

**I Omavalvontasuunnitelman perustiedot:**

Elintarviketoimijan on tunnettava toimintansa elintarviketurvallisuuteen liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat.

Omavalvontasuunnitelma pitää hyväksyttää viranomaisella ennen toiminnan aloittamista. Hakemusta ei kuitenkaan tarvitse tehdä kuljetuksen osalta erikseen, jos toiminta kokonaisuudessaan sisältyy jonkun muun toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemukseen.

Elintarvikkeiden omavalvonnan sisältövaatimukset ja kuljetettavien tuotteiden lämpötilavaatimukset perustuvat lainsäädäntöön.

Elintarvikelaissa määrättyssä elintarvikehuoneiston omavalvonnassa on esitettävä seuraavat tiedot:

Elintarvikealan toimijan nimi:

Osoite:

Puhelinnumero:

Toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;

Omavalvontasuunnitelman laatijan nimi ja asema yrityksessä:

Omavalvontasuunnitelman hyväksyjä yrityksessä ja hyväksymispäivä:

Omavalvontasuunnitelman päivittämisestä vastaava henkilö ja asema yrityksessä:

Kuljetustoiminnasta vastaavan henkilö nimi:

Toiminnan aloituspäivä, mikäli kyseessä on uusi toimija, jolla ei ole hyväksyttyä omavalvontasuunnitelmaa

**II Kuvaus toiminnasta:**

Millaisia elintarvikekuljetuksia yritys hoitaa

**• Kuljetuksia tuotantotiloilta teollisuuden laitoksiin**

- Tuotteet lueteltava lyhyesti

**• Kuljetuksia teollisuuden tuotantolaitosten välillä**

- Tuotteet ja tuoteryhmät lueteltava lyhyesti

**• Kuljetuksia tuotantotiloilta suoraan kaupan tukkuvarastoihin**

- Tuotteet ja tuoteryhmät lueteltava lyhyesti

**• Kuljetuksia kaupan tukkuvarastoista vähittäismyymäläpaikkoihin ja/tai muihin jälleenmyymäläpaikkoihin (ml. ravintolat).**

- Tuotteet ja tuoteryhmät lueteltava lyhyesti

**• Elintarvikekuljetuksia, joissa vastaanottaja on kuluttaja**

- Tuotteet Tuotteiden kuljetusolosuhteet

**• Elintarvikekuljetuksia, joissa tuotteiden lämpötilan on pysyttävä yli +60 °C kuljetuksen ajan**

- Tuotteet - Kuljetusten lähtö- ja vastaanottopaikat

---

**Muut elintarvikekuljetukset, joita ei mainittu edellä**

---

**III Kuljetuksessa käytettävä kalusto****(tarvittaessa liitteeksi kalustoluettelo, josta käy ilmi yksittäiset ajoneuvot)**

- Kuorma-auto ilman kylmäkonetta kpl
- Kuorma-auto, jossa kylmäkone ja lämmityslaite kpl
- Puoliperävaunu ilman kylmäkonetta kpl
- Puoliperävaunu, jossa kylmäkone ja lämmityslaite kpl
- Perävaunu ilman kylmäkonetta kpl
- Perävaunu, jossa kylmäkone ja lämmityslaite kpl
- Pakettiauto kpl

– Kuvaus lämpötilan hallintalaitteista

**Onko kalusto luokittelu ja hyväksytty ATP- vaatimusten mukaan**

FNA- luokituksen mukaisia kpl

FRC- luokituksen mukaisia kpl

Muissa ATP-luokissa

Mitkä luokat ja kuinka monta kuljetusyksikköä

Moniosastoisia kuljetusvälineitä kpl

Mitkä lämpötilat moniosastoisissa on käytössä

Kuumakuljetuksissa käytettävä kalusto kpl

Kuorma-auton kuormatilassa erillisenä olevat kuljetusyksiköt

- Kylmäkuljetuksissa käytettävät irralliset kontit kpl
- Pakastekuljetuksissa käytettävät irralliset kontit kpl
- Konttien lämpötilan ylläpitojärjestelmä
  - Kylmävaraaja
  - Jokin muu

- Kuumakuljetuksissa käytettävät irralliset kontit kpl
  - Lämpötilan ylläpitojärjestelmästä lyhyt kuvaus

**IV Kuljetettavat elintarvikkeet ja niiden kuljetuslämpötila****Eläinperäiset tuotteet ja niiden kuljetuslämpötilat:****Tuore liha, muu kuin siipikarja**

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| - Pakattu                | Lämpötila |
| - Irtotavara laatikoissa | Lämpötila |
| - Ruhoina                | Lämpötila |

**Tuore liha, siipikarja**

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| - Pakattu                | Lämpötila |
| - Irtotavara laatikoissa | Lämpötila |
| - Ruhoina                | Lämpötila |

**Raakalihavalmisteet**

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| - Pakattu                | Lämpötila |
| - Irtotavara laatikoissa | Lämpötila |

**Jauheliha ja mekaanisesti erotettu liha**

|           |           |
|-----------|-----------|
| - Pakattu | Lämpötila |
|-----------|-----------|

**Kypsennetyt lihavalmisteet**

|           |           |
|-----------|-----------|
| - Pakattu | Lämpötila |
|-----------|-----------|

**Pastöroitu maito**

|   |           |
|---|-----------|
| - | Lämpötila |
|---|-----------|

**Muut maitovalmisteet ( jogurtit, juustot jne.)**

|   |           |
|---|-----------|
| - | Lämpötila |
|---|-----------|

**Munatuotteet ( ei tuore, käsittelemätön muna)**

|   |           |
|---|-----------|
| - | Lämpötila |
|---|-----------|

**Kalastustuotteet**

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| - Kokonainen tuore kala          | Lämpötila |
| - Kuumentamattomat tuotteet      | Lämpötila |
| - Tyhjiö ja suojakaasuun pakatut | Lämpötila |
| - Kuumennetut                    | Lämpötila |

**Kypsennetyt lihavalmisteet**

- Kuvaus miten tuotteiden kuljetusolosuhteet määräytyvät

**Pakasteet**

|                  |           |
|------------------|-----------|
| - Jäätelö        | Lämpötila |
| - Muut pakasteet | Lämpötila |

**Leipomotuotteet**

|  |           |
|--|-----------|
| - Tuore leipä                              |           |
| - Kylmäkuljetusta vaativat leipomotuotteet | Lämpötila |
| - Muut leipomotuotteet                     |           |

**Muut kylmäkuljetusta vaativat tuotteet**

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| - Kasvisjalosteet         | Lämpötila |
| - Einekset ja valmisruuat | Lämpötila |

**Kuivaelintarvikkeet**

- Kuvaus miten tuotteiden kuljetusolosuhteet määräytyvät

**Kokonaiset kasvikset**

- Kuvaus miten tuotteiden kuljetusolosuhteet määräytyvät

**Muut elintarvikkeet; luettelo muista ja kuvaus miten kuljetusolosuhteet määräytyvät**

**V1. Lomakepohjat toiminnan riskien arviointiin ja riskien poistamiseksi tarvittavien toimenpiteiden suunnitteluun:**

Taulukkoon kirjataan lyhyesti ne toimenpiteet, joilla riskien poistaminen varmistetaan.

**Oma-ohjelmoinnin osa-alue: TYÖNTEKIJÄT**

| <b>Arvioitava riski</b>          | <b>Riskitekijä</b>   | <b>Riskin poistaminen</b>   | <b>Tarvittavat toimenpiteet</b> |
|----------------------------------|--|---|---------------------------------|
| Elintarvikehygieeninen osaaminen | Tilapäinen kouluttamaton henkilöstö                            | Koulutusohjelma ja koulutusrekisteri  |                                 |
|                                  | Tietämättömyys ja välinpitämättömyys hygieenisistä työtavoista | Hygieniapassi   |                                 |
|                                  | Vanhentunut tietotaito   | Uudelleen koulutus  |                                 |
|                                  | Oma-ohjelmoinnin laiminlyönti                                  | Oma-ohjelmoinnin toiminnan arviointi säännöllisesti<br>Asiakasvalitusten ja reklamaatioiden käsittely |                                 |

**Omaavonnan osa-alue: TYÖYMPÄRISTÖ**

| <b>Arvioitava riski</b>                   | <b>Riskitekijä</b>  | <b>Todennettavuus</b>  | <b>Tarvittavat toimenpiteet</b> |
|---|---|--|---------------------------------|
| Olosuhteiden hallinta                     | Kylmälaitteiden toimintahäiriöt   | Huolto- ohjelma, häiriökirjanpito  |                                 |
|   | Lämpötilarajojen ylitykset/alitukset  | Lämpötilatallenteiden seuranta ja yhteenvetoreportit   |                                 |
|   | Rakenteiden puuttuminen/toimimattomuus<br>Oviverhojen puuttuminen, seinäelementtien rikkoutuminen | Huolto- ja kunnossapito-ohjelmat ja sisäiset kalustotarkastukset   |                                 |
|   | Väärät toimintatavat kuormauksessa ja kuorman luovutuksessa                                       | Lämpötilatallenteiden seuranta ja yhteenvetoreportit<br>Koulutusohjelma henkilöstölle<br>Kuljetussopimukset asiakkaiden kanssa |                                 |
| Kaluston puhtaus ja riittävä hygieniataso | Heikot perusrakenteet, soveltumattomat pinnat ja tiivisteet                                       | Uushankintakaluston rakennevaatimusten määrittely<br>Huolto- ja kunnossapito-ohjelmat ja sisäiset kalustotarkastukset          |                                 |
|   | Likainen kuormatila<br>Haittaeläinten jätökset  | Pesuohjeet ja pesuohjelma<br>Määräaikaiset tarkastukset  |                                 |

| <b>Arvioitava riski</b>                      | <b>Riskitekijä</b>   | <b>Todennettavuus</b>   | <b>Tarvittavat toimenpiteet</b> |
|--|--|---|---------------------------------|
| Tilojen ja kaluston kunnossapito             | Vaurioiden aiheuttama hygienian lasku<br>Lämpötilan huono hallinta | Vaurioiden korjausohjeen noudattaminen  |                                 |
| Paluulogistiikan toimivuus ja hygienian taso | Kuormankantajien väärä käyttö                                      | Tarkastukset ja kuljettajien raportit<br>Kuljetussopimukset ja yhteiset toiminta-ohjeet |                                 |
|  | Paluujakeiden likaisuus  | Toiminta-ohjeet<br>Kieltäytyminen kuljettamisesta                                       |                                 |

**Omavalvonnan osa-alue: KULJETETTAVAT TUOTTEET**

| <b>Arvioitava riski</b>   | <b>Riskitekijä</b>   | <b>Todennettavuus</b>   | <b>Tarvittavat toimenpiteet</b> |
|---|--|---|---------------------------------|
| Tuotteiden väärät kuljetusolosuhteet  | Tuotteiden pilaantuminen<br>Tuotteiden laadun aleneminen<br>Ruokamyrkytykset   | Lämpötilatallenteiden seuranta ja yhteenvetoreportit<br>Koulutusohjelma henkilöstölle<br>Kuljetussopimukset asiakkaiden kanssa<br>Asiakasvalitusten käsittely ja yhteenvetoreportit |                                 |
| Yhteensopimattomien tuotteiden kuljettaminen  | Tuotteiden pilaantuminen<br>Tuotteiden laadun aleneminen<br>Ruokamyrkytykset<br>Väärin aineiden joutuminen elintarvikkeisiin | Tuotteiden yhteenkuormaussääntöjen kouluttaminen henkilöstölle<br>Kuljetussopimukset<br>Tuotteiden tunnistamistapojen kehittäminen; pakkausmerkinnät                                |                                 |
| Vieraiden aineiden joutuminen tuotteisiin ja luvattomien henkilöiden pääsy elintarvikehuoneistoihin ja kuormatilaan | Tuotteiden terveystriskit<br>Tilojen turvallisuusriskit  | Tuotteiden käsittelyohjeiden kouluttaminen henkilöstölle<br>Kulkulupa ja ajolupamenettelyt  |                                 |

## **V 2 Lomakepohjat kuljetusolosuhteiden varmistamismenetelmien kuvaamiseen:**

### **Kylmäkuljetuksissa lämpötila todetaan:**

- **Jatkuvasti tallentavalla mittaustavalla**
  - mittauspisteiden lukumäärä kuormatilassa **kpl**
  - mittausväli **kertaa/ tunti**
- Mittalaitteeseen asetetut ylä- ja alahälytysrajat °C **min** **max**
- Muulla mittaustavalla, lyhyt kuvaus

**Mitä toimenpiteitä tehdään, jos lämpötila hälyttää**

**Kuka toimenpiteistä vastaa ja kenelle niistä raportoidaan**

**Miten varmistetaan kuormattavien tuotteiden kuormauslämpötilan oikeellisuus:**

### **Pakastekuljetuksissa lämpötila todetaan:**

**Miten varmistetaan mittalaitteiden standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 vaatimusten mukaisuus.**

- Mittalaitteeseen asetetut ylä- ja alahälytysrajat °C **min** **max**

**Mitä toimenpiteitä tehdään, jos lämpötila hälyttää**

**Kuka toimenpiteistä vastaa ja kenelle niistä raportoidaan**

**Miten varmistetaan kuormattavien tuotteiden kuormauslämpötilan oikeellisuus:**

**Miten kuormatilan lämpötilaa valvotaan lyhytkestoisessa paikallisjakelussa.**

**Lyhyt kuvaus siitä, miten lämpötilan mittaustulokset säilytetään vaaditun ajan.**

**Kaikissa elintarvikekuljetuksissa elintarvikkeiden vaatimat olosuhteet todetaan**

- **Toimenpiteet, joilla kuormatilan siisteys varmistetaan ennen tuotteiden kuormaamista**
- **Toimenpiteet, joihin ryhdytään, mikäli kuormatila on likainen, tai aiheuttaa muun riskin elintarvikkeiden turvallisuudelle.**
- **Toimenpiteet, joilla varmistetaan kuormatilan lämpötilan oikeellisuus ennen elintarvikkeiden kuormaamista**

**Kuka toimenpiteistä vastaa ja kenelle niistä raportoidaan**

**Kuormatilan rakenteiden ja kylmälaitteiden kunnon ja toiminnan tarkastus**

- **Kuinka usein kaluston rakenteet tarkistetaan**
- **Kuka tarkistuksesta vastaa ja millainen raportti tarkastuksesta laaditaan**

- **Miten kylmälaitteiden toiminta varmistetaan**
  - o Päivittäin ennen kuormausta
  - o Kuukausi/ vuositarkastuksissa
- o **Ketkä tarkistuksista vastaavat**

### **Lämpötilan seurantalaitteiden toiminnan tarkastus**

- **Millä tavalla varmistetaan lämpötilamittareiden toiminnan oikeellisuus**

**Kuljetuskalustossa kiinteästi olevien mittareiden ja käsimitareiden toiminnan varmistus kuvattava erikseen, jos ne poikkeavat toisistaan**

- **Millainen kalibrointimenetelmä on käytössä**
- **Kuka kalibroinnin hoitamisesta vastaa**
- **Missä kalibrointitodistuksia säilytetään**

### **Kuormatilan puhtaus ja siisteys**

- **Millainen on kuljetuskalustolle laadittu puhdistus- ja siivousohjelma**

- **Päivittäin tehtävä siivous**
  
- **Viikoittain/kuukausittain tehtävä siivous**
  
- **Siivouksessa käytettävät pudistusaineet ja miten niiden soveltuvuus elintarvikehuoneistojen käyttöön on varmistettu**
  
  
- **Kuormatilassa olevien haittaeläinten ja niiden jätösten siivoaminen**

### **Kuormattavien elintarvikkeiden laadun varmistaminen**

#### **Kylmäkuljetusta vaativien tuotteiden kuormauslämpötilan mittaaminen**

- **Mihin asiakirjaan mittaustulokset merkitään**
  
- **Miten kuljettajalle on ohjeistettu sallitut lämpötila poikkeamat**
  
- **Mihin toimenpiteisiin kuljettaja ryhtyy, mikäli sallitut lämpötilarajat ylittyvät tai alittuvat**

#### **Kuormattavien tuotteiden yhteensopivuuden varmistaminen**

- **Miten kuljettaja varmistaa, että tuotteet voi kuormata samaan kuormaan**
  
- **Miten kuljettaja varmistaa että kuormattavat tuotteet on pakattu asianmukaisesti**

- **Miten kuljettaja varmistaa, että kuormankantajat (lavat, rullakot, laatikot) ovat asiallisessa kunnossa ja soveltuvat elintarvikekäyttöön**
- **Mihin toimenpiteisiin kuljettaja ryhtyy, mikäli kuormattavissa tuotteissa on huomautettavaa**

### **Elintarviketurvallisuuden varmistaminen paluulogistiikassa**

- **Palautuvien pakkausmateriaalien käsittely jakelukuljetuksissa**
- **Palautuvien elintarvikelaatikoiden ja kuormankantajien käsittely kuljetuksissa**
- **Miten jakelukuljetuksissa varmistetaan olosuhdehallinta, jos jakelun aikana kuormatilaan otetaan palautuvia laatikoita**
- **Mihin toimenpiteisiin kuljettaja ryhtyy, mikäli kuljetettaviksi tarkoitetut palautuvat jakeet eivät ole sopimusten mukaisia**

### **Henkilökunnan koulutus ja hygieenisten toimintatapojen ylläpito**

**Lyhyt kuvaus yrityksessä käytössä olevasta työntekijöiden perehdyttämisestä elintarvikkeiden tuoteturvallisuus- ja hygieniasioihin**

- **Hygieniapassi vaaditaan seuraavissa töissä työskenteleviltä**

- **Miten kuljetuskaluston ja kuljetusten olosuhdehallinnan kouluttaminen dokumentoidaan**
  
- **Koulutuksesta ja dokumentoinnista vastaavat henkilöt**

### **Tiedottaminen poikkeustilanteissa**

**Lyhyt kuvaus siitä, miten yrityksessä on jaettu tiedottamisvastuu ja miten käynnistetään korjaavat toimenpiteet mikäli kuljetuksissa, kaluston toiminnassa tai olosuhteiden hallinnassa havaitaan puutteita tai poikkeamia. Erityisesti on kirjattava menettelytavat tilanteissa, joissa on riskinä tuotteiden elintarvikekelpoisuuden aleneminen tai yleiseen hygieniaan liittyvä poikkeama.**