



Valvira

Sosiaali- ja terveysalan
lupa- ja valvontavirasto

Omavalvontaohje alkoholijuomien valmistajille

Sisällys

1. Toiminnan kuvaus.....	5
2. Vastuuhenkilöt.....	5
3. Varasto- ja kylmätilat	6
4. Raaka-aineiden vastaanotto.....	6
5. Raaka-aineet, lisäaineet ja valmistuksen apuaineet	7
6. Valmistus	7
6.1. Prosessikaaviot	8
6.2. Valmistettavat ja astioitavat tuotteet, pakkaaminen, pakkausmateriaali, pakkausmerkinnät ja palautusjärjestelmä.....	8
6.3. Talousvesi	9
7. Valmiin tuotteen varastointi.....	10
8. Kuljetus	10
9. Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapito.....	10
10. Yleinen hygienia.....	11
10.1. Henkilökunnan hygienia	11
10.2. Henkilökunnan omavalvontakoulutus.....	11
10.3. Tilojen, laitteiden, astioiden ja kuljetuslaatikoiden siivous ja puhtaanapito	12
10.4. Puhtaanapidon seuranta	12
10.5. Tuhoeläintorjunta	13
10.6. Jätehuolto	13
10.7. Vierailijat	13
11. Näytteenottosuunnitelma	13
12. Jäljitettävyys ja lähetettyjen tuotteiden kirjanpito.....	14
13. Ohje alkoholijuomien valmistajille takaisinvedosta ja ilmoittamisesta viranomaisille ja kuluttajille.....	15
13.1. Takaisin veto	15
13.2. Ilmoittaminen viranomaisille	16
13.3. Kuluttajien informointi.....	16
13.4. Esimerkki valmistajan ilmoituksesta virheellisestä alkoholijuomasta.....	17
14. Asiakasvalitukset	17
15. Omavalvonnan asiakirjat ja niiden säilytys.....	18
16. Omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pitäminen	18
17. Raportointi viranomaisille.....	18
Liite 1. Kylmälaitteiden lämpötilaseuranta	20
Liite 2. HACCP -järjestelmä	21
Liite 3. Kriittisten kontrollipisteiden löytäminen.....	23
Liite 4. Esimerkit miedon hedelmäviinin prosessikaaviosta, kriittisistä kontrollipisteistä ja niiden hallinnasta.....	24
Liite 5. Alkoholilain mukainen omavalvontasuunnitelma	30

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

Omavalvontaohje alkoholijuomien valmistajille

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

Valmistusluvan myöntämiseen tarvittavista edellytyksistä säädetään alkoholilaissa. Laissa edellytetään että luvanhakijalla on mm. tuoteturvallisuuden varmistamisen edellyttämä osaaminen sekä valmistustilat, laitteet ja valmistusmenetelmät jotka soveltuvat tuote- ja elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Lisäksi hakijan edellytetään laativan alkoholilain mukainen omavalvontasuunnitelma (kuvattu tarkemmin liitteessä 5), jossa kuvataan miten alkoholilain edellytysten noudattamista seurataan. Alkoholilain mukainen omavalvontasuunnitelma voidaan yhdistää elintarvikelain mukaiseen omavalvontasuunnitelmaan.

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

Elintarvikelain mukainen alkoholijuoman valmistajien omavalvontasuunnitelma

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

Elintarvikelaki koskee myös alkoholijuoman valmistajia ja tukkumyyjiä. Elintarvikelain muutoksen 352/2011 mukaan kaikkien elintarvikkeita, myös alkoholijuomia, valmistavien ja myyvien yritysten tulee harjoittaa toimintaansa tiloissa, elintarvikehuoneistossa, josta on tehty ilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Elintarvikelain mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta viranomaiselle ennen suunniteltua toiminnan aloittamista. Ilmoituksen yhteydessä viranomaiselle esitetään kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Alkoholijuoman valmistuspaikoista ja alkoholijuomien varastoista ilmoitus tehdään Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirastolle (Valvira).

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

Mitä omavalvonta on?

Elintarvikelainsäädännön mukaiseksi 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.

Omavalvontajärjestelmä koostuu tukijärjestelmistä ja tarvittaessa muista vaarojen hallintakeinoista. Tukijärjestelmien sisältö vaihtelee toiminnan luonteesta riippuen 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 arvioitaessa todetaan, että tiettyyn työvaiheeseen liittyy terveysterveysvaaran 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 vuoden 2006 elintarvikelain (23/2006) myötä. HACCP-menetelmä on osa elintarvikealan toimijan omavalvontaa ja omavalvontasuunnitelmaa. HACCP-menetelmällä etsitään toiminnasta sellaiset kohdat, joihin sisältyy terveysterveysriski (huom. HACCP ≠ tuotteiden laadunvalvonta). Mikäli tuotteisiin liittyvät terveysterveysriskit kyetään hallitsemaan asianmukaisesti tukijärjestelmillä, HACCP-järjestelmää ei tarvitse ottaa kokonaisuudessaan käyttöön eikä kriittisiä kontrollipisteitä asettaa.

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 työvälaineet, laitteet, koneet sekä valmistettavat tuotteet.

Yrityksiltä edellytetään omaa näytteidenottoa raaka-aineista, valmistuksen vaiheista, tuotteista ja tiloista. Omavalvontasuunnitelmaan

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

on sisällytettävä tieto siitä, missä laboratoriossa 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 pohjapiirrookseen
- tehdäänkö alihankintaa, jos tehdään niin mitä
- kuljetukset (oma/ulkopuolisen auto)

2. Vastuuhenkilöt

Nimetkää eri toiminnoille vastuuhenkilöt, esimerkiksi:

- omavalvontasuunnitelman ylläpitäminen
- raportointi viranomaisille
- lupamuutosten ilmoittaminen
- 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
- tuholaiistorjunta

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

- asiakirjojen arkistointi
- henkilökunnan perehdyttäminen ja koulutus
- häiriötilanteet ja takaisin veto

3. Varasto- ja kylmätilat

Raaka-aineiden ja elintarvikkeiden säilytyksen suunnittelu on yksi tärkeimmistä tehtävistä elintarvikkeita käsittelevässä yrityksessä. Oikeilla säilytyslämpötiloilla sekä tuotteiden sijoittelulla ja varastokierroksen 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 pitäminen 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.

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

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

- raaka-aine aistinvaraisesti
- päiväykset ja muut pakkausmerkinnät
- kylmäkuljetusten lämpötila
- saateasiakirjat.

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

- Kuvaillkaa 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, maitaiden rouhinta, hiivan säilytys.

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

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

6. Valmistus

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

Mikäli tuotteisiin liittyvät terveystriskit kyetään hallitsemaan asianmukaisesti tukijärjestelmillä, HACCP-järjestelmää ei tarvitse ottaa kokonaisuudessaan käyttöön eikä kriittisiä kontrollipisteitä asettaa.

Tuotteiden käsittelyn eri vaiheissa pyritään selvittämään HACCP-menetelmän avulla mahdolliset kriittiset kontrollipisteet eli kohdat

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

joissa tiettyyn työvaiheeseen liittyy terveysvaaran riski eikä kyseistä vaaraa hallita enää myöhemmissä työvaiheissa.

HACCP-menetelmän pääperiaatteita on tarkemmin selvitetty liitteissä 2 ja 3. Liitteessä 4 on esimerkit miedon hedelmäviinin prosessikaaviosta ja kriittisistä kontrollipisteistä ja niiden hallinnasta.

Kriittiset kontrollipisteet ovat kohtia, joissa tehdyillä havainnoilla ja toimenpiteillä voidaan välittömästi vaikuttaa lopputuotteen laatuun. Tuotteille tai olosuhteille asetetaan näissä kohdissa tavoitearvot sekä hyväksytty 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 fysikaaliset tai kemialliset asiat. Tässä yhteydessä mietitään myös toimenpiteet, joihin ryhdytään, jos nämä ns. toimenpiderajat ylitetään.

Laatua huonontavia tekijöitä voivat olla esimerkiksi:

- vastaanotettavien raaka-aineiden huono laatu tai korkea lämpötila
- tuotantoon käytettävän veden laatu
- tuotteen väärät säilytyslämpötilat
- tuotteen liian hidas jäähdytys

6.1. Prosessikaaviot

Laatkaa tuotteille prosessikaaviot. Suorittakaa tuotteille HACCP-menetelmän avulla analyysi.

- Miettikää prosessin vaiheet, jotka ovat kriittisiä kontrollipisteitä, kontrollipisteitä tai joihin tarvitaan työohjeet.
- Kriittiset kontrollipisteet merkitään prosessikaavioihin.
- Laatkaa 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 joutu-

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

vat 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 astioiden
- Kertokaa, mitä pakataan ja minkälaisiin pakkauksiin. Huomioikaa myös erilläänpitoa edellyttävät tuotteet esim. luomu tai gluteenittomat tuotteet.
- Kertokaa kuinka olette varmistuneet pakkausten elintarvikekel-
poisuudesta.
- Kertokaa myös, mihin perustuvat tuotteelle asetetut parasta en-
nen -päiväykset.
- Selvittäkää kuinka käsittelette, pesette ja varastoitte uuden pak-
kausmateriaalin (esim. korit, pullot tai tölkit).
- Kertokaa myös mikä tieto toimii tunnistemerkinä takaisinvento-
tilanteessa (esim. parasta ennen -merkintä).
- Kertokaa pakkausmateriaalin säilytyspaikasta, pakkausmateriaa-
lin elintarvikekelpoisuudesta ja pakkausmerkinnöistä.
- Määritellä ajankohta, milloin pakkausmerkinnät tarkistetaan
esimerkiksi tietyin määräajoin ja aina reseptien muuttuessa.
Kuinka varmistetaan pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta ja
määräystenmukaisuudesta.
- Selvittäkää kuinka käsittelette, pesette ja varastoitte palautuvan
pakkausmateriaalin (esim. korit, pullot tai tölkit).
- Kertokaa kuulutteko johonkin palautusmateriaalijärjestelmään.

6.3. Talousvesi

Käytettävän talousveden laadun tulee täyttää sille asetetut vaati-
mukset (Terveysturvallisuuslaki 763/1994, Sosiaali- ja terveysministe-
riön asetus talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista
1352/2015 ja sosiaali- ja terveysministeriön asetus pienten yksiköi-
den talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista
401/2001). Talousveden terveyden-suojelulain vaatimusten osalta
tulee ottaa yhteys kunnalliseen terveydensuojeluviranomaiseen.

Luetteloikaa ja numeroikaa vesipisteet pohjapiirrokseen.

Laatikka suunnitelma vesinäytteiden ottamisesta, josta käy esille:

- mistä vesipisteestä näytteet otetaan
- näytteenottoajankohta

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

- 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. Selvittääkää 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 puut-

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

teista 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
- 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. Kädet 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

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

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 ilmastointi 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 huuhteluainesten oikeaa annostelua.

Laatikaa puhtaanapitosuunnitelma, jossa on selvitetty:

- puhdistettavat tilat ja laitteet
- siivoustiheys
- 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 puhdistetuilta, 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?

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

10.5. Tuhoeläintorjunta

Laatikaa tuhoeläinsuunnitelma, josta käy ilmi:

- luettelo ennaltaehkäisevistä välineistä (kärpäsverkot, loukut, syötit) ja niiden merkitseminen pohjapiirrokseseen
- 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
- 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

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

- 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 seurannan 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.

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

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

ns. sisäinen jäljitettävyys 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 hanaoluiden, 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 tunnistemerkintänä
- 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)

13.2. 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.

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

Esimerkiksi tuotteen mikrobiologinen kontaminaatio tai yliherkkyyttä aiheuttavan ainesosan ilmoittamatta jättäminen ovat syitä, jolloin tuote on yleensä aina vedettävä pois markkinoilta. Tuote voidaan joutua vetämään pois markkinoilta myös esimerkiksi korkeiden vierasainepitoisuuksien, lisäainesaadosten rikkomusten tai vakavien koostumusvirheiden vuoksi. Tarvittaessa Valvira varmistaa valvontakäyntien yhteydessä, sekä muilla tavoin, että tuotteiden takaisin veto 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.

13.3. Ilmoittaminen viranomaisille

Toimijan on heti ilmoitettava takaisinvedosta ja toimitettava täytetty takaisinveitoilmoitus (www.valvira.fi → Lomakkeet) Valviralle.

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

13.4. Kuluttajien informointi

Kuluttajille aiheutuvien haittojen ehkäisemiseksi toimijan on julkaisettava asiasta lehti-ilmoitus sekä laatia ja toimittaa tiedote Suomen tietotoimistolle (toimitus@stt.fi). Tiedotteessa ja lehti-ilmoituksessa kuluttajalle kerrotaan mistä tuotteesta ja tuote-erästä on kyse sekä tuotteessa 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 takaisinveitoilmoituksessa selvitys siitä, miten yritykseen aikoo hoitaa ilmoittamisen kuluttajille.

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

13.5. Esimerkki valmistajan ilmoituksesta virheellisestä alkoholijuomasta

Lasinsiruja X-oluen pulloissa:*Tuote*

- X-olut, alkoholipitoisuus 4,7 tilavuusprosenttia, pullo koko 0,33 litraa

Vähimmäissäilyvyysaika / parasta ennen-merkintä

- 30.6.2012

Erän tunnus

- Sama kuin vähimmäissäilyvyysaika

Valmistaja

- Firma Oy

Missä tuote on markkinoilla

- 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.

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

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.

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 ja vastaa omavalvontasuunnitelman ylläpitämisestä.

17. Raportointi viranomaisille

Selvittäkää keille viranomaiselle raportoitte, mitä raportoitte ja kuinka usein. Ottakaa tässä huomioon eri lakien perusteella tapahtuva raportointi. Kertokaa, kuka teillä vastaa mistäkin raportoinnista viranomaiselle ja miten havaitut puutteellisuudet korjataan.

Valviralle ilmoitettavia asioita ovat uudet tuotteet, astiointi (=valmistus) kolme kertaa vuodessa sekä myynnit kuukausittain. Näistä on omat ohjeensa Valviran internetsivuilla www.valvira.fi.

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

Lisätiedot alkoholi@valvira.fi

Johtaja *Jussi Holmalahti*
Jussi Holmalahti

Ylitarkastaja *Timo Rokka*
Timo Rokka

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

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-menetelmä on osa elintarvikkealan toimijan omavalvontaa ja omavalvontasuunnitelmaa. HACCP-menetelmällä etsitään toiminnasta sellaiset kohdat, joihin sisältyy terveystriikki.

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.

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

HACCP periaate 5: Korjaavat toimenpiteet

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

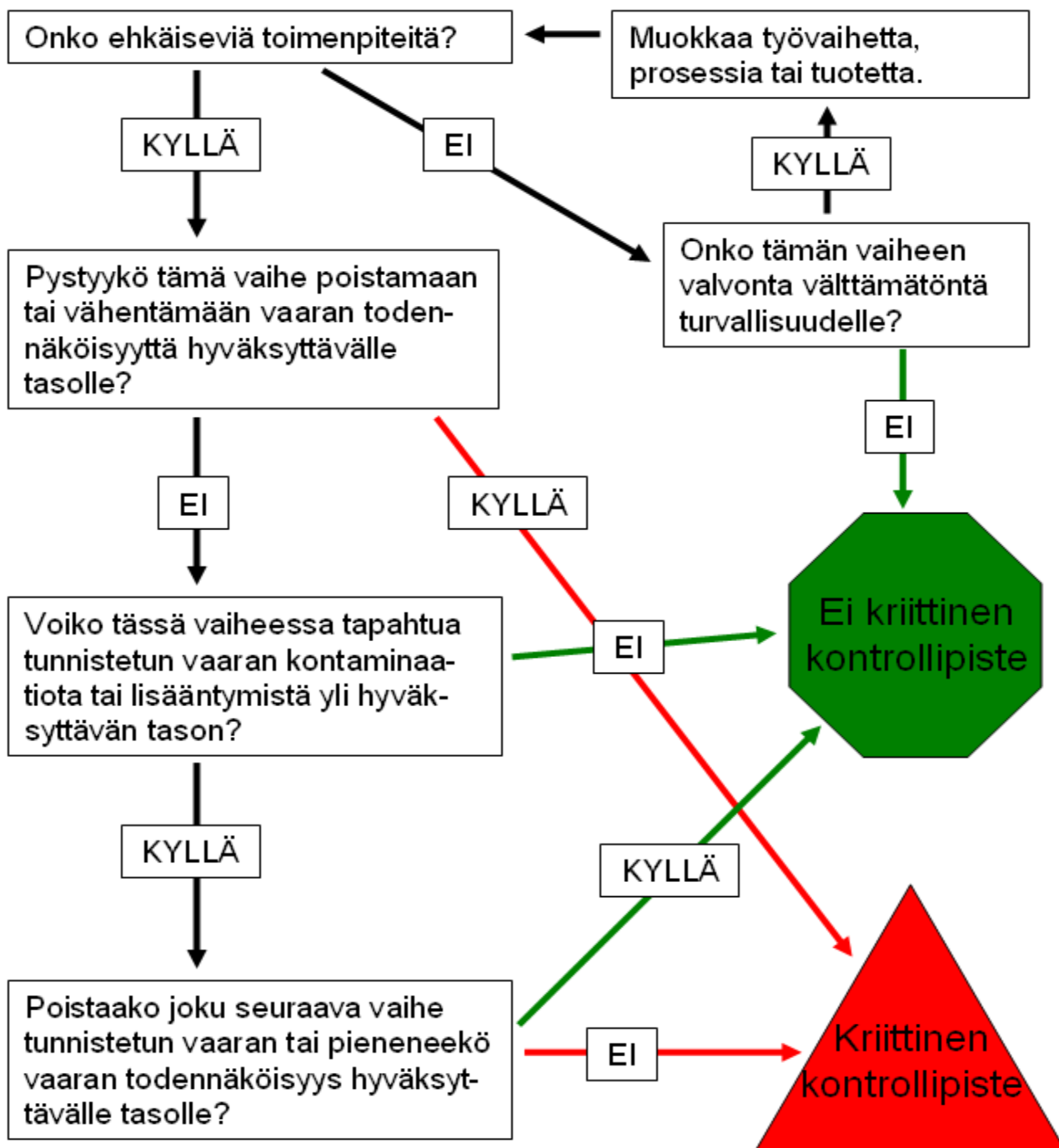
HACCP periaate 6: Varmistustoimenpiteet

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

HACCP periaate 7: Kirjaaminen

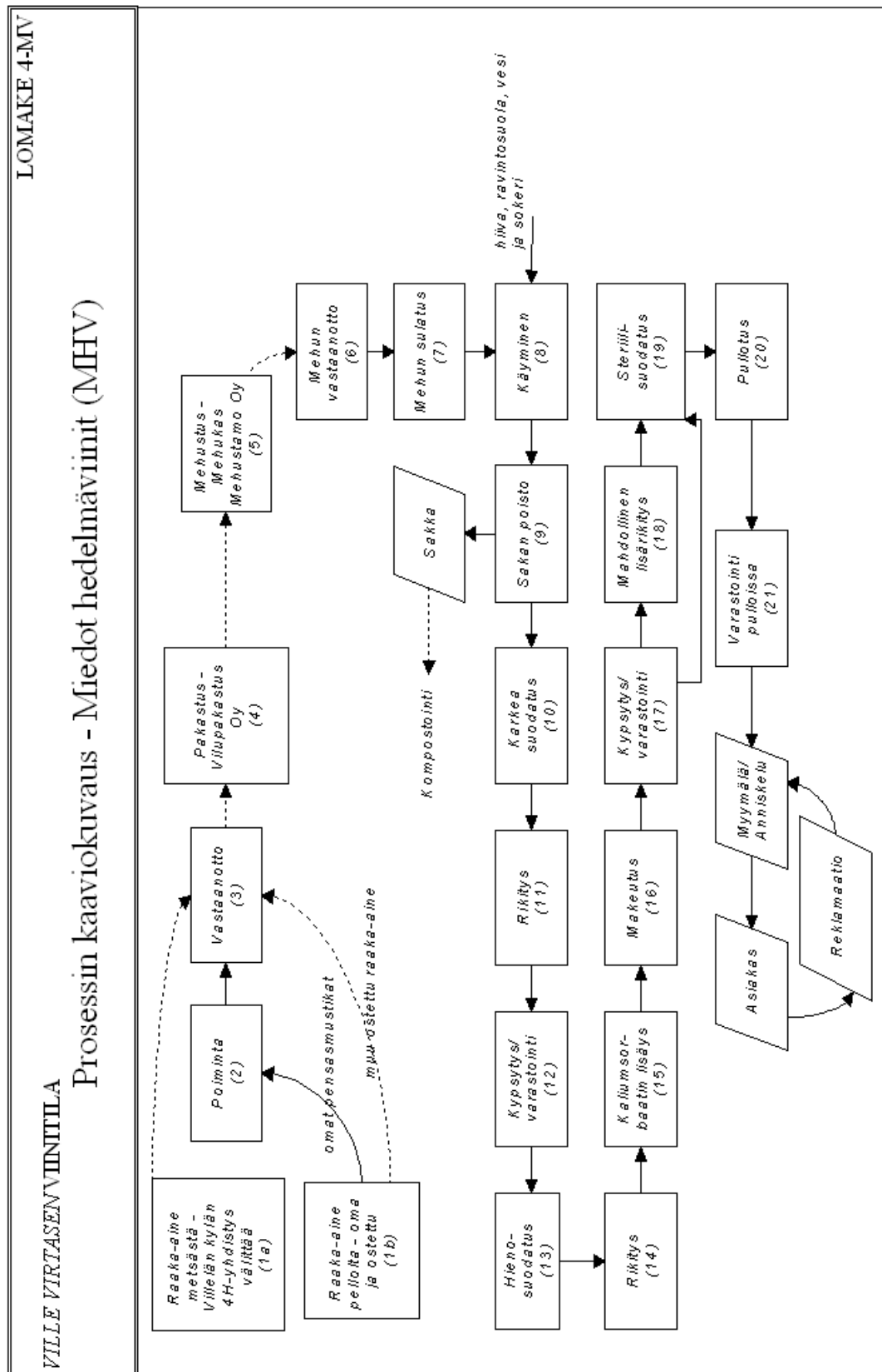
Laaditaan kirjanpito joka käsittää kaikki HACCP -järjestelmään liittyvät toiminnot ja menettelyt, seuranta- ja varmistustoimenpiteisiin liittyvät tulokset ja tehdyt korjaavat toimenpiteet.

Liite 3. Kriittisten kontrollipisteiden löytäminen



Lähde: Elintarviketurvallisuusvirasto

Liite 4. Esimerkit miedon hedelmäviinin prosessikaaviosta, kriittisistä kontrol- lipisteistä ja niiden hallinnasta



Dnro V/9935/2018

24.9.2018

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	Kontrollipisteeseen liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot
1) Raaka-aine	<i>Meisamarja raaka-aine vastaanotetaan Villedän kylän 4H-yhdistyksen kautta ja toiminnassa ei ole ollut ongelmia.</i>					
2) Poiminta	<i>Punaherukan ja omenan osalta toimitukset luotettavilta ja tunnetuilta ammattiviljelijöiltä - ei toimitusongelmia</i>					
3) Vastaanotto	<i>Pakastuksesta huolehtii Vilupakastus Oy. Vilupakastus Oy:llä on ISO9000-laatujärjestelmä</i>					
4) Pakastus	<i>Mehustuksesta ja entsymoinnista huolehtii Mehukas Mehustamo Oy - ei toimitusongelmia. Mehukas Mehustamo Oy:llä on ISO9000-laatujärjestelmä</i>					
5) Mehustus	<i>hien hidas sulatus</i>	<i>Sulatus tapahtuu kuumalla vesivälillä ja sulanut mehu kaadetaan pois. Sulatus kestää maksimissaan 2 vrk.</i>	<i>KKP-1</i>	<i>Liian hidas sulatus</i>	<i>Kontaminoituminen</i>	<i>Mikrobiologinen testaus</i>
6) Mehun vastaanotto	<i>hissittävät ainemäärät väärät</i>	<i>Ainemäärien oikeat suhteet</i>				
7) Mehun sulatus						
8) Käyminen						

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

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 kontrollipisteiden kuvaus	Kontrollipisteen liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot	
	<ul style="list-style-type: none"> henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista käytettyjen astioiden puhtaus hiiva ei toimi esim. liian korkea lämpötila käymisen alkuvaiheessa 	<p>varmistetaan kahden ihmisen toimesta ja tuloksia verrataan reseptin ohjeisiin</p> <p>Käymisastioiden puhtaudesta huolehditaan pesuun ja desinfiointiin - mahdollisesti myös mikrobiologinen testaus</p> <p>Käymisen alkuvaiheessa kylmävesivaielua ja käymisastian täyttö useammassa erässä</p> <p>Analyysimenetelmät käymisen aikana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lämpötilan seuranta - ominaispainomittaus - aistinvarainen seuranta 					
9) Sakan poisto 10) Karkeasu odatus 11) Rikitys	<ul style="list-style-type: none"> siirtotapahumassa ongelmia (esim. säiliöt, letkut, pumput, venttiilit jne. desinfiointimatta) henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista lisätään väärä rikkimäärä 	<p>Siirto laitteiden pesu ja desinfiointi sprillä</p> <p>Mikrobiologinen testaus</p> <p>Rikkimäärä lasketaan koko erälle ja rikan hävikkimäärät arvioidaan. Arvioidusta</p>	KKP 2	Mikrobiologinen kasvusto siirtolaitteissa	Mahdollinen kontaminaatio	Käytetään mikrobiologisen testausmenetelmän puhtauskriteerejä	

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

VILJE VIRTASEN VIINITILLA						
Miedot hedelmäviinit (MHHV)						
Kriittiset kontrollipisteet (KKP) ja niiden hallinta						
Prosessin vaihe	Mahdollinen vaara	Seuranta/toimenpiteet	Kriittinen kontrollipiste ja sen numero	Kriittisen kontrollipisteeseen kuvaus	Kontrollipisteeseen liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot
		<i>kokonaisikkimäärästä 50 - 60 % lisätään tässä vaiheessa</i>				
12) Kypsytyksen varastointi	<ul style="list-style-type: none"> Varastointia ei ole tiivis ja puhdas Väärä varastointilämpötila 	<p>Säiliöiden kansien kumiivisteiden kuntoa seurataan</p> <p>Varastointia ei desinfioidaan</p> <p>Varastointilämpötila 16 -18 C</p>				
13) Hiensuo- datus	<ul style="list-style-type: none"> siirtotapahumassa ongelmia (esim. säiliöt, leikut, pumput, säiliöt jne desinfiomatta) 	Siirtotapahumassa pesu ja desinfiointi (sprü tai joku muu desinfiointiaine)				
14) Rikitys	<ul style="list-style-type: none"> henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista 	Mikrobiologinen testaus				
15) Kalumso- rbaatti	<ul style="list-style-type: none"> väärät anemäärät rikkää tai kalumsoorbaattia 	Rikkää lisätään tässä vaiheessa kokonaismäärästä loput 40 - 50 %				
16) Makeutus	<ul style="list-style-type: none"> liikaa sokeria 	Kalumsoorbaattia käytetään 100 mg/l miedoille viineille				
17) Kypsytyksen varastointi	<ul style="list-style-type: none"> Varastointia ei ole tiivis ja puhdas 	Liikaa sokeria --> uusi tuote Kansien kumiivisteiden kuntoa seurataan				

LOMAKE 5-MV

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

VILJE VIRTASEN VIINITILLA						
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
18) Mahdollinen lisääntyminen	<ul style="list-style-type: none"> Väärä varastointilämpötila väärä määrä rikkiä 	<p>Varastointiasiat desinfioidaan</p> <p>Varastointilämpötila 16 -18 C</p> <p>Riittävästi</p>				
19) Steriilisyyden menetys	<ul style="list-style-type: none"> sirtotapahumassa ongelmia (esim. säiliöt, letkut, pumput, säiliöt, jne desinfiomatta) henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista suodatinväylät väärin asennettuina pullot eivät ole puhtaita tai niissä on vieraita esineitä käsittelimättömät korkit/korkituslaitteet väärälaiset/huonolaatuiset korkit huonolaatuisia korkkeja -> korkituksen yhteydessä korkinpalasia pullon 	<p>Siirtolaitteiden pesu ja desinfiointi (sprii tai joku muu desinfiointiaine)</p> <p>Mikrobiologinen testaus</p> <p>Suodatuksessa oikean käyttötapaneen varmistus</p> <p>Ennen pakan kiinnipuristusta levyjen suunnat tarkistettava kahden ihmisen toimesta</p> <p>Fullot huuhdotaan vedellä</p> <p>Korkit käydetään sellaisenaan</p> <p>Käsin korkitettaessa varmistus korkin laadusta</p>	KKP 3	Mikrobiologinen kasvusto siirtolaitteissa	Mahdollinen kontaminaatio	Käytetään mikrobiologisen testausmenetelmän puhtauskriteerejä

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

21) Varastoin- ti pulloissa	<ul style="list-style-type: none"> väärä varastointilämpötila väärä varastointitapa (esim. pulloit pystyasennossa) 	Varastointi kuivassa ja viileässä paikassa oikeassa lämpötilassa 14–16 °C	KKP 4	Mikrobiologiset kasvustot korkissa	Korkin sisältämä mikrobiologinen kasvusto kontaminoi viinin	Hankala havaita korkkien sisäistä mikrobiologista kasvustoa --> vaihtaan hyvälaatuisia korkkeja
-----------------------------------	--	---	-------	------------------------------------	---	---

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

Liite 5. Alkoholilain mukainen omavalvontasuunnitelma

Uudessa alkoholilaissa (1102/2017) edellytetään että luvanhaltijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot toiminnastaan, laissa säädetyistä velvoitteista sekä niiden käytännön toteuttamiseen liittyvistä riskeistä.

Tämän toteuttamiseksi luvanhaltijan on laadittava kirjallinen suunnitelma toimintansa lainmukaisuuden varmistamiseksi (omavalvontasuunnitelma), noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Suunnitelma on pidettävä ajan tasalla. Alkoholilain 56 §:ssä ja sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa alkoholilain valvonnasta (158/2018) on esitetty omavalvontaa koskevat velvoitteet.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata, mitkä ovat riskit alkoholilaissa 1 §:ssä tarkoitettujen haitallisten vaikutusten syntyymiseen, miten lain noudattamista seurataan, miten kriittisten tilanteiden riskien hallinta toteutetaan ja miten havaitut puutteellisuudet korjataan. Omavalvontasuunnitelma saadaan tarvittaessa yhdistää elintarvikelain mukaiseen omavalvontasuunnitelmaan.

Alla kuvataan kuinka alkoholilain mukainen omavalvontasuunnitelma toteutetaan ja mitä sen tulee pitää sisällään. Yksinkertaisinta on kirjoittaa elintarvikelain mukaiseen omavalvontasuunnitelmaan oma kappaleensa jossa kuvataan seuraavat kohdat:

- 1) tieto luvanhaltijan määräämistä henkilöistä, jotka vastaavat alkoholilain 11 §:ssä tarkoitettujen muutosten ilmoittamisesta (*lupa- tehtävät muutokset*);
- 2) tieto luvanhaltijan määräämistä henkilöistä, jotka vastaavat alkoholilain 62 §:n 4 momentissa tarkoitettujen ilmoitusten ja tietojen hallinnasta ja toimittamisesta lupaviranomaiselle sekä omavalvontasuunnitelman yleisestä toteuttamisesta ja noudattamisesta eli kuvaukset raportoinnista sen järjestämisestä ja toteuttamisesta (*tuoteilmoitukset ja valmistuksen ja tukkumyynnin raportointi, missä järjestelmissä tietoja ylläpidetään ja kuinka ja kuka ne toimittaa Valviraan*);
- 3) selvitys siitä, miten henkilökunnan alkoholilain 57 §:ssä tarkoitettu osaaminen varmistetaan ja miten koulutusta ja osaaamista koskeva kirjanpito on järjestetty;
- 4) selvitys siitä, miten luvanhaltija ja omavalvontasuunnitelman toteuttamisesta vastaava henkilö seuraavat omavalvontasuunnitelman ja henkilökunnalle annettujen määräysten noudattamista;

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

- 5) luvanhaltijan on myös esitettävä suunnitelma kriittisten tilanteiden ja viranomaisten esittämien huomioiden johdosta toteutettavista toimista, omavalvontasuunnitelman toimeenpanon vuosittaisesta arvioinnista sekä sen ajan tasalla pitämisestä (*korjaustoimenpiteet ja toimenpiteiden kirjaukset*);
- 6) kuvaus väkiviinan ja alkoholijuomien varastoinnista ja varastotiloista sekä valvonnan toteuttamisesta;
- 7) kuvaus valmistukseen ja myyntiin liittyvien velvoitteiden toteuttamisesta (*tuoteilmoitukset, raportointi, lupajärjestelmä, pakkausmerkinnät ja varoitusmerkinnät. Kuinka varmistetaan näiden oikeellisuus ja oikea-aikaisuus*);
- 8) kuvaus alkoholilain 62 §:n 4 momentissa tarkoitettujen tietojen hallintaan, ilmoitusten toimittamiseen sekä virheellisten tietojen korjaamiseen liittyvistä menettelytavoista (*selvitys raportointijärjestelmästä, voidaan yhdistää edelliseen kohtaan*);
- 9) väkiviinan denaturointia koskevassa omavalvontasuunnitelmassa tulee esittää selvitys denaturoinnin toteuttamisesta alkoholilain 52 §:ssä tarkoitetun nauttimistarkoitusta koskevan kiellon toteuttamiseksi sekä tiedot käytettävistä denaturoimisaineista ja niiden määristä.

Lisäksi tulee huomioida että elintarvikelain mukaisesta omavalvontasuunnitelmasta löytyvät myös seuraavat tiedot:

- 1) luvanhaltijan ja suunnitelman toimipaikan tiedot;
- 2) merkintä omavalvontasuunnitelman laatimispäivästä ja luvanhaltijan hyväksymisestä (*esim. kopio lupapäätöksestä, liitettyinä omavalvontasuunnitelmaan*);
- 3) jos omavalvontasuunnitelmaa muutetaan, muutoksen ajankohta on voitava jälkikäteen selvittää (*muutosloki*);
- 4) omavalvontasuunnitelma ja toimipaikkaa koskeva alkoholilaissa tarkoitettu lupa tai hyväksyminen on pidettävä suunnitelmaa toteuttavan henkilökunnan ja valvontaviranomaisten saatavilla.