

**ELINTARVIKEMYYMÄLÄN OMAVALVONTASUUNNITELMA**

|  |
| --- |
| **Myymälän nimi:**       |
| **Myymälän osoite:**       |
| **Omavalvonnan vastuuhenkilö:**       |
| **Omavalvonnan vastuuhenkilön yhteystiedot:**       |

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

Elintarviketurvallisuusyksikön päivitys 22.12.2022

Sisällys

[1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta 3](#_Toc122590744)

[**1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys** 3](#_Toc122590745)

[**1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus** 4](#_Toc122590746)

[**1.3 Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset** 4](#_Toc122590747)

[**1.4 Lämpömittarit** 5](#_Toc122590748)

[2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto 5](#_Toc122590749)

[3. Elintarvikkeiden maahantuonti 6](#_Toc122590750)

[4. Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta 9](#_Toc122590751)

[5. Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi 9](#_Toc122590752)

[6. Elintarvikkeiden käsittely 10](#_Toc122590753)

[**6.1** **Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen** 10](#_Toc122590754)

[**6.2** **Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa** 11](#_Toc122590755)

[**6.2.1** **Kypsennettävät elintarvikkeet** 11](#_Toc122590756)

[**6.2.2** **Kuumana säilytettävät tuotteet** 12](#_Toc122590757)

[**6.2.3** **Jäähdytettävät elintarvikkeet** 12](#_Toc122590758)

[**6.2.4** **Jäädytettävät elintarvikkeet** 13](#_Toc122590759)

[**6.2.5** **Sulatettavat elintarvikkeet** 13](#_Toc122590760)

[**6.2.6** **Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet** 14](#_Toc122590761)

[7. Elintarvikkeiden myynti 14](#_Toc122590762)

[**7.1** **Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estäminen** 14](#_Toc122590763)

[**7.2** **Kylmänä myytävät elintarvikkeet** 15](#_Toc122590764)

[**7.3** **Kuumana myytävät elintarvikkeet** 15](#_Toc122590765)

[**7.4** **Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin** 16](#_Toc122590766)

[8. Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät 16](#_Toc122590767)

[9. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit 17](#_Toc122590768)

[10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot 18](#_Toc122590769)

[**10.1** **Jäljitettävyys** 18](#_Toc122590770)

[**10.2** **Takaisinvedot** 18](#_Toc122590771)

[11. Elintarvikkeiden kuljettaminen ja myynti myymälän ulkopuolella 19](#_Toc122590772)

[**11.1** **Elintarvikkeiden kuljettaminen** 19](#_Toc122590773)

[**11.2** **Elintarvikkeiden myyminen myymälän ulkopuolella** 19](#_Toc122590774)

[**11.3** **Elintarvikkeiden toimittaminen toiseen vähittäismyyntiliikkeeseen** 19](#_Toc122590775)

[**11.4** **Etämyynti, internetmyynti** 20](#_Toc122590776)

[12. Ulkopuoliset toimijat myymälän sisällä 20](#_Toc122590777)

[13. Ruoka-aputoiminta 20](#_Toc122590778)

[14. Näytteenotto 21](#_Toc122590779)

[15. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto 21](#_Toc122590780)

[**15.1** **Puhtaanapito** 21](#_Toc122590781)

[**15.2** **Kunnossapito** 22](#_Toc122590782)

[**15.3** **Jätehuolto** 23](#_Toc122590783)

[16. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet 24](#_Toc122590784)

[17. Henkilökunta 24](#_Toc122590785)

[**17.1** **Perehdytys** 24](#_Toc122590786)

[**17.2** **Käsihygienia ja työvaatetus** 24](#_Toc122590787)

[**17.3** **Terveydentilan seuranta** 25](#_Toc122590788)

[**17.4** **Hygieniapassit** 25](#_Toc122590789)

[**17.5** **Konsulentit, tuote-esittelijät ja muut ulkopuoliset toimijat** 26](#_Toc122590790)

[Liite 1 ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTON LÄMPÖTILAT 1](#_Toc122590791)

[Liite 2 Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat 1](#_Toc122590792)

[Liite 3 JÄÄDYTTÄMINEN ELINTARVIKEHUONEISTOSSA 1](#_Toc122590793)

[Liite 4 KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN 1](#_Toc122590794)

[Liite 5 ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT VÄHITTÄISMYYNNISSÄ 1](#_Toc122590795)

[Liite 6 NAUDANLIHAN MERKINTÄJÄRJESTELMÄN KUVAUS 1](#_Toc122590796)

[Liite 7 OMAVALVONNAN NÄYTTEENOTTO MYYMÄLÖISSÄ 1](#_Toc122590797)

# 1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta

Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tun-nistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesään-nöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuu-della. (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 korjaa-vista 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:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sähköposti:**kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi**Verkkosivut:**www.hel.fi | **Postiosoite:**Helsingin kaupungin YmpäristöpalvelutElintarviketurvallisuusyksikköPL 5823500099 Helsingin kaupunki |
| **Ilmoitukset elintarvikehuoneistosta, ruokamyrkytysepäilystä tai haittahavainnosta osoitteessa:** <https://ilppa.fi/> |

**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)** |
| [ ]  Omavalvontasuunnitelman päivitys |       |
| [ ]  Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset |       |
| [ ]  Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto |       |
| [ ]  Elintarvikkeiden maahantuonti |       |
| [ ]  Elintarvikkeiden säilytys ja varastointi |       |
| [ ]  Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta |       |
| [ ]  Elintarvikkeiden käsittely ja valmistus |       |
|  [ ]  Allergeenit ja kontaminaation estäminen |       |
|  [ ]  Kypsennettävät elintarvikkeet |       |
|  [ ]  Kuumana pidettävät tuotteet  |       |
|  [ ]  Jäähdytettävät elintarvikkeet |       |
|  [ ]  Jäädytettävät elintarvikkeet |       |
|  [ ]  Sulatettavat elintarvikkeet |       |
|  [ ]  Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet |       |
|  [ ]  Elintarvikkeiden pakkaaminen |       |
| [ ]  Elintarvikkeiden myynti |       |
|  [ ]  Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin  |       |
| [ ]  Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät  |       |
| [ ]  Pakkaus- ja kontaktimateriaalit |       |
| [ ]  Jäljitettävyys ja takaisinvedot |       |
| [ ]  Myymälän ulkopuolella tapahtuva myynti |       |
| [ ]  Ruoka-aputoiminta |       |
| [ ]  Näytteenotto |       |
| [ ]  Siivous ja kunnossapito |       |
| [ ]  Jätehuolto (ml. sivutuotteet) |       |
| [ ]  Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet |       |
| [ ]  Henkilökunta |       |
| [ ]  |       |

**1.3 Ruokamyrkytysepäilyt ja asiakasvalitukset**

Helsingissä ruokamyrkytysepäilystä tulee välittömästi ilmoittaa elintarviketurvallisuusyksikköön sähköisellä lomakkeella osoitteessa[**ilppa.fi**](https://ilppa.fi/etusivu).

Myymälässä säilytetään näytteet epäillystä 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 jäädytettynä.

**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** |
| [ ]   | Irtolämpömittarit (soveltuu, jos haetaan itse elintarvikkeita tukusta) |
| [ ]  | Piikkilämpömittarit |
| [ ]   | Infrapunalämpömittarit |
| [ ]  | Automaattinen lämpötilaseurantajärjestelmä |
| [ ]  | Muu, mikä       |

**Lisätietoa elintarvikealan toiminnassa käytettävistä lämpömittareista Ruokaviraston sivuilta:**

[**Elintarvikealan toiminnassa käytettävät lämpömittarit - ohje toimijoille ja valvojille**](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/lampomittariohje/elintarvikealan-toiminnassa-kaytettavat-lampomittarit---ohje-toimijoille-ja-valvojille/)

# Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto

**Elintarvikkeiden hankintapaikat**

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

|  |
| --- |
|       |

**Elintarvikkeiden kuljetukset myymälään:**

|  |  |
| --- | --- |
|  [ ]  | Kuljetusfirmat tuovat elintarvikkeet suoraan myymälään |
|  [ ]  | Elintarvikkeet noudetaan itse tukusta. *Varmistamme kylmäketjun katkeamattomuuden seuraavin tavoin (esimerkiksi oma kylmäauto, kylmälaukut, kylmävaraajat, lämpömittarit, kuljetusmatka ja -aika):*      |
|  [ ]  | Osa elintarvikkeista saapuu yökuljetuksina (henkilökunta ei ole paikalla). *Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan yökuljetusten osalta seuraavin tavoin:*      |
|  [ ]  | Muuten, miten       |

**Elintarvikkeiden vastaanottotarkastuksen yhteydessä tarkastetaan:**

|  |  |
| --- | --- |
|  [ ]  | Pakkausten eheys ja puhtaus |
|  [ ]  | Pakkausmerkinnät (erityisesti tuotteiden päiväykset ja se, että tuotteissa on suomen- jaruotsinkieliset pakkausmerkinnät) |
|  [ ]  | Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju) |
|  [ ]  | Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus |
|  [ ]  | Elintarvikkeiden lämpötilat |

**Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa**

* 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 kirjaamista ei tarvitse tehdä, jos elintarvikkeet on kuljetettu asianmukaisissa olosuhteissa ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Lämpötilat mitataan  saapuvasta erästä viikossa \*) |
| [ ]  | Lämpötilat kirjataan  kertaa viikossa \*). Mihin/minne kirjaukset tehdään?  |
| [ ]  | 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:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet) |
| [ ]  | Elintarvikkeiden palauttaminen |
| [ ]  | Muu, mikä       |

# 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 munavalmistei-ta) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, tulee tuonnin tiedot ilmoittaa Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikköön erillisellä lomakkeella:[**Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista**](https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/tuonti/)**.**

**Ilmoitus eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnista on toimitettu Helsingin elintar-viketurvallisuusyksikköön (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, ankkojen ja hanhien liha, mukaan lukien jauheliha sekä raa´at kananmunat

- muu eläimistä saatu raaka liha

- kaikista eläinlajeista peräisin olevat raakalihavalmisteet

- lämpökäsittelemätön maito

- lämpökäsittelemättömästä maidosta valmistetut juustot

Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti [Tuonti-ilmoitus sisämarkkinoilta tuoduista eläinperäisistä elintarvikkeista](https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/sahkoinen-asiointi/elainperaisten-elintarvikkeiden-sisamarkkinatuojan-kuukausi-ilmoituslomake/) tai lomakkeella, joka löytyy Ruokaviraston sivuilta [Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti sisämarkkinoilta](https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/tuonti-ja-vienti/tuonti-EUsta/)

**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:**

|  |  |
| --- | --- |
|  [ ]  | Tarkastetaan, että elintarvikkeissa on lainsäädännössä vaaditut merkinnät: mm. tunnistusmerkki, alkuperä, eränumero |
|  [ ]  | Tarkastetaan, että asiakirjat ja tuote vastaavat toisiaan |
|  [ ]  | Varmistetaan, että elintarvike on peräisin hyväksytystä laitoksesta (Hyväksyttyjen EU-laitosten lista: <https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en>; Hyväksyttyjen EU:n ulkopuolisten laitosten lista: <https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/non-eu-countries_en> ) |
|  [ ]  | Tarkastetaan, että elintarvike ei ole peräisin suojapäätösten alaiselta alueelta (Maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta www.mmm.fi) |
|  [ ]  | Tarkastetaan, että raa’an naudan, sian, kanan, kalkkunan, helmikanan, hanhen ja ankan lihan ja jauhelihan mukana on salmonellatodistus\* ja kaupallinen asiakirja\*\* |
|  [ ]  | Tarkastetaan, että kananmunien mukana on todistus, että alkuperätila on tutkittu salmonellan varalta |
|  [ ]  | 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](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R1688&qid=1406274935510&from=EN) 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 Helsingin elintarviketurvallisuusyksiköön.

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](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) liitteen 6 mukaisesti.

Jos omavalvontanäytteessä todetaan lihaerä salmonellapositiiviseksi, erä tulee palauttaa lähtömaahan tai hävittää. Toimijan on ilmoitettava salmonellan vuoksi hävitettävistä tai palautettavista elintarvikkeista Helsingin elintarviketurvallisuusyksikköön.

**Näytteenottosuunnitelma on laadittu (pvm):**

Kuvaus toimenpiteistä poikkeamatilanteissa:

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

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 kuivaelintarvikkeita, 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.

# Kylmäkalusteiden lämpötilojen hallinta

Elintarvikkeiden lakisääteiset säilytys- ja myyntilämpötilat on esitetty liitteessä 2.

**Onko kylmälaitteissa automaattinen tallennusjärjestelmä** [ ]  kyllä [ ]  ei

Mitkä kylmäkalusteet ovat automaattisen lämpötilaseurantajärjestelmän ulkopuolella?

|  |
| --- |
|       |

**Automaattisen lämpötilaseurantajärjestelmän toiminnan kuvaus:**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Eri kylmäkalusteille on asetettu hälytysrajat. |
| **[ ]**  | Järjestelmä tekee automaattisen hälytyksen, mikäli hälytysraja saavutetaan. |
| **[ ]**  | Mihin hälytykset ohjautuvat?       |
| ***[ ]***  | Mihin raportit tallentuvat?       Tallenteiden säilytysaika vähintään 1 vuosi. |
| **[ ]**  | Raportit tulostetaan. Kuinka usein?       |

**Kylmäkalusteiden lämpötilaseuranta toteutetaan myymälässämme seuraavasti:**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Lämpötiloja seurataan päivittäin kylmäkalusteiden omista lämpömittareista \*) Suositellaan lisäksi irtomittareita. |
| ***[ ]***  | Lämpötilat kirjataan säännöllisesti       kertaa viikossa \*). Mihin/minne kirjaukset tehdään?   |
| **[ ]**  | Kylmäkalusteissa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloja mitataan. Kuinka usein?       Mihin/minne kirjaukset tehdään?   |
| ***[ ]***  | Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan aina |

\*Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukkoon

**Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:**

|  |  |
| --- | --- |
|  [ ]  | Elintarvikkeiden käyttökelpoisuus arvioidaan (voidaanko vielä käyttää vai hävitetäänkö tuotteet) |
|  [ ]  | Elintarvikkeet siirretään toiseen kylmäkalusteeseen |
|  [ ]  | Kylmäkalusteen lämpötila säädetään oikeaan lämpötilaan  |
|  [ ]  | Kylmäkalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa  |
|  [ ]  | Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle |
|  [ ]  | Muu, mikä       |

# 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:**

|  |  |
| --- | --- |
|  [ ]  | FIFO (First In, First Out; tuotteiden oikeasta kiertojärjestyksestä huolehditaansijoittamalla vanhimmat elintarvikkeet varastoissa/kylmäkalusteissa etummaiseksi) |
|  [ ]  | Varastotiloissa säilytettävien elintarvikkeiden säännöllinen läpikäynti |
|  [ ]  | Avattuihin tuotepakkauksiin merkitään niiden avaamispäivä |
|  [ ]  | Itse valmistettuihin tuotteisiin merkitään valmistuspäivä |
|  [ ]  | Itse jäädytettyihin elintarvikkeisiin merkitään jäädytyspäivä |
|  [ ]  | Muilla tavoin, miten       |

# Elintarvikkeiden käsittely

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

## **Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen**

Elintarvikkeita käsiteltäessä varmistutaan, 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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet | [ ]  | Äyriäiset ja äyriäistuotteet |
| [ ]  | Munat ja munatuotteet | [ ]  | Kalat ja kalatuotteet |
| [ ]  | Maapähkinä ja maapähkinätuotteet | [ ]  | Soijapavut ja soijapaputuotteet |
| [ ]  | Maito ja maitotuotteet | [ ]  | Pähkinät ja mantelit ja pähkinä-ja mantelituotteet |
| [ ]  | Selleri ja sellerituotteet | [ ]  | Sinappi ja sinappituotteet |
| [ ]  | Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet | [ ]  | Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10mg/kg tai 10mg/l kokonaisrikkidioksidina |
| [ ]  | Lupiinit ja lupiinituotteet | [ ]  | Nilviäiset ja nilviäistuotteet |

**Miten elintarvikkeiden allergeeni- ja ristikontaminaatio vältetään:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömän liha-, broileri-ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa’at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet) |
| [ ]  | Erilliset työvälineet kuten leikkuulaudat ja veitset eri tuoteryhmille (esimerkiksi kypsentämättömät liha-, broileri-ja kalatuotteet ja kasvikset sekä raa’at tuotteet/sellaiseen syötävät tuotteet, homejuustot) |
| [ ]  | Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä  |
| [ ]  | Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistämisen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen) |
| [ ]  | Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)  |
| [ ]  | Toimintojen ajallinen erottaminen, miten  |
| [ ]  | Muilla tavoin, miten  |

## **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.

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

|  |
| --- |
|  |

### **Kypsennettävät elintarvikkeet**

Tuotteissa mahdollisesti olevat ruokamyrkytysmikrobit tuhoutuvat pääsiallisesti riittävällä kuumennuksella. Tämän vuoksi tuotteiden riittävä kypsentäminen on tärkeää.

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

**Kypsennettävien ruokien lämpötilaseuranta:**

|  |  |
| --- | --- |
| *[ ]*  | Lämpötiloja seurataan/mitataan       kertaa viikossa. |
| *[ ]*  | Lämpötilat kirjataan säännöllisesti       kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?       |
| *[ ]*  | Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?       |
| ***[ ]***  | Muu, mitä       |

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

**Toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]   | Ruokien kuumennusta jatketaan |
| [ ]   | Kalusteen lämpötilan säädetään oikeaan lämpötilaan  |
| [ ]   | Kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa  |
| [ ]   | Korjaajan kutsuminen paikalle |
| [ ]   | Muu, mikä       |

### **Kuumana säilytettävät tuotteet**

Kuumat ruoat säilytetään yli +60 °C:ssa **ennen myyntiä**, esim. myymälän takatiloissa, lämpökalusteessa (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:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Lämpötiloja seurataan/mitataan       kertaa viikossa. |
| [ ]  | Lämpötilat kirjataan säännöllisesti       kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?       |
| [ ]  | Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?       |
| [ ]  | Muu, mitä       |

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

|  |
| --- |
|       |

### **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:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]   | Erillisessä jäähdytykseen tarkoitetussa jäähdytyskaapissa  |
| [ ]   | Kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen)  |
| [ ]   | Kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita elintarvikkeita (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten elintarvikemäärien jäähdyttämiseen; muut kylmäsäilytyskalusteessa olevien tuotteiden lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana)  |
| [ ]   | Muuten, miten       |

**Jäähdytettävien elintarvikkeiden lämpötilaseuranta:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Lämpötiloja seurataan/mitataan       kertaa viikossa. |
| [ ]  | Lämpötilat kirjataan säännöllisesti       kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?       |
| [ ]  | Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?       |
| [ ]  | Muu, mitä       |

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

**Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]    | Mikäli jäähdytysaikaa on jäljellä, niin jäähdytystä jatketaan |
| [ ]    | Mikäli 4 h on kulunut jäähdytyksen alkamisesta, tuote hävitetään |
| [ ]    | Jäähdytyslaitteen/-menetelmän toiminta tarkastetaan |
| [ ]    | Muu, mikä       |

### **Jäädytettävät elintarvikkeet**

Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilyttämistä varten on säilytystila, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.Elintarvike jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädytetyn elintarvikkeen säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädytyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä. Kts. erillinen ohje jäädyttäminen elintarvikehuoneistossa (Liite 3).

Jäädytettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä. Jäädytettyjen elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

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

**Myymälässämme jäädytetään seuraavia elintarvikkeita. Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?**

*esim. valmisruoat*

|  |
| --- |
|       |

**Jäädytämme elintarvikkeet:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Erillisessä pakastekalusteessa, jossa ei säilytetä muita elintarvikkeita |
| [ ]  | Erillisessä pakastekalusteessa, jossa säilytetään muita elintarvikkeita |
| [ ]  | Muuten, miten       |

### **Sulatettavat elintarvikkeet**

Jäädytetyt 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.

### **Uudelleen kuumennettavat elintarvikkeet**

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

**Myymälässämme kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:**

|  |
| --- |
|       |

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Uudelleen kuumennuksen lämpötiloja seurataan/mitataan  kertaa viikossa. |
| [ ]  | Lämpötilat kirjataan säännöllisesti  kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?  |
| [ ]  | Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?  |
| [ ]  | 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.

# Elintarvikkeiden myynti

## **Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estäminen**

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

Itsepalvelumyynnissä olevat pakkaamattomat elintarvikkeet (pois lukien kasvikset) suojataan asianmukaisesti. Ottimet säilytetään hygieenisesti.

Allergeeneihin liittyvät asiat on käsitelty kohdassa 5.1.

**Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estämiseksi palvelumyynnissä on**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]   | Erilliset palvelutiskit |
| [ ]   | Palvelutiskien välijakajat |
| [ ]   | Erilliset työpisteet eri tuoteryhmille |
| [ ]   | Erilliset työvälineet eri tuoteryhmille (leikkuulaudat, veitset tms.)  |
| [ ]   | Työpisteiden ja -välineiden puhdistaminen eri toimintojen ja eri tuotteiden käsittelyn välillä  |
| [ ]   | Käsienpesu/kertakäyttöhanskojen vaihtaminen (siirryttäessä tuoteryhmästä ja käsittelyvaiheesta toiseen, niistämisen, wc:ssä käymisen, rahastamisen jälkeen) |
| [ ]   | Asianmukaisen suojavaatetuksen käyttö (esimerkiksi päähineen käyttö hiusten pääsyn estämiseksi tuotteisiin)  |
| [ ]  | Palvelutiskien pisarasuojaukset |
| [ ]  | Muu, mikä  |

**Elintarvikkeiden kontaminoitumisen estäminen itsepalvelumyynnissä**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Myyntikalusteiden varustaminen pisarasuojauksilla (esim. salaatit, jälkiruoat, leivintuotteet, suolakurkut, punajuuret, makeiset jne.) |
| [ ]  | Eri elintarvikkeille varataan omat ottimet, ottimet säilytetään hygieenisesti, ottimet vaihdetaan ja puhdistetaan säännöllisesti |
| [ ]  | Myyntikalusteen sijoittaminen siten, että se on henkilökunnan valvonnassa (suora näköyhteys ja läheisyys) |
| [ ]  | Muu, mikä  |

## **Kylmänä myytävät elintarvikkeet**

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

Elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat on esitetty liitteessä 2.

* 1. **Kuumana myytävät elintarvikkeet**

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

**Myymälässämme 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:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Lämpötiloja seurataan/mitataan  kertaa viikossa. |
| [ ]  | Lämpötilat kirjataan säännöllisesti  kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?  |
| [ ]  | Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Mihin/minne kirjaukset tehdään?  |
| [ ]  | Muu, mitä  |

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

**Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?**

|  |
| --- |
|  |

* 1. **Elintarvikkeiden pakkaaminen myyntiin**

**Pakkaamme myymälässämme seuraavia elintarvikkeita** (e*sim. salaatit, voileivät, leipomotuotteet*)

**myynnin helpottamiseksi** **ja** **muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita** (e*sim. liha, kala, juusto, valmisruoat*). **Missä elintarvikkeet pakataan?**

|  |
| --- |
|  |

# 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/jäädytetty tai jauheliha)**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  naudanlihaa | [ ]  porsaanlihaa |
| [ ]  lampaanlihaa | [ ]  siipikarjan lihaa |
| [ ]  vuohenlihaa | [ ]  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

# 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 vedenkeittimet, keittiölaitteet ja kertakäyttökäsineet.

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:**

|  |
| --- |
|  |

**Materiaalien ym. soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan seuraavin tavoin:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava merkintä ”elintarvikekäyttöön” |
| [ ]  | Materiaaleissa on elintarvikekelpoisuutta osoittava ”malja-haarukkatunnus” |
| [ ]  | Tallennamme todistukset materiaalien soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön (ns. vaatimustenmukaisuusilmoitus) |
| [ ]  | Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit hankitaan tukkukaupan/keskusliikkeen kautta ja tuotteen nimikkeestä käy selville aiottu käyttötarkoitus (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo) |
| [ ]  | Muuten, miten  |

**Pakkausmateriaalit säilytetään:**

|  |
| --- |
|  |

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

# Jäljitettävyys ja takaisinvedot

* 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.

**Myymälässä 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.

* 1. **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 elintarviketurvallisuusyksikköön.

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

Lisätietoa ja ohjeistusta takaisinvedoista Ruokaviraston sivuilla: [Elintarvikkeiden takaisinvedot](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/valvonta/elintarvikkeiden-takaisinvedot/)

# Elintarvikkeiden kuljettaminen ja myynti myymälän ulkopuolella

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Kuljetamme itse elintarvikkeita suoraan asiakkaille ns. kauppakassitoimintana |
| **[ ]**  | Ulkopuolinen kuljetusfirma hoitaa myymälästämme elintarvikkeiden kuljetuksen asiakkaille |
| **[ ]**  | Toimitamme elintarvikkeita ravintoloihin/myymälöihin |
| **[ ]**  | Etämyynti, internetmyynti (täytä kohta 11.4) |
| ***[ ]***  | Muu, mikä       |

* 1. **Elintarvikkeiden kuljettaminen**

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

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

|  |
| --- |
|       |

* 1. **Elintarvikkeiden myyminen myymälän ulkopuolella**

Myymälän ulkopuolella (piha-alueella/käytävätilassa) myydään seuraavia elintarvikkeita:

|  |
| --- |
|       |

[ ]  Elintarvikkeiden myynnistä vastaa ulkopuolinen toimija.

[ ]  Elintarvikkeet varastoidaan myymälän tiloissa.

* 1. **Elintarvikkeiden toimittaminen toiseen vähittäismyyntiliikkeeseen**

**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 varmistutaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä ja lainsäädännön mukaisista lämpötiloista?)

|  |
| --- |
|       |

Myymälän tulee huolehtia riittävien tietojen antamisesta: [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf) (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.

* 1. **Etämyynti, internetmyynti**

**Kuvaus etä-/internetmyynnistä:**

|  |
| --- |
|       |

# **Ulkopuoliset toimijat myymälän sisällä**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Leipomo |
| **[ ]**  | Kahvila |
| **[ ]**  | Ruoan valmistus |
| **[ ]**  | Sushin valmistus |
| **[ ]**  | Juustojen myynti |
| **[ ]**  | Lihajalosteiden ja leikkeleiden myynti |
| **[ ]**  | Smoothieiden valmistus |
| **[ ]**  | Itsepalvelumyynnin tuorepuristetut mehut |
| **[ ]**  | Marjanmyynti |
| **[ ]**  | Ruokaesittelijät, konsulentit |
| ***[ ]***  | Muuta, mitä       |

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Elintarvikkeiden myynnistä vastaa ulkopuolinen toimija. |
| **[ ]**  | Elintarvikkeiden myynnistä vastaa myymälä. |
| **[ ]**  | Ulkopuolinen toimija käyttää myymälän varastotiloja. |
| **[ ]**  | Ulkopuolisella toimijalla on omat varasto- ym. tilat. |
| ***[ ]***  | Muuta, mitä       |

Ulkopuolisen toimijan tulee tehdä toiminnastaan oma elintarvikehuoneistoilmoitus.

# **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/havikkiruoka/>

# 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 ohje Omavalvonnan näytteenotto myymälöissä (liite 7)

Ruokaviraston ohje: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset](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)

# Siivous, kunnossapito ja jätehuolto

* 1. **Puhtaanapito**

**Tilojen puhtaanapidosta vastaa:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | oma henkilökunta |
| [ ]  | 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 vastuuhenkilö. 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 oC. Pesuveden lämpötilan tulee olla vähintään +55oC (mielellään + 60oC – 70oC) ja huuhteluveden vähintään +80oC.

**Astianpesuveden lämpötilanseuranta:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Lämpötiloja seurataan       kertaa viikossa. |
| [ ]  | Lämpötilat kirjataan säännöllisesti  kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?  |
| [ ]  | Havaitut lämpötilapoikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet kirjataan. Kirjaukset tehdään:       |
| [ ]  | Muu, mitä  |

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

**Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?**

|  |
| --- |
|  |

* 1. **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. Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus kirjataan esimerkiksi lämpötilojen seurannan yhteydessä.

**Korjaus-/kunnossapitosuunnitelma:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Tilojen, laitteiden ja välineiden kunto arvioidaan (kuinka usein) Havainnot ja suunnitellut korjaustoimenpiteet kirjataan (minne)  |
| [ ]  | Laitteet huolletaan säännöllisesti (kuinka usein)         |
| [ ]  | Kylmälaitteiden sulatus ja puhdistus tehdään vähintään kerran vuodessa. Sulatuksen ja puhdistuksen kirjanpito tehdään        |
| [ ]  | Muut toimenpiteet, mitkä:  |

**Laitteiden huollosta vastaavat yritykset:**

|  |
| --- |
|  |

* 1. **Jätehuolto**

Myymälän jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

**Myymälässä/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | biojäte | [ ]  | pahvi | [ ]  | paperi |
| [ ]  | lasi | [ ]  | metalli | [ ]  | sekajäte |
| [ ]  | energiajäte | [ ]  | muovi | [ ]  | 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**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  alle 20 kg/viikko | [ ]  yli 20 kg/viikkoSivutuotteet kerätään erilliseen jäteastiaan ja toimitetaan Sivutuotteiden kuljettamisen kuormakirjat säilytetään  |

# Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet

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

**Haittaeläinten pääsy huoneistoon estetään seuraavin keinoin:**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Ennaltaehkäisevänä keinona sopimus tuhoeläintorjuntayrityksen kanssa |
| **[ ]**  | Ikkunat ja ovet pidetään kiinni |
| **[ ]**  | Varmistetaan, että rakenteissa ei ole kulkureittejä haittaeläimille (ulos/alarakenteisiin ym. johtavia läpivientejä/reikiä) |
| **[ ]**  | Jatkuva tilojen ja elintarvikkeiden tarkkailu haittaeläinten varalle |
| **[ ]**  | Muuten, miten  |

**Minkä yhtiön kanssa myymälällä on voimassa oleva sopimus tuholaistorjunnasta?**

|  |
| --- |
|  |

**Haittaeläimiä todettaessa ryhdytään seuraaviin toimenpiteisiin ja vastuutahot:**

|  |
| --- |
|  |

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

# 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.

* 1. **Perehdytys**

Myymälässä työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

**Miten työntekijöiden perehdytyksestä ja annetusta koulutuksesta pidetään kirjaa?**

|  |
| --- |
|  |

* 1. **Käsihygienia ja työvaatetus**

Huolellinen käsihygienia 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 käsineillä 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 elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaatetus. Riittävä suojavaatetus riippuu työtehtävästä. 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.

* 1. **Terveydentilan seuranta**

Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan aina **työsuhteen alkaessa** terveydenhuollon ammattilaisen (lääkäri, terveydenhoitaja) tekemä **terveydentilan selvitys**. Terveydenhoitaja/lääkäri arvioi terveydentilan selvityksen tekemisen yhteydessä salmonellatutkimuksen tarpeellisuuden.

Selvitys vaaditaan myös

* harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.
* aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta).

Lisätietoja aiheesta

* [Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi](http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/135327/URN_ISBN_978-952-302-932-3.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
* [Esimerkkejä työtehtävistä](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely-taulukko-17.6.2021.pdf), 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).

* 1. **Hygieniapassit**

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

Ruokaviraston verkkosivuilta löytyy [esimerkkejä](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely-taulukko-17.6.2021.pdf) työtehtävistä, joissa hygieniapassi vaaditaan.

**Missä säilytetään tieto hygieniapassin suorittaneista työntekijöistä?**

|  |
| --- |
|  |

* 1. **Konsulentit, tuote-esittelijät ja muut ulkopuoliset toimijat**

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

# Liite 1 ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTON LÄMPÖTILAT

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, 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 jäätyä.
* Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee olla hyvin jäitettynä.

**Eläinperäisten elintarvikkeiden lämpötilat, jos ne toimitetaan suoraan laitoksesta ravintolaan**

|  |  |
| --- | --- |
| **Elintarvike** | **Lämpötila** |
| Tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet | lähellä sulavan jään lämpötilaa a) |
| Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut 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 pastörointi 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) |

1. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III lämpötilavaatimuksia sovelletaan viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti
2. 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 | varastointilämpötilaenintään | tarjoilulämpötila |
| **tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet** | **0... 2oC** |  |
| **tuoreet pakatut kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti** | **0... 3oC** |  |
| **jauheliha, jauhettu maksa ja siipikarjan jauheliha** | **4oC** |  |
| **raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet, lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)** | **6oC** |  |
| **helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, kalakukot sekä maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vastaavaa käsittelyä** | **6oC** |  |
| **helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (lukuun ottamatta maito ja kerma) sekä pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut** | **8oC** |  |
| **pakasteet** | **-18oC tai sitä kylmempi** |  |
| **kuumina tarjoiltavat ruoat**  |  | **vähintään 60oC** |
| **kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana(tarjoiluaika max. 4 h)** |  | **enintään 12oC**  |

**Elintarvikkeiden valmistajien asettamia alhaisempia suosituslämpötiloja tulisi noudattaa.**

Kananmunien suosituslämpötila on 10 – 14°C.

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

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

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

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

# Liite 4 KALASTUSTUOTTEIDEN JÄÄDYTTÄMINEN

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Loisriskin 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 viljellystä siiasta, 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](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kalat-ja-kalastustuotteet/eviran_ohje_16023_5_fi.pdf) (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

Vähittäismyynnissä 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/kasvisten erityismerkinnät, pakkauskaasun 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 terveysväitteitä (sallitut merkinnät) sekä elintarviketta on täydennetty vitamiineilla ja/tai kivennäisaineilla (ilmoitettava sekä aineen määrä että % -osuus päivittäisen saannin vertailuarvosta). Ravintoarvomerkinnöistä lisätietoa elintarviketieto-oppaassa.

**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. Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet.

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](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf)
* Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut, elintarvikkeisiin liittyvä neuvonta, sähköposti kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

|  |  |
| --- | --- |
| Liite 6 NAUDANLIHAN MERKINTÄJÄRJESTELMÄN KUVAUS |  |
| Myymälän nimi |
|       |
| Osoite ja postitoimipaikka: | Puhelin |
|       |       |
| 1. Vastuuhenkilöt | 1.1 Naudanlihan merkintäjärjestelmän vastuuhenkilö |
|  |       |
|  | 1.2 Varahenkilö |
|  |       |
| 2. Naudanlihan vastaanotto | 2.1 Myymälä vastaanottaa naudan ruhoja ja/tai ruhonosia: | [ ]  |
|  | 2.2. Myymälä vastaanottaa leikattua naudanlihaa: | [ ]  |
|  | 2.3 Myymälä vastaanottaa naudan jauhelihaa: | [ ]  |
|  | 2.4 Vastaanottotarkastuksen tekee (kuka?):  |       |
|  | 2.5 Vastaanottotarkastus tehdään (milloin, missä):  |       |
|  | 2.6 Naudanlihan merkintäjärjestelmän vaatimassa vastaanottotarkastuksessa tarkastetaan seuraavat asiat: |
|  | – naudanlihan pakolliset merkinnät pakkauksista: | [ ]  |
|  | – naudanlihan mukana tulee kaupallinen asiakirja (esim. rahtikirja): | [ ]  |
|  | – kaupallisesta asiakirjasta tarkastetaan seuraavat tiedot: |
|  |  – lihan lähettäjä | [ ]  |
|  |  – lähettävän laitoksen terveysmerkki | [ ]  |
|  |  – lihan vastaanottaja | [ ]  |
|  |  – lihan lähetyspäivämäärä | [ ]  |
|  |  – kaupallisen asiakirjan numero | [ ]  |
|  |  – ruhojen syntymätunnukset/ruhonumerot | [ ]  |
|  |  – naudanlihan erätunnus | [ ]  |
|  |  – lihan määrä  | [ ]  |
|  | 2.7 Myymälä ottaa vastaan EU:n ulkopuolelta peräisin olevaa naudanlihaa. | [ ]  (Jos ”X” niin vastaa myös kohtaan 2.8) |
|  | 2.8 Vastaanottotarkastuksessa tarkastetaan, että EU:n ulkopuolelta peräsin olevassa naudanlihassa on vähintään seuraavat pakolliset tiedot:: |
|  | – Alkuperä: muu kuin EY | [ ]  |
|  | – Teurastettu: 3. maan nimi | [ ]  |
|  | 2.9 Kaikista naudanlihan vastaanottotarkastuksista pidetään kirjaa: | [ ]  |
|  | Miten:  |
|  |       |
| 3. Naudanlihan varastointi | 3.1 Eri naudanlihaerät varastoidaan erillään: | [ ]  |
|  | Kuvaus varastoinnista: |
|  |       |
| 4. Naudanlihan käsittely | 4.1 Myymälä käsittelee naudanlihaa: | [ ]  |
|  | *Käsittelyllä tarkoitetaan esim. naudanlihan jauhamista, leikkaamista, pilkkomista ja purkamista pakkauksista.* |
|  | 4.2 Myymälässä käsitellään lihaa seuraavasti: |
|  | – Naudanlihaa puretaan pakkauksista irtomyyntiin | [ ]  |
|  | – Naudanlihaa leikataan | [ ]  |
|  | – Naudanlihaa jauhetaan | [ ]  |
|  | – Naudanlihaa pakataan | [ ]  |
|  | 4.3 Eri naudanlihaeriä yhdistetään käsittelyn yhteydessä  | [ ]  (jos ”X” niin vastaa myös kohta 4.4) |
|  | 4.4 Jos eriä yhdistetään, niin uudelle eri eristä muodostetulle erälle annetaan uusi erätunnus | [ ]  |
|  | Miten erätunnus muodostuu: |
|  |       |
| 5. Naudanlihan myynti | 5.1 Myymälässä on naudanlihan irtomyyntipiste | [ ]  |
|  | 5.2 Irtomyyntipisteessä annetaan naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaiset pakolliset tiedot | [ ]  |
|  | Miten ja missä irtomyynnin tiedot annetaan: |
|  |       |
|  | 5.3 Myymälässä pakatun lihan merkinnät tehdään pakkauksiin | [ ]  |
|  | 5.4 Leikatusta lihasta ilmoitetaan seuraavat tiedot (valitse seuraavista): |
|  | [ ]  | – erätunnus– syntynyt: maa– kasvatettu: maa– teurastettu: maa– teurastettu: maa + teurastamon hyväksymisnumero– leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero(t) |
|  | [ ]  | – erätunnus– alkuperä: maa – teurastettu: maa + teurastamon hyväksymisnumero– leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero(t) |
|  | [ ]  | – erätunnus– alkuperä: maa– teurastettu: teurastamon hyväksymisnumero– leikattu: maa + leikkaamon hyväksymisnumero(t) |
|  | Jos muu kuin ensimmäinen vaihtoehto, kuvaus minkälaisissa tapauksissa käytetään lyhyempää ilmoittamismuotoa: |
|  |       |
|  | 5.5 Naudan jauhelihasta ilmoitetaan seuraavat tiedot (valitse seuraavista): |
|  | [ ]  | – erätunnus– syntynyt: maa– kasvatettu: maa– teurastettu: maa– valmistettu: maa |
|  | [ ]  | – erätunnus– alkuperä: maa– teurastettu: maa – valmistettu: maa |
|  | [ ]  | – erätunnus– teurastettu: maa – valmistettu: maa |
|  | Jos muu kuin ensimmäinen vaihtoehto, kuvaus minkälaisissa tapauksissa käytetään lyhyempää ilmoittamismuotoa: |
|  |       |
| 6. Vapaaehtoinen naudanlihan merkintäjärjestelmäYmk 19.7.2007 | 6.1 Myymälä käyttää naudanlihan vapaaehtoisia merkintöjä | [ ]  |
|  | Minkälaisia merkintöjä käytetään: |
|  |       |
| 7. Kirjanpito | 7.1 Myymälässä pidetään naudanlihan merkintäjärjestelmän mukaista kirjanpitoa | [ ]  |
|  | 7.2 Kirjanpidosta löytyvät seuraavat tiedot: |
|  | – lihan toimittaneen laitoksen nimi  | [ ]  |
|  | – lihan vastaanotto pvm | [ ]  |
|  | – lihan mukana tulleen kaupallisen asiakirjan nro | [ ]  |
|  | – lihaerän kuvaus (leikattua lihaa tms.) | [ ]  |
|  | – Lihan pakolliset merkinnät: |
|  |  – syntymätunnukset tai ruhonumerot | [ ]  |
|  |  – erätunnukset | [ ]  |
|  |  – alkuperämerkintä (syntynyt/kasvatettu/teurastettu) | [ ]  |
|  |  – teurastamomerkinnät | [ ]  |
|  |  – leikkaamomerkinnät (leikatun lihan osalta) | [ ]  |
|  |  – valmistusmerkinnät (jauhelihan osalta) | [ ]  |
|  | – lihan vapaaehtoiset merkinnät, jos niitä käytetään | [ ]  |
|  | 7.3 Kirjanpito toteutetaan (valitse toinen seuraavista) |
|  | [ ]  | Säilyttämällä rahtikirjat ja täydentämällä niihin puutuvat tiedot |
|  | [ ]  | Muulla tavoin |
|  | Miten: |
|  |       |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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

Myymälöiden, 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 hyväksytyn laboratorion 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 omavalvontanäytteiden ottoon säädetään EU:n mikrobikriteeriasetuksessa. 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*](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*](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, einekset 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 paloiteltu ja maustettu/marinoitu. Siipikarjanlihavalmiste on esimerkiksi esikeitetty tai –paistettu. Samasta erästä otetaan viisi osanäytettä. Näytteen määrään (grammaa) vaikuttavat tehtävät tutkimukset.

**Säilyvyystutkimukset suojakaasupakatuista tuotteista**

Myymälän 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 näytteenottotiheys. 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, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harventaa. Seurantaa voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta.

Esimerkkejä trendiseurannasta:

 

**Kuva 1.** Tilanne on hyväksyttävä, jos **Kuva 2.** Tilanne ei ole hyväksyttävä.

kyseessä on indikaattori. Useimmiten Elintarvikehuoneiston toiminnassa

tilanne vaatii toimenpiteitä, jos kyseessä on toistuva ongelma, esim. yhden

on patogeeni. työvuoron toiminnassa.

**Lisätietoja oman alueesi elintarvikevalvonnalta**:

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

**Taulukko: Myymälöiden omavalvontanäytteiden tutkimukset ja vähimmäismäärät.**



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