

ELINTARVIKKEIDEN KULJETUSTOIMINNASTA ILMOITTAMINEN

Tee kotikuntasi elintarvikevalvontaviranomaiselle elintarviketoimintaa koskeva ilmoitus. Jos toiminnallasi ei ole kotipaikkaa Suomessa, ilmoituksen käsittelee kunta, jonka alueella elintarviketoiminta aloitetaan.

- ☞ **Rekisteröity elintarviketoiminta** = rekisteröinti-ilmoitus ETL 10 § mukaisesti.
Suunnitelmallisen valvonnan piirissä.
Riskiluokitus 1 tai 2 (säännöllinen valvonta)
tai riskiluokka 0 (ei säännöllistä valvontaa. 0-riskiluokan kohde voidaan ottaa säännöllisen valvonnan piiriin, jos toiminnassa havaitaan epäkohtia esim. valitusten perusteella)

- ☞ **Ei-rekisteröity kohde**= ei suunnitelmallisen eikä säännöllisen valvonnan piirissä.
Kohteeseen voidaan tarvittaessa kuitenkin kohdistaa valvontaa ja hallinnollisia toimenpiteitä. Ei-rekisteröity kohde voidaan tarvittaessa ottaa suunnitelmallisen ja säännöllisen valvonnan piiriin, jos toiminnassa havaitaan epäkohtia, jotka edellyttävät viranomaisen toimia.

Elintarvikkeiden kuljetustoiminta on lähtökohtaisesti rekisteröitävä.

Jos joku kohdista 1–6 täyttyy, niin toiminta Ei vaadi rekisteröintiä:

1. Elintarvikkeiden kuljetustoiminta muun elinkeinotoiminnan yhteydessä, elintarviketoiminnan liikevaihto on kork. 15 000 €/v ja vain huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden kuljetusta.
2. Elintarvikkeiden kuljetustoimintaa harjoittaa yksityinen henkilö, elintarviketoiminnan liikevaihto on kork. 15 000 €/v ja vain huoneenlämmössä säilyvien elintarvikkeiden kuljetusta.
3. Elintarvikkeiden kuljetustoimintaa ei voi pitää elinkeinon harjoittamisena. Esim. yhdistys, urheiluseura, koululuokka ja vastaava ei-ammattimainen elintarviketoiminta omaan varainkeruuseen liittyvässä kuljetustoiminnassa tai yritystoiminnan harjoittelussa.
4. Keskuskeittiöstä lähtevien aterioiden kuljetus ajoneuvolla, jonka omavalvonta kuuluu keskuskeittiön omavalvontaan ja kun kuljetusyrittäjän päätoimiala on muu kuin elintarvikkeiden kuljetus. Esim. ruokia kuljettavat taksit/ postiautot, joiden päätoimiala muu.
5. Maitoautot, joiden valvonta sisältyy maitoalan hyväksytyyn elintarvikehuoneiston hyväksyntään tai maitoalan toiminnan rekisteröintiin.
6. Alkutuotannon tuotteiden kuljetus on osa alkutuotantoa, jos alkutuottaja a. kuljettaa itse tuotettuja alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta tai b. kuljettaa muiden tuottamia alkutuotannon tuotteita alkutuotantopaikalta toiseen alkutuotantopaikkaan, ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon tai kuluttajalle.

OMAVALVONTASUUNNITELMA ELINTARVIKEKULJETUKSISSA

Omavalvonnassa mainittava seuraavat:

TYÖNTEKIJÄ
Kuljetusten vastuhenkilö
Henkilöstön hygienia ja koulutus
Hygieniaohjeet ja niiden valvonta
Hygieniaosaamisen todentaminen
TYÖYMPÄRISTÖ
Kylmäketjun hallinta, kaluston ja tuotteiden lämpötilan hallinta
Lämpötilaseurantajärjestelmä
Kaluston puhdistus ja desinfiointi ja toimenpiteiden seuranta
Haittaeläinten torjunta
Kaluston kunnossapito-ohjelma
Kuljetusten seuranta
Kuljetusten logistiikka
KALUSTO JA KULJETETTAVAT TUOTTEET
Tiedot kuljetettavista tuotteista ja vaatimukset kuljetusolosuhteille
Kuljetuslämpötilat
Elintarvikkeiden lastaus ja purku
Tiedot kuljetukseen käytettävästä kalustosta
Lämpötilatietojen jäljitettävyys ja säilyttäminen
Kuormattavien tuotteiden, pakkausten ja kuormaliinojen kunnon varmistaminen
Tiedottamissuunnitelma poikkeamista
Omavalvonta- asiakirjojen säilytyksen ohjeistaminen
(Lämpötilojen seuranta ja korjaavien toimenpiteiden kirjaaminen. Kirjauksia on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myynnin, vähimmäissäilyvyysajan tai kuljetuksen päätyttyä).

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää itse elintarvikkeiden kuljetuksen, omavalvonta voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan omavalvontaan.

HUOMIOITAVAA ELINTARVIKKEIDEN KULJETUSTOIMINNASSA:

Elintarvikkeita kuljettavana elintarvikealan toimijana vastaat:

- elintarvikkeiden turvallisuudesta kuljetuksen aikana
- kuljetusvälineiden rakenteiden, varustelun sekä kuljetusolosuhteiden ja toiminnan lainsäädännön vaatimusten toteutumisesta
- siitä, että henkilöstö on saanut riittävän koulutuksen ja ohjeistuksen tehtäviinsä
- omavalvonnan mukaisten kirjanpitojen säilyttämisestä ja tarkastettavuudesta.
Asiakirjat säilytettävä vähintään vuoden

Elintarvikkeita kuljettaessa muista kaikessa toiminnassa hygieeniset toimintatavat!

- ☞ Älä avaa kuljetettavia pakkauksia
- ☞ Huolehdi kuljetuslaatikoiden tai -laukkujen puhtaudesta ja huollosta
- ☞ Suojaa tarvittaessa puhtaalla peitteellä tai pressulla auton takakontti/penkit kuljetuslaatikon ympäriltä
- ☞ Pidä oikea lämpötila kuljetuksen aikana!
- ☞ Muista lämpötilaseuranta ja **kirjaukset** omavalvontasuunnitelman mukaisesti
- ☞ Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden kuljetuslämpötila alle + 6 ° C
- ☞ Kuumana kuljetettavien elintarvikkeiden kuljetuslämpötila yli + 60 ° C
- ☞ Elintarvikkeiden lämpötilan hallintaan kuljetuslaatikoiden sisällä voidaan käyttää kylmä-/kuumavaraajia
- ☞ Pidä kuljetusajat mahdollisimman lyhyinä, varsinkin, jos käytössä ei ole kylmä-/lämpölaatikkoa.
- ☞ Yli 2 h kestävä kuljetus (pakasteet ja helposti pilaantuvat elintarvikkeet) vaativat tallentavan lämpötilanseurantajärjestelmän