalvonnan tarkoituksena on, että yritys voi omalla ennakoivalla toiminnallaan estää epäkohtien syntymisen ja tarvittaessa korjata epäkohtia ennalta suunnitellulla, tehokkaalla tavalla. Olennaista HACCP-perusteisen omavalvonnan laatimisessa on, että jokaisen tuoteryhmän vaarat tiedetään. Havaittuja vaaroja hallitaan joko kriittisten valvontapisteiden avulla tai omavalvonnan tukijärjestelmällä sekä hyvillä hygienia- ja tuotantotavoilla.

Omavalvonnan voidaan katsoa koostuvan kahdesta suuremmasta kokonaisuudesta; 1) tukijärjestelmästä ja 2) varsinaisesta HACCP-järjestelmästä. Tukijärjestelmällä varmistetaan, että esimerkiksi olosuhteet ovat kunnossa, käsittelyhygienia riittävällä tasolla ja elintarvikkeiden koostumukseen sekä kuluttajille annettaviin tietoihin liittyvät lainsäädännön vaatimukset toteutuvat. Tukijärjestelmällä varmistetaan muun muassa tilojen ja välineiden kuntoa, puhtautta, säilytyslämpötiloja, työskentelyhygieniaa, reseptien ja elintarvikkeista annettavien tietojen vastaavuutta sekä henkilökunnan riittävää elintarvikehygienistä osaamista. HACCP-järjestelmän avulla, tarvittaessa, varmistetaan jonkin tietyn elintarvikkeen tai elintarvikkeiden valmistus- tai käsittelyprosessiin liittyen jotain tiettyä riskiä, kuten esimerkiksi riittävää valmistuslämpötilaa, jotta lopputuote on turvallinen ja säilyy turvallisena sille määritetyn käyttöajan.

Tukijärjestelmä, eli omavalvonnan perusedellytykset, koskevat kaikkia elintarvikealan toimijoita. Tukijärjestelmän ohjelmia valittaessa on varmistettava, että ne kattavat riittävällä tavalla, toiminta huomioiden, kaikki olosuhteiden ja tuoteturvallisuuden hallintaan liittyvät mahdolliset riskit. Monissa yrityksissä toiminnan luonteesta johtuen tukijärjestelmä sekä hyvät hygienia- ja tuotantotavat riittävät hallitsemaan toiminnan riskit, jolloin omavalvonta voi koostua vain näistä. Mitä riskialttiimmista tuotteista, ja monimutkaisemmista prosesseista on kyse (esimerkiksi helposti pilaantuvista ja patogeenejä mahdollisesti sisältävistä raaka-aineista valmistetaan sellaisenaan syötäviä tuotteita jälleenmyyntiin), sen oleellisempaa on pohtia, sisältyykö toimintaan sellaisia vaaroja ja kriittisiä valvontapisteitä, jotka edellyttävät varsinaista HACCP-järjestelmää riskin hallitsemiseksi.

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Omavalvonnalle asetettavat vaatimukset vaihtelevat toiminnan luonteesta ja laajuudesta riippuen. Esimerkiksi ainoastaan pakattuja tuotteita myyvän kioskin omavalvonta voi olla hyvin yksinkertainen verrattuna lihavalmistelaitoksen omavalvontaan. Ravintola, joka valmistaa ja myy paistettuja broilerinsiipipaloja annoksina asiakkaalle, saattaa pystyä hallitsemaan toimintansa riskejä tukijärjestelmällä ja hyvillä hygieniakäytännöillä. Laitos, joka toimittaa samalla tavalla paistettuja broilerinsiipipaloja pakattuna ja sellaisenaan syötävänä vähittäismyyntiin, saattaa joutua hallitsemaan valmistuslämpötiloja ja muuta toimintaansa kriittisten hallintapisteiden kautta HACCP-järjestelmän avulla. Periaatteet omavalvonnan laatimiseen ovat kuitenkin samat kaikille yrityksille; ensin riittävä tukijärjestelmä käyttöön toiminnan mukaan ja sen jälkeen vaarojen arviointi siitä, tarvitaanko jonkin tietyn tai tiettyjen riskien hallitsemiseen HACCP-järjestelmää.

Omavalvontasuunnitelma voi olla osa laatujärjestelmää, jos siinä on kuvattu riittävällä tarkkuudella miten toimintaan liittyvät riskit hallitaan ja miten lainsäädännön vaatimukset täytetään. Toimijan tulee huolehtia siitä, että omavalvontasuunnitelma on helposti tarkastettavissa eli toimijan tulee pystyä osoittamaan valvojalle tarkastuksen aikana tarvittavat omavalvontasuunnitelmakohtat laatujärjestelmästä.

Omavalvontasuunnitelma voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

2.1 Hyvän käytännön ohjeet

Olisi toivottavaa, että elintarvikealan toimijat ja heidän etujärjestönsä laatisivat toimialaansa koskevia hyvän käytännön ohjeita. Hyvän käytännön ohjeiden käyttö voi auttaa yrityksiä hallitsemaan vaaroja ja osoittamaan vaatimustenmukaisuuden täyttymisen. Hyvän käytännön ohjeissa tulisi kuvata käytännönläheisellä ja yksinkertaisella tavalla vaarojen hallintamenetelmät yrityksessä.

Ohjeet esitetään Eviran arvioitavaksi (Elintarvikelaki 30 §), jonka jälkeen Evira toimittaa arvioidut ohjeet edelleen tiedoksi EU:n komissiolle. Jos yritys sitoutuu noudattamaan alalleen laadittua ja Eviran arvioimaa hyvän käytännön ohjetta, yrityksen ei tarvitse laatia omaa omavalvontasuunnitelmaa tältä osin. Yritys voi myös käyttää muiden jäsenmaiden arvioituja hyvän käytännön ohjeita. Omavalvontasuunnitelmaan tulisi olla kirjattu, mitä hyvän käytännön ohjetta tai ohjeita tai sen/niiden osia yritys sitoutuu noudattamaan. Tällöin viranomainen tarkastaa ja arvioi omavalvontaa hyvän käytännön ohjeeseen perustuen.

Jäsenmaiden arvioimat hyvän käytännön ohjeet:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelgislation/register_national_guides_en.pdf

Eviran arvioimat hyvän käytännön ohjeet:

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/hyvan+kaytannon+ohjeet/eviran+arvioimat+hyvan+kaytannon+ohjeet/>

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

3 Tukijärjestelmän riittävyyden arviointi

Tukijärjestelmä (omavalvonnan perusedellytykset) koostuu erillisistä ohjelmista eli suunnitelmista tai toimintaohjeista, niiden toteuttamisesta ja siitä syntyvästä kirjanpidosta.

Elintarvikehuoneistotoiminnassa edellytetään yleensä vähintään seuraavia omavalvonnan ohjelmia:

- puhtaanapito*
- tilojen ja laitteiden kunnossapito *
- jätehuollon hallinta*
- henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
- jäljitettävyys ja takaisinvetojen suorittaminen
- terveysvaaraepäilyjen ja ruokamyrkytysten ilmoittaminen

*ei koske virtuaalihuoneistoja.

Lisäksi toiminnan luonne ja laajuus saattaa edellyttää muita ohjelmia, esimerkiksi:

- lämpötilan hallinta
- henkilökunnan terveydentilan seuranta/varmistus
- reseptien hallinta
- allergeeniturvallisuuden varmistaminen
- henkilökunnan hygieniasaamisen varmistaminen (hygieniapassi)
- tuotteiden mikrobiologisen turvallisuuden varmistaminen
- tuotteiden kemiallisen turvallisuuden varmistaminen
- vierasesineriskin hallinta
- haittaeläintorjunta
- talousveden laadun hallinta
- elintarviketietojen vaatimustenmukaisuuden hallinta
- kontaktimateriaalien hallinta
- ensisaapumistoiminta, luomutuotteiden vaatimustenmukaisuuden hallinta, muut erityisvaatimukset

Laitosten tukijärjestelmävaatimuksista on säädetty tarkemmin laitosesetuksen liitteessä 3. Laitoksen tulee sisällyttää tukijärjestelmäänsä asetuksessa mainittujen ohjelmien lisäksi myös muita ohjelmia, jos ne ovat tarpeen. Myös ilmoitetun elintarvikehuoneiston tukijärjestelmään tulee sisällyttää kaikki toiminnan kannalta tarpeelliset ohjelmat.

Tukijärjestelmään kuuluvien ohjelmien sisällön yksityiskohtaisuus riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Joissakin tapauksissa suunnitelmat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työohjeita, eikä niitä tarvitse välttämättä aina esittää kirjallisessa muodossa. Esimerkiksi pienissä tai vähäriskisissä yrityksissä kaikkien omavalvontasuunnitelman osien ei tarvitse olla kirjallisia, vaan riittää, että toimija pystyy kertomaan, miten asia hoidetaan. Toimijan tulee aina pystyä osoittamaan, että toiminnan riskit ovat hallinnassa. Suunnitelma voi olla myös sopimus ulkopuolisen yrityksen kanssa, mutta toimija vastaa kuitenkin siitä, että toteutus vastaa lainsäädännön vaatimuksia.

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Esimerkiksi seuraavissa tapauksissa kirjallinen suunnitelma ei lähtökohtaisesti ole välttämätön:

- vähäriskiset yritykset (ks. luku 11, kohta 22)
 - henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus -suunnitelma
- 1–2 henkilön yritykset:
 - henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus -suunnitelma
 - kunnossapitosuunnitelma
 - haittaeläintorjuntasuunnitelma

Jos toiminta edellyttää seuraavia suunnitelmia, niiden tulee olla kirjallisessa muodossa:

- takaisinvetosuunnitelma
- kuvaus tilojen käytöstä koskevista erityisjärjestelyistä (esimerkiksi tilojen ajallinen erottaminen)
- mikrobiologinen näytteenottosuunnitelma
- kemiallinen näytteenottosuunnitelma

Esimerkkejä tukijärjestelmään kuuluvien ohjelmien vähimmäisvaatimuksista:

Kylmätilojen lämpötilahallinta

Jäätelökioski

- Yrityksellä on työohje tuotteiden säilytyslämpötilasta.
- Yrityksellä on työohje lämpötilan seurannasta.
- Lämpötiloja seurataan.
- Poikkeamille on määritetty asianmukaiset korjaavat toimenpiteet.
- Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä pidetään kirjaa.

Pikaruokaravintola, 200 asiakasta päivässä

- Yrityksellä on suunnitelma kylmätilojen ja -laitteiden hallinnasta; suunnitelma kattaa kaikki kylmäsäilytystä vaativat tuotteet ja kaikki kylmätilat.
- Raaka-aineita, muita valmistusaineita ja valmiita tuotteita säilytetään lainsäädännön mukaisessa lämpötilassa tai, jos sellaista ei ole asetettu, lämpötilassa, jossa elintarvikeeturvallisuus ei vaarannu.
- Lämpötilojen mittaamiseen on asianmukaiset, kalibroidut mittarit.
- Lämpötiloja seurataan.
- Poikkeamille on määritetty asianmukaiset korjaavat toimenpiteet.
- Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä pidetään kirjaa.

Iso lihavalmistelaitos

- Yrityksellä on suunnitelma kylmätilojen hallinnasta; suunnitelma kattaa kaikki kylmäsäilytystä vaativat tuotteet ja kaikki kylmätilat.
- Raaka-aineita, muita valmistusaineita ja valmiita tuotteita säilytetään lainsäädännön mukaisessa lämpötilassa tai, jos sellaista ei ole asetettu, lämpötilassa, jossa elintarvikeeturvallisuus ei vaarannu.
- Lämpötilojen mittaamiseen on asianmukaiset, kalibroidut mittarit.
- Lämpötiloja seurataan riittävällä tiheydellä.

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

- Seurannasta pidetään kirjaa laitoksen määrittämällä tiheydellä.
- Poikkeamille on määritetty asianmukaiset korjaavat toimenpiteet.
- Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä pidetään kirjaa.

Puhtaanapito

Jäätelökioski

- Yrityksellä on suunnitelma puhtaanapidosta. Suunnitelma voi koostua yksinkertaisista, selkeistä työohjeista, joissa on kuvattu kuinka usein tila siivotaan, miten siivotaan ja miten työvälineet puhdistetaan, miten likaiset ja puhtaat työvälineet pidetään erillään sekä missä ja miten puhdistusvälineet säilytetään ja huolletaan.

Pikaruokaravintola, 200 asiakasta päivässä

- Yrityksellä on suunnitelma puhtaanapidosta; suunnitelma kattaa kaikki tilat ja välineet ja laitteet. Suunnitelmassa on kuvattu puhdistustiheydet, menetelmät ja käytettävät aineet sekä missä ja miten puhdistusvälineet säilytetään ja huolletaan. Tilat tarkastetaan aistinvaraisesti joka kerta ennen töiden aloittamista. Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä pidetään kirjaa.

Iso kala-alan laitos, jossa valmistetaan jalostettuja kalastustuotteita

- Yrityksellä on puhtaanapitosuunnitelma; suunnitelma kattaa kaikki tilat ja välineet ja laitteet. Myös erityiskohteet, kuten jäteasiat, putkistot ja ilmanvaihtolaitteet on huomioitu. Suunnitelmassa on kuvattu puhdistustiheydet, puhdistusajankohdat ja puhdistusmenetelmä (välineet, aineet). Suunnitelma kattaa myös harvemmin puhdistettavat kohteet. Suunnitelmassa on huomioitu eri hygienian alueet. Suunnitelmassa on myös ohjeet tehopesua varten.
- Tilat tarkastetaan aistinvaraisesti joka kerta ennen töiden alkamista.
- Aistinvaraisesta puhtauden tarkkailusta pidetään kirjaa laitoksen määrittämällä tiheydellä.
- Laitoksella on näytteenottosuunnitelma tuotantoympäristö- ja laitepuhtausnäytteille
- Poikkeamille (sekä aistinvaraisessa tarkkailussa että näytteenoton tuloksissa) on määritetty asianmukaiset korjaavat toimenpiteet.
- Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä pidetään kirjaa.

4 Tuotteiden ja työvaiheiden kuvaus

Valvojan tulisi valvoa, että kaikille teollisesti valmistettaville tuotteille/tuoteryhmille on laadittu kuvaus, joka käsittää tuotteen nimen, valmistusaineet (mukaan lukien elintarvikeparanteet ja täydentämiseen käytetyt aineet), valmistusaineiden alkuperän, valmistustavan, pakkaustavan ja -tarvikkeet, elintarvikkeista annettavat tiedot (muun muassa pakkausmerkinnät), säilyvyyden, säilytyksen ja jakelun. Tuotteen käyttäjäryhmät (yleinen kulutus/erityisryhmät, kuten lapset, pitkäaikaissairaat, keliaakikot) ja käyttötapa tulisi olla kuvattu. Jokaiselle tuotteelle/tuoteryhmälle tulisi laatia työvaiheiden kuvaus (vuokaavio).

Pienissä ja/tai vähäriskisissä yrityksissä ja yksinkertaisissa elintarvikkeiden tarjoiluun tai myyntiin luokiteltavissa toiminnoissa työvaiheiden kuvausta ei tarvitse esittää

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

kirjallisena, vaan riittää, että toimija pystyy kertomaan, miten eri tuotantovaiheet tehdään. Tuotteet tai tuoteryhmät on kuitenkin kuvattava kirjallisesti, jos tuotteet on tarkoitettu erityisryhmille kuten pienille lapsille tai jos tuotteeseen tai sen valmistukseen liittyy allergeeniriskejä.

5 Vaarojen arviointi ja mahdolliset muut HACCP-menettelyt

Joustavuusperiaatteen mukaisesti HACCP-järjestelmää voidaan toteuttaa joustavasti silloin, kun elintarvikealan toiminnan riskit ovat vähäisiä. Lähtökohtana on, että kaikissa yrityksissä tulisi olla suoritettu vaarojen arviointi. Seuraavissa tapauksissa omaa vaarojen arviointia ei kuitenkaan tarvitse tehdä:

- Jos yrityksen toiminta on sellaista, että vaaroja voidaan hallita tukijärjestelmään kuuluvilla ohjelmilla ja niitä mahdollisesti täydentävillä hyvän käytännön ohjeilla, yrityksen ei tarvitse tehdä vaarojen arviointia eikä ottaa käyttöön muita HACCP-menettelyjä. Esimerkkejä tällaisista yrityksistä ovat:
 - vähittäismyymälät, joissa ei käsitellä suojaamattomia elintarvikkeita
 - varastointiyritykset, jotka varastoivat sellaisia elintarvikkeita, jotka eivät tarvitse kylmäsäilytystä, kuten kuivatavaroita tai täyssäilykkeitä
 - enimmäkseen juomien tarjoiluun keskittyvät yritykset (baarit, kahvilat)
- Jos yritys noudattaa toimialan laatimaa ja Eviran arviomaa hyvän käytännön ohjetta, johon sisältyy vaarojen arviointi, yrityksen ei tarvitse tehdä omaa vaarojen arviointia. Silloin hyvän käytännön ohjeeseen tulee sisältyä vaarojen arviointi kaikille kyseisen elintarvikehuoneiston toiminnoille. Jos vaarojen arvioinnin perusteella kriittisiä hallintapisteitä löytyy, muutkin HACCP-menettelyt otetaan käyttöön.

Jos hyvän käytännön ohjeen vaarojen arvioinnissa tai yrityksen omassa vaarojen arvioinnissa todetaan, ettei toiminnassa ole kriittisiä hallintapisteitä, yrityksen ei tarvitse ottaa käyttöön muita HACCP-menettelyjä. Esimerkkejä yrityksistä, joissa vaarojen hallinta yleensä voidaan tehdä tukijärjestelmällä, eikä ole tarpeen asettaa kriittisiä hallintapisteitä:

- ravintolat
- leipomot
- myllyt
- tukku- ja vähittäismyymälät, joissa ei ole laajamittaista valmistusta
- elintarvikkeiden kuljetustoiminta
- munapakkaamot
- marjojen ja kasvien pakkaamot
- varastot
- virtuaalihuoneistot

Vaikka varsinaista HACCP-järjestelmää ei otettaisi käyttöön, vaan todettaisiin että tukijärjestelmän ja hyvien hygieni- ja tuotantotapojen käyttäminen riittää, riskien hallitsemiseksi yritys voi halutessaan valita sopivia hallintapisteitä (CP, control point) ja asettaa niille sopivia raja-arvoja.

6 HACCP-järjestelmän riittävyyden arviointi

Tässä luvussa esitettäviä HACCP-järjestelmän riittävyyden arviointi ei koske yrityksiä, joille riittää pelkkä vaarojen arviointi ja/tai tukijärjestelmän ja hyvien hygieni- ja tuotantotapojen käyttäminen (ks. luku 5).

Omavalvontasuunnitelma ja siihen mahdollisesti sisältyvä HACCP-järjestelmä tarkastetaan kokonaisuutena ennen laitoksen hyväksymistä tai elintarvikehuoneiston ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä. Olennaista on todeta onko kaikki oleelliset vaarat löydetty, onko niiden hallitsemiseksi valittu toimivat (validoidut) menetelmät ja soveltuvat raja-arvot, sekä toimivat seurantamenettelyt ja oikeat korjaavat toimenpiteet, jotta riskejä hallitaan.

Jatkossa tarkastuksilla voidaan keskittyä kriittisten hallintapisteiden seurannan, korjaavien toimenpiteiden, todentamisen, uudelleenvalidoinnin ja kirjanpidon tarkastamiseen. Jos yrityksen toimintaan on tullut muutoksia, jotka vaativat muutoksia HACCP-ohjelmiin, valvojan tulisi tarkasta ohjelmaan tehdyt muutokset. Luvussa 7 on selostettu omavalvontasuunnitelman, toteutuksen ja kirjanpidon valvontaa.

6.1 Vaarojen arviointi

Suomessa jo pitkään valmistettuihin tuotteisiin liittyvät merkitykselliset vaarat ovat jo yleensä tiedossa ja vaarojen arviointi voidaan tehdä kokoamalla tämä jo olemassa oleva tieto. Jos yritys ryhtyy valmistamaan uusia tuotteita, joita Suomessa ei ole valmistettu aikaisemmin, tai ryhtyy käyttämään täysin uutta valmistustapaa, vaarojen arviointi on vaativampaa. Yritysten täytyy myös ottaa huomioon, että tietoon voi tulla uusia vaaroja ja lainsäädännön vaatimukset esimerkiksi enimmäispitoisuuksista voivat muuttua, jolloin vaarojen arviointi tulee tehdä uudestaan.

Vaarojen arviointitapa vaihtelee toiminnan luonteesta riippuen. Elintarvikkeiden teollisessa valmistuksessa ja keskuskeittiötoiminnassa vaarojen arvioinnin tulisi yleensä olla perusteellisempi kuin tarjoilu- ja myyntipaikoissa. Valvojan tulisi tarkastaa, että tuotteiden tai tuoteryhmien valmistuksen vaarat on arvioitu ja että kaikki merkittävät vaarat on tunnistettu. Valvonnassa tarkastetaan, että vaarojen arviointiin on sisällytetty vaarojen tunnistus, vaarojen vakavuuden ja todennäköisyyden arviointi. Vaarojen tunnistuksessa tuotteen käyttäjäryhmät (esimerkiksi imeväisikäiset) ja käyttötapa (syödäänkö tuote kuumennettuna vai sellaisenaan) tulisi olla otettu huomioon. Jokaisen tunnistetun vaaran vakavuus ja todennäköisyys tulisi olla arvioitu. Valvojan tulisi tarkastaa, että arviointi perustuu luotettavaan aineistoon, esimerkiksi lainsäädäntöön, viranomaislähteisiin, opetusmateriaaliin tai tieteelliseen kirjallisuuteen.

Valvojan tulisi tarkastaa, että yritys on ottanut vaarojen arvioinnin tulokset huomioon prosessinsuunnittelussa. Yrityksen tulee ehkäistä tai eliminoida tunnistettu vaaratekijä tai pienentää se hyväksyttävälle tasolle muokkaamalla raaka-ainetta ja/tai prosessia ja/tai ottamalla käyttöön elintarvikeeturvallisuusriskejä ehkäiseviä toimintatapoja ja/tai tunnistamalla kriittisiä hallintapisteitä.

Pienissä ja/tai vähäriskisissä yrityksissä vaarojen arviointia ei tarvitse esittää kirjallisessa muodossa, vaan riittää, että toimijalla on tieto toimintaansa liittyvistä vaaroista.

6.2 Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen

Valvojan tulisi tarkastaa, että kriittiset hallintapisteet on määritetty, jos vaarojen arvioinnin perusteella on päädytty siihen, ettei tukijärjestelmän noudattaminen riitä vaarojen hallitsemiseksi. Kriittiset hallintapisteet tulisi esittää kirjallisina. Usein niiden esittäminen vuokaaviossa selkeyttää asian ymmärtämistä. Valvoja arvioi, onko kriittisiksi hallintapisteiksi valittu oikeat työvaiheet eli torjutaanko tai estetäänkö vaara kyseisissä tuotantovaiheissa ja onko niihin olemassa toimivat hallintakeinot. Kriittisten hallintapisteiden tulisi olla merkityksellisiä tuotteen turvallisuuden kannalta. Jos yritys on määrittänyt tarpeettomia kriittisiä hallintapisteitä, valvoja voi neuvoa yritystä arvioimaan kriittisten hallintapisteiden tarvetta uudelleen.

Yleisesti tunnistettuja kriittisiä hallintapisteitä ovat esimerkiksi:

- tuotteen kuumennus
- ruhon loppupuhdistus teurastuksessa
- loisriskin vuoksi tehtävä kalan jäädytyskäsittely
- vierasesineiden hallinta (esimerkiksi metallinpaljastin tai läpivalaisulaite)

6.3 Kriittisten rajojen määrittäminen

Kriittiset rajat voivat perustua esimerkiksi hyvien käytäntöjen ohjeisiin, viranomaislähteisiin, opetusmateriaaliin, standardeihin, kuten Codex Alimentarius, tutkimustietoon sekä myös kokemukseen. Kriittisen rajan ei aina tarvitse olla numeerinen, se voi myös esimerkiksi olla kuvaileva, kuten neste kiehuu/ei kiehu, tai ruhon ulostekontaminaatiota on/ei ole. Kriittinen raja voi myös olla usean tekijän yhdistelmä, esimerkiksi lämpötila-aika-paine. Kriittiset rajat tulisi merkitä kirjallisesti omavalvontasuunnitelmaan.

Valvojan tulisi tarkastaa, että jokaiselle kriittiselle hallintapisteelle on asetettu asianmukainen raja-arvo hallintapisteessä seurattavalle asialle.

Yritys voi asettaa joillekin hallintapisteille kriittisen raja-arvon lisäksi myös hälytysrajan. Yleensä kun kriittinen raja-arvo ylittyy, joudutaan miettimään, onko tuote enää turvallinen. Jos prosessi on sellainen, ettei tuotetta voida käsitellä enää uudelleen, voi ainoa oikea korjaava toimenpide olla tuotteen hävittäminen tai luokittelu sivutuotteeksi. Jos hälytysraja on asetettu kriittiseen raja-arvoon nähden sopivaksi, on oikeille korjaaville toimenpiteille vielä aikaa, ennen kriittisen raja-arvon ylittämistä.

6.4 Seurantakäytäntöjen laatiminen ja seurannan toteuttaminen

Seurantamenetelmä voi olla esimerkiksi

- jäädytys- tai pakastuslaitteiden lämpötilan säännöllinen tarkastus lämpömittaria käyttäen
- silmämääräinen havainnointi, jonka avulla seurataan, onko ruhossa näkyvää ulostekontaminaatiota loppupuhdistuksen jälkeen, jos tämä osa teurastusprosessista on määritetty kriittiseksi hallintapisteeksi
- silmämääräinen havainnointi sen tarkastamiseksi, onko kuumennetulla elintarvikkeella lämpökäsittelyn tasoa vastaavat ominaisuudet, esimerkiksi kalafileen keskiosan väri ja rakenne

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Tiettyjä elintarvikkeita valmistetaan vakioidusti käyttäen esimerkiksi tietokoneohjattuja tai ajastimella varustettuja laitteita. Tällaisten laitteiden avulla varmistetaan oikean aika- ja lämpötilayhdistelmän noudattaminen vakioidusti. Tällöin tuotteen lämpötilaa ei tarvitse mitata joka erän kohdalla, kunhan varmistetaan, että laitteet toimivat moitteettomasti ja että asetettua ajan ja lämpötilan yhdistelmää noudatetaan. Esimerkkejä tällaisista toiminnoista ovat broilerin grillaus, lihapyöryköiden kypsennys jatkuvatoimisella tuotantolinjalla, nakkimakkaroiden kypsennys ja mehun pastörointi.

Kriittisten hallintapisteiden seurantatuloksista tulee aina pitää kirjaa. Pienissä yrityksissä seurantakäytäntöjä ei tarvitse esittää kirjallisessa muodossa, riittää että työntekijä pystyy kertomaan, miten seuranta tehdään.

Valvojan tulisi tarkastaa, onko jokaiselle kriittiselle hallintapisteelle määritetty seurantamenetelmä, seurantatiheys ja seurannan suorittaja. Valvoja arvioi, onko seurantamenetelmä ja seurantatiheys asetettu oikein. Valvojan tulisi myös arvioida kuinka asetetulla seurantatiheydellä määritetään se erä, jota seuranta koskee ja johon korjaavat toimenpiteet kohdistuvat.

6.5 Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen ja toteuttaminen

Valvojan tulisi tarkastaa, että jokaisen kriittisen hallintapisteen kriittisille rajoille on määritetty korjaavat toimenpiteet poikkeamille. Pienissä yrityksissä korjaavien toimenpiteiden määrittäminen ei tarvitse esittää kirjallisessa muodossa, mutta työntekijän tulee pystyä kertomaan, miten poikkeamatilanteissa toimitaan. Valvoja arvioi, varmistavatko korjaavat toimenpiteet sen, että prosessi ja virheelliset tuotteet saadaan hallintaan.

Toteutetuista korjaavista toimenpiteistä tulisi aina pitää kirjaa. Valvojan tulisi tarkastaa, onko korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytty, jos kriittisissä hallintapisteissä on havaittu poikkeamia. Valvoja arvioi myös, ovatko tuotteisiin kohdistuneet korjaavat toimenpiteet olleet riittäviä, määritettiinkö poikkeamaan syy ja tehtiinkö toimenpiteitä poikkeaman toistumisen ehkäisemiseksi.

6.6 Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-järjestelmän validointi (arviointi)

Valvojan tulisi tarkastaa, onko HACCP-järjestelmä validoitu ennen käyttöönottoa ja onko se validoitu uudelleen, jos prosesseja on muutettu tai yritys on ruvennut valmistamaan uusia tuotteita. Validoinnilla tarkoitetaan sitä, että riskienhallintamenetelmät voidaan osoittaa toimiviksi.

Uudelleenvalidointi tulisi olla tehty myös, jos kriittiset rajat ovat toistuvasti ylittyneet tai tuotteet ovat toistuvasti olleet vaatimustenvastaisia. Uudelleenvalidointia on syytä harkita myös, jos tuotteisiin liittyviä asiakasvalituksia esiintyy säännöllisesti, tai jos tuotteisiin tai valmistusmenetelmiin liittyen saadaan uutta tutkimustietoa. Valvoja tarkastaa myös, onko HACCP-järjestelmä tarvittaessa validoitu uudelleen vuosittain sen varmistamiseksi, että se toimii tarkoitetulla tavalla. Vuosittain tehtävä uudelleenvalidointi koskee yleensä vain isoja yrityksiä, joissa on paljon prosesseja.

Valvojan tulisi tarkastaa, että jokaiselle kriittiselle hallintapisteelle on määritetty todentamiskäytännöt ja että todennettavat asiat, todentamismenetelmät, todentamistiheys ja toimenpiteet, joihin ryhdytään, jos todentaminen paljastaa

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

puutteita seurannassa tai korjaavissa toimenpiteissä, on kuvattu. Valvoja tarkastaa myös, onko määritettyjä todentamiskäytäntöjä noudatettu.

Pienissä yrityksissä ei ole välttämätöntä, että toimija suorittaa erillistä seurannan ja korjaavien toimenpiteiden todentamista. Tällaisissa yrityksissä valvoja tarkastaa seurannan ja korjaavien toimenpiteiden toteuttamista eli todentaa nämä.

6.7 HACCP-järjestelmän asiakirjat sekä niiden hallinta

Valvojan tulisi tarkastaa, että kaikki HACCP-järjestelmään liittyvät asiakirjat, kuten vuokaavio, vaarojen arviointi, kriittisten hallintapisteiden seurannassa ja suoritettujen korjaavien toimenpiteiden toteuttamisessa ja niiden todentamisessa syntyneet asiakirjat, ovat saatavilla. Asiakirjat voivat olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

7 Omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Valvonta-asetuksen 3 artiklan 3 kohdan mukaan virallista valvontaa on harjoitettava elintarvikkeiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Viranomaisvalvonnan tulee olla suunniteltua ja säännöllistä. Riskiperusteisen ajattelun mukaisesti valvontaresursseja tulisi ensisijaisesti kohdentaa:

- 1) niihin yrityksiin, joiden toimintaan sisältyy suuria elintarviketurvallisuusriskejä ja
- 2) niihin seikkoihin yrityksissä, jotka todennäköisimmin voivat heikentää elintarviketurvallisuutta tai johtaa kuluttajaa vakavasti harhaan.

Evira on ohjeessa ”Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen” antanut ohjeellisia ja riskiperusteisia tarkastustiheyksiä erilaisille elintarvikealan toiminnoille ja kokoluokille. Kaikki omavalvonnan osa-alueet tulisi tarkastaa vähintään kerran kolmessa vuodessa. Hyvin vähäriskisissä kohteissa, jotka eivät itse valmista, valmistuta tai tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) elintarvikkeita, tarkastus tehdään vain aloittamisen yhteydessä. Tämän jälkeen näitä ei tarkasteta säännöllisesti, vaan ainoastaan ilmoituksen tai epäilyn perusteella. Tällaisia vähäriskisiä kohteita voivat olla esimerkiksi apteekit, kuntosalit, kampaamot tai pubit. Jos toimija kuitenkin itse valmista, valmistuttaa tai tuo (sisämarkkinoilta tai kolmansista maista) elintarvikkeita (mukaan lukien ravintolisät), sen tulee kuulua säännöllisen valvonnan piiriin.

Valvoja arvioi omavalvonnan toimivuutta, eli pystyykö yritys omavalvontansa avulla varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia eivätkä niistä annettavat tiedot johda kuluttajaa harhaan. Kaikkia osa-alueita ei välttämättä ole tarpeen tarkastaa syvällisesti, vaan tarkastus voidaan tehdä pistokoeluonteisesti, jolloin katsotaan, että kyseisen asian tarkastuksen tulos edustaa toimintaa. Valvoja voi esimerkiksi kohdistaa tarkastuksen tiettyyn prosessiin, tilaan tai tuoteryhmään.

Yrityksen tulisi arvioida toimintaansa liittyvät riskit ja niiden hallintaan liittyvät toimenpiteet. Valvojan tulisi arvioida toimijan omaa arviota omasta toiminnastaan ja niihin liittyvistä riskeistä ja riskienhallintatoimenpiteistä.

Valvojan tulee valvonnassaan ottaa huomioon toiminnan luonne ja laajuus sekä valvontahistoria. Omavalvonnan valvontaan kuuluu sekä tukijärjestelmän että mahdollisten HACCP-menettelyjen valvonta. Valvojan tulisi olla riittävän perehtynyt

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

HACCP:iin, jotta hän pystyy arvioimaan ja valvomaan HACCP:n riittävyttä. Valvojan tulisi tunnistaa yrityksen toimintaan liittyvät riskit.

Valvonnan tulisi ensi sijassa kohdistua käsittelyvaiheisiin ja tuotteisiin, joihin liittyy eniten riskejä. Yrityksissä, joissa on kriittisiä hallintapisteitä tai muita sellaisia prosessin vaiheita, jotka vaativat erityistä huomiota, painopisteen tulisi olla näiden prosessivaiheiden valvonnassa. Jos valvoja on todennut, että jokin asiakokonaisuus toimii hyvin, tämän asian tarkastustiheyttä voidaan harventaa ja tarkastuksissa voidaan keskittyä kyseisessä yrityksessä elintarvikeeturvallisuuden kannalta keskeisimpiin osioihin.

Tarkastuksia suunniteltaessa ja arvioitaessa sitä, mihin tarkastusaika käytetään, tulisi miettiä, mitkä tukijärjestelmän osa-alueet ovat elintarvikeeturvallisuuden kannalta kriittisimmät ja onko käytössä HACCP-järjestelmä, jonka osa-alueisiin tarkastusaikaa tulisi käyttää. Kaikkien asioiden tarkastaminen kolmen vuoden aikana on perusteltua, ettei tilanne millään osa-alueella pääse huononemaan sille tasolle, että siitä voi aiheutua haittaa elintarvikeeturvallisuudelle. Jotkin asiat voivat heikentää tai vaarantaa elintarvikeeturvallisuutta akuutisti, ja säännöllisillä tarkastuksilla valvojan tulisi pyrkiä varmistamaan, että vähintään tällaiset asiat ovat jatkuvasti kunnossa.

Jos jokin osio ei ole kirjallisessa muodossa, sen valvonta toteutetaan haastattelemalla työntekijää.

Omavalvonnan tarkastaminen voidaan tehdä joko suunnitelman, toteutuksen tai kirjanpidon, tai näiden kaikkien, tarkastamisella. Valittava valvontamenettely riippuu tarkastettavasta asiakokonaisuudesta. Valvojan tulisi mahdollisimman tehokkaalla tavalla selvittää, onko tietty asia hallinnassa.

Esimerkkejä:

- Lämpökäsittelyn hallinnan tarkastamisessa voidaan haastatella työntekijää menettelystä (miten, kuinka usein, kirjanpito), tarkkailla käytännön toteutusta ja tarkastaa seurannan ja korjaavien toimenpiteiden kirjanpito.
- Puhtaanapito-ohjelman toimivuutta voidaan arvioida aistinvaraisesti.
- Jäljitettävyyden tarkastamisessa tarkastetaan ensisijaisesti kaupallisten asiakirjojen yhdistettävyyttä saapuneisiin ja lähetettyihin elintarvikkeisiin.
- Pakkausmerkintöjen tarkastamisessa tarkastetaan merkintöjen sääntöstenmukaisuus ja oikeellisuus (annettujen tietojen vastaavuus käytettyihin raaka-aineisiin ja resepteihin).
- Allergeeniturvallisuuden valvonnassa arvioidaan kokonaisuutta, joka pitää sisällään allergeenien tunnistamisen ja hallinnan jokaisessa työvaiheessa sekä kuluttajille annettavat tiedot. Allergeeniturvallisuuden valvonnassa voidaan keskittyä toiminnan tai allergeeniturvallisuuden kannalta keskeisen työvaiheen arviointiin sekä omavalvontanäytteiden analyysituloksiin.
- Jäljitettävyyttä, pakkausmerkintöjä ja allergeeniturvallisuutta tarkastettaessa voidaan arvioida myös elintarvikkeiden ja raaka-aineiden etikettejä ja merkintöjä (varastoinnissa ja valmistusprosessin aikana) kohdistamalla osa tarkastuksesta tiettyyn prosessiin tai toimijan prosesseja hyvin edustavaan tuotteeseen. Arvioidaan kyseiseen prosessiin tai tuotteeseen liittyvien elintarvikkeiden ja raaka-aineiden etiketit ja tunnistamerkinnot (esimerkiksi allasvaunuihin tai astioihin puretut raaka-aineet).

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Valvoja voi tarvittaessa itse ottaa näytteitä ja tehdä mittauksia.

Jos omavalvonta ei ole valvojan arvion mukaan riittävää riskien hallitsemiseksi, valvojan on annettava elintarvikelain 53 §:n nojalla ohjeita tai kehotuksia omavalvonnan muuttamiseksi. Epäkohtien vakavuudesta riippuen valvojan tulee tarvittaessa asettaa omavalvonnan muuttamiselle määräaika. Jos muutoksia ei ole tehty kehotuksessa asetetun määräajan puitteissa, valvojan tulee varmistaa omavalvonnan muuttaminen ottamalla hallinnolliset pakkokeinot käyttöön. Valvoja voi esimerkiksi antaa elintarvikelain 55 §:n mukaisen määräyksen. Joissakin tilanteissa voi olla tarpeen ottaa suoraan pakkokeinot käyttöön. Tilanteen vakavuus tai toimijan valvontahistoria ovat seikkoja, joiden perusteella voi olla syytä käyttää hallinnollisia pakkokeinoja heti ensivaiheessa eli kun omavalvonnassa oleva epäkohta on havaittu.

7.1 Omavalvontasuunnitelman tarkastaminen

Omavalvontasuunnitelman ensimmäinen tarkastus

Omavalvontasuunnitelma tarkastetaan kokonaisuutena laitosta hyväksyttäessä. Ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelma tarkastetaan elintarvikehuoneiston ensimmäisellä tarkastuksella tai, jos kyseessä on iso elintarvikehuoneisto tai elintarvikehuoneisto, jossa on paljon erilaisia toimintoja, useammalla tarkastuksella. Omavalvontasuunnitelmassa on oltava kuvattuna elintarvikehuoneiston koko toiminta. Omavalvontasuunnitelman tulee olla säädöksissä annettujen vaatimusten mukainen ja tiloihin ja toimintaan nähden sopiva. Myös Eviran ohjeita tulisi noudattaa omavalvontasuunnitelman laatimisessa. Toimijan tulisi suunnitelmaa noudattamalla ja toteuttamalla pystyä hallitsemaan jatkuvasti toimintansa vaarat ja varmistumaan elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Valvojan tulisi tarkastaa, että yrityksellä on kaikki vaadittavat tukijärjestelmään kuuluvat ohjelmat ja että ohjelmat ovat sopivat ja riittävät yrityksen toimintaan nähden.

Jokaiselle tuotantoprosessille tulisi olla vuokaavio. Yksinkertaisissa toiminnoissa vuokaviota ei tarvitse esittää kirjallisessa muodossa, vaan riittää että toimija suullisesti selostaa prosessin eri vaiheet. Valvoja tarkastaa myös, että jokaiselle tuoteryhmälle on laadittu HACCP-ohjelma tai on todettu, että tukijärjestelmän hallintakeinot ovat riittävät.

Valvojan tulisi tarkastaa, sisältyykö omavalvontasuunnitelmaan 1) kaikki käsiteltävät elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet, 2) kaikki elintarvikkeiden tuotantovaiheet, 3) kaikki tilat, joissa elintarvikkeita valmistetaan tai muuten käsitellään, tai jotka liittyvät muutoin niiden käsittelyyn, sekä 4) kaikki elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tai niiden käsittelyyn muutoin liittyvät välineet, laitteet ja koneet.

Jos valvoja arvioi omavalvontasuunnitelman riittämättömäksi, valvojan tulee vaatia suunnitelmaan lisäyksiä, tarkennuksia tai yksityiskohtaisempia selvityksiä vaarojen hallintakeinoista. Viranomaisen voi edellyttää myös valittujen vaarojen hallintamenetelmien ja niiden riittävyyden perustelemista. Omavalvontasuunnitelman täydentäminen tarkoittaa esimerkiksi sitä, että tukijärjestelmään lisätään ohjelmia tai ohjelmaa tarkennetaan ja/tai ohjelman toteutuminen varmistetaan kirjallisilla

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

työskentelyohjeilla, jotka sijoitetaan työpisteisiin näkyville. Jos suunnitelmaa ei ole laadittu kirjallisena ja valvoja toimijan haastattelun perusteella arvioi, että toimija ei hallitse asiaa, valvoja voi edellyttää kyseisen suunnitelman laatimista kirjallisena.

Omavalvontasuunnitelman tarkastaminen jatkossa

Omavalvontasuunnitelman ensimmäisen tarkastuksen jälkeen kaikkia ohjelmia ei ole tarpeen tarkastaa syvällisesti, vaan omavalvonnan tarkastukset voidaan joidenkin asiakokonaisuuksien osalta tehdä tarkastamalla omavalvonnan toteutusta ja/tai siitä syntyvää kirjanpitoa. Jos tarkastuksessa todetaan, että omavalvontaa toteutetaan niin, että vaarat voidaan hallita, suunnitelmaa ei tarvitse tarkastaa tältä osin. Jos esimerkiksi kylmävaraston lämpötila kirjausten tai toimijan kertoman perusteella yleisesti on säännösten mukainen ja valvoja on pistokoeluonteisesti todentanut asian omilla mittauksilla, ei ole tarpeen tarkastaa suunnitelmaa tältä osin. Samoin jos toimija osoittaa vaatimustenmukaisuustodistuksin pakkausmateriaalien olevan vaatimusten mukaiset, omavalvontasuunnitelman tätä osiota ei tarvitse tarkastaa.

Omavalvontasuunnitelma on päivitettävä, jos toimintaan tulee merkittäviä muutoksia. Valvojan tulisi tarkastaa omavalvontasuunnitelman riittävyys aina silloin, kun siihen on tehty merkittäviä muutoksia. Muutokset voivat johtua esimerkiksi muuttuneista prosesseista tai uusista tuotteista. Esimerkkejä merkittävistä muutoksista:

- laitos alkaa valmistaa jauhelihaa
- vähittäismyymälä alkaa grillata broileria
- laitos ottaa käyttöön uuden tilan tai tuotantolinjan
- leipomo alkaa valmistaa gluteenittomia tuotteita
- toimija alkaa valmistaa lastenruokia
- toimija alkaa markkinoida ravintolisiä
- toimija ottaa käyttöön allergeeneja sisältävän raaka-aineen, jota elintarvikehuoneistoissa ei ole aiemmin käytetty (esimerkiksi mausteseos, jossa on selleriä tai pähkinää).

Valvojan tulisi tarkastaa, onko yritys validoinut omavalvontasuunnitelmansa muutetut osiot.

7.2 Omavalvonnan toteutuksen tarkastaminen

Valvojan tulisi omavalvonnan toteutuksen tarkastuksessa tarkastaa, pystytäänkö toiminnalla käytännössä hallitsemaan vaarat. Omavalvonnan toteutuksen tarkastus tulisi tehdä suunnitelmallisesti ja riskiperusteisesti niin, että valvontaa suunnataan erityisesti niihin osa-alueisiin, joissa on suurimpia vaaroja tai joiden vaaroja ei vielä tunneta, esimerkiksi uudet toiminnot.

Kriittisten hallintapisteiden lisäksi valvontaa tulisi suunnata esimerkiksi seuraaviin seikkoihin:

- lämpökäsittelyjen hallinta
- jäädytettyjen tilojen lämpötilan valvonta kesällä
- työskentelyhygienia
- kausityöntekijöiden ohjeistus
- haittaeläintorjunta syksyllä ja yleisesti sään muuttuessa kylmemmäksi
- puhtaanapidon tarkastus tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia, helposti pilaantuvia tuotteita
- tuotteet, joiden markkinoinnissa käytetään paljon terveystuotteita

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

- allergeenien erillään pito
- allergeenien merkintä

Toteutuksen tarkastuksessa valvoja voi esimerkiksi haastella työntekijää (miten tämä tehdään, kuinka usein, mitä tehdään, jos tulos on huono), tarkkailla työskentelytapoja ja mitata lämpötiloja.

Yrityksen tulisi riskiperusteisesti määrittää omavalvonnan seurantatiheydet. Seurannan tulisi olla riittävää toiminnan riskien hallitsemiseksi. Kun jokin riskinhallintamenetelmä todetaan toimivaksi, voidaan miettiä, voiko sen seurantatiheyttä turvallisesti harventaa.

Esimerkkejä harvennetusta seurannasta:

- Jos saman tavarantoimittajan tuotteet ovat jatkuvasti olleet lämpötilaltaan säännösten mukaisia, vastaanottava yritys voi päättää, että vastaanottotarkastuksessa tämän tavarantoimittajan tuotteiden lämpötila mitataan harvemmin.
- Jos työpinoilta otettujen pintapuhtausnäytteiden tulokset pitkän ajan ovat olleet hyviä, näytteenottoa voidaan harventaa.

Jos omavalvonnan toteutuksessa havaitaan epäkohtia, valvojan tulisi edellyttää, että toimija selvittää, mistä epäkohdat johtuvat ja että toteutustapa muutetaan säännösten mukaiseksi. Toimijan tulee myös tehdä tarpeelliset muutokset omavalvontasuunnitelmaan.

Jos havaitaan, että omavalvonnan toteutus on riittävä, mutta toteutus ei vastaa suunnitelmaa, suunnitelmaa tulisi muuttaa vastaamaan käytäntöä.

Jos omavalvonnan toteutuksella ei hallita kaikkia vaaroja tai tuotteiden määräystenmukaisuutta ei pystytä varmistamaan, valvojan tulee vaatia muutoksia omavalvonnan toteuttamiskäytäntöihin, esimerkiksi siivousta tulee tehostaa tai kylmätilojen lämpötilaa mitata useammin, verrata tilojen lämpötilaa ja tuotteiden lämpötilaa ja tarvittaessa säätää kylmälaitteita ja tehostaa kylmäketjun hallintaa. Samalla tulisi varmistaa, että myös suunnitelmaan tehdään vaadittavat muutokset.

7.3 Omavalvontakirjanpidon tarkastaminen

Yrityksen tulisi määrittää millä tiheydellä tukijärjestelmään kuuluvien ohjelmien seurannasta pidetään kirjaa. Isoissa yrityksissä seurantatulosten kirjaaminen on yleensä tarpeen. Pienissä ja/tai vähäriskisissä yrityksissä riittää usein, että ainoastaan poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä pidetään kirjaa. Ongelmatapauksissa, kuten esimerkiksi ruokamyrkytysepäilyissä, yritykselle voi olla eduksi, että seurantakirjanpidon avulla pystytään osoittamaan, että tuotteiden valmistaminen ja varastointi on täyttänyt sille asetetut vaatimukset. Esimerkiksi lämpötilojen hallinnan seurannasta voi olla hyvä pitää kirjaa myös pienissä yrityksissä.

Kriittisten hallintapisteiden liittyvät seurantatulokset, poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulisi aina kirjata.

Kirjanpito voi olla myös sähköisessä muodossa.

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Omavalvontakirjanpidon tarkastuksessa verrataan yrityksen omien havaintojen yhtäpitävyyttä valvojan tekemien havaintojen kanssa. Lisäksi tarkastetaan onko yritys havainnut esimerkiksi raja-arvot ylittävät tai alittavat mittaus- tai tutkimustulokset, ja onko mittaukset tai tutkimukset tehty luotettavilla laitteilla ja menetelmillä ja asianmukaisissa laboratorioissa. Erityistä huomiota kiinnitetään siihen, ovatko omavalvonnassa havaitut epäkohdat johtaneet asianmukaisiin välittömiin korjaaviin toimenpiteisiin, esimerkiksi takaisinvetoon, ja tarvittaessa myös ennaltaehkäiseviin toimenpiteisiin, esimerkiksi puhdistuksen tehostamiseen, onko korjaavista toimenpiteistä pidetty kirjaa ja onko epäkohdista tarvittaessa tiedotettu viranomaisille.

Jos seurannan tuloksista ei pidetä kirjaa, valvonta suoritetaan tarkastamalla toteutusta (työntekijän haastattelu, työskentelytapojen tarkkailu, puhtauden silmämääräinen havainnointi, lämpötilojen mittaaminen). Jos omavalvonnan toteutuksessa havaitaan selviä epäkohtia, valvoja voi edellyttää yritykseltä seurankirjanpitoa kunnes asia saadaan hallintaan.

Valvojan tulisi tarkastaa, että kaikki omavalvontakirjanpitoon liittyvät asiakirjat ovat saatavilla ja asiakirjoja säilytetään vähintään vuosi elintarvikkeen vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä. Laitoksissa asiakirjat tulee kuitenkin säilyttää vähintään kaksi vuotta tai, jos tuotteen säilyvyysaika on pitempi kuin yksi vuosi, vähintään vuosi elintarvikkeen vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä. Asiakirjat voivat olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

Jos valvoja havaitsee, että kirjanpito ei selvästikään vastaa todellisuutta, esimerkiksi seurantakirjanpitoa on täytetty etukäteen, valvojan tulee ryhtyä asianmukaisiin valvontatoimenpiteisiin. Lievissä tapauksissa valvoja antaa yritykselle kehotuksen ja vakavammissa tapauksissa tulee käyttää hallinnollisia pakkokeinoja oikean menettelytavan varmistamiseksi.

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

8 Yhteenveto omavalvontasuunnitelman ja toteutuksen kirjaussuosituksista

Valvoessaan omavalvontasuunnitelman ja sen toteutuksen kirjauksia, valvoja voi noudattaa alla olevia suosituksia.

	Keskisuuret ja suuret yritykset ja keski-suuren tai suuren riskin yritykset	Pienet yritykset (1-2 työntekijää)	Vähäriskiset yritykset	Käsitelty tämän ohjeen kappaleessa
Suunnitelmat ja kuvaukset				
Tukijärjestelmään sisältyvät suunnitelmat	Kirjallisena	Kaikkien ei tarvitse olla kirjallisena	Kaikkien ei tarvitse olla kirjallisena	3
Vaarojen arviointi	Kirjallisena	Ei tarvitse olla kirjallisena	Ei tarvitse olla kirjallisena	6.1
Kriittisten hallintapisteiden ja niiden rajojen määrittäminen	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei sovelleta	6.2 ja 6.3
Kriittisten hallintapisteiden seurantaikäytäntöjen määrittäminen	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei tarvitse olla kirjallisena	Ei sovelleta	6.4
Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen poikkeamille kriittisissä hallintapisteissä	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei tarvitse olla kirjallisena	Ei sovelleta	6.5
Kirjanpito seurantatuloksista ja tehdyistä toimenpiteistä				
Tukijärjestelmään liittyvät seurantatulokset	On yleensä tarpeen olla kirjallisena	Ei yleensä tarvitse olla kirjallisena	Ei yleensä tarvitse olla kirjallisena	7.3
Poikkeamat tukijärjestelmään liittyvissä seurantatuloksissa	Kirjallisena	Kirjallisena	Kirjallisena	7.3
Kriittisten hallintapisteiden seurantatulokset	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei sovelleta	6.4 ja 7.3
Poikkeamat kriittisissä hallintapisteissä	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei sovelleta	6.4 ja 7.3
Korjaavien toimenpiteiden toteutus	Kirjallisena	Kirjallisena	Kirjallisena	6.5. ja 7.3

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

Esimerkkejä omavalvontasuunnitelmalle ja kirjanpidolle asetettavista vähimmäisvaatimuksista:

Yhden henkilön pizzeria, joissa kaikki raaka-aineet tulevat valmiiksi käsiteltynä

Vaarojen arvioinnin ei tarvitse olla kirjallisessa muodossa, toimijalla tulee kuitenkin olla tieto toimintaansa liittyvistä vaaroista. Toiminnan kuvaus (mitä elintarvikehuoneistossa tehdään ja millaisissa tiloissa ja millaisin välinein) tulee esittää kirjallisena. Kuvaus lämpötilahallinnasta tulisi esittää kirjallisena. Seurannasta ei tarvitse pitää kirjaa, jos siihen ei ole erityistä aihetta. Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa. Pizzeriassa ei ole tarpeen asettaa kriittistä hallintapistettä.

Myymälä, jossa myydään teollisesti pakattuja tuotteita sekä irtomyynnissä hedelmiä ja vihanneksia sekä leipomotuotteita

Vaarojen arviointia ei tarvitse tehdä. Toiminnan kuvaus (mitä elintarvikehuoneistossa tehdään ja millaisissa tiloissa ja millaisin välinein, myös toiminnoittain, jos myymälässä on esimerkiksi paistopiste) tulee esittää kirjallisena. Kuvaus lämpötilahallinnasta ja jäljitettävyyden- ja takaisinvetosuunnitelma tulee esittää kirjallisena. Kylmätilojen lämpötilaseurannasta tulisi pitää kirjaa, myymälä päättää kirjanpitotiheydestä. Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa. Myymälässä ei ole tarpeen asettaa kriittistä hallintapistettä.

Jakelukeittiö, jossa valmis ruoka vain tarjoillaan, 200 annosta päivässä

Vaarojen arviointi tulee esittää kirjallisena. Toiminnan kuvaus (mitä elintarvikehuoneistossa tehdään ja millaisissa tiloissa ja millaisin välinein) tulee esittää kirjallisena. Kaikki tukijärjestelmään kuuluvat suunnitelmat tulee esittää kirjallisina. Lämpötilaseurannasta tulisi pitää kirjaa, keittiö päättää kirjanpitotiheydestä. Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa. Jakelukeittiössä ei ole tarpeen asettaa kriittistä hallintapistettä, joten jakelukeittiöltä ei edellytetä HACCP-järjestelmää.

Kahden työntekijän kala-alan laitos, jossa käsitellään ainoastaan raakaa kalaa

Vaarojen arvioinnin ei tarvitse olla kirjallisessa muodossa, toimijalla tulee kuitenkin olla tieto toimintaansa liittyvistä vaaroista. Takaisinvetosuunnitelma ja näytteenottosuunnitelma tulee esittää kirjallisina. Kylmätilojen lämpötilaseurannasta tulee pitää kirjaa. Laitos päättää kirjanpitotiheydestä. Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa. Laitoksessa ei todennäköisesti ole kriittisiä hallintapistettä, joten laitokselta ei edellytetä HACCP-järjestelmää.

Lihavalmistelaitos, jossa 10 työntekijää

Vaarojen arviointi tulee esittää kirjallisena. Kaikki tukijärjestelmään kuuluvat suunnitelmat tulee esittää kirjallisina. Tukijärjestelmään liittyvästä seurannasta tulisi pitää kirjaa, laitos päättää kirjanpitotiheydestä. Poikkeamista ja korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa. Jos laitoksessa on kriittisiä hallintapistettä, niiden seurannasta, kriittisten rajojen poikkeamista ja tehdyistä korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa.

9 Keskeistä lainsäädäntöä

Säädökset tulee huomioida muutoksineen.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **178/2002** elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (**yleinen elintarvikeasetus**)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **882/2004** rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta (**valvonta-asetus**)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o **852/2004** (**yleinen elintarvikehygienia-asetus**)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **853/2004** eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniasäännöistä (**eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus**)

Elintarvikelaki 23/2006

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta **795/2014** (**laitosasetus**)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta **1367/2011** (**elintarvikehuoneistoasetus**)

10 Ohjeet

EY:n komission ohje HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen täytäntöönpanosta ja HACCP-periaatteiden täytäntöönpanon helpottamisesta tietyissä elintarvikeyrityksissä (16.11.2005).

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_fi.pdf

Eviran ohje "HACCP-järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen" (10002)

Eviran ohje "Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen" (luonnos)

Eviran ohje "Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta" (luonnos)

Eviran ohje "Laitoksen hyväksyminen" (16033)

Eviran ohje "Oiva yleisohje"

Eviran valvontaohjeet

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/>

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

11 Määritelmät

Tässä ohjeessa tarkoitetaan:

- 1 **elintarvikehuoneistolla** elintarvikelain mukaista elintarvikehuoneistoa
- 2 **virtuaalihuoneisto** on elintarvikehuoneisto, jossa ei fyysisesti käsitellä elintarvikkeita. Tällaisia ovat esimerkiksi niin sanotut agentuuriliikkeet, jotka harjoittavat elintarvikkeiden vienti- ja tuontikauppaa ja muut toimijat, jotka vastaanottavat, välittävät tai luovuttavat elintarvikkeita esimerkiksi puhelimen tai internetin välityksellä tehtyjen tilausten perusteella ilman, että elintarvikkeet varsinaisesti ovat koskaan toimijan itsensä hallussa
- 3 **tuotteella** elintarvikehuoneistossa tuotettua elintarviketta, jota ei enää muokata kyseisessä elintarvikehuoneistossa
- 4 **omavalvonnalla** HACCP-periaatteisiin perustuvia pysyviä menettelyitä eli kokonaisuutta, joka koostuu omavalvonnan tukijärjestelmästä sekä tarvittaessa HACCP-ohjelmista
- 5 **HACCP:lla** (Hazard Analysis and Critical Control Points) järjestelmää, jonka avulla ennakoivasti tunnistetaan, arvioidaan ja hallitaan elintarviketurvallisuuden kannalta merkittäviä vaaroja
- 6 **tukijärjestelmällä** (pre-requisite programs) omavalvonnan perusedellytyksiä eli niitä toimintatapoja, joiden tarkoituksena on elintarviketurvallisuuden varmistaminen ja joiden katsotaan olevan toimivan HACCP-järjestelmän edellytyksenä
- 7 **vuokaaviolla** (flow diagram) tietyn elintarvikkeen tuotannon, valmistuksen vaiheiden tai toimintojen esittämistä kaaviona
- 8 **HACCP-järjestelmällä** kaikkia elintarvikehuoneistossa käyttöön otettuja HACCP-ohjelmia
- 9 **HACCP-ohjelmalla** (HACCP plan) HACCP:n periaatteiden mukaan laadittua asiakirjaa tai asiakirjakokonaisuutta, jonka tarkoituksena on varmistaa elintarviketurvallisuuden kannalta merkittävien vaarojen hallinta kyseessä olevassa elintarvikeketjun osassa
- 10 **vaaralla** (hazard) elintarvikkeessa olevaa biologista, kemiallista tai fysikaalista tekijää taikka elintarvikkeen tilaa, joka voi aiheuttaa terveyshaittaa
- 11 **vaarojen arvioinnilla** (hazard analysis) prosessia, jossa kerätään ja arvioidaan tietoja vaaroista ja niiden syntymiseen johtavista olosuhteista tarkoituksena määritellä ne elintarviketurvallisuuden kannalta merkittävät vaarat, jotka tulisi ottaa huomioon HACCP-ohjelmassa
- 12 **kriittisellä hallintapisteellä** (critical control point, CCP) vaihetta, johon hallinta voidaan kohdistaa ja joka on oleellisen tärkeä elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta

- 13 hallintapisteellä** (control point, CP) vaihetta, jolla on erityistä merkitystä turvallisuuden kannalta, mutta joka ei täytä kriittisen hallintapisteiden kriteereitä
- 14 kriittisellä rajalla** (critical limit) hyväksyttävyyden ja ei-hyväksyttävyyden välistä rajaa
- 15 hallinnalla** (control) oikeiden menettelyjen soveltamista ja HACCP-ohjelmassa määritettyjen vaatimusten täyttymistä sekä toimintaa, jolla varmistetaan vaatimusten täytyminen
- 16 hallintakeinolla** (control measure) kaikkia toimia ja toimintoja, joiden avulla elintarviketurvallisuutta uhkaavia vaaroja voidaan estää, poistaa tai vähentää hyväksyttävälle tasolle
- 17 poikkeamalla** (deviation) seurantatulosta, joka on asetetun rajan ulkopuolella, ei-hyväksyttävä seurantatulostulos
- 18 seurannalla** (monitoring) suunnitelmallisesti tehtyjä havaintoja tai mittauksia sen arvioimiseksi, onko seurattava asia hallinnassa
- 19 korjaavalla toimenpiteellä** (corrective action) kaikkia toimenpiteitä, joihin on ryhdyttävä silloin, kun seurattavan asian valvonta osoittaa, ettei tilanne ole hallinnassa
- 20 todentamisella** (verification) erilaisten menetelmien, menettelyjen, testien ja muiden arviointien käyttöä, seurannan lisäksi, HACCP-ohjelman toteutumisen määrittämiseksi
- 21 validoinnilla** (arviointi, validation) näytön hankkimista HACCP-ohjelman toimivuudesta ja siitä, että HACCP-ohjelmalla saavutetaan asetettu elintarviketurvallisuuden taso
- 22 vähäriskisellä yrityksellä** Eviran ohjeen "Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen"
- taulukon 1 riskiluokkaan 1 tai
- taulukon 1 riskiluokkaan 2, kokoluokkaan 1 kuuluvaa yritystä
- 23 pienellä yrityksellä** yritystä, jossa on enintään 2 työntekijää

Yksikönjohtaja Auli Vaarala

Ylitarkastaja Carmela Hellsten

