



## **Elintarvikeyrityksen omavalvonta**

*– Hyvin suunniteltu, puoliksi tehty!*

Omavalvonnan avulla yritys varmistaa, että toiminnassa käsiteltävät elintarvikkeet ovat turvallisia kuluttajille ja että niiden laatu ja käsittely noudattavat lainsäädännön elintarvikemääräyksiä. Elintarvikeyrittäjältä edellytetään sellaisten riskien ennaltaehkäisyä, jotka toiminnassa voivat aiheuttaa terveysvaaraa tai taloudellista tappiota kuluttajalle. Siksi tarjottavien tai myytävien elintarvikkeiden on oltava puhtaita, turvallisia ja niistä annettavat tiedot on oltava riittävät ja paikkaansa pitävät. Omavalvonnalla yrittäjä tarkastelee elintarviketurvallisuutta ja -laatua esim. tilojen, laitteiston, elintarvikkeiden käsittelyn ja pakkausmerkintöjen kannalta. Omavalvonnalla yrittäjä myös hallitsee mainostamiensa elintarviketietojen riittävyttä ja tietojen oikeellisuutta esim. ruokalistoilla ja verkkosivuilla. Mikäli yrityksessä työskentelee enemmän kuin 1-2 henkilöä on omavalvontajärjestelmä oltava myös kirjallisena kokonaisuutena henkilökunnan saatavilla.

### **Miksi omavalvontasuunnitelma?**

Elintarvikelain 15 § edellyttää omavalvontajärjestelmää elintarvikeyrityksessä sekä omavalvonnalle nimettyä vastuuhenkilöä. Omavalvonnan vastuuhenkilöllä ja tämän sijaisella tulee olla riittävä koulutus tehtävää varten. Vastuuhenkilön tulee mm. seurata että omavalvontajärjestelmää noudatetaan ja päivitetään. Elintarvikeyrityksen on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Omavalvonnan kirjauksia on säilytettävä aina vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelyn jälkeen. Kirjaukset tulee olla elintarvikeviranomaiselle tarkastettavaksi.

Hyvän omavalvonnan edut:

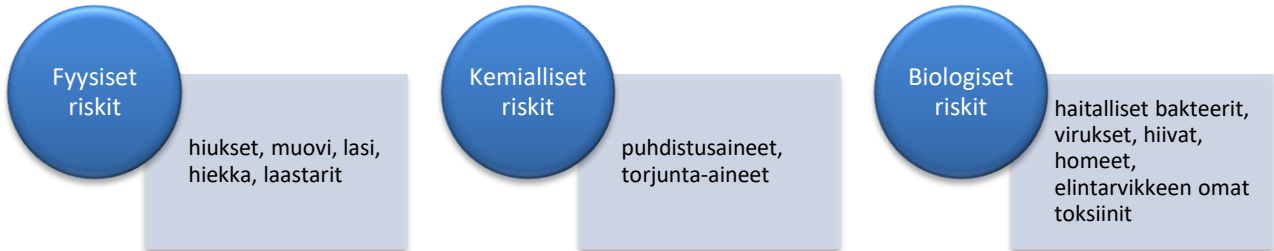
- Riskit pienenevät, mm. ruokamyrkytysten vaara pienenee
- Hävikki ja virheet vähenevät
- Henkilökunnan motivaatio ja osaaminen kasvavat
- Järjestelmällisyys lisääntyy
- Asiakkaat ovat tyytyväisempiä
- Maksullisen viranomaisvalvonnan tarve pienenee
- Oiva-raportin kautta hyvää mainosta



30.01.2023

## Omavalvontajärjestelmän laatiminen

Toimivan omavalvontasuunnitelman avulla voidaan paremmin turvata elintarvikkeiden turvallisuus ja ehkäistä fyysisiä, kemiallisia ja biologisia riskejä.



Tarvittaessa omavalvontajärjestelmän voi teettää alan asiantuntijalla, esim. konsultilla.

## Esimerkki omavalvontajärjestelmän rakenteesta

1. Taustatietoja yrityksestä ja omavalvontajärjestelmästä ja viimeisin päivitys
2. Toiminnan kuvaus
3. Elintarviketoiminnan riskikartoitus
4. Hankinta ja tuotteiden vastaanottotarkastus
5. Elintarvikkeiden jäljitettävyyssjärjestelmä
6. Elintarvikkeiden säilyttäminen
7. Ruoan valmistus ja tarjoilu
8. Erityisruokavalioiden valmistus
9. Elintarvikkeiden kuljetus
10. Mainonta/elintarvikkeista annettavat tiedot
11. Siivous ja puhdistus
12. Näytteenottosuunnitelma (talousvesi, pintahygienia, elintarvikkeet)
13. Tilat ja varustus
14. Asiakasvalitukset, ruokamyrkytyspäilyt ja tuotteiden takaisin veto
15. Henkilökunnan sopivuus, pätevyys ja hygienia
16. Henkilökunnan perehdytys (ja mahdollinen muu koulutus)
17. Asiakirjojen säilyttäminen ja omavalvontajärjestelmän päivittäminen

### HUOM!

**Muista myös maahantuonti, kontaktimateriaalit sekä pakkausmerkinnät!**

## Tarkastaja tarkastaa

- Onko omavalvontajärjestelmä riittävä ja kattaako koko elintarviketoiminnan.
- Löytyykö omavalvontajärjestelmän toteutuksen todentamiseksi tarvittavat kirjaukset, esim. lämpötilalistas, hygieniapassit ja henkilökunnan terveydentilan kirjanpito sekä henkilökunnan omavalvonnan perehdytyksen ja koulutuksen kuittaukset.
- Onko omavalvontasuunnitelma henkilökunnan saatavilla ja toteutetaanko sitä.





## Lainsäädäntö

- Elintarvikelaki (297/2021)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)
- Asetus elintarvikehygieniasta (EY/852/2004)

## Hyödyllisiä linkkejä

- Ruokaviraston omavalvontaohjeet:  
<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/>
- Ruokaviraston Oiva-arviointiohjeet:  
<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/oiva-arviointiohjeet/>
- Ruokaviraston sivut hygieniapassista: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/>
- Matkailu- ja Ravintolapalvelut: [www.mara.fi](http://www.mara.fi)
- Elintarviketeollisuusliitto: [www.etl.fi](http://www.etl.fi)
- Ruotsin Livsmedelsverketin elintarvikealan ohjeet ja suositukset (vain ruotsiksi, käyttö vain soveltuvin osin): <https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/branschriktlinjer2>