



**Valvira**

Sosiaali- ja terveysalan  
lupa- ja valvontavirasto

# **Omavalvontaohje alkoholijuomien valmistajille**

---

**Ohje 7/2018**

**Sisälllys**

1. Toiminnan kuvaus .....	4
2. Vastuhenkilöt.....	4
3. Varasto- ja kylmätilat .....	5
4. Raaka-aineiden vastaanotto .....	6
5. Raaka-aineet, lisäaineet ja valmistuksen apuaineet.....	6
6. Valmistus.....	6
6.1. Prosessikaaviot .....	7
6.2. Valmistettavat ja astioitavat tuotteet, pakkaaminen, pakkausmateriaali, pakkausmerkinnät ja palautusjärjestelmä .....	8
6.3. Talousvesi .....	8
7. Valmiin tuotteen varastointi.....	9
8. Kuljetus .....	9
9. Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapito .....	9
10. Yleinen hygienia .....	10
10.1. Henkilökunnan hygienia.....	10
10.2. Henkilökunnan omavalvontakoulutus.....	10
10.3. Tilojen, laitteiden, astioiden ja kuljetuslaatikoiden siivous ja puhtaanapito .....	10
10.4. Puhtaanapidon seuranta .....	11
10.5. Tuhoeläintorjunta .....	11
10.6. Jätehuolto .....	11
10.7. Vierailijat .....	12
11. Näytteenottosuunnitelma.....	12
12. Jäljitettävyys ja lähetettyjen tuotteiden kirjanpito.....	12
13. Ohje alkoholijuomien valmistajille takaisinvedosta ja ilmoittamisesta viranomaisille ja kuluttajille .....	13
13.1. Takaisin veto .....	13
13.2. Ilmoittaminen viranomaisille .....	14
13.3. Kuluttajien informointi.....	14
13.4. Esimerkki valmistajan ilmoituksesta virheellisestä alkoholijuomasta .....	14
14. Asiakasvalitukset.....	15
15. Omavalvonnan asiakirjat ja niiden säilytys.....	15
16. Omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pitäminen .....	15
17. Raportointi viranomaiselle .....	16
Liite 1. Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta .....	17
Liite 2. HACCP -järjestelmä .....	18
Liite 3. Kriittisten kontrollipisteiden löytäminen .....	20
Liite 4. Esimerkit miedon hedelmäviinin prosessikaaviosta, kriittisistä kontrolli- pisteistä ja niiden hallinnasta.....	21

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

## Omavalvontaohje alkoholijuomien valmistajille

Alkoholilain (1102/2017) mukaan alkoholijuomien valmistaja vastaa kulu- tukseen luovuttamansa alkoholijuoman laadusta ja koostumuksesta sekä siitä, että tuote ja sen päällysmarkinnat ja muu esittely ovat siitä annettu- jen säännösten ja määräysten mukaisia.

Valmistusluvan myöntämiseen tarvittavista edellytyksistä ja hakijalta vaa- dittavasta luotettavuudesta säädetään alkoholilaissa. Laissa edellytetään luvanhakijan mm. antavan selvityksen laadunvarmistusmenetelmistään hankkeen kannalta riittävän omavalvonnan ja laadunvalvonnan suoritta- miseksi.

Määräyksiä elintarvikkeiden, kuten alkoholijuomien, tuoteturvallisuuden varmistamiseksi ja riittävän valvonnan toteamiseksi annetaan tarkemmin elintarvikesäädöksissä.

### Elintarvikelain mukainen alkoholijuoman valmistajien omavalvontasuunnitelma

Elintarvikelaissa (23/2006) säädetään elintarvikkeita koskevista yleisistä vaatimuksista sekä niiden valvonnan järjestämisestä. Lain soveltamis- alaan kuuluvat kaikki elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet, lukuun ottamatta omaan käyttöön tarkoitettua alkutuotantoa tai elintarvik- keen käsittelyä yksityistaloudessa.

Elintarvikelaki koskee myös alkoholijuoman valmistajia ja tukkumyyjiä. Elintarvikelain viimeisimmän muutoksen (352/2011) mukaan kaikkien elin- tarvikkeita, myös alkoholijuomia, valmistavien ja myyvien yritysten tulee harjoittaa toimintaansa tiloissa, elintarvikehuoneistossa, josta on tehty il- moitus elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Elintarvikelain mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus elintar- vikehuoneistosta viranomaiselle ennen suunniteltua toiminnan aloitta- mista. Ilmoituksen yhteydessä viranomaiselle esitetään kirjallinen omaval- vontasuunnitelma. Alkoholijuoman valmistuspaikoista ja alkoholijuomien varastoista ilmoitus tehdään Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontaviras- tolle (Valvira).

### Mitä omavalvonta on?

Omavalvonnaksi kutsutaan järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että sen valmistamat ja myymät tuotteet ovat turvallisia ja lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Toimija vastaa aina tuotteistaan, toiminnastaan ja siihen liittyen myös omavalvonnasta. Toimijan on tunnettava tuotteisiinsa ja niiden käsittelyyn liittyvät vaarat ja omavalvonnassaan määritettävä niille hallintakeinot. Omavalvonta on osaltaan myös hyvää asiakaspalve- lua.

Omavalvontajärjestelmä koostuu tukijärjestelmistä ja tarvittaessa muista vaarojen hallintakeinoista. Tukijärjestelmien sisältö vaihtelee toiminnan luonteesta riippuen ja se voi sisältää esimerkiksi tilojen ja laitteiden puh- taanapitoon, haittaeläinten torjuntaan ja jätteiden käsittelyyn liittyvää oh- jeistusta. Tukijärjestelmillä varmistetaan perusta elintarvikkeiden turvalli-

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

suudelle, toiminnan hygieeniselle tasolle ja säädösten ja määräysten noudattamiselle. Mikäli vaaroja arvioitaessa todetaan, että tiettyyn työvaiheeseen liittyy terveysvaaran riski eikä kyseistä vaaraa hallita enää myöhemmissä työvaiheissa, sovelletaan tämän työvaiheen hallintaan HACCP-periaatteita (Hazard Analysis of Critical Control Points).

HACCP-periaatteista säädetään EU-asetuksessa 852/2004. Suomessa HACCP-menetelmä laajeni koskemaan kaikkia elintarvikehuoneistoja koko laajuudessaan uuden elintarvikelain (23/2006) myötä. HACCP-menetelmä on osa elintarvikealan toimijan omavalvontaa ja omavalvontasuunnitelmaa. HACCP-menettelyllä etsitään toiminnasta sellaiset kohdat, joihin sisältyy terveysriski (huom. HACCP ≠ tuotteiden laadunvalvonta). Mikäli tuotteisiin liittyvät terveysriskit kyetään hallitsemaan asianmukaisesti, HACCP-järjestelmää ei tarvitse ottaa kokonaisuudessaan käyttöön.

Omavalvontasuunnitelma on toimijan työkalu, jossa määritetään keinot joilla tuotteiden turvallisuus ja laatu varmistetaan. Nämä keinot ilmaistaan toimenpiderajojen ja selkeiden työ- ja toimintaohjeiden avulla. Tuotteen laadun kannalta kriittisiä pisteitä on seurattava säännöllisesti ja pidettävä kirjaa sekä niiden seurannasta että tehdyistä toimenpiteistä. Omavalvontasuunnitelman on oltava kaikkien työntekijöiden tiedossa. Valvonnan on katettava kaikkien työvaiheiden työvälineet, laitteet, koneet sekä valmistettavat tuotteet.

Yrityksiltä edellytetään omaa näytteidenottoa raaka-aineista, valmistuksen vaiheista, tuotteista ja tiloista. Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tieto siitä, missä laboratorioissa suunnitelmaan sisältyvät näytteiden tutkimukset on tarkoitus suorittaa.

Tässä ohjeessa on esitetty ohjeellinen runko omavalvontasuunnitelman tekemistä varten. Ohje on tarkoitettu sovellettavaksi oman toiminnan mukaiseksi ottaen huomioon toiminnan luonne ja laajuus.

## 1. Toiminnan kuvaus

- tiedot luvanhaltijasta ja toimipaikasta (nimi ja osoite)
- henkilökunnan määrä
- liikeidea
- toiminnan luonne ja laajuus (esim. tuotteet, liikevaihto, kokonaispullotusvolyymi vuodessa ja eri tuoteryhmien %-osuudet tuotannosta)
- laatujärjestelmä
- pohjapiirros
- valmistustilat ja -laitteet
- varastopaikat
- verottomien varastojen sijainti merkitään pohjapiirrokseen
- tehdäänkö alihankintaa, jos tehdään niin mitä
- kuljetukset (oma/ulkopuolisen auto).

## 2. Vastuuhenkilöt

Nimetkää eri toiminnoille vastuuhenkilöt, esim.

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

- omavalvontasuunnitelman päivittäminen
- ostot
- raaka-aineiden vastaanotto
- reseptit
- valmistus
- kylmälaitteiden lämpötilaseuranta
- tuotteiden laadunvalvonta
- näytteenotto
- pakkausmerkinnät ja –materiaali
- kuljetus
- asiakaspalautteen käsittely
- pakkausten palautusjärjestelmä
- siivous, puhtaanapito ja sen seuranta
- vesi- ja jätehuolto sekä kunnossapito
- tuholaistorjunta
- asiakirjojen arkistointi
- henkilökunnan perehdyttäminen ja koulutus
- henkilökunnan terveydentilan seuranta
- häiriötilanteet ja takaisinvento

### 3. Varasto- ja kylmätilat

Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden säilytyksen suunnittelu on yksi tärkeimmistä tehtävistä elintarvikkeita käsittelevässä yrityksessä. Oikeilla säilytyslämpötiloilla sekä tuotteiden sijoittelulla ja varastokierron varmistamisella voidaan ehkäistä pilaantumista ja haitallisten mikrobien lisääntymistä tuotteissa. Kylmätilojen lämpötilaseuranta onkin omavalvonnassa eräs tärkeä kriittinen valvontapiste.

Huomioikaa raaka-aineiden erilaiset lämpötilavaatimukset, raaka-aineiden erottaminen toisistaan sekä erillään pitoa edellyttävien raaka-aineiden pittäminen erillään muista tuotteista.

Kylmätilojen lämpötiloja seurataan säännöllisesti ja lämpötila kirjataan vähintään kerran viikossa. Kylmälaitteiden sulatuksesta ja puhdistuksesta on pidettävä kirjaa esim. lämpötilan valvontalomakkeella. Liitteenä on mallilomake lämpötilojen kirjaamiseen (liite 1). Raaka-aineiden ja tuotteiden parasta ennen päiväyksiä tulee seurata. Varastojen kierrossa noudatetaan FiFo -periaatetta eli vanhat eteen uudet taakse. Päivämäärä tulee merkitä jäädytettyihin raaka-aineisiin.

- Luetteloikaa kylmäkalusteet, niiden tavoitelämpötilat ja toimenpiderajat sekä kylmässä säilytettävät tuoteryhmät.
- Miten kylmäsäilytystilojen lämpötiloja tarkkaillaan, kuinka usein ne kirjataan ylös ja mihin ne kirjataan.
- Kuinka toimitaan rajojen ylittyessä eli mitkä ovat toimenpiteet lämmenneille elintarvikkeille ja liian lämpimille kylmälaitteille.
- Miten kylmälaitteiden sulatukset, puhdistukset ja huollot hoidetaan.
- Mitä muita varastotiloja kylmäsäilytystilojen lisäksi on olemassa.
- Miten varaston kierrosta on varmistuttu.

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

#### 4. Raaka-aineiden vastaanotto

Raaka-aineiden hankinta on eräs omavalvonnan kriittinen kohta, jolla on suuri merkitys valmistettavien tuotteiden laadulle.

Saapuvista raaka-aineista tarkastetaan ainakin seuraavat asiat

- pakkauksen, kontin tai säiliön eheys ja puhtaus silmämääräisesti
- raaka-aine aistinvaraisesti
- päiväykset ja muut pakkausmerkinnät
- kylmäkuljetusten lämpötila
- saateasiakirjat.

Kaikki poikkeamat ja niistä seuranneet toimenpiteet kirjataan joko erilliseen kirjanpitoon tai lähetyslistoihin.

- Kuvailkaa vastaanottotilat, miten erillään pitoa edellyttävien raaka-aineiden (esim. luomuraaka-aineet) vastaanotto ja säilytys on järjestetty.
- Kertokaa, miten tavarantoimittajat toimittavat tuotteet.
- Jos tavarat noudetaan itse, kertokaa, miten varmistatte, ettei kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden lämpötila muutu.
- Kertokaa, miten vastaanottotarkastukset ja kirjaukset tehdään.
- Miten erilläänpitoa edellyttävät raaka-aineet on erotettu muista tuotteista yliherkkyyttä aiheuttavan kontaminaation estämiseksi? Miten luonnonmukaisesti tuotetut raaka-aineet pidetään erillään?

#### 5. Raaka-aineet, lisäaineet ja valmistuksen apuaineet

Kertokaa raaka-aineiden käsittelystä, esimerkiksi pakasteiden sulattaminen, maltojen rouhinta, hiivan säilytys.

Erilläänpitoa edellyttäviä tuotteita valmistettaessa, selvittääkää kuinka valmistus ja erilläänpito tavanomaisista tuotteista tapahtuu (erillinen valmistus, tuotteiden valmistus eri aikaan tms.).

Mitä lisäaineita ja valmistuksen apuaineita tuotannossa käytetään? Miten varmistutaan lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden sallittavuudesta ja käyttömäärien määräystenmukaisuudesta?

#### 6. Valmistus

Valmistuksesta tulee pitää osana omavalvontaa eräkohtaista valmistuskirjanpitoa, joka kattaa valmistuksen, tankkikäymisen/varastoinnin ja pakkauksen.

Valmistuspaikalla pidettävästä kirjanpidosta tulee käydä ilmi:

- valmistuspäivämäärä
- valmistettava tuote
- kuka valmistanut
- valmistukseen käytettyjen vierasaineiden määrät
- valmistuksen vaiheet esim. aika, lämpötila yhdistelmiseen ja li-säyksineen
- niistä valmistetun alkoholijuoman määrä varastosäiliöittäin

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

- säiliöiden väliset siirrot ja siirtohäviöt
- astiointiin otetun ja astiinnista saadun tuotteen määrä
- merkinnät poikkeamista

Varastopaikalla tulee pitää lisäksi tuotekohtaista ajantasaista varastokirjanpitoa valmistetuista alkoholijuomista. Kirjanpidollinen varasto tulee olla verrattavissa varastossa oleviin tuotteen määriin.

Tuotteille laaditaan joko tuotekohtaiset tai tuoteryhmäkohtaiset prosessikaaviot. Näistä käy ilmi käytettävät raaka-aineet, työvaiheet sekä tuotteen laatuun olennaisesti vaikuttavat tekijät kuten lämpötilat, lämpötila-aikayhdistelmät, pH.

Tuotteiden käsittelyn eri vaiheissa pyritään selvittämään HACCP-menettelyn avulla mahdolliset kriittiset kontrollipisteet eli kohdat, joissa tiettyyn työvaiheeseen liittyy terveysvaaran riski, eikä kyseistä vaaraa hallita enää myöhemmissä työvaiheissa.

Seuraavassa on esitetty HACCP-menettelyn pääperiaatteet, joita on tarkemmin selvitetty liitteissä (liitteet 2 ja 3)

1. Vaarojen tunnistaminen
2. Kriittisten kontrollipisteiden määrittäminen
3. Rajojen asettaminen
4. Kriittisten kontrollipisteiden seuranta
5. Korjaavat toimenpiteet
6. Varmistustoimenpiteet
7. Kirjaaminen

Kriittiset kontrollipisteet ovat kohtia, joissa tehdyillä havainnoilla ja toimenpiteillä voidaan välittömästi vaikuttaa lopputuotteen laatuun. Tuotteille tai olosuhteille asetetaan näissä kohdissa tavoitearvot sekä hyväksyty vaihteluväli eli toimintarajat, joiden toteutuessa voidaan varmistua elintarvikkeen hyvästä laadusta ja turvallisuudesta. Yleensä näissä kriittisissä kontrollipisteissä seurattavat asiat ovat esimerkiksi lämpötila, aika ja/tai muut helposti mitattavat fyysiset tai kemialliset asiat. Toisaalta mietitään myös toimenpiteet, joihin ryhdytään, jos nämä ns. toimenpiderajat ylittyvät.

Laatua huonontavia tekijöitä voivat olla esim.

- vastaanotettavien raaka-aineiden huono laatu tai korkea lämpötila
- tuotantoon käytettävän veden laatu
- tuotteen väärät säilytyslämpötilat
- tuotteen liian hidaskäily jähdytys.

## 6.1. Prosessikaaviot

Laatkaa tuotteille prosessikaaviot. Suorittakaa tuotteille HACCP-menettelyn avulla analyysi

- Miettikää prosessin vaiheet, jotka ovat kriittisiä kontrollipisteitä, kontrollipisteitä tai joihin tarvitaan työohjeet.

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

- Kriittiset kontrollipisteet merkitään prosessikaavioihin.
- Laatikaa tarvittavat työohjeet.

Liitteessä 4 on esimerkit miedon hedelmäviinin prosessikaaviosta ja kriittisistä kontrollipisteistä ja niiden hallinnasta.

## 6.2. Valmistettavat ja astioitavat tuotteet, pakkaaminen, pakkausmateriaali, pakkausmerkinnät ja palautusjärjestelmä

Pakkausmateriaalien on oltava elintarvikkeiden pakkaamiseen soveltuvia. Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuville materiaaleille ja tarvikkeille asetuista vaatimuksista säädetään Euroopan unionin asetuksessa numero 1935/2004. Elintarviketurvallisuusvirasto on julkaissut oppaan ”Elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvat tarvikkeet – vaatimukset ja valvontavelvoitteet”. Pakkausmerkintöjen on täytettävä Euroopan unionin elintarviketietoasetuksen (1169/2011) vaatimukset.

- Kertokaa mitä tuotteita valmistatte tai astioitte.
- Kertokaa kuinka toteutate erillään pitoa vaativien tuotteiden valmistuksen ja astiointin
- Kertokaa, mitä pakataan ja minkälaisiin pakkauksiin. Huomioikaa myös erilläänpitoa edellyttävät tuotteet esim. gluteenittomat tuotteet.
- Kertokaa kuinka olette varmistuneet pakkausten elintarvikekelvopisuudesta.
- Kertokaa myös, mihin perustuvat tuotteelle asetetut parasta ennen -päiväykset.
- Selvittäkää kuinka käsittelette, pesette ja varastoitte uuden pakkausmateriaalin (esim. korit, pullot tai tölkit).
- Kertokaa myös mikä tieto toimii tunnistemerkintänä takaisinvetotilanteessa (esim. parasta ennen – merkintä).
- Kertokaa pakkausmateriaalin säilytyspaikasta, pakkausmateriaalin elintarvikekelvopisuudesta ja pakkausmerkinnöistä.
- Määritelläkää ajankohta, milloin pakkausmerkinnät tarkistetaan esimerkiksi tietyin määräajoin ja aina reseptien muuttuessa. Kuinka varmistutaan pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta ja määräystenmukaisuudesta.
- Selvittäkää kuinka käsittelette, pesette ja varastoitte palautuvan pakkausmateriaalin (esim. korit, pullot tai tölkit).
- Kertokaa kuuluteko johonkin palautusmateriaalijärjestelmään.

## 6.3. Talousvesi

Käytettävän talousveden laadun tulee täyttää sille asetetut vaatimukset (Terveydensuojelulaki 763/1994, Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 1352/2015 ja sosiaali- ja terveysministeriön asetus pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista 401/2001). Talousveden terveydensuojelulain vaatimusten osalta tulee ottaa yhteys kunnalliseen terveydensuojeluviranomaiseen.

Luetteloikaa ja numeroikaa vesipisteet pohjapiirroksen.



Dnro V/9935/2018

21.2.2018

Laatikaa suunnitelma vesinäytteiden ottamisesta, josta käy esille:

- mistä vesipisteestä näytteet otetaan
- näytteenottoajankohta
- mitä tutkitaan
- missä laboratoriossa tutkitaan
- missä tulokset säilytetään
- toimenpiteet häiriötilanteissa.

Tutkimussuunnitelmaan kirjataan vuosi- ja kuukausitasolle, milloin mistäkin vesipisteestä otetaan näyte.

## 7. Valmiin tuotteen varastointi

Varastojen kierrossa noudatetaan FiFo -periaatetta eli vanhat eteen uudet taakse. Selvittäkää kuinka valmistuote varastoidaan ja kuinka huolehditaan varastokirjanpidosta.

## 8. Kuljetus

Kuljetettavien tuotteiden lämpötiloja tulee seurata. Kylmänä kuljetettavien tuotteiden (esim. sahti) lämpötila saa olla enintään + 8 °C. Tuotteet eivät saa päästä myöskään jäätymään kuljetuksen tai varastoinnin aikana.

- Kertokaa kuljetettavista tuotteista, tuotteiden pakkaustavasta, kuljetustavasta ja -ajasta ja kuljetuslämpötilojen seurannasta.
- Käytetäänkö kuljetuksiin yrityksen omia kuljetusautoja vai ostopalvelua?
- Mille tuotteille on järjestetty kylmäkuljetus?
- Kertokaa kuljetusauton puhtaanapidosta.

Kertokaa kuorman lastauksesta ja purkamisesta, esimerkiksi miten tuotteet siirretään ja asetellaan kuormatilaan, miten tyhjät laatikot erotetaan tuotteita sisältävistä, mihin tuotteet puretaan, kuka varmistaa, että tuotteet tulevat kylmään).

## 9. Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapito

Yrityksen tilojen on täytettävä elintarvikelain niille asettamat vaatimukset. Elintarvikehuoneiston rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään EU:n asetuksella elintarvikehygieniasta (852/2004). Asetuksessa elintarvikehygieniasta säädetään myös henkilökunnan hygieniasta ja elintarvikkeiden kuljetuksista.

Kunnossapitosuunnitelmaan kirjataan tilojen, laitteiden ja välineiden tarkastustiheys vuosittain. Tarkastuksista ja niissä havaituista puutteista ja korjausaikataulusta sekä toimenpiteistä pidetään kirjaa. Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapidossa tulee huomioida seuraavat asiat:

- tuotantotilat
- raaka-aineiden varastot (myös kuiva-ainevarastot)
- valmiiden tuotteiden varastot
- pesupisteet ja desinfiointialtaat
- työtasot ja kuljettimet

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

- koneet, laitteet, välineet ja astiat
- pakkausmateriaalivarastot
- sosiaalitulat ja pukukaapit
- siivousvälinevarastot ja siivousvälineet
- ilmanvaihto
- valaistus
- ulkoalueet ja lastauslaiturit.

Kertokaa, miten tilojen, laitteiden ja välineiden kuntoa ylläpidetään. Seuraatteko tuotantotilojen ja -laitteiden kuntoa säännöllisesti. Tarkastatteko mittareittenne ja vaakojenne kalibrointeja säännöllisesti ja kenen toimesta.

## 10. Yleinen hygienia

### 10.1. Henkilökunnan hygienia

Henkilökunnalla on oltava riittävästi siistejä ja asianmukaisia työasuja. Päähinettä tulee käyttää estämään esim. hiusten putoaminen elintarvikkeisiin. Käsissä ei saa olla haavoja, laastareita, koruja tai kosmeettisia aineita. Kätet pestään työn alkaessa, tauolla tai WC:ssä käynnin jälkeen, työvaiheesta toiseen siirryttäessä ja muutenkin tarpeen vaatiessa. Jos suojakäsineitä käytetään, ne on vaihdettava riittävän usein.

Miten yrityksessänne huolehditaan seuraavista asioista:

- siisti, asianmukainen työasu, päähine ja jalkineet
- työvaatteiden huolto (miten usein vaihdetaan, kuka huoltaa)
- säännöllinen käsienpesu, suojakäsineiden käyttö.

Kertokaa työterveyshuollosta, jos sellainen on järjestetty.

### 10.2. Henkilökunnan omavalvontakoulutus

Kertokaa, minkälaista koulutusta teillä annetaan henkilökunnalle ja miten teillä perehdytetään uudet työntekijät. Pitäkää kirjaa yrityksessä työskentelevistä henkilöistä ja siitä, miten kyseisen henkilön tehtävien suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen on varmistettu.

### 10.3. Tilojen, laitteiden, astioiden ja kuljetuslaatikoiden siivous ja puhtaanapito

Puhdistus- ja desinfiointiaineista on oltava käyttöturvallisuustiedotteet paikassa, jossa työntekijät voivat niihin tutustua. Siivousvälineet on säilytettävä asianmukaisesti niille varatussa erillisessä tilassa. Siivousvälineiden on oltava puhtaita ja asianmukaisia ja säilytyspaikassa on oltava riittävä ilmasto ja hyvä järjestys. Puhdistus- ja desinfiointiaineet on säilytettävä niille varatussa paikassa erillään elintarvikkeista.

Jos pulloja, pakkausastioita tai koreja pestään koneellisesti, pesukoneen pesulämpötiloja tulee tarkkailla, samoin pesu- ja huuhteluaineiden oikeaa annostelua.

Laatikaa puhtaanapitosuunnitelma, jossa on selvitetty

- puhdistettavat tilat ja laitteet
- siivoustiheys

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

- käytettävät aineet ja välineet
- suorittaja (oma henkilökunta/ulkopuolinen).

Suunnitelmassa on huomioitava myös harvemmin siivottavat kohteet kuten katot, ylärakenteet, seinät.

Kertokaa, kuinka teillä pidetään kirjaa harvoin siivottavista kohteista, pesukoneen lämpötilaseurannasta ja kuljetuslaatikoiden pesusta.

#### 10.4. Puhtaanapidon seuranta

Siivoustulosta seurataan aistinvaraisesti. Siivoustulosta tulee seurata myös mikrobiologisesti ottamalla muutaman kerran vuodessa puhdisteuiltoja, kuivilta pinnoilta näytteitä. Näytteenottokohteiksi valitaan ensisijaisesti pintoja, jotka ovat suorassa kosketuksessa elintarvikkeeseen. Näytteitä voidaan ottaa myös kohteista, jotka ovat välillisessä kosketuksessa elintarvikkeeseen, esim. ovenkahvoista tai pakkauskoneiden käynnistuspainikkeista. Huonoista tuloksista seuraa puhdistustoimenpiteitä ja ne varmistetaan uusintänäytteillä.

Kuka vastaa puhtaanapidon seurannasta ja mihin tulokset kirjataan? Mitä toimenpiteitä aiheutuu huonosta siivoustuloksesta?

Kertokaa pintapuhtausnäytteiden otosta näytteenottokohdassa 11. Mitä toimenpiteitä aiheutuu huonoista tuloksista?

#### 10.5. Tuhoeläintorjunta

Laatikaa tuhoeläinsuunnitelma, josta käy ilmi:

- luettelo ennaltaehkäisevistä välineistä (kärpäsverkot, loukut, syötit) ja niiden merkitseminen pohjapiirrookseen
- varastojen tarkastus silmämääräisesti määräajoin
- mahdolliset sopimukset alan yrittäjän kanssa, tarkastustiheys ja raportit käynneistä
- toimenpideohjeet
- käytetyt torjunta-aineet ja niiden säilytys sekä käyttöturvallisuustiedotteet käytetyistä torjunta-aineista.

Toimenpiteistä tulee kirjata ainakin seuraavat:

- pvm
- tuhoeläin
- torjunta-aine
- torjunnan suorittaja
- muut toimenpiteet (esim. saastuneille tuotteille ja tiloille).

#### 10.6. Jätehuolto

Jätteet tulee lajitella erikseen, mikäli niitä syntyy yli 20 kg/vko (esim. lasi, metalli, paperi, pahvi, biojäte, sekajäte)

Kertokaa jätteiden keräyksestä ja kuljetuksesta ainakin seuraavat asiat:

- jäteastioiden määrä ja sijoitus ulkona sekä niiden tyhjennysväli

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

- jätteiden erilliskeräys
- jäteastioiden sijoittelu sisällä ja niiden tyhjentämisestä ja pesusta huolehtiminen
- 

#### 10.7. Vierailijat

Kertokaa kuinka yrityksessänne huolehditaan vierailijoista

- millä alueilla vierailijat saavat liikkua
- kuinka heidän suojavaatetuksestaan huolehditaan

### 11. Näytteenottosuunnitelma

Omavalvonnan toimivuus varmistetaan näytteillä ja niitä otetaan tuotannon eri vaiheista ja pinnoista. Valvontaviranomainen voi määrätä elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi välttämättömiä omavalvontaan kuuluvia tutkimuksia. Näytteenotto voi kohdistua seuraavanlaisesti:

- pintapuhtausnäytteet, kts 10.4
- näytteet raaka-aineista
- säilyvyyskokeet = parasta ennen -ajankohdan määrittäminen
- yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat esim. rikkidioksidi
- talousvesi kts. 6.3

Jos näytteestä saadaan huono tulos, arvioidaan syy siihen sekä tehdään tarpeelliset korjaukset toiminnassa. tehdyt korjaukset kirjataan omavalvontasuunnitelmaan. Laadun paraneminen varmistetaan uusintänäytteellä.

Laatikkaa toimintaanne soveltuva näytteenottosuunnitelma, josta käy ilmi:

- mitä näytteitä otetaan
- mitä niistä analysoidaan
- kuka näytteitä ottaa
- kuinka usein niitä otetaan
- laboratorio, jossa ne tutkitaan
- tulosten tulkinta
- poikkeamien aiheuttamat toimenpiteet.

**Selvittäkää erityisesti tässä kohdassa myös tuotteen valmistuksessa tapahtuvaa näytteenottoa ja analysointia. Esimerkiksi alkoholipitoisuuden, lämpötilan ja ph:n seurantaa. Liittäkää omavalvontasuunnitelmaan mallipohjat seuranta pöytäkirjoista tai raporteista.**

### 12. Jäljitettävyys ja lähetettyjen tuotteiden kirjanpito

Elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi on niiden jäljitettävyys määrätty pakolliseksi. Elintarvikealalla toimivien on tiedettävä tuotteidensa raaka- ym. aineiden toimittajat ja ne yritykset, joille sen tuotteita toimitetaan.

Käytännössä jäljitettävyys/tunnistus toteutetaan pakkausmerkinnöissä juomaerän tunnuksen merkitsemisellä. Juomaerän tunnuksena on käytettävä merkintää, jonka perusteella voidaan tunnistaa erä, johon elintarvike kuuluu. Tarvittaessa tunnuksen eteen on merkittävä kirjain ”L”, jos tunnus ei muuten erotu muista.

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

Juomaerä on valmistettu samoissa raaka-aine- ja tuotanto-olosuhteissa (yleensä enintään päivän tuotanto). Käytännössä erän merkintä edellyttää myös tietoa siitä, mitä raaka-aine-eriä juoman valmistukseen on käytetty ja tietoa siitä, minne kyseistä erää on myyty. Näiden tietäminen on juoman valmistajan etu; mitä paremmin tämä ns. sisäinen jäljitettävyyden on otettu huomioon, sitä rajatumpi ja täsmällisempi takaisin veto voidaan tarvittaessa toteuttaa.

Juomaerämerkinnän sijasta voidaan käyttää säilyvyysaikaan liittyviä ilmaisuja (esimerkiksi ”parasta ennen” päiväykset), edellyttäen, että merkinnät ovat täsmällisiä. Pakkaamattoman elintarvikkeen, esimerkiksi hanaoluden, tunnus (ja kirjain ”L”) on merkittävä kuljetuspakkaukseen, -astiaan tai -laatikkoon.

- Listatkaa tuotteidenne valmistukseen käytettävät raaka-aineet
- Nimetkää jokaiselle raaka-aineelle toimittaja(t) yhteystietoineen
- Listatkaa, minkä tuotteiden valmistukseen kutakin raaka-ainetta käytetään
- Listatkaa asiakkaanne yhteystietoineen
- Kertokaa, mikä tieto kunkin tuotteen pakkauksessa toimii jäljitettävyyden tunnistusmerkintänä
- Kertokaa, oletteko varmistaneet tuotteidenne jäljitettävyyttä edellä lueteltujen lisäksi muilla keinoin.

### 13. Ohje alkoholijuomien valmistajille takaisinvedosta ja ilmoittamisesta viranomaisille ja kuluttajille

Jos valmistaja epäilee, että sen valmistama alkoholijuoma ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, valmistajan on aloitettava välittömästi toimet kyseisen tuotteen poistamiseksi markkinoilta.

Valmistajan velvollisuudet, kun tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen ja kun tuote on jo mennyt kuluttajille, ovat:

1. poistaa tuote markkinoilta (takaisin veto)
2. ilmoittaa takaisinvedosta valvontaviranomaiselle (Valvira)
3. ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta (esimerkiksi palauttamisesta ostopaikkaan).

#### 13.1. Takaisin veto

Toimijan on itse arvioitava riski mikä ei-turvallisen elintarvikkeen nauttimisesta aiheutuu. Arvioinnissa on syytä ottaa huomioon varovaisuusperiaate ja arvioida riskiä pahimman mahdollisuuden mukaan. Viranomaisen tehtävänä on arvioida tehtyä riskinarviointia ja tehdä yhteistyötä toimijan kanssa.

Esimerkiksi tuotteen mikrobiologinen kontaminaatio tai yliherkkyyttä aiheuttavan ainesosan ilmoittamatta jättäminen ovat syitä, jolloin tuote on yleensä aina vedettävä pois markkinoilta. Tuote voidaan joutua vetämään

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

pois markkinoilta myös esimerkiksi korkeiden vierasainepitoisuuksien, lisäainesaadosten rikkomusten tai vakavien koostumusvirheiden vuoksi. Tarvittaessa Valvira varmistaa valvontakäyntien yhteydessä, sekä muilla tavoin, että tuotteiden takaisinvento on toteutettu ja tuotteet on poistettu myymälöistä ja anniskelupaikoista.

Alkoholijuomien valmistaja elintarvikealan toimijana on vastuussa markkinoilta poistettujen tuotteiden palauttamisesta, korjaamisesta tai hävittämisestä. Virheestä riippuen tuotteet voidaan saattaa määräysten mukaisiksi (esimerkiksi yliherkkyyttä aiheuttavan ainesosan merkintä) tai tuote voidaan käyttää muuhun kuin elintarviketarkoitukseen tai hävittää.

### 13.2. Ilmoittaminen viranomaisille

Toimijan on heti ilmoitettava takaisinvedosta ja toimitettava täytetty takaisinventoilmoitus ([www.valvira.fi](http://www.valvira.fi) → Lomakkeet) Valviralle.

Valvira ottaa kantaa suunnitellun takaisinvedon riittävyteen. Tarvittaessa Valvira laatii tiedotteen asiasta viraston verkkosivulle sekä lähettää tiedon muihin EU-jäsenmaihin elintarvikkeita ja rehuja koskevan nopean hälytysjärjestelmän (RASFF -järjestelmä) tai Luomutuotteiden osalta OFIS-järjestelmän kautta.

### 13.3. Kuluttajien informointi

Kuluttajille aiheutuvien haittojen ehkäisemiseksi toimijan on julkaistava asiasta lehti-ilmoitus sekä laatia ja toimittaa tiedote Suomen tietotoimistolle ([toimitus@stt.fi](mailto:toimitus@stt.fi)). Tiedotteessa ja lehti-ilmoituksessa kuluttajalle kerrotaan mistä tuotteesta ja tuote-erästä on kyse sekä tuotteesta olevasta virheestä. Jos kyse on koko Suomessa markkinoitavasta tuotteesta, ilmoitus julkaistaan lähtökohtaisesti maan suomen- ja ruotsinkielisissä päälehdissä. Jos tuote on markkinoilla vain tietyillä alueilla, käytetään näiden alueiden lehtiä. Toimijan tulee antaa Valviralle tekemässään takaisinventoilmoituksessa selvitys siitä, miten yritys aikoo hoitaa ilmoittamisen kuluttajille.

### 13.4. Esimerkki valmistajan ilmoituksesta virheellisestä alkoholijuomasta

#### ***Lasinsiruja X-oluen pulloissa***

*Tuote*

*- X-olut, alkoholipitoisuus 4,7 tilavuusprosenttia, pullokoko 0,33 litraa*

*Vähimmäissäilyvyysaika / parasta ennen-merkintä*

*- 30.6.2012*

*Erän tunnus*

*- Sama kuin vähimmäissäilyvyysaika*

*Valmistaja*

*- Firma Oy*

*Missä tuote on markkinoilla*

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

- Koko maassa Z-ketjun myymälöissä sekä Tampereen alueen ravintoloissa (ravintoloiden nimet K, L, M)

Virhe

- Valmistuksen aikana tuotteeseen on joutunut lasinsiruja.

Toimenpiteet

- Firma Oy on ryhtynyt toimenpiteisiin tuotteen markkinoilta vetämiseksi ja julkaissut asiasta lehdistötiedotteen (lehdet A ja O). Lisäksi kuluttajia tiedotetaan maksullisella ilmoituksella.

Asiakaspalautukset

- Tuotteen ostajia pyydetään palauttamaan tuotteet osoitteeseen Firma Oy, X-katu 2, 12345 Paikkakunta. Ostos hyvitetään.

Lisätietoja

- Tuotepäällikkö YY, puhelin (12) 345 678

#### 14. Asiakasvalitukset

Asiakasvalituksista on pidettävä kirjaa, josta näkyy valituksen syy ja tehdyt toimenpiteet. Kertokaa, millaisiin toimenpiteisiin teillä ryhdytään asiakasvalitustilanteissa.

#### 15. Omavalvonnan asiakirjat ja niiden säilytys

Asiakirjat (sähköisenä tai paperilla) on säilytettävä paikassa, jossa ne ovat tarvittaessa sekä valvontaviranomaisen että henkilökunnan nähtävillä.

Omavalvontaan liittyvät seuraavat asiakirjat

- omavalvontasuunnitelma
- seurannan, mittauksien ja näytteenoton tulokset
- esiintyneet poikkeamat ja tehdyt toimenpiteet
- asiakasvalitukset

Asiakirjoja säilytetään vähintään 1 vuosi käsittelystä. Omavalvontaan liittyvä kirjaaminen on aina vahvistettava kunkin kirjauksen osalta nimikirjaimin.

Kertokaa, mitä asiakirjoja tai dokumentteja yrityksessänne kuuluu omavalvonta-asiakirjoihin ja missä niitä säilytetään.

#### 16. Omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pitäminen

Omavalvontasuunnitelman paikkansapitävyys ja tarkoituksenmukaisuus tarkastetaan vähintään vuosittain ja aina kun toiminta olennaisesti muuttuu, esimerkiksi otetaan käyttöön uusia koneita, tuotantolinjoja tai raaka-aineita tai aloitetaan uusien tuotteiden valmistus.

Omavalvontasuunnitelmaa koskevan muutoksen yhteydessä mainitaan muutoksen tekijä ja tekoajankohta.

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

On suositeltavaa käyttää versionumeroita, esim. siten, että ensimmäinen omavalvontasuunnitelma saa numeron 1.0; vuositarkastus muuttaa ensimmäisen numeron (2.0 , 3.0) ja yksittäisen sivun tai kohdan muutos muuttaa jälkimmäisen luvun (2.1 , 2.2).

Kertokaa, kuka teillä ylläpitää omavalvontasuunnitelmaa.

#### 17. Raportointi viranomaiselle

Selvittäkää keille viranomaiselle raportoitte, mitä raportoitte ja kuinka usein. Ottakaa tässä huomioon eri lakien perusteella tapahtuva raportointi.

Kertokaa, kuka teillä vastaa mistäkin raportoinnista viranomaiselle.

Lisätiedot [alkoholi@valvira.fi](mailto:alkoholi@valvira.fi)

Johtaja *Jussi Holmalahti*  
Jussi Holmalahti

Ylitarkastaja *Timo Rokka*  
Timo Rokka



Dnro V/9935/2018

21.2.2018

## Liite 1. Kylmlaitteiden lmpötilaseuranta

	Kylmlaite ja sen lmpötilaraja						
pvm	nro 1	nro 2	nro 3	nro 4	nro 5	nro 6	Huomautukset (toimenpiteet raja-arvojen ylityesssä, sulatukset, pesut, huollot ym)
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

**Liite 2. HACCP -järjestelmä**

Yhdistyneiden kansakuntien Codex Alimentarius-kokous julkaisi 1960-luvun lopulla ensimmäisen HACCP-menettelyn soveltamisohjeen. Se on vähitellen sisällytetty lainsäädännöllisiin vaatimuksiin teollistuneissa maissa eri puolilla maailmaa ja EU:ssa vuonna 1993. Nykylainsäädännössä HACCP-periaatteista säädetään EU-asetuksessa 852/2004. Suomessa uuden elintarvikelain (23/2006) myötä vaatimus HACCP-periaatteiden soveltamisesta laajeni koskemaan kaikkia elintarvikehuoneistoja. HACCP-menettelmä on osa elintarvikealan toimijan omavalvontaa ja omavalvontasuunnitelmaa. HACCP-menettelmällä etsitään toiminnasta sellaiset kohdat, joihin sisältyy terveystarve.

**HACCP periaate 1: Vaarojen tunnistaminen**

Tunnistetaan kaikki mahdolliset vaarat, jotka liittyvät elintarviketuotannon kaikkiin vaiheisiin, kuten elintarvikkeen raaka-aineisiin, jalostukseen, käsittelyyn, valmistukseen, jakeluun ja kulutukseen. Arvioidaan vaarojen vakavuus ja esiintymisen todennäköisyys. Määritetään ennalta ehkäisevät toimenpiteet, joiden avulla tunnistettuja vaaroja valvotaan.

**HACCP periaate 2: Kriittisten kontrollipisteiden määrittäminen**

Suoritetaan vaara-analyysi eli määritetään ne käsittely- ja tuotantoprosessin kohdat, joita voidaan valvoa jonkun vaaran poistamiseksi ja sen esiintymisen todennäköisyyden minimoimiseksi. Nämä kohdat ovat kriittisiä kontrollipisteitä (Critical Control Point, CCP). Kriittinen kontrollipiste voi olla mikä tahansa vaihe elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa. Se voi olla esimerkiksi raaka-aineissa tai niiden tuotannossa, valmistusohjeissa, valmistusmenetelmissä, kuljetuksessa tai varastoinnissa.

**HACCP periaate 3: Rajojen asettaminen**

Asetetaan kullekin kriittiselle kontrollipisteelle tavoitetasot ja poikkeamarajat, joita on noudatettava, jotta voidaan olla varmoja, että kriittinen kontrollipiste on hallinnassa.

**HACCP periaate 4: Kriittisten kontrollipisteiden seuranta**

Laaditaan seurantajärjestelmä varmistamaan, että tilanne kriittisessä kontrollipisteessä on hallinnassa. Seuranta suoritetaan kriittisissä kontrollipisteissä jatkuvasti.

**HACCP periaate 5: Korjaavat toimenpiteet**

Määritetään ne korjaavat toimenpiteet, joihin ryhdytään silloin, kun seuranta osoittaa, että kriittinen kontrollipiste ei ole hallinnassa.

**HACCP periaate 6: Varmistustoimenpiteet**

Sovitaan varmistustoimenpiteet, joilla varmistetaan koko HACCP -järjestelmän toimivuus. Varmistustoimenpiteet sisältävät täydentäviä mittauksia, tutkimuksia ja selvityksiä.

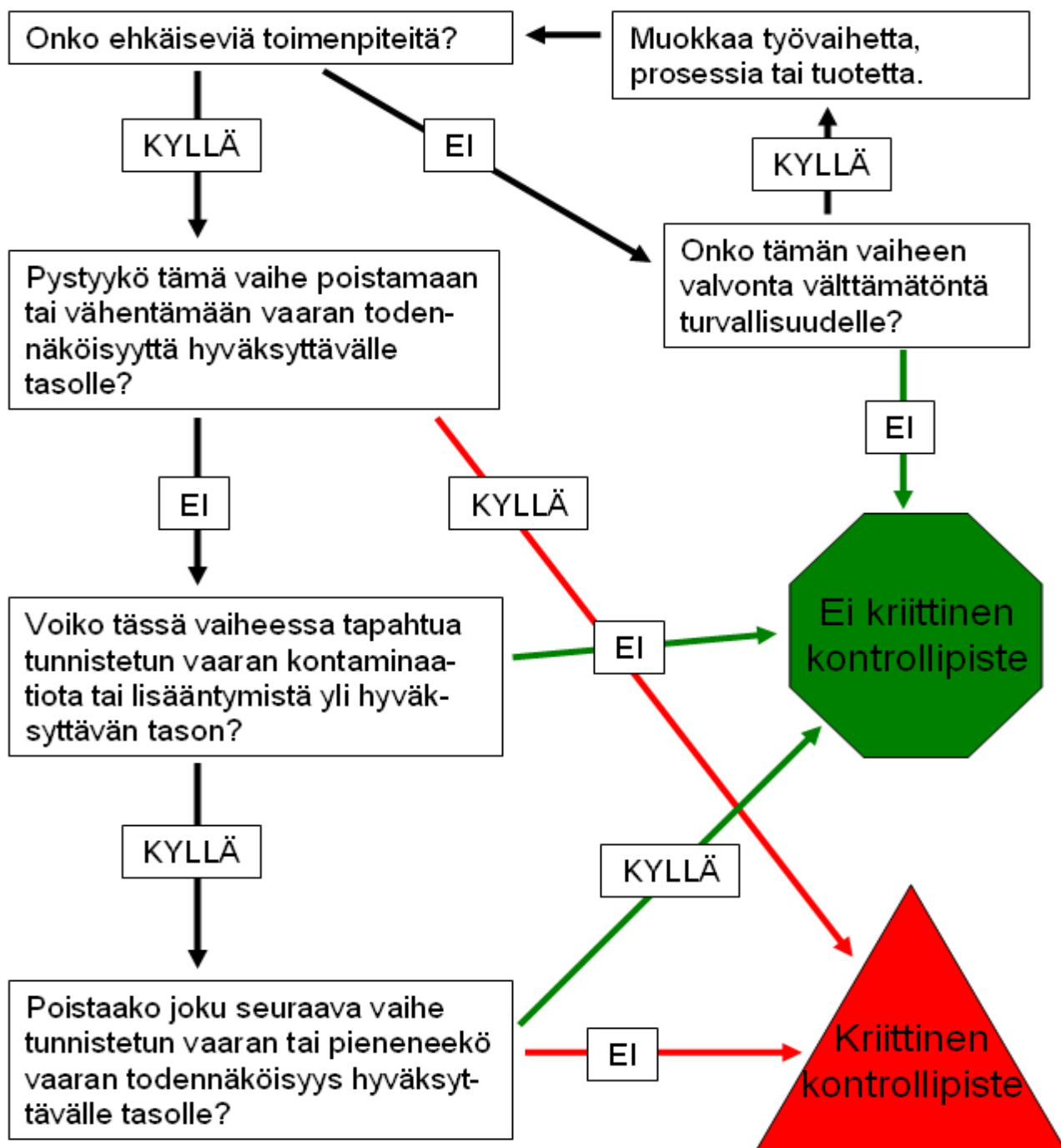
Dnro V/9935/2018

21.2.2018

## HACCP periaate 7: Kirjaaminen

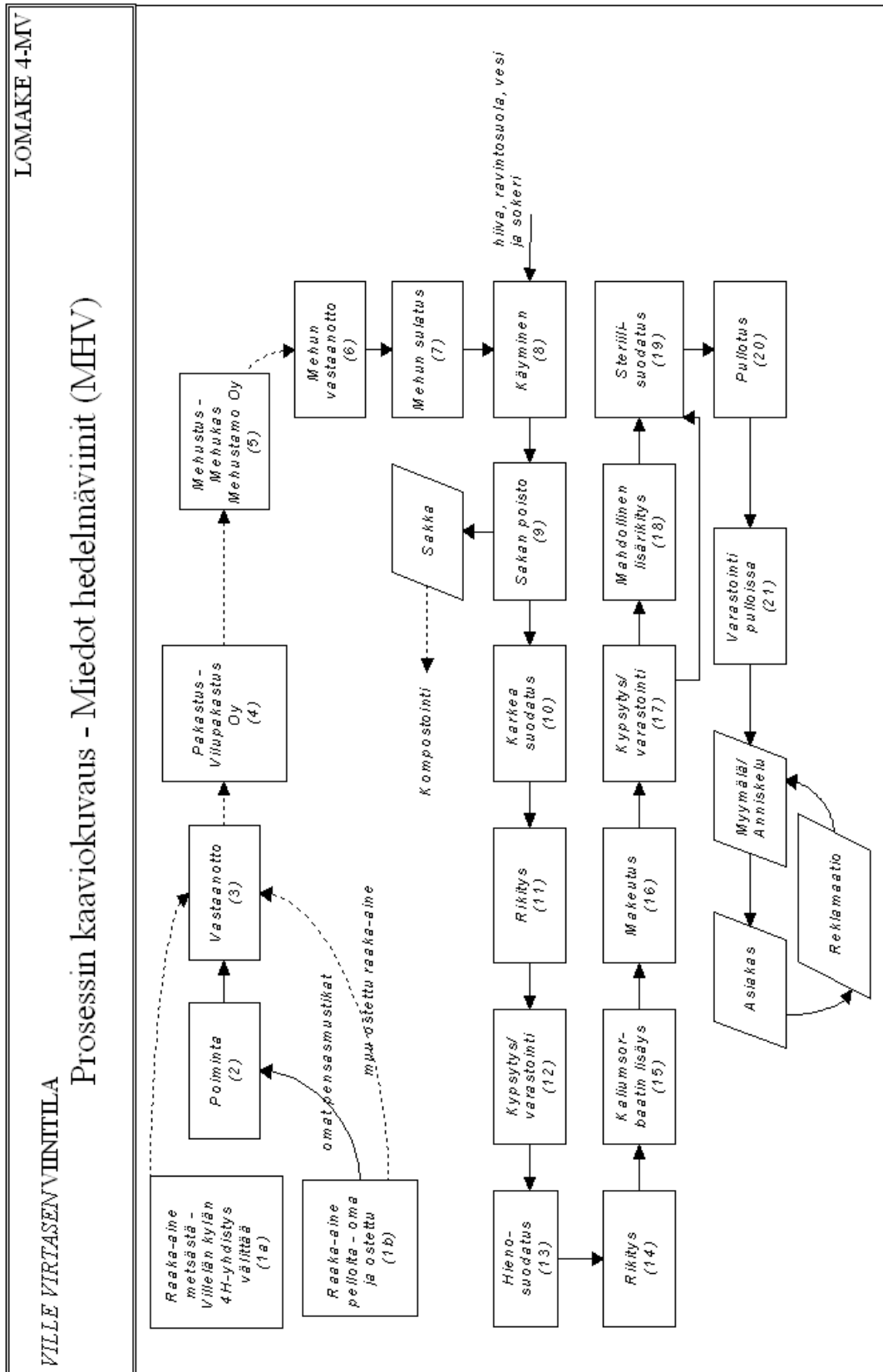
Laaditaan kirjanpito joka käsittää kaikki HACCP -järjestelmään liittyvät toiminnot ja menettelyt, seuranta- ja varmistustoimenpiteisiin liittyvät tulokset ja tehdyt korjaavat toimenpiteet.

## Liite 3. Kriittisten kontrollipisteiden löytäminen



Lähde: Elintarviketurvallisuusvirasto

**Liite 4. Esimerkit miedon hedelmäviinin prosessikaaviosta, kriittisistä kontrollipisteistä ja niiden hallinnasta**



Dnro V/9935/2018

21.2.2018

VILLE VIRTASEN VIINITILÄ		LOMAKE 5-MV				
		Miedot hedelmäviinit (MHV)				
		Kriittiset kontrollipisteet (KKP) ja niiden hallinta				
Prosessin vaihe	Mahdollinen vaara	Seuranta/toimenpiteet	Kriittinen kontrollipiste ja sen numero	Kriittisen kontrollipisteiden kuvaus	Kontrollipisteiden liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot
1) Raaka-aine	Metsämarja raaka-aine					
2) Poiminta	vastaanotetaan Villelan kylän 4H-yhdistyksen kautta ja toiminnassa ei ole ollut ongelmia.					
3) Vastaanotto						
4) Pakastus	Punaherukan ja omenan osalta toimitukset luotettavilta ja tunnetuilta ammattiviihijöiltä - ei toimitusongelmia					
	Pakastuksesta huolehtii Vitupakastus Oy. Vitupakastus Oy:llä on ISO9000-laatujärjestelmä					
5) Mehustus	Mehustuksesta ja entsyymoinnista huolehtii Mehukas Mehustamo Oy - ei toimitusongelmia. Mehukas Mehustamo Oy:llä on ISO9000-laatujärjestelmä					
6) Mehun vastaanotto						
7) Mehun sulatus	<ul style="list-style-type: none"> <li>liian hidas sulatus</li> </ul>	Sulatus tapahtuu tuumalla vesivalehulla ja sulanut mehu kaadetaan pois. Sulatus kestää maksimissaan 2 vrk.	KKP-1	Liian hidas sulatus	Kontaminointuminen	Mikrobiologinen testaus
8) Käyminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>lisätyvät anemäärät väärää</li> </ul>	Anemäärien oikeat suhteet				

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

VILLE VIRTASEN VIINITILÄ		Miedot hedelmäviinit (MHV)		Kriittiset kontrollipisteet (KKP) ja niiden hallinta		LOMAKE 5-MV	
Prosessin vaihe	Mahdollinen vaara	Seuranta/toimenpiteet	Kriittinen kontrollipiste ja sen numero	Kriittisen kontrollipisteen kuvaus	Kontrollipisteen liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista</li> <li>käytettyjen astioiden puhtaus</li> <li>hiiva ei toimi esim. liian korkea lämpötila käymisen alkuvaiheessa</li> </ul>	<p>varmistetaan kahden ihmisen toimesta ja tuloksia verrataan reseptin ohjeisiin</p> <p>Käymisastioiden puhtaudesta huolehditaan pesuin ja desinfiointein - mahdollisesti myös mikrobiologinen testaus</p> <p>Käymisen alkuvaiheessa kylmävesivalelua ja käymisastian täyttö useammassa erässä</p> <p>Analyysimenetelmät käymisen aikana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lämpötilan seuranta</li> <li>- ominaispainomittaus</li> <li>- aistinvarainen seuranta</li> </ul>					
9) Sakan poisto 10) Karkeasu odatus 11) Rikitys	<ul style="list-style-type: none"> <li>siirtolaitteissa ongelmia (esim. säiliöt, letkut, pumput, venttiilit jne. desinfiomattia)</li> <li>henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista</li> <li>lisätään väärä rikkimäärä</li> </ul>	<p>Siirtolaitteiden pesu ja desinfiointi sprillä</p> <p>Mikrobiologinen testaus</p> <p>Rikkimäärä lasketaan koko erälle ja rikin hävittämäärät arvioidaan. Arvioidusta</p>	KKP 2	Mikrobiologinen kasvusto siirtolaitteissa	Mahdollinen kontaminaatio	Käytetään mikrobiologisen testausmenetelmän puhtauskriteerejä	

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

VILLE VIRTASEN VIINITILA		Miedot hedelmäviinit (MHV) Kriittiset kontrollipisteet (KKP) ja niiden hallinta					LOMAKE 5-MV	
Prosessin vaihe	Mahdollinen vaara	Seuranta/toimenpiteet	Kriittinen kontrollipiste ja sen numero	Kriittisen kontrollipisteeseen kuvaus	Kontrollipisteen liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot		
12) Kypsyys/varastoointi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varastointiasia ei ole tiivis ja puhdas</li> <li>Väärä varastointilämpötila</li> </ul>	<p>kokonaissirkkimäärästä 50 - 60 % lisätään tässä vaiheessa</p> <p>Säiliöiden kansien kumiivisteiden kuntoa seurataan</p> <p>Varastointiasiat desinfioidaan</p> <p>Varastointilämpötila 16 -18 C</p>						
13) Henosuo datus	<ul style="list-style-type: none"> <li>siirtotapahumassa ongelmia (esim. säiliöt, letkut, pumput, säiliöt jne desinfiointia)</li> </ul>	Sirtolaitteiden pesu ja desinfiointi (sprii tai joku muu desinfiointiaine)						
14) Rikitys	<ul style="list-style-type: none"> <li>henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista</li> </ul>	Mikrobiologinen testaus						
15) Kalumso rbaatti	<ul style="list-style-type: none"> <li>väärät ainemäärät rikkiä tai kalumso rbaattia</li> </ul>	Rikkiä lisätään tässä vaiheessa kokonaismäärästä loput 40 - 50 %						
16) Makeutus	<ul style="list-style-type: none"> <li>liikaa sokeria</li> </ul>	Kalumso rbaattia käytetään 100 mg/l miedoille viineille						
17) Kypsyys/varastoointi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varastointiasia ei ole tiivis ja puhdas</li> </ul>	Liikaa sokeria --> uusi tuote Kansien kumiivisteiden kuntoa seurataan						



Dnro V/9935/2018

21.2.2018

VILLE VIRTASEN VIINITILÄ		Miedot hedelmäviinit (MHV) Kriittiset kontrollipisteet (KKP) ja niiden hallinta					LOMAKE 5-MV	
Prosessin vaihe	Mahdollinen vaara	Seuranta/toimenpiteet	Kriittinen kontrollipiste ja sen numero	Kriittisen kontrollipisteiden kuvaus	Kontrollipisteiden liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot		
18) Mahdollisten lisärikitys	<ul style="list-style-type: none"> <li>Väärä varastointilämpötila</li> <li>väärä määrä rikkää</li> </ul>	<p>Varastointiasiat desinfioidaan</p> <p>Varastointilämpötila 16 -18 C</p> <p>Rikkäisesti</p>						
19) Sieränsuo dataus 20) Pullotus	<ul style="list-style-type: none"> <li>siirtotapakumassa ongelmia (esim. säiliöt, letkut, pumput, säiliöt jne desinfiointia)</li> <li>henkilöstön asiantuntemus/tou-lutus puutteellista</li> <li>suodatinsuodattimet väärin asennettuna</li> <li>pullot eivät ole puhaita tai niissä on vieraita esineitä</li> <li>käsittelemättömät korkki/korkituslaitte</li> <li>vääräntyyppiset/huonolaatuiset korkit</li> <li>huonolaatuisia korkkeja -&gt; korkituksen yhteydessä korkkipalasia pulloon</li> </ul>	<p>Säiliöiden pesu ja desinfiointi (sprii tai joku muu desinfiointiaine)</p> <p>Mikrobiologinen testaus</p> <p>Suodatuksessa oikean käyttöpaineen varmistus</p> <p>Ennen pakan kiinnipuristusta levyjen suunnat tarkistettava kahden ihmisen toimesta</p> <p>Pullot huuhdotaan vedellä</p> <p>Korkit käytetään sellaisenaan</p> <p>Käsin korkitettaessa varmistus korkin laadusta</p>	KKP 3	Mikrobiologinen kasvusto siirtolaitteissa	Mahdollinen kontaminaation vaara	Käytetään mikrobiologisen testausmenetelmän mukaisesti		

Dnro V/9935/2018

21.2.2018

21) Varastoin ti pulloissa	<ul style="list-style-type: none"> <li>väärä varastointilämpötila</li> <li>väärä varastointitapa (esim. pulloit pystyasennossa)</li> </ul>	Varastointi kuivassa ja viileässä paikassa oikeassa lämpötilassa 14–16 °C	KKP 4	Mikrobiologisia kasvu- ja kirkkautta	Korkin sisältämien mikrobiologien kasvusto kontaminoitui viiniin	Hankala havaita korkkien sisältämiä mikrobiologisia kasvu- ja kirkkautta --> vähitään hyvälaatuisia korkkeja
----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-------	--------------------------------------	------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------