

# Ohje

Dnro V/9935/2018

24.9.2018

## **Omavalvontaohje alkoholijuomien valmistajille**



**Valvira**

Sosiaali- ja terveysalan  
lupa- ja valvontavirasto

# Sisällys

Omavalvontaohje alkoholijuomien valmistajille .....	4
1 Omavalvontasuunnitelmassa kuvattavat osa-alueet .....	6
1.1 Toiminnan kuvaus .....	6
1.2 Vastuuhenkilöt .....	7
1.3 Varasto- ja kylmätilat .....	8
1.4 Raaka-aineiden vastaanotto .....	8
1.5 Raaka-aineet, lisäaineet ja valmistuksen apuaineet .....	9
1.6 Valmistus .....	10
1.6.1 Prosessikaaviot .....	11
1.6.2 Valmistettavat ja astioitavat tuotteet, pakkaaminen, pakkausmateriaali, pakkausmerkinnät ja palautusjärjestelmä.....	11
1.6.3 Talousvesi .....	12
1.7 Valmiin tuotteen varastointi .....	13
1.8 Kuljetus .....	13
1.9 Tilojen, laitteiden ja välineiden kunnossapito .....	13
1.10 Yleinen hygienia .....	14
1.10.1 Henkilökunnan hygienia .....	14
1.10.2 Henkilökunnan omavalvontakoulutus .....	15
1.10.3 Tilojen, laitteiden, astioiden ja kuljetuslaatikoiden siivous ja puhtaanapito .....	15
1.10.4 Puhtaanapidon seuranta .....	15
1.10.5 Tuhoeläintorjunta .....	16
1.10.6 Jätehuolto .....	17
1.10.7 Vierailijat .....	17
1.11 Näytteenottosuunnitelma .....	17
1.12 Jäljitettävyys ja lähetettyjen tuotteiden kirjanpito .....	18
2 Ohje alkoholijuomien valmistajille takaisinvedosta ja ilmoittamisesta viranomaisille ja kuluttajille .....	19
2.1 Takaisinveto .....	19
2.2 Ilmoittaminen viranomaisille .....	20
2.3 Kuluttajien informointi .....	20
2.4 Esimerkki valmistajan ilmoituksesta virheellisestä alkoholijuomasta .....	21
3 Asiakasvalitukset .....	22

4	Omavalvonnän asiakirjat ja niiden säilytys .....	22
5	Omavalvontasuunnitelman ajan tasalla pitäminen.....	22
6	Raportointi viranomaisille.....	23

## **Omavalvontaohje alkoholijuomien valmistajille**

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

Valmistusluvan myöntämiseen tarvittavista edellytyksistä säädetään alkoholilaissa. Laissa edellytetään että luvanhakijalla on muun muassa 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).

### **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 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 vuoden 2006 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 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 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 Omavalvontasuunnitelmassa kuvattavat osat

## 1.1 Toiminnan kuvaus

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

## 1.2 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
- tuholaistorjunta
- asiakirjojen arkistointi
- henkilökunnan perehdyttäminen ja koulutus
- häiriötilanteet ja takaisinvento

### 1.3 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 pitäminen erillään muista tuotteista.

Kylmätilojen lämpötiloja seurataan säännöllisesti ja lämpötila kirjataan vähintään kerran viikossa. Kylmälaitteiden sulatuksesta ja puhdistuksesta on pidettävä kirjaa esimerkiksi 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.

### 1.4 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 ja
- saateasiakirjat.

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

- Kuvaillkaa vastaanottotilat, miten erillään pitoa edellyttävien raaka-aineiden (esimerkiksi 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?

## 1.5 Raaka-aineet, lisäaineet ja valmistuksen apuaineet

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

Erilläänpitoa edellyttäviä tuotteita valmistettaessa, selvittäkää kuinka valmistus ja erilläänpito tavanomaisista tuotteista tapahtuu (erillinen valmistustila, tuotteiden valmistus eri aikaan tai muu vastaava).

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

## 1.6 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 terveysriskit 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 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 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 fysikaaliset tai kemialliset asiat. Tässä yhteydessä mietitään myös toimenpiteet, joihin ryhdytään, jos nämä niin sanotut toimenpiderajat ylitetään.

Laatua huonontavia tekijöitä voivat olla esimerkiksi

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

### 1.6.1 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.

### 1.6.2 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 astioinnin.
- Kertokaa, mitä pakataan ja minkälaisiin pakkauksiin. Huomioikaa myös erilläänpitoa edellyttävät tuotteet kuten luomu tai gluteenittomat tuotteet.
- Kertokaa kuinka olette varmistuneet pakkausten elintarvikekelpoisuudesta.
- Kertokaa myös, mihin perustuvat tuotteelle asetetut parasta ennen -päiväykset.
- Selvittäkää kuinka käsittelette, pesette ja varastoitte uuden pakkausmateriaalin (esimerkiksi korit, pullot tai tölkit).
- Kertokaa myös mikä tieto toimii tunnistemerkintänä takaisinvetotilanteessa (esimerkiksi parasta ennen -merkintä).

- Kertokaa pakkausmateriaalin säilytyspaikasta, pakkausmateriaalin elintarvikekelpoisuudesta ja pakkausmerkinnöistä.
- Määritellä ajankohta, milloin pakkausmerkinnät tarkistetaan esimerkiksi tietyin määräajoin ja aina reseptien muuttuessa. Kuinka varmistetaan pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta ja määräystenmukaisuudesta.
- Selvittää kuinka käsittelette, pesette ja varastoitte palautuvan pakkausmateriaalin (esimerkiksi korit, pullot tai tölkit).
- Kertokaa, kuulutteko johonkin palautusmateriaalijärjestelmään.

### 1.6.3 Talousvesi

Käytettävän talousveden laadun tulee täyttää sille asetetut vaatimukset (Terveysturvallisuuslaki 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 terveysturvallisuuslain vaatimusten osalta tulee ottaa yhteys kunnalliseen terveysturvallisuusviranomaiseen.

Luetteloikaa ja numeroikaa vesipisteet pohjapiirrokseen.

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.

## 1.7 Valmiin tuotteen varastointi

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

## 1.8 Kuljetus

Kuljetettavien tuotteiden lämpötiloja tulee seurata. Kylmänä kuljetettavien tuotteiden (esimerkiksi 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 tyhjä laatikot erotetaan tuotteita sisältävistä, mihin tuotteet puretaan, kuka varmistaa, että tuotteet tulevat kylmään).

## 1.9 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
- koneet, laitteet, välineet ja astiat
- pakkausmateriaalivarastot
- sosiaalitilat 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.

## **1.10 Yleinen hygienia**

### **1.10.1 Henkilökunnan hygienia**

Henkilökunnalla on oltava riittävästi siistejä ja asianmukaisia työasuja. Päähinettä tulee käyttää estämään esimerkiksi 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.

### **1.10.2 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.

### **1.10.3 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 huuhteluaineiden 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.

### **1.10.4 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, esimerkiksi ovenkahvoista tai pakkauskoneiden käynnistuspainikkeista. Huonoista tuloksista seuraa puhdistustoimenpiteitä ja ne varmistetaan uusintanäytteillä.

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

Kertokaa pintapuhtausnäytteiden otosta näytteenottokohdassa 1.11. Mitä toimenpiteitä aiheutuu huonoista tuloksista?

### **1.10.5 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:

- päivämäärä
- tuhoeläin
- torjunta-aine
- torjunnan suorittaja
- muut toimenpiteet (esimerkiksi saastuneille tuotteille ja tiloille)



### **1.10.6 Jätehuolto**

Jätteet tulee lajitella erikseen, mikäli niitä syntyy yli 20 kg/viikko (esimerkiksi 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

### **1.10.7 Vierailijat**

Kertokaa kuinka yrityksessänne huolehditaan vierailijoista:

- millä alueilla vierailijat saavat liikkua
- kuinka heidän suojavaatetuksestaan huolehditaan

## **1.11 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 1.10.4
- näytteet raaka-aineista
- säilyvyyskokeet = parasta ennen -ajankohdan määrittäminen
- yliherkkyttä aiheuttavat ainesosat esimerkiksi rikkidioksidi
- talousvesi kts. 1.6.3

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

Laatikaa 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.

## **1.12 Jäljitettävyys ja lähetettyjen tuotteiden kirjanpito**

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

Käytännössä jäljitettävyys tai 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 niin sanottu 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.

## **2 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)

### **2.1 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 pois markkinoilta myös esimerkiksi korkeiden vierasainepitoisuuksien, lisäainesäädösten 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.

## **2.2 Ilmoittaminen viranomaisille**

Toimijan on heti ilmoitettava takaisinvedosta ja toimitettava täytetty takaisin vetoilmoitus 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.

## **2.3 Kuluttajien informointi**

Kuluttajille aiheutuvien haittojen ehkäisemiseksi toimijan on julkaistava 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 takaisin vetoilmoituksessa selvitys siitä, miten yritys aikoo hoitaa ilmoittamisen kuluttajille.

## 2.4 Esimerkki valmistajan ilmoituksesta virheellisestä alkoholijuomasta

### Lasinsiruja X-oluen pullossa

Tuote X-olut, alkoholipitoisuus 4,7 tilavuusprosenttia, pulloko 0,33 litraa

Vähimmäissäilyvyysaika/parasta ennen-merkintä

30.6.2015

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 (012) 345 678

### **3 Asiakasvalitukset**

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

### **4 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 yksi 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.

### **5 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 esimerkiksi 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.

## 6 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. [Raportoinnista löytyy ohjeet Valviran verkkosivuilta.](#)

Lisätietoja voi pyytää osoitteesta [alkoholi@valvira.fi](mailto:alkoholi@valvira.fi).

Johtaja Jussi Holmalahti

Ylitarkastaja Timo Rokka





## Liite 2. HACCP-järjestelmä

Yhdistyneiden kansakuntien Codex Alimentarius -kokous julkaisi 1960-luvun lopulla ensimmäisen HACCP-menetelyn 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 elintarvikealan toimijan omavalvontaa ja omavalvontasuunnitelmaa. HACCP-menetelmällä 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.

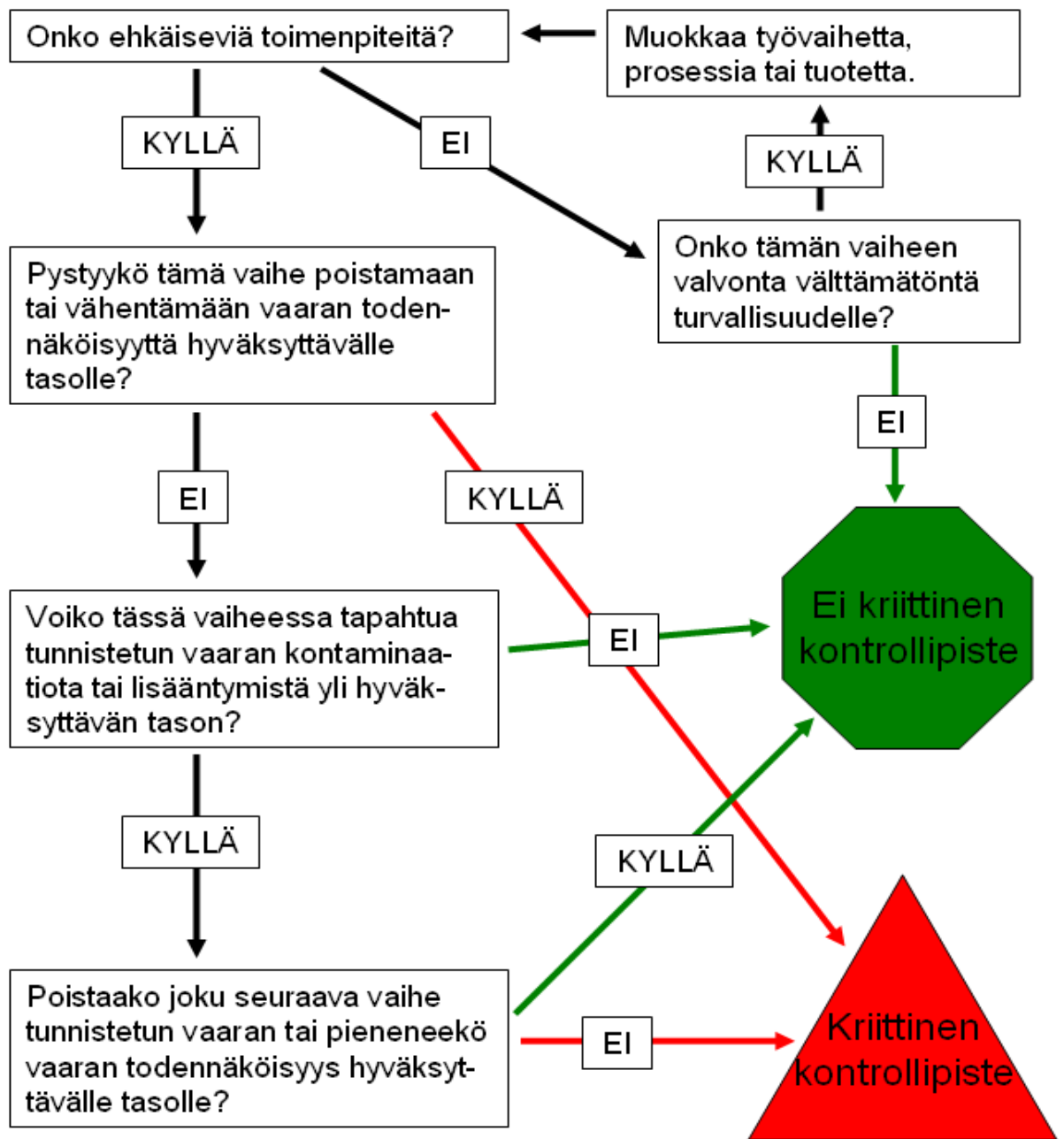
### HACCP periaate 6: Varmistustoimenpiteet

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

### HACCP periaate 7: Kirjaaminen

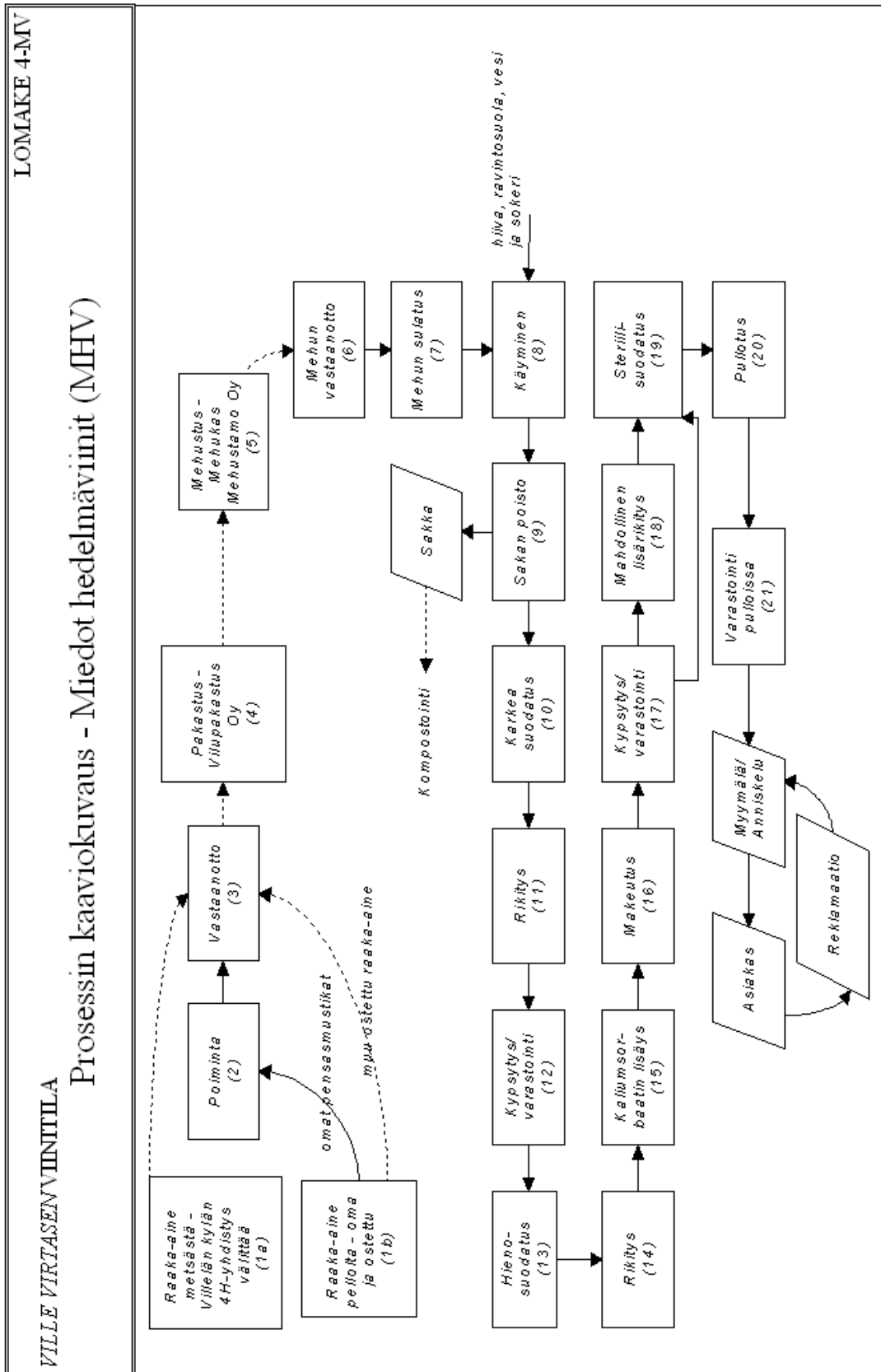
Laaditaan kirjanpito, joka käsittää kaikki HACCP-järjestelmään liittyvät toiminnot ja menettelyt, seuranta- ja varmistustoimenpiteisiin liittyvät tulokset ja tehdyt korjaavat toimenpiteet.

### Liite 3. Kriittisten kontrollipisteiden löytäminen



Lähde: Elintarviketurvallisuusvirasto

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



VILJE 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 kontrollipisteen kuvaus	Kontrollipisteen liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot		
1) Raaka-aine	Metsämarja raaka-aine							
2) Poiminta	vastaanotetaan Villedan kylän 4H-yhdistykseen kautta ja toiminnassa ei ole ollut ongelmia.							
3) Vastaanotto								
4) Pakastus	Punaherukan ja omenan osalta toimitukset luotettavilta ja tunnetuilta ammattivielijöiltä - ei toimitusongelmia							
	Pakastuksesta huolehtii Vilupakastus Oy. Vilupakastus Oy:llä on ISO9000-laatujärjestelmä							
5) Mehustus	Mehustuksesta ja enisymoisista 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 kuumalla vesivälillä ja sulanut mehu kaadetaan pois. Sulatus kestää maksimissaan 2 vrk.	KKP-1	Liian hidas sulatus	Kontaminoituminen	Mikrobiologinen testaus		
8) Käyminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>lisättävät ainemäärät vääriä</li> </ul>	Ainemäärien oikeat suhteet						

VILJE VIRTASEN VIINIPIILA		Miedot hedelmäviinit (MHV)					LOMAKE 5-MV
Kriittiset kontrollipisteet (KKP) ja niiden hallinta							
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"> <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 pesuun ja desinfiointiin - mahdollisesti myös mikrobiologisen testaus</p> <p>Käymisen alkuvaiheessa kylmävesivalelua ja käymisastian täyttyä 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>	KKP 2	Mikrobiologinen kasvusto siirtolaitteissa	Mahdollinen kontaminaatio	Käytetään mikrobiologisen testausmenetelmän puhtauskriteerejä	
9) Sakan poisto 10) Karkeus odatus 11) Rikitys	<ul style="list-style-type: none"> <li>siirtolaitteissa ongelmia (esim. säiliöt, letkut, pumput, venttiilit jne. desinfiomatta)</li> <li>henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista</li> <li>lisätään väärä rikkimäärä</li> </ul>	<p>Siirto laitteiden pesu ja desinfiointi sprillä</p> <p>Mikrobiologinen testaus</p> <p>Rikkimäärä laskeaan koko erälle ja rikan hävittämäärät arvioidaan. Arvioidusta</p>					

VILLE 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 kontrollipisteen kuvaus	Kontrollipisteen liittyvän vaaran kuvaus	Kriittiset raja-arvot
12) Kypsyys/ varastoitus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varastointiasia ei ole tiivis ja puhdas</li> <li>Väärä varastointilämpötila</li> </ul>	<p>kokonaisrikkimäärästä 50 - 60 % lisätään tässä vaiheessa</p> <p>Säiliöiden kansien kumiivisteiden kuntoa seurataan</p> <p>Varastointiasiat desinfioidaan</p> <p>Varastointilämpötila 16 -18 C</p>				
13) Hienosio datus	<ul style="list-style-type: none"> <li>siirtotapahitumassa ongelmia (esim. säiliöt, letkut, pumput, säiliöt jne desinfiomatta)</li> </ul>	Siirto laitteiden 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) Katumusorbaatti	<ul style="list-style-type: none"> <li>väärät ainemäärät rikkää tai katumusorbaattia</li> </ul>	Rikkää lisätään tässä vaiheessa kokonaismäärästä loput 40 - 50 %				
16) Makeutus	<ul style="list-style-type: none"> <li>liikaa sokeria</li> </ul>	Katumusorbaattia käytetään 100 mg/l miedoille viineille				
17) Kypsyys/ varastoitus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varastointiasia ei ole tiivis ja puhdas</li> </ul>	Liikaa sokeria --> uusi tuote Kansien kumiivisteiden kuntoa seurataan				

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		
18) Mahdollinen lisärikitys	<ul style="list-style-type: none"> <li>Väärä varastointilämpötila</li> <li>väärä määrä rikkiä</li> </ul>	<p>Varastointiaikat desinfioidaan</p> <p>Varastointilämpötila 16 -18 C</p> <p>Rikkiä</p>						
19) Steriilisuo- datus	<ul style="list-style-type: none"> <li>siirtotapahuimassa ongelmia (esim. säiliöt, letkut, pumput, säiliöt jne desinfiointimatta)</li> <li>henkilöstön asiantuntemus/koulutus puutteellista</li> <li>suodatinvälyt väärin asennettuna</li> <li>pullot eivät ole puhkaita tai niissä on vieraita esineitä</li> <li>käsittelimättömät korkit/korkituslaitte</li> <li>vääränlaiset/huonolaatuiset korkit</li> <li>huonolaatuisia korkkeja -&gt; korkituksen yhteydessä korkinpalasia pulloon</li> </ul>	<p>Siirtolaitteiden 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 kontaminaatio	Käytetään mikrobiologisen testausmenetelmän puhtauskriteeriä		
20) Pullotus								



<p>21) Varastoin ti pulloissa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>väärä varastointilämpötila</li> <li>väärä varastointitapa (esim. pullot pystyasennossa)</li> </ul>	<p>Varastointi kuvassa ja viiteässä paikassa oikeassa lämpötilassa 14-16 °C</p>	<p>KKP 4</p>	<p>Mikrobiologiset kasvustoa korkissa</p>	<p>Korkin sisältämä mikrobiologinen kasvusto kontaminoi viinin</p>	<p>Hankala havaita korkkien sisältä mikrobiologista kasvustoa --&gt; vaihtaan hyvälaatuisia korkkeja</p>
---	---	---	--------------	---	--	--

## **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 syntymiseen, 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 (lupaan 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 osaamista koskeva kirjanpito on järjestetty;
4. selvitys siitä, miten luvanhaltija ja omavalvontasuunnitelman toteuttamisesta vastaava henkilö seuraavat omavalvontasuunnitelman ja henkilökunnalle annettujen määräysten noudattamista;

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, liitettynä 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.



## Valvira

Sosiaali- ja terveysalan  
lupa- ja valvontavirasto

Sosiaali- ja terveysalan  
lupa- ja valvontavirasto, Valvira

Ratapihantie 9, 00520 Helsinki  
PL 43, 00521 Helsinki  
Koskenranta 3, 96100 Rovaniemi

Puhelin 0295 209 111  
kirjaamo@valvira.fi  
valvira.fi