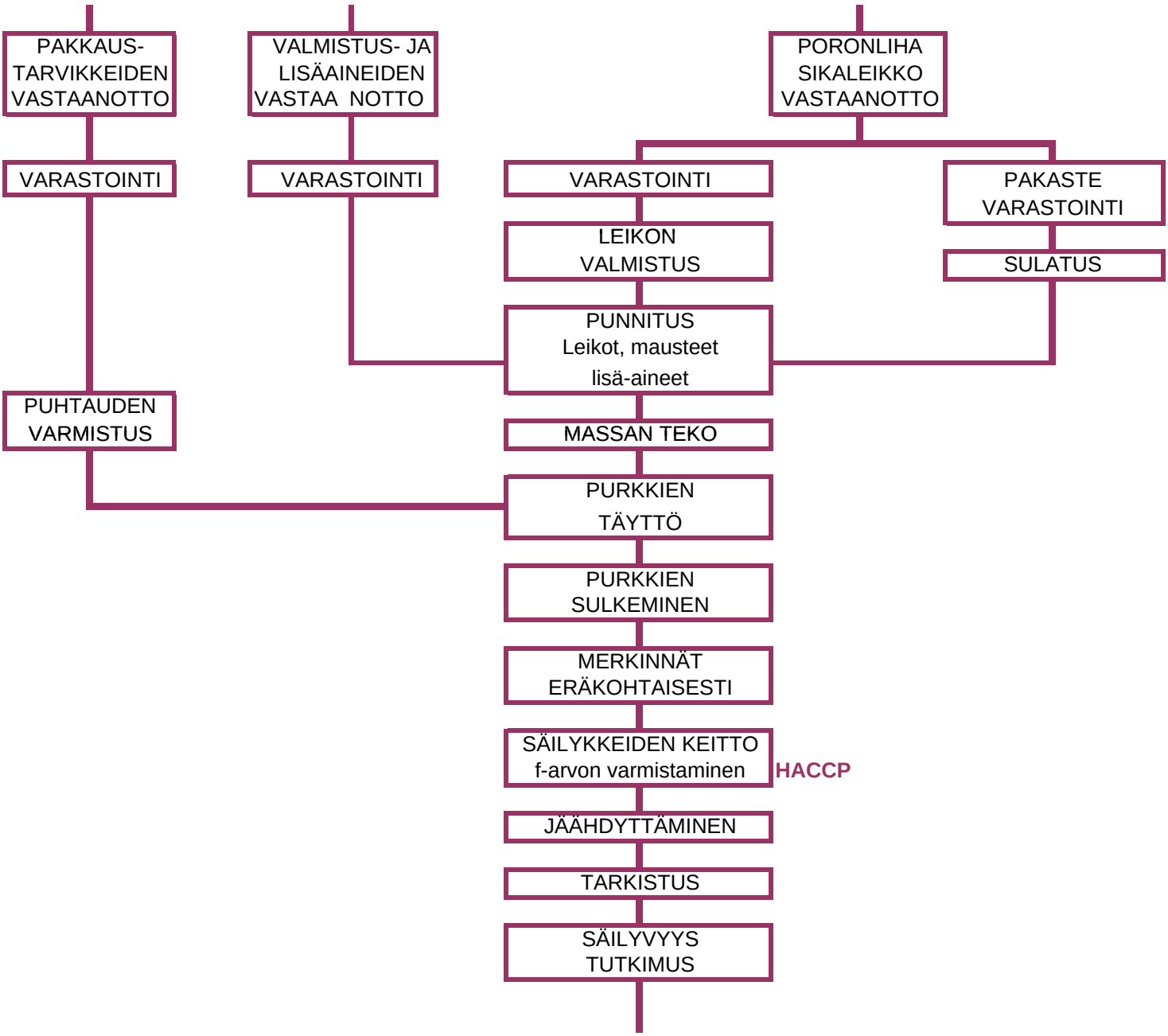

HACCP-pisteet
f-arvon varmistuminen
Saumausten tarkistaminen

Hallintakeinot ja hallintatoimenpiteet ovat **HACCP-pisteiden hallintalomakkeessa**

VALVONTAKOHTEET
Säilytys, valmistus ja lisäaineiden punnitus, purkkien täyttö ja sulkeminen sekä valmiin tuotteen säilyvyystutkimus/tarkistus.
Hallintatoimenpiteet ja raja-arvot ovat **tuotevalvontalomakkeessa.**