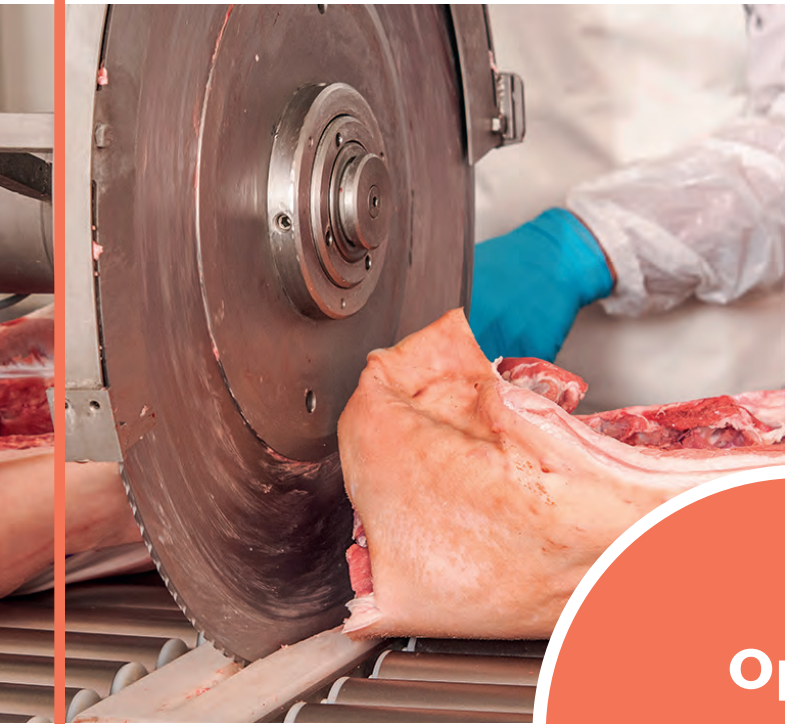




**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

**HALLITUKSEN  
KÄRKIHANKE**

# Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen



**Opas  
pk-yrityksille**



HALLITUKSEN  
KÄRKIHANKE

Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen – Opas pk-yrityksille  
7063/04.02.00.01/2019  
Laatija: Ruokavirasto, elintarvikealan pk-yritysten neuvontahanke  
Taitto: Käyttäjäpalvelujen yksikkö  
Kannen kuvat: Shutterstock  
Helsinki 2019



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



## Sisällys

---

<b>Oppaan esittely .....</b>	<b>5</b>
<b>Osa 1, Perustaminen.....</b>	<b>6</b>
Sopiva tila .....	6
Miten haet laitoksellesi hyväksynnän? .....	7
Olet tehnyt hakemuksen, mitä sitten tapahtuu? .....	8
Hyväksymispäätös.....	9
Hyväksymisnumero ja tunnistusmerkki .....	10
Mitä viranomaisvalvonta maksaa? .....	10
Vaatimukset henkilökunnalle.....	10
<b>Osa 2, Tilat.....</b>	<b>12</b>
Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat .....	12
Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat .....	14
Pakkaus- ja kääremateriaalien säilytystilat .....	15
Henkilökunnan pukeutumistilat.....	15
Wc-tilat .....	15
Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat .....	16
Jätteiden ja sivutuotteiden säilytystilat .....	16
Tupakointitilat.....	17
Laitoksen valvojalle oma tila.....	17
<b>Osa 3, Toiminta .....</b>	<b>18</b>
Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito .....	18
Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit .....	20
Käytettävä vesi .....	21
Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto .....	22
Jäljitettävyys .....	23

Reseptin ja koostumuksen hallinta .....	24
Elintarviketietojen hallinta.....	24
Elintarvikkeiden kuljetus.....	26
<b>Osa 4, Henkilökunta.....</b>	<b>27</b>
Hygieniapassi .....	27
Selvitys henkilökunnan terveydentilasta .....	27
Suojavaatetus .....	28
Käsienpesu.....	29
<b>Osa 5, Omaevalvonta.....</b>	<b>30</b>
Mitä omaevalvonta on ja mihin sitä tarvitaan? .....	30
Millainen omaevalvontasuunnitelman tulee olla? .....	31
Omaevalvonnan termejä .....	31
Mitä omaevalvontasuunnitelmassa tulee huomoida?.....	32
Kuinka omaevalvontasuunnitelman toteutumista seurataan? .....	32
Vastuut.....	33
<b>5.1 Omaevalvonnan sisältö .....</b>	<b>34</b>
<b>Osa 6, Sanojen selitykset .....</b>	<b>39</b>



## Oppaan esittely

---

Tästä oppaasta saat tärkeää tietoa siitä, miten aloitat lihanleikkaamon, raakalihavalmistelaitoksen tai jauhelihalaitoksen toiminnan. Saat tietoja myös siitä, miten hoidat laitoksessasi asioita oikein, esimerkiksi hygienian ja muiden määräysten suhteen.

On tärkeää, että olet etukäteen perillä siitä, mitä sinun missäkin vaiheessa tulee tehdä ja miten laitoksessa tulee toimia. Näin kaikki sujuu hyvin, ja pidät sekä asiakkaat että elintarvikevalvojan tyytyväisenä.

Opas on jaettu kuuteen osaan.

- **Osa 1, Perustaminen.**  
Osa 1 on yhteenveto liha-alan laitoksen perustamisessa tarvittavista tiedoista.
- **Osa 2, Tilat.**  
Osaan 2 on koottu tietoja laitoksen tiloihin liittyvistä vaatimuksista.
- **Osa 3, Toiminta.**  
Osassa 3 on laitosten toiminnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 4, Henkilökunta.**  
Osassa 4 on laitosten henkilökunnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 5, Omavalvonta.**  
Osasta 5 löydät tietoa omavalvonnasta. Tämän tiedon avulla voit tehdä laitoksellesi omavalvontasuunnitelman.
- **Osa 6, Sanojen selitykset.**

Opas ei sisällä yleisiä neuvoja yrityksen perustamisesta. Yrityksen perustamiseen liittyviä ohjeita löydät internetsivun [www.ruokavirasto.fi/pkneuvonta](http://www.ruokavirasto.fi/pkneuvonta) kautta.

Tekstissä on tummennettu joitakin sanoja. Löydät niiden selitykset osasta 6.

Opas on tehty selkosuomeksi.

### Saat oppaasta tietoa muun muassa näistä asioista:

- ▶ Miten varmistat, että tila on sopiva liha-alan laitoksellesi?
- ▶ Miten haet laitoksellesi hyväksynnän ja luvan toimintaan viranomaisilta?
- ▶ Mitä laitoksen tiloilta vaaditaan?
- ▶ Mitä muita asioita liha-alan laitoksen toiminnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä liha-alan laitoksen henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä tarkoittaa liha-alan laitoksen omavalvontasuunnitelma?



## Osa 1, Perustaminen

### Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Mitä sinun tulee muistaa perustamisvaiheessa?
- ▶ Miten selvität, että tila on sopiva toimintaasi?
- ▶ Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi tulee olla?
- ▶ Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- ▶ Miten haet hyväksymisen laitoksesi toiminnalle?
- ▶ Mitä hyväksymistarkastuksessa tapahtuu?
- ▶ Mitä muita tärkeitä asioita sinun tulee muistaa ennen toiminnan aloitusta?
- ▶ Mikä on omavalvontasuunnitelma ja mistä saat apua sen laatimiseen?

### Sopiva tila

Kun löydät mieluisan tilan, varmista kunnan **rakennusvalvonnasta**, että tila on tarkoitettu ajattelemaasi käyttöön. Tämä yleensä takaa sen, että kiinteistössä tai huoneistossa on riittävät tekniset valmiudet toiminnalle eli että esimerkiksi ilmanvaihto on riittävä.

On hyvä, että olet jo tässä vaiheessa yhteydessä myös kunnan **elintarvikevalvontaviranomaiseen**. Voit keskustella **elintarvikevalvojan** kanssa siitä, että tila varmasti sopii sinun käyttötarkoitukseesi.

### Mitä tarkoittaa ”rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus”?

Kunnan rakennusvalvonta hyväksyy huoneiston tai kiinteistön käyttötarkoitukseksi esimerkiksi ravintolan, myymälän, toimiston tai teollisuustilan.

Tilan käyttötarkoitus selviää sen **rakennusluvasta**.

Tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin mikä rakennusluvista on myönnetty.

### Mitä tapahtuu, jos tilaa ei ole hyväksytty siihen käyttöön, mihin sitä tarvitset?

Jos haluat käyttää tilaa, vaikka käyttötarkoitus ei ole sopiva, tarvitset käyttötarkoituksen muuttamista koskevan rakennusluvan.

Voit joutua tekemään isoja korjauksia esimerkiksi kiinteistön tai huoneiston ilmanvaihtoon tai vesipisteisiin.

Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, voitko hakea rakennuslupaa itse vai onko se esimerkiksi taloyhtiön tehtävä.

### Kun haet tilan käyttötarkoituksen muutosta, muista myös nämä asiat:

Näissä tilanteissa sinun pitää varautua myös suunnittelusta aiheutuviin kuluihin, esimerkiksi suunnittelijan palkkausmenoihin. Selvitä kunnan rakennusvalvonnasta, millainen pätevyys suunnittelijalla tulee olla.

Rakennustöitä ei saa aloittaa ennen kuin rakennuslupa on **lainvoimainen**.

Tilaa ei saa ottaa uuteen käyttöön ennen kuin rakennusvalvonta on hyväksynyt sen käyttöön **loppukatselmuksessa**.

### **Voiko toiminnalle olla muita kuin rakennuslupaan liittyviä esteitä?**

Varmista myös taloyhtiöltä, että aikomasi toiminta on mahdollista ajattelemassasi kiinteistössä.

Yhtiöjärjestyksessä voidaan määrätä tilojen käytöstä.

### **Voiko laitoksen toiminnan järjestää tiloissa?**

Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voitko järjestää toimintasi tiloissa järkevästi.

Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja lattiakaivoja. Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa toimintaasi myöhemmin.

Mieti myös, voiko elintarvikkeiden käsittely vaatia suuren ja kalliin pintaremontin. Elintarvikevalvoja ja neuvontajärjestöt osaavat neuvoa sinua näissä asioissa. Neuvontajärjestöistä löydät tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Opit tilavaatimuksista lisää myös tämän oppaan osasta 2, Tilat.

### **Suunnittele näin:**

- Älä päästä asiakkaita tai muita ulkopuolisia elintarvikkeiden käsittelytiloihin. Myöskään lemmikkejä ei saa tuoda laitoksen tiloihin.
- Vähittäismyynti on erotettava lihan leikkaamisesta ja jauhamisesta sekä raakalihavalmisteiden valmistamisesta erilliseen omaan tilaan.

Muut käsittelytilat, kuten pakkaamo, voidaan erottaa vähittäismyynnistä ajallisesti.

Tässä tapauksessa tuotteet pakataan myymälänä käytettävässä tilassa sellaiseen aikaan, jona myymälä ei ole auki. Tämä edellyttää, että valvontaviranomainen hyväksyy asian.

- Sijoita elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat niin, että läpikulkua esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai elintarvikevarastoihin ei ole.
- Varastoi muut tuotteet kuin elintarvikkeet niin, että niistä ei siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin. Huolehdi myös siitä, että ne eivät aiheuta vaaraa, jos ne menevät rikki.
- Poista tiloista ylimääräiset tavarat, kuten käytöstä poistetut kalusteet, laitteet ja välineet, koska ne keräävät pölyä. Lisäksi ne aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat siivoamista.

### **Miten haet laitoksellesi hyväksynnän?**

Voit aloittaa toiminnan vasta, kun olet saanut viranomaiselta hyväksynnän. Hyväksymistä haet kirjallisesti ja pääsääntöisesti sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta. Jos laitos on teurastamon yhteydessä, hyväksyntää haetaan **Ruokavirastosta**. Lapin **aluehallintovirasto** hyväksyy kuitenkin poroteurastamot ja niiden yhteydessä olevat laitokset.

Hyväksymishakemuksessa sinun tulee kuvailla, millaisen toiminnan haluat aloittaa. Lisäksi sinun tulee kertoa, millaiset tuotantotilat ovat.

Sinun on helpointa käyttää viranomaisen tekemää hakemuslomaketta. Lomakkeen saat kunnan internetsivulta tai kunnan elintarvikevalvojalta.

### Hakemuksessa on oltava nämä tiedot:

- sinun nimesi, kotikuntasi ja yhteystietosi
- yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus
- laitoksen nimi ja käyntiosoite
- mitä toimintoja tulet harjoittamaan (esim. leikkaamo, jauhelihalaitos, **raakalihavalmistela**itos, **mekaanisesti erotettua lihaa** valmistava laitos, **lihavalmistela**itos)
- suunniteltu tuotantomäärä
- toiminnan arvioitu aloittamisajankohta
- selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäroinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä
- tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pintamateriaalit
- selvitys tilojen käytön erityisjärjestelyistä (esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen, eli työn tekeminen eri aikaan)
- tiedot mahdollisesta kausiluonteisesta toiminnasta

### Lisäksi hakemuksessa on oltava nämä liitteet:

- laitoksen asema-, pohja- ja **LVI-piirustukset**, joista ilmenee:
  - elintarvikkeiden käsittelytilat, mitä teet missäkin tilassa sekä kuinka sijoittelet laitteet ja kalusteet
  - raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, sekä pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit
  - hygienialueiden rajat, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytilojen ja jätteiden säilytystilojen rajat
  - henkilökunnan kulkureitit (myös kunnossapito, kuljetus ja siivous)
  - vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu

- jäähdytettyjen tilojen lämpötilat
- tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymisestä tilan käyttötarkoituksesta ja vireillä olevista luvista
- tarkastettavaksi tarkoitettu omavalvontasuunnitelma.

### Mitä jos teet olennaisia muutoksia?

Sinun tulee hakea myös olennaisille muutoksille hyväksyntä etukäteen.

Olennainen muutos on esimerkiksi se, jos

- alat valmistaa jauhelihaa leikkaamossa
- teet tuotteita paljon enemmän kuin olet ilmoittanut hyväksymishakemuksessa tai
- laajennat tiloja.

Olennainen muutos tarkoittaa, että muutat toimintaa siitä, millaiseksi viranomaiset ovat sen hyväksyneet.

Hyväksynnän voit tarvita myös silloin, jos muutat tilan käyttöä. Esimerkiksi jos muutat pakkausmateriaalivaraston lihan käsittelytilaksi.

### Olet tehnyt hakemuksen, mitä sitten tapahtuu?

Pääsääntö on, että valvontaviranomaisen on tehtävä päätös asiasta 60 vuorokauden kuluessa siitä, kun se on saanut hakemuksesi.

Erityisestä syystä käsittelyaika voi olla pidempi. Syy voi olla esimerkiksi se, että hakemuksestasi puuttuu jotakin. Viranomainen voi pyytää sinulta lisää tarpeellisia selvityksiä ja asiakirjoja.

### Hyväksymistarkastus

Ennen kuin valvontaviranomainen voi hyväksyä laitoksesi, se tekee laitokseesi hyväksymistarkastuksen.



Tarkastus tehdään,  
kun olet jättänyt hakemuksesi.  
Laitoksesi pitää tarkastuksen aikana olla  
jo niin valmis,  
että tuotannon voisi lähes jo aloittaa.

### **Viranomainen arvioi omavalvontasuunnitelmasi**

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on  
oltava **omavalvontasuunnitelma**.  
Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on  
auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja  
hallitsemaan siihen liittyvät  
elintarvikehygieniset riskit.

Viranomainen arvioi ennen hyväksymistä sen,  
että laatimasi omavalvontasuunnitelma  
sisältää tarvittavat asiat.

Suunnitelman tekemiseen löydät materiaalia  
tästä oppaasta.

Myös elintarvikevalvontayksiköiden  
internetsivuilla voi olla ohjeita siitä,  
miten teet lihalaitosten  
omavalvontasuunnitelman.

Tutustut omavalvontaan tarkemmin tämän  
oppaan Osassa 5, Omavalvonta.

### **Hyväksymispäätös**

Kun laitoksesi täyttää  
lainsäädännön vaatimukset,  
viranomainen hyväksyy laitoksesi.  
Saat asiasta kirjallisen päätöksen.

Toimintasi on oltava voimassa olevan  
hyväksymispäätöksen mukaista.  
Jos haluat myöhemmin muuttaa toimintaasi,  
sinun on haettava muutokselle hyväksyntä.

### **Milloin laitoksesi voidaan hyväksyä ehdollisesti?**

Poikkeustapauksessa viranomainen voi hyväksyä  
laitoksesi ehdollisesti,  
vaikka se ei täyttäisi kaikkia vaatimuksia.  
Tällöin laitoksesi perusrakenteen  
ja laitteiston on kuitenkin oltava  
vaatimusten mukaisessa kunnossa.  
Perusrakenteen vaatimukset tarkoittavat,  
että seinät, katot, lattiat, vesi, viemärointi,  
ilmanvaihto ja valaistus ovat kunnossa.

Kun laitoksesi hyväksytään ehdollisesti,  
laitoksessasi saa olla vain vähäisiä puutteita,  
jotka sinun tulee korjata.  
Vasta sitten laitoksesi toiminta hyväksytään  
lopullisesti.

Vähäinen puute on esimerkiksi se,  
jos joku vesipiste on vielä keskeneräinen,  
mutta laitoksessasi on useita vesipisteitä.

Ehdollinen hyväksyminen voidaan antaa  
korkeintaan kolmeksi kuukaudeksi kerrallaan.  
Viranomainen tekee uuden tarkastuskäynnin  
ennen kuin kolmen kuukauden määräaika  
umpeutuu.

### **Voidaanko hakemus hylätä?**

Viranomainen voi hylätä hakemuksesi  
näistä syistä:

1. Jos laitoksen rakenteet tai laitteet  
vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden  
etkä pyynnöstä huolimatta korjaa niitä.
2. Jos et pyynnöistä huolimatta täydennä  
puutteellista hakemusta.
3. Jos omavalvontasuunnitelma puuttuu tai se  
on merkittävästi keskeneräinen.

Merkittävä keskeneräisyys tarkoittaa esimerkiksi sitä, että suunnitelmastasi puuttuu:

- elintarvikkeiden näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma tai
- tilojen ja laitteiden puhdistus- ja näytteenottosuunnitelma.

### Hyväksyntä TSE-riskiaineksen erottamiseen

TSE-tauteja ovat muun muassa hullun lehmän tauti eli nautojen BSE, ja lampaiden tai vuohien scrapie.

Leikkaamoissa TSE-riskiainesta ovat muun muassa yli 12 kuukauden ikäisen

- naudan pääneliä
- naudan selkäydin, joka on jäänyt ruuhon teurastamossa esimerkiksi halkaisuvirheen vuoksi, ja
- lampaan ja vuohen selkäydin.

TSE-riskiaines on korkeimman riskiluokan **sivutuotetta**, joka on toimitettava hävitettäväksi. Näin ehkäiset TSE-tautien leviämistä.

Jos haluat poistaa leikkaamossasi ruhoista nk. TSE-riskiainesta, tarvitset päätöksen, jossa viranomainen hyväksyy laitoksesi TSE-riskiainesta erottavaksi laitokseksi.

### Saatko tehdä jauhelihaa ja raakalihavalmisteita samassa huoneessa kuin missä leikkaat lihan?

Valvontaviranomainen voi hyväksyä sen, että valmistat jauhelihaa ja raakalihavalmisteita samassa huoneessa kuin missä leikkaat lihaa.

Valmistuksen tulee tässä tapauksessa tapahtua

- paikassa, joka on riittävän erillään muusta toiminnasta tai
- ajallisesti erotettuna – eli eri aikaan ja tila tulee puhdistaa välillä.

### Hyväksymisnumero ja tunnistusmerkki

Ruokavirasto antaa laitoksellesi hyväksymisnumeron sen jälkeen, kun laitos on hyväksytty. Tämä numero tulee laitoksesi tunnistusmerkkiin, joka sinun täytyy merkitä kaikkiin pakkaamiisi tuotteisiin. Hyväksymisnumero tai tunnistusmerkki on merkittävä aina myös lihalähetysten kaupallisiin asiakirjoihin.

Viranomainen voi varata laitoksellesi alustavasti Ruokavirastolta numeron jo ennen laitoksen hyväksymistä. Varaus ei oikeuta sinua aloittamaan toimintaa. Se antaa sinulle kuitenkin mahdollisuuden esimerkiksi painaa pakkausmateriaaleja ja asiakirjapohjia etukäteen.

### Mitä viranomaisvalvonta maksaa?

Valvontaviranomainen perii maksun sekä laitoksen hyväksymisestä että jatkossa tapahtuvasta säännöllisestä valvonnasta. Elintarvikevalvoja voi tulla valvontakäynneille ennalta ilmoittamatta tai sopia tarkastuksista kanssasi etukäteen.

Maksun suuruus määräytyy kunnan taksan perusteella. Taksan löydät laitoksen sijaintikunnan internetsivuilta.

Lisätietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

### Vaatimukset henkilökunnalle

Työkseen pakkaamattomia **helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä** henkilöillä tulee olla **hygieniapassi** ja työhön sopiva suojavaatetus.

Hygieniapassi on osaamistodistus, jolla henkilö osoittaa hallitsevansa **elintarvikehygienian**.

Lisäksi työntekijöillä tulee tarvittaessa olla luotettava selvitys siitä, että heillä ei ole **salmonellatartuntaa**.

Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta. Tutustut näihin henkilöstölle asetettuihin vaatimuksiin tarkemmin tämän oppaan Osassa 4, Henkilökunta.

### Yhteenveto

Kun aiot perustaa liha-alan laitoksen

- ▶ Varmista kunnan rakennusvalvonnasta ja elintarvikevalvontaviranomaiselta, että tila on sopiva laitoksellesi.
- ▶ Tee hyväksymishakemus laitoksen perustamisesta.
- ▶ Huolehdi, että lihaa käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus.
- ▶ Laadi oma valvontasuunnitelma.



## Osa 2, Tilat

Oppaan tässä osassa opit, millaiset liha-alan laitoksen tilojen tulee olla.

Tilat ja toiminta vaikuttavat siihen, että elintarvikkeet ja ruoat ovat turvallista.

### Kun suunnittelet tiloja, ota huomioon seuraavien tilojen ja toimintojen järkevä sijoittelu:

- Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat
  - Tarvittavat laitteet ja välineet
  - Kylmäsäilytystilat
  - Vesipisteet ja viemäröinti
  - Myrkyttömät, helposti puhtaana pidettävät ja sileät pintamateriaalit
- Tilat astioiden ja kuljetuslaatikoiden puhdistukseen ja säilytykseen
- Jätteiden ja sivutuotteiden säilytystilat
- Tilat siivousvälineiden säilytykseen ja käsittelyyn
- Muut tarvittavat varastotilat
- Lattiakaivot tiloissa, joiden puhtaanapito vaatii vesipesua
- Wc-tilat
- Henkilöstön pukeutumistilat
- Tupakointitilat

### Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat

Kun käsittelet ja säilytät elintarvikkeita, sinun on tärkeää varmistaa se, että likaa, haitallisia **bakteereita**, **viruksia** tai haitallisia aineita ei pääse elintarvikkeisiin.

Tämä edellyttää, että kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ovat turvallisia, eikä niistä irtoa haitallisia aineita.

Tilojen on myös oltava riittävän suuret, jotta eri toiminnot voidaan sijoitella järkevästi.

Tilojen on oltava esimerkiksi sellaiset, että pystyt pitämään raaka-aineet ja lopputuotteet erillään toisistaan.

Myös allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään.

Näet listan **allergioita** ja **intoleransseja** aiheuttavista aineista ja tuotteista tämän oppaan osassa 3, Toiminta, kohdassa ”Elintarviketietojen hallinta”.

### Esimerkkejä erillään pidettävistä ruuista

- Pidä raaka-aineet ja lopputuotteet erillään toisistaan. Liha on esimerkiksi pidettävä erillään tartar-pihveistä ja jauhelihasta, ja ruhot leikatusta lihasta.

- Pidä raaka siipikarjan liha erillään muista elintarvikkeista.  
Varastoi ja käsittele pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa niin, että se ei voi joutua kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.
- Pidä eri eläinlajien liha toisistaan erillään joko käsittelemällä eri lajit eri aikaan tai eri tiloissa.
- Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.  
Keskeisiä erillään pidon ja ristikontaminaation hallinnan kannalta ovat esimerkiksi raaka-aineiden hankinta, vastaanotto, merkitseminen, varastointi, käsittely, työjärjestys ja puhdistus.
- Pidä pakatut ja suojaamattomat lihat/lihatuotteet erillään toisistaan.  
Erota myös pakkaaminen muusta lihan käsittelystä, jotta pakkausmateriaalit eivät aiheuta lihan/lihatuotteiden saastumista.
- Merkitse ja pidä elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, erillään muista elintarvikkeista.

### Vesipisteet ja pesualtaat

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloissa on oltava riittävästi vesipisteitä.

Vesipisteiden tarve kannattaa miettiä jo tilojen suunnittelun yhteydessä, koska myöhemmin tehtävät muutostyöt ovat sekä hankalia että kalliita.

#### *Useita vesipisteitä*

Lihan käsittelytiloissa tarvitaan useita vesipisteitä.

Vesipisteitä on oltava esimerkiksi käsien ja tilojen pesua varten.

Astioiden, laitteiden ja välineiden pesuun on oltava laitoksessa oma paikkansa. Se on oltava helppo puhdistaa ja siinä käytetyt materiaalit eivät saa ruostua.

Lattiakaivot ovat tärkeitä tiloissa, joita pestään vedellä, ja joissa olevia laitteita ja välineitä pestään vedellä.

#### *Riittävä vedensaanti ja puhtaus*

Kaikissa pesualtaissa ja pesuvälineissä on oltava riittävä kuumen sekä kylmän talousveden saanti.

Altaat ja pesuvälineet on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa **desinfioitava**.

#### *Sama pesupiste eri käyttötarkoituksessa*

Vanhoissa tiloissa voidaan joutua tekemään sovitteluratkaisuja.

Pesupistettä voidaan ensin aamulla käyttää yhteen tarkoitukseen ja myöhemmin toiseen tarkoitukseen. Esimerkiksi käsien pesupistettä voidaan käyttää työpäivän jälkeen työvälineiden esipesuun. Muista, että pesuallas on tarvittaessa puhdistettava toimintojen välillä.

Jos tarvitset neuvoja vesipisteiden määrästä ja sijoittelusta, voit pyytää neuvoja **elintarvikevalvojalta** jo tilojen suunnittelun aikana.

#### *Käsienpesupisteiden määrä ja sijoittelu*

Käsienpesuun on varattava riittävä määrä käsienpesupisteitä. Ne on sijoitettava toiminnan kannalta järkevään paikkaan. Käsienpesupisteiden tulee olla lähellä elintarvikkeiden käsittelypaikkoja.

### *Käsienpesupisteen varustelu*

- Juokseva kuuma ja kylmä vesi kuuluvat asialliseen käsienpesupisteeseen.
- Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita ja joissa kädet pestään ennen tuotantotiloihin menemistä, käsienpesupaikoissa tulee olla automaattihanat tai jalkakäyttöiset hanat.
- Nestesaippua kuuluu hyvään käsienpesupisteen varustukseen.
- Kertakäyttöpyyhkeet sopivat hyvään käsienpesupisteeseen. Tällöin tulee olla myös roska-astia.
- Kelautuva kangaspyyhe sopii hyvään käsienpesupisteeseen.
- Likainen kankainen pyyhe ei sovi asialliseen käsienpesupisteeseen. Kangaspyyhettä voi käyttää, kun jokaiselle on oma pyyhe ja se vaihdetaan päivittäin. Pyyhe on vaihdettava myös työpäivän aikana, jos se likaantuu.
- Käsienpesupisteen tulee olla siisti. Siinä ei saa olla ylimääräistä tavaraa.

### *Työvälineiden desinfiointi*

Leikkaamon, raakalihavalmistulaitoksen ja jauhelihaa valmistavan laitoksen työntekijöillä tulee olla mahdollisuus desinfioida työvälineet kuumalla vedellä. Tällöin veden lämpötilan on oltava vähintään 82 °C. Tällaista desinfiointilaitetta kutsutaan usein veitsisterilaattoriksi.

Tarkoitukseen sopii myös jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus, esimerkiksi alkoholilla desinfiointi.

### **Leikattavan lihan laadun tarkastus**

Leikkaamossa on oltava hyvin valaistu paikka, jossa leikattavan lihan laatu voidaan tarkastaa ennen leikkaamista.

Tarkastuspaikassa on oltava käsienpesupiste ja veitsen desinfiointimahdollisuus, koska liha on tarvittaessa puhdistettava ennen leikkaamisen aloittamista.

### **Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat**

Eri elintarvikkeet vaativat erilaiset säilytyslämpötilat.

Siksi säilytystiloja tulee olla useita, ja lämpötiloja tulee valvoa lämpömittareiden tai mittalaitteistojen avulla.

Vältä kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lyhytaikaistakin pitoa korkeammassa lämpötilassa. Ota niitä käsiteltäväksi vain tarvittava määrä kerrallaan.

**Kylmäketju** ei saa katketa missään vaiheessa. Pidä kylmäketju mielessäsi myös lähetyksen, vastaanoton ja kylmätiloihin siirtämisen aikana.

### **Esimerkkejä säilytyslämpötilojen rajoista**

- Siipikarjan ja jäniseläinten ruhot ja liha: 4 °C (Celsius) tai kylmempi
- Muut ruhot ja liha: 7 °C tai kylmempi
- Raakalihavalmisteet: 4 °C tai kylmempi
- Sisäelimet ja veri: 3 °C tai kylmempi
- Jauheliha: 2 °C tai kylmempi
- pakastettu tai jäädytetty liha/lihatuotteet: – 18 °C tai kylmempi,
- jäädytetty siipikarjanliha kuitenkin – 12 °C tai kylmempi.

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.

### **Jäähdytetyt tilat**

Liha-alan laitoksissa elintarvikkeiden oikeista lämpötiloista huolehditaan yleensä myös jäähdyttämällä lihan käsittelytilat.

Esimerkiksi leikkaamojen lämpötilat ovat yleensä korkeintaan 12 °C.

Jos leikkaamo on tätä lämpimämpi, laitoksen on osoitettava, että siellä leikattavan lihan lämpötila pysyy jatkuvasti edellä mainituissa rajoissa.

### Mitä sinun tulee tietää, jos pakastat tai jäädytät lihaa tai lihatuotteita?

1. Aloita **pakastaminen** tai **jäädyttäminen** mahdollisimman nopeasti edeltävän käsittelyvaiheen jälkeen.
2. Varastoi ja kuljeta pakastettu tai jäädytetty liha -18 °C:ssa tai kylmemmässä. Poikkeus: jäädytettynä (mutta ei pakasteena) myytävää siipikarjanlihaa voit varastoida ja kuljettaa -12 °C:ssa tai kylmemmässä.

### Mitä sinun tulee tietää, kun sulatat lihaa tai lihatuotteita?

3. Sulata pakastetut ja jäädytetyt lihat ja lihatuotteet sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveystarve. Sulattaminen on turvallista tehdä kylmissä tiloissa.
4. Sulatuksen valumanesteet on hyvä viemäröidä. Niistä ei saa aiheutua muille elintarvikkeille **saastumisen** vaaraa.
5. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita et saa sulamisen jälkeen pakastaa uudelleen.

### Täytä kylmähuone tai kylmäkaluste oikein!

Älä laita kylmähuoneeseen tai kylmäkalusteeseen liian paljon tavaraa. Kun täytät kylmähuoneen tai -kalusteen oikein, silloin ilma kiertää siinä oikein ja elintarvikkeet pysyvät riittävän kylminä.

### Pakkaus- ja kääremateriaalien säilytystilat

Muista suunnitella myös elintarvikkeiden pakkaus- ja kääremateriaalien säilytys. Säilytä ne suojattuina ja erillään elintarvikkeiden käsittelytiloista.

Ota pakkaus- ja kääremateriaaleja elintarvikkeiden käsittelytiloihin korkeintaan yhden päivän tarve kerrallaan.

### Henkilökunnan pukeutumistilat

Henkilökunnalle on oltava pukeutumistila, jossa on paikka myös siviilivaatteiden säilyttämiseen.

**Valvontaviranomainen** voi poikkeustilanteissa sallia sen, että pukeutumistila on erillisessä tilassa tai rakennuksessa.

### Pidä omat siviilivaatteet erillään suojavaatteista ja kengät pois lattialta

Säilytä omat siviilivaatteesi erillään suojavaatteista, jotta suojavaatteet eivät likaannu. Varaa lisäksi työkengille säilytystelineet tai -paikka. Näin pukeutumistilan lattia on helppo siivota.

### Wc-tilat

Henkilökunnalle tulee olla wc-tilat. Valvontaviranomaisen luvalla wc-tilat voidaan sijoittaa erilliseen tilaan tai rakennukseen.

Joissakin tapauksissa (esimerkiksi pienissä laitoksissa) sallitaan hyvin hoidettu kuivakäymälä.

Tilapäiskäytössä voi olla ulkokäyttöön soveltuva kemiallinen wc eli niin sanottu **bajamaja**.

Poikkeuksista wc-määräyksiin kannattaa aina keskustella valvojan kanssa.

### Vaatimukset henkilökunnan wc:lle

Wc:n ovi ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin. Siksi henkilökunnan wc:t tulee sijoittaa joko kahden oven taakse tai kauemmas paikasta, jossa käsitellään elintarvikkeita.

Vanhosten rakennusten kohdalla tämä ei välttämättä onnistu.

Tällöin harkitaan tapauskohtaisesti kelvollinen ratkaisu. Siitä kannattaa keskustella elintarvikevalvojan kanssa ja kysyä häneltä neuvoja.

### **Wc-tilojen käsienpesupisteet**

Kun laitoksessasi käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, käsienpesupaikoissa tulee olla automaattihanat tai jalkakäyttöiset hanat. Käsienpesupaikkojen hanat eivät saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä.

Automaattihanat tai jalkakäyttöiset hanat on oltava sekä henkilökunnan wc-tilojen käsienpesupaikoilla että niissä tiloissa, joissa kädet pestään ennen tuotantotiloihin menoa.

Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit ja virukset leviävät tehokkaasti kädestä toiseen esimerkiksi wc-tilojen ovenkahvoista ja käsikäyttöisistä vesihanoista.

### **Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat**

#### **Hyvässä siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa on**

- riittävä ilmanvaihto, silloin ei synny **hometta**.
- telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille.
- vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen.
- kuivauspatteri kosteiden siivousvälineiden kuivattamiseen.
- lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista.

Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei pidä säilyttää samalla alueella, missä käsitellään elintarvikkeita ja valmistetaan ruokaa.

Siivousvälineitä ei pidä säilyttää wc-tiloissa, koska siellä niihin voi päätyä terveydelle haitallisia bakteereita ja viruksia. Likaantuneet siivousvälineet levittävät likaa, kun siivoat.

### **Siivousvälineiden säilytys kauempana**

Valvontaviranomainen voi sallia myös sen, että säilytät ja huollat siivousvälineet erillisessä tilassa tai rakennuksessa. Tästä kannattaa tarvittaessa keskustella elintarvikevalvojan kanssa etukäteen.

### **Jätteiden ja sivutuotteiden säilytystilat**

Elintarvikkeiden käsittelypaikan lähellä tulee olla jäteastia syntyvää jätettä varten. Sivutuotteiden keräämiseen tarkoitettuja astioita on syytä sijoitella työpisteisiin, joissa sivutuotteita syntyy. Sivutuotteita syntyy esimerkiksi silloin, kun lihaa leikataan luuttomaksi.

Sivutuotteet ja jätteet on poistettava elintarvikkeiden käsittelytiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä. Sivutuotteet ja jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa, joka on riittävän erillään laitoksen muusta toiminnasta ja elintarvikkeista.

Jätteiden ja sivutuotteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina.

Ulkona sijaitsevien jäte- ja sivutuoteastioiden on oltava suljettuja, jotta jätteet ja sivutuotteet eivät houkuttele **haittaeläimiä**.

### **Jos sinulla on leikkaamo, jossa erotat TSE-riskiainesta**

Sinun pitää varmistaa, että TSE-riskiaines ei saastuta lihaa leikkaamossasi.

Sinun tulee aina kerätä, käsitellä ja säilyttää TSE-riskiaines erillään elintarvikkeista.



TSE-tauteja ovat mm. hullun lehmän tauti (nautojen BSE) ja lampaiden tai vuohien scrapie. TSE-riskiaines on korkeimman riskiluokan sivutuotetta, joka on toimitettava hävitettäväksi. Riskiaines pitää myös värjätä ennen kuin lähetät sen hävitettäväksi. Näin ehkäiset TSE-tautien leviämistä.

### Tupakointitilat

Tupakointi on sallittua vain siihen tarkoitettuun erillisessä tilassa.

Tupakointi tulee järjestää niin, että tupakalla käynti ei aiheuta elintarvikkeille **hygieenistä** riskiä.

Henkilökunnan on hyvä vaihtaa tai suojata työvaatteensa, jos he käyvät ulkona tupakalla.

### Laitoksen valvojalle oma tila

Sinun on järjestettävä laitoksen valvojan käyttöön valvojan pyynnöstä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi.

### Yhteenveto

Kun aiot perustaa liha-alan laitoksen:

- ▶ Mieti heti, kun etsit tilaa, miten se sopii toimintaasi.
- ▶ Onko tila esimerkiksi riittävän kokoinen, jotta pystyt sijoittamaan toiminnot hygieenisesti?
- ▶ Onko elintarvikkeille riittävästi erilaisia säilytystiloja?
- ▶ Onko vesipisteitä, pesualtaita ja lattiakaivoja riittävästi?
- ▶ Onko henkilökunnan pukeutumiseen ja vaatteiden säilyttämiseen olemassa tilat?
- ▶ Ovatko wc-tilat ja viemärit asianmukaiset?
- ▶ Miten säilytät siivousvälineet oikein?
- ▶ Onko tupakointi järjestetty asianmukaisesti?
- ▶ Minne järjestät valvojan tarvitseman tilan?



## Osa 3, Toiminta

### Oppaan tässä osassa tutustut esimerkiksi näihin:

- ▶ Millaiset työpöytien ja työtilojen pinnat tiloissa on oltava?
- ▶ Mitä materiaaleja astioissa, työvälineissä ja elintarvikkeiden pakkauksissa saa käyttää?
- ▶ Miten veden turvallisuudesta huolehditaan?
- ▶ Mitä tulee huomioida, kun hankit raaka-aineita?
- ▶ Miksi tulee tietää, mistä raaka-aine tulee ja mihin valmis tuote toimitetaan?
- ▶ Mitä tietoja elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla?
- ▶ Mitä tulee huomioida, kun kuljetat elintarvikkeita?

### Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito

Tilojen, laitteiden ja välineiden pintamateriaalien on oltava myrkyttömiä ja helposti puhtaanapidettäviä. Niiden tulee tarvittaessa, esimerkiksi elintarvikkeiden käsittelytiloissa, kestää vesipesua ja mekaanista puhdistamista esimerkiksi harjalla.

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan, imevät itseensä likaa ja hajuja, eikä niiden puhdistaminen käytännössä onnistu. Tällaiset materiaalit eivät sovi elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- tai säilytystiloihin, joissa puhtaus on erityisen tärkeää.

Myös rikki mennyttä ja ruosteista pintaa on vaikea puhdistaa. Siksi on hyvä suosia kestäviä ja ruostumattomia materiaaleja. Pintojen kuntoa on myös tarkkailtava ja rikkiäisiä pintoja korjattava tai vaihdettava ehjiin.

### Puun käyttö lihan käsittelytiloissa

Vältä puun käyttöä pintamateriaalina lihan käsittelytiloissa. Puu ei kestä runsasta vesipesua.

Älä käytä puisia leikkuulautoja lihalaitoksissa. Muoviset leikkuulaudat tulee vaihtaa uusiin tai huoltaa hiomalla, kun niihin tulee uurteita.

Älä vie suojaamattoman lihan käsittelytiloihin puulavoja.

### Tilojen puhdistus

Puhdista elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet perusteellisesti viimeistään, kun työpäivä tai työjakso on päättynyt. Tilat on myös desinfioitava tarvittaessa.

Puhtaus on varmistettava ennen työskentelyn alkua.

Pidä elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet mahdollisimman puhtaina myös työpäivän aikana.

Elintarvikkeiden käsittelytilojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen on aina tehtävä niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille. Tämä tarkoittaa esim. sitä, että pesuja ei tehdä, jos tiloissa on elintarvikkeita.

Jos tiloissa on tyhjiä elintarvikkeiden säilytysastioita, ne tulee peittää kunnolla pesujen ajaksi.

### **Käytä vain puhtaita siivousvälineitä**

Siivousvälineet on puhdistettava tai vaihdettava niin usein, että ne eivät ole likaisia.

Jos tästä ei huolehdi, siivousvälineet levittävät likaa, bakteereita ja viruksia pinnalta toiselle.

### **Omat siivousvälineet tiloille, joissa valmistetaan tai käsitellään elintarvikkeita**

Elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytiloja varten tulee olla omat puhdistus- ja siivousvälineet.

Niillä ei saa siivota muita tiloja.

Näin estetään **ruokamyrkytyksiä** aiheuttavien bakteerien ja virusten leviäminen siivousvälineiden välityksellä.

Myös wc-tiloille tulee olla omat siivousvälineet.

### **Merkitse siivousvälineet**

#### **– ja harkitse kertakäyttöisiä välineitä**

Merkitse siivousvälineisiin, mihin käyttötarkoitukseen ja missä tilassa niitä käytetään.

Näin eri pintojen ja tilojen välineet eivät sekoitu keskenään.

Esimerkiksi eriväristen siivousvälineiden käyttäminen eri tarkoituksiin on yleistä.

### **Ota huomioon myös katto ja muut yläpuoliset pinnat**

Likaa, haitallisia bakteereita ja viruksia voi joutua suojaamattomiin elintarvikkeisiin ja niiden käsittelypinnoille monesta paikasta ja syystä.

Likaa, bakteereita ja viruksia voi tulla elintarvikkeisiin esimerkiksi

- ihmisten käsistä
- ilmasta tai
- yläpuolella olevilta pinnoilta, kuten katosta tai hyllystä, jossa hilseilee maali tai jossa on hometta.

Siksi suojaamattomia elintarvikkeita ei tule käsitellä paikassa, jonka yläpuolella ovat pinnat ovat huonossa kunnossa.

### **Tarpeeksi tehokas ilmanvaihto**

Elintarviketilojen ilmanvaihdon on oltava niin hyvä, että rakenteisiin ei kerry kosteutta eikä muodostu hometta.

Home siirtyy helposti elintarvikkeisiin joko suoraan tai käsittelypintojen kautta. Kattorakenteisiin kertynyt kosteus voi saastuttaa elintarvikkeita ja käsittelypintoja, jos se tippuu alas.

Tehokas ilmanvaihto poistaa myös lämpöä, mikä on tärkeää kylmlaitteiden toiminnalle.

Eri toiminnot vaativat erilaista ilmanvaihtoa. Voit kysyä asiasta rakennusvalvonnasta.

### **Kosteuden poisto**

Jäähdytetyissä tiloissa kylmille pinnoille ja jäähdytyslaitteistoihin tiivistyy usein vettä. Tätä vettä kutsutaan kondenssivedeksi tai tiivistymisvedeksi.

Sen tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä esimerkiksi kondenssivesialtaiden ja poistoputkien avulla.

Vaihtoehtoisesti pintoja on kuivattava niin usein, että veden tippumista ei tapahdu.

Myös tilojen pesusta johtuvan kosteuden tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä.

### **Ilmanvaihtolaitteiden suunnittelu ja huolto**

Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.

Ilmanvaihtolaitteet on pidettävä puhtaina ja ne on huollettava säännöllisesti.

### **Torju nämä saastumisriskit**

1. Suunnittele ilmanvaihto on niin, että likaisilta alueilta ei virtaa ilmaa tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita. Likaisia tiloja ovat esimerkiksi sivutuotteiden tai jätteiden säilytystilat.
2. Suunnittele myös viemärointi on niin, että viemäreistä ei aiheudu elintarvikkeiden saastumisriskiä. Likaisten alueiden pesuvedet eivät esimerkiksi saa päästä valumaan tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

### **Haittaeläinten pääsy tulee estää**

Haittaeläimet, kuten rotat, hiiret, torakat, kärpäset ja sokeritoukat tuovat mukanaan likaa, bakteereita ja viruksia.

On tärkeää estää haittaeläinten pääsy tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Haittaeläinten mukana kulkeutuva lika, bakteerit ja virukset ovat usein lähtöisin ulkoa tai viemäreistä.

Jos ne joutuvat elintarvikkeisiin, niistä voi aiheutua ruokamyrkytyksiä.

### **Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit**

Kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien on sovelluttava elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen.

Näin turvataan se, ettei elintarvikkeisiin joudu haitallisia kemikaaleja materiaaleista.

Alalla puhumme ”kontaktimateriaaleista”. Niillä tarkoitetaan kaikkia elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja kuten työskentelypintoja, astioita, työvälineitä, laitteita ja pakkausmateriaaleja.

### **Mistä tiedän,**

#### **sopiiko materiaali elintarvikekäyttöön?**

Sinun tulee varmistaa materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön ja aiottuun käyttötarkoitukseen.

Ensisijaisesti sinun tulee pyytää materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta

#### **vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat.**

Tällaisia asiakirjoja ovat esimerkiksi elintarvikekelpoisuustodistus tai vaatimustenmukaisuusilmoitus.

Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat sisältävät käyttöohjeet materiaalin ja tarvikkeen käyttöolosuhteista.

Vanhoista laitteista edellä mainittuja asiakirjoja ei yleensä ole enää saatavilla, mutta niiden soveltuvuudesta tulee varmistua muulla tavoin.

Kokoa vanhojen laitteiden ja pintojen osalta mahdollisimman tarkasti tiedot materiaalityypeistä, käyttöhistoriasta ja tehdyistä huolloista ja niissä käytetyistä korjausmateriaaleista (esimerkiksi hitsauslanka).

Esimerkiksi metalliosista riittää, kun tiedetään, mikä teräslaatu on kyseessä ja laitteen korjaushistoria on tiedossa. Vältä sellaisen laitteen ostamista, jonka käyttöhistoriaa et tiedä tai pysty selvittämään.

Tarvikkeissa, kuten kulhot ja kauhat, malja-haarukka -merkintä riittää pääsääntöisesti kertomaan niiden sopivuudesta elintarvikekäyttöön. Sellaisissa tarvikkeissa, jotka ovat ominaisuuksiensa vuoksi selvästi tarkoitettu elintarvikkeiden kanssa kosketukseen, ei kuitenkaan tarvitse olla erikseen elintarvikekäytöstä kertovaa merkintää tai malja-haarukkamerkintää.

Tällaisia tarvikkeita ovat esimerkiksi veitset, haarukat ja lusikat.



Malja-haarukkamerkintä

Pienimuotoisessa toiminnassa, jossa materiaalit ja tarvikkeet ostetaan **tukusta**, riittää, että materiaalin tai tarvikkeen käyttötarkoitus käy ilmi myyntinimikkeestä, esimerkiksi grillipussi, lihakääre tai marinadikulho.

Jos käyttötarkoitus on epäselvä, asia tulee varmistaa tukusta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto riittää.

#### **Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?**

Materiaalin käytölle voi olla annettu rajoituksia esimerkiksi elintarvikkeen lämpötilan, rasvaisuuden ja happamuuden tai käyttöajan suhteen.

Tiedot rajoituksista löytyvät vaatimustenmukaisuutta osoittavista asiakirjoista tai tarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.

#### **Mitä teen, jos käyttötarkoitus ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?**

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet ovat epäselviä, asia tulee aina varmistaa materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto voi riittää.

Etenkin rasvaisuus, kuumuus ja happamuus voivat lisätä haitallisten kemikaalien siirtymistä materiaaleista elintarvikkeisiin.

Tämän vuoksi on tärkeää, että käytät materiaaleja ohjeiden mukaan ja vain niihin käyttötarkoituksiin, mihin ne on tarkoitettu.

#### **Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin**

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten sitruunamarinadin säilytykseen. Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei saa käyttää teräksisiä työvälineitä, koska teräs irrottaa alumiinia, joka siirtyy astiassa olevaan elintarvikkeeseen. Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä, jolloin alumiinia siirtyy elintarvikkeeseen.

#### **Avattu säilykepurkki**

Kun olet avannut tinapeltisen säilyketölkin, siirrä siinä olevat elintarvikkeet säilytykseen toiseen astiaan.

##### *Miksi?*

Kun säilyketölkki on avattu, se pääsee kosketukseen ilman hapen kanssa. Silloin tölkistä voi irrota tinaa tai muita metalleja elintarvikkeeseen.

#### **Valitse oikeat kertakäyttökäsineet**

Vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Esimerkiksi tavanomaiset vinyylikäsinet eivät siis sovi yleiskäsineiksi elintarviketyössä. Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa siitä, minkälaisien elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta.

#### **Käytettävä vesi**

Suurin osa yrityksistä käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos. Liha-alan laitoksen on kuitenkin otettava näytteitä myös itse.

Ruokavirasto on antanut suosituksia näytteiden määrästä ja analyyseistä. Näytteitä on otettava enemmän, jos laitos käyttää oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai hanoihin on asennettu vesisuodattimia.

Juomakelvoton vesi on pidettävä erossa talousvesiverkosta  
Jos laitos käyttää muuta kuin vesijohtoverkoston vettä esimerkiksi palontorjunnassa, höyryn tuotantoon tai jäähdyttämiseen, tämän veden on kierrettävä erillisessä ja merkityssä järjestelmässä.

Juomakelvoton vesi ei saa olla liitetty talousvesiverkkoon eikä sitä saa päästä virtaamaan takaisin tähän verkkoon.

### **Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto**

Varaudu valvomaan saapuvia raaka-ainekuormia sillä tiheydellä kuin olet omavalvonnassa määrittellyt. On hyvä seurata kuljetusten luotettavuutta, ja varsinkin kuormien lämpötiloja.

Kuormien saapuesssa on todella järkevää, jos voit viedä kylmäsäilytettävät raaka-aineet suoraan kylmätilaan ja pakasteet pakkastilaan. Näin kylmäketju ei katkea.

Muista varmistaa myös, että tuotteissa ja asiakirjoissa olevat tiedot vastaavat toisiaan.

### **Leikattavan lihan hankinta**

Lihan, jota käytät laitoksessasi, tulee olla teurastamossa tai riistan käsittelylaitoksessa tarkastettua.

Sinun on tehtävä ruhoille vastaanottotarkastus. Siinä tarkastat, että ruhot ovat puhtaita ja että lämpötilavaatimukset toteutuvat.

Ennen kuin aloitat leikkaamisen, lihan tulee pääsääntöisesti olla jäähdytetty.

Siipikarjan ja jäniseläinten lihan lämpötila saa olla enintään 4 °C.

Muiden eläinten lihan lämpötila saa olla enintään 7 °C.

Jos liha siirretään leikkaamoon samassa rakennuksessa olevasta teurastamosta, liha voidaan leikata myös lämpimänä. Tällöin liha on jäähdytettävä heti leikkaamisen ja mahdollisen pakkaamisen jälkeen, ennen kuljetuksen tai jatkokäsittelyn aloittamista.

Lämpötilat ovat samat kuin edellä mainitut. Lämpötilojen on säilytettävä myös kuljetuksen aikana.

### **Liharaaka-aineen hankinta, kun aiot tehdä jauhelihaa ja raakalihavalmisteita**

Jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistamiseen voit käyttää kokonaisia, tuoreita luustolihaksia ja niihin liittyvää rasvakudosta. Esimerkiksi leikkuujätettä et saa käyttää.

Jos valmistat jauhelihaa tai raakalihavalmisteita pakastetusta tai jäädytetystä lihasta, lihan on pääsääntöisesti oltava leikattua ennen pakastamista tai jäädyttämistä. Siipikarjan jauheliha ja raakalihavalmisteet on kuitenkin aina valmistettava tuoreesta lihasta, jota ei ole pakastettu tai jäädytetty.

Lisätietoa jauhelihan ja raakalihavalmisteiden raaka-aineiden vaatimuksista löydät internetsivuiltamme.

### **Jauhelihan raaka-aineen tuoreusvaatimukset**

Jos valmistat jauhelihan jäädytetystä lihasta, sinun on jauhettava

- siipikarjan jauheliha kolmen päivän kuluessa teurastamisesta

- muiden eläinlajien jauheliha kuuden päivän kuluessa teurastamisesta

Jos valmistat jauhelihan tyhjiöpakatusta luuttomaksi leikatusta naudanlihasta, sinun on valmistettava se 15 päivän kuluessa eläinten teurastamisesta.

### **Luomuraaka-aineiden hankinta**

Jos myyt tai toimitat asiakkaillesi **luomutuotteita**, sinuun kohdistuu tavanomaisen elintarvikevalvonnan lisäksi luomuvalvontaa. Luomuvalvonnasta löydät lisää tietoa internetsivullemme kootuista linkeistä.

### **Suomessa erikoiset tai tuntemattomat elintarvikkeet**

Haluat ehkä käyttää jotain kasvi- tai eläinkunnan tuotetta, jonka käyttö ei ole Suomessa tunnettua. Silloin sinun tulee selvittää ennen tuotteen käyttöä, onko sitä käytetty elintarvikkeena muualla EU-alueella. Jos tuotetta ei ole käytetty elintarvikkeena, sen käyttö saattaa vaatia **uusielintarvikeluvan**. Lisätietoa löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä. Voit myös olla yhteydessä kunnan elintarvikevalvojan.

### **Elintarvikkeiden maahantuonti**

Useiden elintarvikkeiden maahantuontiin liittyy erityisiä vaatimuksia. Sinun tulee selvittää ne ennen kuin aloitat maahantuonnin. Lisätietoja löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

### **Jäljitettävyys**

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään.

**Jäljitettävyys** tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu ja mihin valmistetut tuotteet on toimitettu.

Lisäksi sinun tulee tietää hankinta- ja toimitusajankohdat.

Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarvikeeturvallisuuteen liittyvä ongelma. Esimerkiksi huonolaatuinen tai ruokamyrkytystä aiheuttava raaka-aine voidaan poistaa kohdennetusti elintarvikeketjusta, kun tiedetään, mistä se on hankittu tai mihin se on toimitettu.

Mitä paremmin pystyt yhdistämään vastaanottamiesi raaka-aineiden ja toimittamiesi elintarvikkeiden tiedot, sitä paremmin pystyt rajaamaan sekä taloudelliset vahingot että terveysvaarat mahdollisen ongelmatilanteen aikana.

### **Naudanlihan alkuperä tulee pystyä osoittamaan**

Naudanlihalle on pakollinen merkintäjärjestelmä. Jokaisen erän yhdistäminen ja jakaminen tulee pystyä jäljittämään. Tästä sinun tulee myös pitää kirjaa.

Sinun tulee pystyä osoittamaan naudanlihan alkuperä eräkohtaisesti kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa.

### **Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan alkuperämaa**

Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan alkuperän on oltava aina osoitettavissa. Tämä tarkoittaa, että pakkausmerkinnöissä ilmoitettu alkuperämaatiieto voidaan yhdistää eräkohtaisesti vastaaviin kaupallisiin asiakirjoihin.

Kaupallisia asiakirjoja ovat esimerkiksi lähete, lähetytysluettelo, kassakuitti (esim. noutotukussa), lasku, kuormakirja.

## Reseptin ja koostumuksen hallinta

Valmistettavista tuotteista tulee olla kirjalliset reseptit, joihin on merkitty kaikki tuotteeseen tulevat ainesosat ja niiden määrät.

Reseptien ja pakkausmerkintöjen tulee vastata toisiaan.

Niiden on vastattava toisiaan myös silloin, kun muutat raaka-aineita tai reseptejä.

Reseptit tulee pitää ajan tasalla.

### Noudata vaatimuksia, kun laadit reseptejä

Kun suunnittelet reseptejä, ota jo huomioon elintarvikelainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat muun muassa **lisäaineita**, suolaa ja muita mahdollisesti lisättäviä aineita. Reseptistä laskemalla ja tarvittaessa omavalvontatutkimuksilla varmistat, etteivät esimerkiksi lisäaineiden enimmäismäärät tuotteissasi ylitä.

Käytä vain niitä lisäaineita ja muita **elintarvikeparanteita** (aromit ja entsyymit), jotka ovat sallittuja tuotteisiisi. Osalle elintarvikeparanteista on annettu käyttömäärärajoituksia. Lisätietoa saat Ruokaviraston internetsivuilta.

### Pidä reseptit ja pakkasmerkinnät ajan tasalla

Joudut tekemään muutoksia reseptiin muun muassa silloin, kun lainsäädäntö tai tuotteesi koostumus muuttuu tai raaka-aineen toimittajasi vaihtuu. Jotta voit pitää reseptit ajan tasalla ja oikeina, on tärkeää, että saat raaka-ainetoimittajiltasi aina oikeat, ajan tasalla olevat tuotetiedot eli spesifikaatiot.

Kun reseptimuutoksia tulee, huolehdi, että tieto muutoksista kulkee kaikissa elintarvikkeen käsittely- ja merkintävaiheissa eli koko elintarvikeketjussa.

Muista kaikki nämä vaiheet:

- raaka-aineiden hankinta
- pakkausmerkinnät
- tietojärjestelmät
- kuluttaja- ja asiakastiedot

### Hallitse tuotteiden valmistusprosessi

Tuotteiden valmistusprosessia hallitset muun muassa, kun

- noudatat reseptiä
- annostelet raaka-aineet (kuten suolan ja lisäaineet) oikein
- estät sen, että tuotteet saastuvat niihin kuulumattomilla **allergeeneillä** sekä
- varmistat, että oikea tuote tulee oikeaan pakkaukseen.

Mitta-astiasi ja punnituslaitteesi voivat olla manuaalisia eli käsikäyttöisiä tai automaattisia. Huolehdi siitä, että käytät niitä oikein.

### Elintarviketietojen hallinta

Pakkausmerkinnöissä on oltava aina lainsäädännön edellyttämät tiedot, kun tuotteitasi toimitetaan kuluttajalle ja suurtaloudelle, esimerkiksi ravintolalle.

Olet vastuussa elintarviketiedoista, kun elintarviketta pidetään kaupan nimelläsi tai toiminimelläsi.

Pakkauksessa tulee olla seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna (näet näistä listan seuraavalla sivulla)
- ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä
- elintarvikkeen sisällön määrä
- **parasta ennen** (esim. pakasteet) tai **viimeinen käyttöajankohta** ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä, joka koskee pakastettua lihaa ja pakastettuja raakalihavalmisteita
- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet
- toimijan nimi tai toiminimi ja osoite



- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- käyttöohje
- ravintoarvomerkintä
- erätunnus, joka yksilöi samaan erään kuuluvat elintarvikkeet
- tunnustusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
- voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät

#### **Kun teet pakkausmerkintöjä, varmista että:**

1. Elintarvikkeista annettavat tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät. Ne eivät saa johtaa harhaan.
2. Merkinnät ovat helposti luettavia, havaittavia sekä selviä. Pienen x-kirjaimen on oltava vähintään 1,2 mm. Tavoitteena on, että normaalin näkökyvyn omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät vaivatta, ilman apuvälineitä samalla tavoin kuin sanomalehden tai kirjan.
3. Kaikki vaaditut merkinnät löytyvät pakkauksesta. Näitä ovat EU:n **elintarviketietoasetuksen** mukaiset merkinnät ja erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät tarvittaessa.
4. Merkinnät on tehty lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Esimerkiksi lisäaineet on ilmoitettu sekä ryhmänimellä että lisäaineen nimellä tai E-koodilla.
5. Pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi. Yksikielisissä kunnissa myytävälle elintarvikkeille riittävät yksikieliset merkinnät.

#### **Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa korostettuna**

- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- kala ja kalatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet
- rikkidioksidi ja sulfiitti, jos pitoisuus on yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
- lupiinit ja lupiinituotteet
- nilviäiset ja nilviäistuotteet

#### **Tarkista myös, että pakkausmerkinnät ja muut elintarvikkeesta annettavat tiedot vastaavat tuotetta:**

- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu
- ainesosaluettelossa on mainittu kaikki käytetyt ainesosat
- **koostetut ainesosat** on purettu oikein ainesosaluetteluun
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten lihapitoisuus, on oikea
- suola lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium × 2,5). Tällöin natriumin määrässä huomioidaan sekä aineosien kautta tuleva luontainen että ruokasuolasta peräisin oleva natrium.

- elintarvikkeen alkuperä on oikein ilmoitettu
- väittämien (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua.

### Lisätietoa elintarviketiedoista

Esimerkkejä lihan, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden pakkausmerkinnöistä löydät internetsivuiltamme.

Lisätietoa elintarviketietojen hallinnasta saat Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta. Löydät oppaan Ruokaviraston internetsivuilta hakemalla ”Elintarviketieto-opas”.

### Elintarvikkeiden kuljetus

Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaille, sinun on huolehdittava siitä, että elintarvikkeiden turvallisuus ei heikkene kuljetuksen aikana.

Kuljetusvälineiden ja -astioiden on oltava puhtaita ja niiden tulee suojata elintarvikkeita liialta, haitallisilta bakteereilta ja viruksilta sekä haitallisilta aineilta.

Elintarvikkeet on myös pidettävä kuljetuksen aikana turvallisissa lämpötiloissa. Kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet tulee kuljettaa kylmässä ja kuumana kuljetettavat elintarvikkeet niin, etteivät ne jäähdy.

### Lihan ja lihatuotteiden kuljetuksen lämpötilarajoja:

- Siipikarjan ja jäniseläinten ruhot ja liha: 4 °C (Celsius) tai kylmempi
- Muut ruhot ja liha: 7 °C tai kylmempi
- Raakalihavalmisteet: 4 °C tai kylmempi
- Sisäelimet ja veri: 3 °C tai kylmempi
- Jauheliha: 2 °C tai kylmempi
- pakastettu tai jäädytetty liha/lihatuotteet: – 18 °C tai kylmempi,
- jäädytetty siipikarjanliha kuitenkin – 12 °C tai kylmempi.

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.

Jos kuljetus kestää pidempään kuin kaksi tuntia, kuljetusajoneuvossa on oltava tallentava lämpötilanhallintajärjestelmä.

### Yhteenveto

Kun perustat laitoksen, muista seuraavat:

- ▶ Pintojen ja välineiden on oltava puhtaita, ehjiä ja helposti puhdistettavia.
- ▶ Varmista, että elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevat materiaalit sopivat käyttötarkoitukseesi.
- ▶ Estä haittaeläinten pääsy tiloihin.
- ▶ Jokaiselle tilalle on oltava omat puhtaat siivousvälineet.
- ▶ Seuraa raaka-aineiden kuljetusten luotettavuutta ja lämpötiloja.
- ▶ Älä katkaise kylmäketjua.
- ▶ Noudata elintarvikkeiden hankinnasta annettuja määräyksiä.
- ▶ Pidä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat erillään toisistaan ja elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
- ▶ Huolehdi elintarvikkeiden ja raaka-aineiden jäljitettävyydestä ja niistä kertovista asiapapereista.
- ▶ Ilmoita asiakkaalle elintarvikkeesta oikeat ja riittävät tiedot.
- ▶ Jos kuljetat elintarvikkeita asiakkaalle, pidä kuljetuksenkin aikana lämpötila oikeana.



## Osa 4, Henkilökunta

### Oppaan tässä osassa opit:

- ▶ Millaisia asioita henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Kenellä tulee olla hygieniapassi?
- ▶ Miten terveydentila tulee selvittää?
- ▶ Millainen suojavaatetus tarvitaan?
- ▶ Milloin ja miten kädet tulee pestä?

Työkseen pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi ja työhön sopiva suojavaatetus.

Hygieniapassi on osaamistodistus, jolla henkilö osoittaa hallitsevansa elintarvikehygienian.

Lisäksi työntekijöillä tulee tarvittaessa olla luotettava selvitys siitä, että heillä ei ole salmonellatartuntaa. Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta.

### Hygieniapassi

Helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevän henkilön on osoitettava, että hänellä on riittävät perustiedot elintarvikehygieniasta.

Tämän voi osoittaa joko osaamistestin tai soveltuvan elintarvikealan koulutuksen perusteella saatavalla hygieniapassilla.

Työantajan on varmistettava, että pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi.

Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden (3 kk) kuluessa työn aloittamisesta. Ruokaviraston hyväksymät testaajat järjestävät hygieniapassitestejä ja myöntävät hygieniapasseja.

### Selvitys henkilökunnan terveydentilasta

Työntekijän tulee tarvittaessa antaa selvitys terveydentilasta eli käytännössä todistus siitä, että ei sairasta **salmonelloosia**.

Tarkoituksena on löytää salmonellatartunnan kantajat ja estää salmonellan leviäminen elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden välityksellä.

Kun työsuhde alkaa, tehdään terveydentilan tarkastus työnantajan järjestämässä työterveyshuollossa. Tarvittaessa tehdään myös salmonellatutkimus.

Salmonellatutkimus tulee tehdä myös aina välittömästi, jos on syytä epäillä salmonellatartuntaa. Esimerkiksi, jos työntekijä on ollut ulkomaanmatkalla ja hänellä on vatsataudin oireita.

Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita. Vatsatautia voivat aiheuttaa salmonellan lisäksi monet muutkin bakteerit ja virukset. Elintarvikkeiden välityksellä tarttuvista vatsataudeista löydät lisää tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

### **Mikä on salmonella?**

Salmonella on suolistobakteeri, joka voi tarttua saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

- pahoinvointi
- vatsakipu
- ripuli
- kuume ja
- päänsärky.

### **Miten salmonella leviää?**

Salmonella leviää tavallisimmin raa'an tai huonosti kypsennetyn siipikarjanlihan, sianlihan tai **raakamaidon** sekä kasvien välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

### **Suojavaatetus**

Elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus. Suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltäviä elintarvikkeita saastumasta. Suojavaatteet tulee vaihtaa ja pestä riittävän usein.

### **Laitos vastaa suojavaatteista**

Laitoksen on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -päähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja laitoksen valvojan käyttöön. Sen on myös vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.

Leikkaamon työntekijöille on hyvä varata myös viiltosuojakäsineitä ja muovisia esiliinoja. Viiltosuojakäsineet ovat käsineitä, joihin on kudottu esimerkiksi teräsverkko tai jotka ovat teräsverkkoa.

### **Ota huomioon eri hygieniatasot ja kulkureitit eri hygienialueiden välillä**

Ota suojavaatteiden ja -jalkineiden käytössä huomioon laitoksesi eri **hygieniatasot** sekä kulkureitit eri hygienialueiden välillä.

Varo ristisaastumista eli sitä, että kuljetat likaa muualta laitoksesta ”puhtaille alueille”.

Puhtaat alueet ovat niitä alueita, joissa käsittelet pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

### **Suojavaatteiden suojaus, kun käyt ulkona**

Jos käyt välillä ulkona, suojavaatetus on vaihdettava tai suojattava. Voit esimerkiksi pukea ulkotakin suojavaatteittesi suojaksi.

### **Suojakäsineet**

Työntekijät voivat käyttää myös suojakäsineitä. Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita lialta ja haitallisilta bakteereilta ja viruksilta, jotka voivat levitä käsistä.

### **Milloin suojakäsineitä on käytettävä?**

Suojakäsineitä on käytettävä vähintään silloin, jos työntekijällä on

- rakennekynnet
- koruja tai
- haavoja käsissään.

Jos suojakäsineitä käytetään, ne on vaihdettava riittävän usein ja kädet on pestävä riittävän usein.

Suojakäsineitä on erilaisia. Sinun tulee valita käsineet jotka sopivat käyttötarkoitukseesi.

Rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn sopivat erilaiset suojakäsineet kuin kuivien elintarvikkeiden käsittelyyn.

### Korujen käyttö elintarviketyössä

- **Mikä on pääsääntö korujen käytössä?**  
Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijän tulee välttää korujen käyttöä. Korujen käyttö voidaan kuitenkin sallia, mikäli ne peitetään suojavaatetuksella.
- **Miksi korut ovat riski?**  
Korujen käyttö voi aiheuttaa elintarvikehygieenisen riskin. Esimerkiksi sormuksen alle voi jäädä kosteutta ja kerääntyä likaa. Koru tai sen osa voi irrota ja joutua elintarvikkeeseen.
- **Sallitaanko irtoripset?**  
Irtoripsien käyttö ei ole suositeltavaa. Ne voidaan sallia, jos ei ole huolta, että ne putoavat elintarvikkeeseen.
- **Mitkä lävistyskorut ovat kiellettyjä?**  
Näkyvien lävistyskorujen käyttö on kielletty, jollei niitä pysty peittämään suojavaatetuksella.
- **Miksi lävistyskorut ovat riski?**  
Lävistyskorut rikkovat ihoa ja limakalvoja ja aiheuttavat hygieniariskin. Ihossa ja limakalvoilla on runsaasti bakteereja, jotka voivat levitä käsien mukana elintarvikkeisiin.
- **Saako suun sisällä olla lävistyksiä?**  
Suun sisällä olevat lävistyskorut voidaan sallia.

### Käsienpesu

Käsissä on luontaisesti bakteereita ja niitä voi tarttua käsiin myös likaisilta pinnoilta. Osa bakteereista on harmittomia, mutta osa voi aiheuttaa ruokamyrkytyksiä.

Ruokamyrkytysten ennaltaehkäisyssä on olennaisen tärkeää, että kädet pestään riittävän usein elintarvikkeita käsiteltäessä.

### Pese kädet huolellisesti:

1. aina ennen kun aloit työn teon
2. myös työn aikana, jos tarvitsee
3. työvaiheiden välillä, esimerkiksi jos joudut puhdistamaan vertymiä, paiseita tai muita muuttuneita tai likaisia osia ruhosta.
4. WC:ssä käynnin yhteydessä
5. tupakoinnin jälkeen
6. yskimisen, aivastamisen tai niistämisen jälkeen

### Haava kädessä? Toimi näin:

1. Suojaa haava esimerkiksi laastarilla.
2. Käytä suojakäsineitä.

Kun käytät suojakäsineitä, estät bakteerien leviämisen haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.

### Yhteenveto

- ▶ Elintarvikkeita käsittelevän työntekijän tulee osoittaa, että hän osaa käsitellä niitä hygieenisesti. Se osoitetaan hygieniapassilla.
- ▶ Elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden tulee antaa selvitys terveydentilasta, kun työsuhde alkaa ja sen jälkeen aina tarvittaessa.
- ▶ Selvityksellä osoitetaan, ettei työntekijällä ole salmonellatartuntaa tai muita tartuntatauteja.
- ▶ Kun henkilö käsittelee elintarvikkeita, hänellä tulee olla suojavaatetus.
- ▶ Lihalaitoksessa suojavaatetukseen kuuluu vähintään asianmukainen työpuku, päähine ja työjalkineet.
- ▶ Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa.
- ▶ Noudata ohjeita käsienpesussa.



## Osa 5, Omavalvonta

### Oppaan tässä osassa tutustut omavalvontasuunnitelmaan.

- ▶ Mikä se on ja miksi se tulee tehdä?
- ▶ Miten se tehdään?
- ▶ Mitä suunnitelmassa tulee huomioida?
- ▶ Miten sen toteuttamista seurataan?

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on oltava omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

### Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?

Elintarvikealan toimijana olet vastuussa elintarvikkeitten turvallisuudesta. Lisäksi sinun on huolehdittava, että elintarvikkeistanne annettavat tiedot ovat oikeat ja riittävät.

Käytännössä varmistat nämä asiat omavalvonnalla.

Omavalvonta on oma järjestelmänne. Siihen olet etukäteen suunnitellut, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet.

Omavalvonnalla varmistat esimerkiksi, että elintarvikkeiden säilytys- ja jäähdytyslämpötilat ja -ajat ovat kunnossa. Lisäksi varmistat, että elintarvikkeita käsitellään joka vaiheessa hygieenisesti.

Omavalvonnalla huolehdit myös allergeeniturvallisuudesta sekä siitä, että valmistamiesi elintarvikkeiden koostumus on vaatimusten mukainen.

### Omavalvonnalla varmistat lisäksi muun muassa, että

- tilat ja välineet ovat kunnossa ja puhtaat
- reseptit ja elintarvikkeista annettavat tiedot vastaavat toisiaan
- henkilökunnalla on riittävä elintarvikehygienian osaaminen.

### Varmista omavalvonnan toimivuus:

1. ennen toiminnan alkamista ja
2. vähintään kerran vuodessa sekä
3. aina, kun toiminta muuttuu.

Omavalvonta on pakollista, mutta hyvä omavalvonta tuo teille myös suoraa hyötyä:

- Se pienentää ruokamyrkytysten todennäköisyyttä.
- Se auttaa pitämään asiakkaat tyytyväisinä.
- Se vähentää maksullisen viranomaisvalvonnan tarvetta.
- Se vähentää hävikkiä ja virheitä.

## Millainen omavalvontasuunnitelman tulee olla?

Omavalvontasuunnitelmaan kuvaat kaikki toimintaan liittyvät, elintarviketurvallisuuden kannalta olennaiset työvaiheet. Samoin käsittelet myös sen, miten ja millaisilla toimenpiteillä hallitset riskit.

Elintarviketurvallisuuden kannalta olennaisia työvaiheita voivat olla esimerkiksi:

- lihan ja muiden raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto
- säilytys ja varastointi
- jäähdytys
- lihan leikkaaminen
- lihan jauhaminen ennen jäähdytystä
- ainesosien annostelu.

## Omavalvonnan termit

### Vaarojen arviointi

Vaarojen arvioinnissa tunnistetaan kaikki mahdolliset elintarviketurvallisuutta koskevat vaarat, jotka liittyvät tuotannon eri vaiheisiin.

Vaaroja voivat olla esimerkiksi raaka-aineissa tai tuotteissa lisääntyvät tauteja aiheuttavat bakteerit, kemialliset jäämät ja vierasesineet. Pohdit vaarojen arvioinnissa myös, miten hallitset nämä vaarat toiminnassasi.

### Tukijärjestelmä

Omavalvonnan tukijärjestelmällä tarkoitetaan niitä toimintatapoja, jotka ovat perusedellytyksiä turvalliselle elintarvikkeiden tuotannolle.

Tällaisia ovat esimerkiksi hygieeniset työtavat, tilojen lämpötilahallinta ja haittaeläintorjunta.

### Kriittinen hallintapiste

Kriittinen hallintapiste on työvaihe, joka on oleellisen tärkeä elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaaran estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksyttävälle tasolle. Esimerkiksi lihavalmistulaitoksessa tuotteiden riittävä kuumennus bakteerien tuhoamiseksi voi olla kriittinen hallintapiste.

## HACCP-järjestelmä

HACCP-järjestelmä otetaan käyttöön, kun vaaroja päädytään hallitsemaan kriittisten hallintapisteiden avulla.

HACCP-järjestelmässä on omat, muuta omavalvontaa tiukemmat vaatimuksensa.

## Mikä Ruokaviraston mukaan riittää riskien hallitsemiseen?

Kun sinulla on leikkaamo tai jauhelihaa tai raakalihavalmisteita valmistava laitos, voit Ruokaviraston näkemyksen mukaan hallita toimintasi riskit tukijärjestelmällä.

Ruokaviraston näkemyksen mukaan et siis tällaisessa laitoksessa tarvitse kriittisiä hallintapisteitä ja HACCP-järjestelmää.

Kun olet arvioinut vaarat, päätät kuitenkin itse siitä, tarvitseeko sinun ottaa käyttöön kriittiset hallintapisteet ja HACCP-järjestelmä. Löydät niistä tarkempaa tietoa Ruokaviraston internetsivuilta.

## Miten tunnistat ja hallitset vaarat?

Vaaroja ovat kaikki ne asiat, jotka voivat aiheuttaa elintarvikkeen syöjälle riskin sairastua tai vahingoittua elintarvikkeesta. Kun olet tunnistanut vaarat, voit miettiä keinot ja toimenpiteet niiden hallitsemiseksi. Sinun tulee aina tehdä työvaihekohtainen vaarojen arviointi eli arvioida jokaiseen työvaiheeseen liittyvät riskit ja vaarat.

## Mikrobiologisten näytteiden otto on osa omavalvontaasi

Sinun tulee ottaa säännöllisesti **mikrobiologisia näytteitä** sekä elintarvikkeista että niiden kanssa kosketuksissa olevista pinnoista ja laitteista.

Näytteiden avulla voit varmistua muun muassa siitä, että elintarvikkeiden laatu ja turvallisuus sekä laitoksesi tuotantohygienia ovat hyväksyttävällä tasolla.

Näytteistä tutkitaan esimerkiksi niin kutsuttuja **kokonaisbakteereja, enterobakteereja, salmonellaa ja *E. coli* -bakteeria.**

Toimita näytteet laboratorioon tutkittavaksi. Yleistä, pintojen **mikrobiologista puhtautta** kuvaavia pintapuhtausnäytteitä voit tutkia myös itse.

#### **Kun omavalvontasuunnitelma on laadittu:**

1. Pidä omavalvontasuunnitelma ajan tasalla.
2. Päivitä omavalvontasuunnitelma, jos toiminta muuttuu merkittävästi.

Omavalvontasuunnitelma voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

#### **Mistä apua omavalvontasuunnitelman tekoon?**

Ole yhteydessä kunnan elintarvikevalvontaan. Kysy sieltä tarkempia ohjeita tai mallipohjia omavalvontasuunnitelman laatimiseen.

#### **Mitä omavalvontasuunnitelmassa tulee huomioida?**

Omavalvontasuunnitelman sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Elintarvikehygieniariskin kannalta haastavimmat valmistusmenetelmät vaativat tarkempaa kuvausta omavalvontasuunnitelmassa.

Joissakin tapauksissa suunnitelmat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työohjeita. Tällöin niitä ei tarvitse välttämättä aina esittää kirjallisessa muodossa.

Esimerkiksi 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvontasuunnitelman osien ei tarvitse olla kirjallisia.

Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan.

#### **Osa omavalvontasuunnitelmasta voi olla sopimus ulkopuolisen yrityksen kanssa**

Jonkin osan omavalvontasuunnitelmasta, esimerkiksi kohdan ”Haittaeläintorjunta”, voi hoitaa niin, että tekee siitä sopimuksen toisen yrityksen kanssa. Tässäkin tapauksessa sinulla on kuitenkin vastuu siitä, että toteutus vastaa lainsäädännön vaatimuksia.

#### **Omavalvonnan väljentäminen**

Joissakin tilanteissa omavalvontaa voidaan väljentää tai vähentää.

Esimerkkejä omavalvonnan väljentämisestä:

- Saman tavarantoimittajan tuotteet ovat jatkuvasti olleet lämpötilaltaan säännösten mukaisia. Tällöin voit päättää, että vastaanottotarkastuksessa tämän tavarantoimittajan tuotteiden lämpötila mitataan harvemmin.
- Työpinnoilta ottamiesi puhtausnäytteiden tulokset ovat olleet pitkän ajan hyviä.
- Tällöin voit harventaa näytteenottoa.

#### **Kuinka omavalvontasuunnitelman toteutumista seurataan?**

Omavalvonnan toteutusta tulee seurata ja siitä tulee pitää kirjaa.

Sinulle voi olla joissakin tilanteissa eduksi, että omavalvontakirjanpidon avulla pystyt osoittamaan, että olet toiminut oikein. Tällaisia tilanteita ovat esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyt ja asiakasvalitukset. Voit tällöin esimerkiksi osoittaa, että tuotteiden valmistaminen ja varastointi on täyttänyt asetetut vaatimukset.

Omavalvontasuunnitelmassanne sinä määrität, kuinka usein eri osa-alueiden asiat tulee kirjata ylös.



Osin voi hyvinkin riittää, että pidät kirjaa ainoastaan **poikkeamista** ja siitä, millä toimenpitein ne tilanteet on korjattu.

### **Esimerkkejä omavalvonnan kirjanpidosta**

Päivittäin pitää esimerkiksi katsoa, että tilat ja pinnat ovat puhtaita.

Puhtaanapidon tarkistamisen kirjanpidoksi voi riittää se, että kirjaat havainnot likaisista pinnoista ja niiden uudelleen pesemisestä.

On hyvä säännöllisesti seurata ja pitää kirjaa elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloista.

### **Kuinka kirjanpitoa pitää säilyttää?**

Omavalvonnan kirjanpito on säilytettävä siten, että valvoja voi sen tarkastaa.

Kirjanpito voi olla tehty kokonaan tai osittain tietokoneella, tai voit kirjata asioita paperille.

Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään kaksi vuotta siitä, kun olet käsitellyt elintarvikkeita.

Kirjanpito on säilytettävä kauemmin kuin kaksi vuotta, jos tuotteella on pitkä **vähimmäissäilyvyysaika**.

Silloin sinun tulee säilyttää omavalvonnan kirjanpitoa vähintään vuosi eteenpäin siitä, kun elintarvikkeen viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivä on ollut.

### **Vastuut**

Työntekijöiden tulee tuntea omiin työtehtäviin liittyvät ohjeet ja työtavat, jotka vaikuttavat elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Näitä ohjeita ja työtapoja tulee myös noudattaa.

Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Omavalvontaan on nimettävä vastuuhenkilö, jolla on tehtävän hoitamisen kannalta riittävät tiedot ja taidot. Henkilön tulee olla perehtynyt yrityksen toimintaan ja omavalvontaan.

### **Mitä elintarvikevalvoja tekee?**

Valvoja arvioi, onko omavalvontasi toimiva ja hyvin toteutettu ja huomauttaa tarvittaessa puutteista.

Valvoja tekee tarkastuksia ja ottaa näytteitä.

Sinun tulee huolehtia siitä, että valvoja pystyy tarkastamaan omavalvontasuunnitelman ja myös kirjanpidon tarkastuksen yhteydessä. Ellei tämä ole mahdollista tarkastuksen yhteydessä, valvojan tulee pystyä tarkastamaan omavalvontasuunnitelma ja kirjanpito kohtuullisen ajan kuluessa tarkastuksen jälkeen.

Lisää tietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

### **Yhteenveto**

- ▶ Olet vastuussa niiden elintarvikkeiden turvallisuudesta, joita tuotat ja myyt.
- ▶ Vastaat myös siitä, että asiakkaat saavat oikeat tiedot tuotteistasi, esimerkiksi allergiaa aiheuttavien aineiden osalta.
- ▶ Omavalvonta on keino varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus.
- ▶ Omavalvontasuunnitelmassa pohdit ja suunnittelet jo etukäteen, miten hallitset toiminnan riskit ja miten korjaat virheet.
- ▶ Myös valvojat seuraavat sitä, että omavalvontasi on toimivaa ja hyvin toteutettua.

## 5.1 Omavalvonnan sisältö

**Kun teet omavalvontasuunnitelman, huomioi ainakin nämä asiat.**

### Toiminta, tuotteet ja tuoteryhmät

Kirjaa omavalvontasuunnitelmaan toimintasi perustiedot, kuten esimerkiksi

- minkä eläinlajien lihaa leikkaat ja
- mitä tuotteita valmistat.

### Kulku- ja kuljetusreitit

Suunnittele henkilökunnan kulkureitit.

Suunnittele myös kuljetusreitit:

- raaka-aineille
- tuotteille
- pakkaustarvikkeille
- sivutuotteille ja jätteille.

Merkitse kulku- ja kuljetusreitit pohjapiirrookseen.

Suunnittele myös kuljetusten aikataulut. Tee tämä kaikki niin, että elintarvikkeiden turvallisuus ei heikkene.

### Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen

Sinun tulee varmistua, että elintarvikkeita käsitteleville henkilöille on tehty terveydentilan selvitys, kun työsuhde alkaa ja myöhemmin aina tarvittaessa.

Omavalvontasuunnitelmassa on oltava tiedot siitä, miten ja missä pidetään kirjaa siitä, kenelle terveydentilan selvitys on tehty ja milloin.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa.

### Perehdytys, opastus ja koulutus

Työntekijät tulee perehdyttää muun muassa työskentelyhygienian, pukeutumisen ja omavalvonnan vaatimuksiin.

Suunnittele,

- kuinka perehdytät työntekijät hygieenisiin toimintatapoihin ja omavalvontaan?
- kuinka pidät kirjaa perehdytyksestä ja koulutuksesta?
- kuka on perehdytyksen vastuhenkilö?
- millainen suojavaatetus työntekijöillä on?
- missä suojavaatteita säilytetään ja miten ne pestään?

### Henkilökunnan hygieniosaaminen

Työnantajan tulee varmistua, että työntekijöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on hygieniapassi.

Miten ja missä pidetään kirjaa hygieniapasseista? Kirjanpito voi olla:

- kopiot esitetyistä hygieniapasseista
- luettelo henkilöistä, jotka ovat esittäneet
- alkuperäisen hygieniapassin sinulle.

Pienissä laitoksissa kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit valvojalle.

### Raaka-ainehankinnat

Suunnittele, miten käsittelet sellaiset raaka-ainehankinnat, joihin liittyy joitakin erityisiä rajoituksia? Tällaiset raaka-ainehankinnat kannattaa käsitellä omavalvontasuunnitelmassa.

### Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset

Suunnittele,

- miten usein teet vastaanottotarkastuksia?
- miten valvot kylmä- ja pakastekuormien lämpötiloja? Niitä on hyvä valvoa.

### **Mahdolliset tilojen käyttöä koskevat erityisjärjestelyt**

**Ajallinen erottaminen** tarkoittaa sitä, että samassa tilassa tehdään eri toimet, mutta eri aikaan. Tila on pestävä huolellisesti eri toimien välissä.

Suunnittele, miten ajallinen erottaminen sekä tilojen ja laitteiden pesu hoidetaan huolellisesti.

### **Erilläänpito**

Huolehdi tarvittaessa eri elintarvikkeiden tai raaka-aineiden erillään pidosta.

Suunnittele miten saastuminen vältetään, kun hankit, vastaanostat, merkitset, varastoit ja käsittelet elintarvikkeita ja raaka-aineita.

Esimerkit erilläänpidosta

- Miten vältät sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden saastuminen raaoilla elintarvikkeilla?
- Miten pidät allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet erillään toisistaan sekä myös elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu?

Näet listan aineista ja tuotteista, jotka aiheuttavat allergioita ja intoleransseja osiossa ”Elintarviketietojen hallinta”. Lisää esimerkkejä erilläänpidosta löydät internetsivuiltamme.

Ota huomioon myös työjärjestys sekä tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus.

Suunnittele,

- käytetäänkö valmistustiloissa erillisiä työpisteitä ja erillisiä työvälineitä elintarvikkeille, joita on pidettävä täysin erillään?  
Vai käytetäänkö samoja välineitä ja työpisteitä, jotka puhdistetaan eri toimien välillä?
- estetäänkö saastumista myös työnjaolla ja työohjeilla?

### **Ruhojen mahdollinen leikkaus ennen trikiinitutkimuksen valmistumista**

(Jos sinulla on leikkaamo, joka toimii teurastamon yhteydessä):  
Ruhot voidaan leikata ennen trikiinitutkimuksen valmistumista, jos valvova viranomainen hyväksyy menettelyn.

Suunnittele ja kirjaa omavalvontasuunnitelmaan, miten merkitset ja pidät erillään tällaiset ruhot ja ruhonosat muusta lihasta siihen saakka, kun saat tutkimustuloksen. Kuvaa myös toimenpiteet, joilla mahdollinen trikiinitutkimuksessa positiiviseksi eli käyttökelvottomaksi todettu liha ja muut ruhon osat jäljitetään ja hylätään.

### **Kirjanpito sellaisen lihan leikkaamisesta, jonka käsittelylle tarkastuseläinlääkäri on asettanut ehtoja**

(Jos sinulla on leikkaamo, joka toimii teurastamon yhteydessä):  
Suunnittele ja kirjaa omavalvontasuunnitelmaan, miten pidät kirjanpitoa sellaisen lihan leikkaamisesta, jonka käsittelylle tarkastuseläinlääkäri on asettanut ehtoja.

### **Jauhelihan raaka-aineen tuoreusvaatimukset**

Kuvaa omavalvontasuunnitelmaan, miten varmistut siitä, että jauhelihan raaka-aine täyttää tuoreusvaatimukset.

Jauhelihan tuoreusvaatimuksista saat tarkempaa tietoa tämän oppaan osasta 3, Toiminta.

### **Jauhelihan ja raakalihavalmisteiden jäähdytys ja varastointi**

Kuvaa omavalvontasuunnitelmaan, miten varmistut siitä, että jauheliha ja raakalihavalmisteet jäähdytetään ja varastoidaan asianmukaisissa lämpötiloissa.

Lämpötiloista saat tarkempaa tietoa tämän oppaan osasta 2, Tilat.

### Reseptin ja koostumuksen hallinta

Suunnittele, miten varmistat, että reseptit ja koostumukset ovat oikein ja lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Varmista esimerkiksi, että

- käytät vain sellaisia lisäaineita, jotka ovat sallittuja tuotteeseen
- annostelu on oikea
- reseptit pidetään ajan tasalla
- raaka-ainetoimittajilta saadut tiedot ovat riittävät ja ajantasaiset
- tieto reseptimuutoksista siirtyy
- kaikissa elintarvikkeen käsittely- ja merkintävaiheissa
- sisällön määrä on oikein ja
- oikea tuote pakataan oikeaan pakkaukseen.

### Lämpötilojen hallinta

Suunnittele,

- miten seuraat elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloja?
- mitä tehdään, jos lämpötilahallinnassa on ongelmia?
- mistä lämpötiloja mitataan?
- kuinka usein mitataan?
- kuinka usein mittaustulokset kirjataan?
- mitä tehdään jos lainsäädännön lämpötilarajoissa ei pysytä?

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- kun vastaanotat elintarvikkeita
- lihan käsittelyn aikana
- jäähdytyksessä
- kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa.

### Jäljitettävyys

Miten osoitat elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden **jäljitettävyyden**

- mistä ja milloin tullut?
- mihin ja milloin toimitettu?

Miten varmistat, että naudan, sian, siipikarjan, lampaan ja vuohen lihaan liittyviä erityisvaatimuksia noudatetaan?

Miten jäljitettävyystiedot, esimerkiksi lähetyslistat ja ostokuitit säilytetään?

Muista, että jäljitettävyysvaatimus koskee myös materiaaleja ja tarvikkeita, kuten astioita, työvälineitä ja pakkausmateriaaleja, joita käytät.

### Elintarviketietojen hallinta

Suunnittele omavalvontasuunnitelmaan, miten varmistat, että

- pakkausmerkinnät ja muut elintarvikkeesta annettavat tiedot ovat lainsäädännön mukaiset, eli että merkinnät on tehty oikein.
- merkinnät ja tiedot vastaavat reseptiä.

### Takaisinvedot

**Takaisinveto** tarkoittaa sitä, että jos havaitaan, ettei elintarvike ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla suunnitelma siitä, miten takaisinvetotilanteissa toimitaan:

1. Viallisten tuote-erien pääsy markkinoille estetään.
2. Jo toimitetut tuote-erät poistetaan markkinoilta.
3. Estetään se, että takaisinvedettävät erät voisivat sekoittua muiden raaka-aine- tai tuote-erien kanssa
4. Toimitaan Ruokaviraston takaisinveto-ohjeen mukaan ja otetaan yhteys elintarvikevalvojaan.

### **Ruokamyrkytyspäilyt**

Jos asiakkaat valittavat, että ovat saaneet valmistamistasi elintarvikkeista ruokamyrkytyksen, sinun on ilmoitettava valituksista paikalliselle elintarvikevalvonnalle.

Merkitse omavalvontasuunnitelmaan elintarvikevalvojan yhteystiedot.

### **Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta**

Suunnittele,

- mistä materiaalit hankitaan?
- miten materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan?
- miten varmistetaan, että materiaaleja käytetään niille annettujen käyttöohjeiden mukaan?
- minne elintarvikekelpoisuustodistukset tai **vaatimustenmukaisuusilmoitukset** tallennetaan?
- miten pakkaus- ja kontaktimateriaalien jäljitettävyys varmistetaan?

### **Tilojen ja laitteiden puhtaanapito**

Suunnittele,

- miten huolehdit tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaudesta?
- kuinka usein mitään puhdistetaan?
- kuka sen tekee?
- mitä välineitä ja aineita puhdistamisessa käytetään?
- missä siivousvälineet säilytetään?

Jos siivouksesta huolehtii ulkopuolinen yritys, pyydä nämä tiedot tältä yritykseltä.

### **Työvälineiden desinfiointin seuranta leikkaamossa**

Leikkaamotyöntekijöillä on oltava mahdollisuus desinfioida työvälineensä. Tämä on tärkeää esimerkiksi ruhojen vastaanottotarkastuspisteessä, jossa ruhoista voidaan joutua poistamaan likaantuneita osia.

Suunnittele miten seuraat sitä, että

- työvälineiden desinfiointilaitteen veden lämpötila on vähintään 82 °C tai
- jos käytössäsi on joku muu vastaava järjestelmä, ilmoita miten seuraat, että se toimii.

### **Näytteenottosuunnitelma**

Sinun tulee ottaa säännöllisesti mikrobiologisia näytteitä sekä elintarvikkeista että niiden kanssa kosketuksissa olevista pinnoista ja laitteista.

Suunnittele ja kirjaa,

- kuinka usein otat näytteitä, mistä otat näytteet ja mitä tutkimuksia näytteistä tehdään.
- missä laboratorioissa näytteet tutkitaan.

Näytteenottotiheydestä ja -määrästä löydät lisätietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä (mikrobikriteeriasetuksen soveltamisohje toimijoille).

### **Säilyvyyskokeet**

Säilyvyyskokeilla määrität tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyysajat. Niiden perusteella asetat tuotteille viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän.

Suunnittele omavalvontasuunnitelmasasi, miten teet säilyvyyskokeet.

### **Talousveden laatu**

Sinun tulee ottaa vedestä säännöllisesti mikrobiologisia näytteitä. Suunnittele ja kirjaa, kuinka usein otat näytteitä, mistä otat näytteet, mitä tutkimuksia näytteistä tehdään ja missä laboratorioissa näytteet tutkitaan.

### **Tilojen ja laitteiden kunnossapito**

Suunnittele,

- miten tilojen, laitteiden ja välineiden kunnosta ja huolloista huolehditaan?
- kuka tästä vastaa?

- mitä säännöllisiä huoltoja ja kunnossapidon tarkastuksia tehdään?
- mitä tehdään ongelmatilanteissa?

### Vierasesineriskin hallinta

Suunnittele,

- millaiset lamput valitset tilaan? Valitsetko valaisimet ja lamput, jotka eivät pilaa elintarvikkeita, jos ne menevät rikki.
- miten toimit, jos lasiastia rikkoutuu elintarvikkeita käsiteltäessä?
- miten estät kosteuden ja maalipintojen hilseilyä, jotta elintarvikkeisiin ei päädy maalinkappaleita?

### Haittaeläintorjunta

Suunnittele,

- miten estät haittaeläinten, kuten rottien, lintujen ja torakoiden pääsyn tiloihin?
- mitä tehdään, jos haittaeläimiä pääsee tiloihin?

### Sivutuotteet

Sinun tulee varmistaa, että sivutuotteiden käsittely, varastointi ja hävitys on määräysten mukaista. Sivutuotteet eivät saa aiheuttaa elintarvikehygieenistä riskiä.

Suunnittele ja kirjaa omavalvontasuunnitelmaan:

- minkä luokan sivutuotteita laitoksessasi muodostuu ja kuinka paljon?
- miten merkitset ne?
- miten säilytät ne erillään elintarvikkeista?
- mihin toimitat sivutuotteet ja miten?

Jos leikkaamossasi käsitellään TSE-riskiainesta,

- miten erotat, säilytät ja värjätät sen?
- mihin lähetät riskiaineksen jatkokäsiteltäväksi?
- kuinka paljon arvioit TSE-riskiainesta muodostuvan vuodessa?

TSE-riskiainesta on käsitelty tarkemmin tämän oppaan osassa 1, Perustaminen.

### Jätehuolto

Liitä omavalvontasuunnitelmaan selvitys siitä,

- miten jätteet käsitellään?
- mihin eri jätteet kerätään?
- kuinka usein jäteastiat tyhjennetään ja pestään?
- kuka tämän tekee?

### Kuljetukset

Jos kuljetat elintarvikkeita itse

- miten varmistat elintarvikkeiden turvallisuuden kuljetuksen aikana?
- mitä kuljetusvälineitä käytetään?
- miten elintarvikkeet pakataan kuljetusta varten?
- kuinka pitkään kuljetukset kestävät?
- miten lämpötiloja hallitaan kuljetuksen aikana?
- kuinka varmistat rekisteröivän lämpötilanhallintajärjestelmän toimivuuden yli kaksi tuntia kestävässä kuljetuksissa?
- mitä tehdään ongelmatilanteissa?

Jos kuljetuksesta vastaa toinen yritys, edellä luetellut tiedot voidaan käsitellä tämän kuljetusyrityksen omavalvontasuunnitelmassa.

### Luomu ja maahan tuonti

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta.

Jos tuot Suomeen eläimistä saatavia elintarvikkeita, kuten lihaa tai juustoa, omavalvontaan kohdistuu erityisvaatimuksia.



## Osa 6, Sanojen selitykset

Oppaan tekstissä on **tummennettu** joitakin sanoja.  
Löydät niiden selitykset tästä osasta.  
Sanojen selitykset ovat aakkosjärjestyksessä.

### Ajallinen erottaminen

Ajallinen erottaminen tarkoittaa sitä, että eri elintarvikeryhmiä käsitellään samoilla työskentelypinnoilla tai välineillä, mutta eri aikaan.

Ajallinen erottaminen edellyttää pintojen ja välineiden huolellista puhdistamista eri toimintojen välillä.

Esimerkiksi multaisten juuresten käsittely ja kalan perkaaminen on erotettava muusta käsittelystä ajallisesti, jos niitä ei voida käsitellä täysin erillisillä työskentelypinnoilla tai välineillä. Myös allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat voidaan pitää ajallisen erottamisen avulla erillään toisistaan ja elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

### Alkutuotanto

Alkutuotannossa tuetetaan elintarvikkeita ja raaka-aineita, jotka toimitetaan eteenpäin esimerkiksi kaappoihin, elintarviketeollisuuden käyttöön tai suoraan kuluttajille.

### Allergeeni

Allergeeni on allergisen reaktion aiheuttaja. Allergeeneja voivat olla esimerkiksi siitepöly, homeitiöt, lääkeaineet (muun muassa penisilliini), ruoka-aineet (esimerkiksi pähkinät, kala, munanvalkuainen, maito). Lähes mikä tahansa ruoka-aine voi aiheuttaa allergiaa.

### **Allergia**

Ruoka-allergioissa jokin ruuassa oleva ainesosa aiheuttaa allergisen reaktion.

Silloin voi esiintyä ihottumaa, vatsakipuja, ripulia, suun ja nielun limakalvojen kutinaa, nielun turvotusta tai nenän vuotamista.

Vaikeissa tapauksissa allergia voi olla hengenvaarallista ja vaatii heti nopeita hoitotoimenpiteitä.

Lapsilla allergiaa aiheuttavat yleisimmin maito, viljat, pähkinät/siemenet, kananmuna ja kala.

Aikuisilla oireita aiheuttavat usein yliherkkyydet tietyille juureksille, hedelmille ja mausteille.

Tyypillisiä ruoka-allergioiden aiheuttajia aikuisilla ovat myös pähkinät ja kala.

Mikä tahansa ruoka voi aiheuttaa allergisen reaktion, jos henkilö on herkistynyt kyseiselle ruoalle tai sen ainesosalle.

### **Aluehallintovirasto**

Aluehallintovirasto hoitaa Suomen lainsäädännön toimeenpano-, ohjaus- ja valvontatehtäviä.

Aluehallintovirastoja on kuusi, lisäksi Ahvenanmaalla on oma virasto.

Aluehallintovirastosta käytetään lyhennettä AVI.

Lisätietoja ja oman alueesi aluehallintoviraston löydät verkko-osoitteesta [www.avi.fi](http://www.avi.fi).

### **Bajamaja**

Bajamaja on ulkokäyttöön soveltuva siirrettävä kemiallinen WC.

### **Bakteerit**

Bakteerit ovat pieniä eliöitä eli mikrobeja.

Jotkut bakteerit aiheuttavat ihmiselle haittaa, mutta toiset bakteerit ovat hyödyllisiä.

Niitä on lähes kaikkialla: vesissä, maassa, ihmisten iholla ja suolistossa.

Eräät bakteerit ovat kiusallisia tai jopa vaarallisia, sillä ne aiheuttavat sairauksia.

### **Desinfointiaineet, desinfiointi**

Desinfointiaineita käytetään mikrobien torjumiseen, pintojen puhdistukseen sekä ihmisten ja eläinten hygienian hoitoon.



Elintarvikeyrityksissä desinfiointiaineita käytetään esimerkiksi tilojen ja laitteiden puhdistamiseen sen jälkeen, kun ne on pesty pesuaineilla. Lisäksi desinfiointiaineita voidaan käyttää käsien puhdistamiseen sen jälkeen kun ne on pesty saippualla.

### **Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus**

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukset hoitavat valtion alueellisia toimeenpano- ja kehittämistehtäviä Suomessa. Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksia on 15 ja niistä käytetään lyhennettä ELY-keskus. Lisätietoja ja oma alueesi ELY -keskuksesta löydät verkko-osoitteesta [www.ely-keskus.fi](http://www.ely-keskus.fi)

### ***E. coli* -bakteeri**

*Escherichia coli* (*E. coli*) on bakteeri, jota esiintyy ihmisten ja eläinten suolistossa. Se voi joutua ruokaan esimerkiksi työntekijän likaisten käsien välityksellä. Osa *E. coli* -bakteereista pystyy aiheuttamaan ihmisille ruokamyrkytyksiä. Eräs tällainen taudinaiheuttaja on EHEC-bakteeri. Se aiheuttaa veristä ripulia. Etenkin lapsilla ja vanhuksilla se voi johtaa hyvin vakaviinkin seurauksiin, kuten munuaisten toimintahäiriöön.

### **Elintarvikehygieniä**

Elintarvikehygienialla tarkoitetaan kaikkia toimenpiteitä, joiden avulla varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuus, terveellisyys ja puhtaus alkutuotannosta kulutukseen, eli pelloilta pöytään asti.

### **Elintarvikeparanteet**

Elintarvikeparanteilla tarkoitetaan lisäaineita, aromeja ja entsyymejä, joita käytetään elintarvikkeissa.

Lisäaineita ja entsyymejä lisätään esimerkiksi arantamaan elintarvikkeen säilyvyyttä tai elintarvikkeen rakennetta. Aromeilla voidaan myös parantaa tai muuttaa elintarvikkeen tuoksua ja makua.

Elintarvikeparanteiden käytön tulee täyttää EU-lainsäädännössä lisäaineille, aromeille ja entsyymeille asetetut vaatimukset.

### **Elintarviketietoasetus**

Elintarviketietoasetuksella tarkoitetaan Euroopan Unionin asetustaelintarviketietojen antamisesta kuluttajille.

Elintarviketietoasetuksessa määritellään, mitä kuluttajille tarkoitettuja tietoja tulee kertoa elintarvikkeen pakkauksessa tai muulla tavoin.

Virallisesti asetus on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011

### **Elintarvikevalvoja, terveystarkastaja, elintarvikevalvontaviranomainen valvoja, valvontaviranomainen**

Kunnallisia elintarvikevalvoja voivat olla esimerkiksi eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja.

Elintarvikevalvojat työskentelevät elintarvikevalvontaviranomaisille, joita voivat olla esimerkiksi ympäristökeskukset.

Elintarvikevalvonnan tehtävänä on varmentaa elintarvikkeiden turvallisuutta ja huolehtia siitä, että niistä annetut tiedot ovat oikein.

Suurin osa elintarvikevalvonnasta tapahtuu kunnan toimesta.

Pienemmät kunnat ovat järjestäneet elintarvikevalvontansa yhdessä erillisillä yhteistoiminta-alueilla.

Ruokavirasto vastaa teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnasta ja lihantarkastuksesta.

### **Enterobakteerit**

Osa enterobakteereista voi aiheuttaa suolistosairauksia.

Enterobakteereihin kuuluvat esimerkiksi salmonelat, *E. coli* ja yersiniat.

Laboratoriossa tehtyjä enterobakteerimäärityksiä voidaan käyttää hygienian arviointiin.

### **Haittaeläimet**

Haittaeläimiä ovat esimerkiksi rotat, hiiret, torakat, kärpäset ja sokeritoukat.

Haittaeläimet saattavat levittää sairauksia ja pilata tai liata elintarvikkeita tai niiden pakkauksia.

### **Helposti pilaantuvat elintarvikkeet**

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat sellaisia, joissa elintarviketta pilaavat tai ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit voivat lisääntyä nopeasti,

jos niitä ei säilytetä oikeassa lämpötilassa ja olosuhteissa.

Esimerkiksi liha, kala, porkkanaraaste ja tuoremakkarat ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Muut kuin helposti pilaantuvat elintarvikkeet voivat säilyä huoneenlämmössä kuivissa olosuhteissa pitkiäkin aikoja käyttökelpoisina. Tällaisia ovat esimerkiksi pähkinät, mausteet, ja jauhot.

### **Home**

Home aiheuttaa elintarvikkeiden pinnoille kasvustoja, jotka pilaavat elintarvikkeen. Home on mahdollista nähdä omilla silmillä. Homeista elintarviketta ei saa käyttää. Esimerkiksi älä syö, äläkä käytä leipää, jos sen pinnalla näkyy hometta.

### **Hygienia**

Hygienia tarkoittaa terveyden edistämistä ja säilyttämistä. Hyvällä hygienialla varmistetaan elintarvikeyrityksessä se, että ruokiin ei joudu tautia aiheuttavia mikrobeja, vaarallisia kemikaaleja tai muita sairauksia aiheuttavia tekijöitä. Hyvään hygieniaan kuuluu esimerkiksi käsien- ja pintojen pesu.

### **Hygieniapassi**

Hygieniapassi on osaamistodistus. Sen avulla todistat, että osaat käsitellä elintarvikkeita hygieenisesti. Tarvitset hygieniapassin, kun käsittelet pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita esimerkiksi kahvilassa, ravintolassa, suurkeittiössä, elintarvikemyymälässä tai leipomossa. Hygieniapassi koostuu paperisesta todistuksesta ja kortista.

### **Hygieniatasot ja -alueet**

Hygieniatasot ja -alueet määräytyvät sen mukaan, minkälaista työskentelyhygieniaa ja tilojen puhtautta tiloissa tehtävät toimet edellyttävät.

Esimerkkejä hygieniatasoista lihalaitoksissa:

- Korkean hygieniatason tilat ja alueet
  - sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelytilat, kuten kinkkujen siivutustila.
- Hyvän hygieniatason tilat ja alueet
  - suojaamattomien raaka-aineiden käsittelytilat, kuten leikkaamo ja raakalihavalmisteiden valmistustila.
- Neutraalin hygieniatason tilat ja alueet
  - esimerkiksi pakattujen tuotteiden säilytystilat ja lähettämö.
- Likaiset alueet
  - esimerkiksi jätehuoneet ja sivutuotteiden säilytystilat.

### **Intoleranssi eli (ruoka)yliherkkyys**

Ruokayliherkkyyttä, joka ei ole allergiaa, sanotaan ruokaintoleranssiksi.

Esimerkiksi laktoosi-intoleranssi johtuu siitä, että elimistö ei pysty pilkkomaan maidon sokeria, laktoosia.

Keliakiassa taas vehnän, rukiin ja ohran sisältämä valkuaisaine, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehdusreaktion, mikä häiritsee ravintoaineiden imeytymistä.

### **Jäljitettävyys**

Jäljitettävyys tarkoittaa sitä, että sinun tulee pystyä osoittamaan, mistä raaka-aineet ja muut tuote-erät on hankittu. Samoin sinun on tiedettävä, mihin valmistetut tuotteet on toimitettu.

### **Jäädyttäminen**

jäädyttämisellä tarkoitetaan pakastamista lievempää jäädytysmenetelmää, joka voi esimerkiksi olla pakastamista huomattavasti hitaampaa.

### **Kokonaisbakteerit (eli aerobiset mikro-organismit)**

Kokonaisbakteereilla tarkoitetaan elintarvikkeissa tai niiden kanssa kosketuksissa olevilla pinnoilla tai laitteissa esiintyvää bakteerien määrää. Kokonaisbakteeriluku sisältää vain bakteereita, jotka lisääntyvät hapellisissa olosuhteissa.

Kokonaisbakteerien määrä kasvaa yleensä, jos ruokaa säilytetään pitkään tai jos ruokaa säilytetään väärässä lämpötilassa.

Kokonaisbakteerien joukossa voi olla sekä ruokaa pilaavia bakteereita että ihmisille ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita.

### **Koostetut ainesosat**

Koostetulla ainesosalla tarkoitetaan toista elintarviketta, jota käytetään elintarvikkeen valmistuksessa. Se sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa. Esimerkiksi broilerinfileerulla, joka sisältää seuraavia koostettuja ainesosia: valkosipulituorejuusto ja yrttipesto.

### **Kylmäketju**

Kylmäketju tarkoittaa sitä, että elintarvikkeen lämpötila pidetään riittävän alhaisena koko matkan ajan valmistuspaikasta myyntipaikan kautta kuluttajan jääkaappiin asti.

Katkeamaton kylmäketju on yksi tärkeimmistä tekijöistä turvallisen ruuan tuottamisessa ja omavalvonnassa.

### **Käsitleminen**

Elintarvikkeen käsitleminen on esimerkiksi sen pilkkomista, maustamista tai kypsentämistä.

Elintarvikkeen käsitleminen elintarvikeyrityksessä vaatii hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen.

Esimerkiksi valmiiden ruoka-annosten tarjoileminen tai pakkauksissa olevien elintarvikkeiden siirtäminen paikasta toiseen ei ole käsittelyä, joka vaatisi hygieniapassin tai terveydentilan selvityksen.

### **Lainvoimainen**

Viranomaisen päätös on lainvoimainen, kun päätöksessä annettu määräaika oikaisuvaatimuksen tai valituksen tekemiselle on kulunut.

### **Lihavalmisteet**

Lihavalmisteilla tarkoitetaan esimerkiksi kypsennettyjä tai kuivattuja elintarvikkeita, joiden oleellisena valmistusaineena on liha tai elimet.

Lihavalmisteita ovat esimerkiksi ruokamakkarat, leikkeleet ja valmiit lihapyörökät tai ilmakuvattu kinkku.

### **Lisäaineet**

Elintarvikelisiä aineita ovat aineita, joita ei yleensä nautita varsinaisina elintarvikkeina.

Ne lisätään elintarvikkeisiin esimerkiksi niiden säilyvyyden takaamiseksi tai värin muokkaamiseksi.

Lisäaineiden käytön tulee täyttää EU-lainsäädännön vaatimukset.

### **Loppukatselmus**

Loppukatselmuksessa tarkastetaan, että rakennus on rakennusluvan mukainen ja että rakentaminen on tehty lainsäädännön mukaisesti. Loppukatselmuksesta laaditaan tarkastuspöytäkirja. Loppukatselmuksesta tulee hakea rakennusluvan voimassaoloaikana.

### **Luomutuotteet**

Luomutuotannossa tuotetaan tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille.

Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa on rajoitettu muun muassa sallittujen lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden määrä vain välttämättömiin.

Esimerkiksi keinotekoisten väriaineiden ja makeutusaineiden käyttö on kielletty.

### **LVI-piirustukset**

LVI-piirustuksissa selvitetään tilan, millaisia lämpö-, vesi- ja ilmanvaihtojärjestelmiä tilassa käytetään.

### **Malja-haarukka-kuva**

Kun pakkauksessa tai tarvikkeessa on malja-haarukka -kuva, materiaali sopii elintarvikekäyttöön.

Malja-haarukka -kuva kertoo, että tuote täyttää elintarvikkeiden kanssakosketuksiin joutuville tarvikkeille ja materiaaleille asetetut vaatimukset.



### **Mekaanisesti erotettu liha**

Mekaanisesti erotettua lihaa on luusta koneellisesti puristamalla erotettu liha-aine.

Tämä erottaminen tehdään sen jälkeen, kun ruhosta on ensin poistettu kaikki veitsellä leikattava liha.

Mekaanisesti erotettua lihaa käytetään muun lihan ohella muun muassa ruokamakkaroiden ja lihapyöryköiden valmistukseen.

### **Mikrobiologinen puhtaus**

Pinta on mikrobiologisesti puhdas, jos siinä ei ole mikrobeja.

Silmämääräisesti puhdas pinta ei välttämättä ole mikrobiologisesti puhdas.

Siksi esimerkiksi elintarvikeyrityksissä käytetään pesuaineiden lisäksi desinfiointiaineita.

Nämä tappavat mikrobeja.

Mikrobiologista puhtautta tutkitaan esimerkiksi siihen tarkoitukseen tehdyillä testeillä.

### **Mikrobiologiset näytteet ja analyysit**

Laboratoriotutkimukset, joilla varmistetaan elintarvikkeiden tai raaka-aineiden laatua, turvallisuutta ja säilyvyyttä tai pintojen puhtautta.

## **Mikrobit**

Mikrobeilla tarkoitetaan pieneliöitä, joita ei näe omilla silmillä.

Mikrobeja ovat bakteerit, virukset, sienet eli homeet, ja hiivat sekä loiset eli alkueläimet, heisimadot ja sukkulamadot. Homeiden ja hiivojen elintarvikkeiden pinnoille aiheuttamat kasvustot on kuitenkin mahdollista erottaa paljain silmin.

Elintarvikkeisiin joutuneet mikrobit saattavat aiheuttaa ruokien pilaantumista tai ruokamyrkytyksiä ihmisille.

## **Omavalvontasuunnitelma**

Omavalvontasuunnitelma on asiakirja, johon kirjataan ne toimenpiteet, joilla elintarvikevalvottajat itse valvovat elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua.

## **Pakastaminen**

Pakastus on elintarvikkeen säilömistä jäädyttämällä se mahdollisimman nopeasti.

Elintarvikkeet pakastetaan yleensä tähän tarkoitukseen tarkoitettulla laitteella.

Pakastaminen ei yleensä ole mahdollista pakastuslaitteita pienempitehoisissa laitteissa kuten kotitalouspakastimissa tai muissa pakasteiden säilytyslaitteissa.

Pakastamisen seurauksena pilaantumista aiheuttavien pieneliöiden kasvu pysähtyy tai hidastuu merkittävästi. Pakastamisen jälkeen lämpötila pidetään -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä elintarvikkeen kaikissa osissa.

## **Poikkeama**

Poikkeama voi olla esimerkiksi jonkin kylmäkalusteen tai elintarvikkeen liian korkea lämpötila.

Omavalvonnalla huolehdi siitä, että havaitset poikkeamat ja korjaat tilanteen.

Tämä voi tarkoittaa esimerkiksi kylmälaitteen korjaamista ja elintarvikkeiden hävittämistä, jos poikkeama on kestänyt kauan.

## **Raakalihavalmisteet**

Raakalihavalmisteella tarkoitetaan lihaa tai jauhelihaa, johon on esimerkiksi lisätty suolaa, lisäaineita tai mausteita.

Raakalihavalmisteet on yleensä tarkoitus kypsentää ennen niiden nauttimista.

### **Raakamaito**

Raakamaito on maitoa, jota ei ole kuumennettu yli 40 °Celsiusen lämpötilaan eikä käsitelty muulla tavalla. Raakamaidosta ei ole poistettu mitään eikä siihen ole lisätty mitään.

Raakamaito tunnetaan myös nimellä tilamaito tai tinkimaito.

### **Rakennuslupa**

Kaikkiin uusiin rakennuksiin sekä suurempiin peruskorjaushankkeisiin tarvitaan lupa. Tämä lupa on rakennuslupa. Lupaa haetaan ensisijaisesti sähköisen lupapalvelun kautta tai kirjallisena sen kunnan rakennusvalvonnasta, missä lupaa tarvitseva rakennus sijaitsee.

### **Rakennusvalvonta**

Kunnan rakennusvalvonta myöntää muun muassa rakennus- ja toimenpidelupia sekä valvoo osaltaan rakennustyötä. Sieltä saa myös apua ja ohjeita rakennuksien tekoon ja korjaamiseen. Joka kunnalla on rakennusvalvonta.

### **Ruokamyrkytys**

Ruokamyrkytys on talousvedestä tai elintarvikkeesta aiheutunut sairastuminen. Yleensä ruokamyrkytykseksi kutsutaan ruuasta saatua suolistotulehdusta. Tyypillisiä oireita ovat ripuli, pahoinvointi, oksentelu ja vatsakipu.

Pahimmillaan ruokamyrkytykset voivat johtaa kuolemaan.

### **Ruokavirasto**

- edistää, valvoo ja tutkii elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua, eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvinterveyttä sekä maa- ja metsätalouden tuotantoon käytettäviä lannoitevalmisteita, rehuja ja kasvinsuojeluaineita ja lisäysaineistoja eli siemeniä ja taimiaineistoa.
- vastaa Euroopan unionin maataloustuki- ja maaseuturahastojen varojen käytöstä Suomessa, toimii EU:n maksajavirastona ja huolehtii EU- ja kansallisten tukien – viljelijätukien, hanke-, yritys- ja rakennetukien sekä markkinatukien – toimeenpanosta.

Lisäksi Ruokavirasto kehittää ja ylläpitää maaseutuelinkeinohallinnon tietojärjestelmiä, kehittää sähköisiä asiointipalveluja, ylläpitää ja kehittää oman toimialan rekistereitä sekä tuottaa tietohallinnon palveluita maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalan virastoille ja laitoksille sekä muille julkishallinnon tahoille.



### **Saastuminen**

Ruoka saastuu, kun siihen joutuu jokin ihmiselle haitallinen aine tai ruokamyrkytyksen tai pilaantumisen aiheuttaja.

Saastuminen voi tapahtua esimerkiksi suoraan elintarvikkeesta tai sen raaka-aineesta toiseen.

Se voi tapahtua likaisten työvälineiden ja -pintojen tai ilman kautta, tai työntekijöiden käsien kautta.

Kasvikset voivat saastua viljelyn aikana likaisesta kasteluvedestä.

Pisaratartunta yskimisen tai aivastamisen yhteydessä voi myös aiheuttaa saastumista

### **Salmonella**

Salmonella on suolistobakteeri, joka voi tarttua saastuneiden elintarvikkeiden tai veden välityksellä ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

- pahoinvointi
- vatsakipu
- ripuli
- kuume ja
- päänsärky.

Salmonellatartunnoista voi aiheutua myös pysyviä haittoja, kuten voimakkaita nivelkipuja.

Lisäksi salmonella voi aiheuttaa vakaviakin sairauksia, kuten verenmyrkytyksen.

Salmonella leviää tavallisimmin raa'an tai huonosti kypsennetyn siipikarjanlihan, sianlihan tai raakamaidon sekä kasvisten välityksellä.

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

### **Salmonelloosi, salmonellatartunta**

Salmonelloosi tarkoittaa tautia, jonka salmonellabakteeri on aiheuttanut.

Salmonelloosi on tavallisimmin ruuansulatuskanavan tartunta, ja sen oireena on ripuli.

### **Sivutuotteet**

Sivutuotteilla tarkoitetaan sellaisia eläinten kokoruhoja, ruhonosia ja muita eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu tai jotka eivät ole kelpollisia ihmisravinnoksi.

Sivutuotteita voivat liha-alan laitoksessa olla esimerkiksi sellaiset ruhot tai ruhonosat, joissa on todettu jokin tautia levittävä bakteeri. Siksi niitä ei käytetä elintarvikkeena. Sivutuotteiksi luetaan myös käsittelyn aikana lattialle pudonneet tuotteet, joita ei saa käyttää elintarvikkeeksi.

Sivutuotteet jaetaan kolmeen luokkaan niiden ihmisten ja eläinten terveydelle aiheuttaman riskin vakavuuden mukaan. Ne tulee kerätä, säilyttää ja merkitä siten, että ne pysyvät erillään elintarvikkeista.

Lisätietoa sivutuotteisiin liittyvistä vaatimuksista löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

### **Takaisin veto**

Jos havaitaan, että elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta. Tästä käytetään nimitystä takaisin veto.

### **Terveystarkastaja**

Katso ”Elintarvikevalvoja”, ”Elintarvikevalvontaviranomainen”.

### **Trikiini**

Trikiinit ovat pieniä sukkulamatoja, jotka elävät isäntäeläimen, esimerkiksi sian lihaksessa. Myös ihminen voi saada trikiinitartunnan, jos syö tällaisen eläimen lihaa. Teurastamoilla tutkitaan kaikki siat ja hevoset trikiinin varalta. Riistaeläimistä tutkittavia lajeja ovat karhu, ilves, villisika ja hylje.

### **Tukku**

Tukkukaupat myyvät tavaroita suurina erinä. Ne myyvät tuotteita ja palveluja kaupoille, ravintoloille sekä muille yrityksille.

### **Uuselintarvikelupa**

Uuselintarvikelupa tarvitaan, jos tuotetta tai ainesosaa ei ole käytetty elintarvikkeena EU:n alueella ennen toukokuuta 1997. Lupaa haetaan Euroopan komissiolta. Hakemuksen tulee sisältää selvitys uuden elintarvikkeen tai ainesosan turvallisuudesta.

**(Kontaktimateriaalien) Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat eli vaatimustenmukaisuusilmoitukset**

Nämä ovat asiakirjoja, jotka osoittavat, mihin käyttöön materiaalit ja tarvikkeet soveltuvat sekä minkä lainsäädännön vaatimusten mukaisia ne ovat.

**Valvoja, valvontaviranomainen**

Katso ”Elintarvikevalvoja”, ”Elintarvikevalvontaviranomainen”.

**Vierasesineriski**

Vierasesineriskillä tarkoitetaan sitä, että elintarvikkeeseen joutuu sinne kuulumattomia esineitä tai materiaaleja, kuten lasia, metallia tai elintarvikkeita käsittelevien työntekijöiden koruja.

**Viimeinen käyttöajankohta tai viimeinen käyttöpäivä**

Mikrobiologisesti helposti pilaantuvan elintarvikkeen pakkauksessa on ilmoitettava vähimmäissäilyvyysajan sijasta viimeinen käyttöajankohta.

Tällä tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarvikettä on oikein säilytettyä turvallisesti käyttää.

Elintarvikettä ei saa myydä viimeisen käyttöajankohdan jälkeen eikä käyttää myytävän tai tarjoiltavan elintarvikkeen valmistuksessa.

**Virukset**

Virukset ovat pieniä rakenteita, jotka esimerkiksi hengitysteissä tai suolistossa aikaansaavat tulehduksen. Virukset aiheuttavat esimerkiksi nuhaa, yskää, ripulia tai oksentelua.

Virukset voivat tarttua ihmiseen esimerkiksi ruuan tai veden välityksellä tai pinnoista, joihin ihminen koskee.

**Vähimmäissäilyvyysaika**

Vähimmäissäilyvyysaika eli *parasta ennen* -merkintä tarkoittaa ajankohtaa, johon asti elintarvike oikein säilytettyinä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet, esimerkiksi maun tai värin. Tuotetta voidaan pitää myynnissä tai käyttää vielä tämän ajankohdan jälkeenkin sillä edellytyksellä, ettei sen laatu ole oleellisesti heikentynyt.



# RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

PL 200, 00027 RUOKAVIRASTO  
Vaihde 029 530 0400  
ruokavirasto.fi