**RAVINTOLAN OMAVALVONTASUUNNITELMA**

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

**Tähän Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön laatimaan omavalvontasuunnitelmamalliin on koottu ravintoloiden 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 2](#_Toc102567643)

[**1.1 Omavalvonnan täyttäminen, päivitys ja säilytys** 2](#_Toc102567644)

[**1.2 Toiminnan vastuut ja kuvaus** 3](#_Toc102567645)

[**1.3 Ruokamyrkytysepäilyt** 4](#_Toc102567646)

[**1.4 Lämpömittarit** 4](#_Toc102567647)

[2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto 4](#_Toc102567648)

[3. Elintarvikkeiden säilytys 6](#_Toc102567649)

[**3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys** 6](#_Toc102567650)

[**3.2 Kylmäsäilytys** 6](#_Toc102567651)

[4. Ruoan valmistus 7](#_Toc102567652)

[**4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen** 7](#_Toc102567653)

[**4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa** 9](#_Toc102567654)

[4.2.1 Kypsennettävät ruoat 9](#_Toc102567655)

[4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat 9](#_Toc102567656)

[4.2.3 Jäähdytettävät ruoat 10](#_Toc102567657)

[4.2.4 Jäädytettävät ruoat 11](#_Toc102567658)

[4.2.5 Sulatettavat ruoat 11](#_Toc102567659)

[4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat 12](#_Toc102567660)

[**4.3 Akryyliamidien vähentäminen** 12](#_Toc102567661)

[5. Ruokien tarjoilu 13](#_Toc102567662)

[6. Ruoista asiakkaille annettava tiedot 13](#_Toc102567663)

[**6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat** 13](#_Toc102567664)

[**6.2 Lihan alkuperämaa** 14](#_Toc102567665)

[**6.3 Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot** 14](#_Toc102567666)

[7. Ylimääräisen ruoan luovuttaminen 15](#_Toc102567667)

[8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella 15](#_Toc102567668)

[**8.1 Ruokien kuljettaminen** 15](#_Toc102567669)

[**8.2 Osallistuminen tapahtumiin** 16](#_Toc102567670)

[**8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin** 17](#_Toc102567671)

[**8.4 Etämyynti, internetmyynti** 17](#_Toc102567672)

[9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit 17](#_Toc102567673)

[10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot 18](#_Toc102567674)

[**10.1 Jäljitettävyys** 18](#_Toc102567675)

[**10.2 Takaisinvedot** 18](#_Toc102567676)

[11. Näytteenotto 19](#_Toc102567677)

[12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto 19](#_Toc102567678)

[**12.1 Siivous** 19](#_Toc102567679)

[**12.2 Kunnossapito** 20](#_Toc102567680)

[**12.3 Jätehuolto** 21](#_Toc102567681)

[13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet 21](#_Toc102567682)

[14. Henkilökunta 22](#_Toc102567683)

[**14.1 Perehdytys ja koulutus** 22](#_Toc102567684)

[**14.2 Käsihygienia ja työvaatteet** 22](#_Toc102567685)

[**14.3 Terveydentilan seuranta** 23](#_Toc102567686)

[**14.4 Hygieniapassit** 23](#_Toc102567687)

[15. Elintarvikkeiden maahantuonti 24](#_Toc102567688)

# **1. Yleistä omavalvontasuunnitelmasta**

Elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. (Elintarvikelaki 297/2021 15 §.)

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

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista 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 ravintolassa on toimintoja, joita omavalvontasuunnitelmamallissa ei ole, ne tulee kirjata esimerkiksi liitteinä.

Toimija vastaa siitä, että omavalvontasuunnitelma 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 ravintolassa       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**

Toimija nimeää omavalvonnan vastuuhenkilön, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus. **Omavalvonnan vastuuhenkilö on**

**Taulukosta valitaan ne kohdat, jotka koskevat ravintolaamme:**

|  |
| --- |
| [ ]  Omavalvontasuunnitelman päivitys |
| [ ]  Ruokamyrkytysepäilyt ja niiden selvittäminen |
| [ ]  Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto |
| [ ]  Elintarvikkeiden säilytys |
|  [ ]  Kylmäsäilytys |
| [ ]  Ruoan valmistus |
|  [ ]  Allergeenit ja kontaminaation estäminen  |
|  [ ]  Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa |
|  [ ]  Kypsennettävät ruoat |
|  [ ]  Kuumana säilytettävät ruoat |
|  [ ]  Jäähdytettävät ruoat |
|  [ ]  Jäädytettävät ruoat |
|  [ ]  Sulatettavat ruoat  |
|  [ ]  Uudelleen kuumennettavat ruoat |
|  [ ]  Akryyliamidin vähentäminen |
| [ ]  Ruokien tarjoilu |
| [ ]  Ruoista asiakkaille annettavat tiedot |
| [ ]  Ylimääräisen ruuan luovuttaminen[ ]  [Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671326)[Elintarvikkeista annettavat tiedot ja pakkausmerkinnät Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671327)[Jäljitettävyys ja takaisinvedot Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671328)[Valitusten käsittely ja terveysvaaratilanteet Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671329)[Puhtaanapito Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671330)[Kunnossapito Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671331)[Jätehuolto Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671332)[Haitta- ja muut eläimet elintarvikehuoneistossa Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671333)[Henkilökunnan hygienia ja koulutus Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671334)[Näytteenotto Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671335) |
| [ ]  Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella |
| [ ]  Pakkaus- ja kontaktimateriaalit |
| [ ]  Jäljitettävyys ja takaisinvedot |
| [ ]  Näytteenotto |
| [ ]  Siivous, kunnossapito ja jätehuolto |
| [ ]  Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet |
| [ ]  Henkilökunta |
| [ ]  Elintarvikkeiden maahantuonti |
| [ ]   |

**Lyhyt kuvaus toiminnasta** (mitä ruokia ravintolassa valmistetaan, millaisin menetelmin jne.)

|  |
| --- |
|       |

## **1.3 Ruokamyrkytysepäilyt**

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

**Toimijan tulee säilyttää 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. Mikäli näytettä joudutaan säilyttämään ravintolassa, se on säilytettävä jäädytettynä.

## **1.4 Lämpömittarit**

**Millaiset lämpötilamittarit ravintolalla on käytössä:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | irtolämpömittari | [ ]  | piikkilämpömittari |
| [ ]  | infrapunalämpömittari | [ ]  | muu, mikä?       |

Infrapunalämpömittari soveltuu pakasteiden lämpötilojen mittaamiseen sekä vastaanottotarkastuksissa tehtäviin mittauksiin. Muihin elintarvikkeiden lämpötilamittauksiin tarvitaan piikkilämpömittari.

Lämpömittareiden toiminta tarkastetaan       kertaa vuodessa mittaamalla kiehuvan veden (100 °C) ja sulavan jään (0 °C) lämpötilat. Tarkastukset kirjataan:

Piikkilämpömittarin toimivuuden voi testata laittamalla piikin sulavasta jäämurskasta syntyvään veteen (0 °C) ja kiehuvaan veteen (jos mittari on tarkoitettu niin korkeisiin lämpötiloihin) (100 °C).

**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/)

# **2. Elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto**

**Elintarvikkeiden kuljettaminen ravintolaan:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Elintarvikkeet haetaan itse tukusta/kaupasta |
| [ ]  | Kuljetusliike toimittaa elintarvikkeet ravintolaan |
| [ ]  | Muu, mikä       |

**Elintarvikkeet hankitaan seuraavista tukuista/kaupoista \*)**

|  |
| --- |
|       |

\*) **Kalan ostaminen suoraan kalastajalta:** Ravintolat voivat ostaa merestä tai sisävesiltä pyydettyä kalaa ainoastaan rekisteröityneeltä ammattikalastajalta. Rajoitus liittyy EU:n yhteiseen kalastuspolitiikkaan. Lisätietoa aiheesta Maa- ja metsätalousministeriön sivuilta [Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyysvaatimukset](https://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavyys).

**Tarkastamattoman riistan ostaminen**: Ravintolat voivat ostaa tarkastamatonta luonnonvaraisten jänisten, kanien, lintujen ja hirvieläinten (hirvien, peurojen ja metsäkauriiden) lihaa suoraan metsästäjältä. Metsästäjän tulee toimittaa lihan mukana asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, jäädytyspäivämäärä, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. (318/2021 § 21 ja § 34)

**Elintarvikkeita tuodaan itse maahan muista EU-maista** [ ]  Kyllä [ ]  Ei

(katso omavalvontasuunnitelman kohta 15)

**Elintarvikkeista tarkastetaan seuraavat tiedot ostamisen/vastaanoton yhteydessä:**

|  |  |
| --- | --- |
|  [ ]  | Pakkaukset ovat ehjiä ja puhtaita |
|  [ ]  | Pakkausmerkinnät  |
|  [ ]  | Elintarvikkeiden lämpötilat |
|  [ ]  | Tuotteiden aistinvarainen laatu (ulkonäkö, haju) |
|  [ ]  | Kaupallisten asiakirjojen paikkansapitävyys ja oikeellisuus |

**Kylmäketjun katkeamattomuus varmistetaan kuljetuksen ja vastaanoton aikana seuraavin keinoin:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Kuljetuksessa käytetään kylmälaatikoita, kylmävaraajia |
| [ ]  | Lyhyt kuljetusmatka (kesto enintään       minuuttia) |
| [ ]  | Oma kylmäauto |
| [ ]  | Kuljetusliikkeellä kylmä-/pakasteauto |
| [ ]  | Elintarvikkeet siirretään välittömästi ravintolan kylmäkalusteisiin niiden saavuttua |
| [ ]  | Muu, mikä       |

**Lämpötilaseuranta elintarvikkeita vastaanotettaessa**

* elintarvikkeiden vastaanoton yhteydessä tarkastetaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden (muun muassa kylmäsäilytystä vaativat tuore kala ja liha, maitotuotteet ja 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 (esim. kylmälaukuissa) ja mitään poikkeavaa ei ole kuljetuksen aikana tapahtunut

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

# **3. Elintarvikkeiden säilytys**

**Keittiö- ja varastotiloissa ei säilytetä elintarvikkeita, joiden viimeisen käyttöajankohta on ylittynyt. Elintarvikkeiden säilytysaikoja seurataan 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 |
|  [ ]  | Muu, mikä  |

**Tuotteiden kontaminoituminen eli saastuminen estetään säilytyksen aikana seuraavin tavoin:**

|  |  |
| --- | --- |
|  [ ]  | Ruoat säilytetään suojattuina (pussit kiinni, ruoka-astioissa kannet jne.) |
|  [ ]  | Kypsät/sellaiseen syötäväksi tarkoitetut ruoat säilytetään kylmäkalusteiden ylähyllyillä; raa’at alhaalla |
| [ ]  | Elintarvikkeita ei säilytetä avatuissa säilykepurkeissa |
| [ ]  | Sulamassa olevien ruokien sulamisnesteet kerätään |
| [ ]  | Muu, mikä  |

## **3.1 Kuivaelintarvikkeiden säilytys**

**Miten säilytetään kuivaelintarvikkeita (esim. jauho, sokeri, säilykkeet)? Onko erillistä varastoa muualla kuin ravintolan tiloissa?**

|  |
| --- |
|       |

## **3.2 Kylmäsäilytys**

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

Jos kiinteä lämpömittari puuttuu, tulee kylmäkalusteessa olla irtolämpömittari.

**Kylmäkalusteiden lämpötilojen seuranta:**

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

\*Lämpötiloja verrataan liitteen 2 lämpötilataulukkoon

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

**Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?**

|  |  |
| --- | --- |
| ***[ ]***  | Otetaan yhteyttä vastuuhenkilöön lisäohjeiden saamiseksi |
| **[ ]**  | Mitataan tuotteiden lämpötilat ja arvioidaan aistinvaraisesti niiden käytettävyys; tarvittaessa ruoat hävitetään |
| **[ ]**  | Ruoat siirretään toiseen kylmäkalusteeseen |
| **[ ]**  | Kylmäkalustehuolto kutsutaan paikalle  |
| **[ ]**  | Muu, mikä        |

**Apuna voi käyttää Oiva-ohjeiden 6.2-kohdan lämpötilataulukkoa:**

[**Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta**](https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-06/06-elintarvikkeiden-lampotilojen-hallinta/#id-liite-1-oiva-arviointiohje-62-kylmana-sailyte)

# **4. Ruoan valmistus**

**Ravintolassa käytetään mm. seuraavia ruokien käsittelymenetelmiä/raaka-aineita**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | Hapattaminen | [ ]  | Kuivaaminen (liha, kala, kasvikset) |
| [ ]  | Mediumpaistetut jauhelihapihvit (EHEC) \*) | [ ]  | Pavut (liottaminen) |
| [ ]  | Pikkelöinti | [ ]  | Savustus (PAH-yhdisteet) |
| [ ]  | Sienet (myrkylliset sienet, kuten korvasieni) | [ ]  | Sous vide |
| [ ]  | Sushi, graavikala ym. (loisriski) | [ ]  | Ulkomaiset pakastemarjat (norovirus) |
| [ ]  | Vakumointi | [ ]  | Muu, mikä       |
| [ ]  | Hyönteiset, mikä       | [ ]  | Muu, mikä       |

\*)Lisätietoa mediumpaistetuista jauhelihapihveistä:

[Mediumiksi paistettujen jauhelihapihvien tarjoilu](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puoliraakojen-jauhelihapihvien-tarjoilu/)

**Seuraavista käsittelymenetelmistä/raaka-aineista on erilliset ohjeet:**

|  |
| --- |
|       |

## **4.1. Allergeenit ja kontaminoitumisen estäminen**

Elintarvikkeiden valmistaminen ja tarjoilu allergeenittomina vaatii sen, että kaikissa toiminnan vaiheissa varmistetaan, etteivät elintarvikkeet kontaminoidu. Kontaminaatiota voi tapahtua muidenkin asioiden suhteen kuin allergeenien. Tätä ristikontaminaatiota tulee myös välttää kaikissa toiminnan vaiheissa. Ristikontaminaatiota voi tapahtua elintarvikkeiden välillä, käytettävistä valmistusvälineistä elintarvikkeisiin tai ihmisestä elintarvikkeeseen.

Elintarvikkeiden valmistuspaikassa työntekijöiden tulee tietää, miten allergeeneja sisältäviä elintarvikkeita on käsiteltävä raaka-aineiden tilauksesta valmistukseen, siivoukseen ja varastointiin asti.

**Ravintolassa 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) |
| [ ]  | 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  |

**Miten kasvisten ja multajuuresten pesu ja käsittely on järjestetty?**

|  |
| --- |
|       |

**Miten gluteenittomien elintarvikkeiden tai muiden allergeenien säilytys, käsittely ym. on järjestetty?**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Erityisruokavaliotuotteet säilytetään pakkaukset suljettuina, selvästi merkittyinä ja erillään muista tuotteista. |
| [ ]  | Varastoinnissa, valmistuksessa ja tarjolla pidossa varmistetaan, että erityisruokavalioihin käytettäviin raaka-aineisiin ei pääse allergisoivia ainesosia (esim. tuotteiden kunnollinen suojaus, tuotteiden sijoittelu).  |
| [ ]  | Jokaisessa astiassa on oma otin. Ei käytetä samoja ottimia eri tuotteille. |
| [ ]  | Tuotteiden tuoteselosteet tai tiedote tuotteiden tarkempien tietojen saamisesta henkilökunnalta on esillä asiakkaille. |
| [ ]  | Muilla tavoin, miten  |

##

## **4.2 Lämpötilahallinta käsittelyssä ja valmistuksessa**

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

Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2.

### **4.2.1 Kypsennettävät ruoat**

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

Ruokien 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       |

###

### **4.2.2 Kuumana säilytettävät ruoat**

Ruoat, joita säilytetään keittiössä kuumana ennen tarjoilua, myyntiä tai kuljetusta tulee säilyttää yli +60 °C:ssa. Ruokien lämpötila mitataan säilytysajan loppupuolella.

**Ravintolassa säilytetään kuumana seuraavia elintarvikkeita ennen tarjoilua sekä käytettävät kuumasäilytyskalusteet:**

*Mitä tuotteita ravintolassa pidetään kuumana ennen tarjoilua? 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?**

|  |
| --- |
|       |

### **4.2.3 Jäähdytettävät ruoat**

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.

**Ravintolassa jäähdytetään seuraavia ruokia? Kuinka usein? Kuinka paljon kerrallaan?**

|  |
| --- |
|       |

**Jäähdytämme ruoat:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]   | erillisessä jäähdytykseen tarkoitetussa jäähdytyskaapissa  |
| [ ]   | kylmän veden/jäiden avulla (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen) |
| [ ]   | kylmäsäilytyskalusteessa, jossa säilytetään myös muita ruokia (soveltuu vain satunnaiseen ja pienten ruokamäärien jäähdyttämiseen; muiden kylmäsäilytyskalusteessa olevien ruokien lämpötila ei saa nousta jäähdytyksen aikana) |
| [ ]   | muuten, miten       |

**Jäähdytettävien 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?**

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

### **4.2.4 Jäädytettävät ruoat**

Jäädytettyjen ruokien säilyttämistä varten on kylmäkaluste, jonka lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Ruoat jäädytetään ennen viimeistä käyttöajankohtaa. Jäädytetyn ruokien säilytysaika on kaksi kuukautta joko jäädytyspäivästä tai pakkauksessa olevasta päiväysmerkinnästä (lisäohjeita liitteessä 3).

* Jäädytettävä elintarvike tulee suojata ja pakata mahdollisimman ilmatiiviisti.
* Jäädytettävän elintarvikkeen pakkaukseen merkitään selvästi pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädytyspäivämäärä.
* Jäädytettyjen ruokien säilytysaikoja seurataan säännöllisesti. Jäädytetyt elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, hävitetään asianmukaisesti.

Jos ravintolassa käytetään raakaa kalaa (graavikalaa, sushia, jossa raakaa kalaa) tulee huomioida ohje kalastustuotteiden jäädyttämisestä (liite 3).

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

|  |
| --- |
|       |

**Jäädytämme elintarvikkeet:**

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

### **4.2.5 Sulatettavat ruoat**

Jäädytetyt ruoat tulee sulattaa kylmälaitteessa tai muussa vastaavassa tilassa niin, että sulatettavan elintarvikkeen pinnan lämpötila ei nouse muita osia korkeammaksi. Sulatusta ei saa tehdä huoneenlämmössä.

**Missä ja miten jäädytetyt elintarvikkeet sulatetaan?**

|  |
| --- |
|       |

### **4.2.6 Uudelleen kuumennettavat ruoat**

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

**Ravintolassa kuumennetaan uudelleen seuraavia elintarvikkeita:**

|  |
| --- |
|       |

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

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

## **4.3 Akryyliamidien vähentäminen**

Akryyliamidi on syöpäriskiä lisäävä aine, jota muodostuu lähinnä uunissa tai rasvassa paistettavissa, paljon hiilihydraatteja sisältävissä elintarvikkeissa kuten leivässä, ranskanperunoissa tai konditoriatuotteissa. Akryyliamidin muodostuminen riippuu paistoasteesta, joten käytännössä vähentäminen tapahtuu useimmiten paistamalla ruoka mahdollisimman vaaleaksi.

Akryyliamidien vähennyskeinoja:

*Perunoiden paistaminen*

Kun paistat ranskalaisia tai muita perunatuotteita (joko raaoista perunoista tai pakasteista tms.)

* käytä öljyä, jossa voi paistaa nopeasti ja/tai matalassa lämpötilassa (paistoöljyksi sopiva öljy)
* paistolämpötila korkeintaan 175 °C, joka tapauksessa mahdollisimman matala
* poista murut paistorasvasta kuorimalla pinta riittävän usein
* lisäksi on hyvä käyttää [väriopasta](https://goodfries.eu/en/), josta käy ilmi sopiva väri

*Leipominen (leipä ja konditoriatuotteet kuten keksit ja pikkuleivät)*

* jos mahdollista

– pidennä hiivalla nostatusaikaa

– optimoi taikinan kosteuspitoisuus kuivia tuotteita leivottaessa

– madalla uunilämpötilaa ja tarvittaessa pidennä paistoaikaa

* vältä voimakasta paistamista niin että kuori tummuu

*Leivän paahtaminen ja parilointi* (lämpimät voileivät, paahtoleipä, hampurilaissämpylät yms.)

* paahda sopivan väriseksi
* käytä väriopasta, jos sellainen on saatavilla
* noudata leivän valmistajan mahdollisia ohjeita

**Mitä vähennyskeinoja on käytössä?** *(KOMISSION ASETUS (EU) 2017/2158, toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi)*

|  |
| --- |
|       |

# **5. Ruokien tarjoilu**

**Miten ruoat tarjoillaan ravintolassa?**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Lautasannokset |
| **[ ]**  | Seisova pöytä (buffet) |
| **[ ]**  | Muu, mikä  |

Tarjoilulämpötilat on esitetty liitteessä 2. Lämpötila mitataan tarjoiluajan loppupuolella, jotta voidaan varmistaa säilytyskalusteen toimivuus koko tarjoiluajan.

* Kuumat ruoat tulee säilyttää yli +60 °C:ssa tarjoilun aikana.
* Kylmäsäilytystä vaativien ruokien lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään +12 °C:een tarjoiluajan ollessa enintään 4 tuntia, jonka jälkeen ruoat tulee hävittää.

**Tarjoiltavien ruokien lämpötilatarkkailu (kylmät ja kuumat ruuat) ja siihen liittyvät kirjaukset:**

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

**Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?**

|  |
| --- |
|  |

# **6. Ruoista asiakkaille annettava tiedot**

## **6.1 Pakkaamattomina tarjottavat ruoat**

Pakkaamattomana tarjottavista ruoista on annettava asiakkaille seuraava tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tarvittaessa. Katso lisäohjeita liitteestä 4.

Ruoista annettavien tietojen tulee olla totuudenmukaiset ja riittävät muun muassa ruoista annettavien alkuperämaatietojen, ruokien nimeämisen sekä nimisuoja- ja luomutuotteiden käytön osalta.

**Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta) |
| **[ ]**  | Buffetpöydän yhteyteen  |
| **[ ]**  | Ruokalistaan  |
| ***[ ]***  | Muualle, minne  |

**Miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät:**

|  |
| --- |
|  |

## **6.2 Lihan alkuperämaa**

Tieto valmistuksessa käytettävän raa’an lihan alkuperämaasta tulee ilmoittaa kirjallisesti esim. helposti havaittavassa esitteessä tai taulussa. Lisäohjeita liitteessä 5.

**Tiedot on laitettu esille seuraavaan paikkaan:**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Kassan yhteyteen (kaikki asiakkaat käyvät tilaamassa ruoat kassalta) |
| **[ ]**  | Buffetpöydän yhteyteen  |
| **[ ]**  | Ruokalistaan  |
| ***[ ]***  | Muualle, minne  |

## **6.3 Muut asiakkaille ruoista annettavat tiedot**

**Kinkkuruokien nimeäminen**

Ruoan nimen on oltava selkeä ja helposti ymmärrettävä eikä se saa johtaa kuluttajaa harhaan. Esimerkiksi ruoan nimessä saa käyttää sanaa kinkku vain, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua, esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti. Lisätietoa liitteessä 6.

**Nimisuojatut tuotteet**

Nimisuojatuotteiden alkuperä, raaka-aineet sekä valmistustavat ovat tunnettuja ja vakiintuneita. Nimisuojamerkinnät suojaavat tiettyjen elintarvikkeiden nimiä ja estävät vakiintuneiden nimien väärinkäyttöä muissa tuotteissa. Suojausjärjestelmät takaavat elintarvikkeen tuotannon ja valmistuksen perinteisellä maantieteellisellä alueella tai perinteisellä valmistusmenetelmällä.

Suojatussa alkuperänimityksessä tuotteen laatu tai ominaisuudet pohjautuvat maantieteelliseen alueeseen, esimerkiksi juuri tietyllä alueella tuotettuun raaka-aineeseen. Tuotteen kaikkien valmistusvaiheiden on myös tapahduttava kyseisellä alueella. Tällaisia tuotteita ovat muun muassa **Feta-juusto** (Kreikka**), Prosciutto di Parma** (Parman kinkku, Italia) ja **Roquefort-juusto** (Ranska). Suomalaisista tuotteista alkuperänimityksenä on suojattu Lapin Puikula, Lapin Poron liha, Lapin poron kuivaliha, Lapin Poron kylmäsavuliha sekä Kitkan viisas.

**Verkkokauppamyynti**

Ravintoloiden aterioiden myynti verkkokauppojen tai mobiilisovellusten kautta on vastaavaa kuin pakkaamattomien elintarvikkeiden myynti tarjoilupaikassa. Näistä on annettava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineet sekä alkuperämaa tarvittaessa. Pakolliset tiedot suositellaan annettavaksi ainakin sen kunnan kielellä/kielillä, jossa aterioita ja tuotteita luovutetaan. Tiedot on annettava etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai muulla soveltuvalla tavalla ja ne on oltava asiakkaalla ostopäätöstä tehdessä. Puhelinmyynnissä tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista voidaan antaa suullisesti asiakkaan niitä kysyessä.

# **7. Ylimääräisen ruoan luovuttaminen**

**Ravintolassa myydään/luovutetaan esim. lounasbuffeesta yli jäänyttä ruokaa**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | suoraan asiakkaalle |
| [ ]  | ruoka-apuun  |

**Mille hyväntekeväisyysjärjestölle elintarvikkeita luovutetaan?**

|  |
| --- |
|       |

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

**Mitä ylimääräisiä ruokia luovutetaan/myydään? Miten ruoat pakataan? Onko elintarvikkeet kylmiä vai kuumia? Kuka vastaa ruokien kuljettamisesta ruoka-apukohteeseen (lämpötilojen hallinta kuljetuksen aikana)?**

|  |
| --- |
|       |

Aina on huolehdittava siitä, että ruoka on moitteetonta ja kylmä-/kuumaketju ei ole tarjoilun aikana katkennut.

Lisätietoja Ruokaviraston sivuilta: [Hävikkiruoka](https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/havikkiruoka/)

# **8. Ruokien kuljettaminen sekä myynti ja tarjoilu ravintolan ulkopuolella**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Kuljetamme itse ruokaa suoraan asiakkaille ravintolan ulkopuolelle |
| **[ ]**  | Osallistumme tapahtumiin (täytä myös kohdat 8.1 ja 8.2) |
| **[ ]**  | Toimitamme ruokaa muihin ravintoloihin/myymälöihin (täytä myös kohdat 8.1 ja 8.3) |
| **[ ]**  | Etämyynti, internetmyynti (täytä kohta 8.4) |
| ***[ ]***  | Muu, mikä       |

## **8.1 Ruokien kuljettaminen**

**Ruoat kuljetaan**

|  |  |
| --- | --- |
| **[ ]**  | Kylmänä (enintään + 6 oC) |
| **[ ]**  | Kuumana (vähintään + 60 oC) |

**Miten ruoat kuljetetaan? Miten ruoka on pakattu? Millainen on kuljetusaika ja /-alue?**

|  |
| --- |
|       |

**Ruokien lämpötilojen tulee olla lainsäädännön (318/2021) mukainen kuljetusten päättyessä ja/tai kun ruoat luovutetaan vastaanottajalle.** **Ravintola varmistaa ruokien lämpötilat seuraavasti:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Kuljetuksessa käytetään styroxlaatikoita tai muuta vastaavia, jotka pitävät ruoat kylminä/kuumina |
| [ ]  | Kylmäkalusteet, lämpöhauteet ym. |
| [ ]  | Kylmävaraajat |
| [ ]  | Kylmäauto |
| [ ]  | Kuljetettavien ruokien lämpötilat mitataan ja kirjataan, kun ruoat lähtevät ravintolasta/ruoat luovutetaan asiakkaille. Mihin/minne kirjaukset tehdään?       |
| [ ]  | Muu, mikä       |

Lisätietoa ruokien kuljettamisesta Ruokaviraston sivuilta:

[Ohje ruoan kuljetuksesta](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/kuljetukset/ohje_ruoan_kuljetuksesta0121.pdf)

## **8.2 Osallistuminen tapahtumiin**

**Kuvaus toiminnasta** *(mm. minkälainen myyntipiste tapahtumia varten on varattu, miten käsihygieniasta huolehditaan, minkälaisiin tapahtumiin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia, ruokien käsittely ja pakkaaminen ravintolassa, ruokien käsittely tapahtumissa, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen)*

|  |
| --- |
|       |

Tapahtumissa tehtävästä elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta tulee tehdä oma elintarvikehuoneistoilmoitus. Elintarvikkeiden myynnistä ja tarjoilusta esimerkiksi messuilla ja yleisötapahtumissa tulee aina tiedottaa elintarviketurvallisuusyksikköä viimeistään neljä arkipäivää ennen tapahtumaa.

Ohjeita:

**Ulkomyyntiohje poistettu Ruokaviraston sivulta päivityksen ajaksi**

[Ympäristöpalveluiden ulkomyyntiohje](https://www.hel.fi/static/ymk/esitteet/ulkomyyntiohje.pdf)

[Ympäristöpalveluiden ohje elintarvikkeiden myynnistä messuilla](https://www.hel.fi/static/ymk/lomakkeet/ohjeita_ja_maarayksia/Elintarvikkeet_messuilla-ohje.pdf)

## **8.3 Ruokien toimittaminen muihin ravintoloihin ja myymälöihin**

**Kuvaus toiminnasta** *(mihin ravintoloihin/myymälöihin ruokaa toimitetaan, mitä ruokaa toimitetaan, toimitusmäärä, ovatko toimitettavat ruoat pakattuja vai pakkaamattomia, ruokien käsittely ja pakkaaminen ravintolassa, miten varmistutaan lainsäädännön mukaisista pakkausmerkinnöistä, lainsäädännön mukaisista lämpötiloista varmistuminen. Sovittava vastuunjaosta, lämpötilojen mittaamisen ja kirjaamisen osalta.)*

|  |
| --- |
|       |

Ravintolan 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 ravintolasta muihin 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. Ravintola ei kuitenkaan voi olla hyväksytty laitos.

## **8.4 Etämyynti, internetmyynti**

**Kuvaus etä-/internetmyynnistä:** *(mitä elintarvikkeita myydään, käytetäänkö ulkopuolista kuljetuspalvelua, onko oma kuljetusväline)*

|  |
| --- |
|       |

# **9. Pakkaus- ja kontaktimateriaalit**

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pakkausmateriaalien, astioiden, laitteiden ym. on sovelluttava elintarvikekäyttöön (esim. malja-haarukka tunnus). 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). Jätesäkkien tai roskapussien käyttäminen elintarvikkeiden suojaukseen on ehdottomasti kielletty.

**Mitä elintarvikkeita ravintolassa pakataan? Mistä pakkausmateriaalit hankitaan? Missä pakkausmateriaalit säilytetään?**

|  |
| --- |
|       |

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

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

# **10. Jäljitettävyys ja takaisinvedot**

## **10.1 Jäljitettävyys**

Toimijan tulee tietää, keneltä hän on hankkinut kaikki käyttämänsä raaka-aineet. Lisäksi tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja toimittamisajankohdat.

Varastossa olevat elintarvikkeet on voitava tunnistaa ja ne tulee voida yhdistää kaupallisiin asiakirjoihin. On tiedettävä, mitä raaka-aine-eriä kussakin valmistetussa erässä on käytetty.

Vastaanotetuista elintarvikkeista on säilytettävä dokumentit jäljitettävyyden osoittamiseksi vähintään 1 vuoden ajan. Jos elintarvikkeita toimitetaan muualle, dokumentit on säilytettävä myös lähetetyistä elintarvikkeista.

**Ravintolassamme 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.

## **10.2 Takaisinvedot**

Mikäli myynnissä olevasta elintarvikkeesta tulee takaisinvetoilmoitus, otetaan ko. elintarvikkeet pois tarjoilusta. Lisäksi toimitaan Ruokaviraston takaisinvetoilmoituksen ohjeen mukaan, tarvittaessa otetaan yhteys Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksiköön.

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

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

# **11. Näytteenotto**

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

**Ravintolan omavalvontanäytteenotto:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ] [ ]  | Näytteenottosuunnitelma on tehty      /      20      ja se on tämän omavalvontasuunnitelman liitteenä.Ravintola noudattaa elintarviketurvallisuusyksikön ohjeen mukaista näytteenottoa |
| [ ] [ ]  | Pintapuhtausnäytteenotto:Pintapuhtausnäytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa, vähintään 5 näytettä kerrallaPintapuhtausnäytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa, vähintään 5 näytettä kerralla |
| [ ] [ ]  | Jääpalanäytteenotto:Jääpalanäytteet otetaan vähintään kerran vuodessaJääpalanäytteenotto on korvattu pintapuhtausnäytteenotolla |
| [ ]  | Mahdollisten ruokamyrkytysepäilyjen selvittämistä varten, otetaan ruokanäytteitä, joita säilytetään pakastimessa vähintään 2 viikkoaRuokanäytteitä otetaan seuraavista ruoista:       |
| [ ] [ ] [ ]  | Näytetulosten kirjaaminen:Kansioon, vihkoonSähköiseen järjestelmäänTehdään trendiseurantaa |
| [ ] **[ ]** **[ ]**  | Huonojen tutkimustulosten jälkeiset toimenpiteet:Selvitetään huonojen tulosten syyTehdään tarvittavat korjaavat toimenpiteet (lisäpuhdistustoimenpiteet, toimintatapojen muutokset)Otetaan uusintanäytteet  |
| [ ]  | Ravintola maahantuo eläinperäisiä elintarvikkeita. Täytä kohta 15 Elintarvikkeiden maahantuonti. |

Lisätietoja:

Helsingin kaupungin elintarviketurvallisuusyksikön ohje: Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa (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)

# **12. Siivous, kunnossapito ja jätehuolto**

## **12.1 Siivous**

**Ravintolassa on erillinen siivoussuunnitelma: kyllä** [ ]  **/ ei** [ ]

**Tilojen siivouksesta 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.

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten: Siivousvälinetilassa on hyvä olla toiminasta riippuen esimerkiksi: vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri siivousvälineiden asianmukaiseen kuivaamiseen, lattiakaivo, hyvä ilmanvaihto ja hyllyjä ja telineitä siivoustarvikkeiden hygieenistä säilyttämistä varten Siivousvälineet on puhdistettava käytön jälkeen sekä säilytettävä ja huollettava hygieenisesti. Keittiössä on hyvä olla omat siivousvälineet ja -aineet.

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

|  |
| --- |
|       |

**Astianpesuveden lämpötilan seuranta**

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

**Lämpötilanseuranta:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Lämpötiloja seurataan       kertaa viikossa. |
| [ ]  | Lämpötilat kirjataan  kertaa viikossa. Mihin/minne kirjaukset tehdään?  |
| [ ]  | Vain 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 11). Myös huoltoraportit tulee säilyttää.

**Mitkä ovat toimenpiteet lämpötilapoikkeamia todettaessa?**

|  |
| --- |
|       |

## **12.2 Kunnossapito**

Tilojen 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:**

|  |
| --- |
|       |

## **12.3 Jätehuolto**

Ravintolan jäteastiat tyhjennetään päivittäin kiinteistön omistajan osoittamaan jätteenkeräyspisteeseen.

**Ravintolassa/kiinteistössä lajitellaan seuraavat jätteet:**

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

**Mihin jäterasvat/-öljyt kerätään? Mihin jäterasvat/-öljyt toimitetaan hävitettäväksi?**

|  |
| --- |
|       |

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

|  |
| --- |
|       |

# **13. Haittaeläinten torjunta ja muut eläimet**

Elintarvikehuoneistoissa ei saa esiintyä haittaeläimiä, kuten jyrsijöitä, lintuja tai elintarviketuholaisia.

**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 |
| **[ ]**  | Muu, miten       |

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

|  |
| --- |
|  |

**Asiakkaiden ravintolaan tuomat eläimet**

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimija voi määritellä mitkä lemmikkieläimet on sallittuja tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan.

* Saako ravintolaan tuoda lemmikkieläimiä? [ ]  Kyllä [ ]  Ei
* Asiasta on ilmoitettu kirjallisesti ravintolan

sisäänkäynnin yhteydessä [ ]  Kyllä

* Mitä eläimiä ravintolaan saa tuoda?

# **14. Henkilökunta**

## **14.1 Perehdytys ja koulutus**

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

Toimijan vastuulla on, että ravintolassa työskentelevät henkilöt perehdytetään hygieenisiin ja turvallisiin toimintatapoihin sekä omavalvontaan.

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

|  |
| --- |
|       |

## **14.2 Käsihygienia ja työvaatteet**

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 poista käsienpesun tarvetta.

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä siisti, puhdas ja riittävä työvaatetus. Riittävä suojavaatetus riippuu työtehtävästä. Esimerkiksi ruoanvalmistustyössä on suositeltavaa käyttää asianmukaista työpukua, hiukset peittävää päähinettä sekä työhön soveltuvia jalkineita.

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

|  |
| --- |
|       |

Keittiöhenkilö peittää korut suojavaatetuksella tai poistaa korut. Haavat ja rakennekynnet tulee aina peittää suojavaatetuksella.

## **14.3 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, että kenelle terveydentilan selvitys on tehty?**

|  |
| --- |
|       |

## **14.4 Hygieniapassit**

Toimija varmistaa, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on 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** *(esim. kopiot hygieniapasseista tai listaus työntekijöistä, joilla on hygieniapassi)*

|  |
| --- |
|       |

# **15. 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.

\* 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**

Mikäli toimija tuo muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. kasvikset, mausteet, kastikkeet, makeiset) Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiota Suomeen tai Euroopan unionin ulkopuolelta, ei erillistä ilmoitusta tarvita. Tulli valvoo maahantuotavien ei-eläinperäisten elintarvikkeiden turvallisuutta. Toimijalla on itsellään vastuu tuomiensa elintarvikkeiden määräysten mukaisuudesta ja mahdollisesta elintarvikkeisiin liittyvän erityislainsäädännön selvittämisestä.

**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.

**Elintarvikkeiden varastointi- ja tarjoilulämpötilat**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Elintarvike** | **Varastointilämpötila****enintään** | **Tarjoilulämpötila** |
| **Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet** | **0... 2 oC** |  |
| **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**  | **4 oC** |  |
| **Raaka liha ja elimet, raakalihavalmisteet sekä lihatuotteet ja lihavalmisteet (leikkeleet, ruokamakkarat, lihasta valmistetut einekset)** | **6 oC** |  |
| **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** | **6 oC** |  |
| **Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai vastaava käsittely (lukuun ottamatta maito ja kerma) sekä pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut** | **8 oC** |  |
| **Pakasteet** | **-18 oC tai sitä kylmempi** |  |
| **Kuumina tarjoiltavat ruoat**  |  | **vähintään 60 oC** |
| **Kylminä tarjoiltavat elintarvikkeet tarjoilun aikana(tarjoiluaika max. 4 h)** |  | **enintään****12 oC**  |

**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 6 oC.

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

**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

**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) (16023/5).

**ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT TARJOILUPAIKOISSA**

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

PAKKAAMATTOMAT ELINTARVIKKEET, NIISTÄ ILMOITETTAVAT TIEDOT JA ILMOITTAMISTAPA

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

Pakkaamaton elintarvike on elintarvike,

* joka tarjoillaan tarjoilupaikassa kuluttajalle heti nautittavaksi
* joka on valmiiksi pakattu tarjoilupaikassa välitöntä myyntiä varten, esim. take away

-tuotteet

* jonka kuluttaja itse pakkaa, esim. asiakas itse pakkaa salaattibaarissa annoksensa rasiaan
* jonka myyjä pakkaa kuluttajalle hänen pyynnöstä

Pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava seuraavat tiedot:

* Elintarvikkeen nimi
* Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tiedotteen lopussa lista)
* Ruoan raaka-aineena käytettävän lihan alkuperämaa (koskee tuoretta tai pakastettua naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjanlihaa)
* Alkuperämaa, jos koko elintarvike on valmistettu muualla kuin Suomessa

Tiedot tulee antaa seuraavalla tavalla:

* Kaksikielisissä kunnissa suositus ilmoittaa tiedot sekä suomen- että ruotsinkielellä
* Kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä esitteessä tai taulussa
* Tiedot voi antaa suullisesti, jos kuluttajille kirjallisesti ilmoitetaan, että tiedot saa henkilökunnalta. Ohessa esimerkki:

”Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.

* Lihan alkuperämaa on ilmoitettava kirjallisesti, alkuperämaan ilmoittamisesta on julkaistu erillinen ohje ”Lihan alkuperämerkintä pakollista ravintoloissa ja kahviloissa”
* Elintarvikkeista ilmoitettavat tiedot on oltava tarjoilupaikassa/ravintolassa saatavilla kirjallisesti/sähköisesti
* Omavalvonnassa on oltava kuvaus, miten ja mistä allergeeneja koskevat tiedot löytyvät.
* Erillistä ilmoitusta ei vaadita, mikäli kuluttajan ravitsemukselliset erityistarpeet on selvitetty etukäteen ja elintarvikkeet luovutetaan näiden tietojen perusteella (esim. päiväkodit, koulut, sairaalat, vanhustenhuolto, vankilat).

VALMIIKSI PAKATUT ELINTARVIKKEET

* Mikäli elintarvikkeita on tarkoitus myydä pitkän aikaa ja ne on pakattu esimerkiksi vakuumipakkaukseen tai muulla tavoin suljettu pakkaukseen tuotteen pitkän säilyvyyden varmentamiseksi tarjoilupaikassa, pidetään elintarvikkeita valmiiksi pakattuina. Valmiiksi pakattu elintarvike on jo ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen.
* Jos ravintola toimittaa pakattuja tuotteita muun kuin oman yrityksen toimipisteeseen, tuotteet katsotaan silloin pakatuiksi. Edellä mainituissa tapauksissa tuotteissa tulee olla lainsäädännön edellyttämät pakkausmerkinnät.

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet

2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet

3. Munat ja munatuotteet

4. Kalat ja kalatuotteet

5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet

6. Soijapavut ja soijapaputuotteet

7. Maito ja maitotuotteet

8. Pähkinät

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

**LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄ PAKOLLISTA RAVINTOLOISSA JA KAHVILOISSA**

Lihan alkuperämaan ilmoittaminen asiakkaalle on pakollista ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa 1.5.2019 alkaen. Tieto lihan alkuperämaasta on ilmoitettava kirjallisesti esimerkiksi helposti havaittavassa esitteessä tai kyltissä.

Alkuperämaan merkintävaatimus koskee alla olevia lihoja (**myös jauhelihaa**), kun niitä käytetään tarjoilupaikassa **tuoreena tai pakastettuna ruoan raaka-aineena**:

* naudanliha
* sianliha (ei villisikaa)
* lampaan-ja vuohenliha
* siipikarjanliha (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha).

Vaatimus koskee myös take away-tuotteita ja nettikauppaa.

Alkuperämaan merkintävaatimus ei koske ravintolaan tulleita, ruokien raaka-aineena käytettäviä raakalihavalmisteita (suolattua, maustettua tai marinoitua lihaa) eikä lihavalmisteita (leikkeleitä tai makkaroita). Tieto alkuperämaasta löytyy esimerkiksi lihapakkauksesta.

**Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata**.

Alkuperämaa on ilmoitettava maan tarkkuudella, jos tieto on saatavilla:

Esimerkiksi lihamureke: naudanliha (alkuperämaa Suomi), sianliha (alkuperämaa Saksa) TAI

naudanliha (Suomi), sianliha (Saksa).

Jos lihan alkuperämaata ei ole saatavilla maan tarkkuudella, alkuperämaa ilmoitetaan ”EU” tai ”muu kuin EU” tai ”EU ja muu kuin EU”.

Esimerkiksi: broilerin liha (muu kuin EU).

Lisää aiheesta

* maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa [154/2019](https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2019/20190154) ja
* Ruokaviraston verkkosivuilla: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaikoissa>

**NIMEÄ KINKKUA SISÄLTÄVÄ RUOKA OIKEIN**

Ruuan nimi ei saa johtaa kuluttajaa harhaan, sen on oltava selkeä, helposti ymmärrettävä ja totuuden mukainen. Lihaa sisältävien ruokien nimeämisessä valmistajan tulee varmistaa, että ruuan nimi perustuu raaka-aineiden oikeisiin nimityksiin. Raaka-aineiden oikea nimeämisen voi tarkastaa raaka-aineen valmistajan pakkausmerkinnöistä. (ks. esimerkki alla)

Ruuan nimessä voi käyttää sanaa *kinkku* **vain**, jos ruoka sisältää oikeaa kinkkua (ks. kuva alla), esim. kinkkupitsa, kinkkukiusaus tai kinkkusalaatti.

Kinkkuvalmisteesta tai kinkkuleikkeestä valmistetusta ruuassa voidaan käyttää nimitystä kinkkuvalmiste. Tällöin ruoka nimetään esim. kinkkuvalmistepitsaksi tai kinkkuvalmistesalaatiksi ja ainesosaluetteloon tulee merkitä kinkkuvalmiste.

Pitsoissa käytetään usein pitsasuikaletta. ***Pitsasuikale*** ei ole elintarvikkeen nimi vaan kaupallinen nimi ja tämä sisältää usein sianlihaa, joka ei ole kinkkua. Tällöin ruoan esim. pitsan nimessä tai ainesluettelossa **ei saa** käyttää nimitystä kinkku.

**Mitä on kinkku?**

Kinkku on 100% sianlihaa ja liha on sian takajalasta (kuvassa kinkku punaisella 12). Kinkkuun saa lisätä **vain** suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/tärkkelyssiirappia ja sallittuja lisäaineita.



Esimerkki kinkun pakkausmerkinnöistä:

Ainesosat: Sianliha (kinkku, Suomi), vesi, suola, glukoosi, stabilointiaineet E 450, E 451, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E 250. Lihapitoisuus 92 %.

**Lisätietoja;**

Helsingin kaupunki, elintarviketurvallisuusyksikkö, kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Ruokavirasto:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-nimeaminen/kinkku-elintarvikkeen-nimena/>

**Omavalvonnan näytteenotto tarjoilupaikoissa**

Tarjoilupaikkojen, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia. Tarjoilupaikka 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 tarjoilupaikkojen näytteenottosuunnitelman sekä sen toteutuksen. 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> ja tarjoilupaikkoja koskeva liite <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

**Jään tutkimukset**

Jos tarjoilupaikassa käytetään itse valmistettuja jäitä juomissa tai sellaisenaan syötävissä ruoissa, tulee **jään laatu tutkia kerran vuodessa**. Jäänäytteestä tutkitaan *Escherichia coli*, koliformiset bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit.

**Näytteet pinnoilta**

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa niissä tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaatteja, täytettyjä leipiä, graavikalaa ja leikkeleitä. Velvoite koskee esimerkiksi ruokaravintoloita, kahviloita, pizzerioita, sushiravintoloita, pitopalveluja ja laitoskeittiöitä. Pintapuhtausnäytteiden näytteenottomäärät riippuvat toiminnan laajuudesta. Alla olevassa taulukossa on esitetty tarjoilupaikkojen näytteenottotiheydet, -määrät ja tehtävät analyysit.

**Taulukko: Pintapuhtausnäytemäärät, näytteenottotiheys ja analyysit tarjoilupaikoissa, joissa käsitellään raakoja, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Tarjoilupaikat**50 – 500 annosta / vrk | **Tarjoilupaikat**500 – 2000 annosta / vrk | **Tarjoilupaikat**yli 2000 annosta / vrk |
| Näytteenottotiheys ja näytemäärät | - Näytteitä otetaan vähintään 4 kertaa vuodessa- Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä | - Näytteitä otetaan vähintään 8 kertaa vuodessa- Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä | - Näytteitä otetaan vähintään 12kertaa vuodessa- Jokaisella näytteenottokerralla otetaan vähintään 5 näytettä |
| Tehtävät analyysit | Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit | Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit | Aerobiset mikro-organismit tai Enterobakteerit |

Näytteet voi ottaa itse esimerkiksi Hygicult-levyillä tai muilla vastaavilla kaupallisilla puhtauden tarkkailuun tarkoitetuilla mittareilla/menetelmillä tai laboratorio voi ottaa näytteet. Viljelymenetelmän voi korvata myös kaupallisella puhtauden tarkkailuun tarkoitetulla mittarilla/menetelmällä. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvilta pinnoilta kuten työtasoista, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet otetaan puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista. Mikäli näytteet otetaan itse, käytetyn menetelmän käyttöohjeita on noudatettava.

Tarjoilupaikoissa tulee ottaa lisäksi pintanäytteitä *Listeria monocytogenes* –tutkimuksiin, jos valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai enemmän. Näitä elintarvikkeita ovat muun muassa tuoresalaatit, täytetyt leivät, graavikala ja kylmäsavustettu kala. Pintanäytteet otetaan edellä mainittujen tuotteiden käsittelyalueilta ja –laitteista työn aikana tai heti työn päätyttyä ennen puhdistuksen aloittamista.

**Näytteet elintarvikkeista**

Elintarvikenäytteitä mikrobiologisiin tutkimuksiin otetaan tarjoilupaikoissa valmistetuista helposti pilaantuvista ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden **myyntiaika on 5 vrk tai enemmän**.

Naudan- tai lampaanlihasta valmistettua jauhelihaa ja raakalihavalmisteita suositellaan tutkimaan harkinnan (käyttötarkoitus, kohderyhmä) mukaan STEC –bakteerien varalta. Näytteenottoa suositellaan esimerkiksi, kun valmistetaan jauhelihaa, joka on tarkoitus syödä kypsentämättömänä (esimerkiksi tartarpihvit).

Valmistuskeittiöissä suositellaan ottamaan talteen itse valmistettuja ruokia ja säilyttämään niitä pakastettuina 2 – 4 viikkoa mahdollisia ruokamyrkytysepäilyselvityksiä varten. Sopiva näytemäärä vähintään 200 grammaa.

**Tulosten seuranta**

Toimijan tulee laatia osana omavalvontaa näytteenottosuunnitelma, jossa määritellään otettavat näytteet, näytteistä tehtävät tutkimukset ja näytteenottotiheys. Toimijan tulee kirjata näytetulokset, mahdollisten huonojen tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet (esim. siivoamisen tehostaminen/ohjeistuksen parantaminen/puhdistusaineen vaihtaminen/siivousvälineiden vaihtaminen) ja uusintanäytteiden tulokset.

Toimijan tulee tarkastella tutkimustulosten trendejä (kehityssuuntauksia) pitkällä aikavälillä. Kehityssuuntia tarkastelemalla voidaan arvioida, onko valmistusprosessi ja hygieniatoimet hallinnassa. Tarkastelu tehdään analyysikohtaisesti. Jos trendi / suuntaus on heikkenevä, toimijan on ryhdyttävä viipymättä toimenpiteisiin mikrobiologisten vaarojen estämiseksi. Jos tulosten kehityssuunta on ollut pitkään hyväksyttävällä tasolla, näytteenottotiheyksiä on mahdollista harventaa. Seurantaa voi toteuttaa yksinkertaisimmillaan taulukoimalla näytetulokset ruutuvihkoon, josta voidaan nähdä tulosten kehityssuunta, tai käyttämällä ns. liikennevalomallia, jossa seurantaan merkitään hyvät tulokset vihreällä, välttävät keltaisella ja huonot punaisella.

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**:

Espoon seudun ympäristöterveys, elintarvikevalvonta@espoo.fi

Eteläkärjen ympäristöterveys, halsoinspektor@symi.fi

Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi

Hyvinkään ympäristöterveydenhuolto, kirjaamo@hyvinkaa.fi

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus, yaktoimisto@tuusula.fi

Lohjan ympäristöterveyspalvelut, ymparistoterveys@lohja.fi

Porvoon ympäristöterveydenhuolto, ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Vantaan ympäristökeskus, ymparistoterveys@vantaa.fi

**ELINTARVIKKEIDEN VASTAANOTTOTARKASTUKSET**

Kirjaustiheys \_\_\_\_x vko / kk **vuosi**

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

**KYLMÄ- JA PAKASTEVARASTOJEN LÄMPÖTILAN SEURANTA**

**Säilytyslämpötilat:**

* tuore kala ja katkaravut 0 – +2 °C
* kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet,

sekä suolattu mäti 0 – +3 °C

* jauheliha ja jauhettu maksa enintään +4 °C
* helposti pilaantuva elintarvike enintään +6 °C
* pastöroidut maitopohjaiset tuotteet enintään +8 °C
* pakasteet –18 °C tai sitä kylmempi.

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

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

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

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

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

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

**JÄÄHDYTETTÄVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA vuosi**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys |  Ruoka | Kellonaika aloi­tetta­essa | Lämpö­tila °C | Kellonaika lope­tet­ta­essa | Lämpö­tila °C | Huomautuksia (jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**TARJOILTAVIEN RUOKIEN LÄMPÖTILAN SEURANTA vuosi**

**Kirjaustiheys 1 x viikossa**

Kuumana tarjoiltavien ruokien tarjoilulämpötila vähintään +60 °C, kylmien enintään +12 °C.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

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

**MUUALLE TOIMITETTAVAN RUOAN LÄMPÖTILAN SEURANTA vuosi**

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

**ASIAKASVALITUKSET/-PALAUTTEET**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| PäIVÄYS | VALITUKSEN AIHE | VALITTAJAN YHTEYSTIEDOT | TOIMENPITEET |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**PUHTAANAPIDON SEURANTA**

**HARVEMMIN PUHDISTETTAVIEN KOHTEIDEN KIRJAUKSET vuosi**

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

**KONEELLISEN ASTIANPESUN LÄMPÖTILAN SEURANTA vuosi**

Pesuveden lämpötila +60–65 °C, huuhteluveden lämpötila vähintään +80 °C.

Mikäli koneessa ei ole lämpötilanäyttöä, riittää pestyjen astioiden aistinvaraisen puhtauden seuranta. Huoltojen yhteydessä tulee pyytää huoltomiestä mittaamaan koneen pesu- ja huuhtelulämpötilan ja kirjaamaan sen huoltoraporttiin.

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

**LÄMPÖMITTAREIDEN TOIMINNAN TARKASTUKSET**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Mittari: | Mitattu sulavan jään lämpötila, °C | Mitattu kiehuvan veden lämpötila, °C |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**TUHOLAISHAVAINNOT JA -TORJUNNAT vuosi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Päiväys | Havainto  | Tehdyt toimenpiteet ja käytetyt torjunta-aineet |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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

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

**PINTAPUHTAUSNÄYTTEENOTTO vuosi**

**Näytteenotto menetelmä:**

Näytteitä tulee ottaa näytteenottosuunnitelman mukaisesti.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Päiväys | Näyte | Tulos (numeraalinen) | Arviointi (hyvä, välttävä, huono) | Tehdyt toimenpiteet raja-arvon ylittyessä. (Jatka tarvittaessa kääntöpuolelle) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |