



## OHJE OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMISEKSI (KALASTUSTUOTTEET)

Tämä ohje koskee kalastajia, jotka toimittavat kalastustuotteita alle 5000 kg vuodessa suoraan kuluttajille tai paikalliseen vähittäismyyntiin.

Omaevalvonta on yrityksen omaa toimintaa, jolla se pyrkii säilyttämään käsittelemiensä elintarvikkeiden laadun hyvänä asiakkaalle saakka. Se on paitsi hyvää asiakaspalvelua myös **lakisääteistä toimintaa**, johon velvoittavat elintarvikkeita ja niiden käsittelyä koskevat lait. Omaevalvonnan avulla toiminnanharjoittaja varmistuu elintarvikemääräysten toteutumisesta yrityksessä sekä ehkäisee toiminnassaan esiintyviä riskejä. Omaevalvontasuunnitelma on aina yrityskohtainen ja se koskee kaikkia elintarvikkeita käsitteleviä toiminnanharjoittajia. Omaevalvonnan toteuttamiseksi toiminnanharjoittajan on **laadittava kirjallinen omaevalvontasuunnitelma**.

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omaevalvontaan ja nimettävä omaevalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus.

### Omaevalvontasuunnitelmasta tulee löytyä vähintään seuraavat otsikot:

- Toiminnan kuvaus
- Yrityksen vastuuhenkilöt
- Kalastustuotteiden käsittelymenetelmät
- Kylmä- ja varastotilat
- Kalastustuotteiden pakkaus
- Kuljetus
- Kalastustuotteiden myynti
- Henkilökunnan hygienia
- Välineiden ja laitteiden pesu
- Talousvesi
- Puhtaanapito
- Tuhoeläintorjunta
- Jätehuolto
- Asiakaspalautteet ja ruokamyrkytykset
- Asiakirjat ja niiden säilytys
- Omaevalvontasuunnitelman päivittäminen

### **Otsikoiden alla tulee kertoa vähintään seuraavat asiat (toimintaan soveltuin):**

#### **TOIMINNAN KUVAUS**

Yritys / toiminnanharjoittaja, Y-tunnus, kalastajan nimi, osoite, puhelinnumerot, faksinumero, sähköpostiosoite ja henkilökunnan määrä. Kerro miten kalastustuotteita käsitellään, kuinka paljon ja miten ne varastoidaan. Jos myyt kalastustuotteita torilla tai myyntitapahtumassa kuvaa myyntitilat ja -laitteet esim. pöytä, katos, vaunu, jäähdytetty myyntipöytä ja myytävät tuotteet sekä niiden lämpötilat. Selvitä miten säilytät myytäviä tuotteita myyntiajan ulkopuolella.



## **YRITYKSEN VASTUUHENKILÖT**

Nimeä vastuuhenkilöt eri toiminnoille: esim. kalastus, varasto / kylmä- ja pakastevarastot, kalastustuotteiden pakkaus ja käsittely, siivous, jätehuolto, tuhoeläintorjunta, asiakaspalautteet ja ruokamykytysten selvitys.

## **KALASTUSTUOTTEIDEN KÄSITTELYMENETELMÄT**

Kerro miten käsittelet kalastustuotteita, esim. käsittelemätön kala, verestetty kala, perattu kala, fileointi, mädin talteenotto ja käsittely, kalojen siirto säilytystiloihin. Selvitä miten eri päivinä pyydettyjen kalaerien pitäminen erillään on järjestetty.

## **KYLMÄ- JA VARASTOTILAT**

Tee luettelo kylmälaitteista ja niiden lämpötilavaatimuksista (katso liite 1) sekä säilytettävistä kalastustuotteista. Kerro kuinka usein laitteiden lämpötiloja seurataan ja kirjataan sekä mihin korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään kun havaitaan lämpötiloissa poikkeamia. Selvitä myös mikä on keskimääräinen kalastustuotteiden säilytysaika. Kuvaile tuotteiden kierto varastossa (ensin sisään → ensin ulos). Selvitä miten hoidat kylmälaitteiden sulatuksen ja puhdistuksen ja mihin ko. toiminnot kirjataan.

## **KALASTUSTUOTTEIDEN PAKKAUS**

Kuvaile missä ja miten pakkaus tapahtuu (hygieeniset työskentelytavat / -tilat, jäittäminen). Kerro missä säilytetään puhtaat kalastustuotteiden pakkauslaatikot (styrox-laatikot).

## **KULJETUS**

Jos kuljetetaan kalastustuotteita asiakkaille, kerro miten ja mihin sekä millaisella kuljetusajoneuvolla kuljetus tapahtuu ja mikä on kuljetukseen kuluva aika ja lämpötila. Selvitä myös miten kuljetusajoneuvon puhtaanapito ja desinfiointi on järjestetty.

## **KALASTUSTUOTTEIDEN MYYNTI**

Selvitä miten lämpötilat ja aistinvarainen laadun seuranta on järjestetty kalastustuotteita myytäessä (jäiden lisääminen, kylmälaitteen säätäminen kylmemmäksi). Kerro myös miten asiakkaille tiedotetaan kalastustuotteista (pakkauslaatikossa tai laatikon välittömässä läheisyydessä tulee olla lajin kaupp nimi, tuotantomenetelmä sekä pyyntialue).

## **HENKILÖKUNNAN HYGIENIA**

Kerro miten henkilökunnan hygienia-asiat on järjestetty (käsi pesu, työpuvut, päähineet, henkilökohtainen hygienia). Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla hygieniaosaamistodistus. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä työntekijöillä on oltava terveydenhuollon ammattilaisen antama lausunto terveydentilastaan. Salmonellatutkimukset vaaditaan tarvittaessa ja ulkomaanmatkojen jälkeen (koskee Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvia vähintään neljä vuorokautta kestäviä matkoja).

## **VÄLINEIDEN JA LAITTEIDEN PESU**

Kuvaile miten käytettävät välineet ja laitteet pestään sekä desinfioidaan. Jos yrityksessä on koneellinen pesu, liitä huoltopöytäkirjat omavalvontakansioon.



## **TALOUSVESI**

Kerro millaista vettä käytät kalastustuotteita käsiteltäessä. Kalastustuotteiden puhdistamiseen ja jäädyttämiseen sekä käsien pesuun, tilojen ja laitteiden puhdistamiseen käytettävän veden tulee olla puhdasta. Vedessä ei saa olla selvää vierasta hajua tai makua eikä myöskään pieneliöitä, loisia tai vieraita aineita sellaista määrää, josta voi aiheutua terveysvaaraa (STM:n asetus 401/2001).

## **PUHTAANAPITO**

Kerro kalastusvälineiden, työvälineiden ja kuljetusvälineiden puhdistuksesta ja desinfioinnista.

## **TUHOELÄINTORJUNTA**

Laadi tuhoeläintorjuntasuunnitelma, josta selviää kuinka ennaltaehkäistään tuholaisia (esim. hyönteisiä, jyrsijöitä) ja miten toimitaan niitä havaittaessa sekä mihin havainnot ja torjuntatoimenpiteet kirjataan.

Ennalta ehkäiseviä toimenpiteitä ovat esim. tilojen ja laitteiden puhtaanapito, varastojen järjestys, hyönteisverkot, sähköiset karpäspyydykset, jyrsijöiden loukut, mahdollisesti desinfektioyrietyksen kanssa sovitut säännölliset tarkastukset ja tarvittaessa torjunta. Kerro missä kalastustuotteiden kuljetukseen käytettävät laatikot, rullakot ja lavat säilytetään (nykyisin pitää säilyttää varastossa tai ulkohäkkivarastossa johon tuhoeläimet ja linnut eivät pääse).

## **JÄTEHUOLTO**

Selvitä, miten jätteet kerätään, kuinka usein tiloissa olevat jäteastiat tyhjennetään, onko jätteen lajittelua, miten jäteastiat on sijoitettu eri tiloissa ja miten niiden tyhjennys sekä puhdistus on järjestetty. Mihin perkuujätteet laitetaan?

## **ASIAKASPALAUTTEET JA RUOKAMYRKYTYKSET**

Kerro, miten toimitte asiakasvalitustilanteessa (esim. aiheelliset asiakasvalitukset kirjataan vihkoon tai lomakkeelle, johon laitetaan valituksen syy, päivämäärä ja tehdyt toimenpiteet). Ruokamyrkytystapauksissa (vähintään 2 sairastunutta) ilmoitetaan välittömästi terveystarkastajalle. Epäiltyä elintarviketta tai sen raaka-aineita ei saa hävittää. Epäilystä elintarvike-erästä otetaan näytteet (á 300 g) kylmiöön tai pakastimeen tarkempia tutkimuksia varten.

## **ASIAKIRJAT JA NIIDEN SÄILYTYS**

Kerro missä omavalvonta-asiakirjoja säilytetään. Omavalvontasuunnitelma säilytetään aina yrityksessä tai myyntitapahtumissa terveystarkastajan nähtävillä. Asiakirjoista pitää löytyä myös:

- lämpötilaseurantatiedot
- viranomaisnäytteiden tulokset
- asiakasvalitukset

Edellä mainitut tiedot tulee säilyttää 1-2 vuotta. Lisäksi tulee olla:

- terveys- ja salmonellatodistukset (lista työntekijöistä ja tieto, missä todistukset ovat)
- hygieniaosaamistodistukset (lista työntekijöistä)



**KOKKOLAN KAUPUNKI**  
Keski-Pohjanmaan ympäristöterveydenhuolto

**KARLEBY STAD**  
Mellersta Österbottens miljöhälsovård

## **OMAVALVONTASUUNNITELMAN PÄIVITTÄMINEN**

Omaevalvontasuunnitelman paikkansapitävyys ja tarkoituksenmukaisuus tarkistetaan vuosittain ja kun toiminnassa tapahtuu muutoksia.

Lisää suunnitelman loppuun seuraavat kohdat:

- muutoksen ajankohta (päiväys)
- muutoksen tekijä (laatija)

**Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset:  
(MMM:n asetus 1367 / 2011)**

Säilytys ja myyntilämpötilat

Jauheliha	< + 4 °C
Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet ja keitetyt ja jäähdetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	sulavan jään lämpötila *
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 - +3 °C
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely	enintään + 8 °C
Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat	enintään + 6 °C
Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdetty (Huom! poikkeus, katso alaosasta)	vähintään + 60 °C
Jäätelö ja pakasteet - kuljetuksen ja myynnin aikana sallitaan lämpötilan lyhytaikainen muutos -15 °C	-18 °C

Kuljetuslämpötilat

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet	korkeintaan + 6 °C
Raaka kala, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	sulavan jään lämpötila *
Kylmäsavustetut, tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, raakavalmisteet (suolattu mäti, myös pakasteesta) ja jalostetut kalastustuotteet,	0 - + 3 °C **
Sisäelimet	0 - + 3 °C *
Siipikarjanliha, raakalihavalmisteet	+ 4 °C *
Jauheliha ja jauhemaksa	+ 2 °C *
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet ja pastöroidusta maidosta valmistetut maitotuotteet	korkeintaan + 8 °C **
Kuumina kuljetettavat helposti pilaantuvat elintarvikkeet	vähintään + 60 °C

Tarjoilulämpötilat

Kuumana tarjoiltava ruoka (tarjolla enintään 4 tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä)	vähintään + 60 °C
Kylmänä tarjoiltava pakkaamaton ruoka (tarjolla enintään 4 tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä)	lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään + 12 °C

Ruoan jäädyttäminen

Kylmässä säilytettäväksi ja / tai jäädytettäväksi tarkoitettu ruoka	välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäädytettävä + 6 °C lämpötilaan tai sen alle
---	--

Poikkeus: Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

\* Vaatimus asetuksesta 853/2004

\*\* Vaatimus MMM:n asetus 37/EEO/2006