

OMAVALVONTASUUNNITELMA

Ulkona tapahtuva myynti

1.	TOIMINNANHARJOITTAJAN TIEDOT	2
2.	TOIMINNAN KUVAUS	2
3.	ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA.....	4
4.	PAKKAUSMERKINTÄVAATIMUKSET	5
5.	SIIVOUSSUUNNITELMA	5
6.	JÄTEHUOLTO.....	5
7.	HENKILÖKUNTA	5
8.	RUOKAMYRKYTYKSET	6
9.	MUITA HUOMIOITAVIA SEIKKOJA	6
10.	OMAVALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUKSEN ARVIOINTI JA KIRJAUSTEN SÄILYTTÄMINEN SEKÄ ELINTARVIKEVALVONTAVIRANOMAISTEN TARKASTUKSET	

7

LIITTEET:

Liite 1	Siivousohjelma
Liite 2	Tavaran vastaanoton kirjaus-lomake
Liite 3	Kylmälaitteiden ja –kalusteiden lämpötilaseurantalomake
Liite 4	Elintarvikevalvontaviranomaisten tarkastukset

1. TOIMINNANHARJOITTAJAN TIEDOT

Toiminimi _____

Osoite _____ Puh. _____

Y-tunnus _____

Yhteyshenkilö _____ Puh. _____

Omavalvonnan vastuhenkilö _____ Puh. _____

Laitteiston säilytys ja huoltopiste tapahtumien välillä
_____**2. TOIMINNAN KUVAUS**

Henkilökunnan määrä _____

Omavalvonnan vastuhenkilö

Nimi	
Tehtävänimike	
Puhelinnumero	
Sähköpostiosoite	

**Yrityksen työntekijät (helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelijöillä on oltava salmonellatodistus ja hyg.passi, helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla tarkoitetaan elintarvikkeita, jotka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muista ominaisuuksistaan johtuen tarjoavat mikro-
beille hyvät lisääntymismahdollisuudet, ja jotka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa, MMM_A 28/2009)**

Nimi	Viimeisin salmonellanäyte, pvm	Hygieniosaamistodistus suoritettu

Pisarasuojauksesta huolehditaan:

- pisarasuojalla,
 laitteiston sijoittelun avulla: elintarvikkeiden tarjoilu tapahtuu riittävän kaukana (vähintään 50 cm) asiakkaista.

Selvitys veden hankinnasta

Käsienpesuun on varattu:

- kylmää pesuvettä
 lämmintä pesuvettä
 nestemäistä saippuaa
 kertakäyttöpyyhkeitä
 desinfioivia pyyhkeitä, käsihuuhe ym.

3. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Elintarvikeryhmä	Hankintapaikka

Elintarvikkeita ostettaessa tarkastetaan:

- aistinvarainen laatu
- päiväys- ja pakkausmerkinnät, merkinnät alkuperämaasta tai -alueesta
- pakkausten kunto

4. PAKKAUSMERKINTÄVAATIMUKSET

Torimyyynnissä pakattuina myytävistä tuotteista tulee ilmetä seuraavat asiat:

- Elintarvikkeen nimi
- Hinta, määrä
- Alkuperämaa
- Pakkaajan nimi
- Laatu luokka seuraavista tuotteista: mansikka, persikka ja nektariini, omenat, kiivi, päärynät, sitruukset, viinirypäleet, tomaatti, paprika ja salaattit (ei koske ruukkusalaatteja)
- Lajike seuraavista tuotteista: appelsiini, aprikoosi (E- ja I-luokissa), avokado, luumu, omena ja päärynä (E- ja I-luokissa), mandariini ja viinirypäle

Aina pakolliset tiedot irtotavaroilla:

- laatu luokka; ekstra, I-luokka tai II-luokka seuraavista tuotteista: mansikka, persikka ja nektariini, omenat, kiivi, päärynät, sitruukset, viinirypäleet, tomaatti, paprika ja salaattit (ei koske ruukkusalaatteja)
- alkuperämaa eli viljelymaa
- Lajike seuraavista tuotteista: appelsiini, aprikoosi (E- ja I-luokissa), avokado, luumu, omena ja päärynä (E- ja I-luokissa), mandariini ja viinirypäle

Laatuluokittelumerkintää ei vaadita, jos tuottaja itse myy suoraan kuluttajalle.

5. SIIVOUSSUUNNITELMA

Siivous suoritetaan siivousohjelman mukaan (liite 1).

6. JÄTEHUOLTO

Ulkomyyntilaitteistoon kuuluu jäteastiat. Jätteet toimitetaan ulos päivittäin ja jäteastia pestään tarvittaessa, kuitenkin vähintään yksittäisen ulkomyyntitapahtuman jälkeen.

7. HENKILÖKUNTA

Elintarvikkeita käsiteltäessä käytetään erillistä puhdasta työasua ja päähinettä. Työasu vaihdetaan tarvittaessa tai esimerkiksi lähettäessä tukkuun.

Elintarvikkeita käsiteltäessä ei käytetä sormuksia, kelloa eikä rannekoruja. Mikäli käsissä on ihottumaa tai laastari, käytetään suojakäsineitä.

Työntekijät eivät työskentele vatsatautisina tai flunssaisina.

Ruoan valmistukseen varatussa tilassa tai sen välittömässä läheisyydessä ei saa tupakoida. Myyntipisteeseen ei saa tuoda lemmikkieläimiä. Tilassa ei saa oleskella ulkopuolisia henkilöitä.

Kädet pestään

- ennen työskentelyn aloittamista
- eri työvaiheiden välillä
- WC:ssä käynnin jälkeen
- tupakoinnin, rahojen ja jätteiden käsittelyn jälkeen

Pese kätesi oikein ja huolellisesti

- Kastele kädet
- Ota pesunestettä
- Pese molemmat kädet, peukalot, kämmenselät, sormien välit, sormenpäät ja kynsien alustat
- Huuhtelee hyvin, käytä lämmintä vettä
- Taputtele kädet kuiviksi kertakäyttöpyyhkeellä
- Sulje hana pyyhkeellä

8. RUOKAMYRKYTYKSET

Epäiltäessä ruokamyrkytystä on välittömästi otettava yhteys sen paikkakunnan terveydensuojeluviranomaiseen, jossa ruuan valmistus ja tarjoilu on tapahtunut.

Terveydensuojeluviranomainen antaa tarkemmat toimintaohjeet. Jos ruokamyrkytyksen aiheuttajaksi epäiltyä tuotetta on jäljellä, säästetään se ja säilytetään kylmässä mahdollista näytteenottoa varten.

9. MUITA HUOMIOITAVIA SEIKKOJA

10. OMAVALVONTASUUNNITELMAN TOTEUTUKSEN ARVIOINTI JA KIRJAUSTEN SÄILYTTÄMINEN SEKÄ ELINTARVIKEVALVONTAVIRANOMAISTEN TARKASTUKSET

Oma-
valvontasuunnitelman mukaiset kirjaukset säilytetään vuoden niille varatussa kansiossa. Oma-
valvontasuunnitelman toteutumista arvioidaan vähintään kerran vuodessa. Arvioinnissa tarkastetaan
toimintaohjeet ja niiden toteutuminen. Kattaako suunnitelma kaikki elintarvikkeiden käsittelyvai-
heet? Onko suunnitelma ollut riittävä ongelmatilanteiden hoitamiseksi?

Elintarvikevalvontaviranomaisten tarkastukset, näytteenotto ja huomautukset kirjataan liitelomak-
keelle 4.

