

OMAAVALVONTASUUNNITELMA / ESIMERKKI
LIIKKUVA ELINTARVIKEHUONEISTO - MYYNTIAUTO

Toimija	LähipuokaBussi
Aputoiminimi	Pohjois-Karjalan Lähipuoka
Toimipaikan osoite	Kaislaku 56, 80130 Joensuu
Varaston osoite	Reijola 6, 80230 Joensuu
Puhelin	045 223 0879
Yhteyshenkilö	Tiina Yrittäjä
Yhteyshenkilön puhelin	050 231 5868
Auton rekisteritunnus	TAX - 101
Y-tunnus	2601598-6
Sähköposti	tiina.lahiruoka@gmail.com

Omaavonta laadintapäivä: 23.4.2020

Päivitykset ja muutossivut:

25.4.2020:

kohta 2.4. Jäähdytettyjen tilojen seurantaohjelma; lisätty yksi kylmiö

SISÄLLYSLUETTELO

1. Toiminnan kuvaus

- 1.1 Toiminta ja tuotantomäärät
- 1.2 Henkilöstö, vastualueet ja vastuuhenkilöt
- 1.3 Vastualueet ja vastuuhenkilöt

2. Yleinen omavalvonnan tukijärjestelmä

- 2.1 Henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutus
- 2.2 Hygieeniset toimintatavat
- 2.3 Terveystilan seurantaohjelma
- 2.4 Jäähdytettyjen tilojen seurantaohjelma
- 2.5 Elintarvikkeiden lämpötilojen seurantaohjelma
- 2.6 Talousveden laadun tutkimusohjelma
- 2.7 Haittaeläinten torjuntaohjelma
- 2.8 Puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailuohjelma
- 2.9 Kunnossapito-ohjelma
- 2.10 Kuljetusten seurantaohjelma
- 2.11 Jäljitettävyys
- 2.12 Takaisinvetosuunnitelma ja tiedotussuunnitelma
- 2.13 Ohjeet poikkeustilanteiden varalle

Toiminnan kuvaus

1.1. Toiminta

Elintarvikehuoneisto on liikkuva myyntiauto, jonka toiminta-alue on Joensuun seutu.

Myynti tapahtuu autosta suoraan kuluttajalle.

Kaikki myytävät tuotteet ostetaan suoraan tuottajilta ja paikallisilta jalostajilta aina valmiiksi pakattuina sekä asianmukaisin pakkausmerkein merkattuna. Mitään pakkausmerkintöjä tuotteisiin ei itse tehdä.

Liha- ja kalatuotteet on jalostettu hyväksytyissä laitoksissa, ne ostetaan ja myydään pakasteena.

Vihannekset, hedelmät ja marjat ostetaan ja myydään joko tuoreena tai pakasteena (esim. marjat)

Jauhot, ryynit ja hiutaleet ostetaan valmiiksi pakattuna, mahdolliset leipomotuotteet tuoreina tai pakasteina, pakattuna ja merkattuna.

Toiminta on hyvin pienimuotoista ja lähinnä näin aluksi tehdään samalla markkinatutkimusta tuotteiden kaupallisesta arvosta ja mahdollisesta menekistä.

Arvioitu myyntimäärä on muutamia satoja kiloja vuodessa.

Tuotteiden lyhytaikainen varastointi ennen myyntitapahtumaa tapahtuu toimijan vuokraamissa tiloissa (os. Reijola 6, Joensuu), jossa on varattu erilliset omat säilytystilat myyntiin tuleville tuotteille; jää- ja viileäkaappi, kolme pakastinta sekä kuivat tuotteille oma tila.

1.2. Henkilöstö

Tiina Yrittäjä, elintarviketoimija Puh. 050 231 5868

1.3. Vastualueet ja vastuuhenkilöt

Vastaava valvontaviranomainen:

Terttu Terävä, terveystarkastaja Puh. 045 322 1490
terttu.terava@siunsote.fi

Pohjois-Karjalan sosiaali- ja terveystalvelujen kuntayhtymä
Jokikatu 8, 4 krs, 80220 Joensuu Puh. 010 588 1490
etunimi.sukunimi@siunsote.fi

Lähipuokabussi vastuuhenkilö:

Tiina Yrittäjä Puh. 050 231 5868
vastaa kaikesta toiminnasta,
omavalvonnasta ja kirjanpidosta
sekä mahdollisten kiireapulaisten tai uusien henkilöiden perehdyttämisestä

2. Yleinen omavalvonnan tukijärjestelmä

2.1 Henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutus

Vakituista henkilökuntaa on vain yksi: Tiina Yrittäjä

Henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutuksessa käytetään tarpeen mukaan apuna viranomaisia ja vierailevia asiantuntijoita.

Hygieniakoulutuksen tarpeellisuus arvioidaan kerran vuodessa omavalvontasuunnitelman päivityksen yhteydessä. Tällöin käydään läpi kaikki eri tuotteisiin ja työtehtäviin kuuluvat hygieeniset riskit ja niiden ehkäisy, yleistä elintarvike- ja työskentelyhygieniaa, elintarvikkeissa esiintyviä patogeeneja ja muita ajankohtaisia asioita.

Lisäksi henkilökunta pätevöittää tarvittaessa osaamistaan osallistumalla hygienia-, omavalvonta- ja laatukoulutuksiin.

Terveystarkastaja antaa tarvittaessa työ- ja hygieniaohjeita, joita säilytetään omavalvontakansion liitteenä.

Työskentelyn vaatimuksena on voimassaoleva hygieniaosaamistodistus.

Tiina Yrittäjän hygieniapassi on omavalvonnan liitteenä (Liite 1).

Käytettäessä mahdollisia lisätyöntekijöitä, tulee heillä olla hyväksytysti suorittanut hygieniaosaamistodistus siihen mennessä, kun heidän työsuhteensa on kestänyt 3 kuukautta.

Tiedot henkilökunnan koulutuksesta ja perehdyttämisestä kirjataan omaan henkilökohtaiseen koulutustietokorttiin (Liite 2), joka liitetään omavalvontakansioon.

Tiina Yrittäjä vastaa mahdollisten uusien henkilöiden perehdyttämisestä. Perehdyttämisessä käydään läpi koko omavalvontaohjelma.

2.2. Hygieeniset toimintatavat

Tiina Yrittäjä vastaa, että on perehtynyt omavalvontasuunnitelmaan, hygieenisiin työtapoihin ja elintarvikkeiden käsittelyyn, käsien pesuun, pukeutumiseen ja työturvallisuuteen.

Elintarvikehuoneistossa työskentelevän on pukeuduttava siististi sekä noudatettava hyvää henkilökohtaista hygieniaa ja tarvittaessa käytettävä puhtaita ja soveltuvia suojavaatteita.

Tiina Yrittäjä huolehtii, että hänellä on käytettävissä riittävästi asianmukaisia työpukuja (suojavaatteet, päähine) ja työkenkiä.

Työaikana ei käytetä mitään koruja.

Yrittäjällä on kotona erikseen pukukaappi, jossa säilytetään työvaatteet, erillään siviilivaatteista.

Myös varastolla on oma erillinen pukukaappi, jossa on varavaihtovaatteet, mikäli työvaatteet likastuvat kesken työpäivän ja ne pitää vaihtaa. Likaiset tuodaan kotiin pestäväksi työpäivän päätyttyä.

Käsihygienia:

Kädet pestään ja desinfioidaan aina:

ennen töiden aloittamista, WC:ssä käynnin jälkeen, käsien likaannuttua (esim. käsitellään pölyisiä kuljetuspakkauksia) sekä niistämisestä ja aivastamisesta jälkeen.

Tarvittaessa lisäohjeita ja koulutusta hygieniasta antaa myös terveystarkastaja.

2.3. Terveystilan seuranta

Terveystilahuolto palvelut hankitaan Joensuun kaupungin terveyskeskuksesta.

Vatsatautisena eikä flunssaisena työskennellä.

Mikäli tehdään yli 4 vuorokauden ulkomaanmatka Pohjoismaiden ulkopuolelle, huolehditaan Salmonella tutkimuksesta. Poikkeus: Tanskan matka, jonka jälkeen viedään Salmonella näyte.

3-5 vuoden välein Tiina Yrittäjälle suoritetaan terveystarkastus terveyskeskuksen toimesta.

Terveystilaa koskeissa vaatimuksissa noudatetaan sitä, mitä säädetään tartuntatautilaissa ja sen nojalla annetuissa säädöksissä.

Terveys- ja salmonellatodistukset säilytetään oma-ohjelmakansiossa. (Liite 3)

2.4. Jäähdytettyjen tilojen seurantaohjelma

KYLMÄTILA	LÄMPÖTILA	HÄLYTYSRAJA
Kylmiö (pakattu tuore liha, jauheliha)	+0 ° - +2 °C	+ 4 °C
Kylmiö (pakattu tuore kala)	+0 – 1 °C	+ 2 °C
Pakastearkut (3 kpl)	< - 20 °C	- 18 °C
Kylmiö (muut herkästi pilaantuvat tuotteet, paloitellut kasvikset)	+2 °C - + 4 °C	+ 6 °C

Tuotekylmiö

- pakattujen, tuoreena myytävien liha- ja kalatuotteiden sekä muiden kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lyhytaikainen varastointi. Erilliset osastot kullekin tuoteryhmälle.

- lämpötila alle + 4° C

Pakastearkut

- pakasteena myytävien tuotteiden säilytys alle -18 °C

Lämpötiloja tarkkaillaan joka päivä; varastossa olevien kylmälaitteiden lämpötila **tarkastetaan joka aamu** sekä aina, kun niistä lastataan tuotteita myyntiautoon tai tuodaan uusia tuotteita varastoon.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan erilliseen seurantavihkoon, joka roikkuu tuotekylmiön kahvassa.

Raja-arvon ylityksen yhteydessä arvioidaan tapahtuman vaikutus tuotteisiin (siirretäänkö toiseen varastoon, pitääkö tuotteet hävittää).

Jäähdytetyissä tiloissa ja varastoissa lattia pidetään vapaana ja tilat pidetään hyvässä järjestyksessä.

Myyntiauto:

Myyntiautossa on kylmäkone, jonka lämpötila on säädetty +6 °C. Autossa on pakasteet sijoitettu omalle osastolle omiin Thermo-pakastelaatikoihin. Pakasteet pakataan laatikoihin pakastegeelityynyjen kanssa.

Myyntiuton lämpötilat on seurattavissa koko ajan ja tiedot kirjautuvat pilvipalveluun, josta ne voidaan ohjata tarvittaessa tietokoneelle ja tulostaa.

Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet kirjataan seurantaviikkoon, joka on aina autossa.

2.5 Elintarvikkeiden lämpötilojen seurantaohjelma

Kaikki myytävät tuotteet noudetaan itse suoraan tuottajilta ja jalostavilta laitoksilta tai heidän varastoistaan. Tuotteiden myyjät vastaavat osaltaan, että tuotteet on varastoitu heillä asianmukaisissa varastoissa ja lämpötiloissa.

Kaikille tuotteille suoritetaan aistinvarainen laadun- sekä lämpötilantarkastus vastaanotettaessa ja luovutettaessa tuotteita myyntiautosta asiakkaille.

Mikäli havaitaan lämpötilan nousseen kuljetuksen aikana, ryhdytään heti korjaaviin toimenpiteisiin ja selvitetään, mistä lämpötilan nousu on johtunut.

Liikaa lämmenneet tuotteet poistetaan ja otetaan joko omaan käyttöön tai hävitetään.

2.6 Talousveden laadun tutkimus

Tiloissa käytetään kunnan vesijohtovettä.

Kaikki myytävät tuotteet ovat valmiiksi pakattuja, joten vettä käytetään vain kylmälaitteiden pintojen ja kuljetuslaatikoiden puhdistukseen ja pesemiseen sekä myyntiauton siivoukseen ja käsien pesuun.

2.7 Haittaeläinten torjuntaohjelma

Tuholaisilla tarkoitetaan lintuja, rottia, hiiriä ja laitoksen toiminnalle haitallisia tuhohyönteisiä.

Myyntiauton sekä varastointilaitteiden ympäristö ja kaikki ulkoalueet pidetään siisteinä, jotta ne eivät tarjoa ravintoa ja pesimäpaikkoja haittaeläimille.

Jäteastioita, vihanneksia ja muita elintarvikkeita, kuljetuslaatikoita yms. ei säilytetä lattialla.

Tuholaistorjunnan onnistumista arvioidaan visuaalisesti, esiintyykö ko. tuhoeläimiä myyntiautossa ja sen lähiympäristössä tai voidaanko havaita niiden aiheuttamia vahinkoja. Tarvittaessa ryhdytään toimenpiteisiin ja asennetaan esim. hiirisyötit. Haittaeläintorjunnassa noudatetaan Ruokavirasto ohjeita.

2.8 Puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailuohjelma

Puhdistuksen ja desinfioimisen valvontaan kuuluu tilojen ja varastojen päivittäinen aistinvarainen arviointi ennen töiden aloittamista. Näkyvät liat pestään ja siivotaan heti pois.

Kaikki tuotteet ovat valmiiksi pakattuja mutta pakkauksen rikkouduttua, esim. kuljetuslaatikko putoaa, siivotaan kaikki näkyvä lika heti pois.

Kaikki kylmäsäilytysvarastot sekä myyntiauto pestään perusteellisesti ja desinfioidaan kaksi kertaa vuodessa ja tarvittaessa useammin.

Vaatehuolto:

Likaiset vaatteet pestään päivittäin kodin pyykkikoneella. Puhtaat työvaatteet viedään puhtaana työvaatteille varattuun komeroon. Varatyövaatteet viedään varastolle niille varattuun vaatekaappiin.

Tarvittaessa saappaat ja työkengät desinfioidaan sumuttamalla klooripitoisella aineella, esim. noudetaan suoraan eri maatiloilta eläinperäisiä tuotteita myyntiin (kananmunat, liha tms.).

2.9. Kunnossapito-ohjelma

Kunnossapito-ohjelma käsittää varastotilat ja myyntiauton, koneet ja laitteet. Tiina Yrittäjä vastaa kaikesta kunnossapidosta.

Koneita ja laitteita sekä tilojen kuntoa seurataan jatkuvasti ja kunnostuksia tehdään tarpeen mukaan. Kylmälaitteisiin liittyvät korjaus- ja huoltotyöt hankitaan laitevalmistajalta.

Sähkötyöpalvelut ostetaan tarpeen mukaan paikalliselta sähköhuoltoyritykseltä. Lämpömittarit kalibroidaan vuosittain. Toimenpiteet kirjataan ylös kunnossapitovihkoon, jota säilytetään osana yrityksen omavalvontakansiota.

2.10 Kuljetusten seurantaohjelma

Kaikki kuljetukset (tuotteiden haku sekä toimitus asiakkaille) toimitetaan kylmäautolla.

Kuljetusmatkat ovat aina alle 2 tuntia, lämpötila < +2 °C.

Pakasteet pakataan Thermo-laatikkoon kylmävaraajien kanssa.

Kylmätilan lämpötilaa seurataan koko jaon ajan. Auton ovet avataan vain sen ajan, kun asiakkaan tuotteet luovutetaan, samoin pakastelaatikoiden kannet, jottei lämpötila nouse liikaa.



KUVA 1. Kylmäkuljetusauto ja pakasteille varatut Thermo-laatikot



KUVA 2. Kylmävaraajat

2.11. Jäljitettävyys

Kaikki myytävät tuotteet on aina pakattu.

Tavarantoimittajat vastaavat pakkausmerkintöjen tekemisestä myytäviin tuotteisiin. Tuotteissa olevat merkinnät toimivat jäljitettävydessä:

- herkästi pilaantuvat tuotteet; viimeinen käyttöpäivä
- parasta ennen – merkatut tuotteet
- tuore tuotteet (esim. vihannekset) tuotteen ostopäivä

Varastoinnissa ja tuotteiden myynnissä pidetään huolta, että FIFO-järjestelmä toimii eli ensin tulleet myydään ensimmäisenä.

Tuotteiden mukana tulevaan saateasiakirjaan (rahtikirja, lähete, lasku) kuitataan vastaanoton tarkastukset. Kaikki saateasiakirjat säilytetään omassa kansiossa aikajärjestyksessä. Kansiota säilytetään varastolla.

2.12 Takaisinvetosuunnitelma ja tiedotussuunnitelma

Tuote on poikkeava, jos se ei täytä laatuvaatimuksia tai elintarviketurvallisuuden vaatimuksia

Jokainen mahdolliseen henkilökuntaan kuuluva on velvollinen havaittuaan poikkeavan tuotteen ilmoittamaan siitä Tiina Yrittäjälle. Mikäli jostain tuotteesta voi aiheutua terveyshaittaa, voi elintarvikehuoneiston valvoja määrätä tuotteen myyntikieltoon tai vedettäväksi takaisin.

Jokainen tuote on varustettu viimeinen käyttöpäivä – merkinnällä tai parasta ennen - merkinnällä eli kaikki saman päivän poikkeavat tuotteet voidaan määrittää ja saada kiinni päivämäärämerkinnän ja kirjanpidon (osto-, myynti- ja tilauslistoilla juokseva numerointi) avulla.

Jos tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen ja tuote on mennyt jo kuluttajalle, toimitaan seuraavasti:

1. Tehdään takaisinvetopäätös eli poistetaan elintarvike markkinoilta:

➔ Käytetään Ruokaviraston takaisinvetolomaketta tietojen kirjaamiseen (Liite 4)

➔ Takaisinvetopäätöksestä vastaa Tiina Yrittäjä

2. Ilmoitetaan välittömästi takaisinvedosta terveystarkastajalle:

Terttu Terävä, terveystarkastaja Puh. 045 322 1490

Takaisinvetolomake toimitetaan sähköpostilla

terttu.terava@siunsote.fi

➔ Ilmoittamisesta vastaa Tiina Yrittäjä

3. Ilmoitetaan kuluttajille tuotteen virheestä ja syystä takaisinvetoon sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palautus Tiina Yrittäjälle ja osoite)

→ Lehdistötiedote toimitetaan Paikallislehti Karjalainen

Puhelinnumero: 010 230 8060 (pvm/mpm)

Sähköposti: asiakaspalvelu@karjalainen.fi

Käyntiosoite: Kosti Aaltosen tie 9, 80140 Joensuu

→ Lehdistötiedote toimitetaan Helsingin Sanomat

Puh. (09) 1221

Sähköposti: asiakaspalvelu@hs.fi/ilmoitus

Osoite: PL 75, 00089 Sanoma

→ Takaisinvedosta tiedotetaan YLE Joensuu Radio

Puh. 08 537 3814

Sähköposti joensuu@yle.fi

Osoite: xxxx, Joensuu

→ Tiedottamisesta vastaa Tiina Yrittäjä

Ruokaviraston ohjeet elintarvikealan toimijoille takaisinvedosta sekä ilmoittamisesta viranomaiselle ja kuluttajalle löytyvät ruokaviraston sivuilla. Osoitteessa; <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/takaisinvedot/>.

Valvontaviranomaisen kanssa tehdään yhdessä päätös, miten takaisinvedettävät tuotteet hävitetään.

Kaikki palautteisiin liittyvät lomakkeet ja paperit säilytetään omavalvontakansiossa.

2.13 Ohjeet poikkeustilanteiden varalle

Koneitten ja laitteiden rikkoutuminen

- korjaus mahdollisimman nopeasti, tarvittaessa huolto paikalle
- tuotteiden laadun tarkistus
- tarvittaessa tuotteiden hävitys

Pidempiaikainen katkos sähköjakelussa

- Pohjois-Karjalan sähkö
- Puh. 013 2663 900 (pvm/mpm*)
- tuotteiden laadun tarkistus
- myyntiajan lyhentäminen
- tarvittaessa tuotteiden hävittäminen

Poikkeamaa veden laadussa

- aistinvarainen arviointi
- Joensuun vesi
- Asiakaspalvelu puh. 050 437 4684j
- joensuunvesi@joensuu.fi
- **Päivystys 013 337 3599**