



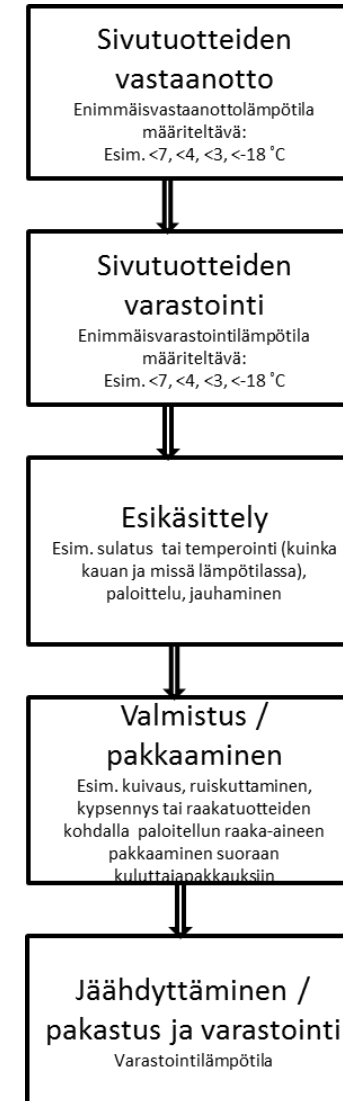
liite ohjeeseen ”Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset”

Esimerkkejä HACCP -asiakirjoista

1. Vuokaavio

Vuokaavio on laadittava jokaiselle tuoteryhmälle erikseen. Jako voi olla esimerkiksi kuivatut tuotteet / raakapakasteet / makkarat tai ainoastaan raakapakasteita valmistavan yrityksen osalta tarvittaessa sika / siipikarja / nauta -tuotteet. Oikealla esitetty vuokaavio on karkea esimerkki, jonka tarkoitus on ohjata ajattelua oikeaan suuntaan.

Vuokaavio, kuten muutkin HACCP-järjestelmään ja omavalvontaan liittyvät asiakirjat ja toimintasuunnitelmat, ovat aina laitospkohtaisia ja niitä laadittaessa on pidettävä mielessä käytännön toiminta omissa laitoksessa.





liite ohjeeseen ”Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset”

2. Vaaranarviointi

Vaaranarvioinnissa arvioidaan työvaiheeseen liittyviä biologisia (B), fysikaalisia (F) ja kemiallisia (K) vaaroja. Fysikaalinen vaara voi olla esimerkiksi muovi, jota on voinut joutua raaka-aineen joukkoon tai jota voi tuotannossa irrota esimerkiksi pakkausmateriaaleista. Biologiset vaarat ovat yleisimpiä ja niitä voi esiintyä useimmissa tuotannon vaiheissa, esimerkiksi enterobakteerien määrän kasvu johtuen kylmäketjun puutteellisuudesta, liian pitkästä prosessointiajasta tai lopputuotteen sulamisesta varastoinnin aikana. Alla karkea esimerkki vaaranarvioinnista. Kuten jo edellisessä kohdassa todettiin, se ei ole sellaisenaan sovellettavissa.

Tuotantovaihe (vuokaaviosta)	Vaaran kuvaus	Vaaran todennäköisyys	Vaaran hallinta	CCP	Korjaavat toimenpiteet	Muita huomioita, esim. kirjanpidon säilytys
Sivutuotteiden vastaanotto	B: raaka-aineessa on salmonella / liikaa enterobakteereita	Kohtalainen	Laatusopimukset raaka-aineen toimittajien kanssa, raaka-aineiden mikrobiologinen analysoiminen, saapuvan raaka-aineen aistinvarainen tarkastus.	EI	Jos raaka-aine vaikuttaa pilaantuneelta, vastaanotosta kieltäytyminen ja reklamointi tavarantoimittajalle.	Sovittu raaka-aineen toimittajan kanssa, että analysoivat 4 x vuodessa salmonellan ja enterobakteerit, toimittavat tulokset tiedoksi laitokseen. Vaihtoehtoisesti analysoidaan itse osana omavalvontaa. Tutkimustiheys ja analysoitavat raaka-aineet määritellään näytteenottosuunnitelmassa. Säilytys omavalvontakansiossa.
	F: raaka-aineen joukossa on lasia / muovia, raaka-aine on sulanut / lämmennyt	Kohtalainen	Saapuvan raaka-aineen aistinvarainen tarkastus ja vastaanottolämpötilan mittaus.	EI	Vierasesineiden poistaminen, reklamoiminen tavarantoimittajalle. Vastaanotosta kieltäytymien / raaka-	Lämpötilan mittaus joka erästä, kirjaaminen kaupalliseen asiakirjaan. Reklamaatioiden säilytys omavalvontakansiossa.



liite ohjeeseen ”Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset”

Tuotantovaihe (vuokaaviosta)	Vaaran kuvaus	Vaaran todennäköisyys	Vaaran hallinta	CCP	Korjaavat toimenpiteet	Muita huomioita, esim. kirjanpidon säilytys
					aineen palauttaminen / hävittäminen.	
	K: raaka-aine sisältää kiellettyjä aineita	Erittäin pieni	Laatusopimukset raaka-aineen toimittajien kanssa.	EI	Valmiiden tuotteiden takaisin veto, jos käy ilmi, että ne sisältävät kiellettyjä aineita.	
Sivutuotteiden varastointi	B: mikrobien kasvu	Kohtalainen	Oikea säilytyslämpötila ja - aika, FIFO ja varastojen lämpötilojen kirjaus.	EI	Pilaantunut raaka-aine hävitetään (esimerkiksi kylmälaite-rikon yhteydessä sulanut raaka-aine).	Lämpötilan kirjaaminen seurantalomakkeeseen kaikista kylmä- ja pakkasvarastoista kerran päivässä. Kirjanpidon säilytys omavalvontakansiossa.
	F: ks. yllä					
	K: ks. yllä					
Esikäsitely	B: enterobakteerien lisääntyminen sulattamisen / paloittelun / jauhamisen aikana	Suuri	Raaka-aine käsitellään nopeasti, käsittelyyn otetaan mahdollisimman pieni määrä raaka-ainetta kerrallaan, loput säilytetään pakastimessa / kylmässä.	EI		
	F: -					
	K: -					



liite ohjeeseen ”Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset”

Tuotantovaihe (vuokaaviosta)	Vaaran kuvaus	Vaaran todennäköisyys	Vaaran hallinta	CCP	Korjaavat toimenpiteet	Muita huomioita, esim. kirjanpidon säilytys
Valmistus / pakkaaminen	B: kuumennuskäsittely ei ole riittävä: esimerkiksi enterobakteerien määrä jää korkeaksi	Kohtalainen	Kuumennuskäsittelyä seurataan ja jokaisesta käsittelyerästä pidetään kirjaa. Parametrit kuumennukselle, esim. 90-95 °C, 30 min.	KYL LÄ	Jos aika-lämpötila - yhdistelmä ei toteudu, kuumennusta jatketaan / lopputuotteet hävitetään / käsitellään uudelleen.	Kirjanpito valmistuslomakkeelle, merkitään aika, jolloin kuumennus aloitettiin ja lopetettiin sekä toteutunut lämpötila. Poikkeamat sekä niiden johdosta toteutetut toimenpiteet kirjataan jäljitettävyyshuomioiden. Valmistuskirjanpidon säilytys omavalvontakansiossa.
	F: valmistuslaitteista tai pakkausmateriaaleista irtoaa vierasesineitä tuotteisiin	Kohtalainen	Koneiden ja laitteiden säännöllinen huolto ja kunnon tarkkailu, lopputuotteiden laadun tarkkailu.	EI	Jos lopputuotteessa havaitaan vierasesineitä, lopputuote hävitetään tai mahdollisuuksien mukaan pakataan uudelleen. Havaitun virheen kirjaaminen seurantalomakkeelle.	Koneiden ja laitteiden kunnossapitosuunnitelma ja seurantalomake omavalvontakansiossa.
	K: valmistukseen käytettävistä laitteista irtoaa pesuainejäämiä tuotteeseen	Pieni	Pestyjen pintojen riittävä huuhtelu pesun jälkeen, puhautudentarkkailun yhteydessä kiinnitetään huomiota näkyvien pesuainejäämien esiintymiseen.	EI	Jos pesuainejäämiä havaitaan, pinnat huuhdellaan uudestaan. Merkitä pesukirjanpitoon.	Pesukirjanpitomakkeiden säilytys omavalvontakansiossa.



liite ohjeeseen ”Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset”

Tuotantovaihe (vuokaaviosta)	Vaaran kuvaus	Vaaran todennäköisyys	Vaaran hallinta	CCP	Korjaavat toimenpiteet	Muita huomioita, esim. kirjanpidon säilytys
Jäähdyttäminen / pakastus ja varastointi	B: enterobakteerit lisääntyvät / salmonella säilyy varastoinnin aikana	Pieni	Nopea jäähdytys / jäädytys, tuotteeseen nähden oikeanlainen varastointi, säilyvyysajan huomioon ottaminen, jälkisaastumisen estäminen.	EI	Kosteutta keränneiden kuivattujen tuotteiden / sulaneiden pakasteiden / vanhentuneiden tuotteiden hävittäminen, valmiiden tuotteiden erilläänpito tuotannosta.	Valmistuskirjanpito, valmiiden tuotteiden lähetyksiin liittyvä kirjanpito, "first in first out" (FIFO) -periaate.
	F: lopputuote rikkoontuu varastoinnin aikana	Pieni	Varaston pitäminen siistinä ja hyvässä järjestyksessä.	EI	Rikkoutuneiden pakkausten / tuotteiden hävittäminen / mahdollisuuksien mukaan uudelleen pakkaaminen.	
	K: -					



liite ohjeeseen ”Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset”**3. Tuotteen kuvaus**

Tuotteen kuvauksessa on tarkoitus esittää lopputuotetta koskevat tiedot. Tuotteen kuvaus on laadittava erikseen jokaiselle tuoteryhmälle (esim. raakapakasteet, makkarat, kuivatut tuotteet). Alla karkea esimerkki tuotteen kuvauksesta raakapakasteille.

Tuoteryhmä	Raakapakasteet
Valmistusaineet	Sisäelimet, liha (naudan, sian, siipikarjan, lampaan).
Rakenne	Raakapakaste.
Valmistuksen kuvaus	Sivutuotteet pakataan tuotantotilassa kumihanskoilla suoraan vastaanottolaatikosta kuluttajapakkaukseen (muovipussiin). Pussi suljetaan vakuumikoneella. Pussi etiketöidään. Sivutuotteet pakataan niiden saapumispäivänä.
Pakkaus	Vakuumipussi. Lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi.
Säilytys ja säilyvyys	Säilytetään pakastimessa, säilyy 12 kk ≤ -18°C (valmistaja vastaa tuotteen säilyvyydestä pakkaukseen merkitsemäänsä ajankohtaan asti).
Tuotteen kohderyhmä	Koira ja kissat.
Tuotteen käyttötapa	Käytetään sellaisenaan välittömästi sulattamisen jälkeen. Sulanutta tuotetta ei saa pakastaa uudelleen.
Jakelu	Tuotteet myydään omassa liikkeessä suoraan kuluttajille.