**Omavalvonnan kirjallinen kuvaus**

Tämä esimerkki auttaa mallikysymysten avulla yrityksen omavalvonnan kuvauksen tekemisessä. Epäselvissä tilanteissa kannattaa kääntyä oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen puoleen tai alueesi aitoja makuja -jäseneen.

**Tilan toiminnan yleinen kuvaus: mm. mitä tilalla tuotetaan?, kuinka paljon?, onko tilalla suoramyyntiä?**

**1) tilojen puhtaanapito**

*Miten tilojen puhtaudesta huolehditaan (menetelmä)? Mitä aineita käytetään ja kuinka usein tilat puhdistetaan?*

**2) laitteiden, säiliöiden, häkkien ja kuljetusvälineiden puhtaanapito**

*Miten laitteiden ym. puhtaudesta huolehditaan (menetelmä)? Mitä aineita käytetään ja kuinka usein laitteet puhdistetaan?*

**3) eläinten puhtaanapito**

*Miten eläinten puhtaanapidosta huolehditaan (menetelmä)?*

**4) kasveista ja sienistä saatavien sellaisenaan syötävien alkutuotannon tuotteiden puhtauden tarkkailu**

*Miten huolehditaan em. tuoteryhmien hyvästä hygieenisestä laadusta ja puhtaudesta?*

**5) rehun ja veden aistinvaraisen laadun valvonta**

*Miten ja milloin arvioidaan rehun ja veden aistinvaraista laatua?*

*Jos tilalla käytetään kunnallisen vesilaitoksen vettä, niin veden laadusta vastaa vesilaitos. Vesitutkimukset ja todistus veden hankkimisesta tulee toimittaa pyydettäessä valvontaviranomaiselle.*

*Jos tilalla on käytössä oma kaivovesi, niin vesitutkimukset tulee tehdä kolmen vuoden välein. Tulokset tulee säilyttää vähintään 10 vuotta. Vedestä tulee tutkia ainakin Escherichia coli ja suolistoperäiset enterokokit.*

*Veden aistinvaraisessa arvioinnissa huomioidaan mm. väri ja haju.*

*Mitä rehuja on käytössä? Mitä arvioidaan ja kuinka usein?*

**6) haittaeläinten torjunta (jyrsijöiden, lintujen ja kärpästen torjunta)**

*Miten estetään haittaeläinten pääsy tuotantotiloihin, varastoihin jne.?*

**7) jätteiden käsittely**

*Miten ja kuinka usein jätteiden lajittelu, käsittely, säilytys ja jätehuolto on järjestetty?*

**8) elintarviketurvallisuuden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi tarpeelliset varotoimet tuotaessa eläimiä, kasveja ja sieniä alkutuotantopaikalle**

*Miten huolehditaan jäljitettävyydestä esim. kirjanpidon keinoin?*

**9) rehun lisäaineiden, eläinlääkkeiden, kasvinsuojeluaineiden, lannoitevalmisteiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien käyttö ja säilytys ja**

*Mitä aineita on käytössä? Miten on varmistettu em. aineiden oikeanlainen säilytys ja käyttö?*

**10) henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan ja tartuntatautien torjuntaan**

*Miten tilalla hoidetaan henkilökunnan perehdyttäminen? Kuka on vastuussa henkilökunnan perehdyttämisestä? Miten uudet työntekijät perehdytetään hyvään elintarvikehygieniaan?*