

## **ELINTARVIKEKULJETUSTEN OMAVALVONTA**

Omavalvonta on yrityksen omaa toimintaa, jolla se pyrkii säilyttämään käsittelemiensä elintarvikkeiden laadun hyvänä asiakkaalle saakka. Se on siis hyvää asiakaspalvelua. Omavalvonnan avulla varmistetaan myös elintarvikemääräysten toteutuminen yrityksessä. Omavalvontavelvoite on kirjattu mm. terveydensuojelu- ja elintarvikelakiin sekä hygienialakiin. Terveydensuojelulain perusteella on annettu asetus elintarvikkeiden kuljetusolosuhteista ja lämpötiloista. Kuljetuksen lähtöpaikka määrää, minkä lainsäädännön ja lämpötilavaatimusten piiriin kuljetus kuuluu.

Omavalvontasuunnitelmassa määritetään ne keinot, joilla elintarvikkeiden laadun heikkeneminen on ehkäistävissä.

**Seuraavassa on esitetty ohjeellinen runko elintarvikekuljetusten omavalvontasuunnitelman tekemistä varten. Kursiivilla on annettu ohjeita oikeista menettelytavoista ko. työvaiheessa.**

## **TOIMINNAN KUVAUS**

Tässä kohdassa voit kertoa yleisesti yrityksestäsi ja sen toimintaperiaatteista. **Selvitä esimerkiksi seuraavia asioita:**

Tiedot toiminnanharjoittajasta

Henkilökunnan määrä ja vastuualueet

Kuljetusajoneuvo(-t) (rekisterinumero, kuvaus autosta, kylmälaitteet)

Toiminnan luonne ja laajuus mm.

Kuljetetaanko muita kuin elintarvikkeita, mitä muuta?

Mitä elintarvikkeita kuljetetaan?

Kenen elintarvikkeita kuljetetaan (ilmoitetaan esim. leipomot, ateriakuljetukset yms.)?

Minne elintarvikkeita toimitetaan?

Minkälaiset sopimukset kuljetuksista laaditaan?

*Kuljetusyrittäjän tulee tehdä kirjalliset sopimukset asiakkaiden kanssa. Sopimuksesta tulee ilmetä yleistietojen lisäksi kuljetusreitit ja -ajat, mitä kuljetetaan, minkälaisissa pakkauksissa kuljetaan sekä kuljetuksen aikaiset olosuhteet.*

## **KULJETUSTAPAHTUMA**

*Kuljettaja ei saa omalla toiminnallaan vaikuttaa elintarvikkeiden/ruoan laatuun tai lämpötiloihin eikä viivytellä kuljetusta. Mikäli kuljetustila on jäähdytettävä on tilan lämpötilaa seurattava kuljetuksen aikana. Yli kahden tunnin mittaisilla kuljetuksilla tulisi olla lämpötilaseurantajärjestelmä. Tällaisilla kuljetuksilla lämpötiloja on seurattava vähintään manuaalisesti ja todetut lämpötilat on merkittävä ylös esim. vihkoon. Kuljetettaessa elintarvikkeita autossa ei tule kuljettaa muita tavaroita, jollei niille ole omaa erillistä tilaansa.*

**Kerro**

Miten elintarvikkeet pakataan autoon (lastaustapahtuma, astiat, laatikot, tasot ym.)?  
Miten erotat toisistaan eri elintarvikkeet, miten elintarvikkeet on erotettu muista tuotteista (osastoiminen, ajallinen erottaminen)?

Miten varmistat oikeat kuljetuslämpötilat (kylmälaitteet, lämpölaatikot, lyhyt ajomatka ym.)?

Jos autossasi on kylmäkoneet, miten tarkkailet lämpötiloja kuljetusten aikana?

Miten toimit, jos kuljetustilan lämpötilat eivät ole oikeat?

Miten varmistat muutoin, että elintarvikkeiden laatu säilyy hyvänä vastaanottajalle saakka (esim. rauhallinen ajotyyli, ei käsin koskettelua ym.)?

**Elintarvikkeiden suurimmat sallitut kuljetuslämpötilat on kerrottu liitteessä 1****HYGIENIA**

*Kuljettajan vastuulla on huolehtia siitä, että kalusto on puhdas eikä aiheuta ylimääräistä hygieniariskiä kuljetettaville elintarvikkeille. Kuljetuskaluston rakenteiden, pinnoitteiden ja materiaalien on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioidessa. Kuormatilan tulee olla tiiviisti sulkeutuva. Kuljetustila on puhdistettava päivittäin ja aina ennen elintarvikkeiden kuljettamista. Kuljetustilassa ei saa säilyttää työkaluja, köysiä, vararekavia eikä muitakaan asiaankuulumattomia tarvikkeita. Kuljettajalla tulee olla siisti ja tarkoitukseen sopiva työasu. Kuljettajan on huolehdittava käsihygieniastaan. Kuljettaja ei saa aukoa kuljetuslaatikoita turhaan eikä kosketella elintarvikkeita tai esim. aivastella elintarvikkeita päin.*

**Kerro**

Miten puhdistat kuljetustilan ja auton muutoin (tapa, välineet, puhdistusaineet, puhdistustiheys)?

Missä säilytät puhdistusvälineet?

Missä puhdistus tapahtuu?

Minkälainen työasu sinulla on kuljettaessasi elintarvikkeita?

Miten huolehdit käsihygieniastasi?

Miten käsittelet elintarvikkeita sisältäviä pakkauksia?

**OMAVALVONTASUUNNITELMAN AJAN TASALLA PITO**

*Omavalvontasuunnitelma ja muut omavalvontaan liittyvät asiakirjat on säilytettävä kuljetuskalustossa, jossa ne ovat tarvittaessa terveystarkastajan nähtävillä.*

*Omavalvontasuunnitelman paikkansapitävyys ja tarkoituksenmukaisuus on tarkastettava vähintään vuosittain. Omavalvontasuunnitelmaa koskevat muutokset kirjataan ylös.*

**Kerro**

Missä säilytätte omavalvontaan liittyviä asiakirjoja

Miten pidätte omavalvontasuunnitelmaa ajantasalla toiminnan muuttuessa