

ELINTARVIKEMYYMÄLÄN OMA- VALVONTASUUNNITELMA

Myymäälän nimi:

Myymäälän osoite:

Omaavalvonnän vastuuhenkilö:

Omaavalvonnän vastuuhenkilön yhteystiedot:

Tähän Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatimaan omaavalvontasuunnitelmamalliin on koottu myymälöiden toiminnan kannalta keskeisimmät asiat elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Omaavalvonta tulee ottaa käyttöön täydentämällä suunnitelma yrityksen tarkemmilla tiedoilla ja kuvata toimintaa suunnitelman eri kohtiin. Mikäli omaavalvonnassa ei ole kuvattu kaikkia toimijan toimintoja, tulee omaavalvontaan lisätä kuvaus näiden toimintojen osalta.

Helsingin Elintarviketurvallisuusyksikkö, päivitys 22.12.2022

Suunnitelman on muokannut Mikkelin seudun ympäristöpalvelut 16.1.2023



Sisällys

1. YLEISTÄ OMAVALVONTASUUNNITELMASTA.....	3
1.1 OMAVALVONNAN TÄYTTÄMINEN, PÄIVITYS JA SÄILYTYS.....	3
1.2 TOIMINNAN VASTUUT JA KUVAUS	4
1.3 RUOKAMYRKYTYSPEÄILYT JA ASIAKASVALITUKSET	4
1.4 LÄMPÖMITTARIT.....	5
2. ELINTARVIKKEIDEN HANKINTA JA VASTAANOTTO	5
3. ELINTARVIKKEIDEN MAAHANTUONTI	6
4. KYLMÄKALUSTEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA	9
5. ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS JA VARASTOINTI	9
6. ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELY	10
6.1 ALLERGEENIT JA KONTAMINOITUMISEN ESTÄMINEN	10
6.2 LÄMPÖTILAHALLINTA KÄSITTELYSSÄ JA VALMISTUKSESSA	11
6.2.1 Kypsennettävät elintarvikkeet.....	11
6.2.2 Kuumana säilytettävät tuotteet	12
6.2.3 Jäähdytettävät elintarvikkeet	12
6.2.4 Jäädytettävät elintarvikkeet.....	13
6.2.5 Sulatettavat elintarvikkeet	13
6.2.6 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet	14
7. ELINTARVIKKEIDEN MYYNTI	14
7.1 ELINTARVIKKEIDEN KONTAMINOITUMISEN ESTÄMINEN	14
7.2 KYLMÄNÄ MYYTÄVÄT ELINTARVIKKEET	15
7.3 KUUMANA MYYTÄVÄT ELINTARVIKKEET	15
7.4 ELINTARVIKKEIDEN PAKKAAMINEN MYYNTIIN.....	16
8. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT JA PAKKAUSMERKINNÄT	16
9. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT	17
10. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT	18
10.1 JÄLJITETTÄVYYS	18
10.2 TAKAISINVEDOT.....	18
11. ELINTARVIKKEIDEN KULJETTAMINEN JA MYYNTI MYYMÄLÄN ULKOPUOLELLA	19
11.1 ELINTARVIKKEIDEN KULJETTAMINEN	19
11.2 ELINTARVIKKEIDEN MYYMINEN MYYMÄLÄN ULKOPUOLELLA	19
11.3 ELINTARVIKKEIDEN TOIMITTAMINEN TOISEEN VÄHITTÄISMYYNTILIIKKEESEEN	19
11.4 ETÄMYYNTI, INTERNETMYYNTI	20
12. ULKOPUOLISET TOIMIJAAT MYYMÄLÄN SISÄLLÄ	20
13. RUOKA-APUTOIMINTA.....	20
14. NÄYTTEENOTTO	21
15. SIIVOUS, KUNNOSSAPITO JA JÄTEHUOLTO	21
15.1 PUHTAANAPITO.....	21
15.2 KUNNOSSAPITO.....	22
15.3 JÄTEHUOLTO	23
16. HAITTAELÄINTEN TORJUNTA JA MUUT ELÄIMET	24
17. HENKILÖKUNTA	24



17.1	PEREHDYTYS	24
17.2	KÄSIHYGIENIA JA TYÖVAATETUS	24
17.3	TERVEYDENTILAN SEURANTA.....	25
17.4	HYGIENIAPASSIT	25
17.5	KONSULENTIT, TUOTE-ESITTELIJÄT JA MUUT ULKOPUOLISET TOIMIJAT	26
LIITE 1 ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTON LÄMPÖTILAT		1
LIITE 2 ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT		1
LIITE 3 JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA.....		1
LIITE 4 KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN		1
LIITE 5 ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT VÄHITTÄISMYYNNISSÄ		1
LIITE 6 NAUDANLIHAN MERKINTÄJÄRJESTELMÄN KUVAUS.....		1
LIITE 7 OMAVALVONNAN NÄYTTEENOTTO MYYMÄLÖISSÄ		5

1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta

Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava 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 297/2021 15 §.)

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

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjauksista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. (MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 22 §.)

1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys

Omavalvonnasta täytetään vain ne osiot, jotka kuuluvat toimintaan, muut osiot tulee poistaa. Jos teillä on toimintoja, joita omavalvontasuunnitelmamallissa ei ole, ne tulee kirjata esimerkiksi liitteinä.

Toimija vastaa siitä, että omavalvontasuunnitelman on ajan tasalla. Omavalvontasuunnitelma tulee päivittää kerran vuodessa ja aina kun toimintaan tulee muutoksia.

Tämä omavalvontasuunnitelma on päivitetty viimeksi: _____

Päivityksen tekijä: _____

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat tulee säilyttää paikassa, josta ne tarvittaessa voidaan esittää elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Asiakirjoja säilytetään myymälässä _____ vuotta.** Vähimmäissäilytysaika on 1 vuosi.

Valvontaviranomaisen yhteystiedot:

<p>Sähköposti: terveystarkastajat@mikkeli.fi</p> <p>Verkkosivut: www.mikkeli.fi</p>	<p>Postiosoite: Mikkelin seudun ympäristöpalvelut Elintarvikevalvonta PL 33 50101 Mikkeli</p>
<p>Ilmoitukset ruokamyrkytyspäilystä: https://survey.zef.fi/eedm4Ind/index.html</p> <p>Ilmoitukset elintarvikehuoneistosta: https://ilppa.fi</p>	

1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus

Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat myymälää. Kohdat, jotka koskevat kaikkia myymälöitä, on valittu jo valmiiksi. Toimija nimeää eri toimintojen vastuuhenkilöt ja heidän sijaisensa.

Tehtävä	Vastuuhenkilö (sijainen)
<input type="checkbox"/> Omaevalvontasuunnitelman päivitys	_____
<input type="checkbox"/> Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset	_____
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto	_____
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden maahantuonti	_____
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi	_____
<input type="checkbox"/> Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta	_____
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus	_____
<input type="checkbox"/> Allergeenit ja kontaminaation estäminen	_____
<input type="checkbox"/> Kypsennettävät elintarvikkeet	_____
<input type="checkbox"/> Kuumana pidettävät tuotteet	_____
<input type="checkbox"/> Jäähdytettävät elintarvikkeet	_____
<input type="checkbox"/> Jäädettävät elintarvikkeet	_____
<input type="checkbox"/> Sulatettavat elintarvikkeet	_____
<input type="checkbox"/> Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet	_____
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden pakkaaminen	_____
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeiden myynti	_____
<input type="checkbox"/> ELINTARVIKKEIDEN PAKKAAMINEN MYYNTIIN	_____
<input type="checkbox"/> Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät	_____
<input type="checkbox"/> PAKKAUS- JA KONTAKTIMATERIAALIT	_____
<input type="checkbox"/> JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT	_____
<input type="checkbox"/> MYYMÄLÄN ULKOPUOLELLA TAPAHTUVA MYYNTI	_____
<input type="checkbox"/> RUOKA-APUTOIMINTA	_____
<input type="checkbox"/> Näytteenotto	_____
<input type="checkbox"/> Siivous ja kunnossapito	_____
<input type="checkbox"/> Jätehuolto (ml. sivutuotteet)	_____
<input type="checkbox"/> Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet	_____
<input type="checkbox"/> Henkilökunta	_____
<input type="checkbox"/>	_____

1.3 Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset

Mikkelissä ruokamyrkytysepäilyistä tulee välittömästi ilmoittaa elintarvikevalvontaan sähköisellä lomakkeella osoitteessa <https://survey.zef.fi/eedm4lnd/index.html>

Elintarvikevalvonnan yhteystiedot löytyvät Mikkelin kaupungin verkkosivuilta osoitteessa <https://mikkeli.fi/palvelut/ymparisto/ymparistoterveydenhuolto-2/elintarvikevalvonta/ruokamyrkytykset/>

Myymälässä säilytetään näytteet epäilystä elintarvikkeesta tai raaka-aineesta mahdollisia tutkimuksia varten. Näytemäärä on 200- 300 g/ruoka tai raaka-aine ja se otetaan puhtaaseen astiaan, johon merkitään riittävät tunnistetiedot ja päiväys. Näyte säilytetään jäädettettynä.

Muut terveysvaarat (vierasesineet, kemikaalit), katso kohta 9 Jäljitettävyys ja takaisinvedot.

Asiakasvalitus voi olla elintarvikkeiden laatuun liittyvä, esim. ruoan paha/outo maku, suolaisuus tai tarjoiltavan ruoan lämpötila. Asiakasvalitus voi kohdistua myös huoneiston puhtauteen tai henkilökunnan toimintaan, esim. likaiset astiat tai henkilökunnan käsien pesu.

Asiakasvalitukset kirjataan ja käydään läpi yhdessä henkilökunnan kanssa ja toimintaan tehdään tarvittavat muutokset.

1.4 Lämpömittarit

Elintarvikkeiden lämpötilamittaukset tehdään:

	Mittalaite
<input type="checkbox"/>	Irtolämpömittarit (soveltuu, jos haetaan itse elintarvikkeita tukusta)
<input type="checkbox"/>	Piikkilämpömittarit
<input type="checkbox"/>	Infrapunalämpömittarit
<input type="checkbox"/>	Automaattinen lämpötilaseurantajärjestelmä
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Lisätietoa elintarvikealan toiminnassa käytettävistä lämpömittareista Ruokaviraston sivuilta:

[Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit - ohje toimijoille ja valvojille](#)

2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

Elintarvikkeiden hankintapaikat

Elintarvikkeet hankitaan seuraavista paikoista (tukut/valmistajat/suorahankinnat/viljelijät):

Elintarvikkeiden kuljetukset myymälään:

<input type="checkbox"/>	Kuljetusfirmat tuovat elintarvikkeet suoraan myymälään
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet noudetaan itse tukusta. <i>Varmistamme kylmäketjun katkeamattomuuden seuraavin tavoin (esimerkiksi oma kylmäauto, kylmälaukut, kylmävaraajat, lämpömittarit, kuljetusmatka ja -aika):</i>
<input type="checkbox"/>	Osa elintarvikkeista saapuu yökuljetuksina (henkilökunta ei ole paikalla). <i>Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan yökuljetusten osalta seuraavin tavoin:</i>
<input type="checkbox"/>	Muuten, miten _____

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkastetaan:

<input type="checkbox"/>	Pakkausten eheys ja puhtaus
<input type="checkbox"/>	Pakkausmerkinnät (erityisesti tuotteiden päiväykset ja se, että tuotteissa on suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät)
<input type="checkbox"/>	Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju)
<input type="checkbox"/>	Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden lämpötilat
--------------------------	-----------------------------

Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanottaessa

- Elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet tai pilkotut kasvikset sekä pakasteet) lämpötiloja. Tarkastuksia tehdään eri tavarantoimittajien kuormista.
- Kun elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta, vastaanottotarkastukseen liittyvää kirjaimista ei tarvitse tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut

<input type="checkbox"/>	Lämpötilat mitataan _____ saapuvasta erästä viikossa *)
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan _____ kertaa viikossa *). Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Vain havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____

*Katso vastaanoton lämpötiloista liitteestä 1.

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden palauttaminen
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä

3. Elintarvikkeiden maahantuonti

Ei-eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista

Kyllä Ei

Eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan muista EU-maista

Kyllä Ei

Elintarvikkeita tuodaan itse maahan EU:n ulkopuolisista maista

Kyllä Ei

Tuomme itse maahan seuraavia elintarvikkeita, seuraavista maista:

Eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti EU-maista

Jos toimija maahantuo eläinperäisiä elintarvikkeita (liha-, maito-, kalastustuote- ja munavalmisteita) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee tuonnin tiedot ilmoittaa Mikkelin seudun ympäristöpalvelun elintarvikevalvontaan erillisellä lomakkeella: [Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista](#).

Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista on toimitettu Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikevalvontaan (pvm): _____

Eläinperäisiä elintarvikkeita EU:n sisämarkkinoilta Suomeen tuovien toimijoiden tulee tehdä tuonti-ilmoitus saapuneista lähetyksistä. Ilmoitusvelvollisuus koskee seuraavia elintarvikkeita:

- eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 8 artiklassa luetellut salmonellaerityistakuutuotteet: raaka naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, kotieläiminä pidettyjen kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankojen ja hanhien liha, mukaan lukien jauheliha sekä raat kanamunat
- muu eläimistä saatu raaka liha
- kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet
- lämpökäsittelemätön maito
- lämpökäsittelmättömästä maidosta valmistetut juustot

Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti [Tuonti-ilmoitus sisämarkkinoilta tuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista](#) tai lomakkeella, joka löytyy Ruokaviraston sivuilta [Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta](#)

Tuonti-ilmoituksien tekemisestä vastaava henkilö: _____

Tuonti-ilmoitukset tehdään (millä tavalla?): _____

Sisämarkkinatuontia harjoittavan toimijan omavalvontaan tulee sisältyä tuontielintarvikkeiden ja niitä koskevien asiakirjojen vastaanottotarkastus.

Toisesta EU-maasta maahantuotujen eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksessa tehdään seuraavat toimenpiteet:

<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät: mm. tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että asiakirjat ja tuote vastaavat toisiaan
<input type="checkbox"/>	Varmistetaan, että elintarvike on peräisin hyväksytystä laitoksesta (Hyväksytyjen EU-laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en ; Hyväksytyjen EU:n ulkopuolisten laitosten lista: https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en)
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että elintarvike ei ole peräisin suoja päätösten alaiselta alueelta (Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta www.mmm.fi)
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että raa'an naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana on salmonellatodistus* ja kaupallinen asiakirja**
<input type="checkbox"/>	Tarkastetaan, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta
<input type="checkbox"/>	Kirjataan tehdyt toimenpiteet (esim. omavalvontapalautus), jos edellä mainituissa on puutteita. Kirjaukset tehdään (mihin?): _____

Lisäksi tehdään yleiseen vastaanottotarkastukseen sisältyvät asiat (mm. lämpötilan mittaus) kohdan 2 mukaisesti.

Varastohotelleihin elintarvikkeita vastaanottavien toimijoiden tulee tehdä kirjallinen sopimus varastohotellin kanssa, mikäli varastohotelli hoitaa vastaanottotarkastukset.

Vastaanottotarkastuksista vastaa: _____

* Laboratorion antaman salmonellatodistuksen tulee olla yhdistettävissä kyseiseen tuontierään ja kaupalliseen asiakirjaan. Salmonellatutkimus tulee olla tehty siinä maassa, josta tuotteet lähetetään Suomeen.

**Kaupallinen asiakirja tulee olla erityistakuuasetuksen (EY) N:o [1688/2005](#) mallin mukainen.

Jos vastaanottotarkastuksessa havaitaan, että salmonella-asiakirjat puuttuvat tai ovat puutteelliset, tulee erä asettaa käyttökieltoon ja palauttaa tai hävittää, jos asiakirjoja ei saada täydennettyä. Toimijan on ilmoitettava omavalvonnassa havaituista asiakirjapuutteista Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikevalvontaan.

Toimijalla on oltava maahantuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva **näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma**, jonka mukaisesti toimitetaan näytteitä tutkittavaksi laboratorioon. Maahantuotavista tuotteista tulee tutkia salmonellanäytteitä Ruokaviraston ohjeen [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](#) liitteen 6 mukaisesti.

Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellaposiitiviseksi, erä tulee palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikevalvontaan.

Näytteenottosuunnitelma on laadittu (pvm): _____

Kuvaus toimenpiteistä poikkeamatilanteissa:

<p>Pakkausmerkinnät tai tunnistusmerkki puuttuu: _____</p> <p>Asiakirjat ja elintarvike eivät vastaa toisiaan tai asiakirjojen jäljitettävyyssiedot ovat puutteelliset: _____</p> <p>Naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan tai ankan lihan mukana ei ole salmonellatodistusta tai kaupallista asiakirjaa: _____</p> <p>Omavalvontanäytteessä todetaan salmonella tai muu terveysvaaraa aiheuttava löydös: _____</p>
--

Jos toimija maahantuo pakasteita ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee kuljetusten osalta huomioida kuljetuskaluston ATP- vaatimukset: kuljetuskaluston luokittelu ja hyväksyntä ATP-vaatimusten mukaan (FRC- / FNA- / muut ATP- luokitukset).

Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonti

Jos toimija tuo muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasviksia, riisiä, erilaisia muita kuiva-elintarvikkeita, mausteita, säilykkeitä, kastikkeita, makeisia ym.) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta tai EU:n ulkopuolelta, ei erillistä ilmoitusta tarvita. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Toimijalla on vastuu maahantuomiensa elintarvikkeiden määräystenmukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön vaatimuksista.

4. Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta

Elintarvikkeiden lakisääteiset säilytys- ja myyntilämpötilat on esitetty liitteessä 2.

Onko kylmälaiteissa automaattinen tallennusjärjestelmä kyllä ei

Mitkä kylmäkalusteet ovat automaattisen lämpötilaseurantajärjestelmän ulkopuolella?

--

Automaattisen lämpötilaseurantajärjestelmän toiminnan kuvaus:

<input type="checkbox"/>	Eri kylmäkalusteille on asetettu hälytysrajat.
<input type="checkbox"/>	Järjestelmä tekee automaattisen hälytyksen, mikäli hälytysraja saavutetaan.
<input type="checkbox"/>	Mihin hälytykset ohjautuvat? _____
<input type="checkbox"/>	Mihin raportit tallentuvat? _____ Tallenteiden säilytysaika vähintään 1 vuosi.
<input type="checkbox"/>	Raportit tulostetaan. Kuinka usein? _____

Kylmäkalusteiden lämpötilaseuranta toteutetaan myymälässämme seuraavasti:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista *) Suositellaan lisäksi irtomittareita.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa *). Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteissa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja mitataan. Kuinka usein? _____ Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina

*Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukkoon

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeet siirretään toiseen kylmäkalusteeseen
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteiden lämpötila säädetään oikeaan lämpötilaan
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalusteiden täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa
<input type="checkbox"/>	Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä

5. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi

Tuotteiden kiertonopeudesta - ja järjestyksestä varasto- ja säilytystiloissa huolehditaan päivittäin. Varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeinen käyttöajankohta on ylittynyt.

Säilytysaikoja hallitaan myymälässämme seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertäjärjestyksestä huolehditaan sijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaisiksi)
<input type="checkbox"/>	Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti
<input type="checkbox"/>	Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä
<input type="checkbox"/>	Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä
<input type="checkbox"/>	Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten

6. Elintarvikkeiden käsittely

Elintarvikkeiden käsittelyssä noudatetaan hyvän käytännön ohjeita sekä elintarvikkeen valmistajan antamia ohjeita.

6.1 Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen

Elintarvikkeita käsiteltäessä varmistetaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät kontaminoidu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin kuin allergeenien suhteen. Ristikontaminaatiota tulee välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatiota voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

Elintarvikeketjun jokaisessa vaiheessa tulee tunnistaa allergeenit ja varautua virhetilanteisiin. Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita tulee käsitellä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

Myymälässä käsitellään seuraavia allergeeneja:

<input type="checkbox"/>	Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	Äyriäiset ja äyriäistuotteet
<input type="checkbox"/>	Munat ja munatuotteet	<input type="checkbox"/>	Kalat ja kalatuotteet
<input type="checkbox"/>	Maapähkinä ja maapähkinätuotteet	<input type="checkbox"/>	Soijapavut ja soijapaputuotteet
<input type="checkbox"/>	Maito ja maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet
<input type="checkbox"/>	Selleri ja sellerituotteet	<input type="checkbox"/>	Sinappi ja sinappituotteet
<input type="checkbox"/>	Seesaminsienet ja seesaminsienituotteet	<input type="checkbox"/>	Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina
<input type="checkbox"/>	Lupiinit ja lupiinituotteet	<input type="checkbox"/>	Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Miten elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaatio vältetään:

<input type="checkbox"/>	Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet)
<input type="checkbox"/>	Erilliset työvälineet kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri- ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa'at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet, homejuustot)
<input type="checkbox"/>	Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä

<input type="checkbox"/>	Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
<input type="checkbox"/>	Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
<input type="checkbox"/>	Toimintojen ajallinen erottaminen, miten _____
<input type="checkbox"/>	Muilla tavoin, miten _____

6.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa

Elintarvikkeiden säilytysaika huoneenlämmössä käsittelyn yhteydessä pidetään mahdollisimman lyhyenä. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita otetaan huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan.

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2.

Myyvälässämme on erilliset työohjeet seuraavista käsittelyvaiheista (*lihan käsittely, lihan jauhaminen, lihan grillaus ym.*):

6.2.1 Kypsennettävät elintarvikkeet

Tuotteissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsääntöisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentyminen on tärkeää.

Tuotteen lämpötilan tulee olla kauttaaltaan yli +70 °C ja siipikarjanlihan yli +75 °C. Selvästi kiehuva ruoasta ei ole tarpeen mitata lämpötilaa.

Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:

<input type="checkbox"/>	Ruokien kuumennusta jatketaan
<input type="checkbox"/>	Kalusteen lämpötilan säädetään oikeaan lämpötilaan
<input type="checkbox"/>	Kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa
<input type="checkbox"/>	Korjaajan kutsuminen paikalle
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

6.2.2 Kuumana säilytettävät tuotteet

Kuumat ruoat säilytetään yli +60 °C:ssa **ennen myyntiä**, esim. myymälän takatiloissa, lämpökaluksessa (lämpöhaude, vitriini tai -kaappi tms.). Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella.

Myymälässämme säilytetään kuumana seuraavia elintarvikkeita ennen myyntiä sekä käytettävät kuumasäilytyskalusteet:

Mitä tuotteita myymälässä pidetään kuumana ennen myyntiä? Minkälainen kuumasäilytyskaluste on?

Kuumana säilytettävien ruokien lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina. Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

6.2.3 Jäähdytettävät elintarvikkeet

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa (liite 2).

Keittiössä ja palvelumyynnissä kuumana säilytetyn ruuan saa jäähdyttää ja uudelleen kuumentaa, jos ruoan lämpötila on ollut koko säilytyksen ajan vähintään +60 °C.

Myymälässä jäähdytetään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

Esim. savustetut kalastustuotteet, valmisruoat, grillituotteet

--

Jäähdytämme elintarvikkeet:

<input type="checkbox"/>	Erillisessä jäähdytykseen tarkoitettussa jäähdytyskaapissa
<input type="checkbox"/>	Kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen)
<input type="checkbox"/>	Kylmäsäilytyskalusteissa, jossa säilytetään myös muita elintarvikkeita (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen; muut kylmäsäilytyskalusteissa olevien tuotteiden lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana)
<input type="checkbox"/>	Muuten, miten _____

Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilaseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

<input type="checkbox"/>	Mikäli jäähdytysaika on jäljellä, niin jäähdytystä jatketaan
<input type="checkbox"/>	Mikäli 4 h on kulunut jäähdytyksen alkamisesta, tuote hävitetään
<input type="checkbox"/>	Jäähdytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

6.2.4 Jäädettävät elintarvikkeet

Jäädettävien elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi. Elintarvike jäädettään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädettävän elintarvikkeen säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädettäväpäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä. Kts. erillinen ohje jäädettäminen elintarvikehuoneistossa (Liite 3).

Jäädettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädettäväpäivämäärä. Jäädettävien elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädettävät elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivä määrä tai jäädettäväpäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

Jos myymälässä käytetään raakaa kalaa esim. sushin valmistuksessa tai kalan graavaamiseen, tulee huomioida ohje kalastustuotteiden jäädettämisestä (Liite 4).

Myymälässämme jäädettään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?

esim. valmisruoat

Jäädettämme elintarvikkeet:

<input type="checkbox"/>	Erillisessä pakastekalusteessa, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita
<input type="checkbox"/>	Erillisessä pakastekalusteessa, jossa säilytetään muita elintarvikkeita
<input type="checkbox"/>	Muuten, miten _____

6.2.5 Sulatettavat elintarvikkeet

Jäädettävät elintarvikkeet tai pakasteet tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi

Missä laitteessa tai muussa vastaavassa tilassa jäädytetyt elintarvikkeet sulatetaan?

--

Miten määritellään sulatetun tuotteen myyntiaika/käyttöaika?

--

Sulatetun elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä on oltava teksti ”ei saa jäädyttää uudelleen” sekä viimeinen käyttöpäivä.

6.2.6 Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet

Uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden lämpötilan tulisi olla kauttaaltaan vähintään +70 °C.

Myymälässämme kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:

--

<input type="checkbox"/>	Uudelleen kuumennuksen lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Kiehuvaksi asti kuumennettavista eristä ei ole tarpeen mitata lämpötilaa. Lämpötila tulee kuitenkin mitata, jos ruoka sisältää esim. lihapullia tai isompia lihapaloja.

7. Elintarvikkeiden myynti

7.1 Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estäminen

Elintarvikkeita myytäessä varmistetaan, että käsiteltävät elintarvikkeet eivät kontaminoidu. Palvelu-
myynnissä pidetään erillään sellaisenaan syötävät ja raa’at elintarvikkeet.

Itsepalvelumyynnissä olevat pakkaamattomat elintarvikkeet (pois lukien kasvikset) suojataan asian-
mukaisesti. Ottimet säilytetään hygieenisesti.

Allergeeneihin liittyvät asiat on käsitelty kohdassa 5.1.

Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estämiseksi palvelumyynnissä on

<input type="checkbox"/>	Erilliset palvelutiskit
<input type="checkbox"/>	Palvelutiskien väljakajat
<input type="checkbox"/>	Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille
<input type="checkbox"/>	Erilliset työvälineet eri tuoteryhmille (leikkuulaudat, veitset tms.)
<input type="checkbox"/>	Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä
<input type="checkbox"/>	Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistäminen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen)
<input type="checkbox"/>	Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)
<input type="checkbox"/>	Palvelutiskien pisarasuojaukset
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estäminen itsepalvelumyynnissä

<input type="checkbox"/>	Myyntikalusteiden varustaminen pisarasuojauksilla (esim. salaatit, jälkiruoat, leivintuotteet, suolakurkut, punajuuret, makeiset jne.)
<input type="checkbox"/>	Eri elintarvikkeille varataan omat ottimet, ottimet säilytetään hygieenisesti, ottimet vaihdetaan ja puhdistetaan säännöllisesti
<input type="checkbox"/>	Myyntikalusteen sijoittaminen siten, että se on henkilökunnan valvonnassa (suora näköyhteys ja läheisyys)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

7.2 Kylmänä myytävät elintarvikkeet

Elintarvikkeiden kylmänä säilyttämistä ja kylmälaitteiden lämpötilaseurantaa on käsitelty kohdassa 4. Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta.

Elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat on esitetty liitteessä 2.

7.3 Kuumana myytävät elintarvikkeet

Kuumana pidettävät ruoat säilytetään lämpökaluksessa siten, että tuotteen lämpötila on yli +60 °C.

Myyvälässämme pidetään kuumana seuraavia elintarvikkeita ja käytettävät kuumasäilytyskalusteet:

Mitä tuotteita myymälässä pidetään kuumana ennen myyntiä? Minkälainen kuumasäilytyskaluste on?

Kuumana pidettävien tuotteiden lämpötilatarkkailu ja siihen liittyvät kirjaukset:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan/mitataan _____ kertaa viikossa.
--------------------------	---

<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään? _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Lämpötiloissa havaitut poikkeamat sekä niiden vuoksi tehtävät korjaavat toimenpiteet kirjataan aina.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

7.4 Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin

Pakkaamme myymälässämme seuraavia elintarvikkeita (esim. salaattit, voileivät, leipomotuotteet) myynnin helpottamiseksi ja muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esim. liha, kala, juusto, valmisruoat). Missä elintarvikkeet pakataan?

8. Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät

Elintarvikkeen myyjä on vastuussa siitä, että elintarvikkeissa on pakolliset pakkausmerkinnät suomeksi ja ruotsiksi. Lisäohjeita pakkaamattomista ja pakatuista elintarvikkeista annettavista tiedoista vähittäismyynnissä on liitteessä 5.

Myymälässämme myydään ja käsitellään (tuore/jäähdytetty/jäädetytty tai jauheliha)

<input type="checkbox"/> naudanlihaa	<input type="checkbox"/> porsaanlihaa
<input type="checkbox"/> lampaanlihaa	<input type="checkbox"/> siipikarjan lihaa
<input type="checkbox"/> vuohenlihaa	<input type="checkbox"/> muuta, mitä _____

Lihan erityislainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät

Leikatun naudanlihan pakkausmerkinnät

- Erätunnus
- Alkuperä: Suomi TAI Syntynyt: Suomi, Kasvatettu: Suomi
- Teurastettu: Suomi (teurastamon hyväksymisnumero)
- Leikattu: Suomi (jos leikkaamossa leikattu: leikkaamon hyväksymisnumero)

Naudanjauhelihan pakkausmerkinnät

- Erätunnus
- Alkuperä: Suomi TAI Syntynyt: Suomi, Kasvatettu: Suomi. Alkuperää ei tarvitse ilmoittaa, jos se on Suomi.
- Teurastettu: Suomi
- Valmistettu: Suomi

Vasikanlihaa koskevat pakkausmerkinnät

- Nautaeläin, jonka teurastusikä enintään 8kk: ”vaalea vasikanliha” ja ”teurastusikä: enintään 8 kuukautta”
- Nautaeläin, jonka teurastusikä 8-12 kk: ”vasikanliha” ja ”teurastusikä: 8-12 kuukautta”

Naudanlihan vapaaehtoiset pakkausmerkinnät

- Käytössä Kauppaketjun Ruokaviraston hyväksymä vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä
- Rotu, mitkä
- Sukupuoli
- Kasvatusalue
- Muu, mikä

Palvelumyynnissä olevan naudanlihan pakolliset merkinnät ovat esillä naudanlihan välittömässä läheisyydessä.

Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjanlihanalkuperämerkinnät koskevat tuoretta ja jäädytettyä pakattua ja pakkaamatonta lihaa

- Erätunnus
- Alkuperä: Suomi TAI Syntynyt: Suomi, Kasvatettu: Suomi, Teurastettu: Suomi TAI
- Erätunnus
- Kasvatusmaa: Suomi
- Teurastusmaa: Suomi

9. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön. Kontaktimateriaaleja ovat esimerkiksi elintarvikepakkaukset, take-away astiat, kertakäyttöastiat, keittiövälineet, kahvin- ja vedenkeitin, keittolaitteet ja kertakäytökäsineet.

Materiaalihankintoja tehdessä on huomioitava, että materiaalit voivat soveltua erilaisten elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin (esim. PVC/vinyylimuovit eivät sovi rasvaisille elintarvikkeille).

Hankimme pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit seuraavista paikoista:

<hr style="width: 10%; margin-left: 0;"/>

Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:

<input type="checkbox"/>	Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön"
<input type="checkbox"/>	Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava "malja-haarukkatunnus"
<input type="checkbox"/>	Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus)
<input type="checkbox"/>	Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo)
<input type="checkbox"/>	Muuten, miten _____

Pakkausmateriaalit säilytetään:

Jos elintarviketoimija tuo maahan pakkausmateriaaleja ja toimittaa näitä toiselle elintarviketoimijalle, kyse on kontaktimateriaalitoiminnasta, joka vaatii erillisen ilmoituksen tekemistä paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle.

10.Jäljitettävyys ja takaisinvedot**10.1 Jäljitettävyys**

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet/lisäaineet ja kenelle hän on edelleen toimittanut valmistamansa tuotteet, mikäli ne eivät mene suoraan lopulliselle kuluttajalle. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat. Näiden pakollisten tietojen lisäksi suositellaan, että toimijoilla on tietoa hankituista ja myydyistä tavaramääristä ja -eristä.

Myyvälässä jäljitettävyystiedot (lähetyslistat, kuormakirjat, ostokuitit) säilytetään seuraavasti:

Mikäli pakkauksia puretaan pienempiin eriin (esim. muovipusseissa olevat elintarvikkeet siirretään pois alkuperäisistä pakkauksista), tulee pakkauksiin merkitä vähintään alkuperäispakkauksen päivämäärä (viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen päiväys) tai erätunnus.

Mikäli myymälässä käsitellään naudanlihaa, tulee myymälässä olla kirjallinen kuvaus naudanlihan merkintäjärjestelmästä. Naudanlihan merkintäjärjestelmästä on mallipohja liitteenä 6.

10.2 Takaisinvedot**Tuotteiden takaisinvedon hallinta (itse valmistetut tai maahantuodut tuotteet)**

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois myynnistä ja toimitaan ilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen elintarvikevalvontaan.

Mikäli tuote on toimijan itse valmistama tai maahantuoma, otetaan ko. tuotteet pois myynnistä ja otetaan välittömästi yhteyttä elintarvikevalvontaan jatkotoimenpiteiden selvittämiseksi.

Lisätietoa ja ohjeistusta takaisinvedoista Ruokaviraston sivuilla: [Elintarvikkeiden takaisinvedot](#)

11. Elintarvikkeiden kuljettaminen ja myynti myymälän ulkopuolella

<input type="checkbox"/>	Kuljetamme itse elintarvikkeita suoraan asiakkaille ns. kauppakassitoimintana
<input type="checkbox"/>	Ulkopuolinen kuljetusfirma hoitaa myymälästäimme elintarvikkeiden kuljetuksen asiakkaille
<input type="checkbox"/>	Toimitamme elintarvikkeita ravintoloihin/myymälöihin
<input type="checkbox"/>	Etämyynti, internetmyynti (täytä kohta 11.4)
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä _____

11.1 Elintarvikkeiden kuljettaminen

Miten kuljetustoiminta on järjestetty (kylmäauto, styroxlaatikot tms.)?

Millainen on kuljetusaika ja -alue? Miten elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan?

11.2 Elintarvikkeiden myyminen myymälän ulkopuolella

Myyvälän ulkopuolella (piha-alueella/käytävällä) myydään seuraavia elintarvikkeita:

Elintarvikkeiden myynnistä vastaa ulkopuolinen toimija.

Elintarvikkeet varastoidaan myymälän tiloissa.

11.3 Elintarvikkeiden toimittaminen toiseen vähittäismyymäläliikkeeseen

Kuvaus toiminnasta ja elintarvikkeiden jäljitettävyydestä sekä kaupallisen asiakirjan malli (mihin myymälöihin/ravintoloihin elintarvikkeita toimitetaan, mitä elintarvikkeita toimitetaan, paljonko toimitetaan ja kuinka usein, ovatko toimitettavat elintarvikkeet pakattuja vai pakkaamattomia, miten varmistetaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä ja lainsäädännön mukaisista lämpötiloista?)

Myyvälän tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](#) (Ruokavirasto)

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen myymälästä toisiin myymälöihin ja ravintoloihin on sallittua ainoastaan, jos toimitettavien elintarvikkeiden määrä on vähäinen. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ovat liha ja erilaiset lihatuotteet, kala ja kalajalosteet, maito ja erilaiset maitotuotteet sekä kananmunat ja kananmunavalmisteet. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä katsotaan vähäiseksi, kun se on enintään 1000 kg vuodessa ja tämän ylittävältä osalta enintään 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä on suurempi, edellyttäisi toiminta hyväksyntää laitokseksi. Myymälä ei kuitenkaan voi olla hyväksytty laitos.

11.4 Etämyynti, internetmyynti

Kuvaus etä-/internetmyynnistä:

12. Ulkopuoliset toimijat myymälän sisällä

<input type="checkbox"/>	Leipomo
<input type="checkbox"/>	Kahvila
<input type="checkbox"/>	Ruoan valmistus
<input type="checkbox"/>	Sushin valmistus
<input type="checkbox"/>	Juustojen myynti
<input type="checkbox"/>	Lihajalosteiden ja leikkeleiden myynti
<input type="checkbox"/>	Smoothieiden valmistus
<input type="checkbox"/>	Itsepalvelumyynnin tuorepuristetut mehut
<input type="checkbox"/>	Marjanmyynti
<input type="checkbox"/>	Ruokaesittelijät, konsulentit
<input type="checkbox"/>	Muuta, mitä _____

<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden myynnistä vastaa ulkopuolinen toimija.
<input type="checkbox"/>	Elintarvikkeiden myynnistä vastaa myymälä.
<input type="checkbox"/>	Ulkopuolinen toimija käyttää myymälän varastotiloja.
<input type="checkbox"/>	Ulkopuolisella toimijalla on omat varasto- ym. tilat.
<input type="checkbox"/>	Muuta, mitä _____

Ulkopuolisen toimijan tulee tehdä toiminnastaan oma elintarvikehuoneistoilmoitus.

13. Ruoka-aputoiminta

Mille hyväntekeväisyysjärjestölle elintarvikkeita luovutetaan?

Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka jakavat säännöllisesti helposti pilaantuvia elintarvikkeita kuuluvat elintarvikevalvonnan piriin. Näistä järjestöistä tulee selvittää, että ne ovat tehneet tarvittavat ilmoitukset elintarvikevalvontaviranomaiselle. **Olemme tarkastaneet, että hyväntekeväisyysjärjestöt, joille luovutetaan myymälästä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, ovat tehneet ilmoitukset toiminnastaan** kyllä ei

Mitä ylimääräisiä elintarvikkeita luovutetaan? Kuka vastaa elintarvikkeiden kuljettamisesta ruoka-apukohteeseen (lämpötilojen hallinta kuljetuksen aikana)? Missä luovutettavat elintarvikkeet säilytetään, miten ne merkitään ja kuinka usein elintarvikkeita luovutetaan?

--

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/havikki-ruoka/>

14.Näytteenotto

Myymälöiden, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.

Näytteenottosuunnitelma on tehty _____. _____.20____ ja se on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.

Lisätietoja:

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatima ohje ”Omavalvonnan näytteenotto myymälöissä” (liite 7)

Ruokaviraston ohje: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](#)

15.Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

15.1 Puhtaanapito

Tilojen puhtaanapidosta vastaa:

<input type="checkbox"/>	oma henkilökunta
<input type="checkbox"/>	ulkopuolinen siivousyritys, yhteystiedot: _____

Siivoussuunnitelma on osa elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmaa. Siivoussuunnitelmassa kerrotaan, miten tiloja ja laitteita pidetään puhtaina, millaisia puhdistusvälineitä- ja tarvikkeita käytetään, kuinka usein puhdistusta tehdään ja kuka on vastuhenkilö. Kirjallinen siivoussuunnitelma ei ole aina välttämätön 1-2 hengen yrityksissä.

Miten tilojen puhtaus varmistetaan ja kirjataan:

Esim. yleinen aistinvarainen tarkastus päivittäin, pintapuhtausnäytteiden otto

--

Elintarvikehuoneistossa on erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

Mikäli siivousvälinetilassa ei ole vesipistettä, kuvaa seuraavat asiat:

Jos siivousvälinetilassa ei ole vesipistettä, lisää kuvaus (mistä siivouksessa käytettävä vesi otetaan, minne siivouksen jätevedet kaadetaan ja miten siivousvälineet pestään elintarviketurvallisuutta heikentämättä)

Astianpesu, lämpötilasuositukset

Esipesussa veden lämpötila saa olla enintään +40 °C. Pesuveiden lämpötilan tulee olla vähintään +55°C (mielellään + 60°C – 70°C) ja huuhteluveden vähintään +80°C.

Astianpesuveiden lämpötilanseuranta:

<input type="checkbox"/>	Lämpötiloja seurataan _____ kertaa viikossa.
<input type="checkbox"/>	Lämpötilat kirjataan säännöllisesti _____ kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?
<input type="checkbox"/>	Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Kirjaukset tehdään: _____
<input type="checkbox"/>	Muu, mitä _____

Jos astianpesukoneessa ei ole kiinteää lämpömittaria, pesutulosta tulee kontrolloida mikrobiologisin näyttein tai muilla soveltuvilla menetelmillä (ks. suunnitelman kohta 12). Myös huoltoreportit tulee säilyttää.

Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?

15.2 Kunnossapito

Myymälän kunnossapidosta vastaavat toimija ja kiinteistön edustaja yhteistyössä.

Isännöitsijän yhteystiedot	_____
----------------------------	-------

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestettävä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Laitteiden kunnosta ja puhtaudesta huolehditaan ja niiden moitteeton toiminta varmistetaan säännöllisillä tarkistuksilla ja huolloilla. Pakastealtaat sulatetaan vähintään kerran vuodessa tai niiden automaattisulatuksesta huolehditaan. Kylmlaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä.

Korjaus-/kunnossapitosuunnitelma:

<input type="checkbox"/>	Tilojen, laitteiden ja välineiden kunto arvioidaan (kuinka usein) _____ Havainnot ja suunnitellut korjaustoimenpiteet kirjataan (minne) _____
<input type="checkbox"/>	Laitteet huolletaan säännöllisesti (kuinka usein) _____

<input type="checkbox"/>	Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus tehdään vähintään kerran vuodessa. Sulatuksen ja puhdistuksen kirjanpito tehdään _____
<input type="checkbox"/>	Muut toimenpiteet, mitkä: _____

Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:

15.3 Jätehuolto

Myymälän jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

Myymälässä/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:

<input type="checkbox"/>	biojäte	<input type="checkbox"/>	pahvi	<input type="checkbox"/>	paperi
<input type="checkbox"/>	lasi	<input type="checkbox"/>	metalli	<input type="checkbox"/>	sekajäte
<input type="checkbox"/>	energiajäte	<input type="checkbox"/>	muovi	<input type="checkbox"/>	jäterasvat

Kuinka usein sisätiloissa olevat jäteastiat pestään? Kuka on vastuussa pesusta?

Minkä yhtiön kanssa myymälällä on voimassa oleva jätehuoltosopimus?

Kiinteistön jätehuollon toimivuutta seurataan (mm. ovatko jäteastiat liian täysiä, ovatko jäteastiat rikkinäisiä, onko jätetilassa tuholaisia) ja havaituista puutteista ilmoitetaan vastuuhenkilölle.

Jätehuollossa esiintyvät ongelmat ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet kirjataan seuraavasti:

Sivutuotteet

Kaupan entisillä eläimistä saaduilla elintarvikkeilla tarkoitetaan eläimistä saatuja raakoja tai kypsiä elintarvikkeita, jotka eivät enää sovellu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien vuoksi, aiheuttamatta kuitenkaan riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle. Kaupan entisiä elintarvikkeita voi syntyä myös näiden elintarvikkeiden käsittelystä kaupassa, esim. kalan perkauksen tai lihan leikkauksen yhteydessä.

Sivutuotteita syntyy toiminnassamme

<input type="checkbox"/> alle 20 kg/viikko	<input type="checkbox"/> yli 20 kg/viikko
	Sivutuotteet kerätään erilliseen jäteastiaan ja toimitetaan _____
	Sivutuotteiden kuljettamisen kuormakirjat säilytetään _____

16. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jysijöitä, tuhohyönteisiä ja lintuja.

Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:

<input type="checkbox"/>	Ennaltaehkäisevänä keinona sopimus tuhoeläintorjuntayrityksen kanssa
<input type="checkbox"/>	Ikkunat ja ovet pidetään kiinni
<input type="checkbox"/>	Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä)
<input type="checkbox"/>	Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle
<input type="checkbox"/>	Muuten, miten _____

Minkä yhtiön kanssa myymälällä on voimassa oleva sopimus tuholaistorjunnasta?

Haittaeläimiä todettaessa ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin ja vastuutahot:

Myymän asiakastiloihin voi tuoda näkö-, kuulo- ja liikuntavammaisten avustajakoiran sekä lemmikkieläimen toimijan suostumuksella. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille myymälän sisäänkäynnin yhteydessä.

17. Henkilökunta

Toimija vastaa siitä, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen ja että häntä tarvittaessa koulutetaan ja neuvotaan elintarvikehygieniassa. Myymälän toiminnan luonteen, laajuuden sekä omavalvonnan ymmärtäminen on osa työn hallintaa.

17.1 Perehdytys

Myyvälässä työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?

17.2 Käsihygieniä ja työvaatetus

Huolellinen käsihygieniä on elintarviketyössä erittäin tärkeää ja kertakäyttökäsineitä käytetään suojaamaan pakkaamatonta elintarviketta käsissä mahdollisesti vielä pesemisen jälkeenkin olevilta

mikrobeilta. Kertakäyttökäsineitä on syytä vaihtaa riittävän usein ja vähintään aina silloin, jos käsi-
neillä on koskettu likaisia pintoja, työvälineitä, rahaa tai muita mahdollisia kontaminaation lähteitä.
Kertakäyttökäsineiden käyttö ei siis poista käsienpesun tarvetta.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuo-
neistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaatetus. Riittävä suojavaatetus riippuu työtehtä-
västä. Esimerkiksi työssä, jossa käsitellään helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, on
suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia
jalkineita.

Millaiset työvaatteet työntekijöillä on? Missä työvaatteet säilytetään ja miten ne huolletaan?

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.

17.3 Terveystilan seuranta

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pi-
laantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina **työsuhteen alkaessa** terveydenhuollon ammattilaisen (lää-
käri, terveydenhoitaja) tekemä **terveydentilan selvitys**. Terveystenhoitaja/lääkäri arvioi terveyden-
tilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

- harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelus-
suhdetta vähintään kuukauden.
- aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmo-
nellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonel-
latartunta).

Lisätietoja aiheesta

- [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](#)
- [Esimerkkejä työtehtävistä](#), joissa vaaditaan edellä mainittuja selvityksiä.

Missä säilytetään tiedot siitä, kenelle terveydentilan selvitys on tehty?

Elintarvikehuoneistossa tulee olla vähintään listaus henkilöistä, joilla on todistus terveydentilasta
(henkilön nimi ja tarkastuspäivä) ja henkilöistä, joilla on todistus salmonellatutkimuksista (henkilön
nimi ja näytteenantopäiväys).

17.4 Hygieniapassit

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa
pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava
hygieniapassi.

Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy [esimerkkejä](#) työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.

Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä?

17.5 Konsulentit, tuote-esittelijät ja muut ulkopuoliset toimijat

Toimija huolehtii siitä, että myymälässä toimivat muut elintarviketyöntekijät noudattavat hyvää hygieniää ja toimivat omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Päivitykset 16.1.2023

- Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön yhteystietojen tilalle on vaihdettu Mikkelin seudun ympäristöpalvelujen yhteystiedot.

Liite 1 ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTON LÄMPÖTILAT

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäädytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia. (MMM asetus elintarvikehygieniasta 318/2021)

Elintarvikkeiden toimittaminen ravintolaan yhdistelmäkuormilla

- Yhdistelmäkuorma = Elintarvikkeiden kylmäkuljetus, joka lähtee muualta kuin laitoksesta ja jossa on mukana enintään 6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Samassa kuormassa voi olla mukana myös matalamman lämpötilavaateen elintarvikkeista, kuten raaka kala (lähellä sulavan jään lämpötilaa) ja jauheliha (enintään 2 °C)
- **Näissä yhdistelmäkuormissa kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat voivat nousta korkeintaan 6 °C:een.**
- Kuljetettavat elintarvikkeet eivät saa jäättyä.
- Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee olla hyvin jäätetynä.

Eläinperäisten elintarvikkeiden lämpötilat, jos ne toimitetaan suoraan laitoksesta ravintolaan

Elintarvike	Lämpötila
Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa ^{a)}
Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suoja-kaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C ^{b)}
Muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), sushi sekä elävät simpukat	enintään 6 °C ^{b)}
Sisäelimet	enintään 3 °C ^{a)}
Raaka liha	enintään 7 °C ^{a)}
Siipikarjanliha	enintään 4 °C ^{a)}
Raakalihavalmisteet	enintään 4 °C ^{a)}
Jauheliha ja jauhettu maksa	enintään 2 °C ^{a)}
Siipikarjan jauheliha	enintään 2 °C ^{a)}
Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastöinti tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C ^{b)}
Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat	enintään 6 °C ^{b)}
Kylmäsäilytystä vaativat munatuotteet	enintään 4 °C ^{a)}
Pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa	-18 °C tai kylmempi ^{b)}

a) Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III lämpötilavaatimuksia sovelletaan viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti

b) Laitosasetuksen lämpötilavaatimuksia laitoksesta seuraavaan elintarvikehuoneistoon asti.

Liite 2 ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINTI- JA TARJOILULÄMPÖTILAT

Lainsäädännön (318/2021 23 § paitsi tuoreiden pakkaamattomien kalastustuotteiden osalta, jolle säädösperusta EY N:o 853/2004) mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytyksessä ja tarjoilussa on noudatettava seuraavia lämpötiloja:

Elintarvike	varastointilämpötila enintään	tarjoilulämpötila
tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	0... 2°C	
tuoreet pakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti	0... 3°C	
jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha	4°C	
raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)	6°C	
helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä	6°C	
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (lukuun ottamatta maito ja kerma) sekä pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut	8°C	
pakasteet	-18°C tai sitä kylmempi	
kuumina tarjoiltavat ruoat		vähintään 60°C
kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana (tarjoiluaika max. 4 h)		enintään 12°C

Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.

Kananmunien suosituslämpötila on 10 – 14°C.

Kasvien 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°C.

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

Liite 3 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 kestävässä säilytyksessä varten (sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riisiä 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

Liite 4 KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Loisiriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä **jäädytyskäsittely**.

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

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle.

Erillistä jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä, jos

- jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) vähintään 96 tuntia TAI
- kala on kuumennettu 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi TAI
- kyse on seuraavista kaloista: silakka ja kilohaili, Atlantissa viljelty lohi ja Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi

Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:

- kalat on kasvatettu alkioista kalanviljelylaitoksessa ja
- kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua.

Jos toimijalla, joka valmistaa esimerkiksi graavikalaa viljelystä siasta, on kalankasvattajalta saatu kirjallinen selvitys edellä mainituista asioista, raaka-aineelle tai valmiille tuotteille ei tarvitse tehdä jäädytyskäsittelyä. Kirjallista selvitystä ei vaadita eräkohtaisesti, vaan kertaluonteinen selvitys siitä, että kalankasvattaja aina noudattaa edellä mainittuja kasvatuskriteerejä, riittää.

Lisätietoja: [Kalastustuotteiden valvonta -ohje](#) (16023).

Liite 5 ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT VÄHITTÄISMYYNNISSÄ

Elintarvikkeen myyjä tai luovuttaja on vastuussa siitä, että pakkausmerkinnät on ilmoitettu oikein. Tässä tiedotteessa on kerrottu yleisesti pakattujen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden merkitsemisestä.

PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

Pakkaamaton elintarvike on sellainen,

- jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. kuluttaja pakkaa paistopistetuotteita pussiin
- jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä
- joka on valmiiksi pakattu myymälässä myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi välitöntä myyntiä varten, esim. leivät ja take away -tuotteet
- joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa kuluttajalle valmiina nautittavaksi

Vähittäismyyntissä pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosat
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tiedotteen lopussa lista)
- alkuperämaa tarvittaessa
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet
- erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät (esim. liha, kala, kasvikset)
- suolan ja rasvan määrä sekä tarvittaessa ilmoitus voimakassuolaisuudesta juustoista, makkaroista ja leikkeleenä käytettävistä lihavalmisteista
- suolan määrä ruokaleivästä (ilmoitettava myös voimakassuolaisuus)

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

- Kaksikielisissä kunnissa suositus ilmoittaa sekä suomen- että ruotsinkielellä
- Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä, taulussa tai etiketissä
- Suolan ja rasvan määrä sekä tieto voimakassuolaisuudesta on ilmoitettava aina kirjallisesti
- Muut tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta.

Ohessa esimerkki:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.”

- Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava myymälässä saatavilla kirjallisesti/sähköisesti.

KAUPAN PAKKAAMISTA ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

- Kaupan pakkaamissa elintarvikkeissa tulee olla samat tiedot kuin teollisuuden pakkaamissa elintarvikkeissa (ei välitöntä myyntiä varten pakatuissa elintarvikkeissa)
- Valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden tiedot tulee olla suoraan elintarvikepakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä
- Pakkausmerkinnät tulee olla sekä suomen- että ruotsinkielellä

Pakatuissa elintarvikkeissa on ilmoitettava vähintään seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo

- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet **korostettuna**
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta sekä tarvittaessa pakastuspäivämäärä
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka
- säilytysohje (tarvittaessa)
- käyttöohje (tarvittaessa, myös varoitusmerkintä tarvittaessa)
- alkoholipitoisuus (juomien, jos alkoholipitoisuus > 1,2 tilavuus - %)
- ravintoarvomerkintä (eli ravintoarvoilmoitus) (poikkeukset huomioiden)

Lisäksi tarvittaessa tulee ilmoittaa muun muassa seuraavat tiedot:

- elintarvike-erän tunnus
- voimakassuolaisuusmerkintä
- tunnistusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet)
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät (esim. kalan/lihan/kasvien erityismerkinnät, pakkauskasun käyttö, makeutusaineiden käyttö, kofeiini)

Pakollinen ravintoarvomerkintä sisältää seuraavat tiedot 100 g / 100 ml kohti laskettuna:

- energia kJ/kcal
- rasva (g), josta tyydyttyneiden rasvojen osuus (g)
- hiilihydraatit (g), josta sokereita (g)
- proteiini (g)
- suola (g)

Vapaaehtoiset ravintoarvomerkinnät, kun elintarvikepakkauksissa käytetään ravitsemus- ja terveystietoja (sallitut merkinnät) sekä elintarviketta on täydennetty vitamiineilla ja/tai kivennäisaineilla (ilmoitettava sekä aineen määrä että % -osuus päivittäisen saannin vertailuarvosta). Ravintoarvomerkinnöistä lisätietoa elintarviketieto-opissa.

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet.
3. Kananmunat ja munatuotteet.
4. Kalat ja kalatuotteet
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet.
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet
7. Maito ja maitotuotteet
8. Pähkinät
9. Selleri ja sellerituotteet.
10. Sinappi ja sinappituotteet.
11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet.
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina
13. Lupiinit ja lupiinituotteet.
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet.

LISÄTIETOJA

- Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille 17068/2
- Mikkelin seudun ympäristöpalvelut, elintarvikevalvonta elintarvikkeisiin liittyvä neuvonta, sähköposti terveystarkastajat@mikkeli.fi
- Elintarvikevalvonta, terveystarkastajien yhteystiedot: <https://mikkeli.fi/palvelut/ymparisto/ymparistoterveydenhuolto-2/elintarvikevalvonta/>

Liite 6 NAUDANLIHAN MERKINTÄJÄRJESTELMÄN KUVAUS

Myyvälän nimi	
Osoite ja postitoimipaikka: Puhelin	
1. Vastuuhenkilöt	1.1 Naudanlihan merkintäjärjestelmän vastuuhenkilö
	1.2 Varahenkilö
2. Naudanlihan vastaanotto	2.1 Myymälä vastaanottaa naudan ruhoja <input type="checkbox"/>
	2.2. Myymälä vastaanottaa leikattua nau- <input type="checkbox"/>
	2.3 Myymälä vastaanottaa naudan jauheli- <input type="checkbox"/>
	2.4 Vastaanottotarkastuksen tekee
	2.5 Vastaanottotarkastus tehdään (milloin,
	2.6 Naudanlihan merkintäjärjestelmän vaatimassa vastaanottotarkastuksessa tarkastetaan seuraavista: <input type="checkbox"/>
	– naudanlihan pakolliset merkinnät pakkauksista: <input type="checkbox"/>
	– naudanlihan mukana tulee kaupallinen asiakirja <input type="checkbox"/>
	– kaupallisesta asiakirjasta tarkastetaan seuraavat tiedot:
	– lihan lähettäjä <input type="checkbox"/>
– lähettävän laitoksen terveys- <input type="checkbox"/>	
– lihan vastaanottaja <input type="checkbox"/>	
– lihan lähetyspäivämäärä <input type="checkbox"/>	
– kaupallisen asiakirjan nu- <input type="checkbox"/>	
– ruhojen syntymätunnuk- <input type="checkbox"/>	
– naudanlihan erätunnus <input type="checkbox"/>	
– lihan määrä <input type="checkbox"/>	
2.7 Myymälä ottaa vastaan EU:n ulkopuolelta peräisin olevaa naudanlihaa. <input type="checkbox"/> (Jos "X" niin vastaa myös kohtaan 2.8)	
2.8 Vastaanottotarkastuksessa tarkastetaan, että EU:n ulkopuolelta peräisin olevassa naudanlihassa on vähintään seuraavat pakolliset tiedot:	
– Alkuperä: muu <input type="checkbox"/>	
– Teurastettu: 3. <input type="checkbox"/>	
maan nimi	
2.9 Kaikista naudanlihan vastaanottotarkastuksista <input type="checkbox"/>	
Miten:	
3. Naudanlihan varastointi	3.1 Eri naudanlihaerät varastoidaan <input type="checkbox"/> Kuvaus varastoinnista:

4. Naudanlihan käsittely	4.1 Myymälä käsittelee naudanli- <input type="checkbox"/> <i>Käsittelyllä tarkoitetaan esim. naudanlihan jauhamista, leikkaamista, pilkkomista ja purkamista pakkauksista.</i>
	4.2 Myymälässä käsitellään lihaa seuraavasti: – Naudanlihaa puretaan pakkauk- <input type="checkbox"/> – Naudanlihaa leikataan <input type="checkbox"/> – Naudanlihaa jauhetaan <input type="checkbox"/> – Naudanlihaa pakataan <input type="checkbox"/>
	4.3 Eri naudanlihaeriä yhdistetään käsittelyn yhteydessä <input type="checkbox"/> (jos "X" niin vastaa myös
	4.4 Jos eriä yhdistetään, niin uudelle eri eristä muodostetulle <input type="checkbox"/> Miten erätunnus muodostuu:
5. Naudanlihan myynti	5.1 Myymälässä on naudanlihan irtomyyn- <input type="checkbox"/> tipiste
	5.2 Irtomyyntipisteessä annetaan naudanlihan merkintäjärjestel- <input type="checkbox"/> män mukaiset pakolliset tiedot Miten ja missä irtomyynnin tiedot annetaan:
	5.3 Myymälässä pakatun lihan merkinnät <input type="checkbox"/> tehdään pakkauksiin
	5.4 Leikatusta lihasta ilmoitetaan seuraavat tiedot (valitse seuraavista): <input type="checkbox"/> – erätunnus – syntynyt: maa – kasvatettu: maa <input type="checkbox"/> – erätunnus – alkuperä: maa <input type="checkbox"/> – erätunnus – alkuperä: maa Jos muu kuin ensimmäinen vaihtoehto, kuvaus minkälaisissa tapauksissa käytetään lyhyempää
	5.5 Naudan jauhelihasta ilmoitetaan seuraavat tiedot (valitse seuraavista): <input type="checkbox"/> – erätunnus – syntynyt: maa – kasvatettu: maa <input type="checkbox"/> – erätunnus – alkuperä: maa <input type="checkbox"/> – erätunnus – teurastettu: maa Jos muu kuin ensimmäinen vaihtoehto, kuvaus minkälaisissa tapauksissa käytetään lyhyempää

6. Vapaaehtoinen naudanlihan merkintäjärjestelmä	6.1 Myymälä käyttää naudanlihan vapaaehtoisia merkintöjä käytetään: <input type="checkbox"/>
7. Kirjanpito	<p>7.1 Myymälässä pidetään naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaista kirjanpitoa <input type="checkbox"/></p> <p>7.2 Kirjanpidosta löytyvät seuraavat tiedot:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lihan toimittaneen laitoksen nimi <input type="checkbox"/> - lihan vastaanotto pvm <input type="checkbox"/> - lihan mukana tulleen kaupallisen asiakirjan kuvaus (leikattua lihaa tms.) <input type="checkbox"/> - Lihan pakolliset merkinnät: <ul style="list-style-type: none"> - syntymätunnukset tai ruhonumerot <input type="checkbox"/> - erätunnukset <input type="checkbox"/> - alkuperämerkintä (syntynyt/kasvatettu) <input type="checkbox"/> - teurastamomerkinnät <input type="checkbox"/> - leikkaamomerkinnät (leikatun lihan) <input type="checkbox"/> - valmistusmerkinnät (jauhelihan) <input type="checkbox"/> - lihan vapaaehtoiset merkinnät, jos niitä <input type="checkbox"/> <p>7.3 Kirjanpito toteutetaan (valitse toinen seuraavista)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Säilyttämällä rahtikirjat ja täydentämällä niihin puuttuvat tiedot <input type="checkbox"/> Muulla tavoin <p>Miten:</p>

NAUDANLIHAN PAKOLLISET MERKINNÄT (RUHOT, LEIKATTU LIHA, JAUHELIHA)

1. Naudan ruhojen ja ruhonosien pakolliset merkinnät:

- syntymätunnukset
- alkuperä: maa
tai
- syntynyt: maa
- kasvatettu: maa
- teurastettu: maa

- teurastettu: maa + teurastamon hyväksymisnumero
- leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero(t)

Esim.

Nauta on syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa

Syntymätunnus: 001 234 567

Syntynyt: Suomi

Kasvatettu: Suomi

Teurastettu: Suomi 00

Teurastus pvm: 00.00.0000

2. Leikatun naudanlihan pakolliset merkinnät:

- erätunnus
- alkuperä: maa
tai
- syntynyt: maa
- kasvatettu: maa
- teurastettu: maa

- teurastettu: maa + teurastamon hyväksymisnumero
- leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero

Esim:

Nauta on syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa, leikattu Suomessa kahdessa eri leikkaamossa

Erätunnus: 0000

Syntynyt: Suomi

Kasvatettu: Suomi

Teurastettu: Suomi 00

Leikattu: Suomi 000,00

Nauta on syntynyt Saksassa, kasvatettu Ranskassa ja teurastettu Suomessa, leikattu yhdessä leikkaamossa Suomessa

Erätunnus: 0000

Syntynyt: Saksa

Kasvatettu: Ranska

Teurastettu: Suomi 00

Leikattu: Suomi 00

3. Naudan jauhelihan pakolliset merkinnät:

- erätunnus
- syntynyt: maa
- kasvatettu: maa
tai
- alkuperä (luetellaan maat joissa eläin on syntynyt ja kasvatettu)

- teurastettu: maa
- valmistettu: maa

Esim.

Nauta on syntynyt, kasvatettu ja teurastettu Suomessa, jauheliha on valmistettu Suomessa

Erätunnus: 0000

Syntynyt: Suomi

Kasvatettu: Suomi

Teurastettu: Suomi

Valmistettu: Suomi

Liite 7 OMAVALVONNAN NÄYTTEENOTTO MYYMÄLÖISSÄ

Myyvälöiden, joilla on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä (esim. siivutus, fileointi, paloittelu, marinointi), valmistusta (esim. kypsennys, kuumennus, savustus, salaattien valmistus tms.) palvelumyynnissä ja/tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Myymälä voi toteuttaa omavalvonnan näytteenoton itse tai tekemällä sopimuksen hyväksytyyn laboratorioon kanssa (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/elintarvikelaboratoriot/>). Valvoja arvioi oiva-tarkastuksen yhteydessä myymälöiden näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. Tarkemmat ohjeet tehtäviin tutkimuksiin ja näytemääriin löytyvät ohjeen lopussa olevasta taulukosta. Mahdollisista muutoksista näytekertojen määriin tulee sopia valvojan kanssa.

Elintarvikkeen valmistajan velvollisuudesta omavalvontänäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeri-asetuksessa. Ruokavirasto on laatinut EU-asetuksen soveltamisohjeen Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (10501/2). Ohje on saatavilla Ruokaviraston verkkosivuilta osoitteesta: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf ja vähittäismyyntiä koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Jään tutkimukset

Elintarvikemyymälässä valmistettavan jään, joka on kosketuksessa elintarvikkeen kanssa tai jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa, **laatu tulee tutkia kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

Listeria monocytogenes –tutkimukset elintarvikkeista

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan myymälässä valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai enemmän**. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet edellyttävät kylmäsäilytystä ja näitä elintarvikkeita ovat esimerkiksi tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala, lämminsavukala, einokset ym. *Listeria monocytogenes* –näytteet otetaan myös esimerkiksi myymälän suojakaasupakkaamasta jauhelihasta, mikäli myyntiaika on 5 vrk tai enemmän, ellei pakkaukseen ole merkitty kuumennusvaatimusta (esim. ”kuumennettava ennen nauttimista”).

Näytteet suomalaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteitä on tarpeen ottaa myymälässä valmistetusta suomalaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista. Näytteen määrään vaikuttavat tehtävät tutkimukset: mitä enemmän tutkimuksia tehdään, sitä suurempi näytemäärän tulee olla.

Näytteet ulkomaisesta jauhelihasta ja raakalihavalmisteista

Elintarvikenäytteet otetaan myymälässä valmistetusta ulkomaisesta jauheliha-, raakalihavalmiste-, siipikarjan raakalihavalmiste- ja siipikarjanlihavalmiste-erästä. Raakalihavalmisteessa liha on paloittelu ja maustettu/marinoitu. Siipikarjanlihavalmiste on esimerkiksi esikeitetty tai –paistettu. Samasta erästä otetaan viisi osanäytettä. Näytteen määrään (grammaa) vaikuttavat tehtävät tutkimukset.

Säilyvyystutkimukset suojakaasupakatuista tuotteista

Myymän aloittaessa suojakaasupakkaamaan tuotteita, tulee säilyvyysajat määrittää tuoteryhmäkohtaisesti. Säilyvyystutkimuksista voi kysyä neuvoa myymälän valvojalta. Säilyvyystutkimuksiin otettavat näytteet on otettava normaalista tuotannosta ja niiden tulisi edustaa todellisia olosuhteita tuotannon ja säilytyksen suhteen. Näytteet otetaan vähintään kolmesta eri valmistuserästä, joista jokaisesta tutkitaan kolme rinnakkaista näytettä eli osanäytettä kahtena analyysipäivänä (valmistuspäivä ja suunniteltu viimeinen käyttöpäivä) eli yhteensä 18 näytettä. Mikäli suunniteltu säilyvyysaika on pitkä, tutkimusajankohtia on useampia.

Näytteet pinnoilta

Mikrobiologisia pintapuhtausnäytteitä otetaan pinnoilta, jotka ovat suoraan kosketuksissa sellaisenaan syötävien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa. Näytteitä voi ottaa esimerkiksi työskentelytasoilta, työskentelyvälineistä tai astioista. Näytteenotto määräytyy myymälän elintarvikkeiden myyntipinta-alan, sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden myyntiajan ja lihan alkuperän mukaan.

Pintapuhtausnäytteitä (aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit) otetaan siivouksen jälkeen tai ennen töiden alkua puhtailta pinnoilta. Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muulla vastaavalla pikamenetelmällä tai laboratorio voi ottaa näytteet.

Pintanäytteitä otetaan *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelyalueilta ja –laitteista pääosin työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista, kun elintarvikkeiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän.

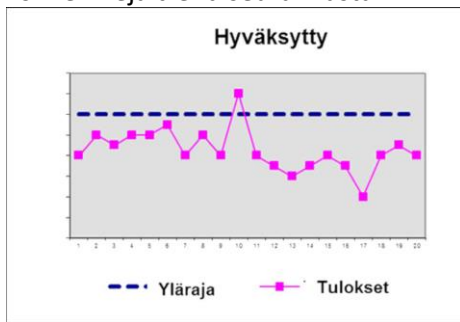
Pintanäytteitä otetaan salmonella-tutkimuksiin, kun valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta (esim. jauhelihamylly, saha ym. laitteet ja välineet, työtasot, kahvat).

Tulosten seuranta

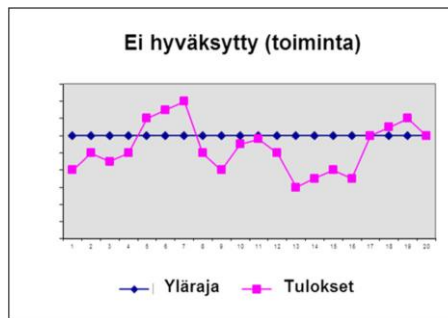
Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottiheys. Toimijan tulee seurata tutkimustuloksia ja reagoida tutkimustuloksiin tulosten mukaisesti. Mikäli tutkimustulos on huono, tulee toimijan selvittää huonon tuloksen syy ja ottaa uusintanäyte korjaavien toimenpiteiden jälkeen. Korjaavat toimenpiteet tulee kirjata omavalvontaan.

Toimijan tulee säilyttää tutkimustuloksia ja tarkastella niitä pitkällä aikavälillä (trendiseuranta). Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi, vaikka hälytysrajat eivät vielä ylittyisikään. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottiheyksiä on mahdollista harventaa. Seuranta voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta.

Esimerkkejä trendiseurannasta:



Kuva 1. Tilanne on hyväksyttävä, jos kyseessä on indikaattori. Useimmiten tilanne vaatii toimenpiteitä, jos kyseessä on patogeeni.



Kuva 2. Tilanne ei ole hyväksyttävä. Elintarvikehuoneiston toiminnassa on toistuva ongelma, esim. yhden työvuoron toiminnassa.

Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta:

Mikkelin seudun ympäristöpalvelut, terveystarkastajat@mikkeli.fi

Taulukko: Myymälöiden omavalvontanäytteiden tutkimukset ja vähimmäismäärät.

Näyte	Näytteen- ottoker- toja/vuosi	Osanäyt- teiden lkm	Tutkimukset
Jää (myymälän valmistama)	1	1	<i>Escherichia coli</i> , koliformiset bakteerit, enterokokit
Myymälässä valmistettu sellaisenaan syötävä elintarvike (esim. savukala/täytetty leipä/eines, jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän)			
myymälä 200-1000 m ²	4-6*	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
myymälä yli 1000 m ²	6-8*	5	<i>Listeria monocytogenes</i> (tutkitaan viimeisenä käyttöpäivänä)
Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, alle 10 000 kg/v			
jauheliha	1	ei	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika yli 2 vrk
jauheliha	2	ei	<i>Escherichia coli</i> , kun käyttö raakana tai mediumina
Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, 10 000 – 100 000 kg/v			
jauheliha	4-6*	ei	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	4-6*	ei	<i>Escherichia coli</i>
Suomalaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, yli 100 000 kg/v			
jauheliha	6-8*	ei	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	6-8*	ei	<i>Escherichia coli</i>
Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, alle 10 000 kg/v			
jauheliha, raakalihavalmiste siipikarjan raakalihavalmiste, siipikarjanlihavalmiste	4	5	Salmonella
Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, 10 000 – 100 000 kg/v			
jauheliha	4-8*	5	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	4-8*	5	<i>Escherichia coli</i>
jauheliha, raakalihavalmiste siipikarjan raakalihavalmiste, siipikarjanlihavalmiste	4-8*	5	Salmonella
Ulkomaisesta liharaaka-aineesta valmistettu, yli 100 000 kg/v			
jauheliha	8-12*	5	aerobiset mikro-organismit, kun jauhelihan käyttöaika 24 h tai enemmän
jauheliha, raakalihavalmiste	8-12*	5	<i>Escherichia coli</i>
jauheliha, raakalihavalmiste siipikarjan raakalihavalmiste, siipikarjanlihavalmiste	8-12*	5	Salmonella
Näyte	Näytteen- ottoker- toja/vuosi	Näyt- teiden lkm	Tutkimukset
Pintapuhtausnäyte, puhtauden tarkkailu			
myymälä alle 200 m ²	4-6*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
myymälä 200-1000 m ²	6-8*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
myymälä yli 1000 m ²	8-10*	5	aerobiset mikro-organismit tai enterobakteerit
Pintanäyte, <i>Listeria monocytogenes</i> (Myymälässä valmistetaan sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita (esim. savukala/täytetty leipä/eines, jos myyntiaika 5 vrk tai enemmän)			
myymälä alle 200 m ²	4-6*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
myymälä 200-1000 m ²	6-8*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
myymälä yli 1000 m ²	8-10*	5	<i>Listeria monocytogenes</i>
Pintanäyte, salmonella (valmistetaan jauhelihaa tai lihavalmisteita ulkomaisesta lihasta)			
myymälä alle 200 m ²	4-6*	5	Salmonella
myymälä 200-1000 m ²	6-8*	5	Salmonella
myymälä yli 1000 m ²	8-10*	5	Salmonella

* *Näytemäärät suhteutettava toiminnan laajuuteen, sovitaan yhdessä valvojan kanssa.*