ELINTARVIKEHUONEISTON NIMI

OSOITE

OMAVALVONTASUUNNITELMA

viimeisin päivitystieto

Sisällys

[1. Toiminta ja omavalvontasuunnitelma 2](#_Toc75171021)

[2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto 3](#_Toc75171022)

[3. Kontaktimateriaalit ja pakkausmerkinnät 5](#_Toc75171023)

[4. Elintarvikkeiden säilytys 6](#_Toc75171024)

[5. Ruoan valmistus ja pakkaaminen 7](#_Toc75171025)

[6. Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu 10](#_Toc75171026)

[7. Kuljetus ja etämyynti asiakkaille 12](#_Toc75171027)

[8. Jäljitettävyys ja takaisinvedot 13](#_Toc75171028)

[9. Siivous ja kunnossapito 14](#_Toc75171029)

[10. Jätehuolto ja haittaeläimet 16](#_Toc75171030)

[11. Henkilökunta 17](#_Toc75171031)

[12. Näytteenotto 18](#_Toc75171032)

[13. Ruokamyrkytykset ja asiakasvalitukset 20](#_Toc75171033)

Liite 1. Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat

Liite 2. Tietoja elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden hygieniavaatimuksista

Liite 3. Elintarvikkeista annettavat tiedot tarjoilupaikoissa

Liite 4. Elintarvikkeista annettavat tiedot etämyynnissä

Liite 5. Lihan alkuperämaan ilmoittaminen tarjoilupaikassa

Liite 6. Jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa

Liite 7. Elintarvikkeiden tuonti Euroopan Unionin alueelta

Omavalvontasuunnitelman esimerkki valvonta- ja seurauslomakkeet

**Yleistä omavalvontasuunnitelmasta**

Elintarvikealan toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. *Omavalvonta* on toimijan oma järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. (Elintarvikelaki 9.4.2021/297 15. §.)

Omavalvontasuunnitelmassa on esitetty toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja keinot niiden hallitsemiseksi. Omavalvonnan avulla pyritään ehkäisemään riskien toteutumista.

Omavalvontasuunnitelmapohjaan täytetään vain ne osiot, jotka kuuluvat yrityksen toimintaan. Muut osiot tulee poistaa. Jos yrityksen toiminnassa on toimintoja, joita mallipohjassa ei ole, ne tulee kirjata suunnitelmaan esimerkiksi liitteinä.

Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toiminnassa tapahtuu muutoksia.

Asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne voidaan tarvittaessa esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. Asiakirjojen vähimmäissäilytysaika on 1v.

**Valvontaviranomaisen yhteystiedot:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Käyntiosoite:**  Mikkelin seudun ympäristöpalvelut  Rauhankatu 10  50170 Mikkeli | **Postiosoite:**  Mikkelin seudun ympäristöpalvelut  PL 33  50101 MIKKELI |
| **Sähköposti:**  etunimi.sukunimi@mikkeli.fi  terveystarkastajat@mikkeli.fi | **Verkkosivut:**  <https://www.mikkeli.fi/sisalto/ota-yhteytta/yksikoiden-yhteystietoja/mikkelin-seudun-ymparistopalvelut> |

# Toiminta ja omavalvontasuunnitelma

**Yrityksen tiedot:**

*Toimipaikan nimi ja osoite. Toimipaikan nimen tulee olla sama kuin markkinoinnissa.*

*Toimipaikan yhteystiedot*

*Toimijan nimi ja osoite*

*Toimijan yhteystiedot*

*Toiminnasta vastaavan nimi*

*Henkilökunnan määrä ja vastuualueet*

|  |
| --- |
|  |

**Toiminnan kuvaus:**

*Keittiön toimintaperiaate (esim. valmistus / tarjoilu)*

*Lyhyt kuvaus toiminnasta (esim. pakkaaminen, kuljetus, valmistus, ateriapalvelu, takeaway)*

*Mitä elintarvikkeita valmistetaan ja millaisin menetelmin (huom. erityisruokavaliot ja niiden määrä)*

*Asiakaspaikkamäärät (sisällä ja terassilla)*

*Arvio annosmääristä / pv*

*Aukioloajat ja keittiön toiminta-aika*

|  |
| --- |
|  |

**Omavalvontasuunnitelma:**

*Omavalvonnan vastuuhenkilö, tarvittaessa vastuuhenkilöt eri osa-alueista*

*Milloin omavalvonta päivitetään (vähintään vuoden välein)*

*Viimeisin päivitystieto*

*Luettelo omavalvonta-asiakirjoista, jotka ovat esitettyinä liitteessä (henkilökunnan terveystarkastukset ja salmonellanäytteet, hygieniaosaamistodistukset ja kirjanpito suorittaneista, omavalvontaan ja hygieniaosaamiseen perehdyttämisen kirjanpito, mittaustulokset, huoltoraportit, näytteenottojen tulokset, esiintyneet poikkeamat ja toimenpiteet, asiakasvalitukset ja ruokamyrkytysepäilyt, viranomaisten tarkastuskertomukset*

*Asiakirjojen säilytysaika ja -paikka (pysyvästi säilytettäviä esim. omavalvontasuunnitelma ja henkilöstön todistukset ja niitä koskeva kirjanpito, asiakirjojen säilytysaika vähintään vuosi)*

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

**Elintarvikkeiden hankinta:**

*mistä / miten tuotteet hankitaan*

*luettelo tavarantoimittajista*

*sovitut toimitusajat*

|  |
| --- |
|  |

**Vastaanotto ja laadunvarmistus – lämpötilat:**

*saapuvan tavaran lämpötilavaatimukset ja valvonta (kirjaaminen)*

*kuljetuslämpötilat ja olosuhteet, jos tuotteita noudetaan itse tukusta*

*lämpötilojen varmistaminen (kylmäketjun katkeamattomuus, mittaaminen esim. kahdesta helposti pilaantuvasta elintarvikkeesta kerran viikossa)*

*korjaustoimenpiteet lämpötilapoikkeamissa*

*käytettävissä oleva lämpötilamittari ja sen kalibrointi (menetelmä, kuinka usein)*

|  |
| --- |
|  |

**Vastaanotto ja laadunvarmistus – jäljitettävyys:**

*päiväyksien ja pakkausmerkintöjen valvonta*

*kaupallisten asiakirjojen oikeellisuus ja niiden tarkistaminen*

*korjaustoimenpiteet poikkeamissa*

*edeltävien kirjaaminen omavalvontajärjestelmään*

|  |
| --- |
|  |

**Palautus ja reklamointi:**

*palautus- ja reklamointi*

*kirjaaminen omavalvontaan*

|  |
| --- |
|  |

# Kontaktimateriaalit ja pakkausmerkinnät

**Kontaktimateriaalit:**

*pakattavat elintarvikkeet (esim. jäähdytetyt, ateriakuljetukset, take away, vitriini)*

*pakkaamisen toteuttaminen (missä)*

*käytössä olevat pakkausmateriaalit*

*pakkausmateriaalien säilytys*

*pakkausmateriaalien hankinta*

*kontaktimateriaalien soveltuvuuden varmistaminen elintarvikekäyttöön (malja-haarukkamerkintä tms., vaatimuksenmukaisuusilmoitus -todistus)*

*kontaktimateriaalien oikea käyttö (mm. kuumille soveltuvat materiaalit, rasvaisille ei PVC-kertakäyttökäsineitä tai vinyylimuoveja, happamille ei alumiinimateriaaleja)*

|  |
| --- |
|  |

**Pakkausmerkinnät:**

*mitä pakkausmerkintöjä tehdään*

*pakkausmerkintöjen tarkastaminen (määräajat, reseptien muutokset)*

*merkintöjen oikeellisuus ja vaatimustenmukaisuus (esim. pakkaamattomat tai pakatut)*

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden säilytys

**Kuivaelintarvikkeiden säilytys:**

*missä kuivaelintarvikkeita säilytetään*

*kuinka elintarvikkeet suojataan*

*kuinka järjestyksestä varastossa huolehditaan*

*miten varastoitujen elintarvikkeiden säilytysaikoja tarkkaillaan (varastossa ei saa säilyttää elintarvikkeita, joiden päiväys on mennyt)*

*miten oikea varastokierto toteutetaan (first in, first out)*

*miten erityisruokavalio erotetaan muista elintarvikkeista*

|  |
| --- |
|  |

**Kylmässä säilytettävät elintarvikkeet:**

*missä elintarvikkeita säilytetään (mitä missäkin kylmälaitteessa tai tilassa)*

*kuinka elintarvikkeet suojataan*

*kuinka järjestyksestä kylmälaitteissa huolehditaan*

*miten elintarvikkeiden säilytysaikoja tarkkaillaan (huom. päivämäärämerkinnät itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin sekä avattuihin tuotepakkauksiin)*

*miten oikea varastokierto toteutetaan (first in, first out)*

*miten erityisruokavalio erotetaan muista elintarvikkeista*

*miten kypsät ja raa’at elintarvikkeet on erotettu toisistaan*

|  |
| --- |
|  |

**Lämpötilaseuranta:**

*käytettävät mittarit (mittarit, kylmälaitteiden mittarit, kalibrointi)*

*elintarvikkeiden varastointilämpötilat ja niiden seuraaminen (kuinka usein, mistä)*

*toimenpiteet poikkeamissa*

|  |
| --- |
|  |

# Ruoan valmistus ja pakkaaminen

**Elintarvikkeiden esikäsittely:**

*kypsennyksen lämpötilat ja ajat*

*kypsennyksen riittävyyden varmistaminen (lämpötilojen mittausohje, mittaustiheys ja kirjaukset)*

*toiminta poikkeamissa*

|  |
| --- |
|  |

**Elintarvikkeiden valmistus:**

*toiminnan ruoan käsittelyvaiheet*

*käytettävät raaka-aineet (esim. siipikarja, säilykkeet, kala)*

*erityisiä käsittelytapoja vaativat raaka-aineet (ulkomaiset marjat, pakastevihannekset, pavut ja idut, sellaisenaan nautittava raaka kala, multajuurekset)*

*valmistetaanko useampaa päivää varten*

*kasvisten käsittelyn työohje*

*ohjeistus ja seuranta käytettäessä uppopaistorasvaa tai käsiteltäessä kebablihaa*

*erityisiä käsittelytapoja vaativien raaka-aineiden valmistus*

|  |
| --- |
|  |

**Kontaminaation ehkäiseminen:**

*helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely*

*työtapojen hygieenisyys (käsien, elintarvikkeiden ja välineiden pesu)*

*ristisaastumisen ehkäiseminen (ajallinen erottaminen, työvälineiden erottaminen, säilytys, käsittelyn hygieenisyys)*

*käsiteltävät allergeenit ja erityisruokavaliotuotteiden valmistuksen toteutus*

*luomutuotteiden valmistus*

|  |
| --- |
|  |

**Jäähdyttäminen:**

*Jäähdyttämisen toteutus (mitä jäähdytetään, miten, kuinka usein)*

*Selvitys (esim. mittaussarja) jäähdytyksen toteutuksesta (enintään neljässä tunnissa +60 °C:sta alle +6 °C lämpötilaan)*

*Jäähdytysmenetelmän toimivuuden seuranta*

*Jäähdytettyjen tuotteiden merkintä*

*Toimenpiteet jäähdytyksen epäonnistuessa*

|  |
| --- |
|  |

**Uudelleenkuumentaminen:**

*uudelleenkuumennuksen toteutus (mitä ja miten)*

*lämpötilaraja-arvot*

*uudelleenkuumennuksen onnistumisen varmistaminen*

*lämpötilojen mittaus, mittaustiheys ja kirjaus*

*toiminta poikkeamissa*

|  |
| --- |
|  |

**Jäädyttäminen, pakastaminen ja sulattaminen:**

*jäädytyksen toteutus (mitä ja missä)*

*lämpötilaseuranta (24 h aikana vähintään -18* o*C)*

*itse jäädytettyjen tuotteiden säilytysajat (2kk päiväysmerkinnästä tai jäädytyksestä)*

*jäädytettyjen tuotteiden merkitseminen*

*tuotteiden varastokierron toteutus*

*pakkausmerkinnät*

*jäädytettyjen tai pakastettujen tuotteiden sulatus*

*sulatettujen tuotteiden säilytysajat*

|  |
| --- |
|  |

# Elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu

**Elintarvikkeiden myynti:**

*myytävät elintarvikkeet*

*myyntiaika*

*helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat*

*päivämäärien seuranta*

|  |
| --- |
|  |

**Elintarvikkeiden tarjoilu:**

*tarjoilun toteutus (annostarjoilu, seisova pöytä, pöytiin tarjoilu)*

*tarjoiluajat*

*erityisruokavalion ja allergeenien merkinnät*

*lihan alkuperämaan ilmoittaminen*

*kontaminaation estäminen (ottimien sekoittumisen estäminen, tarjoilupisteet, elintarvikkeiden suojaaminen)*

*tarjoilulämpötilat (kuumina tarjoiltavat >60 oC, kylminä tarjoiltavat <12 oC tarjoilun kestäessä enintään 4 h. Tarjoilun kestäessä yli 4 h, kylminä tarjoiltavat <6 oC. Lämpötiloja koskevat vaatimukset esitetty Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa elintarvikehygieniasta 13.4.2021/318 23. §)*

*ruoan lämpötilan varmistaminen (laitteisto)*

*lämpötilaseuranta ja toiminta poikkeamissa (mistä ja milloin)*

|  |
| --- |
|  |

**Ylimääräisen ruoan luovuttaminen tai myyminen:**

*luovutettava tai myytävä ruoka (mitä elintarvikkeita, kylmänä vai kuumana)*

*kenelle ruokaa luovutetaan tai myydään (hyväntekeväisyysjärjestö, asiakas)*

*luovuttamisen lainmukaisuus (hyväntekeväisyysjärjestön ilmoitus toiminnasta)*

*kuljetuksen järjestäminen*

*lämpötilanhallinta ja seuranta kuljetuksen aikana*

|  |
| --- |
|  |

# Kuljetus ja etämyynti asiakkaille

**Kuljetus ja etämyynti:**

*kuljetuksen kuvaus (kuljetusaika, -alue, kuljetuslaatikoiden palautus)*

*kuljettaja (kuljetuskalusto, auton puhtaanapito)*

*myytävä ruoka (mitä elintarvikkeita, kylmänä vai kuumana)*

*kenelle ruokaa myydään (asiakas, ateriapalvelu)*

*tuotteiden pakkaus ja lämpötilavaatimukset*

*lämpötilanhallinta ja seuranta kuljetuksen aikana*

*internet -myynnin kuvaus*

|  |
| --- |
|  |

**Maahantuonti:**

*Eläinperäisten elintarvikkeiden (liha-, maito-, kala- ja munavalmisteita) tuomisesta Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee ennen toiminnan aloittamista tehdä ilmoitus Ruokavirastoon: www.ruokavirasto.fi*

|  |
| --- |
|  |

# Jäljitettävyys ja takaisinvedot

**Toiminnan jäljitettävyys:**

*Jäljitettävyystietojen säilytys (kuormakirjat, lähetyslistat, ostokuitit)*

*Jäljitettävyyden varmistaminen (esim. tuotteita siirtäessä pois alkuperäispakkauksesta merkitään päivämäärä ja erätunnus)*

|  |
| --- |
|  |

**Takaisinvedot:**

*Toiminta takaisinvetotapauksissa (jos myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta ja toimitaan Ruokaviraston takaisinvetoilmoituksen ohjeen mukaan. Tarvittaessa otetaan yhteys Mikkelin seudun ympäristöpalveluihin. Jos tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois tarjoilusta/myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä Mikkelin seudun ympäristöpalveluihin jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi)*

|  |
| --- |
|  |

# Siivous ja kunnossapito

**Tilojen puhtaanapito / korvattavissa siivoussuunnitelmalla:**

*tilojen puhtaanapidosta vastaava (yhteystiedot, sopimus liitteenä)*

*siivottavat kohteet (kuinka usein, käytettävät siivousvälineet ja -aineet)*

*siivousvälineiden säilytys*

*jäteastioiden tyhjentäminen*

*siivoussuunnitelma erityistilanteessa*

|  |
| --- |
|  |

**Astianpesuveden lämpötilaseuranta:**

*lämpötilavaatimukset (esipesu enintään 40 oC, pesuvesi vähintään +55 oC (mielellään + 60 oC – 70 oC) ja huuhteluvesi vähintään +80 oC)*

*lämpötilojen mittaus ja kirjaus (mittaus, toistuvuus)*

*korjaavat toimenpiteet lämpötilavaatimusten epäonnistuessa*

*pesun onnistumisen arviointi*

|  |
| --- |
|  |

**Tilojen ja laitteiden kunnossapito ja huolto:**

*laitteiden huollosta vastaavat yritykset (huoltoyhtiön yhteystiedot)*

*laitteiden toimivuuden tarkastukset, huolto ja kirjanpito*

*laitteiden puhdistus (astianpesukone)*

*isännöitsijän yhteystiedot*

*pakastealtaiden sulatus (kerran vuodessa tai automaattisulatus)*

*kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus (kirjanpito)*

|  |
| --- |
|  |

**Eläinten pääsy tiloihin:**

*Opas,- avustaja- ja kuulokoirat (saa tuoda asiakastiloihin)*

*Lemmikkieläinten pääsy tarjoilutiloihin (sallitut eläimet)*

*Lemmikkieläinten pääsystä ilmoittaminen*

|  |
| --- |
|  |

# Jätehuolto ja haittaeläimet

**Jätehuolto:**

*jätehuollon toteutus (miten on järjestetty, lajittelu)*

*keittiön jäteastioiden tyhjennys ja pesu (vastuuhenkilö)*

*jäterasvojen tai -öljyn keräys ja hävittäminen*

*ulkona olevien jäteastioiden tyhjennys ja pesu*

*ulkoalueen siisteydestä huolehtiminen*

|  |
| --- |
|  |

**Haittaeläimet:**

*haittaeläinten ennaltaehkäisy (varastojen tarkastus, ikkunoiden/ovien kiinni pitäminen, välineet)*

*toimenpiteet haittaeläimiä todettaessa (esim. tuholaistorjuntayrityksen yhteystiedot)*

*kirjaukset havainnoista ja torjunnoista (torjunnan kuvaus ja käytetyt torjunta-aineet)*

|  |
| --- |
|  |

# Henkilökunta

**Henkilökunnan perehdytys:**

*perehdytys ja henkilökunnan koulutukset (kirjanpito perehdytetyistä työntekijöistä)*

*omavalvontaan perehdytys*

*lyhytaikaisten työntekijöiden perehdytys (vastuuhenkilö)*

|  |
| --- |
|  |

**Henkilökunnan hygienia:**

*hygieniakäytännöt ja perehdytys (haavat, korvakorut, kynnet)*

*käsienpesuohje*

*hygieniaosaamistodistusten säilytyspaikka, aika ja kirjanpito*

*missä työtehtävissä vaaditaan hygieniaosaamistodistus*

|  |
| --- |
|  |

**Henkilökunnan vaatetus:**

*henkilökunnan vaatetus*

*vaatteiden säilytys*

*vaatteiden huolto*

|  |
| --- |
|  |

**Henkilökunnan terveydentila:**

*työterveyshuollon yhteystiedot*

*Työterveystodistus (helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevällä, jos työsuhde kesää vähintään kk)*

*terveydentilan selvitysten säilytys (kirjanpito henkilöistä ja pvm.)*

*missä työtehtävissä vaaditaan salmonellatodistus (kirjanpito ja kopiot)*

*kirjanpito työterveystarkastuksista ja todistusten säilytyspaikka*

*ulkomaanmatkat (salmonellatodistusta ei vaadita enää oireettomilta)*

*sairastumiset*

|  |
| --- |
|  |

# Näytteenotto

**Pintapuhtausnäytteet:**

*näytteenoton toteutus (näytteenottokohteet, näytteiden määrät ja näytteenottotiheys)*

*tuloksille annetut raja-arvot*

*kirjaukset ja korjaavat toimenpiteet raja-arvojen ylittyessä*

|  |
| --- |
|  |

**Elintarvikenäytteet:**

*otettavat näytteet*

*tutkittavat näytteet (esim. mikrobiologinen laatu, säilyvyys, uppopaistorasvan laatu)*

*näytteenoton tiheys*

*näytteenoton vastuuhenkilö*

*tutkiva laboratorio*

*näytteenotto-ohje (näytemäärä, pakkaaminen, säilytys, kuljetus)*

*kirjaukset ja toimenpiteet*

|  |
| --- |
|  |

**Ennakoivat ruokanäytteet:**

*otettavat näytteet*

*näytteenottomäärä, pakkaustapa ja merkinnät*

*näytteiden säilytys (säilytysaika ja näytteiden hävitys)*

|  |
| --- |
|  |

# Ruokamyrkytykset ja asiakasvalitukset

**Asiakasvalitukset:**

*toiminta asiakasvalitustilanteessa*

*asiakasvalitusten ja toimenpiteiden kirjaus*

*takaisinvetosuunnitelma*

|  |
| --- |
|  |

**Ruokamyrkytysepäilyt:**

*Ruokamyrkytysepäilytilanteessa vastaava henkilö*

*toiminta ruokamyrkytysepäilyssä (näytemäärä, pakkaus, merkinnät, säilytys, ilmoittaminen)*

|  |
| --- |
|  |

Toimintaohjeet ruokamyrkytysepäilytilanteessa:

1. Ota välittömästi yhteyttä elintarvikevalvontaviranomaiseen
2. Ota 200-300 g:n näyte ruokamyrkytysepäilyn aiheuttaneesta ruoka-aineesta tai ruoasta laboratoriota varten
3. Säilytä näyte kylmässä (0-6 oC). Jos näytettä ei voida toimittaa laboratorioon saman vuorokauden aikana, näyte pakastetaan.

Paikallisen elintarvikevalvonnan yhteystiedot (ruokamyrkytysepäilystä tulee välittömästi ilmoittaa terveystarkastajalle):

Noora Pesonen puh. 044 794 4703

Anneli Tirkkonen puh. 044 794 4706

Maria Tirkkonen puh. 040 129 5120

ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

Säädösten mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elintarvike | Varastointilämpötila  enintään | Tarjoilulämpötila |
| **Kalastustuotteet** | | |
| tuoreet kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, mäti suolaamattomana, kylmäsavustetut ja graavisuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu suolattu mäti | 0-3 oC |  |
| muut jalostetut kalastustuotteet, sushi, elävät simpukat, kalakukot | 6 oC |  |
| **Liha ja lihatuotteet** | | |
| jauheliha, siipikarjan jauheliha, jauhettu maksa | 4 oC |  |
| raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset yms.) | 6 oC |  |
| **Maito ja maitopohjaiset tuotteet** | | |
| maito, raakamaito, kerma, maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä | 6 oC |  |
| maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely, lukuun ottamatta maito ja kerma | 8 oC |  |
| **Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet** | | |
| mm. idut ja paloitellut kasvikset, hyönteiset | 6 oC |  |
| pakasteet | -18 oC  tai sitä kylmempi |  |
| kuumina tarjoiltavat ruoat |  | vähintään 60 oC |
| kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoiluaika max. 4 h)  tarjoiluajan ylittäessä 4 h |  | enintään 12 oC  enintään 6 oC |

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

**Muuta huomioitavaa:**

Elintarvikkeiden hyväksyttävä lämpötilapoikkeama on enintään 3 °C, kun poikkeaman voidaan osoittaa olevan lyhytaikainen (kertaluonteinen, enintään 24 h kestävä lämpötilapoikkeama).

Kananmunien suosituslämpötila on 10 – 14 °C.

Kasvisten säilytyksessä tulee ottaa huomioon niiden erilaiset lämpötilavaatimukset: viileä (+10-14°C) ja huoneenlämpö.

Jäähdytettävän tuotteen lämpötila mitataan neljän tunnin kulut­tua jääh­dy­tyk­sen alkamisesta. Tällöin tuotteen lämpötilan tulee olla enintään 6 oC.

Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet (pasteijat, piirakat jne.), joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan säilyttää myyntipaikassa huoneenlämmössä niiden valmistuspäivänä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

Kuumentamalla valmistetun ruoan lämpötila tulee olla vähintään 70 oC ja siipikarjanlihan vähintään 75 oC. Uudelleen kuumennettavan ruoan lämpötilan tulee olla vähintään +70 oC.

TIETOJA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVIEN HENKILÖIDEN HYGIENIAVAATIMUKSISTA

Elintarvikkeita käsittelevän henkilön hygieniasta huolehtiminen on tärkeää. Huono hygienia saattaa johtaa tauteja aiheuttavien mikrobien leviämiseen mm. käsien, nielun tai työvaatteiden kautta elintarvikkeisiin, minkä seurauksena voi aiheutua ruokamyrkytyksiä.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vastuuhenkilö, joka huolehtii henkilökunnan hygieniakoulutuksesta ja valvoo, että henkilökunnalla on tarvittavat terveystodistukset.

**TARTUNTALAIN (1227/2016) MUKAISET TODISTUKSET**

Terveydentilan selvitys työsuhteen alussa

Terveydentilan selvitys, eli ns. työhöntulotarkastus on haastattelu, joka tehdään työntekijälle työsuhteen alussa. Selvitys tehdään ainakin työntekijöille, joiden työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden. Haastattelussa käydään läpi hyviä elintarvikehygieniakäytäntöjä terveydenhuollon ammattilaisen kanssa. Selvityksen jälkeen työntekijälle myönnetään selvityksestä vapaamuotoinen todistus, johon liitetään mahdollisesti selvitetty salmonellatutkimus. Salmonellatutkimus on yleensä aiheellinen, jos asianomaisella tai samassa taloudessa asuvalla on ollut ripulioireita viimeisen kuukauden aikana tai kun käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita (kts. kohta terveydentilan selvitys salmonellasta).

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vähintään listaus henkilöistä (henkilön nimi ja tarkastuspäivä), joille on tehty terveydentilan selvitys. Terveydentilan todistus voidaan toimittaa työnantajalle, jos työntekijä antaa siihen suostumuksensa. Selvitys terveydentilasta tai kopio siitä tulee säilyttää työpaikalla tai työterveyshuollossa.

Työhöntulon yhteydessä terveydenhuollon ammattihenkilö tekee tarkastuksen, johon liitetään ulosteen salmonellatutkimus harkinnan mukaan.

Terveydentilan selvitys salmonellasta

Tartuntatautilain (1227/2016) ja -asetuksen (146/2017) mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa, kun henkilö työskentelee elintarvikelaissa (297/2021) tarkoitetussa elintarvikehuoneistossa tehtävässä, jossa käsitellään pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tai maidontuotantotilalla maidon käsittelytehtävässä, jos tila toimittaa maitoa elintarvikelaissa tarkoitettuun elintarvikehuoneistoon kuten meijeriin tai tilajuustolaan, jossa maitoa ei pastöroida.

Terveydentilan selvitys vaaditaan

* henkilöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita, joita ei kuumenneta ennen niiden myyntiä tai tarjoilua ja joiden välityksellä salmonellatartunta voisi levitä.
* henkilöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita sen jälkeen, kun elintarvike on kuumennettu eikä sitä kuumenneta uudestaan ennen tarjoilua.
* henkilöiltä, jotka osallistuvat elintarvikkeen kypsentämiseen (pakkaamattoman lihan käsittely).

Selvitys terveydentilasta uusitaan aina työnantajan harkinnan mukaan esim. pitkien poissaolojaksojen jälkeen tai sijaisten kohdalla.

Vaatetus

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä työvaatetus; asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet. Päähinettä kuten huivia, myssyä tai lippistä suositellaan erityisesti, kun käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita.

Ihon tulehdukset, lävistykset, korut ja rakennekynnet

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynnet, korvakorut, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Lisätietoa vaadittavista terveydentilan selvityksistä elintarvikealan eri työtehtävissä ja toimintaohjeita salmonellatartunnassa:

Ruokavirasto. 2021. Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/>

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL). 2020. Toimenpideohje salmonellatapauksiin:

<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/salmonella/toimenpideohje-salmonellatapauksiin#Riskity%C3%B6t%C3%A4%20tekevien%20henkil%C3%B6iden%20terveydentilan%20selvitys%20salmonellatartunnasta>

ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT TARJOILUPAIKOISSA

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. Tässä tiedotteessa on kerrottu yleisesti pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot tarjoilupaikoissa.

PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

Tarjoilupaikoissa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia elintarvikkeita, joita yleisesti koskevat seuraavat pakkausmerkintävaatimukset.

Pakkaamaton elintarvike on elintarvike,

* joka tarjoillaan tarjoilupaikassa kuluttajalle heti nautittavaksi
* joka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten, esim. takeaway –tuotteet (välittömällä myynnillä tarkoitetaan myyntiä, joka kestää alle 24 h)
* jonka kuluttaja itse pakkaa (esim. salaattibaari)
* jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstään

Elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

* Elintarvikkeen nimi
* Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
* Lihan alkuperämaa (tarvittaessa, kts. kohta lisätietoja pakkausmerkinnöistä)

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

* Tiedot tulee ilmoittaa kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä, taulussa tai vastaavassa
* Allergeeneja ja intoleransseja koskevat tiedot voi antaa myös suullisesti edellyttäen, että pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä selkeässä esitteessä tai taulussa ilmoitetaan, että tiedot ovat kuluttajan saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta. Ohessa esimerkki ilmoituksesta:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa tarjoilupaikan/ravintolan henkilökunnalta.”

* Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava tarjoilupaikassa/ravintolassa saatavilla kirjallisesti/sähköisesti
* Kaksikielisissä kunnissa suositellaan ilmoittamaan tiedot sekä suomen että ruotsin kielellä

Erillistä ilmoitusta allergeeneista ei vaadita, kun kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat). Ruokavirasto suosittelee kotipalvelussa jaettaviin ateriapakkauksiin vähintään seuraavia tietoja:

* Elintarvikkeen nimi
* Säilyvyysaika (parasta ennen/viimeinen käyttöpäivä (merkintä korvaa eränumeron antamisen, jos merkintä päivän ja kuukauden tarkkuudella)
* Säilytysohje
* Eränumero tarvittaessa

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ohra, ruis, kaura) ja niistä valmistetut tuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. Munat ja munatuotteet
4. Kalat ja kalatuotteet
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet
7. Maito ja maitotuotteet
8. Pähkinät ja pähkinätuotteet
9. Selleri ja sellerituotteet
10. Sinappi ja sinappituotteet
11. Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit
13. Lupiinit ja lupiinituotteet
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Omavalvonnassa on oltava kuvaus siitä, miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.

Lisätietoa pakkausmerkinnöistä:

Ruokavirasto. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068/2):

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf>

ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT ETÄMYYNNISSÄ

Etämyynnillä tarkoitetaan myyntiä, jossa kuluttaja ostaa elintarvikkeita esimerkiksi verkkokaupan tai mobiilisovelluksen avulla (esim. Wolt, Foodora). Etämyynnissä toimijan on huolehdittava, että kuluttaja saa etämyynnissä olevista elintarvikkeista riittävästi tietoa ostopäätöksen tekemiseen. Elintarvikkeesta on annettava vähintään *pakolliset elintarviketiedot*. Tietojen on oltava maksutta saatavilla ennen ostopäätöstä.

Pakkaamattomat elintarvikkeet

Etämyynnissä pakkaamattomista elintarvikkeista tulee antaa liitteessä 2 esitetyt pakolliset elintarvikkeista annettavat tiedot tarjoilupaikoissa. Pakkaamattomaksi elintarvikkeeksi katsotaan esimerkiksi etämyynnissä ostettu pizza, joka valmistetaan ja pakataan kuluttajan tilauksesta välitöntä myyntiä varten.

Huomioitavaa on, että jos ravintola myy etämyynnin kautta esim. limsapulloja, on kyseisestä tuotteesta annettava *pakattuja elintarvikkeita* koskevat pakolliset tiedot.

Pakatut elintarvikkeet

Pakattu elintarvike on elintarvike,

* joka on pakattu ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta ja joka on sellaisenaan tarkoitettu luovutettavaksi kuluttajalle tai suurtaloudelle.

Elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

* Elintarvikkeen nimi
* Ainesosaluettelo
* Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna ainesosaluettelossa
* Tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
* Sisällön määrä (paino- tai tilavuusyksikkö)
* Vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen -päivämäärä) tai viimeinen käyttöajankohta sekä pakastuspäivämäärä (joka koskee yksinomaan pakastettua lihaa, pakastettuja raakalihavalmisteita ja pakastettuja jalostamattomia kalastustuotteita)
* Vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
* Alkuperämaa tai lähtöpaikka (siten kuin elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään tai siten kuin muussa lainsäädännössä säädetään)
* Säilytysohje (tarvittaessa)
* Käyttöohje (tarvittaessa, muun muassa varoitusmerkintä tarvittaessa)
* Juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia (Ruokaviraston suositus: kiinteässä elintarvikkeessa, jos alkoholipitoisuus enemmän kuin 1,8 painoprosenttia)
* Ravintoarvo (eli ravintoarvoilmoitus) (poikkeukset huomioiden).

Lisäksi tulee ilmoittaa pakatusta tarvittaessa muun muassa seuraavat tiedot:

* elintarvike-erän tunnus (MMMa 834/2014, 5 §)
* voimakassuolaisuusmerkintä (MMMa 1010/2014, 4 §)
* tunnistusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet, EPNAs EY N:o 853/2004, art. 5–6 ja liite II)
* mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät.

Huom. Tiedot tulee antaa pakatuissa elintarvikkeissa suomeksi sekä ruotsiksi, jos elintarvikkeita myydään kaksikielisille kunnille. Muuttuvia tietoja kuten erätunnusta, vähimmäissäilyvyysaikaa (parasta ennen) tai viimeistä käyttöajankohtaa (viimeinen käyttöpäivä) ei tarvitse antaa ostohetkellä. Toimitushetkellä on annettava kaikki pakolliset tiedot, mukaan lukien muuttuvat tiedot.

Ruokavirasto. Yleiset pakkausmerkinnät:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/>

Ruokavirasto. Elintarvikkeista annettavat tiedot etämyynnissä:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/myynti/elintarvikkeiden-myynti-internetissa/elintarvikkeesta-annettavat-tiedot-etamyynnissa/>

Ruokavirasto. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068/2):

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf>

LIHAN ALKUPERÄMAAN ILMOITTAMINEN TARJOILUPAIKASSA

Tarjoilupaikoissa aterian ainesosana käytettävän lihan alkuperämaa on ilmoitettava kuluttajalle *kirjallisesti* 1.5.2019 alkaen. Asiasta säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 154/2019 (1.5.19.-30.4.21). Asetuksen voimassaoloa on 3.3.2021 jatkettu uudella maa- ja metsätalousministeriön asetuksella (179/2021) 30.4.2023 asti.

Lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa seuraavista lihalajeista:

* nauta
* sika
* lammas
* vuohi
* siipikarja

Ilmoitusvelvollisuus koskee aterian ainesosana käytettävää tuoretta, jäähdytettyä ja jäädytettyä lihaa. Alkuperämaan ilmoittaminen koskee myös jauhelihaa, eli luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin. Alkuperämaan ilmoittamiseen ei ole annettu määrällistä kriteeriä. Alkuperämaa tulee ilmoittaa, vaikka tuotteessa olisi määrällisesti vähän lihaa.

Lihan alkuperämaan ilmoittaminen ei koske seuraavia lihalajeja:

* hevonen
* poro
* riista, kuten hirvi

Ilmoitusvelvollisuus ei koske raakalihavalmisteita eikä lihavalmisteita, kuten valmiita naudanjauhelihapihvejä tai marinoituja broilerin rintafileitä.

Miten alkuperämaa ilmoitetaan?

* Alkuperämaan voi ilmoittaa esim. taululla, ruokalistassa tai esitteessä.
* Kuluttajan tulee saada tieto ennen ostopäätöstä tehdäkseen tietoisia valintoja. On huomioitavaa, että alkuperämaan tulee olla kuluttajan saatavilla myös ostettaessa verkkokaupassa.
* Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaata.
* Alkuperämaa voidaan ilmoittaa esim. ilmaisulla ’’Alkuperämaa Suomi’’
* Tarjoilupaikassa alkuperämaan voi ilmoittaa vaihtoehtoisesti myös Hyvää Suomesta -merkillä.
* Jos alkuperämaata ei ole käytettävissä maan tarkkuudella, voidaan käyttää ilmaisuja kuten ”useat EU-maat” (tai ”EU”), ”useat muut kuin EU-maat” tai ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”.

Milloin alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa kirjallisesti?

* elintarvikkeet luovutetaan tai ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti, esimerkiksi sairaaloissa, vankiloissa ja vanhustenhuollossa.
* pitopalvelun valmistamat, ennakkoon tilatut ja sovitut ruoat tarjoillaan juhlapaikalla
* elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain 13 §:n 6 momentin tarkoittaman toiminnan yhteydessä, kuten esimerkiksi ravintolapäivän aikana.

Ruokavirasto. Lihan alkuperämaamerkinnät tarjoilupaikoissa:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaikoissa/>

JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

Jäädyttämisestä puhutaan, kun esim. ravintoloissa tai elintarvikemyymälöissä pakastinta käytetään elintarvikkeiden jäädyttämiseen. Elintarvikkeiden pakastamiseen on oltava erikoislaitteistot ja pakasteiden säilytysaika on oleellisesti jäädytettyä elintarviketta pidempi. Pakastamisesta on tarkemmin säädetty MMM:n asetuksessa pakasteista 818/2012.

Jäädyttäminen on elintarvikehuoneistossa sallittu elintarvikkeiden säilytysmuoto, jolla voidaan pidentää elintarvikkeen säilytysaikaa. Jäädytettäessä elintarvikkeita tulee kuitenkin huomioida mm. pakkausmerkintään, säilytysaikaan, jäähdytyslaitteistoon, sulattamiseen liittyviä vaatimuksia.

Pakastettuna tai jäädytettynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esit­teessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädytettynä ja et­tei niitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen.

Elintarvikkeiden jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa on mahdollista seuraavin edellytyksin:

* jos raaka-aineita jäädytetään, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa
* itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädyttää lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävää säi­lytystä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone)
* elintarvikkeet tulee jäädyttää käyttötarkoitukseen sopivissa ja säännöllisesti huolletuissa laitteissa, joita ei ole kuormitettu yli kapasiteetin
* pakkauksista tai astioista tai muusta kontaktimateriaalista ei saa siirtyä elintarvik­keeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta
* jäädytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä
* pakkaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä (Jos elintarvikkeet jäädytetään avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa)
* elintarvikkeet on jäädytettävä välittömästi esikäsittelyn tai valmis­tuksen jälkeen, viimeistään niiden käsittely-/valmistuspäivänä
* kuumat ruoat tulee jäähdyttää nopeasti (neljässä tunnissa 6 °C:een) ennen jää­dyttämistä
* tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädyttää
* jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä
* kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan
* jäädytetyt elintarvikkeet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi
* toimijan tulee ottaa jäädyttäminen huomioon omavalvontasuunnitelmassa

Lisätietoa jäädyttämisestä ja pakastamisesta:

Ruokavirasto. Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa (16049/1):

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16049.pdf>

**KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN**

Loisriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä jäädytyskäsittely.

Jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä sellaisille tuotteille, jotka kuumennetaan vähintään 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi.

Jäädytysvaatimus koskee sellaisenaan syötäviä kalastustuotteita tai sellaisten valmistukseen käytettäviä tuotteita.

Kalastustuotteet on jäädytettävä

* -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi, tai
* -35 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajaksi.

Jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) riittävän pitkän ajan, vähintään 96 tuntia, erillistä jäädytyskäsittelyä ei vaadita.

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle. Jäädytyskäsittelyn suorittaneen toimijan on annettava asiakirja, jossa mainitaan tuotteille tehdyn jäädytyskäsittelyn tyyppi. Asiakirjan on seurattava tuotetta siihen asti, kun tuote saatetaan markkinoille (Komission asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, jakso VIII, luku III, o).

Lisätietoa kalastustuotteiden valvonnasta:

Ruokavirasto. Kalastustuotteiden valvonta (16023/5):

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kalat-ja-kalastustuotteet/eviran_ohje_16023_5_fi.pdf>

ELÄINPERÄISTEN ELINTARVIKKEIDEN TUONTI EUROPAAN UNIONIN JÄSENMAISTA

**TUONTI**

Suomeen saa vastaanottaa eläinperäisiä elintarvikkeita vain hyväksytyistä laitoksista (lukuun ottamatta hunaja- ja hyönteiselintarvikkeet). Lisäksi toimijan tulee varmistaa ennen tuontia, ettei kyseisen elintarvikkeen tuontia ole rajoitettu suojapäätöksellä.

Hyväksytyt EU-laitokset:

<https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en>

Hyväksytyt EU:n ulkopuolella olevat laitokset:

<https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en>

Maa ja metsätalousministeriö. Suojapäätökset:

<https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/komission-suojapaatokset>

**ILMOITUS KUNNAN ELINTARVIKEVALVONTAAN**

Eläinperäisten elintarvikkeiden (liha-, maito-, kala- ja munavalmisteita) tuonnista Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta (tai Norjasta/Sveitsistä) Suomeen, tulee toiminnasta tehdä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaan. /

Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonnista EU:sta tai sen ulkopuolelta tulee tehdä ilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan. Toimijalla tulee olla tuontia varten Suomessa elintarvikkeiden vastaanottopaikka (ilmoitettu elintarvikehuoneisto), jossa Suomeen tuodut elintarvikkeet ensimmäisenä vastaanotetaan. Vastaanotettaville elintarvikkeille tehdään vastaanottotarkastus, jossa lisäksi varmistetaan, että elintarvikkeilla on niihin yhdistettävissä olevat tuonnin edellyttämät asiakirjat ja vaatimusten mukaiset merkinnät.

**OMAVALVONTASUUNNITELMA**

Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonnista laaditaan erillinen kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka säilytetään suurtalouden omavalvontasuunnitelman liitteenä. Tuontia koskeva omavalvontasuunnitelma lähetetään aloitusilmoituksen liitteenä kunnan elintarvikevalvontaan. Ulkomaisten pysyvien/kausittaisten toimijoiden, joilla on liikkuva elintarvikehuoneisto, ei tarvitse esittää kirjallista omavalvontasuunnitelmaa.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvattuna elintarvikkeiden tuontiin liittyvien ilmoituksien tekeminen, vastaanotettavien lähetysten tarkastusten tekeminen, toimenpiteet poikkeamia havaitessa, kuvaus omavalvontakirjanpidosta ja näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma. Omavalvontakirjanpito vastaanotettavista eristä ja havaituista poikkeamista tulee säilyttää kahden vuoden ajan.

**SALMONELLAN ERITYISVAATIMUKSET**

Salmonellaa koskeva kaupallinen asiakirja ja salmonellatutkimustodistus tulee olla elintarvikkeille, jotka sisältävät raakaa (tuoretta tai pakastettua) naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen tai ankan lihaa, tai niistä valmistettua jauhelihaa. Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee tehdä siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen ja kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o 1688/2005 mukainen. Kananmunien mukana tulee olla todistus siitä, että niiden alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta.

Edeltävät vaatimukset eivät koske Ruotsista ja Norjasta vastaanotettua raakaa naudan-, sian- ja siipikarjanlihaa ja kananmunia, Tanskasta vastaanotettua raakaa broilerin lihaa ja kananmunia eikä Islannista vastaanotettua raakaa kanan ja kalkkunan lihaa ja kananmunia. Näille tuotteille riittää tavanomaiset lähetysasiakirjat.

Lisätietoa elintarvikkeiden tuonnista:

Ruokavirasto. Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta:

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/tuonti-EUsta/>

Ruokavirasto. Eläimet ja eläinperäiset tuotteet EU:n ulkopuolelta:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/tuonti-ja-vienti/tuonti-eun-ulkopuolelta/elaimet-ja-elainperaiset-tuotteet/>

Ruokavirasto. Ohje ensisaapumistoimijoille (18401/4):

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/ensisaapumisvalvonta/18401_4-ohje-ensisaapumistoimijoille.pdf>

Huom. Ensisaapumistoiminta on terminä poistunut lainsäädännöstä vuonna 2020 elintarvikelain muutoksen (1397/2019) myötä. Ohje ensisaapumistoimijoille (18401/4) on kuitenkin voimassa lukuun ottamatta ilmoituksia koskevaa osuutta; toimijoiden ei tarvitse toistaiseksi tehdä tuonti-ilmoituksia saapuneista lähetyksistä (entinen kk-ilmoitus). Toiminnan aloitusilmoitukset tehdään omaan kuntaan.

ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTOTARKASTUKSET

Kirjaustiheys \_\_\_\_x vko / kkVuosi \_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Päivämäärä | Elintarvikkeen nimi | Lämpöti­la ºC | Huomautuksia  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOJEN LÄMPÖTILASEURANTA

Kirjaustiheys \_\_\_\_ x / vko Vuosi \_\_\_\_\_\_\_\_

Laite 1: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Laite 4: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Laite 2: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Laite 5: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Laite 3: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Laite 1  °C | Laite 2  °C | Laite 3  °C | Laite 4  °C | Laite 5  °C | Huomautukset ja poikkeamat  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

JÄÄHDYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA Vuosi \_\_\_\_\_\_\_\_

Kirjaustiheys \_\_\_\_ x / vko

Ruoka on jäähdytettävä enintään 4 tunnissa +6 °C:een tai sen alle.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Ruoka | Kellonaika alku | Lämpö­tila °C | Kellonaika loppu | Lämpö­tila °C | Huomautuksia  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

TARJOILTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA

Kirjaustiheys \_\_\_\_ x / vkoVuosi \_\_\_\_\_\_\_\_

Kuumana tarjoiltavien ruokien tarjoilulämpötila vähintään +60 °C, kylmien enintään +12 °C. Tarjoiluajan ylittäessä 4 h, tulee kylmänä tarjoiltavien lämpötilan olla enintään 6 °C.

Tarjolla olevia elintarvikkeita ei saa tarjota uudelleen.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Tarjolle vietäessä | | Tarjoilun aikana | |  |
| Päiväys | Ruoka | Kellonaika | Lämpö­tila °C | Kellonaika | Lämpö­tila °C | Huomautuksia  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

MUUALLE TOIMITETTAVAN RUOAN LÄMPÖTILAN SEURANTA

Kirjaustiheys \_\_\_\_ x / vkoVuosi \_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Ruoka | Lämpöti­la °C  lähtiessä | Huomautuksia  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

ASIAKASVALITUKSET/-PALAUTTEET

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Valituksen aihe | Palautteen antajan  yhteystiedot | Toimenpiteet |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

PUHTAANAPIDON SEURANTA

(HARVEMMIN PUHDISTETTAVIEN KOHTEIDEN KIRJAUKSET)

Kirjaustiheys \_\_\_\_ x / vkoVuosi \_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Päiväys | Puhdistettu kohde / puhtaanapidon seuranta  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) | Kuittaus |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

KONEELLISEN ASTIANPESUN LÄMPÖTILAN SEURANTA

Kirjaustiheys \_\_\_\_ x / vko Vuosi \_\_\_\_\_\_\_\_

Pesuveden lämpötila +60–65 °C, huuhteluveden lämpötila vähintään +80 °C. Mikäli koneessa ei ole lämpötilanäyttöä, riittää pestyjen astioiden aistinvaraisen puhtauden seuranta. Huoltojen yhteydessä tulee pyytää huoltomiestä mittaamaan koneen pesu- ja huuhtelulämpötilan ja kirjaamaan sen huoltoraporttiin.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Pesuvesi °C | Huuhteluvesi °C | Huomautuksia  (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

HENKILÖKUNNAN TERVEYSTODISTUSTEN, HYGIENIAOSAAMISTODISTUSTEN JA PEREHDYTYSTEN SEKÄ KOULUTUSTEN KIRJANPITO(Terveys- ja salmonellatodistusten sekä hygieniaosaamistodistusten säilytyspaikka tulee kirjata omavalvontasuunnitelmaan, ne tarkastetaan tarvittaessa)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Henkilön nimi** | **Terveystodistus**  **esitetty**  pvm/tarkastanut | **Hygieniaosaamistodistus**  **esitetty**  pvm/tarkastanut | **Perehdytetty omavalvontaan**  pvm/lukukuittaus | **Koulutukset**  Päiväys ja koulutuksen nimi |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |