osa III

PERKAAMON HACCP-POHJAINEN OMAVALVONTAOHJEISTUS

SISÄLLYS

OPPAAN TARKOITUS 2
OMAVALVONNAN MÄÄRITELMÄ 2
LAINSÄÄDÄNNÖN EDELLYTYKSET 3
OHJEEN KÄYTÖSTÄ 3
1 HACCP-SUUNNITELMA 5
1.1 OMAN TOIMINNAN KUVAUS 5
1.2 VUOKAAVIO 6
1.3 TUKIJÄRJESTELMÄ 6
1.4 PERKAUSPROSESSIN KUVAUS 6
1.5 VAAROJEN TUNNISTUS JA ARVIOINTI 6
1.6 VAARA-ANALYYSI, ELI VAAROJEN HALLINTAKEINOT 7
1.7 CCP-SUUNNITELMA, ELI KRIITTISTEN HALLINTAPISTEIDEN MÄÄRITYS 7
1.7.1 SEURANTAKÄYTÄNTÖJEN TOTEUTTAMINEN 8
1.7.2 KORJAAVIEN TOIMENPITEIDEN MÄÄRITTÄMINEN 8
1.7.3 NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA 8
1.8 HACCP-POHJAISEN OMAVALVONNAN ARVIOINTI JA KIRJANPITO 9
1.9 HACCP- JÄRJESTELMÄN ASIAKIRJAT JA TALLENTEET, SEKÄ NIIDEN HALLINTA 9
2 HYGIENIAOHJEET JA NIIDEN VALVONTA 10
3 TYÖNTEKIJÖIDEN TERVEYDENTILAN SEURANTA 11
4 KYLMÄKETJUN HALLINTA 12
5 VEDENLAADUN SEURANTA 13
6 HAITTAELÄINTEN TORJUNTA 14
7 PUHDISTUS JA DESINFIOINTI SEKÄ SEURANTA 15
8 KUNNOSSAPITO-OHJELMA 16
9 JÄTEHUOLTO: EI-ELÄINPERÄINEN 17
10 JÄTEHUOLTO: ELÄINPERÄINEN 18
11 TIEDOT RAAKA-AINEESTA 19
12 JÄLJITETTÄVYYS JA PAKKAUSMERKINNÄT 20
13 TIEDOTTAMIS- JA TAKAISINVETOSUUNNITELMA 22
14 PAKKAUSMATERIAALIN ELINTARVIKEKELPOISUUS 23
15 VIRANOMAISHYVÄKSYNNÄT 24
16 OMAVALVONTAOHJEIDEN SÄILYTTÄMINEN 25

EUROOPAN MERI- JA KALATALOUSRAHASTO
SUOMEN TOIMINTAOHJELMA
2014-2020

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

OPPAAN TARKOITUS

Alkutuotantoasetuksen 1368/2011 piiriin kuuluu kaikki vesiviljely (paitsi sellaiset laitokset, joissa kasvatetaan vain luonnonvesiin istutettavia kaloja) verestykseen asti. Jalostukseen ja siitä elintarvikeketjuun päätyvät perattavat kalat kuuluvat elintarvikelainsäädännön alle. Elintarvikelaissa (23/2006) edellytetään, että elintarvikeyrittäjä tekee omavalvontasuunnitelman. Tämän oppaan tarkoituksena on ohjeistaa perkaamon omavalvontajärjestelmän luominen **HACCP- järjestelmään** perustuen. HACCP:n vaarojen arvioinnissa löydetyt vaarat, joita ei hallita kriittisen hallintapisteen avulla, on hallittava **tukijärjestelmällä**.

Elintarvikehuoneiston vaatimukset ja omavalvonta ovat usein sidottuja toisiinsa. Yrityksellä on oltava omavalvontasuunnitelma, jotta elintarvikehuoneisto voidaan hyväksyä. Elintarvikeyrityksen tulee selvittää elintarvikehuoneistoa koskevat vaatimukset viranomaisen kanssa. Elintarvikehuoneiston hyväksymisasiakirjat eivät ole varsinaisia omavalvonta-asiakirjoja, mutta niiden säilyttäminen omavalvontasuunnitelman yhteydessä, tai muuten viranomaisen helposti löydettävissä, helpottaa ja nopeuttaa omavalvonnan tarkastusta. Omavalvontasuunnitelmassa tulee ennen kaikkea kuvata tuotannon kriittiset kohdat ja niiden riskinhallintamenettelyt. Kriittiset kohdat liittyvät terveysvaaroihin ja osa niistä on määritetty lainsäädännössä.

Pienyrityksissä tai kun on kyse elintarvikeyrityksistä, joissa ei harjoiteta elintarvikkeiden valmistusta tai jatkojalostusta, voidaan vaaroja hallita täyttämällä omavalvontavaatimukset (tukijärjestelmä) sekä noudattamalla hyvän hygieniakäytännön ohjeita. Tällaisissa tapauksissa HACCP-menettelyn ensimmäinen vaihe (vaarojen arviointi) on suoritettu, eikä muita HACCP-periaatteita ole enää tarvetta panna täytäntöön. Perkaamoissa ei yleensä ole tarpeen asettaa kriittistä raja-arvoa. Tulee kuitenkin huomioida, että kyseisten yritysten on toteutettava seuranta-, todentamis- ja kirjaamistoimenpiteitä, kun se on elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta välttämätöntä, esimerkiksi silloin kun kylmäketju on säilytettävä.

Jokaisen otsikon alla kuvaillaan mitä kappaleeseen täytyy sisällyttää ja viitataan ohjeen lopussa löytyvään liitteeseen tai linkkiin, josta löytyy lisää tietoa.

OMAVALVONNAN MÄÄRITELMÄ

Omavalvonnan tarkoituksena on ennaltaehkäistä elintarvikkeisiin liittyviä terveydellisiä vaaroja ja haittoja.

Omavalvontajärjestelmään kuuluvilla hyvän hygienian tukijärjestelmillä luodaan puitteet ja pohja turvallisten, säilyvien ja elintarvikemääräykset täyttävien tuotteiden valmistamiselle ja myymiselle.

Omavalvonnalla varmistetaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia. Omavalvonta jaetaan yleensä

- tukijärjestelmään, johon voi perusosan lisäksi kuulua lainsäädännössä annettuja elintarvikekohtaisia vaatimuksia omavalvontaohjelmista
- Riskienhallintaosaan
- Osaamisen varmistusosaan, johon kuuluu mm. työhön perehdyttäminen ja koulutus
- Arviointiosaan

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LAINSÄÄDÄNNÖN EDELLYTYKSET

Elintarvikelaki (23/2006) edellyttää, että elintarvikealan toimijan on laadittava ja toteutettava omavalvontajärjestelmä. HACCP-järjestelmä on osa omavalvontajärjestelmää. Euroopan parlamentin ja neuvoston antamassa yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY) N:o 178/2002 säädetään mm. elintarvikkeiden turvallisuudesta ja elintarvikealan toimijan vastuusta elintarvikkeiden turvallisuuden takaamiseksi. Lisäksi Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygienia-asetuksessa (EY) N:o 852/2004 säädetään HACCP-pohjaisen riskinhallintajärjestelmän sekä hyvän hygieniakäytännön ohjeiden soveltamisesta elintarvikealan yrityksissä. Ohjeen perustana on Codex Alimentariuksen asiakirja ”Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application” eli ”Vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet (HACCP)-järjestelmä ja sen soveltamisohjeet”, CAC/RCP 1-1969, Rev.4, 2003, (http://www.codexalimentarius.net/web/index en.jsp). Ohjeessa on huomioitu myös EY:n komission ohje HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen täytäntöönpanosta ja HACCP-periaatteiden täytäntöön- panon helpottamisesta tietyissä elintarvikeyrityksissä. (16.11.2005)

Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 ja laitosasetus 795/2014 antavat määräyksiä ja ohjeita viljely- ja kalankäsittelylaitosten rakenteellisista ja toiminnallisista sekä hygieniaan, omavalvontaan ja jäljitettävyyteen liittyvistä vaatimuksista, kuten pakkausmerkinnöistä ja säilytyslämpötiloista. Ks. myös EU:n yleinen hygienia-asetus ja ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden valvonta-asetus. Myös sivutuotelaki 517/2015 yhdessä EU:n sivutuoteasetuksen kanssa tuovat omavalvontaan vaatimuksia sivutuotteiden ja niiden käsittelyn/säilyttämisen, hävittämisen ja hyödyntämisen osalta laadun- ja elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi.

Maa- ja metsätalousministeriön sekä Valtioneuvoston asetukset lääkkeiden käytöstä eläinlääkinnässä, tiettyjen lääkeaineiden kieltämisestä/rajoittamisesta ja tuotantoeläimille annettavien lääkkeiden käytöstä pidettävästä kirjanpidosta ohjaavat toimijoita käytännönmukaisessa lääkkeiden säilytyksessä, käytössä ja kirjaamisessa. Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1009/2013 kaloissa esiintyvien eläintautien vastustamisesta muutosasetuksineen antaa myös omat velvoitteensa vesiviljely- ja kalankäsittelylaitosten omavalvonnan järjestämiselle. Rehulaki ja EU:n rehuhygienia-asetus määräävät ruokinnassa käytettävien rehujen laatu- ja turvallisuusvaatimuksista sekä jäljitettävyydestä.

OHJEEN KÄYTÖSTÄ

Voit tulostaa ohjeistuksen ja jäsennellä kohdat kansioon numerovälilehtien avulla. Näin ensimmäinen sivu toimii sisällysluettelona kansion etusivulla ja löydät kaikki muut kohdat kätevästi numerojaotuksen avulla.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

SISÄLLYS

HACCP-järjestelmä

1) **HACCP-suunnitelma**
   - Oman toiminnan kuvaus
   - Vuokaavio
   - Tukijärjestelmä
   - Perkausprosessin kuvaus
   - Vaarojen tunnistus ja arviointi
   - Vaara-analyysi
   - CCP- suunnitelma

TUKIJÄRJESTELMÄ

2) Hygieniaohjeet ja niiden valvonta
3) Työntekijöiden terveydentilan seuranta
4) Kylmäketjun hallinta
5) Veden laadun seuranta
6) Haittaeläinten torjunta
7) Puhdistus ja desinfiointi ja seuranta
8) Kunnossapito-ohjelma
9) Jätehuolto: ei-eläinperäinen ja eläinperäinen
10) Tiedot raaka-aineesta
11) Jäljitettävyys ja pakkausmerkinnät
12) Tiedottamis- ja takaisinvetosuunnitelma
13) Pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuus
14) Viranomaishyväksynnät
15) Omavalvontaohjeiden säilyttäminen

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

1 HACCP-SUUNNITELMA

Elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmä sisältää omavalvonnan tukijärjestelmän, HACCP-järjestelmän ja henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutuksen.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) on elintarviketuotannon hallintajärjestelmä, jossa elintarvikkeen turvallisuus taataan terveyttä vaarantavien biologisten, kemiallisten ja fysikaalisten vaarojen hallinnalla elintarvikkeiden raaka-aineista niiden valmistukseen, jakeluun ja myyntiin. HACCP-järjestelmä on osa elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmää.

HACCP-järjestelmä rakennetaan määrittämällä esimerkiksi tuotteittain tai tuotelinjoittain HACCP-menettelyn mukaisesti kriittiset hallintapisteet. Nimi HACCP tulee englanninkielisistä sanoista ***Hazard Analysis and Critical Control Points***, vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet.

1.1 OMAN TOIMINNAN KUVAUS

Perkaamoon tulevien kalojen lajit, alkuperä ja tuloreitit kuvaillaan, ja lisäksi kerrotaan, ovatko perattavat/käsiteltävät kalat omia vai muiden kasvattajien kaloja. Myös perkaamon sijainti ja etäisyys kasvatuspaikoista ilmoitetaan.

Selvitä alla yrityksen perustiedot

Yrityksen omistaja:
Yrityksen vastuuhenkilöt:
Yhteystiedot: **Puhelinnumero:** **sähköpostiosoitteet:** **www-sivut:** **Kalaterveysvastaava:** **Perkaamon vastaava:** **Valvovan viranomaisen yhteystiedot:**
Kasvatuspaikan vesistönumero:
Kasvatuspaikan nimi/nimet:
Kasvatusmenetelmä:
Ulkopuolisen kasvattajan tiedot:
Perattavat kalalajit:
Kasvatuspaikan etäisyys perkaamoon:

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

1.2 VUOKAAVIO

Vuokaaviossa kuvataan jokainen oleellinen työvaihe järjestyksessä alkaen kalan vastaanotosta päättyen jakeluun. Samoin mainitaan mahdolliset viipymät tuotantovaiheessa esimerkiksi piston (verestyksen) ja perkuun välillä. Jos jokin tuotantovaihe teetetään toisessa yrityksessä tai tuotantotilassa, tulee se mainita ja ottaa huomioon vuokaaviossa.

Jäsentele tuotteen työvaiheet vuokaaviolla, jonka pohjalta kartoitetaan tuotteeseen liittyvät vaaratekijät. Lisää tai poista vaiheita tarvittaessa. Käytä apuna liitettä 1.

1.3 TUKIJÄRJESTELMÄ

Perkaamon omavalvonnan perusosana, eli tukijärjestelmänä toimivat sisällysluettelossa mainitut kohdat. Lisää tai muokkaa tarvittaessa järjestelmän kohtia.

1.4 PERKAUSPROSESSIN KUVAUS

Kuvaa koko perkausprosessi kalan vastaanotosta varastointiin. Käytä apuna tekemääsi vuokaaviota. Muokkaa liitteen 2 taulukkoa vastaamaan omaa perkaamoasi ja sen tuotantovaiheita. Harmaalla kursiivilla kirjoitetut ovat esimerkkikuvauksia.

1.5 VAAROJEN TUNNISTUS JA ARVIOINTI

Kaikki perkuuprosessiin liittyvät vaaratekijät täytyy osata tunnistaa, sekä niiden esiintymisen todennäköisyys. Kalan perkuuseen liittyviä vaaratekijöitä ovat;

- Biologiset, kuten mikrobit ja bakteerit
- Kemialliset, kuten pesu- ja desinfiointijäämät ja antibioottijäämät
- fyysinen, kuten metallinsirut, hiuspinnit, hiekka, hyönteiset, loiset ja jyrsijöiden ja lintujen ulosteet

Vaarojen arvioinnissa on seuraavat vaiheet:

- Vaarojen tunnistus
- Vaarojen vakavuuden ja todennäköisyyden arviointi
- Hallintakeinojen tunnistus

Kuvaa liitteessä 2 kaikki mahdolliset vaaratekijät perkuuprosessissa, jotka voivat aiheuttaa terveyshaittaa kuluttajalle. Kuvaile samoin, mistä nämä tekijät voivat olla peräisin. Harmaalla kursiivilla kirjoitetut ovat esimerkkikuvauksia. Käytä apuna liitettä 3, kun arvoit vaarojen todennäköisyyttä. Muokkaa liitteitä tarvittaessa.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

1.6 VAARA-ANALYYSI, ELI VAAROJEN HALLINTAKEINOT

Kaikille perkaamoprosessissa esiintyville vaaratekijöille on löydyttävä hallintakeino. Hallinta voi tapahtua joko hallintapisteen avulla tai kriittisen hallintapisteen (Critical Controlpoint = CCP) avulla.

Kriittinen hallintapiste on työvaihe, jossa vaaraa saadaan poistettua tai vähennettyä riittävästi. Työvaiheen onnistumista on pystyttävä mittaamaan ja havainnoimaan luotettavasti esimerkiksi lämpötilan mittauksella tai veden mikrobiologisen laadun varmistamisella

Aina vaarojen hallitsemiseksi ei löydy varsinaista kriittistä hallintapistettä (CCP), jossa olisi jotakin konkreettista mitattavaa ja jossa voitaisiin ryhtyä johonkin korvaavaan toimenpiteeseen. Perkaamoissa ei yleensä ole tarpeen asettaa kriittistä raja-arvoa. Tällöin hallintakeinona toimii hyvät tuotantotavat ja/tai valitsemalla paras mahdollinen hallintapiste. Tälläinen voi olla esimerkiksi ulkonäkö tai haju.

Täydennä liitettä 2 ja lisää perkaamon työvaiheeseen vaarojen hallintakeinot.

1.7 CCP-SUUNNITELMA, ELI KRIITTISTEN HALLINTAPISTEIDEN MÄÄRITYS

Kriittiseksi hallintapisteeksi voidaan valita sellainen työ- tai tuotantovaihe, jossa olevia vaaroja voidaan hallita kyseisessä työ- tai tuotantovaiheessa. Jokaisessa kriittisessä hallintapisteessä tulee olla vähintään yksi hallintakeino. Työ- tai tuotantovaihe ei ole kriittinen hallintapiste, jos siinä olevaa vaaraa hallitaan kyseisen tuotantoprosessin myöhemmässä vaiheessa tai vaaran hallinta ei ole mitattavissa.

Sellaisia työ- ja tuotantovaiheita, joissa elintarvikkeen turvallisuutta hallitaan tukijärjestelmän avulla kuten hygieenisillä työskentelytavoilla, puhtaanapidolla tai pakkausmerkintöjen oikeellisuuden varmistamisella, ei tule valita kriittiseksi hallintapisteeksi.

Niin kuin edellisessä kappaleessa tuli kuvattua, kriittisellä hallintapisteellä seurataan jotakin mitattavaa asiaa. Peratun ja jäähdytetyn kalan lämpötilan on saavutettava 0°C- +3°C lämpötila, ennen kuin se toimitetaan jakeluun. Samoin ulkopuolelta perattavaksi tulevan kalan lämpötilan on oltava ennen perkausta 0°C - +3°C . Tätä lämpötilaa sanotaan turvallisuusrajaksi, jolla turvataan kalan kylmäketju aina kuluttajalle asti.

Perkaamossa käytettävälle vedelle on olemassa mikobiologiset ja kemialliset raja-arvot.

Käytä liitettä 4 ja arvioi perkaamon työvaiheista kriittiset pisteet. Harmaalla kursiivilla kirjoitetut ovat esimerkkikuvauksia. Muokkaa liitettä tarvittaessa. Sovi valvontatiheydestä yhdessä oman valvovan viranomaisen kanssa.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

1.7.1 SEURANTAKÄYTÄNTÖJEN TOTEUTTAMINEN

Jokaista kriittistä hallintapistettä tulee seurata suunnitellusti, jotta voidaan todeta, onko tilanne hallinnassa vai tuleeko ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin. Samoin voidaan arvioida, ollaanko mahdollisesti lähestymässä kriittisiä arvoja.

Kalan lämpötilan mittaaminen ja kylmätilojen lämpötilan seuraaminen on mittaamista, josta syntyy dokumentti. Kylmätilojen automatisoitu mittaaminen vaati hälytysjärjestelmän tai seurantajärjestelmän. Automatiikan lisäksi mittaaminen vaatii sen, että joku työntekijöistä vastaa seurannasta.

Samoin perkaamossa käytettävän veden (merivesi, porakaivo, kunnallinen vesi) analyysitulokset ovat omavalvonnan dokumentteja.

1.7.2 KORJAAVIEN TOIMENPITEIDEN MÄÄRITTÄMINEN

Korjaavat toimenpiteet tulee määrittää jokaisen kriittisen hallintapisteen kaikille kriittisille rajoille.

Korjaavia toimenpiteitä ovat esimerkiksi kylmävaraston lämpötilan laskeminen, henkilökunnan koulutus, puhdistuksen ja desinfioinnin tehostaminen. Samoin *tuotteen takaisinveto* on korjaava toimenpide, jotta tuote ei päädyn kuluttajille asti tai se saadaan pois jakelusta.

Korjaavia toimenpiteitä määritettäessä on nimettävä niiden suorittaja.

Täydennä liitettä 4.

1.7.3 NÄYTTEENOTTOSUUNNITELMA

Näytteenottosuunnitelma on kooste kaikista omavalvonnan toimivuuden arvioinnissa käytettävistä näytteistä ja elintarvikkeen turvallisuuden takaavista näytteistä. Suunnitelmassa on osia omavalvonnan tukijärjestelmistä (esim. veden tutkiminen, mikrobiologiset näytteet jne.), sekä vaarojen hallinnasta aiheutuva näytteenotto.

Näytteenottosuunnitelmassa on otettava huomioon lakisääteiset vaatimukset, mutta muuten näytteenottoa voidaan kohdentaa vaaranarvioinnin tulosten perusteella.

Näytteenotosta kannattaa olla yhteydessä omaa valvovaan viranomaiseen ja sopia esim. näytteenottotiheyksistä.

Liite 5 on esimerkkilomake näytteenottosuunnitelman tekemistä varten. Muokkaa sitä vastaamaan oman tuotantotilasi näytteenottoa.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

1.8 HACCP-POHJAISEN OMAVALVONNAN ARVIOINTI JA KIRJANPITO

Arvioinnin tarkoituksena on todeta, toteutetaanko HACCP-ohjelmaa ja pystytäänkö sillä takaamaan elintarvikkeen turvallisuus. Lisäksi voidaan arvioida, onko ohjelmaa tarvetta muuttaa. Arvioinnin apuna käytetään apuna omavalvonnan asiakirjoja ja dokumentteja. Kirjaaminen on oleellinen osa HACCP-järjestelmää, sillä ilman kirjauksia ei voida osoittaa, että HACCP-ohjelmaa on noudatettu, kriittisissä rajoissa on pysytty ja tarvittaessa on ryhdytty korjaaviin toimenpiteisiin. Kaikki kirjaukset on tehtävä pysyvästi siten, että niitä ei voida muuttaa.

HACCP-ohjelma arvioidaan uudelleen myös tilanteissa, jolloin tuotantoa muutetaan, saadaan uutta tietoa terveysvaaroista, tuotteesta löytyy terveysvaara tai kriittiset rajat ylittyvät toistuvasti.

Tee luettelo toimenpiteistä ja menetelmistä, joilla omavalvonnan toimivuus arvioidaan. Käytä apuna liitettä 6 ja muokkaa sitä tarvittaessa.

1.9 HACCP- JÄRJESTELMÄN ASIAKIRJAT JA TALLENTEET, SEKÄ NIIDEN HALLINTA

Asiakirjoihin kuuluvat kaikki HACCP-ohjelman laatimisessa käytetyt tai syntyvät asiakirjat. HACCP-ohjelman toteuttamisessa syntyviä tallenteita ovat esimerkiksi: kriittisen hallintapisteen seurantaan liittyvät kirjaukset, korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen, arviointiin liittyvät kirjaukset ja työntekijöiden HACCP-koulutus.

HACCP-ohjelmassa on kuvattava seurannan, korjaavien toimenpiteiden ja todentamisen kirjaamiskäytännöt samoin kuin kirjaamisessa käytettävät lomakkeet.

HACCP-järjestelmässä syntyneitä kirjauksia tulee säilyttää kahden vuoden ajan ja vähintään 6 kuukautta yli tuotteiden myyntiajan.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

2 HYGIENIAOHJEET JA NIIDEN VALVONTA

Tässä luvussa kuvaillaan perkaamon hygieniarutiinit niin työntekijöille kuin vierailijoillekin.
Täydennä ohjeistusta vastaamaan omia tuotantotilojasi.

Henkilökohtainen hygienia

- ✓ Korvakorujen, sormusten, kellojen ja näkyvien lävistysten käyttäminen on ehdottomasti kielletty pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa työskentelevälle.
- ✓ Työhansikkaiden on oltava puhtaat ja niiden peseminen täytyy olla mahdollista jokaisessa työvaiheessa.
- ✓ Nuuskan ja purukumin käyttö on ehdottomasti kielletty tuotantotiloissa.

Käsien pesu

- ✓ Kädet pestään ja desinfioidaan huolellisesti ohjeistuksen mukaisesti ennen työn aloitusta, aina wc-käynnin jälkeen ja tauolta työhön palattaessa.
- ✓ Jokaisen käsienpesupisteen luona täytyy olla saippuaa ja desinfiointiainetta saatavilla

Työvaatetus

- ✓ Ainoastaan työnantajalta saatujen suojavaatteiden- ja asusteiden käyttö ovat hyväksytty perkaamossa. Omien suojavaatteiden käyttö on kielletty.
- ✓ Suojavaatteiden on oltava puhtaita ja ehjiä.
- ✓ Puhtaat suojavaatteet säilytetään erillään likaisista.
- ✓ Suojavaatteet pestään työantajan tiloissa.

Sairaustapauksessa huomioitavaa

- ✓ Jos työntekijä epäilee sairastuneensa, ilmoitetaan siitä välittömästi perkaamon esimiehelle.
- ✓ Vatsatautiepäilyssä työntekijän tulee välittömästi poistua tuotantotiloista.
- ✓ Viiltohaavan sattuessa, haava pestään, desinfioidaan ja suojataan. Jos työpinnoille on tullut verta, pestään ja huuhdellaan pinnat. Jos työntekoa on mahdollista jatkaa, huolehditaan siitä, ettei haava vuoda.

Vierailijat

- ✓ Vierailijoiden on käytettävä suojavaatetusta (suojahaalaria, kenkäsuojuksia ja päähinettä). Myös kädet on pestävä ennen tuotantotiloihin menoa.

Tuotantotilatyöskentely

- ✓ Työskentelytiloja ja -pintoja huuhdellaan säännöllisesti työpäivän aikana.
- ✓ Suojavaatteita ja -asusteita tulee huuhdella säännöllisesti työpäivän aikana.
- ✓ Lattialle tippuneita kaloja ei nosteta takaisin tuotantolinjalle.

Liitä mukaan:

Tuotantotilojen pohjapiirros, josta selviää jaottelu ns. likaisen ja puhtaan puolen välillä. Merkitse piirrokseen nuolilla kalan ja henkilökunnan liikkuminen ja ota huomioon ristikontaminaation riski.

Lomake: Hygieenisen työskentelyn seuranta

Työntekijä perehdytetään hygieniaohjeisiin ennen työn aloitusta. Tästä ja hygieniaohjeiden noudattamisesta vastaa perkaamon esimies.

3 TYÖNTEKIJÖIDEN TERVEYDENTILAN SEURANTA

Voit halutessasi säilyttää tässä luvussa henkilökunnan terveystodistuksia ja terveydentilan seurantalomakkeita. Muista ottaa huomioon tietosuojalaki (5.12.2018/1050).

Hygieniapassit:

- ✓ Tee luettelo henkilöistä, joilta hygieniapassi vaaditaan ja jotka ovat esittäneet alkuperäisen hygieniapassin toimijalle.
- ✓ Kirjanpito voi olla paperinen, sähköinen tai molempia. Toimijan täytyy pystyä esittämään se valvojalle.

Tarkempia tietoja hygieniaosaamisesta ja hygieniapassista löytyy Ruokaviraston internetsivulta.

Terveydentilan seurantaohjelma:

- ✓ Toimijalla tulee olla terveydentilan seurantaohjelma. Käytännössä tämä tarkoittaa ajantasaista kirjanpitoa henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi työntekijät, joilta selvitys vaaditaan, ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu sekä se, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään.
- ✓ Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa. Terveydentilan selvitykset tekevä taho vastaa siitä, miten selvitykset käytännössä toteutetaan. On elintarvikealan toimijan ja terveydentilan selvitykset tekevän tahon välinen asia, miten ilmoittaa asian toimijalle.
- ✓ Toimijan tulee varmistaa, ettei työntekijöiden terveydentila vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta. Henkilöt, joiden tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, eivät käsittele elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Tarkempia ohjeita löytyy Terveyden- ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) ohjeesta

Liitä mukaan:

Lomake: Työntekijöiden terveydentilan seuranta

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

4 KYLMÄKETJUN HALLINTA

Tässä luvussa kuvataan perkaamon kylmäketjun hallintaa. **Täydennä kuvausta tarvittaessa vastaamaan perkaamoasi.**

Kalan jäähdytysprosessi pyritään aloittamaan mahdollisimman nopeasti kalan perkuusta. Lämpimän vuodenajan vallitessa suositellaan kalan jäähdytystä ennen perkuuta. Muuten vaarana on jään sulaminen kalan korkeammasta lämpötilasta johtuen. Sulamisvesi muodostaa hyvän kasvualustan mikrobeille. Tuoreen kalan säilytyslämpötila on 0-2°C.

Kalan kylmäketjua hallitaan seuraavasti:

Kalan vastaanotto (perkaamon ulkopuolelta tuleva verestetty kala)

Saapuvien kalaerien vastaanottoon tulee nimetä henkilö, joka huolehtii saapuvan kalaerän tarkastuksesta, siirtämisestä oikeisiin varastotiloihin ja vastaanottotarkastuksen kirjaamisesta.

Vastuuhenkilö: _____

Jokaisen kalaerän lämpötila mitataan ja kirjataan vastaanottolomakkeeseen. Valmiiksi verestetyn kalan lämpötila lihaksesta mitattuna täytyy olla 0°C- +3°C.

Kylmätilojen lämpötilan seuranta

Kylmätiloja lämpötilaa mitataan elektronisesti, jolloin arvot tallentuvat automaattisesti seurantajärjestelmään. Kylmätilat on varustettu hälytysjärjestelmä, jolloin järjestelmä hälyttää lämpötilapoikkeamista perkaamon esimiehen puhelimeen.

Vastuuhenkilö:

_____

Kalan lähettäminen

Jokaisesta toimitettavasta kalaerästä mitataan kalan lihaksen lämpötila säännöllisesti. Lämpötilan täytyy olla 0°C- +3°C.

Vastuuhenkilö:

_____

Lämpötilan seuranta kuljetuksen aikana

Kuljetuslämpötilan on oltava todennettavissa. Säilytä tässä luvussa kuljetusyritykseltä saamasi tulosteet

Liitteet: Tositteet kylmäkuljetuksesta

Lomakkeet: Vastaanottotarkastus

Kylmätilojen lämpötilaseuranta

Kalaerän lähettäminen, lämpötilan seuranta

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

5 VEDENLAADUN SEURANTA

Kuvaile alla, mistä perkaamossa käytettävä vesi on peräisin. Käytetäänkö verestyksessä meri- tai pintavettä. Onko käytössä porakaivo tai tuleeko vesi kunnallisesta vesijohtoverkostosta. Perkaamossa käytettävän veden on vastattava Valviran talousveden vaatimuksia**.**

https://www.valvira.fi/documents/14444/6739502/Talousvesiasetuksen_soveltamisohje_osa_1.pdf/17e75403-6280-d44b-0642-6c7168bc9032

Muokkaa lomaketta vastaamaan perkaamon vedenlaadun seurantaa.

Verestyksessä käytettävä vesi:

Perkauksessa ja kalan huuhtelussa käytettävä vesi:

Jään tekoon käytettävä vesi:

Perkaamon pesussa käytettävä vesi:

Onko käytössä käänteisosmoosilaite:

Toimintaohje:

Numeroi vesipisteet perkaamon pohjapiirrokseen. Vesinäytteitä otetaan vuorotellen eri vesipisteistä neljännesvuosittain. Sovi tutkimuksen laajuudesta valvovan viranomaisen kanssa.

Raja-arvot: kts. linkki Valviran sivuilta

Toimintaohje rajojen ylityksessä: Selvitetään syy poikkeamaan, tehdään tarvittaessa korjattavat toimenpiteet ja otetaan uusintanäyte.

Tarkkailusta ja näytteenotosta vastaa:

_____

Liitteet: Tutkimustulokset vedestä ja jäästä

Lomake: Veden ja jään näytteenoton seurantalomake (kts. liite 5)

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

6 HAITTAELÄINTEN TORJUNTA

Tuotantotilat käydään säännöllisesti läpi haittaeläinten varalta. Erityisesti jätökset paljastavat ei-toivotut vieraat. Haittaeläinten torjunnasta voi tehdä sopimuksen ulkopuolisen yrityksen kanssa.

kts. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/rehuala/ohjeet/jyrsijatorjuntaohje_2015.pdf

- ✓ Merkitse loukut ja syötit perkaamon pohjapiirrokseen. Jos huolehdit torjunnasta itse, huolehdi niiden tarkastuksesta säännöllisesti.
- ✓ Luetteloi käytettävät torjunta-aineet ja liitä käyttöturvallisuustiedotteet tähän lukuun.
- ✓ Huolehdi, ettei ovista pääse haittaeläimiä tuotantotiloihin. Pidä ikkunat kiinni.
- ✓ Huolehdi, että kuljetusastioissa ole lintujen ulostetta.

Haittaeläinten torjunnasta vastaa:

_____

Lomake: Haittaeläimet

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

7 PUHDISTUS JA DESINFIOINTI SEKÄ SEURANTA

Tuotantotilojen puhdistuksesta ja desinfioinnista täytyy olla suunnitelma. Koneiden, laitteiden, tuotantopintojen (seinät, katot, lattiapinnat), kuljetusastioiden jne. puhdistus kuvataan. Samoin kylmähuoneiden, sosiaalitilojen jne. puhdistus.

Voi käyttää apuna lomaketta ja muokata sitä vastaamaan tuotantotilojasi.

Huomioitavaa!

- ✓ Tuotantotilat pestään ja desinfioidaan päivittäin.
- ✓ Perkaamossa käytettävät puhdistusvälineet on merkittävä niin, ettei samaa välinettä käytetä sekä lattioiden että työskentelypintojen pesuun.
- ✓ Samoin taukotilojen ja wc:n puhdistusvälineitä ei saa käyttää tuotantotilojen puhdistuksessa.
- ✓ Pesu- ja desinfiointiaineet säilytetään lukollisessa kaapissa.
- ✓ Puhdistusvälineille on oltava ns. siivouskomero, jossa myös välineiden on voitava kuivua.
- ✓ Luetteloi käytettävät pesu- ja desinfiointiaineet ja liitä käyttöturvallisuustiedotteet tähän lukuun.

Tuotantotilojen puhdistuksesta vastaa:
_____

Tuotantotilojen puhdistuksen seuraamisesta vastaa:
_____

Lomake: Puhdistusohjelma ja sen seuranta

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

8 KUNNOSSAPITO-OHJELMA

Tuotantotilojen, koneiden ja laitteiden kuntoa seurataan säännöllisesti. Vioista ilmoitetaan välittömästi perkaamon esimiehelle tai kunnossapidosta vastaavalle. Jääkoneet, kylmälaitteet ja lämpömittarit tarkistetaan kahdesti vuodessa.

Käytä apuna lomaketta ja muokkaa sitä vastaamaan perkaamoasi

- ✓ Tuotantotilojen pintojen tulee olla ehjiä ja helposti puhdistettavia.
- ✓ Jos tuotantotiloissa on ikkunoita, tulee niissä olevien hyönteisverkkojen olla ehjiä.
- ✓ Koneet ja laitteet eivät saa vuotaa öljyä tai voiteluaineita.
- ✓ Koneiden ja laitteiden äkillisessä korjauksessa tuotanto keskeytetään.

Kunnossapidosta vastaa:

_____

Lomake: Kunnossapito

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

9 JÄTEHUOLTO: EI-ELÄINPERÄINEN

Perkaamossa jätettä syntyy pakkausmateriaalista sekä henkilökunnan tauko- ja sosiaalitiloista.

Käytä apuna lomaketta ja muokkaa sitä vastaamaan perkaamoasi.

- ✓ Älä säilytä jätettä tilassa, jossa kala on vielä pakkaamaton
- ✓ Puhdista myös jäteastiat säännöllisesti

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

10 JÄTEHUOLTO: ELÄINPERÄINEN

Elintarvikealan toimija vastaa toiminnassa syntyvien sivutuotteiden asianmukaisesta käsittelystä siten, että elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuus voidaan taata. Sivutuotteet ja niistä johdetut tuotteet on luokiteltava, kerättävä, kuljetettava, varastoitava, esikäsiteltävä, hävitettävä, saatettava markkinoille, vietävä, kauttakuljetettava ja käytettävä sivutuoteasetuksen määräysten mukaisesti.

Sivutuotteet on luokiteltava kolmeen luokkaan niihin liittyvän riskin perusteella. Sivutuotteet on kerättävä ja säilytettävä luokittelun mukaisesti merkittyinä. Lisää tietoa sivutuotteiden luokittelusta löydät täältä.

Sivutuotteiden käsittely, jalostus ja varastointi on tehtävä ristikontaminaation estävissä olosuhteissa ja tarvittaessa laitoksen tätä varten osoitetussa osassa. Sivutuotteiden säilyttämiseen käytettävä tila voi olla joko erillinen huone tai esimerkiksi suljettava, tiivis astia. Arvioitaessa tilan soveltuvuutta sivutuotteiden säilytykseen, tulee huomioida sivutuotteiden säilytyksen elintarvikkeelle mahdollisesti aiheutuvaan riskiin liittyvät seikat. Laitoksen on huolehdittava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet ovat tunnistettavissa ja pidetään toisistaan erillään säilytyksen aikana.

Laitoksesta saa luovuttaa sivutuotteita kuljetettavaksi vain asianmukaisesti rekisteröityneelle kuljettajalle tai kuljetusyritykselle. Lisäksi on varmistettava, että sivutuotteiden vastaanottajalla on oikeus lähetettävien sivutuotteiden käsittelyyn. Lisää tietoa sivutuotteiden kuljetuksesta löydät täältä.

Tee kuvaus perkaamosi sivutuotteiden käsittelemiseen liittyvästä toiminnasta.

11 TIEDOT RAAKA-AINEESTA

Perattu kirjolohi luokitellaan kolme eri tuoteluokkaan; superior, standard ja prosessi. Superior on täysin virheetön ja punalihainen kala. Standard on vaaleampilihainen peruskala ja prosessia käytetään elintarviketeollisuuden raaka-aineena.

Tukkuportaaseen myytäessä kirjolohesta käytetään myös nimikkeitä kauppakala ja filekala, joka kuvaa kokonaisen kalan myyntikokoa.

Siian luokittelussa käytetään kokoluokittelua I, II ja III, joista jälkimmäinen on koolta pienin.

Lisää tähän halutessasi tietoa omasta kalastasi.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

12 JÄLJITETTÄVYYS JA PAKKAUSMERKINNÄT

JÄLJITETTÄVYYS

Elintarvikkeiden jäljitettävyydellä tarkoitetaan sitä, että pystytään osoittamaan mistä elintarvikkeet on hankittu ja mihin niitä on edelleen toimitettu. Lisäksi tulee tietää näiden tuotteiden hankinta- ja toimitusajankohdat.

Pakkausmerkinnät ja jäljitettävyys ovat olennainen osa riskien hallintaa ja siten myös omavalvontajärjestelmää. Kaikilta elintarvikealan toimijoilta edellytetään EU:n yleisen elintarvikeasetuksen mukaisesti ’yksi taakse, yksi eteen’ -jäljitettävyyttä.

Jäljitettävyys täytyy pystyä todistamaan asiakirjojen ja elintarvikkeissa tai niiden mukana olevien merkintöjen perusteella.

Mitä paremmin pystyy osoittamaan elintarvikkeen vastaanottamisesta ja lähettämisestä syntyneet tiedot, sitä paremmin pystytään rajaamaan sekä terveysvaarat että taloudelliset vahingot mahdollisen ongelmatilanteen aikana.

- ✓ Varmista, että tuotteiden merkinnät ja asiakirjassa (eli lähetteessä) olevat tiedot vastaavat toisiaan.
- ✓ Varmista, että tuotteiden merkinnät ja asiakirja (eli lähete) sisältävät lainsäädännön edellyttämät tiedot.
- ✓ Tietoja pitää säilyttää vähintään yhden vuoden ajan.

Jos kaikki jäljitettävyyteen liittyvät tiedot ovat tallessa, pystyt myös osoittamaan elintarvikevalvojallesi, että jäljitettävyytesi toimii ja että pystyt toimimaan mahdollisissa ongelmatilanteissa oikein.

Kalanviljelylaitoksen omavalvonnan puolelta jäljitettävyyttä tukee tieto elävän kalan alkuperästä, sekä tieto milloin ja mistä altaasta/verkkokassista/ kalaerä on nostettu perkaamoon.

Jäljitettävyystiedot voidaan ilmoittaa pakkausmerkinnöissä tai erän mukana tulevassa kauppakirjassa, mutta esimerkiksi myös viivakoodilla, elektronisessa sirussa tai jollakin muulla merkintäjärjestelmällä. Tiedot ja/tai eräkoodi on tarvittaessa esitettävä valvontaviranomaiselle.

KALAERÄKOODI

Euroopan unionin yhteisen kalastuspolitiikan (YKP) mukaisesti kaikkia EU:n vesialueilla merestä pyydettyjä tai meressä kasvatettuja kalastus- ja vesiviljelytuotteita koskee eräkohtainen jäljitettävyysvelvoite. Merestä saadut kalastus- ja vesiviljelytuotteet on voitava jäljittää koko ketjun osalta aina erän pyynnistä tai nostosta vähittäismyyntiin asti, ja näin toteutua jokaisessa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheessa.

EU:n yhteisen kalastuspolitiikan (YKP) edellyttämien erätieto- ja jäljitettävyysvaatimusten avulla halutaan varmistaa, että EU:n vesialueilta saadut kalat ovat laillisesti ja kestävästi pyydettyjä ja tuotettuja. Vaatimukset koskevat koko ketjua alkutuotannosta vähittäiskauppaan ja eroavat elintarvikelainsäädännön jäljitettävyysvaatimuksista sen verran, että ne vaativat perehtymistä kaikilta alan toimijoilta.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

Kalaerällä tarkoitetaan pyydettyä tai viljeltyä kalaa, joka on a) samaa lajia, b) pyydystetty/nostettu samalta alueelta tai peräisin samalta vesiviljelylaitokselta, tai c) pyydystetty/nostettu saman päivän aikana. Kalaerän eräkoodi muodostetaan ensimyynnin yhteydessä ja sen on seurattava mukana aina kauppaan asti. Jos kalaeristä muodostetaan uusia tai niitä yhdistetään toimitusketjussa, tulee alkuperäisen eräkoodin seurata myös uutta erää. Jokaisesta kalaerästä tulee voida osoittaa vähintään seuraavat tiedot:

- erän numero
- vesiviljely-yksikön nimi
- kyseessä olevan lajin kolmikirjaiminen FAO-koodi
- pyynti- tai tuotantopäivämäärä
- erän määrä nettopainona (kg tai kappalemäärä)
- toimittajan nimi ja osoite

Eräkoodi koostetaan vesiviljelyn laitosnumerosta, erän nostopäivästä, lajikohtaisesta FAO-koodista, erän nettopainosta ja eränumerosta (kuinka mones erä päivän aikana).

Kalanviljelylaitoksen eräkoodi saattaisi näyttää siis vaikkapa seuraavalta: **FI12345-180814TRR1000-1**, jossa FI12345 on Ruokaviraston myöntämä laitostunnus, 180814 erän nostopäiväys (muodossa vvkkpp), TRR kirjolohen FAO-koodi, 1000 erän nettopaino kiloina ja 1 viittaa päivän ensimmäiseen erään.

Lisää tietoa kalaeräkoodista:

https://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys/tunnistenumero

PAKKAUSMERKINNÄT

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle säädetään lisäksi muista yleisissä pakkausmerkinnöissä annettavista tiedoista. Näitä ovat mm. erien tunnusmerkinnät ja allergisoivat ainesosat. Vesiviljelytuotteiden osalta pakollisia muita merkintöjä ovat EU:n säädösten nojalla lajin kauppa- ja tieteellinen nimi, maininta tuotantomenetelmästä (esim. ”viljelty”) ja viljelyalue/-maa. Pakatuissa tuotteissa on oltava myös merkintä viimeisestä käyttöpäivästä tai tieto vähimmäissäilyvyysajasta. Joissakin tapauksissa pitää mainita myös se, onko tuote sulatettu. Pakkaamattomien, esimerkiksi irto- tai vähittäismyyntiin menevien, vesiviljelytuotteiden osalta samat tiedot (lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa tai viimeistä käyttöpäivää) voidaan ilmoittaa myös muilla tavoin, esimerkiksi julisteessa myyntipaikalla.

Lisätietoja ja linkkejä jäljitettävyysvelvoitteista ja -periaatteista löytyy mm. Maa- ja metsätalousministeriön sivuilta. Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä löytyy koostettuna lisää tietoa Ruokaviraston sivuilta. Käytettyjen kauppanimien ja FAO-koodien ajantasaiset listaukset puolestaan löytyvät ko. linkkien takaa.

Lomake: Pakkausmerkintöjen tarkistus

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

13 TIEDOTTAMIS- JA TAKAISINVETOSUUNNITELMA

Takaisinveto ja tuotteen poistaminen myynnistä on osa tavarantoimittajan, maahantuojan ja kaupan omavalvontaa. Jokaisen toimijan omavalvontasuunnitelmissa tulee olla kuvaus takaisinvetotilanteiden toteuttamisesta ulottuen hävittämismenettelyihin asti.

Julkiseen takaisinvetoon on ryhdyttävä aina, kun elintarvike ei ole riskinarvioinnin perusteella turvallinen. Elintarviketta ei pidetä turvallisena, jos se on terveydelle vaarallinen tai syötäväksi kelpaamaton. Jos on syytä epäillä, että elintarvike saa-taa olla terveydelle vaarallinen, elintarvikealan toimijoiden on harkittava, miten vakavasta mahdollisesta terveysriskistä on kyse ja tämän perusteella päätettävä vaadittavat toimenpiteet.

Komissio on antanut ohjeistuksen harkinnan avuksi: http://ec.europa.eu/food/safety/docs/gfl_req_guidance_rev_8_en.pdf(Ohjeita elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista annetun asetuksen (EY) N:o 178/2002 11, 12, 14, 17, 18, 19 ja 20 artiklan täytäntöönpanosta. Elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean päätelmät 26.1.2010).

Kaikista turvallisuusvaatimusten perusteella tehdyistä takaisinvedoista on ilmoitettava paikalliselle valvontaviranomaiselle ja Ruokavirastoon. Jos tuote on terveydelle vaarallinen tai lainsäädännön vaatimusten vastainen, viranomaiselle on ilmoitettava välittömästi. Ruokavirasto suosittelee takaisinvetolomakkeen lähettämistä viranomaisille myös silloin, kun tuotteet kaupallisten syiden vuoksi poistetaan myynnistä

Elintarvikkeen myynnistä poistaminen tehdään, jos sen kaupalliset vaatimukset eivät täyty. Elintarvike ei silloin täytä sille asetettuja laatuvaatimuksia esimerkiksi aistinvaraisten ominaisuuksien tai koostumuksen suhteen (virhe elintarvikkeen rakenteessa tai ulkonäössä). Kun elintarvikkeen kaupalliset vaatimukset eivät täyty, se poistetaan myynnistä tuotteen ollessa vielä tavarantoimittajan, maahantuojan tai kaupan välittömässä valvonnassa. Kaupallisista syistä tehtävien myynnistä poistamisten yhteydessä elintarviketta ei vedetä julkisesti pois kuluttajilta eikä toimenpiteeseen liity ilmoittamisvelvoitteita viranomaisille.

Päävastuu julkisesta takaisinvedosta tai myynnistä poistamisesta ja tiedottamisesta jakelijoille ja jälleenmyyjille kuuluu yleensä tavarantoimittajalle tai tavaramerkin omistajalle tai tämän valtuutetulle edustajalle.

Tee suunnitelma tuotteiden takaisinvedosta ja -tiedotteesta.

Lisää tietoa ja ohjeita, sekä lomake takaisivetotilanteissa linkeistä:

https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/takaisinvedot/

http://www.etl.fi/media/aineistot/suositukset-ja-ohjeet/kaupan-ja-teollisuuden-ohje-viestintaan-ja-yhteistyohon-elintarvikkeiden-takaisinvetotilanteissa-.pdf

14 PAKKAUSMATERIAALIN ELINTARVIKEKELPOISUUS

Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden on täytettävä lainsäädännön vaatimukset.

Kaikki toimitusketjuun kuuluvat toimijat –elintarvikkeen tuottajasta käyttäjään tai kaupan alan toimijaan (unionin sisäinen kauppa ja tuonti kolmansista maista valmiiksi pakattujen jalostettujen elintarvikkeiden yhteydessä) –ovat vastuussa siitä, että kontaktimateriaalit ovat lainsäädännön mukaisia. Omavalvonnan lähtökohtana on, että toimittajilta saadaan asianmukaiset vaatimustenmukaisuusilmoitukset ja todistusasiakirjat.

Jokaisesta pakkausmateriaalista tulee löytyä todistusasiakirjat.

Säilytä tässä kaikki pakkausmateriaaleja koskevat vaatimuksenmukaisuustodistukset. Saat ne tavarantoimittajilta (esim. laatikkovalmistajilta) pyydettäessä.

Lisää tietoa ao. linkistä:

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/pakkaukset-ja-muut-elintarvikekontaktimateriaalit/ohjeita-ja-hyodyllisia-linkkeja/pohjmainen_tarkastuslista_elintarv_kanssa_kosk_joutuvista_materiaaleista_ja_tarvikkeista.pdf

15 VIRANOMAISHYVÄKSYNNÄT

Säilytä tässä viranomaisten myöntämät asiakirjat liitteineen.

Liitä tähän esim. perkaamoa koskeva terveyslupa, joka vaaditaan perkaamoilta, jos siellä perataan viljeltyjä kaloja, jotka ovat peräisin helposti leviävän kalataudin vuoksi perustetulta rajoitusalueelta tai rajoitusvyöhykkeeltä. Suomessa on tällä hetkellä VHS-taudin vuoksi perustettu rajoitusalue, Ahvenanmaa, sekä IHN-taudin vuoksi perustettuja rajoitusvyöhykkeitä.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

16 OMAVALVONTAOHJEIDEN SÄILYTTÄMINEN

Kerro tässä kohtaa, miten ja missä perkaamon omavalvontaohjelmaa säilytetään. Onko omavalvonta sähköisessä ja/tai paperiversiona.

Säilytyksestä vastaa:

_____

LIITE 1

PERKAUSPROSESSIN KUVAUS

PERKAUSPROSESSI	VASTAANOTTO	
	TAINNUTUS	(VESI)
	PISTO	(VESI)
	VERESTYS	(VESI)
	PERKAUS JA MÄDIN TALTEENOTTO	(VESI) (PERKAUSJÄTTEET)
	HUUHTELU	(VESI)
	JÄÄHDYTYS	(VESI)
	LAJITTELU	
	PUNNITUS	
	PAKKAUS JA MERKINTÄ	(JÄÄ) (PAKKAUSMATERIAALI)
	VARASTOINTI JA JÄÄHDYTYS	(JÄÄ) (PAKKASUSMATERIAALI)
	VARASTOINTI JA JÄÄHDYTYS	(JÄÄ) (PAKKAUSMATERIAALI)
	TOIMITUS	(JÄÄ) (PAKKAUSMATERIAALI)

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LIITE 2

PROSESSIN KUVAUS JA TUOTANTOYMPÄRISTÖN VAARATEKIJÄT

Kuvaa tässä perkaamon tuotantoympäristö vaaroineen. Alla olevat ovat vain esimerkkejä, joten sovella ja lisää tai poista työvaiheita tarvittaessa.

TYÖVAIHE	TYÖN KUVAUS	VAARATEKIJÄT	HALLINTAKEINO
1. a) KALAN NOSTO	Kalat haavitaan perkuukassista	Sairaat, kuolleet tai vaurioituneet kalat. Likaiset välineet ja kuljetusastiat.	Kuolleet kalat poistetaan verkkokassista ennen kalojen nostoa. Perattavan kalaerän laatu tarkastetaan silmämääräisesti ja lämpötila mitataan. Noudatetaan lääkeaineiden varoaikoja. Käsittelyyn käytettävät alukset, välineet, säiliöt ja tilat pidetään puhtaina ja hyväkuntoisina. Jokaisesta perattavasta kalaerästä pidetään kirjaa.
1. b) ULKOPUOLISEN KALAN VASTAANOTTO	Kalat vastaanotetaan kuljetusastioissa (big box, molla, laatikot tmv.)	Pilaantuneet ja vaurioituneet kalat. Likaiset välineet ja kuljetusastiat. Liian korkea kuljetuslämpötila >+3°C	Pistetyn kalaerän laatu tarkastetaan silmämääräisesti ja lämpötila mitataan, oltava <+3°C. Noudatetaan lääkeaineiden varoaikoja. Käsittelyyn käytettävien kuljetusastioiden oltava puhtaat ja hyväkuntoiset. Jokaisesta vastaanotetusta kalaerästä pidetään kirjaa. Perkaamaton kala tulee perata kahden tunnin kuluessa vastaanotosta?
2. TAINNUTUS	Kalat tainnutetaan hiilidioksidilla tai sähköllä	Taintumaton kala tai kala on kuollut kuljetuksen aikana. Likaiset pinnat. Pesuainejäämät.	Suojavaatteiden ja hansikkaiden puhtaana pito. Silmämääräinen laaduntarkistus. Tainnuttaminen tehdään nopeasti ja ammattitaitoisesti asianmukaisilla laitteilla. Riittävän pitkä tainnutus aika. Pinnat huuhdellaan ennen työn aloitusta, samoin huuhdellaan säännöllisesti työvaiheen aikana. Vedessä ei

TYÖVAIHE	TYÖN KUVAUS	VAARATEKIJÄT	HALLINTAKEINO
			saa olla epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalan laatua. **Näytteenotto perkaamossa käytettävästä vedestä. Hygienianäytteenotto pinnoilta** (*Listeria monocytogenes ?,* kokonaisbakteerit).
3. PISTO	Kalojen kiduskaaret tai kidusvaltimo katkaistaan	Likaiset pinnat ja työvälineet Väärin tehty viilto vioittaa sydäntä ja sydän ei pumppaa verta ulos kalasta. Kala kuolee ennen verestymistä.	Suojavaatteiden ja hansikkaiden puhtaana pito. Kalat ovat liikkumattomia tainnuttamisen jälkeen. Verestys välittömästi taintumisen jälkeen. Vedessä ei saa olla epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalan laatua. **Näytteenotto perkaamossa käytettävästä vedestä. Hygienianäytteenotto pinnoilta** (*Listeria monocytogenes ?,* kokonaisbakteerit).
4. PERKAUS	Kalan vatsa viilletään auki ja suolipaketti ja munuainen poistetaan. Mätipussit kerätään talteen.	Likaiset pinnat tai työvälineet. Pesuainejäämät. Kalaan paastotettu liian vähän aikaa ja suolensisältöä joutuu pöydälle. Suoliston ja kidusten bakteereja joutuu kosketuksiin kalan lihan kanssa. Munuaista jää jäljelle. Sappirakko viilletään auki. Loisten esiintyminen.	Pinnat huuhdellaan ennen työn aloitusta, samoin työvaiheen aikana. Huolellinen perkaus asianmukaisilla työvälineillä. Suojavaatteiden ja hansikkaiden puhtaana pito. Silmämääräinen tarkastus loisten varalta. Vedessä ei saa olla epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalan laatua. **Näytteenotto perkaamossa käytettävästä vedestä. Hygienianäytteenotto pinnoilta (***Listeria monocytogenes ?,* kokonaisbakteerit).
5. HUUHTELU	Kalan vatsaontelo ja pinta huuhdellaan vedellä	Likaiset pinnat ja työvälineet. Huuhteluveden huono laatu, vesi ei täytä laatuvaatimuksia.	Pinnat huuhdellaan ennen työn aloitusta, samoin työvaiheen aikana. Huolellinen huuhtelu. Suojavaatteiden ja hansikkaiden puhtaana pito. Huolehditaan huuhteluveden

TYÖVAIHE	TYÖN KUVAUS	VAARATEKIJÄT	HALLINTAKEINO
			riittävästä vaihtuvuudesta. Vedessä ei saa olla epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalan laatua. **Näytteenotto perkaamossa käytettävästä vedestä. Hygienianäytteenotto pinnoilta** (*Listeria monocytogenes ?,* kokonaisbakteerit).
6. JÄÄHDYTYS	Kalat jäähdytetään jäävedessä ennen lajittelua	Likaiset pinnat ja työvälineet. Pesuainejäämät. Jään ja veden huono mikrobiologinen laatu. Jään valmistukseen käytettävä vesi ei täytä laatuvaatimuksia. Jäähdytysveden liian korkea lämpötila > +3°C	Vedessä ei saa olla epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalan laatua. **Näytteenotto perkaamossa käytettävästä vedestä. Hygienianäytteenotto pinnoilta** (*Listeria monocytogenes ?,* kokonaisbakteerit).
7. LAJITTELU	Kalat lajittelu ja tuoteluokitus	Likaiset pinnat ja työvälineet. Pesuainejäämät. Kiire lajittelussa ja laatuluokat menevät sekaisin	Hygienianäytteenotto pinnoilta (*Listeria monocytogenes ?,* kokonaisbakteerit**).**
8. PUNNITUS	Kalat punnitaan tasa- tai vaihtuvapainon mukaan laatikoihin/muovipussilla suojattuihin muovipaljuihin. Ainakin lavan ylimmät laatikot suojataan kannella. Mäti punnitaan 15 kg laatikoihin ja suojamuovi asetetaan päälle. Laatikot jäitetään riittävällä	Vaakojen taaraus virheellinen. Likaiset laatikot. Laatikot lojuvat lattialla, jolloin vaarana alemman laatikon kontaminoituminen likaisesta pohjasta. Likaiset ja suojaamattomat muovipaljut. Liian vähän jäätä, jolloin jäähdytys vaillinainen. Jään sulamisvesi valuu mätilaatikkoon. Kalan perkauslämpötila liian korkea, jolloin jää sulaa laatikossa, eikä jäähdytä kalaa.	Jäähän käytettävässä vedessä ei saa olla epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalan laatua. Säännöllinen näytteenotto perkaamossa käytettävästä vedestä. Jääkoneiden säännöllinen pesu ja desinfiointi. Hygienianäytteenotto pinnoilta (*Listeria monocytogenes ?,* kokonaisbakteerit). Silmämääräinen tarkistus ennen lavoitusta.

TYÖVAIHE	TYÖN KUVAUS	VAARATEKIJÄT	HALLINTAKEINO
	jäämäärällä.		
9. PAKKAUS/LAVOITUS	Laatikot lavoitetaan FIN- tai EUR-lavoille 400-500 kg eriin.	Rikkinäiset ja likaiset lavat. Likaisen lavan mukana kulkeutuu likaa ja epäpuhtauksia pakkaamoon.	Lattian pesu säännöllisesti perkuupäivän aikana. Likaisia lavoja ei oteta sisään pakkaamoon. Silmämääräinen tarkastus.
10. MERKINTÄ	Laatikoihin liimataan laatikon sisällöstä kertova pakkausmerkintä/etiketti. Kalaeräkoodi	Puutteelliset tai väärät pakkausmerkinnät.	Silmämääräinen tarkistus.
11. VARASTOINTI JA JÄÄHDYTYS	Varastointi 0- +3°C asteessa	Liian korkea varastointilämpötila, jolloin jää sulaa ja kala ei jäähdy.	Säännöllinen näytteenotto perkaamossa käytettävästä vedestä. Lämpötilan mittaaminen kalasta enne toimitusta.
12. TOIMITUS	Kylmäkuljetus 0- +3°C asteessa. Elektroninen mittaus kuljetuksen aikana.	Likainen kuljetuskalusto. Liian korkea kuljetuslämpötila, jolloin kylmäketju katkeaa. Kylmälaitteiden rikkoutuminen matkan aikana. Kylmäketju katkeaa.	Kuljetuslämpötilan mittaaminen ajon aikana.
13. KULUTTAJA	Kalan oltava elintarvikekelpoista aina kuluttajalle asti. Virheetön ulkonäkö. Mahdollisuus jäljittää kalan alkuperä.	Lihaksissa esiintyvien loisten havaitsemin vaikeaa kokonaisesta kalasta. Jäljitettävyys pettää. Kalaerät menevät sekaisin.	Puhtaanapitorutiinit, Säännöllinen näytteenotto perkaamossa käytettävästä vedestä. Lämpötilan mittaaminen kalasta ennen toimitusta. Varoajan noudattaminen lääkkeiden käytön yhteydessä, haittaeläintorjunta, henkilökunnan hygieniakoulutus

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LIITE 3

TYÖVAIHEIDEN VAARATEKIJÖIDEN ARVIOINTI JA TODENNÄKÖISYYS

TODENNÄKÖINEN	**Mikrobiologinen**	Listeria monocytogenes	Tuotantotilojen pinnoilta
	Kemiallinen	-	
	Fysikaalinen	-	

MAHDOLLINEN	**Mikrobiologinen**	Kampylobakteeri Salmonella spp. Noro-virus Staphylococcus aureus	Työntekijöistä Saastuneesta vedestä
	Kemiallinen	Pesuaine- ja desinfiointiainejäämät	
	Fysikaalinen	Vierasesine	

EPÄTODENNÄKÖINEN	**Mikrobiologinen**	Bacillus spp.	
	Kemiallinen	Ympäristökemikaalit (muut kuin dioksiini) Pakkausmateriaalista johtuva kemiallinen vaara, jolloin kemiallinen yhdiste siirtyy elintarvikkeeseen Raskasmetallit Homemyrkyt Voiteluaineet ja polttoaineet	
	Fysikaalinen	Vierasesine	

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LIITE 4

KRIITTISTEN HALLINTAPISTEIDEN RAJA-ARVOT

KRIITTINEN HALLINTAPISTE	VAARA	VALVONTAMENETELMÄ	VALVONTATAPA JA RAJA-ARVO	VALVONTA TIHEYS	KORJAAVA TOIMENPIDE
HUUHTELU, JÄITTÄMINEN,	Biologinen, kemiallinen ja fyysinen vaara	Veden ja jään mikrobiologinen tutkiminen. Pintojen puhtausnäytteet sivelynä (*L.monocytogenes* ja kokonais- ja enterobakteerit) Aina ennen kaivon tai uuden vesipisteen käyttöönottoa.	VESINÄYTE (KAIVO, VESIPISTE) (kts. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/vesi/eviran_ohje_10591_1.pdf) Mikrobiologinen laatu: • Heterotrofinen pesäkeluku 22°C <100 pmy/100ml • aistinvaraisesti väri ja haju • E.coli 0 pmy/100 ml • suolistoperäiset enterokokit: 0 pmy/100 ml • C.perfringens? Kemiallinen laatu: VAATIMUS STMa 401/2001 mukaan VESINÄYTE PINTAVEDESTÄ: • suolistoperäiset enterokokit: 0 pmy/100 • Koliformiset bakteerit: 0pmy/100ml • C.perfringens • ei syanobakteereja • ei väri- ja makuhaittoja Sivelynäyte pinnoista, joihin kala on kosketuksissa. • pintapuhtausnäyte (hygicult tai vastaava)	1 krt/v. 1 krt/v. 4 krt/v. 1 krt/v. 1 krt/v. 1 krt/v. 1 krt/v. 4 krt/v. 1 krt/v. 1 krt/v. 4 krt/v.	Vesipisteen tai jääkoneen puhdistus ja desinfiointi. Vesipisteen/vesilähteen käytöstä poisottaminen. Uuden näytteen ottaminen, kunnes voidaan todeta raja-arvojen saavuttaminen Pintojen puhdistus ja desinfiointi. pintapuhtaus- ja listerianäytteiden ottaminen, kunnes voidaan todeta raja-arvojen saavuttaminen

JÄÄHDYTYS JA PAKKAUS					
VARASTOINTI, JÄÄHDYTYS, KULJETUS	Mikrobien lisääntymien	Kalan ja mädin lämpötilan mittaus. Säilyvyysmittaus, jonka perusteella tuotteelle annetaan säilyvyysaika. Kylmähuoneen lämpötilan mittaus	Kalan lämpötila toimittaessa 0- +3°C Säilyvyyskoe Varaston lämpötila 0- +3°C	Jokainen erä Kerran syksyllä ja keväällä? Joka päivä	Lämpötilan lasku varastoitaessa. Välijäähdytys, jotta saavutetaan lopputuotteen hyväksytty lämpötila

Näytteenotosta kannattaa sopia oman valvontaviranomaisen kanssa, koska perkaussesongin pituus yleensä määrittelee näytteenoton tiheyden. Samoin kannattaa sopia kuka näytteet ottaa. Yleensä näytteet määrittelee akreditoitu laboratorio. Puhtausnäytteitä voidaan tehdä helposti omassa toimipaikassa.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LIITE 5 1/2

	Listeria monocytogenes PINTA- ja/tai TUOTENÄYTE	**Voidaan ottaa, mutta ei ole lainsäädännön vaatimus**										
	Kvalitatiivinen näytteenotto		**raja-arvo <100 pmy/g**									
	NÄYTTEENOTON KOHDE	Näytteen-ottaja	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												

Kenelle poikkeamasta seurantarajassa ilmoitetaan: _____

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LIITE 5 2/2

VESI JA JÄÄ	Heterotrofinen pesäkeluku 22°C **)				Suolistoperäiset enterokokit				Kolimuotoiset bakteerit *)				Escherichia coli				Listeria monocytogenes?			
KOHDE	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo	pvm	arvo
Jääkone 1																				
Jääkone 2																				
Porakaivo																				
Hana 1																				
Hana 2																				
Merivesi																				

LIITE 6

HACCP-POHJAISEN OMAVALVONNAN ARVIOINTI (TUKIJÄRJESTELMÄT)

OMAVALVONNAN TUKIJÄRJESTELMÄN PERUSOSAN ARVIOINTI			
Lainsäädännön vaatimusten huomioiminen, kuvaukset, työohjeet ja kirjanpito	Lainsäädännön vaatimusten huomioimisen tarkastaminen. Kuvausten ja työohjeiden tarkastaminen. **Pvm, suorittaja ja tulos.**	Kirjanpidon tarkastaminen	Muutostarpeen arviointi esim. laatu- ja analyysitulosten perusteella
Hygieniaohjeet ja niiden valvonta			
Työntekijöiden terveydentilan seuranta			
Kylmäketjun hallinta			
Veden laadun seuranta			
Haittaeläinten torjunta			
Puhdistuksen ja desinfioinnin seuranta			
Kunnossapito-ohjelma			
Jätehuolto: ei-eläinperäinen			
Jätehuolto: eläinperäinen			
Tiedot raaka-aineesta			
Jäljitettävyys ja pakkausmerkinnät			
Tiedottamis- ja takaisinvetosuunnitelma			
Pakkausmateriaalien elintarvikekelpoisuus			
Viranomaishyväksynnät			
Omavalvontaohjeiden säilyttäminen			

OMAVALVONNAN MUUT VAATIMUKSET			
Lainsäädännön vaatimusten huomioiminen, kuvaukset, työohjeet ja kirjanpito	Lainsäädännön vaatimusten huomioimisen tarkastaminen. Kuvausten ja työohjeiden tarkastaminen. **Pvm, suorittaja ja tulos.**	Kirjanpidon tarkastaminen	Muutostarpeen arviointi esim. analyysitulosten perusteella
Vastaanotto			
Näytteenottosuunnitelma			
Omavalvonta-asiakirjojen säilytys			

HACCP	
HACCP-pohjaisen omavalvonnan muutostarpeet. Arvioidaan, onko tapahtunut sellaisia muutoksia, jotka ovat edellyttäneet omavalvonnan muuttamista	Miten omavalvonnan muutostarpeisiin on reagoitu:

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

YLEINEN HACCP-OHJEISTUS	
Arvioidaan, onko suunnitelma kaikista HACCP-vaiheista toteutunut • vaaran arviointi • kriittiset hallintapisteet • kriittiset rajat • seurantatapa • korjaavat toimenpiteet • todentamistapa • HACCP-asiakirja ja muut dokumentaatio	Arvio:

KRIITTISET HALLINTAPISTEET, MUUTOSTARPEET		
KOHDE	Arviointi	Arviointi tapahtuu laatutietojen ja analyysitulosten perusteella
Poikkeamaraportit		
Todentaminen		
Korjaavat toimenpiteet		

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE

HYGIEENISEN TYÖSKENTELYN SEURANTA

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Hygieniasta annettujen työohjeiden mukaista työskentelyä seurataan jatkuvasti. Vastuuhenkilö on nimetty. Kerran vuodessa tästä seurannasta tehdään kirjallinen toiminnan tarkastus omavalvonnan arvioinnin yhteydessä.	Raja-arvot	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE: TYÖNTEKIJÖIDEN TERVEYDENTILAN SEURANTA

kts. https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit/taudit-ja-mikrobit/bakteeritaudit/salmonella/toimenpideohje-salmonellatartuntojen-ehkaisemiseksi

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Uusille työntekijöille tehdään työhöntulotarkastus (haastattelu ja salmonellanäyte). Tarkastuksesta tehdään todistus, joka säilytetään yrityksessä. Perehdyttämisen yhteydessä työntekijöille painotetaan, että: • ripulioireista on ilmoitettava • märkivät haavat tulee suojata	Raja-arvot	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä: Kirjataan, jos työntekijöitä joudutaan oireilun takia siirtämään muihin tehtäviin.

LOMAKE

VASTAANOTTOTARKASTUS

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Jokainen ulkopuolelta tuleva (valmiiksi verestetty) kalan laatu varmistetaan aistivaraisen laadun osalta, sekä lihaksesta mitataan lämpötila.	Raja-arvot Tuoreen kalan tuntomerkit Lämpötila lihaksesta mitattuna 0°C- +3°C	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä Kalaerän hylkäys

Pvm	Eräkoodi	Määrä	Toimittaja

Aistinvarainen laatu	Lämpötila	Muuta huomioitavaa	Kuittaus

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE

KYLMÄTILOJEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Jäähdytyksen onnistumista seurataan sekä kalan sisälämpötilan mittauksella, että kylmätilojen lämpötilan seurannalla. Kylmätilan lämpötila: Tarkasta tilan lämpötila päivittäin, merkitse poikkeavat lämpötilat. Muussa tapauksessa tee merkintä tarkastuksesta kerran kahdessa viikossa tai jos tilassa on lämpötilaloggeri, pura se kerran kuukaudessa. Kalan lämpötila: Mittaa kalan lämpötila lihaksesta joka erästä ja merkitse mittaustulos muistiin päivittäin.	Raja-arvot 0°C-+3°	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä: Säädä kylmälaitteen lämpötilaa ja mittaa lämpötila uudestaan. Kalaerää ei lähetetä ennekuin lämpötila-alue on saavutettu. Selvitä kuinka kauan lämpötila on ollut yli raja-arvon. Tee päätös hylkäyksestä, jos aika ylittää 4 tuntia.

Päivämäärä	Kylmätila (nro.)	Mittaustulos	Toimenpiteet

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE

KALAERÄN LÄHETTÄMINEN, LÄMPÖTILAN SEURANTA

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Jäähdytyksen onnistumista seurataan sekä kalan sisälämpötilan mittauksella, että kylmätilojen lämpötilan seurannalla. Kalan lämpötila: Mittaa kalan lämpötila lihaksesta joka erästä ja merkitse mittaustulos muistiin päivittäin.	Raja-arvot 0°C-+3°	Kalaerää ei lähetetä ennekuin lämpötila-alue on saavutettu. Selvitä kuinka kauan lämpötila on ollut yli raja-arvon. Tee päätös hylkäyksestä, jos aika ylittää 4 tuntia.

Päivämäärä	Kalaerä	Mittaustulos	Toimenpiteet

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE: HAITTAELÄIMET

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/rehuala/ohjeet/jyrsijatorjuntaohje_2015.pdf

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Haittaeläinten torjunnasta on sopimus kyllä/ei. Torjunta-aineet on luetteloitu ja syötit ja loukut on merkitty perkaamon pohjapiirrokseen. Syötit tarkistetaan kahden kuukauden välein (kts. Tukesin ohje) ja loukut päivittäin.	Raja-arvot	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä Havaituista haittaeläimistä raportoidaan.

Päivämäärä	Mittaustulos	Toimenpiteet

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE: PUHDISTUSOHJELMA JA SEN SEURANTA

kts. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/kalaohje-10501-liite-2-kala-alan-laitos.pdf

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Puhdistussuunnitelmassa on mainittu tilojen ja laitteiden puhdistuvälit, -tapa, ja -aineet. Kts. käyttöturvallisuustiedotteet. Puhtausnäytteitä otetaan toiminnan laajudesta riippuen viikottain-neljännesvuosittain niiltä pinnoilta, jotka ovat kosketuksissa pakkaamattoman kalan kanssa.	Raja-arvot Kok.bakteerit < pmy/cm^2	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä Suoritetaan tarkempi puhdistus ja otetaan sen jälkeen uudet näytteet. Jos löytyy listeriaa, otetaan kalasta myös listerianäytteet.

Päivämäärä	Mittaustulos	Toimenpiteet

Kohde tai työvaihe	Määrittely
Esim. perkauspöytä	Perkauslinjaston osa Materiaali: ruostumaton teräs/haponkestävä teräs
Puhdistustiheys	Päivittäin
Esipuhdistus	Huuhtelu haalealla/kylmällä vedellä
Pesu	Pesulaitteen nimi/aine ja annostelu/lämpötila/vaikutusaika jos käytetään vaahtopesua
Huuhtelu	Pesulaitteen nimi/lämpötila
Desinfiointi	Aine ja annostelu/levitystapa/vaikutusaika, jos tarvitaan jälkihuuhtelu
Jälkihuuhtelu	Määritellään vain, jos on aineen kannalta tarpeen

Muokkaa ja jatka taulukkoa niin, että jokaisesta koneesta, laitteesta, välineestä, tilan osasta lattiat ja ovenkahvat mukaan lukien on puhdistusohjelma.

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE: KUNNOSSAPITO

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Laitteiden ja rakenteiden kuntoa seurataan ja laitteille on kunnossapito-ohjelma. Esim. kylmälaitteet tarkastetaan kaksi kertaa vuodessa ja lämpömittarit vuosittain.	Raja-arvot	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä: Tarkastuksen yhteydessä kirjataan puutteet ja korjaustarpeet ja laaditaan korjaussuunnitelma. Laajempi kunnossapitotarkastus tehdään vuosittain. Vuosittainen tarkastus on samalla omavalvonnan arviointia.

Päivämäärä	Mittaustulos	Toimenpiteet

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE

JÄTEHUOLTO: EI-ELÄINPERÄINEN

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: jätteet kerätään kannellisiin astioihin, jotka siirretään päivittäin pois tuotantotiloista. Jätteet säilytetään niin, etteivät ne houkuttele haittaeläimiä, eivätkä ne aiheuta hajuhaittaa.	Raja-arvot	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä: Poikkeamat kirjataan ja korjataan.

Päivämäärä	Mittaustulos	Toimenpiteet

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama

LOMAKE: PAKKAUSMERKINTÖJEN TARKASTUS

Vastuuhenkilö:		
Toimintaohje: Talleta käytössä olevat pakkausmerkinnät niin, että ne ovat muidenkin löydettävissä. Tarkista oman arvioinnin yhteydessä, että tuotteen pakkausmerkinnät vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Jäljitettävyys: Pidä huolta ja talleta kalan vastaanottoa ja lähetystä koskevat kuljetusasiakirjat. Huolehdi kalaeräkoodin muodostamisesta vastaamaan perattavaa kalaerää.	Raja-arvot Vastaavuus	Toimintaohje raja-arvon ylittyessä: Muuta pakkausmerkintöjä

Päivämäärä	Mittaustulos	Toimenpiteet

Julkaisu on osittain EMKR rahoittama