



ELINTARVIKEHUONEISTON OMAVALVONTA

Omaevalvonnaksi kutsutaan järjestelmää, jolla elintarvikeyrityksessä kontrolloidaan elintarvikkeen laatuun vaikuttavia tekijöitä. Omaevalvontasuunnitelma on selvitys elintarvikeyrityksen toiminnasta ja toimintatavoista, joka voi toimia myös työntekijöiden toimintaohjeena. Omaevalvontasuunnitelman on oltava kirjallinen. Omaevalvontasuunnitelman tarkoitus on tunnistaa toiminnan riskikohdat, joissa voi esiintyä hygieenisiiä tai muita vaaroja. Toiminnan riskikohtiin määritellään toimenpiteet riskien valvomiseksi, toimenpiderajat sekä korjaavat toimenpiteet toimenpiderajojen ylittyessä. Myös omaevalvonnassa tehdyt havainnot, toimenpiteet ja korjaukset kirjataan. Poikkeamatilanteissa on oleellisen tärkeää kirjata korjaavat toimenpiteet, joita poikkeaman sattuessa tehtiin. Suunnitelman tulee jatkuvasti olla ajan tasalla eli sitä päivitetään tarpeen mukaan. Omaevalvontasuunnitelma tulee säilyttää aina toimipaikassa.

Omaevalvontasuunnitelma on esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle tarkastuksen yhteydessä tai muuten elintarvikevalvontaviranomaisen sitä pyytäessä. Viranomaisen tarkastuskäynnin yhteydessä tulee esittää myös omaevalvontasuunnitelman mukainen kirjanpito, josta selviää omaevalvontasuunnitelman noudattaminen ja toimivuus käytännön tasolla.

Omaevalvontasuunnitelman sisältö

Omaevalvontasuunnitelmaan sisältyy yrityksen toiminnan, käytössä olevien tilojen ja valmistettavien tuotteiden kuvaus. Lisäksi määritellään omaevalvonnan vastuuhenkilö(t).

Elintarvikkeiden käsittelystä tulee kuvata ja ohjeistaa eri vaiheet sekä niissä tehtävät lämpötilakirjaukset (ks. tarvittaessa liite). Selvitettävät osa-alueet voidaan jakaa seuraavasti:

- elintarvikkeiden hankinta / vastaanotto
- säilytys/varastointi
- valmistus, tarjoilu/myynti, pakkaaminen (pakkausmerkinnät) ja kuljetustoiminta
- toimintaohjeet ruokamyrkytyspäilytilanteessa sekä viranomaisen yhteystiedot
- ohjeet henkilökunnan hygieniaan, tiedot hygieniaosaamistodistuksista sekä työterveyshuollon järjestämisestä
- siivoussuunnitelma, jätehuoltosuunnitelma sekä ohjeet tuholaistorjuntaan
- tarvittaessa näytteenottosuunnitelma (elintarvikkeet + pintapuhtaus)

Elintarvikkeiden alueellinen valvonta Vantaalla

Kivistön suuralue	Pirjo Turunen/ Susanna Sinkkonen	puh. 040 847 3402 puh. 043 827 2542
Myyrmäen suuralue	Tarja Pusa	puh. 050 318 1696
Aviapoliksen suuralue	Anu Käpyaho	puh. 040 867 6597
Myymäälävalvonta	Raisa Turtiainen	puh. 040 705 8320
Hakunila ja Tikkurilan suuralue	Heli Sepponen	puh. 040 593 5411
Korso-Koivukylän suuralue (+ alueen myymälävalvonta)	Tarja Nirvinen	puh. 040 847 3403
Lentokenttä alue	Vilja Iivonen Michael Turunen Hanna Salonen	puh. 040 548 2292 puh. 040 069 8615 puh. 050 312 1793

Toimisto (klo 9-15)

puh. (09) 839 231 26