

Uuden elintarvikealan toimijan muistilista

1

ELINTARVIKEHUONEISTOILMOITUS

☐

Jätetty viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloitusta

☐

Varmistettu oikeat tiedot (toiminnan kuvaus, yhteystiedot ja pohjapiirustus)

2

TILAT JA LAITTEET

☐

Siivousvälinevarasto, henkilökunnan wc- ja pukeutumistilat järjestetty

☐

Laitteet soveltuvat käyttötarkoitukseen

☐

Keittiössä riittävästi vesipisteitä

☐

Laitteet ja pinnat ovat helposti puhdistettavia ja ehjiä

☐

Tilat suunniteltu niin, että raat ja kypsät elintarvikkeet voidaan pitää erillään

☐

Jos elintarvikehuoneistolla on oma kaivo, viranomaistutkimuksella varmistettu sen laatu

☐

Työskentelyjärjestys ja -reitit suunniteltu ristikontaminaation ehkäisemiseksi

3

OMAVALVONTASUUNNITELMA

☐

Kirjallinen omavalvontasuunnitelma laadittu

☐

Tuholaistorjunnan menettelyt kuvattu

☐

Hygieniakäytännöt kuvattu (käsihygieniä, työvaatteet, sairaana työskentely)

☐

Lämpötilaseurannan menettelyt määritelty (mitä, milloin, kuka, mihin kirjataan)

☐

Allergeenien hallinta kuvattu (ristikontaminaation ehkäisy, tiedonvälitys)

☐

Omavalvonnan toteutus ja dokumentointi käynnissä (ei vain suunnitelma paperilla)

☐

Puhtaanapito-ohjelma tehty (mitä, miten, millä aineilla, kuinka usein)

4

HENKILÖKUNNAN OSAAMINEN JA HYGIENIA

☐

Työntekijöillä riittävä hygieniosaaminen

☐

Hygieniapassit tarkistettu

☐

Dokumentointi: milloin hygieniapassit / selvitykset on hankittu ja tarkastettu

☐

Ohjeistus käsihygieniasta ja työskentelytavoista annettu ja saatavilla

☐

Terveydentilaselvitykset salmonellatartunnasta tarkistettu

5

JÄLJITETTÄVYYS JA ELINTARVIKETIEDOT

☐

Tiedetään ja voidaan osoittaa, mistä raaka-aineet tulevat ja mihin tuotteet menevät

☐

Merkinnät ja tiedot eivät ole yhden henkilön muistin varassa (kirjauskäytäntö sovittu)

☐

Raaka-aineissa/ valmisteissa selkeät merkinnät (esim. valmistelu-/ sulatuspäivämäärä)

☐

Merkitään mieluummin liian tarkasti kuin jätetään merkitsemättä