

2.7.2015

Elintarvikehuoneiston omavalvonta

1 Yleistä omavalvonnasta

Elintarvikealan yrityksellä on oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnan voidaan katsoa koostuvan kahdesta suuremmasta kokonaisuudesta; 1) tukijärjestelmästä ja 2) varsinaisesta HACCP-järjestelmästä. Tukijärjestelmällä varmistetaan, että esimerkiksi olosuhteet ovat kunnossa, käsittelyhygieniä 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 elintarvikehygieenistä 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.

2 Tukijärjestelmä

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 1-2 työntekijän yrityksissä tai vähäriskisissä (ks. liite) 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.

Yrityksen tulee laatia kaikki toiminnalle tarpeelliset ohjelmat, jotka voivat olla esimerkiksi seuraavat ohjelmat:

- puhtaanapito
- tilojen ja laitteiden kunnossapito
- jätehuollon hallinta
- henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus
- jäljitettävyyden ja takaisinvetojen suorittaminen
- terveysvaaraepäilyjen ja ruokamyrkytysten ilmoittaminen
- lämpötilan hallinta
- henkilökunnan terveydentilan seuranta/varmistus
- reseptien hallinta
- allergeeniturvallisuuden varmistaminen
- henkilökunnan hygieniaosaamisen 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

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

- takaisinvetosuunnitelma

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

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 työpinnoilta otettujen pintapuhtausnäytteiden tulokset pitkän ajan ovat olleet hyviä, näytteenottoa voidaan harventaa.

Omavalvontasuunnitelma on päivitettävä, jos toimintaan tulee merkittäviä muutoksia. 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).

3 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 elintarviketurvallisuus ei vaarannu.
- Lämpötilojen mittaamiseen on asianmukaiset, kalibroidut mittarit.
- Lämpötiloja seurataan riittävällä tiheydellä.
- 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 Tukijärjestelmä vai tukijärjestelmä ja HACCP-järjestelmä?

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. Yritys päättää vaarojen arvioinnin perusteella, voidaanko vaarat hallita tukijärjestelmällä vai sisältyykö toimintaan sellaisia vaaroja ja kriittisiä valvontapisteitä, jotka edellyttävät varsinaista HACCP-järjestelmää riskin hallitsemiseksi.

Seuraavissa tapauksissa vaarojen arviointia ei tarvitse tehdä:

- 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 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 – näissä ei yleensä 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

Jos vaarojen arvioinnissa todetaan, että toiminnassa on kriittinen hallintapiste, yrityksen tulee ottaa käyttöön kaikki HACCP-menettelyt.

5 HACCP-järjestelmä

Vaarojen arviointi

Yrityksen tulee arvioida kaikkien tuotteiden tai tuoteryhmien valmistuksen vaarat. Pienissä ja/tai vähäriskisissä yrityksissä vaarojen arviointia ei tarvitse esittää kirjallisessa muodossa, vaan riittää, että toimijalla on tieto toimintaansa liittyvistä vaaroista.

Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen

Kriittiset hallintapisteet tulisi esittää kirjallisina. Usein niiden esittäminen vuokaaviossa selkeyttää asian ymmärtämistä. Kriittisten hallintapisteiden tulisi olla merkityksellisiä tuotteen turvallisuuden kannalta. Yleisesti tunnistettuja kriittisiä hallintapisteitä ovat esimerkiksi:

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

Kriittisten rajojen määrittäminen

Jokaisella kriittiselle pisteelle tulee asettaa raja-arvo hallintapisteessä seurattavalle asialle. 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.

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

Tiettyjä elintarvikkeita valmistetaan käyttäen tietokoneohjattuja tai ajastimella varustettuja laitteita. 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 pastöinti.

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

Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen ja toteuttaminen

Jokaisen kriittisen hallintapisteiden kriittisille rajoille on määritettävä korjaavat toimenpiteet poikkeamille. Pienissä yrityksissä korjaavien toimenpiteiden määrittämistä ei tarvitse esittää kirjallisessa muodossa, mutta työntekijän tulee pystyä kertomaan, miten poikkeamatilanteissa toimitaan. Toteutetuista korjaavista toimenpiteistä tulisi aina pitää kirjaa.

Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-järjestelmän validointi (arviointi)

HACCP-järjestelmän toimivuus tulee arvioida ennen käyttöönottoa ja uudelleen, jos prosesseja on muutettu tai yritys on ruvennut valmistamaan uusia tuotteita.

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.

Jokaiselle kriittiselle hallintapisteelle on määritettävä todentamiskäytännöt.

Pienissä yrityksissä ei ole välttämätöntä suorittaa erillistä seurannan ja korjaavien toimenpiteiden todentamista.

HACCP-järjestelmän asiakirjat sekä niiden hallinta

Kaikki HACCP-järjestelmään liittyvien asiakirjojen, kuten vuokaavio, vaarojen arviointi, kriittisten hallintapisteiden seurannassa ja suoritettujen korjaavien toimenpiteiden toteuttamisessa ja niiden todentamisessa syntyneiden asiakirjojen, on oltava valvojan saatavilla. Asiakirjat voivat olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

6 Omavalvontakirjanpito

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 ruokamyrkytyspäilyissä, 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.

Kaikki omavalvontakirjanpitoon liittyviä asiakirjoja on säilytettävä 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.

7 Omavalvontasuunnitelman ja toteutuksen kirjaussuosituksia

	Keskisuuret ja suuret yritykset ja keskisuuren tai suuren riskin yritykset	Pienet yritykset (1-2 työntekijää)	Vähäriskiset yritykset
Suunnitelmat ja kuvaukset			
Tukijärjestelmään sisältyvät suunnitelmat	Kirjallisena	Kaikkien ei tarvitse olla kirjallisena	Kaikkien ei tarvitse olla kirjallisena
Vaarojen arviointi	Kirjallisena	Ei tarvitse olla kirjallisena	Ei tarvitse olla kirjallisena
Kriittisten hallintapisteiden ja niiden rajojen määrittäminen	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei sovellet
Kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen määrittäminen	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei tarvitse olla kirjallisena	Ei sovelleta
Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen poikkeamille kriittisissä hallintapisteissä	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei tarvitse olla kirjallisena	Ei sovelleta
Kirjanpito seurantatuloksista ja tehdyistä toimenpiteistä			
Tukijärjestelmään liittyvät seurantatulokset	On yleensä tarpeen olla kirjallisena	Ei yleensä tarvitse olla kirjallisena	Ei yleensä tarvitse olla kirjallisena
Poikkeamat tukijärjestelmään liittyvissä seurantatuloksissa	Kirjallisena	Kirjallisena	Kirjallisena
Kriittisten hallintapisteiden seurantatulokset	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei sovelleta
Poikkeamat kriittisissä hallintapisteissä	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Kirjallisena, jos toiminnassa on kriittinen hallintapiste	Ei sovelleta
Korjaavien toimenpiteiden toteutus	Kirjallisena	Kirjallisena	Kirjallisena

8 Esimerkkejä omavalvontasuunnitelmalle ja kirjanpidolle asetettavista vähimmäisvaatimuksista

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

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.

Myymäälä, jossa myydään teollisesti pakattuja tuotteita sekä irtomyynissä 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 hallintapisteitä, 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 hallintapisteitä, niiden seurannasta, kriittisten rajojen poikkeamista ja tehdyistä korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa.

9 LIITE

Vähäriskistä toimintaa:

Elintarvikkeiden myynti <200 m² (lähikaupat, kioskit)

- kylmäsäilytystä (+/-) vaativia pakattuja ja pakkaamattomia elintarvikkeita

Tarjoilu < 6 asiakaspaikka TAI < 50 annosta/vrk

- valmiiksi prosessoitujen elintarvikkeiden käsittely (esim. pakastettujen tuotteiden kuumennus, esikypsennettyjen raaka-aineiden kuumennus tms.)
- kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden tarjoilu
- leipien täyttäminen, salaattien koostaminen tms.
- grillit
- nakkikioskit
- pikaruokaravintolat
- voileipäbaarit
- salaattibaarit
- jäätelökioskit

Teollinen valmistus vuosituotanto <100 000 kg

- raaka-aineet tai valmiit tuotteet eivät edellytä lämpötilahallintaa
- yksinkertaisia tuotteita, joiden pakkausmerkinnät eivät edellytä erityisosaamista
- tuotteiden valmistamiseen liittyy vähäisiä tuoteturvallisuusriskejä
 - myllytoiminta
 - leivän valmistus

Elintarvikkeiden kuljetus ja muiden kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointi