
Omavalvonnan valvonta

Omavalvonnan valvonta on olennainen osa alkoholielinkeinoon liittyvää valvontaa. Alkoholijuomien tuotannon ja tukkumyynnin valvonnan tavoitteena on varmistaa markkinoilla olevien alkoholituotteiden turvallisuus kuluttajille ja se, että alkoholituotteet ovat laillisesti valmistettuja ja maahantuotuja. Valvojat neuvovat myös lainsäädännön soveltamista koskevilla kysymyksillä.

Omavalvonnan kirjanpidon avulla toimija pystyy esittelemään valvojalle omavalvontasuunnitelman toteutumista. Jos valvoja havaitsee omavalvontasuunnitelman arvioinnissa, ettei omavalvontasuunnitelma ole riittävä, valvojan on annettava toimijalle neuvoja ja kehotuksia omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi.



Valvira



Valvira

Sosiaali- ja terveysalan
lupa- ja valvontavirasto

Sosiaali- ja terveysalan
lupa- ja valvontavirasto, Valvira

PL 210, 00531 Helsinki

Puh. 0295 209 111

Faksi 0295 209 700

www.valvira.fi

Alkoholielinkeinoon omavalvonta

Omavalvonta ja toimijan vastuu

Omavalvonnaksi kutsutaan järjestelmää, jolla toimija varmistaa, 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 määritettävä omavalvonnassaan niille hallintakeinot. Toimijan on varmistettava, että tuotteet ovat

- kemialliselta
- fysikaaliselta ja
- mikrobiologiselta laadultaan

sellaisia, että ne eivät aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Lainsäädäntö

Alkoholielinkeinon toimijoita koskee sekä elintarvike- että alkoholilainsäädäntö. Vuonna 1995 säädettiin kaikille elintarvikealan toimijoille pakolliseksi omavalvonnan suunnittelu ja toteuttaminen. Vastaava vaatimus löytyy myös alkoholilainsäädännöstä. Alkoholilainsäädäntö edellyttää, että luvanhakija antaa selvityksen valmistus- ja laadunvarmistusmenetelmistään riittävän omavalvonnan ja laadunvalvonnan toteut-

tamiseksi. Elintarvikelainsäädännössä määritellään HACCP-periaatteet (Hazard Analysis Critical Control Point eli vaara-analyysi kriittisistä kontrollipisteistä), joita apuna käyttäen toimijan on suunniteltava ja toteutettava omavalvontaa.

Omavalvonnan rakenne

Omavalvontajärjestelmä koostuu tukijärjestelmistä ja tarvittaessa muista vaarojen hallintakeinoista. Tukijärjestelmien sisältö vaihtelee toiminnan luonteen mukaan, ja se voi sisältää esimerkiksi tilojen ja laitteiden puhtaanapitoon, haittaeläinten torjuntaan ja jätteiden käsittelyyn liittyvää ohjeistusta.

Tukijärjestelmillä varmistetaan perusta elintarvikkeiden turvallisuudelle, toiminnan hygieeniselle tasolle ja säädösten ja määräysten noudattamiselle. Mikäli vaaroja arviotaessa todetaan, että tiettyyn työvaiheeseen liittyy terveysvaaran riski eikä kyseistä vaaraa hallita enää myöhemmissä työvaiheissa, sovelletaan tämän työvaiheen hallintaan kaikkia HACCP-periaatteita.

Toimija voi toteuttaa omavalvontansa

- noudattamalla hyviä hygieniakäytäntöjä ja muita tukijärjestelmiä tai
- noudattamalla toimialansa hyvän käytännön ohjeita tai
- soveltamalla kaikkia HACCP-periaatteita.

Toimija voi käyttää myös erilaisia yhdistelmiä edellä mainituista vaihtoehdoista ottaen huomioon toimintaansa liittyvät vaarat sekä sen, miten hän parhaiten voi varmistaa vaarojen hallinnan.

Omavalvontasuunnitelma

Omavalvonnasta on oltava kirjallinen suunnitelma. Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa otetaan huomioon yrityksen koko ja toiminnan laatu. Suunnitelmaa on noudatettava, ja sitä on tarpeen mukaan päivitettävä. Omavalvonnan toteutuksesta on pidettävä kirjaa.

Toimija määrittelee omavalvontasuunnitelmassaan keinot, joilla hän varmistaa tuotteiden turvallisuuden. Nämä keinot ilmaistaan toimenpiderajojen ja selkeiden työ- ja toimintaohjeiden avulla. Tuotteen laadun ja turvallisuuden kannalta kriittisiä pisteitä on seurattava säännöllisesti ja pidettävä kirjaa sekä niiden seurannasta että tehdyistä toimenpiteistä. Omavalvontasuunnitelman on oltava kaikkien työntekijöiden tiedossa. Omavalvonnan on katettava kaikkien työvaiheiden työvälaineet, laitteet, koneet sekä valmistettavat tuotteet ja niiden pakkausmerkinnät.