

## HACCP elintarvikeomavalvonnin kehittämiskokonaisuus

1994 valmistunut ja viimeksi vuonna 2002 päivitetty valmennuspaketti omavalvonnin ja elintarvikehygienian kehittämiseksi. Valmennuksen tukena on materiaali, joka huomioi uudet Elintarvikeviraston hygieniapäätökset sekä hygieniosaamisvaatimukset.

### Saavutettavissa olevia tuloksia

- Henkilöstön tietoisuus prosessien eri vaiheiden riskeistä ja niiden merkityksestä tuotteen turvallisuudelle selkeytyy
- Epäolennaiset prosessin valvonta- ja ohjauskohdat erottuvat todella olennaisista ja kriittisistä kohdista
- HACCP-ryhmän jäsenten osaaminen täyttää EU:n ja Suomen elintarvikelainsäädännössä olevat omavalvonnin vaatimukset

### Etenemistapa

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) kehityshankkeen eteneminen seuraa OsuMa-mallia (oppiminen-suunnittelu-mallinnus), jonka menestyksellä läpiviennin vie vähintään puoli vuotta.

Codex HACCP periaatteet	1.	A	OPPIMINEN tietojen kokoaminen ja prosessien kuvaaminen	I	Johdon päätös aloituksesta, sitoutuminen hankkeeseen ja toimeksiannon rajaaminen
				II	Kokoa HACCP-työryhmän eri alojen osaajista
				III	Kerää olemassa olevat tuote- ja prosessitiedot
				IV	Määrittele tuote ja sen todennäköiset käyttöolosuhteet
				V	Kuvaa tuoteprosessi vaihe vaiheelta
	2.	B	SUUNNITTELU vaarojen analysointi ja riskin arviointi	VI	Tarkista prosessin kuvauksen vastaavuus käytäntöön
				VII	Tunnista prosessin eri vaiheiden vaarat ja niiden merkitys Tunnista ennaltaehkäisevät toimet ja niiden vaikutus Arvioi riskien todennäköisyys
				VIII	Tunnista kriittiset ohjauspisteet (CCP) käyttämällä HACCP-päätöksentekopuuta
				IX	Aseta kullekin CCP:lle ohjearvo ja vaihteluväli
				X	Järjestä kullekin CCP:lle seurantamenettelyt
	3. 4. 5. 6. 7.	C	MALLINNUS korjaavat toimet ja toimivuuden varmennus	XI	Suunnittele toiminta ilmeneviä poikkeustilanteita varten
				XII	Varmenna menettelytapojen soveltaminen käytäntöön
				XIII	Viimeistele järjestelmä, sen kuvaus sekä tulosten kirjaus ja tallentaminen
				XIV	Johdon tekemä arviointi sekä omavalvonnin hyväksyttäminen (sertifiointivalmius)

### Referenssit

Imprescon partnerit ovat vetäneet omavalvontasuunnitelman laadintahankkeita BRC/Efsis (British Retail Consortium / European Food Safety Inspection Service), Tanskan DS 3027 sekä Alankomaiden CCdV-HACCP standardien pohjalta yli 20 yrityksessä (meijereitä, leipomoita, lihanjalostuslaitoksia, munavalmistetehdas, suurkeittiö, makeistehdas) Suomessa, Baltiassa ja Romaniassa.

Julkisia 1-5 vrk omavalvontakoulutusseminaareja on järjestetty 5 kpl, joissa osallistujia on ollut yhteensä 184. Yritysten sisäisiä valmennustilaisuuksia on pidetty yli 40 yrityksessä sekä erillisiä luentoja ja alustuksia yli 50 eri yhteydessä.