

Pienten liha-alan laitosten omavalvonta – Sisällysluettelo

A-osa – Yleinen omavalvonta

- 1 Ohjeiston käyttö
- 2 Omavalvonta
 - 2.1 Omavalvonnan tarkoitus
 - 2.2 Omavalvontasuunnitelman laatiminen
- 3 Vastuualueet
 - 3.1 Toimintokohtaiset vastuualueet
 - 3.2 Omavalvonnan muiden osa-alueiden vastuut
- 4 Materiaalien kulku laitoksessa
- 5 Henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutus
 - 5.1 Hygieniaosaaminen
 - 5.2 Työhön perehdyttäminen
 - 5.3 Jatkokoulutussuunnitelma
- 6 Tukijärjestelmä - henkilökunta ja tuotantoympäristö
 - 6.1 Henkilökunta ja hygieeniset toimintatavat
 - 6.1.1 Hygieniaohjeiden noudattamisen valvontaohjelma
 - 6.1.2 Terveystilan seurantaohjelma
 - 6.2 Lämpötilojen valvonta
 - 6.2.1 Jäähdytettyjen tilojen lämpötilaseuranta
 - 6.2.2 Sterilaattoreiden lämpötilaseuranta
 - 6.3 Talousveden tutkimusohjelma
 - 6.4 Haittaeläinten torjuntaohjelma
 - 6.5 Puhdistusohjelma
 - 6.5.1 Puhdistusohjeet
 - 6.5.2 Käytetyt puhdistusaineet
 - 6.5.3 Puhtauden tarkkailuohjelma
 - 6.6 Kunnossapito-ohjelma
 - 6.6.1 Vuositarkastus
 - 6.6.2 Seuranta
 - 6.6.3 Mittalaitteiden toiminnan varmistaminen
 - 6.7 Kuljetusten seurantaohjelma
 - 6.8 Jätehuolto-ohjelma
 - 6.8.1 Jätteiden käsittely
 - 6.8.2 Sivutuotteiden käsittely
 - 6.9 Pakkausmateriaalit
 - 6.10 Tiedotusohjelma
 - 6.11 Takaisinvetosuunnitelma

Sarja I – Pienteurastamo

Sisällysluettelo 31.8.2007

A-osa - Yleinen omavalvonta - ks. Laitoksille yhteiset

B-osa - tuotanto ja tuotekohtainen omavalvonta

- 7 Tukijärjestelmä - vastaanotto ja ruhojen lähettäminen - pienteurastamoa koskevat vaatimukset
 - 7.1 Punaisen lihan pienteurastamo
 - 7.1.1 Tiloilta tulevien elintarviketuotantoketjutietojen käsittely
 - 7.1.2 Teuraaksi tulevien eläinten käsittely
 - 7.1.2.1 Rekisterikysely - nautarekisteri
 - 7.1.2.2 Lampaat, vuohet, sikojen merkitseminen, hevosen tunnistusasiakirjan tarkastaminen
 - 7.1.2.3 Sairaiden ja lantaisten eläinten erottelu
 - 7.2 Ruhokirjanpito
 - 7.3 Jäljitettävyys
 - 7.3.1 Jäljitettävyys
 - 7.3.2 Naudanlihan merkitsemisjärjestelmä
 - 7.3.3 Kirjanpito luonnonvaraisen riistan alkuperästä
 - 7.4 Kaupallinen asiakirja
 - 7.5 Siipikarjapienteurastamo
 - 7.5.1 Tiloilta tulevien elintarviketuotantoketjutietojen käsittely
- 8 Tukijärjestelmä - pienteurastamoa koskevat erityisvaatimukset
 - 8.1 Punaisen lihan pienteurastamo
 - 8.1.1 TSE-riskiaineksen erottaminen
 - 8.1.2 Ruhojen laadunseurantaohjelma
 - 8.2 Siipikarjapienteurastamo
 - 8.2.1 Vesijäähdytyksen seurantaohjelma
 - 8.2.2 Ruhojen laadunseurantaohjelma
- 9 Tuoteryhmäkohtaiset HACCP-suunnitelmat
 - 9.1 Nautalinja ja pienet märehitjät
 - 9.1.1 Tuoteryhmäkuvaus ja teuraslinjan kuvaus
 - 9.1.2 Vaaranarviointi
 - 9.1.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
 - 9.2 Sikalinja
 - 9.2.1 Tuoteryhmäkuvaus ja teuraslinjan kuvaus
 - 9.2.2 Vaaranarviointi
 - 9.2.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
 - 9.3 Siipikarja
 - 9.3.1 Tuoteryhmäkuvaus ja teuraslinjan kuvaus
 - 9.3.2 Vaaranarviointi
 - 9.3.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
- 10 Ylläpito ja arviointi
 - 10.1 Ylläpito ja omavalvonta-asiakirjojen hallinta
 - 10.1.1 Omavalvonta-asiakirjat
 - 10.2 Omavalvonnan muutostarpeen arviointi
 - 10.2.1 Säännöllinen arviointi
 - 10.2.2 Asiakaspalautteen käsittely
 - 10.2.3 Lainsäädännön muutokset
 - 10.3 Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma
- 11 Liitteet
 - Liite Omavalvontasuunnitelman laatiminen HACCP-menetelmällä
 - Liite Elintarviketietoinformaatio
 - Liite Omavalvontakirjanpidon muistilista - yrityksen käyttöön
 - Liite Kooste Eviran takaisinvento-ohjeista

Sarja II – Leikkaamot

Sisällysluettelo 31.7.2007

A-osa - Yleinen omavalvonta - ks. Laitoksille yhteiset

B-osa - Tuotanto ja tuotekohtainen omavalvonta

- 7 Tukijärjestelmä - raaka-aineet ja tuotteet
 - 7.1 Laitokseen tulevien ruhojen ja muun lihan valvontaohjelma
 - 7.2 Laitoksesta lähtevän lihan kirjanpito
 - 7.3 Jäljitettävyys
 - 7.3.1 Jäljitettävyys
 - 7.3.2 Naudanlihan merkitsemisjärjestelmä
 - 7.4 Kotimaan (ja Ruotsin) kulutukseen hyväksytyjen tuotteiden erilläänpito muista tuotteista
 - 7.5 Pakkausmerkinnät
 - 7.6 Kaupallinen asiakirja
- 8 Tukijärjestelmä - leikkaamoa koskevat erityisvaatimukset
 - 8.1 Leikkaamoa koskevat erityisvaatimukset
 - 8.1.1 Luuttomaksi leikattujen lihalajitelmien laadun valvontaohjelma
 - 8.1.2 Leikattavan lihan lämpötilan seurantaohjelma
 - 8.1.3 TSE-riskiaineuksen erottaminen
 - 8.2 Siipikarjanlihan leikkaamon erityisvaatimukset
 - 8.2.1 Leikatun lihan valvontaohjelma
- 9 Tuoteryhmäkohtaiset HACCP-suunnitelmat
 - 9.1 Leikkaamo
 - 9.1.1 Tuoteryhmäkuvaus ja linjan kuvaus
 - 9.1.2 Vaaranarviointi
 - 9.1.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
- 10 Ylläpito ja arviointi
 - 10.1 Ylläpito ja omavalvonta-asiakirjojen hallinta
 - 10.1.1 Omavalvonta-asiakirjat
 - 10.2 Omavalvonnan muutostarpeen arviointi
 - 10.2.1 Säännöllinen arviointi
 - 10.2.2 Asiakaspalautteen käsittely
 - 10.2.3 Lainsäädännön muutokset
 - 10.3 Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma
- 11 Ensisaapumispaikkatoiminta
- 12 Liitteet
 - Liite 1. Omavalvontasuunnitelman laatiminen HACCP-menetelmällä
 - Liite 2. Ensisaapumiseräilmoitus viranomaiselle
 - Liite 3. Omavalvontakirjanpidon muistilista – yrityksen käyttöön
 - Liite 4. Kooste Eviran takaisin veto-ohjeista

Sarja III – Jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita valmistavat laitokset

Sisällysluettelo 20.8.2007

A-osa - Yleinen omavalvonta - ks. Laitoksille yhteiset

B-osa - Tuotanto ja tuotekohtainen omavalvonta

- 7 Tukijärjestelmä - raaka-aineet ja tuotteet
 - 7.1 Laitokseen tulevan lihan ja muun raaka-aineen valvontaohjelma
 - 7.2 Laitoksesta lähtevien tuotteiden kirjanpito
 - 7.3 Jäljitettävyys
 - 7.3.1 Jäljitettävyys
 - 7.3.2 Naudanlihan merkitsemisjärjestelmä
 - 7.4 Kotimaan (ja Ruotsin) kulutukseen hyväksytyjen tuotteiden erilläänpito muista tuotteista
 - 7.5 Pakkausmerkinnät
 - 7.6 Kaupallinen asiakirja
- 8 Tukijärjestelmä - lihavalmisteiden valmistusta koskevat erityisvaatimukset
 - 8.1 Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen erityisvaatimukset
 - 8.1.1 Laitokseen vastaanotetun liharaaka-aineen kirjanpitojärjestelmä (ikä ja alkuperä)
 - 8.1.2 Jauhelihan koostumusvaatimukset
 - 8.2 Täyssäilykkeiden valmistuksen erityisvaatimukset
- 9 Tuoteryhmäkohtaiset HACCP-suunnitelmat
 - 9.1 Jauheliha
 - 9.1.1 Tuoteryhmäkuvaus ja linjan kuvaus
 - 9.1.2 Vaaranarviointi
 - 9.1.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
 - 9.2 Raakalihavalmisteet
 - 9.2.1 Tuoteryhmäkuvaus ja linjan kuvaus
 - 9.2.2 Vaaranarviointi
 - 9.2.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
 - 9.3 Keittomakkarat ja muut vastaavat
 - 9.3.1 Tuoteryhmäkuvaus linjan kuvaus
 - 9.3.2 Vaaranarviointi
 - 9.3.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
 - 9.4 Palvatut tuotteet
 - 9.4.1 Tuoteryhmäkuvaus ja linjan kuvaus
 - 9.4.2 Vaaranarviointi
 - 9.4.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
 - 9.5 Säilykkeet
 - 9.5.1 Tuoteryhmäkuvaus ja linjan kuvaus
 - 9.5.2 Vaaranarviointi
 - 9.5.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
 - 9.6 Muut tuotteet
 - 9.6.1 Tuoteryhmäkuvaus ja linjan kuvaus
 - 9.6.2 Vaaranarviointi
 - 9.6.3 Työohjeet kriittisten pisteiden hallintaan
- 10 Ylläpito ja arviointi
 - 10.1 Ylläpito ja omavalvonta-asiakirjojen hallinta
 - 10.1.1 Omavalvonta-asiakirjat
 - 10.2 Omavalvonnan muutostarpeen arviointi
 - 10.2.1 Säännöllinen arviointi
 - 10.2.2 Asiakaspalautteen käsittely
 - 10.2.3 Lainsäädännön muutokset
 - 10.3 Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma
- 11 Ensisaapumispaikkatoiminta
- 12 Liitteet
 - Liite 1. Omavalvontasuunnitelman laatiminen HACCP-menetelmällä
 - Liite 2. Ensisaapumiseräilmoitus viranomaiselle
 - Liite 3. Omavalvontakirjanpidon muistilista – yrityksen käyttöön
 - Liite 4. Kooste Eviran takaisin veto-ohjeista