

2/2004



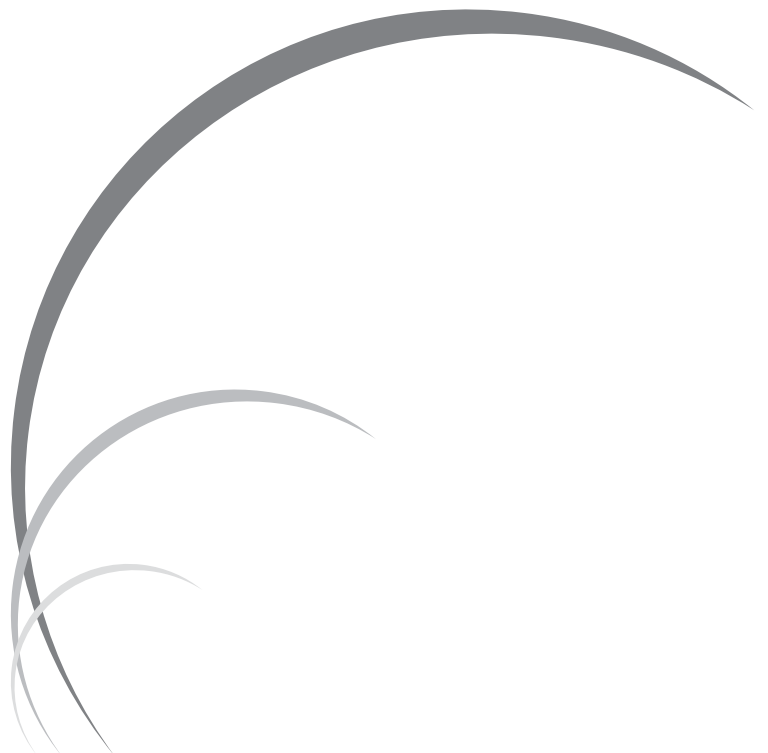
HELSINGIN KAUPUNGIN

YMPÄRISTÖKESKUKSEN JULKAISUJA

Pienet vähittäismyymälät ensisaapumispaikkoina Helsingissä

Terhi Airaksinen ja Tiina Paavola

Helsinki 2004



Terhi Airaksinen ja Tiina Paavola

PIENET VÄHITTÄISMYYMÄLÄT ENSISAAPUMISPAIKKONA HELSINGISSÄ

Helsingin kaupungin ympäristökeskus
Helsinki 2004

ISSN 1235-9718
ISBN 952-473-267-X
ISBN (URL:www.hel.fi/ymk/julkaisut/julkaisut.html) 952-473-268-8
Painopaikka: Helsingin kaupungin hankintakeskus
Helsinki 2004

SISÄLLYSLUETTELO

YHTEENVETO.....	1
SAMMANDRAG.....	3
1 JOHDANTO	5
2 LAINSÄÄDÄNTÖÄ	5
2.1 Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevaa ensisaapumispaikkalainsäädäntöä	5
2.1.1 Liha ja lihavalmistukset	6
2.1.2 Kala ja muut kalastustuotteet	6
2.1.3 Maito ja maitopohjaiset tuotteet	7
2.2 Pakkausmerkintöjä koskevaa lainsäädäntöä	7
3 AINEISTO JA MENETELMÄT	7
3.1 Ensisaapumispaikkakartoitus	8
3.2 Eläinperäiset elintarvikkeet	8
3.3 Pakkausmerkinnät	8
4 TULOKSET.....	9
4.1 Ensisaapumispaikkakartoitus	9
4.2 Ensisaapumispaikan rekisteröitymisilmoitus ja omavalvonta	9
4.3 Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti-ilmoitukset ja terveystai salmonellatodistukset.....	10
4.4 Pakkausmerkinnät	10
4.4.1 Suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät	10
4.4.2 Eläinperäisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnät.....	10
4.5 Elintarvikkeiden käyttökiellot.....	11
5 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET	11

LIITE 1	Ensisaapumispaikkakartoitus
LIITE 2	Juustot
LIITE 3	Liha ja elimet
LIITE 4	Raakalihavalmisteet
LIITE 5	Jauheliha ja jauhettu maksa
LIITE 6	Liharuokavalmisteet
LIITE 7	Makkarat
LIITE 8	Tuore ja pakastettu kala
LIITE 9	Kalavalmisteet

YHTEENVETO

Projektin tavoitteena oli selvittää kuinka monessa pienessä, suuriin kauppaketjuihin kuulumattomissa, vähittäismyymälöissä harjoitetaan eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuontia eli ensisaapumispaikkatoimintaa. Lisäksi projektissa tarkastettiin elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen oikeellisuutta. Tarkastukset kohdennettiin vähittäismyymälöihin, joiden tiedettiin tai oletettiin maahantuovan eläinperäisiä elintarvikkeita ja jotka myivät eri ruokakulttuurien, kuten aasialaisten ja eri uskontokuntien, erikoistuotteita. Tarkastukset tehtiin kesäkuun 2002 - marraskuun 2003 välisenä aikana.

Projektissa tarkastettiin 32 vähittäismyymälää. Projektin aikana yksi myymälä lopetti ensisaapumispaikkatoimintansa ja neljän myymälän toiminta loppui kokonaan. Tuloksiin mukaan otetuista 27 myymälästä 23:ssa (85 %) oli ensisaapumispaikkatoimintaa. Näistä 11 (48 %) oli ilmoittanut toiminnasta ympäristökeskukseen ennen projektia ja 12 (52 %) ei. Neljässä myymälässä ensisaapumispaikkatoimintaa ei ollut.

Ennen projektin alkamista ensisaapumispaikkojen kirjallisia omavalvontasuunnitelmia oli toimitettu ympäristökeskukseen 8 kappaletta (35 %). Projektin aikana omavalvontasuunnitelman toimitti 5 (22 %) yrittäjää ja 10 (43 %) yrittäjällä asian käsittely on vielä kesken.

Yrittäjien toimesta Helsinkiin tuoduista eläinperäisten elintarvikkeiden tuontieristä oli tehty ilmoitukset ympäristökeskukseen 15 (23 %) tapauksessa ja 50:ssä (77 %) ei. Puuttuvat tuonti-ilmoitukset toimitettiin ympäristökeskukseen kehotuksesta jälkikäteen.

21 (78 %) vähittäismyymälän elintarvikkeista puuttuivat pääsääntöisesti kaikki suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät. Kirjallisen määräyksen jälkeen 10 (48 %) yrittäjää lisäsi elintarvikkeisiin vaaditut pakkausmerkinnät. 11 (52 %) yrittäjällä asian käsittely on vielä kesken.

Projektin aikana tarkastetuista eläinperäisistä elintarvikkeista 16:ssa (20 %) oli suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät. Tarkastetuista 81 tuotteesta 75:ssä (93 %) oli päiväysmerkinnät ja 72:ssa (89 %) terveystunnistamismarkinnät.

Tutkimuksen aikana tehtiin 7 elintarvikkeiden käyttö- ja luovutuskiltoja, jotka koskivat yhteensä 19 % kaikista eläinperäisistä elintarvikkeista. Käyttökieltojen syinä olivat terveystuntemusten tai kaikkien pakkausmerkintöjen puuttuminen tai kyseisten elintarvikkeiden tuonti Suomeen ei ollut lainkaan sallittua.

Tehtyjen tarkastusten perusteella voidaan todeta, että yrittäjillä ei ollut tietoa ensisaapumispaikkatoimintaan liittyvistä säädöksistä. Lisäksi useat muut erityissäädökset sekä niiden tulkitseminen oli monelle yrittäjälle vierasta. Tämä olikin useimmiten syynä toiminnassa havaittuihin puutteisiin.

Myytävät elintarvikkeet ovat useasti eri ruokakulttuureihin liittyviä erikoistuotteita. Asiakaskunta koostuu näissä vähittäismyymälöissä pääosin Suomeen muuttaneista ulkomaalaisista. Näistä seikoista johtuen suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen tekeminen koetaan hankalaksi ja usein tarpeettomaksi.

Yrittäjien jatkuvan neuvonnan tarve on suuri. Ensisaapumispaikkana toimiviin vähittäismyymälöihin tulisi tehdä useita tarkastuksia vuodessa. Tällöin yrittäjien olisi helpompi omaksua säädökset ja tarve pakkokeinojen käyttöön vähenisi.

SAMMANDRAG

Syftet med det beskrivna projektet var att utreda hur många små detaljhandlar av det slag som inte ingår i någon handelskedja idkar egen import av livsmedel av animaliskt ursprung, så att det är affärerna själva som är första ankomstplats. Ett annat syfte med projektet var att granska att livsmedlen var rätt märkta. Kontrollerna inriktades på detaljhandlar som var kända för att importera animaliska livsmedel eller som antogs göra det. Det var oftast fråga om affärer som sålde specialprodukter från olika kulinariska traditioner, som asiatisk mat eller mat för olika religioner. Kontrollerna företogs i perioden juni 2002 - november 2003.

Projektet utsträcktes till 32 detaljhandlar. Under projektets gång slutade en av affärerna sin verksamhet som första ankomstplats och fyra av affärerna lades ned helt. Av de 27 affärer som togs med i resultaten bedrev 23 (85 %) verksamhet som första ankomstplats. Elva av dessa (48 %) hade gjort anmälan till miljöcentralen innan verksamheten kom i gång, tolv (52 %) hade inte gjort det. Fyra affärer hade ingen verksamhet som första ankomstplats.

Innan projektet kom i gång hade åtta skriftliga egenkontrollplaner insänts till miljöcentralen (35 %). Under projektets gång inkom ytterligare fem företagare med sådana planer, medan tio företagare fortfarande inte gjort detta.

Företagarna hade i 15 fall (23 %) till miljöcentralen sänt in anmälningar om livsmedel av animaliskt ursprung som importerats till Helsingfors, i 50 fall (77 %) hade detta inte skett. Efter uppmaning skickades de uteblivna anmälningarna till miljöcentralen i efterskott.

Livsmedlen i 21 detaljhandelsaffärer (78 %) saknade för det mesta alla livsmedelspåskrifter på finska och svenska. Efter skriftlig uppmaning korrigerade 10 företagare (48 %) sina livsmedelspåskrifter. 11 företagare (52 %) har än så länge inte gjort detta.

Av de livsmedel av animaliskt ursprung som granskades under projektets gång hade 16 (20 %) de krävda förpackningspåskrifterna på finska och svenska. Av 81 granskade produkter hade 75 (93 %) datummärkning och 72 (89 %) hälso- eller identifikationsmärkning.

Under kontrollernas gång utfärdades sju förbud mot användning och överlåtelse av livsmedel, vilket gällde inalles 19 % av alla de påträffade livsmedelspartierna av animaliskt ursprung. Orsaken till förbuden var att hälsomärkning eller alla förpackningspåskrifter saknades, och i vissa fall var det över huvud taget inte tillåtet att importera livsmedlet ifråga till Finland.

På basis av undersökningarna kan det konstateras att företagarna allmänt taget inte hade kännedom om bestämmelserna som gäller för första ankomstplats. Likaså var många andra specialbestämmelser och deras innebörd okända för många av företagarna. Det var detta som i de flesta fall var orsaken till de observerade bristerna.

De livsmedel som såldes var ofta sådana som närmast hör ihop med olika matkulturer. Kundkretsen i dessa detaljhandlar består till stora delar av invandrare. Det kan vara förklaringen till att kraven på förpackningstexter på finska och svenska upplevs som besvärliga, ofta onödiga.

Behovet av kontinuerlig upplysning av företagarna är stort. I själva verket borde de detaljhandlar som verkar sin första ankomstplats utsättas för kontroller flera gånger årligen. Det skulle göra det lättare för företagarna att lära sig leva med bestämmelserna, varigenom behoven av tvångsmedel minskar.

1 Johdanto

Eläinperäisiä elintarvikkeita (kala, liha, maito, muna ja niistä saadut tuotteet) myydään Suomessa lähes jokaisessa vähittäismyymälässä. Suurimpaan osaan vähittäismyymälöistä tuotteet tulevat tukkujen sekä eri keskusliikkeiden kautta. Vähittäismyymälöitä, jotka ensimmäisenä vastaanottavat toisesta Euroopan unionin jäsenvaltiosta toimitettuja eläinperäisiä elintarvikkeita eli ensisaapumispaikkoja on huomattavasti vähemmän.

Projektin alkaessa Helsingissä oli ympäristökeskuksen rekisterin mukaan toiminnassa olevia ensisaapumispaikkoja yhteensä 53, joista vähittäismyymälöitä oli 11. Koska rekisterin kattavuudesta vähittäismyymälöiden osalta ei ollut varmuutta, projektin avulla selvitettiin eläinperäisten elintarvikkeiden tuonnin todellinen tilanne.

Tarkastukset kohdennettiin niihin vähittäismyymälöihin, joihin tiedettiin tai oletettiin tuovan maahan eläinperäisiä elintarvikkeita. Tarkastuksia tehtiin etenkin myymälöihin, jotka myivät eri ruokakulttuurien, kuten aasialaisten ja eri uskontokuntien, erikoistuotteita. Suuriin kauppaketjuihin kuuluvat vähittäismyymälät rajattiin projektin ulkopuolelle.

Niissä vähittäismyymälöissä, jotka olivat ilmoittaneet maahantuonnista, pyrittiin varmistamaan, että tuontiin liittyvä toiminta oli säädösten mukaista. Mikäli yrittäjät eivät olleet riittävän tai lainkaan tietoisia tuontiin liittyvistä menettelyistä, heille annettiin opastusta ja neuvontaa sekä edellytettiin säädösten mukaista toimintaa. Lisäksi vähittäismyymälöissä tarkastettiin pakkausmerkintöjen oikeellisuutta.

Projektin tarkoituksena oli myös syventää Helsingin kaupungin ympäristökeskuksen valvontaviranomaisten tietoja toimintaan liittyvistä säädöksistä sekä yhtenäistää menettelytapoja ensisaapumispaikkatoimintaan liittyvässä valvonnassa.

2 Lainsäädäntöä

2.1 Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevaa ensisaapumispaikkalainsäädäntöä

Ensisaapumispaikkavalvonnan tarkoituksena on turvata toisesta Euroopan unionin jäsenvaltiosta Suomeen tuotavien eläinperäisten elintarvikkeiden laatu ja estää eläintautien leviäminen näiden elintarvikkeiden välityksellä. Ensisaapumispaikkavalvonta koskee myös EU:n ulkopuolisista maista (ns. kolmannet maat) tuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita, mikäli ne tulevat toisen jäsenvaltion kautta.

Kunnallinen elintarvikevalvontaviranomainen valvoo ensisaapumispaikan toimintaa, josta yrittäjän on ilmoitettava ennen elintarvikkeiden vastaanoton aloittamista. Helsingissä ilmoitus on tehtävä kirjallisesti (rekisteröitymisilmoitus). Yrittäjän on ilmoitettava jokaisesta tuontierästä siten, että viranomaisella on mahdollisuus tarkastaa erä ennen sen markkinoille laskemista. Yrittäjän on myös laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma ensisaapumispaikkatoiminnasta.

Toiminnasta on säädetty maa- ja metsätalousministeriön päätöksessä eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonnasta ensisaapumispaikoissa (879/97). Se perustuu toisaalta lakiin eläinperäisten elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (1195/96) ja toisaalta asetukseen eläintautien vastustamisesta Euroopan yhteisön sisämarkkinoilla sekä viennissä kolmansiin maihin (1338/96). Lisäksi on olemassa useita tuotekohtaisia säädöksiä, jotka on annettu hygienialain (1195/96), elintarvikelain (361/95) ja eläintautilain (55/80) nojalla.

2.1.1 Liha ja lihavalmistet

Liha ja lihavalmistilla tarkoitetaan nauta- ja karioeläinten, sian, lampaan, vuohen, siipikarjan, poron, kanin, luonnonvaraisten ja tarhattujen riistaeläinten sekä matalijoiden lihaa ja kyseisten eläinlajien lihasta saatavia tuotteita. Lihatuotteita ovat kaikki ne tuotteet, jotka sisältävät pienenkin määrän lihaa.

Lihaa koskeva lainsäädäntö on kokonaisuudessaan yhtenäistetty EU:n alueella. Tästä syystä liha- tai lihavalmist, joka on hyväksytty myyntiin EU:n alueella, on pääsääntöisesti hyväksytty myyntiin myös Suomessa.

Suomelle on myönnetty lisävaluksia koskien salmonellavalvontaa elintarvikkeissa. Tämän vuoksi naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, ankan ja hanhen lihaa (tuoretta tai pakastettua) sisältävän lihaerän mukana on oltava todistus alkupeälaitoksessa suoritettusta salmonellatutkimuksesta. Salmonellatodistuksia ei vaadita kuitenkaan kaikissa tapauksissa. Salmonellatodistusta ei tarvita esimerkiksi silloin kun tuotu lihaerä on peräisin laitoksesta tai maasta, joka noudattaa Suomen salmonellavalvontaohjelman kaltaista ohjelmaa. Tällä hetkellä vain Ruotsilla on tällainen ohjelma.

Tarhatun riistan-, poron- ja kaninlihan sekä raakaliuhalmistaiden (esimerkiksi marinoitu liha) mukana puolestaan on aina oltava terveystodistus. Terveystodistus vaaditaan myös, jos liha on peräisin eläintautilainsäädännön nojalla annettujen rajoittavien määräysten alaiselta alueelta.

Pakkausmerkintäsäädöksissä määrättyjen merkintöjen lisäksi lihan ja lihahalmistaiden pakkauksissa on oltava valmistajan terveysmerkki. Terveysmerkistä voidaan varmistua, että tuote on valmistettu hyväksytyssä tuotantolaitoksessa.

2.1.2 Kala ja muut kalastustuotteet

Kalastustuotteilla tarkoitetaan kaikkia elintarvikkeeksi pyydystettyjä tai viljeltyjä meren ja makean veden eläimiä sekä näiden muita osia ja mätiä. Kalastustuotteita ovat muun muassa kalat, simpukat, äyriäiset ja mustekalat. Kalastustuotteiksi ei tässä tapauksessa katsota niin sanottuja toisen polven tuotteita kuten tonnikalapizzaa, jonka valmistamiseen on käytetty kalastustuotteista saatuja jalosteita.

Toisin kuin liha- ja lihahalmistissa, kalastustuotteita koskevaa lainsäädäntöä ei ole yhtenäistetty EU-maissa kolmasmaatuonnin osalta. Komissio on tehnyt erillisiä tuontipäätöksiä niistä maista ja laitoksista, joista kalastustuotteiden tuonti on sallittu koko EU:n alueelle. Lisäksi kansallisesti on voitu tehdä erillisiä tuontipäätöksiä. Suomen maa- ja metsätalousministeriö on hyväksynyt kalastustuotteiden tuonnin Yhdysvalloista.

Kalan ja muiden kalastustuotteiden pakkauksissa on oltava tunnistamismerkintä, josta käy ilmi alkuperämaa ja -laitos. Tunnistamismerkistä voidaan varmistua, että tuote on valmistettu hyväksytyssä tuotantolaitoksessa.

2.1.3 Maito ja maitopohjaiset tuotteet

Maidolla tarkoitetaan yhdestä tai useammasta eläimestä saatua maitoa, mukaan lukien ternimaito. Maitopohjaiset tuotteet jaetaan maitotuotteisiin ja yhdistelmätuotteisiin. Maitotuotteiden raaka-aineena on käytetty yksinomaan maitoa. Tällaisia tuotteita ovat esimerkiksi juustot, maitojauhe ja voi. Yhdistelmätuotteissa maito tai maitotuote kuuluu olennaisena osana tuotteen määrään. Tällaisia tuotteita ovat esimerkiksi maustetut jogurtit ja -viilit.

Maidon ja maitopohjaisten tuotteiden hygieniää koskeva lainsäädäntö on yhteinen EU:n alueella. Lisäksi Suomessa on juustoja ja jäätelöitä koskevia erillisiä säädöksiä.

Maidon ja maitopohjaisten tuotteiden pakkauksista tai kääreistä on aina löydettävä valmistajan terveystarkistusmerkki. Terveystarkistusta voidaan varmistua, että tuote on valmistettu hyväksytyssä tuotantolaitoksessa.

2.2 Pakkausmerkintöjä koskevaa lainsäädäntöä

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä kuluttaja saa tiedot siitä mitä pakattu elintarvike sisältää. Lisäksi merkinnöistä käy ilmi muun muassa elintarvikkeen käyttöikä ja valmistustapa. Merkintöjen tarkoitus on suojata kuluttajaa sekä terveydellisesti että taloudellisesti.

Pakolliset pakkausmerkinnät on pääsääntöisesti tehtävä suomen- ja ruotsin kielellä.

Pakkausmerkintöjä koskevia määräyksiä on useissa eri säädöksissä. Yleiset pakkausmerkintämääräykset tulevat pääosin seuraavista säädöksistä: asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (794/1991), kauppa- ja teollisuusministeriön päätös elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (795/1991), kauppa- ja teollisuusministeriön päätös elintarvikkeen nimestä ja ainesosien ilmoittamisesta (611/1998) ja pakasteasetus (165/1994).

Hygienialain alaiset säädökset puolestaan edellyttävät eläinperäisten elintarvikkeiden merkitsemisen terveystarkistus- tai tunnistamismerkillä.

3 Aineisto ja menetelmät

Tarkastukset tehtiin kesäkuun 2002 - marraskuun 2003 välisenä aikana. Projektin yhteydessä tarkastettiin 32 vähittäismyymälää. Näistä vähittäismyymälöistä 11 tiedettiin ja 21 oletettiin harjoittavan ensisaapumispaikkatoimintaa. Suuriin kauppa- ketjuihin kuuluvat vähittäismyymälät rajattiin projektin ulkopuolelle.

Osaan vähittäismyymälöistä jouduttiin tekemään projektin aikana useita tarkastuksia. Kaikkiaan tarkastuksia tehtiin 102.

3.1 Ensisaapumispaikkakartoitus

Tarkastuksilla selvitettiin toimiiko yritys ensisaapumispaikkana ja mihin vähittäismyymälässä myynnissä olleet eläinperäiset elintarvikkeet saapuvat ensimmäisenä Helsingissä. Lisäksi tarkastettiin, onko asiaankuuluva rekisteröitymisilmoitus ja kirjallinen ensisaapumispaikan omavalvontasuunnitelma toimitettu ympäristökeskukseen.

Mikäli rekisteröitymisilmoitusta ei oltu tehty, yrittäjää kehoitettiin kirjallisesti toimittamaan se ympäristökeskukseen kymmenen päivän sisällä. Kirjallisen ensisaapumispaikan omavalvontasuunnitelman laatimiseen annettiin aikaa kuukaudesta kahteen kuukauteen tilanteesta riippuen.

Tiedot kerättiin tarkastuslomakkeelle (liite 1).

3.2 Eläinperäiset elintarvikkeet

Vähittäismyymälöissä tarkastettiin, että maahantuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista oli tehty asiankuuluvat tuonti-ilmoitukset. Lisäksi tarkastettiin, että yrittäjällä oli esittää tarvittaessa tuontieriä koskevat salmonella- tai terveystodistukset.

Mikäli yrittäjä ei ollut tehnyt tuonti-ilmoituksia tai tarvittavat salmonella- tai terveystodistukset puuttuivat, kehoitettiin yrittäjää kirjallisesti toimittamaan puuttuvat asiakirjat ympäristökeskukseen kymmenen päivän sisällä.

Tuotteet, jotka olivat alkuperältään sellaisista kolmansista maista, joista kyseisten tuotteiden maahantuonti ei ole sallittua Suomeen, asetettiin käyttö- ja luovutuskieltoon.

Tiedot kerättiin tarkastuslomakkeisiin (liitteet 2-9).

3.3 Pakkausmerkinnät

Tarkastuksella tarkastettiin, onko vähittäismyymälän elintarvikkeissa suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät. Mikäli pakkausmerkinnöissä oli puutteita, niiden kuntoon saattamiseksi annettiin aikaa kaksi kuukautta. Joissakin tapauksissa merkintöjen kuntoon saattamiseksi annettiin lisää aikaa. Mikäli asiaa ei saatettu tai ei saateta määräystenmukaisiksi määräaikaan mennessä, asia vietiin tai tullaan viemään ympäristölautakunnan käsittelyyn hallintopakko-asiana.

Liitelomakkeiden (liitteet 2-9) avulla kartoitettiin tarkemmin eläinperäisten elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen oikeellisuutta. Tuotteet, joissa ei ollut terveystodistuksia, asetettiin tarkastuksen yhteydessä väliaikaisesti luovutus- ja käyttökieltoihin. Varsinaiset hylkäyspäätökset valmisteltiin myöhemmin.

4 Tulokset

Projektin aikana tarkastettiin 32 vähittäismyymälää. Tuloksiin otettiin mukaan 27 vähittäismyymälää, sillä projektin aikana yksi lopetti ensisaapumispaikkatoimintansa ja neljän toiminta loppui kokonaan. Tuloksiin huomioitiin kuitenkin lopettaneiden vähittäismyymälöiden osalta eläinperäisten elintarvikkeita (kohdat 4.3, 4.4.2 ja 4.5) koskevat liitelomakkeiden (liitteet 2-9) tulokset.

4.1 Ensisaapumispaikkakartoitus

Tarkastetuista vähittäismyymälöistä ensisaapumispaikkatoimintaa oli 23:ssa (85 %), 4:ssä (15 %) ei.

Ensaapumispaikkatoimintaa harjoittavista myymälöistä eläinperäiset elintarvikkeet saapuivat suoraan myymälään 10:ssä (43 %) ja erilliseen varastoon 3 (13 %) tapauksessa. Lisäksi 10:ssä (43 %) tapauksessa sekä myymälä että varasto toimivat ensisaapumispaikkana.

Yrittäjistä 22 (96 %) myi itse maahan tuomansa eläinperäiset elintarvikkeet vähittäismyymälöissään. Eläinperäisten elintarvikkeiden tukkumyynti oli vähäistä.

4.2 Ensisaapumispaikan rekisteröitymisilmoitus ja omavalvonta

Vähittäismyymälöistä 11 (48 %) oli ilmoittanut ensisaapumispaikkatoiminnastaan asianmukaisesti (taulukko 1). Loput 12 (52 %) yrittäjää ilmoittivat kirjallisesti toiminnastaan ympäristökeskukseen tarkastusten johdosta.

Ennen projektin alkamista ensisaapumispaikkojen kirjallisia omavalvontasuunnitelmia oli toimitettu ympäristökeskukseen 8 kappaletta (35 %). Projektin aikana omavalvontasuunnitelman toimitti 5 (22 %) yrittäjää, joista neljä tarkastuspöytäkirjalla annetun kehotuksen jälkeen ja yksi vasta kuulemiskirjeen jälkeen.

Kymmenellä (43 %) yrittäjällä omavalvontasuunnitelman käsittely on vielä kesken. Näistä yhdeksää on kehotettu kirjallisesti tarkastuspöytäkirjalla ja yhdelle on toimitettu kuulemiskirje.

Kesken jääneet toimenpiteet tullaan käsittelemään loppuun normaalin viranomaisvalvonnan puitteissa.

Taulukko 1. Ensisaapumispaikkatoiminnasta ilmoittaminen ja kirjallisen ensisaapumispaikan omavalvontasuunnitelman laatiminen.

	Ilmoitus toiminnasta		Omavalvontasuunnitelma	
	lkm	%	lkm	%
Ennen projektia	11	48	8	35
Projektin aikana	12	52	5	22
Toimittamatta	0	0	10	43

4.3 Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti-ilmoitukset ja terveystai salmonellatodistukset

Tutkimuksessa tarkastettiin 81 eläinperäistä elintarviketta (muun muassa juustoja, lihaa, makkaroita). 65 (80 %) tarkastetun elintarvikkeen ensisaapumispaikkana oli Helsinki. Elintarvikkeista 16 (20 %) oli ostettu tukkuliikkeestä, toisesta myymälästä tai ne oli tuotu Helsinkiin kolmasmaatuontina tai ensisaapumispaikkana oli muu kunta kuin Helsinki. Taulukkoon 2 on koottu tarkemmin tietoja yrittäjien maahantuomista eläinperäisistä elintarvikkeista.

Taulukko 2. Eläinperäisistä elintarvikkeista tehdyt tuonti-ilmoitukset ja tarkastuksella esitetyt tarvittavat todistukset.

	Tuonti-ilmoitus toimitettu asianmukaisesti		Todistus esittää tarkastuksella	
	lkm	%	lkm	%
Liha- ja lihavalmisteen	11/32	34	4/8	50
Kala- ja muut kalastustuotteet	3/23	13	*	*
Maitovalmisteen	1/10	10	*	*

*Kala- ja muut kalastustuotteet sekä maitovalmisteen eivät tarvitse erillisiä todistuksia.

Yrittäjä oli tehnyt Helsinkiin tuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista tuonti-ilmoitukset 15 (23 %) tapauksessa ja 50:ssä (77 %) ei. Puuttuvat tuonti-ilmoitukset toimitettiin ympäristökeskukseen jälkikäteen.

Kahdeksalta tarkastetulta liha- tai lihavalmisteen-erältä edellytettiin salmonella- tai terveystodistuksia. Tarvittavat todistukset esitettiin tarkastuksen yhteydessä neljästä erästä ja neljän erän todistukset toimitettiin myöhemmin ympäristökeskukseen.

4.4 Pakkausmerkinnät

4.4.1 Suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät

21 (78 %) vähittäismyymälän elintarvikkeista puuttuivat pääsääntöisesti kaikki suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät. Näille yrittäjille annettiin kirjallinen määräys pakkausmerkintöjen korjaamiseksi säädösten mukaisiksi.

Kirjallisen määräyksen jälkeen 10 (48 %) yrittäjää lisäsi elintarvikkeisiin vaaditut pakkausmerkinnät. 11 (52 %) yrittäjällä asian käsittely on vielä kesken. Näistä kahden yrittäjän asia on viety ympäristölautakunnan käsittelyyn, jolloin asetettuja määräaikoja on pidennetty.

Kesken jääneet toimenpiteet tullaan käsittelemään loppuun normaalin viranomaisvalvonnan puitteissa.

4.4.2 Eläinperäisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnät

Eläinperäisten elintarvikkeiden tarkastuksissa kiinnitettiin erityisesti huomiota siihen, onko tuotteissa suomen- ja ruotsinkielisiä pakkausmerkintöjä sekä päiväysmerkinnät ja terveystai tunnistamismerkinnät. Tulokset on esitetty taulukossa 3.

Taulukko 3. Eläinperäisten elintarvikkeiden merkinnät.

	N	Suomi ja Ruotsi		Vain Suomi		Vain Ruotsi		Päiväys- merkinnät		Terveys-/ tunnistamis- merkinnät	
		lkm	%	lkm	%	lkm	%	lkm	%	lkm	%
Liha- ja liha- valmisteet	38	9	24	2	5	18	47	38	100	37	97
Kala- ja muut kalastustuotteet	31	6	19	0	0	5	16	26	84	25	81
Maitovalmisteet	12	1	8	1	8	6	50	11	92	10	83

Eläinperäisistä elintarvikkeista 16 (20 %) oli varustettu suomen- ja ruotsinkielisin pakkausmerkinnöin. Pelkästään suomenkieliset pakkausmerkinnät oli 3:ssa (4 %) ja ruotsinkieliset 29:ssä (36 %) tuotteessa. 33 (41 %) tuotteessa oli merkinnät vain jollakin muulla kielellä.

Tuotteista 75 (93 %) oli varustettu päiväysmerkinnöin ja 72 (89 %) terveystai tunnistamismerkinnöin.

4.5 Elintarvikkeiden käyttökiellot

Projektin aikana tehtiin 7 elintarvikkeiden käyttö- ja luovutuskieltoa. Kiellet koskivat 81 eläinperäisestä elintarvike-erästä 15 (19 %). Käyttökieltojen syinä olivat terveystmerkkien (7 kpl) tai kaikkien pakkausmerkintöjen puuttuminen (2 kpl). Lisäksi myynnissä oli Euroopan unionin ulkopuolisista maista (muun muassa Togo ja Myanmar) maahantuotuja tuotteita, joiden tuonti Suomeen ei ole sallittua (6 kpl).

5 Pohdinta ja johtopäätökset

Ennen projektin aloittamista 11 vähittäismyymälää oli rekisteröitynyt Helsingissä ensisaapumispaikaksi. Ympäristökeskuksella ei kuitenkaan ollut tarkkaa tietoa siitä, kuinka laajaa ensisaapumispaikkatoimintaa vähittäismyymälöissä todellisuudessa oli. Valvonnassa oli myös aikaisemmin todettu puutteita pienien vähittäismyymälöiden elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä.

Tarkastuksilla todettiin, että yrittäjillä ei ollut yleensä tietoa ensisaapumispaikkatoimintaan liittyvistä säädöksistä. Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevat useat erityissäädökset ja niiden tulkitseminen oli monelle yrittäjälle vierasta. Tämä olikin useimmiten syynä toiminnassa havaittuihin puutteisiin (mm. rekisteröityminen, tuonti-ilmoitukset, todistusten oikeellisuus).

Projektin yhteydessä kaikki 12 ensisaapumispaikkatoimintaa harjoittavaa yrittäjää, jotka eivät olleet aiemmin ilmoittaneet toiminnastaan, saatiin valvonnan piiriin.

Tuonti-ilmoitukset toimitettiin myös kaikista tarkastetuista tuotteista. Tuonti-ilmoitusten toimittamisessa sekä niissä annettavissa tiedoissa on kuitenkin edelleen puutteita.

Salmonella- tai terveystodistukset pystyttiin tarkastamaan kaikista lihaeristä, jotka niitä edellyttivät, tarkastuksen yhteydessä tai myöhemmin, kun ne toimitettiin ympäristökeskukseen. Tarkastuksien yhteydessä todettiin kuitenkin, että lihaeriä ja todistuksia oli vaikea yhdistää toisiinsa. Todistukset oli useasti kirjoitettu suurille lihaerille, jotka oli jaettu useisiin eri yrityksiin. Lisäksi todistukset oli harvoin yksilöity siten, että ne voitiin yhdistää tarkastettuihin lihaeriin.

Suomen- ja/tai ruotsinkieliset pakkausmerkinnät puuttuivat suurimmasta osasta vähittäismyymälöiden tuotteista. Myytävät elintarvikkeet ovat useasti eri ruokakulttuureihin liittyviä erikoistuotteita. Usealla yrittäjällä äidinkielenä on muu kuin suomi tai ruotsi ja asiakaskunta koostuu näissä vähittäismyymälöissä pääosin Suomeen muuttaneista ulkomaalaisista. Näistä seikoista johtuen suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen tekeminen koetaan hankalaksi ja usein tarpeettomaksi.

Saatujen tulosten perusteella voidaan todeta, että yrittäjien jatkuvan neuvonnan tarve on suuri. Ensisaapumispaikkana toimiviin vähittäismyymälöihin tulisikin tehdä useita tarkastuksia vuodessa. Tällöin yrittäjien olisi helpompi omaksua säädösten edellytykset ja tarve pakkokeinojen käyttöön elintarvikevalvonnassa vähenisi.

ENSISAAPUMISPAIKKA-
KARTOITUS

NIMI / TOIMINIMI _____

OSOITE _____ PUHELIN _____

TOIMINNANHARJOITTAJA TAI HÄNEN EDUSTAJANSA _____

TARKASTAJA _____ TARKASTUSPÄIVÄ _____

1) ONKO MYYMÄLÄ / MYYMÄLÄN VARASTO ENSISAAPUMISPAIKKA

- ☐ Myymälä toimii eläinperäisten elintarvikkeiden ensisaapumispaikkana (elintarvikkeet tulevat suoraan myymälään)
- ☐ Myymälällä on erillinen välivarasto (elintarvikkeet tulevat ensin varastoon, mistä ne tuodaan myymälään), missä _____
- ☐ Myymälä ei tuo itse maahan eläinperäisiä elintarvikkeita
- ☐ Mistä eläinperäiset elintarvikkeet tulevat myymälään? _____
- _____
- ☐ Nähtävillä asiakirjat (kuitit, kuormakirjat tms.), joista voidaan todentaa, että eläinperäiset elintarvikkeet on tuotu tukusta tai toisesta myymälästä

2) MYYMÄLÄ / MYYMÄLÄN VARASTO ON ENSISAAPUMISPAIKKA

- ☐ Myymälä myy itse maahantuomansa tuotteet
- ☐ Myymälä toimittaa muille myymälöille eläinperäisiä tuotteita myytäväksi
- ☐ Minne _____
- _____
- ☐ Kuinka suuri %-osuus myynnistä (arvio) _____

Mitä eläinperäisiä elintarvikkeita tuodaan maahan

- | | |
|--|--|
| ☐ Liha- ja lihavalmisteet | ☐ Maito- ja maitovalmisteet |
| ☐ Kala- ja kalavalmisteet | ☐ Muna- ja munavalmisteet |

**ENSISAAPUMISPAIKKA-
KARTOITUS**

Myymälä / myymälän varasto on rekisteröitynyt ensisaapumispaikaksi

☐ Kyllä

☐ Ei

Ensisaapumispaikan omavalvonta (vaaditaan hygienialain mukaan, voi sisältyä terveydensuojelulain mukaiseen ilmoitukseen)

Ensisaapumispaikalla on ympäristökeskuksessa käsitelty omavalvontasuunnitelma (voi sisältyä myös muuhun omavalvontaan)

☐ Kyllä

☐ Ei

3) SUOMEN- JA RUOTSINKIELISET PAKKAUSMERKINNÄT YLEENSÄ

Onko myynnissä olevissa tuotteissa **suomenkieliset** pakkausmerkinnät

☐ Kyllä

☐ Ei, mitä puutteita _____

Onko myynnissä olevissa tuotteissa **ruotsinkieliset** pakkausmerkinnät

☐ Kyllä

☐ Ei, mitä puutteita _____

ENSISAAPUMISPAIKKA-
KARTOITUS

HAVAITUT PUUTTEET:

- ☐ Myymälä / myymälän varasto toimii ensisaapumispaikkana, mutta ei ole toimittanut Helsingin kaupungin ympäristökeskukseen rekisteröitymisilmoitusta
- ☐ Ensisaapumispaikalla ei ole Helsingin kaupungin ympäristökeskuksessa käsiteltyä omavalvontaa
- ☐ Eläinperäisistä elintarvikkeista ei ole tehty tuonti-ilmoituksia Helsingin kaupungin ympäristökeskukseen (liite / liitteet _____)
- ☐ Itse maahantuoduista eläinperäistä elintarvikkeista ei ole esittää salmonella- / terveystodistuksia (liite / liitteet _____)

- ☐ Myymälässä myynnissä olevissa tuotteissa ei pääsääntöisesti ole suomen- ja ruotsinkielisiä / suomenkielisiä / ruotsinkielisiä pakkausmerkintöjä
- ☐ Eläinperäisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnät ovat puutteelliset (liite / liitteet _____)
- ☐ Eläinperäisissä elintarvikkeissa ei ole terveysmerkkejä (liite / liitteet _____)

Muuta huomioitavaa / puutteita:

Helsingissä ____ / ____ 2003

Tarkastuksen toimittaja

p. _____

Tiedoksisajaan allekirjoitus

Tiedoksisajaan nimen selvennys



JUUSTOT

- ☐ **Suomenkieliset pakkausmerkinnät**
- ☐ **Ruotsinkieliset pakkausmerkinnät/ norja/ tanska**
- ☐ Kaupallinen nimi, mikä _____
- ☐ Elintarvikkeen nimi, mikä _____
- ☐ Sisällön määrä
- ☐ **Parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä**
- ☐ Valmistajan nimi ja osoite, mikä _____
- ☐ **Alkuperämaa (ulkomaisesta juustosta), mikä** _____
- ☐ **Terveysmerkki, mikä** _____
- ☐ Ainekset
- ☐ Ainesosan määrän ilmoittaminen, mikäli pakollista
- ☐ Rasvapitoisuus
- ☐ Suolapitoisuus (ilmoitetaan vain, kun suolaa enemmän kuin 1.4 paino -%; lisäksi merkintä "voimakassuolainen")
- ☐ Säilytysohje
- ☐ Valmisteen laatuluokka
- ☐ Kypsytysaika (kypsytetyistä juustoista, joita on eri ikäisiä)
- ☐ Tarvittaessa merkintä "valmistettu raakamaidosta" (kun tuote tehty pastöroimattomasta maidosta)
- ☐ **Mikäli tuote on tuotu itse maahan, käy läpi seuraava kohta:**
 - Onko erästä tehty ilmoitus ympäristökeskukseen**
 - ☐ Kyllä
 - ☐ Ei, miksi _____

**LIHA JA ELIMET** (tuore ja pakastettu; ei lisätty muita ainesosia)

- ☐ Suomenkieliset pakkausmerkinnät
☐ Ruotsinkieliset pakkausmerkinnät/ norja/ tanska

- ☐ Kaupallinen nimi, mikä _____
☐ Elintarvikkeen nimi, mikä _____
☐ Sisällön määrä _____
☐ Viimeinen käyttöpäivä (parasta ennen pakasteissa) _____
☐ Valmistajan nimi ja osoite, mikä _____
☐ Alkuperämaa (ei naudanliha, ks. jäljempänä), mikä _____
☐ Terveysmerkki, mikä _____
☐ Säilytysohje (ks. pakasteet erikseen)

- ☐ Naudanlihalla lisäksi

Jos nauta syntynyt, kasvatettu
ja teurastettu eri maissa

TAI

Jos nauta syntynyt, kasvatettu
ja teurastettu samassa maassa

- | | |
|--|--|
| ☐ Erätunnus/Erä | ☐ Erätunnus/Erä |
| ☐ Syntynyt (maa) | ☐ Alkuperä (maa) |
| ☐ Kasvatettu (maa) | ☐ Leikattu (maa + |
| ☐ Teurastettu (maa +
teurastamon hyväksymisnumero) | leikkaamon hyväksymisnumero) |
| ☐ Leikattu (maa + leikkaamon hyväksymisnumero) | |

- ☐ Jos kyseessä on pakaste, niin siinä tulee olla seuraavat lisämerkinnät

- ☐ Sana "pakastettu" tai "pakaste"
☐ Merkintä "ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen"
☐ Aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää (esim: -18 °C:ssa 3 kk, + 5 °C:ssa 1 vrk)
☐ Säilytysohje, josta selviää säilytyslämpötila ja vaadittava kylmäkaluste
(esim: pakastin - 18 °C, jääkaapin pakasteosa - 6 °C, jääkaappi + 5 °C)

- ☐ Mikäli tuote on tuotu itse maahan, käy läpi seuraavat kohdat:

Salmonellatodistus nähtävillä (raa'an tai pakastetun naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, ankan ja hanhen lihat; ei tarvita jos valmistettu Ruotsissa)

- ☐ Kyllä
☐ Ei, miksi _____

Terveystodistus nähtävillä (kanin, poron ja tarhatun riistan liha)

- ☐ Kyllä
☐ Ei, miksi _____

Onko erästä tehty ilmoitus ympäristökeskukseen

- ☐ Kyllä
☐ Ei, miksi _____

**RAAKALIIHAVALMISTEET** (tuore tai pakastettu liha, johon lisätty suolaa ja/tai mausteita)☐ **Suomenkieliset pakkausmerkinnät**☐ **Ruotsinkieliset pakkausmerkinnät/ norja/ tanska**☐ Kaupallinen nimi, mikä _____☐ Elintarvikkeen nimi, mikä _____☐ Sisällön määrä☐ **Viimeinen käyttöpäivä (parasta ennen pakasteissa)**☐ Valmistuspäivä☐ Valmistajan nimi ja osoite, mikä _____☐ **Alkuperämaa, mikä** _____☐ **Terveysmerkki, mikä** _____☐ Ainekset☐ Ainesosien määrät ilmoitettu, mikäli pakollisia☐ Säilytysohje (ks. pakaste erikseen)☐ Minkä eläimen lihasta valmiste on tehty☐ **Jos kyseessä on pakaste, niin siinä tulee olla seuraavat lisämerkinnät**☐ Sana "pakastettu" tai "pakaste"☐ Merkintä "ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen"☐ Aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää (esim: - 18 °C:ssa 3 kk, + 5 °C:ssa 1 vrk)☐ Säilytysohje, josta selviää säilytyslämpötila ja vaadittava kylmäkaluste
(esim: pakastin - 18 °C, jääkaapin pakasteosa - 6 °C, jääkaappi + 5 °C)☐ **Mikäli tuote on tuotu itse maahan, käy läpi seuraavat kohdat:****Terveystodistus nähtävillä**☐ Kyllä☐ Ei, miksi _____**Onko erästä tehty ilmoitus ympäristökeskukseen**☐ Kyllä☐ Ei, miksi _____

**JAUHELIHA JA JAUHETTU MAKSA** (tuore ja pakastettu, ei lisätty muita ainesosia)

- ☐ Suomenkieliset pakkausmerkinnät
- ☐ Ruotsinkieliset pakkausmerkinnät/ norja/ tanska
- ☐ Kaupallinen nimi, mikä _____
- ☐ Elintarvikkeen nimi, mikä _____
- ☐ Sisällön määrä
- ☐ Viimeinen käyttöpäivä (/parasta ennen pakasteessa)
- ☐ Valmistuspäivä / pakkauspäivä
- ☐ Valmistajan nimi ja osoite, mikä _____
- ☐ Alkuperämaa (Huom! naudanlihaa ja naudanlihaa sisältävillä tuotteilla erillismerkinnot), mikä _____
- ☐ Terveysmerkki, mikä _____
- ☐ Ainesosaluettelo
- ☐ Lihalahien %-osuudet tai painosuhte (seosjauhelihasta)
- ☐ Valmisteen rasvapitoisuus "rasvapitoisuus enintään"
- ☐ Sidekudosproteiinin osuus kokonaisproteiinista "sidekudosproteiinin osuus kokonaisproteiinista %"
- ☐ Säilytysohje (ks. pakaste erikseen)
- ☐ Minkä eläinlajin lihasta tai maksasta valmiste on tehty
- ☐ Maininta pakastuksesta, jos valmistuksessa käytetty pakastettuna varastoitua lihaa tai maksaa

☐ **Naudanliha/naudanlihaa sisältävät jauhelihat:**

Jos alkuperä sama kuin valmistusmaa

- ☐ Erätunnus **TAI**
- ☐ Teurastettu (maa)
- ☐ Valmistettu (maa)

Jos alkuperä eri kuin valmistusmaa

- ☐ Erätunnus
- ☐ Alkuperä (maa)
- ☐ Teurastettu (maa)
- ☐ Valmistettu (maa)

☐ **Jos kyseessä on pakaste, niin siinä tulee olla seuraavat lisämerkinnät**

- ☐ Sana "pakastettu" tai "pakaste"
- ☐ Merkintä "ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen"
- ☐ Aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää (esim: - 18 °C:ssa 3 kk, + 5 °C:ssa 1 vrk)
- ☐ Säilytysohje, josta selviää säilytyslämpötila ja vaadittava kylmäkaluste (esim: pakastin - 18 °C, jääkaapin pakasteosa - 6 °C, jääkaappi + 5 °C)

☐ **Mikäli tuote on tuotu itse maahan, käy läpi seuraavat kohdat:****Terveystodistus nähtävillä**

- ☐ Kyllä
- ☐ Ei, miksi _____

Onko erästä tehty ilmoitus ympäristökeskukseen

- ☐ Kyllä
- ☐ Ei, miksi _____

**LIHARUOKAVALMISTEET** (esim. makaronilaatikko)☐ **Suomenkieliset pakkausmerkinnät**☐ **Ruotsinkieliset pakkausmerkinnät/ norja/ tanska**☐ Kaupallinen nimi, mikä _____☐ Elintarvikkeen nimi, mikä _____☐ Sisällön määrä☐ **Parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä**☐ Valmistuspäivä☐ Valmistajan nimi ja osoite, mikä _____☐ **Alkuperämaa, tarvittaessa, mikä** _____☐ **Terveysmerkki, mikä** _____☐ Ainesosaluettelo☐ Ainesosien määrät ilmoitettu, mikäli pakollisia☐ Ruokasuolan määrä paino -%☐ Säilytysohje (ks. pakaste erikseen)☐ **Jos kyseessä on pakaste, niin siinä tulee olla seuraavat lisämerkinnät**☐ Sana "pakastettu" tai "pakaste"☐ Merkintä "ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen"☐ Aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää (esim: - 18 °C:ssa 3 kk, + 5 °C:ssa 1 vrk)☐ Säilytysohje, josta selviää säilytyslämpötila ja vaadittava kylmäkaluste
(esim: pakastin - 18 °C, jääkaapin pakasteosa - 6 °C, jääkaappi + 5 °C)☐ **Mikäli tuote on tuotu itse maahan, käy läpi seuraava kohta:****Onko erästä tehty ilmoitus ympäristökeskukseen**☐ Kyllä☐ Ei, miksi _____

**MAKKARAT**

- ☐ **Suomenkieliset pakkausmerkinnät**
- ☐ **Ruotsinkieliset pakkausmerkinnät/ norja/ tanska**
- ☐ Kaupallinen nimi, mikä _____
- ☐ Elintarvikkeen nimi, mikä _____
- ☐ Sisällön määrä
- ☐ **Parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä**
- ☐ Valmistajan nimi ja osoite, mikä _____
- ☐ **Valmistusmaa, tarvittaessa, mikä** _____
- ☐ **Terveysmerkki, mikä** _____
- ☐ Ainesosaluettelo
- ☐ Ainesosien määrät ilmoitettu, mikäli pakollisia
- ☐ Lihan ja elinten yhteismäärä paino-%
- ☐ Leikkele- ja ruokamakkaran keskimääräinen rasvapitoisuus paino-%
- ☐ Ruokasuolan määrä paino -% (oltava aina; lisäksi leikkele-, ruoka- ja raakamakkaroissa merkintä "voimakassuolainen", mikäli suolaa yli 1.8 paino -%)
- ☐ Säilytysohje, tarvittaessa (mm. helposti pilaantuvat, ks. pakaste erikseen)
- ☐ Ilmoitus, makkara vaatii kypsennyksen (raakamakkarat)
- ☐ **Jos kyseessä on pakaste, niin siinä tulee olla seuraavat lisämerkinnät**
 - ☐ Sana "pakastettu" tai "pakaste"
 - ☐ Merkintä "ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen"
 - ☐ Aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää (esim: - 18 °C:ssa 3 kk, + 5 °C:ssa 1 vrk)
 - ☐ Säilytysohje, josta selviää säilytyslämpötila ja vaadittava kylmäkaluste (esim: pakastin - 18 °C, jääkaapin pakasteosa - 6 °C, jääkaappi + 5 °C)
- ☐ **Mikäli tuote on tuotu itse maahan, käy läpi seuraava kohta:**
 - Onko erästä tehty ilmoitus ympäristökeskukseen**
 - ☐ Kyllä
 - ☐ Ei, miksi _____



TUORE JA PAKASTETTU KALA (ei lisätty muita ainesosia, koskee myös soveltuvien osien mm. äyriäisiä, nilviäisiä)

☐ **Suomenkieliset pakkausmerkinnät**

☐ **Ruotsinkieliset pakkausmerkinnät/ norja/ tanska**

☐ Kaupallinen nimi, mikä _____

☐ Elintarvikkeen nimi, mikä _____

☐ Sisällön määrä

☐ **Viimeinen käyttöpäivä (parasta ennen pakasteessa)**

☐ Valmistajan nimi ja osoite, mikä _____

☐ **Alkuperämaa, mikä** _____

☐ **Tunnistamismerkintä, mikä** _____

☐ Säilytysohje (tuoreessa kalassa "säilytys alle +3 asteessa", ks. pakaste erikseen)

☐ Pyyntialue ja -päivä (vain tuore kala; merkintä kuljetuslaatikossa, pakkauksessa tai esitteessä)

☐ **Jos kyseessä on pakaste, niin siinä tulee olla seuraavat lisämerkinnät**

☐ Sana "pakastettu" tai "pakaste"

☐ Merkintä "ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen"

☐ Aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää (esim: - 18 °C:ssa 3 kk, + 5 °C:ssa 1 vrk)

☐ Säilytysohje, josta selviää säilytyslämpötila ja vaadittava kylmäkaluste
(esim: pakastin - 18 °C, jääkaapin pakasteosa - 6 °C, jääkaappi + 5 °C)

☐ **Mikäli tuote on tuotu itse maahan, käy läpi seuraava kohta:**

Onko erästä tehty ilmoitus ympäristökeskukseen

☐ Kyllä

☐ Ei, miksi _____



KALAVALMISTEET (lisätty mausteita, suolaa. Esim. tonnikalasäilyke, mätivalmisteet, esikypsennetyt tuotteet. Koskee myös käsiteltyjä mustekaloja, äyriäisiä, simpukoita)

☐ **Suomenkieliset pakkausmerkinnät**

☐ **Ruotsinkieliset pakkausmerkinnät/ norja/ tanska**

☐ Kaupallinen nimi, mikä _____

☐ Elintarvikkeen nimi, mikä _____

☐ Sisällön määrä

☐ **Parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä**

☐ Valmistajan nimi ja osoite, mikä _____

☐ **Alkuperämaa, tarvittaessa, mikä** _____

☐ **Tunnistamismerkintä, mikä** _____

☐ Ainesosaluettelo

☐ Ainesosien määrät ilmoitettu, mikäli pakollisia

☐ Suolapitoisuus (koskee vain kalaa ja kalan osia sisältäviä valmisteita)

☐ Säilytysohje (ks. pakaste erikseen)

☐ **Jos kyseessä on pakaste, niin siinä tulee olla seuraavat lisämerkinnät**

☐ Sana "pakastettu" tai "pakaste"

☐ Merkintä "ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen"

☐ Aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää (esim: – 18 °C:ssa 3 kk, + 5 °C:ssa 1 vrk)

☐ Säilytysohje, josta selviää säilytyslämpötila ja vaadittava kylmäkaluste
(esim: pakastin – 18 °C, jääkaapin pakasteosa – 6 °C, jääkaappi + 5 °C)

☐ **Mikäli tuote on tuotu itse maahan, käy läpi seuraava kohta:**

Onko erästä tehty ilmoitus ympäristökeskukseen

☐ Kyllä

☐ Ei, miksi _____

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN JULKAISUJA 2002

1. **Vuolli V, Blomqvist R, Kultanen L.** Ravitsemisliikkeiden keittiöiden puhtaus Helsingissä
2. **Fraktman L.** Bromatut palonestoaineet ympäristössä
3. **Lammi E.** Viikin-Vanhankaupunginlahden Natura-alueen vesikasvillisuus
4. **Viitasalo I, Hyytiäinen U-M, Pekuri S, Saarnio S-P, Toppinen H.** Rantavyöhykkeen uposkasvillisuuden tila Helsingin ja Espoon merialueilla vuosina 1998-99
5. **Hokkanen P, Kalso S, Aminoff I, Pönkä A.** Jauhelihan laatu helsinkiläisissä vähittäismyymälöissä
6. **Risco N, Pellikka K.** Piilevyhteisöt Helsingin purojen veden laadun kuvaajana
7. **Tuominen M-L, Tikkanen P.** Värit makeisissa, virvoitusjuomissa ja irtojätelöissä
8. **Fraktman L.** Torjunta-aineiden esiintyminen ja käyttäytyminen kauppapuutarhojen maaperässä

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN JULKAISUJA 2003

1. **Yrjölä R, Koivula M.** Vuosaaren satamahankkeen linnustonseuranta 2002
2. **Järvinen A.** Helsingin Keskuspuiston sienten vierasaineet vuonna 1999
3. **Ritvanen A, Gissler M, Pönkä A.** Myllypuron kaatopaikka-alueella asuneiden henkilöiden hedelmällisyys, jälkeläisten epämuodostumariski ja vastasyntyneiden terveys
4. **Räsänen M, Rapala J, Kultanen L.** Sinilevät ja levämyrkyt Helsingin uimarannoilla ja merialueella kesällä 2002
5. **Pukkala E, Pönkä A.** Syöpä Myllypuron entisen kaatopaikan alueella asuneilla - jatkotutkimus
6. **Ikäheimo M.** Helsinkiläisten asuntojen ilmanvaihto-ongelmista
7. **Saarinan A, Vartiala T, Viinikka M.** Asukkaiden vaikutus sisäilman VOC- ja NH₃-pitoisuuksiin
8. **Yrjölä R.** Vuosaaren satamahankkeen linnustonseuranta 2003
9. **Autio L, Kajaste I, Pellikka K, Pesonen L, Räsänen M.** Helsingin ja Espoon merialueiden velvoitetarkkailu vuosina 1995–2001
10. **Laine A, Pesonen L, Myllynen K, Norha T.** Veden laadun muutosten vaikutus Helsingin ja Espoon edustan pohjaeläimistöön vuosina 1973–2001
11. **Pönkä A.** Päiväkotihenkilöstön hygieniakäyttäytyminen ja kertaluontoisen koulutuksen vaikutus siihen Helsingissä vuonna 2002
12. **Pönkä A, Ekman A, Partanen M.** Lävistyskorujen nikkelipitoisuudet – analyysituloksia ja kirjallisuuskatsaus lävistysten terveyshaittoihin
13. **Kajaste I.** Töölönlahden kunnostushanke ja veden laatu ennen toimenpiteitä

HELSINGIN KAUPUNGIN YMPÄRISTÖKESKUKSEN JULKAISUJA 2004

1. **Pönkä A, Laine K, Kalso S.** Patogeeniset bakteerit marinoidussa kotimaisessa broilerin ja kalkkunan lihassa
2. **Airaksinen, T, Paavola T.** Pienet vähittäismyymälät ensisaapumispaikkoina Helsingissä