

Kala-alan laitoksen toiminnan aloittaminen



Opas
pk-yrityksille



Laatija: Elintarviketurvallisuusvirasto
Taitto: Käyttäjäpalvelujen yksikkö
Kannen kuvat: Shutterstock
Helsinki 2018

Sisällys

Oppaan esittely	5
OSA 1, Perustaminen	6
Sopiva tila	6
Miten haet laitoksellesi hyväksynnän?	7
Olet tehnyt hakemuksen, mitä sitten tapahtuu?.....	8
Hyväksymispäätös.....	9
Hyväksymisnumero ja tunnistusmerkki	9
Mitä viranomaisvalvonta maksaa?.....	10
Vaatimukset henkilökunnalle	10
OSA 2, Tilat	11
Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat	11
Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat.....	13
Pakkaus- ja kääremateriaalien säilytystilat	14
Henkilökunnan pukeutumistilat	14
Wc-tilat.....	14
Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat.....	14
Jätteiden ja sivutuotteiden säilytystilat	15
Tupakointitilat.....	15
Laitoksen valvojalle oma tila	15
OSA 3, Toiminta	16
Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito.....	16
Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit	18
Käytettävä vesi.....	20
Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto	20
Jäljitettävyyys	20

Kalan loistarkastukset	21
Dioksiinirajoitukset	21
Raskasmetalleihin ja polysyklisiin aromaattisiin hiilivetyihin (PAH-yhdisteet) liittyvät rajoitukset	21
Reseptin ja koostumuksen hallinta	22
Elintarviketietojen hallinta.....	23
Elintarvikkeiden kuljetus.....	24
OSA 4, Henkilökunta	26
Hygieniapassi.....	26
Selvitys henkilökunnan terveydentilasta.....	26
Suojavaatetus	28
Käsienpesu.....	28
OSA 5, Omavalvonta	29
Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?.....	29
Millainen omavalvontasuunnitelman tulee olla?	30
Omavalvonnan termejä	30
Mitä omavalvontasuunnitelmassa tulee huomoida?	31
Kuinka omavalvontasuunnitelman toteutumista seurataan?	31
Vastuut	32
5.1 Omavalvonnan sisältö	33
OSA 6, Sanojen selitykset	38

Oppaan esittely

Tästä oppaasta saat tärkeää tietoa siitä, miten aloitat kala-alan laitoksen toiminnan. Saat tietoja myös siitä, miten hoidat laitoksessasi asioita oikein, esimerkiksi hygienian ja muiden määräysten suhteen.

On tärkeää, että tiedät etukäteen, mitä sinun missäkin vaiheessa tulee tehdä ja miten laitoksessa tulee toimia. Näin kaikki sujuu hyvin, ja pidät asiakkaat tyytyväisinä.

Opas on jaettu kuuteen osaan.

- **Osa 1, Perustaminen.**
Osa 1 on yhteenveto kala-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.evira.fi/pkneuvonta kautta.

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

Opas on tehty selkosuomeksi.

Saat oppaasta tietoa muun muassa näistä asioista:

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

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 rakennusluvista.

Tilaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin mikä rakennusluvissa 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 kun siellä on toimintaa.
- Vähittäismyynti on erotettava kalan käsittelystä joko erilliseen omaan tilaan tai erotettava käsittelystä ajallisesti. Vähittäismyynti voidaan erottaa ajallisesti kalan muusta käsittelystä esimerkiksi niin, että tiloissa on aamupäivällä kalan käsittelyä ja iltapäivällä myyntiä. Tila on

pestävä ja desinfioitava ja sen on annettava kuivua ennen kalan käsittelyn aloittamista. Tämä edellyttää, että valvontaviranomainen hyväksyy asian.

- Lemmikkejä ei saa tuoda laitoksen tiloihin.
- 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.

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 käytösosoite
- mitä toimintoja tulet harjoittamaan (esim. perkaus, fileointi, savustus, mädin

käsittely, täyssäilykkeiden valmistus)

- suunniteltu tuotantomäärä
- toiminnan arvioitu aloittamisajankohta
- selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäröinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä
- tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen 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
 - hygienia-alueiden 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 hyväksymästä tilan käyttötarkoituksesta ja vireillä olevista luvista
- tarkastettavaksi tarkoitettu omavalvontasuunnitelma.

Mitä jos teet olennaisia muutoksia?

Sinun tulee hakea myös olennaisille muutoksille hyväksyntä etukäteen.

Oleellinen muutos on esimerkiksi se, jos

- alat valmistaa kalamassaa perkaamossa
- teet tuotteita paljon enemmän kuin olet ilmoittanut hyväksymishakemuksessa tai
- laajennat tiloja.

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

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

Viranomaisen arvio omavalvontasuunnitelmasi

Ennen toiminnan aloittamista sinulla on oltava omavalvontasuunnitelma.

Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Viranomaisen arvio ennen hyväksymistä sen, että laatimasi omavalvontasuunnitelma sisältää tarvittavat asiat.

Suunnitelman tekemiseen löydät materiaalia tästä oppaasta.

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

Tutustut omavalvontaan tarkemmin tämän oppaan Osassa 5, Omavalvonta.

Hyväksymispäätös

Kun laitoksesi täyttää lainsäädännön vaatimukset, viranomaisen 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 viranomaisen 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, viemärinti, 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. Viranomaisen tekee uuden tarkastuskäynnin ennen kuin kolmen kuukauden määräaika umpeutuu.

Voidaanko hakemus hylätä?

Viranomaisen 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.

Hyväksymisnumero ja tunnustusmerkki

Evira antaa laitoksellesi hyväksymisnumeron sen jälkeen, kun laitos on hyväksytty. Tämä numero tulee laitoksesi tunnustusmerkkiin, joka sinun täytyy merkitä kaikkiin pakkaamiisi tuotteisiin. Hyväksymisnumero tai tunnustusmerkki on merkittävä aina myös kalaähtysten kaupallisiin asiakirjoihin.

Viranomaisen voi varata laitoksellesi alustavasti Eviralta 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 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 kala-alan laitoksen

- ▶ Varmista kunnan rakennusvalvonnasta ja elintarvikevalvontaviranomaiselta, että tila on sopiva laitoksellesi.
- ▶ Tee hyväksymishakemus laitoksen perustamisesta.
- ▶ Huolehdi, että kalaa käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi, suojavaatetus ja tarvittaessa salmonellaselvitys.
- ▶ Laadi omavalvontasuunnitelma.

Osa 2, Tilat

Oppaan tässä osassa opit, millaiset kala-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 viemärointi
 - 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.

Raaka kala on esimerkiksi pidettävä erillään savustetusta kalasta.

Myös allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään.

Ne on pidettävä erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.

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.

Raaka kala on esimerkiksi pidettävä erillään savukalasta ja kalamassa paistetuista kalapihveistä.

- 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 kala/kalastustuotteet erillään toisistaan.
Erota myös pakkaaminen muusta kalan käsittelystä, jotta pakkausmateriaalit eivät aiheuta kalan/kalastustuotteiden saastumista.
- Merkitse ja pidä elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, erillään muista elintarvikkeista.

Saatko käsitellä savukalaa samassa huoneessa kuin missä perataan kalaa?

Valvontaviranomainen voi hyväksyä sen, että käsittelet savukalaa ja raakaa kalaa samassa huoneessa.

Savukalan käsittelyn tulee tässä tapauksessa tapahtua

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

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

Kalan 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.
- 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.

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

- Pakkaamaton tuore kala, esimerkiksi perattu tai fileoitu kala: säilytetään jäitettynä
- Keitetyt äyriäiset, esimerkiksi keitetty rapu: lähellä sulavan jään lämpötilaa

- Tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut tuotteet, esimerkiksi savukala: 3 °C tai kylmempi
- Kylmäsavustetut ja graavatut tuotteet, suolattu mäti: 3 °C tai kylmempi
- Sushi, lämminsavukala (ei tyhjiö- tai suojakaasupakattu): 6 °C tai kylmempi
- Pakastettu tai jäädytetty kala/ kalastustuotteet: -18 °C tai kylmempi

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.

Jäähdytetyt tilat

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

Mitä sinun tulee tietää, jos pakastat tai jäädytät kalaa tai kalastustuotteita?

1. Aloita pakastaminen tai jäädyttäminen mahdollisimman nopeasti edeltävän käsittelyvaiheen jälkeen.
2. Varastoi ja kuljeta pakastettu tai jäädytetty kala -18 °C:ssa tai kylmemmissä.

Mitä sinun tulee tietää, kun sulatat kalaa tai kalastustuotteita?

1. Sulata pakastetut ja jäädytetyt kalat ja kalastustuotteet sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveystarve. Sulattaminen on turvallista tehdä kylmissä tiloissa.
2. Sulatuksen valumanesteet on hyvä viemäroidä. Niistä ei saa aiheutua muille elintarvikkeille saastumisen vaaraa.

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.

Vanhojen rakennusten kohdalla tämä ei välttämättä onnistu.

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

Wc-tilojen käsienvesipisteet

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

Henkilökunnan wc-tiloissa voi käsienvesipaikoilla olla käsikäyttöiset hanat, jos kädet pestään tuotantotiloissa ennen elintarvikkeiden käsittelyä.

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

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat

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

Siivousvälineitä ei pidä säilyttää wc-tiloissa, koska siellä niihin voi päätyä terveydelle haitallisia bakteereita ja viruksia.

Likaantuneet siivousvälineet levittävät likaa, kun siivoat.

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.

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 perataan kalaa.

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.

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 kala-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?

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 vesispesua 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 kalan käsittelytiloissa

Vältä puun käyttöä pintamateriaalina kalan käsittelytiloissa. Puu ei kestä runsasta vesispesua.

Älä käytä puisia leikkuulautoja kala-alan laitoksissa.

Muoviset leikkuulaudat tulee vaihtaa uusiin tai huoltaa hiomalla, kun niihin tulee uurteita.

Älä vie suojaamattoman kalan 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

Siivousvälineisiin on hyvä merkitä, 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, bakteereja, 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 kylmälaitteiden 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 puhdistamasta tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.

Ilmanvaihtolaitteet on pidettävä puhtaina ja ne on huollettava säännöllisesti. Ilmanpoiston hormisto on tarkastettava ja nuohottava 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 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. Ensisijaisesti sinun tulee pyytää materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat. Tällaisia asiakirjoja ovat esimerkiksi elintarvikekelpoisuustodistus tai vaatimustenmukaisuusilmoitus. Vanhoista laitteista edellä mainittuja asiakirjoja ei yleensä ole enää saatavilla, mutta niiden soveltuvuudesta tulee varmistua muulla tavoin. Esimerkiksi metalliosista riittää, kun tiedetään, mikä teräslaatu on kyseessä ja laitteen korjaushistoria on tiedossa. Sellaisen käytettynä ostettavan laitteen, jonka materiaaleista ja/tai käyttöhistoriasta ei ole olemassa mitään tietoja eikä niitä pystytä enää myöskään selvittämään, hankintaa tulee välttää.

Tarvikkeissa, kuten veitset ja kauhat, malja-haarukka -merkintä riittää pääsääntöisesti kertomaan niiden sopivuudesta elintarvikekäyttöön.



Malja-haarukkamerkintä

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

Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?

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

Tiedot rajoituksista löytyvät vaatimuksenmukaisuutta 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.

Miten varmistat, että materiaali sopii käyttötarkoitukseesi?

Malja-haarukkamerkintä kertoo pääsääntöisesti riittävästi tarvikkeen elintarvikekelpoisuudesta. Kun ostat tukusta, tuotteen myyntinimike voi kertoa tarvikkeen tai materiaalin käyttötarkoituksen. Tällaisia myyntinimikkeitä ovat esimerkiksi kalan säilytyspussi, kalalaatikko tai marinadikulho.

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

Jos hankit materiaalit/tarvikkeet suoraan valmistajilta tai maahantuojilta, pyydä vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat, joissa on annettu käyttöohjeet.

Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten sitruunamarinadin säilytykseen. Alumiinisten astioiden 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 vinylikäsineet 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 laitoksista käyttää toiminnassaan vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos. Sinun on kuitenkin myös itse otettava käyttämästäsi vedestä näytteitä ja toimitettava näytteet laboratorioon.

Evira on antanut suosituksia näytteiden määrästä ja analyyseistä.

Näytteitä on otettava enemmän, jos laitos käyttää oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai hanoihiin 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 määritellyt. On hyvä seurata kuljetusten luotettavuutta, ja varsinkin kuormien lämpötiloja.

Kuormien saapuessa 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.

Lääkejäämät

Jos lääkitset itse kasvattamiasi kaloja, varmista, että lääkitys on lainsäädännön mukaista ja että varoaikoja noudatetaan.

Kalan hankinta

Kala, jota käytät laitoksessasi, tulee hankkia alkutuottajalta, eli kalastajalta tai kalankasvattajalta, tai toisesta laitoksesta.

Sinun on tehtävä kalalle vastaanottotarkastus. Siinä tarkastat, että kala on hyvälaatuista ja että lämpötilavaatimukset toteutuvat.

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 elintarvikevalvojaan.

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 elintarvikealan toimijana tulee pystyä osoittamaan, mistä hallussasi olevat sekä käyttämäsi raaka-aineet ja muut tuotteet

on hankittu ja mihin olet niitä edelleen toimittanut.

Lisäksi sinun tulee tietää hankinta- ja toimitusajankohdat.

Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata elintarviketurvallisuuteen 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.

Kalan loistarkastukset

Jos perkaat kalaa, sinun tulee tarkastaa kalat silmämääräisesti loisten varalta. Jos kalassa on näkyviä loisia, näitä osia ei saa käyttää elintarvikkeeksi.

Loisten takia tehtävä jäädytyskäsittely

Jos teet sellaisenaan syötäviä tuotteita, joita ei kuumenneta (esimerkiksi sushi, graavikala), kalalle pitää tehdä jäädytyskäsittely. Tämä ei kuitenkaan koske Atlantissa viljeltyä lohta (esim. Norjan lohta), Suomessa kasvatettua kirjolohta eikä silakkaa ja kilohailia. Suomessa kasvatettu siika ja sampi voidaan vapautta jäädytysvaatimuksesta, jos sinulla on todistus kalankasvattajalta siitä, että kalat on kasvatettu ainoastaan teollisella rehulla.

Kun olet tehnyt jäädytyskäsittelyn, kaupalliseen asiakirjaan pitää tehdä merkintä tästä.

Dioksiinirajoitukset

EU-lainsäädännön mukaan kalastustuotteita, jotka sisältävät ympäristöstä peräisin olevia dioksiineja ja PCB-yhdisteitä yli lainsäädännössä vahvistetun enimmäismäärän ei saa saattaa markkinoille, eikä käyttää elintarvikkeiden ainesosina.

Joissakin Itämeren alueella pyydytyissä kalalajeissa dioksiinirajat kuitenkin ylittyvät. Suomelle ja Ruotsille on annettu pysyvä poikkeus saattaa Suomessa ja Ruotsissa markkinoille Itämeren alueelta peräisin olevaa merilohta, nieriää, taimenta, jokinahkiaista ja yli 17 cm:n kokoista tai kokoluokittelematonta silakkaa sekä niistä valmistettuja tuotteita, vaikka dioksiinien ja PCB-yhdisteiden sallitut enimmäismäärät ylittyisivät. Kalastetun merilohen ja siitä valmistettujen tuotteiden osalta poikkeus koskee myös Latviaa.

Jos käsittelet tällaista kalaa, sinun tulee merkitä toimituseräkohtaiseen kaupalliseen asiakirjaan merkintä toimittamisrajoituksesta. Merkintä voi olla esimerkiksi muodossa ”Ei saa toimittaa Ruotsia lukuun ottamatta muihin maihin.”

Muihin maihin edellä mainittuja tuotteita voit toimittaa ainoastaan, jos pystyt eräkohtaisella tutkimuksella osoittamaan, etteivät lainsäädännössä annetut dioksiinien enimmäismäärät ylity.

Raskasmetalleihin ja polysyklisiin aromaattisiin hiilivetyihin (PAH-yhdisteet) liittyvät rajoitukset

Raskasmetalleista kadmiumille, elohopealle ja lyijylle on asetettu EU-lainsäädännössä suurimmat sallitut enimmäismäärät kalastustuotteissa. Kun hankit pyydettyä kalaa, varmista tarvittaessa pyyntialueen vesistön kunto esimerkiksi paikallisilta

elintarvikevalvontaviranomaisilta. Joissain tilanteissa voi olla tarpeen tehdä omavalvontatutkimuksia. Viljelyssä kalassa raskasmetallien pitoisuudet ovat pääsääntöisesti pienet, koska kala syö puhdasta rehua.

PAH-yhdisteitä muodostuu elintarvikkeisiin erityisesti perinteisessä savustuksessa.

Niiden muodostusta voidaan estää hyvillä savustuskäytännöillä. Niitä ovat mm. savustuslaitteen puhtaudesta huolehtiminen, laitevalmistajan käyttöohjeiden sekä hyvien tuotantotapojen (esim. ”ylisavustamisen” välttäminen) noudattaminen. Ajoittain (esimerkiksi 1 krt/3 vuotta) tehtävällä omavalvontatutkimuksella varmistetaan, että PAH-yhdisteiden pitoisuudet alittavat lainsäädännön enimmäismäärät. Lisää tietoa vierasaineiden hallinnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Reseptin ja koostumuksen hallinta

Valmistettavista tuotteista tulee olla kirjalliset reseptit, joihin on merkitty kaikki tuotteeseen tulevat ainesosat/raaka-aineet 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, savuaromeja, suolaa ja muita mahdollisesti lisättäviä aineita.

Reseptistä laskemalla ja tarvittaessa omavalvontatutkimuksilla varmistat, etteivät esimerkiksi lisäaineiden enimmäismäärät tuotteissasi ylity.

Käytä vain niitä lisäaineita ja muita elintarvikeparanteita (aromit ja entsyymit), jotka ovat sallittuja tuotteisiisi.

Osalle elintarvikeparanteista on annettu käyttömäärärajoituksia.

Lisätietoa saat Eviran internetsivuilta.

Pidä reseptit ja pakkausmerkinnät 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, lisäaineet ja savuaromit) oikein
- estät sen, että tuotteet saastuvat niihin kuulumattomilla allergeeneilla 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 pakastettuja jalostamattomia kalastustuotteita, kuten esimerkiksi raakoja kalafileitä ja kalapaloja
- 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

Erityislainsäädännön vaatimat merkinnät kalalle

Seuraavat erityislainsäädännön vaatimat merkinnät koskevat tuoretta, pakastettua, kuivattua, suolattua, savustettua ja/tai hiillostettua kalaa.

- lajin kaupan nimi ja lajin tieteellinen nimi
- tuotantomenetelmä:
 - pyydetty... (merestä pyydetty)
 - pyydetty makeasta vedestä... tai
 - viljelty...
- pyyntialue:
 - Merestä pyydetty: pyyntialue FAO:n pääkalastusalue, suuralue tai osa-alue, jolta kala on pyydetty (FAO-alueen numeroa ei tarvitse mainita).
 - Makeasta vedestä pyydetty: tuotteen alkuperämaa ja vesistön nimi (joen, järven nimen tarkkuudella)
 - Vesiviljelytuotteet: viljelymaa, jossa tuotteen lopullinen kehitys on tapahtunut.
- pyydystyyppi:
 - Luonnonvaraisen kalan osalta on mainittava jokin seuraavista pyynnissä käytetyistä pyydysryhmistä: nuotat, troolit, verkot, saartopyydykset, nostoverkot, koukut, siimat, laahusreet, merrat ja sulkupyydykset.
- Sulatettu -merkintä tarvittaessa kaupan nimen yhteydessä

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

- kala ja kalatuotteet
- äyriäiset ja äyriäistuotteet
- gluteenia sisältävät viljat, eli vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet
- kananmuna ja munatuotteet
- maapähkinä ja maapähkinätuotteet
- soijapapu ja soijapaputuotteet
- maito ja maitotuotteet
- pähkinät ja pähkinätuotteet
- selleri ja sellerituotteet
- sinappi ja sinappituotteet
- seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- 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 ainesosaluetteloon
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten kalan määrä 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
- erityislainsäädännön vaatimat merkinnät on tehty oikein
- väittämien (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua.

Lisätietoa elintarviketiedoista

Esimerkkejä kalan ja kalastustuotteiden pakkausmerkinnöistä löydät internetsivuiltamme.

Lisätietoa elintarviketietojen hallinnasta saat Eviran Elintarviketieto-oppaasta. Voit opiskella pakkausmerkintöjen laatimista myös verkkokoulutuksemme avulla. Löydät nämä molemmat Eviran internetsivuilta.

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.

Kalan ja kalastustuotteiden kuljetuksen lämpötilarajoja:

- Pakkaamaton tuore kala, esimerkiksi perattu tai fileoitu kala: säilytetään jäätettyinä
- Keitetyt äyriäiset, esimerkiksi keitetty rapu: lähellä sulavan jään lämpötilaa
- Tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut tuotteet, esimerkiksi savukala: 3 °C tai kylmempi
- Kylmäsavustetut ja graavatut tuotteet, suolattu mäti: 3 °C tai kylmempi
- Sushi, lämminsavukala (ei tyhjiö- tai suojakaasupakattu): 6 °C tai kylmempi
- Pakastettu tai jäädytetty kala/kalatuotteet: -18 °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.

Työntajan on varmistettava, että helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on hygieniapassi. Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden (3 kk) kuluessa työn aloittamisesta. Eviran hyväksymät osaamistestaajat järjestävät osaamistestejä 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 tyøjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja laitoksen valvojan käyttöön. Sen on myös vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.

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 lävistyskoruja?**
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
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.
- ▶ Kalalaitoksessa 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 omavalvontasuunnitelman toteutumista 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:

- kalan ja muiden raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto
- säilytys ja varastointi
- jäädytys
- kuumennus
- ainesosien annostelu.

Omavalvonnan termejä

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 tuotteiden riittävä kuumennus bakteerien tuhoamiseksi ja loisriskin vuoksi tehtävä kalan jäädytyskäsittely voivat olla kriittisiä hallintapisteitä.

HACCP-järjestelmä

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

HACCP-järjestelmässä on omat, muuta omavalvontaa tiukemmat vaatimuksensa.

Mikä Eviran mukaan riittää riskien hallitsemiseen?

Jos laitoksessasi ainoastaan perataan tai/ja fileoidaan kalaa, voit Eviran näkemyksen mukaan hallita toimintasi riskit tukijärjestelmällä.

Eviran näkemyksen mukaan et siis tällaisessa laitoksessa tarvitse kriittisiä hallintapisteitä.

Laitoksessa, jossa esimerkiksi lämminsavustetaan kalaa, tulee yleensä ottaa käyttöön HACCP-järjestelmä. Kun olet arvioinut vaarat, päätät kuitenkin itse siitä, tarvitseeko sinun ottaa käyttöön kriittiset hallintapisteet ja HACCP-järjestelmä. Löydät niistä tarkempaa tietoa Eviran 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 ja Listeria monocytogenes -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. Elintarvikehygieniariskien 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.

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

Osien 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.

Sinun tulee 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. Kirjanpitoa on säilytettävä kauemmin kuin kaksi vuotta jos tuotteella on pitkä vähimmäissäilyvyysaika (esimerkiksi täyssäilykkeet). 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 tarjoilet.
- ▶ 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

- mitä kalaa (kasvatettua, luonnonvaraista vai sekä että) käsittelet
- mitä tuotteita (tuoteryhmätasolla, erilaiset valmistusprosessit huomioiden) 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 yrityksissä 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 varmistat sen, että toimitettu elintarvike on sitä, minkä tilasit (esimerkiksi ainesosat, allergeenit)?

- miten huomioit ja käsittelet mahdolliset virheelliset toimituserät tai esim. rikkinäiset pakkaukset?
- miten valvot kylmä- ja pakaste-elintarvikkeiden riittävän alhaiset lämpötilat? 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

Varmista, että elintarvikkeet ovat tunnistettavissa. Niissä tulee olla riittävät merkinnät, kuten nimi ja päivämäärätieto tai erätieto.

Huolehdi tarvittaessa eri elintarvikkeiden tai raaka-aineiden erillään pidosta.

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

Esimerkit erilläänpidosta

- Miten vältät sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden saastumisen raaoilla elintarvikkeilla?
- Miten allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet pidetään 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?

Kalan loistarkastukset ja loisriskin takia tehtävä jäädytyskäsittely

Suunnittele,

- miten teet loistarkastuksia?
Kirjaa omavalvontasuunnitelmaan, mille tuotteille ja miten loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely tehdään?
- miten toteutat ja varmistat, että kaupalliseen asiakirjaan lisätään tarvittaessa merkintä jäädytyskäsittelystä?

Vierasaineiden hallinta

Pohdi

- ovatko käyttämäsi kalat alueelta, jossa todennäköisyys jonkin vierasaineen (esim. raskasmetallit) esiintymiseen on erityisen suuri?
- onko käytössä prosesseja (esim. savustus, grillaus, paahtaminen, kuivaus), joissa voi muodostua vierasaineita?

Suunnittele, miten varmistat, että tuotteidesi vierasainepitoisuudet (dioksiinit ja PCB-yhdisteet, raskasmetallit, PAH-yhdisteet) ovat mahdollisimman pieniä eivätkä ylitä lainsäädännön enimmäismääriä.

Dioksiinipoikkeus

Kirjaa omavalvontasuunnitelmaan,

- mitä kalalajeja dioksiinipoikkeus koskee
- miten toteutat ja varmistat, että kaupalliseen asiakirjaan lisätään tarvittaessa merkintä toimittamisen rajoituksesta

Tuotteiden jäähdytys ja varastointi

Kuvaa omavalvontasuunnitelmaan, miten varmistut siitä, että tuotteet 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 ja savuaromeja, 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 mittaukset kirjataan?
- mitä tehdään jos lainsäädännön lämpötilarajoissa ei pysytä?

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- kun vastaanotat elintarvikkeita
- kalan käsittelyn aikana
- kalan lämpökäsittelyn aikana

- jäähdytyksessä
- kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa.

Jäljitettävyys

Miten osoitat elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden jäljitettävyyden

- mistä ja milloin lähetetty?
- milloin vastaanotettu?
- mihin ja milloin toimitettu?

Miten varmistat, että kalaan liittyviä erityisvaatimuksia noudatetaan?

Miten ja missä jäljitettävyydetiedot, esimerkiksi lähetyksistä ja ostokuitit säilytetään?

Muista, että myös pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit tulee olla jäljitettävissä.

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 Eviran takaisinvento-ohjeen mukaan ja otetaan yhteys elintarvikevalvojan.

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 ostotilanteessa?
- 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 mitäkin puhdistetaan?
- kuka sen tekee?
- mitä välineitä ja aineita puhdistamisessa käytetään?
- missä siivousvälineet säilytetään?

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

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.

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

Säilyvyysajan määrittäminen (säilyvyystutkimukset)

Sinun tulee määrittää tuotteillesi tai tuoteryhmillesi säilyvyysajat. Säilyvyysajan määrittäminen voi perustua kirjallisuuteen, matemaattiseen mallinnukseen ja/tai mikrobiologisiin tutkimuksiin. Säilyvyysaikojen perusteella asetat tuotteille viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän.

Pienten laitosten ei välttämättä tarvitse tehdä omia säilyvyystutkimuksia, vaan ne voivat käyttää tuoreelle kalalle yleisesti käytössä olevia säilyvyysaikoja. Muille tuotteille pienet laitokset voivat käyttää yleisesti käytössä olevia säilyvyysaikoja, jos säilyvyysaika lyhennetään puoleen siitä, mitä yleensä käytetään.

Suunnittele tarvittaessa omavalvontasuunnitelmassasi, miten teet säilyvyystutkimukset.

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 hilseilyn, jotta elintarvikkeisiin ei päädy maalinkappaleita?

Haittaeläintorjunta

Suunnittele,

- miten estät haittaeläinten, kuten hiirten, rottien, lintujen ja torakoiden pääsyn tiloihin?
- mitä tehdään, jos haittaeläimiä pääsee tiloihin? Mistä saa ammattitaitoista apua tarvittaessa?

Sivutuotteet

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

Suunnittele ja kirjaa

omavalvontasuunnitelmaan:

- kuinka paljon sivutuotteita laitoksessasi muodostuu?

- miten merkitset ne?
- miten säilytät ne erillään elintarvikkeista?
- mihin toimitat sivutuotteet ja miten?

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, sinun on suunniteltava,

- 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 maahantuonti

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta.

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

OSA 6, Sanojen selitykset

Oppaan tekstissä on alleviivattu joitakin sanoja.
Löydät niiden selitykset tästä osiosta.
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.

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.

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.

Desinfiointiaineet, desinfiointi

Desinfiointiaineita 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.

Dioksiinit ja PCB-yhdisteet

Dioksiinit ja polyklooratut bifenyylit (PCB-yhdisteet) ovat hyvin pysyviä, rasvaliukoisia ympäristöperäisiä vierasaineita, jotka rikastuvat ravintoketjussa.

Itämeren rasvaiset kalat,

kuten silakka ja villi lohi ovat tärkeimmät saantilähteet.

Pitkäaikainen altistus dioksiineille ja PCB-yhdisteille voi aiheuttaa syöpää.

Elintarvikehygienia

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

Elintarvikeparanteet

Elintarvikeparanteilla tarkoitetaan lisääaineita, 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 lisääaineille, 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 voi 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. Evira vastaa teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnasta ja lihantarkastuksesta.

Evira

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira suunnittelee, ohjaa, kehittää ja suorittaa valtakunnallisesti elintarvikevalvontaa. Eviran toiminnan päämääränä on varmistaa tutkimuksella ja valvonnalla elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua sekä kasvien ja eläinten terveyttä.

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 helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita esimerkiksi kahvilassa, ravintolassa, suurkeittiössä, elintarvikemyymälässä tai leipomossa. Hygieniapassi koostuu paperisesta osaamistodistuksesta ja hygieniosaamiskortista.

Hygieniatasot ja -alueet

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

Esimerkkejä hygieniatasoista kala-alan laitoksissa:

- Korkean hygieniatason tilat ja alueet
 - sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittelytilat, kuten graavatun kalan siivutustila.
- Hyvän hygieniatason tilat ja alueet
 - suojaamattomien raaka-aineiden käsittelytilat, kuten kalan fileointitila.
- Neutraalin hygieniatason tilat ja alueet
 - esimerkiksi pakattujen tuotteiden säilytystilat ja lähettämö.
- Likaiset alueet
 - esimerkiksi jätehuoneet ja sivutuotteiden säilytystilat.

Intoleranssi eli (ruoka)yliherkkyys

Ruokayliherkkyttä, joka ei ole allergiää, 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.

Jäädyyttäminen

jäädyyttämisellä tarkoitetaan pakastamista lievempää jäädyytysmenetelmää, joka voi esimerkiksi olla pakastamista huomattavasti hitaampaa.

Kalajalosteet

Kalajalosteilla tarkoitetaan esimerkiksi kypsennettyjä elintarvikkeita, joiden oleellisena valmistusaineena on kala. Kalajalosteita ovat esimerkiksi lämminsavukala, valmiit kalapyörykät ja silakkasäilykkeet.

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 lohifileerulla, 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.

Käsittelyminen

Elintarvikkeen käsittelyminen on esimerkiksi sen leikkaamista, maustamista tai kypsentämistä. Elintarvikkeen käsittelyminen elintarvikeyrityksessä vaatii hygieniapassin.

Esimerkiksi pakkauksissa olevien elintarvikkeiden siirtäminen paikasta toiseen ei ole käsittelyä, joka vaatisi hygieniapassin.

Lainvoimainen

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

***Listeria monocytogenes* -bakteeri**

Listeria monocytogenes -bakteeria esiintyy maassa, vedessä, kasveissa sekä eläinten ja ihmisten suolistossa. Listerian aiheuttamaa tautia ihmisellä kutsutaan listerioosiksi. Se tarttuu yleensä elintarvikkeiden välityksellä. Varsinkin tyhjiöpakattu kylmäsavukala ja graavikala ovat riskielintarvikkeita. Tauti on harvinainen, mutta kuolleisuus siihen on korkea. Raskaana olevat, vastasyntyneet, vanhukset ja henkilöt, joiden vastustuskyky on heikko (esimerkiksi syöpäpotilaat) sairastuvat useammin.

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.

Loinen

Kalojen loisia voi esiintyä kalan pinnalla tai avatussa kalassa. Suurin osa Suomen kalojen loisista on vaarattomia ihmiselle eivätkä tartu ihmiseen. Leveä heisimato (lapamato) ja särjen maksamato voivat kuitenkin aiheuttaa tartunnan ihmiselle. Loiset kuolevat pakastuksessa ja kuumennuksessa.

Loppukatselmus

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

Lääkejäämä

Lääkejäämällä tarkoitetaan sitä, että kalaan jää lääkityksen seurauksena yhdisteitä, jotka voivat olla haitallisia ihmisille. Lääkejäämät vähenevät ajan kuluessa ja tämän vuoksi tuleekin noudattaa tiettyä varoaikaa ennen kuin kala voidaan myydä tai luovuttaa elintarvikkeena käytettäväksi.

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.



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.

Oma- ja valvontasuunnitelma

Oma- ja valvontasuunnitelma 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 tarkoitetulla 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.

Oma- ja valvonnalla huolehdit siitä, että havaitset poikkeamat ja korjaat tilanteen.

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

Polysykliset aromaattiset hiilivedyt (PAH-yhdisteet)

Polysykliset aromaattiset hiilivedyt (PAH -yhdisteet) ovat yhdisteitä, joita muodostuu elintarvikkeisiin savustuksessa, grillauksessa, kuivauksessa ja paahtamisessa.

Pitkäaikainen altistus PAH-yhdisteille voi aiheuttaa syöpää.

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.

Raskasmetallit

Raskasmetalli on yleisnimitys erilaisille ympäristölle ja terveydelle haitallisille metalleille ja puolimetalleille.

E erityisesti petokalat keräävät raskasmetalleja.

Lisäksi, mitä iäkkäämpi kala, sitä

enemmän siihen on kertynyt raskasmetalleja.

Kalastustuotteissa esiintyviä raskasmetalleja ovat elohopea, kadmium, lyijy, arseeni ja organotinayhdisteet.

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.

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.

Savuaromit

Savuaromeilla tarkoitetaan savusta valmistettuja valmisteita, jotka ovat läpikäyneet fraktiointi- ja puhdistusprosessin.

Niitä lisätään elintarvikkeisiin antamaan savun makua.

Kala- ja lihatuotteita valmistettaessa laimennettu savuaromi tyypillisesti levitetään sumuttamalla tuotteiden pinnalle keittokaapissa.

Tämän vuoksi menetelmästä käytetään yleisesti termiä ”nestesavustus”.

Koska savuaromit valmistetaan savusta, joka on läpikäynyt puhdistusprosessin, savuaromien käyttöä pidetään yleensä terveyden kannalta turvallisempänä kuin perinteistä savustusprosessia.

Savuaromien käytön tulee täyttää EU-lainsäädännön vaatimukset. Ainoastaan 10 savuaromivalmistetta saa käyttää elintarvikkeissa.

(Perinteinen) savustus

Perinteisessä savustuksessa käytetään ”oikeaa” savunlähdettä, ei savuaromeja. Se voi olla suoraa savustusta, jolloin savustettava elintarvike on samassa tilassa savunlähteen kanssa tai epäsuoraa savustusta, jolloin elintarvike on eri tilassa kuin savunlähde.

Sivutuotteet

Sivutuotteilla tarkoitetaan sellaisia eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu tai jotka eivät ole kelvollisia ihmisravinnoksi.

Sivutuotteita voivat kala-alan laitoksessa olla esimerkiksi perkuujätteet tai sellaiset tuotteet, joissa on todettu jokin tautia levittävä bakteeri.

Siksi niitä ei käytetä elintarvikkeena.

Sivutuotteiksi luetaan myös käsittelyn aikana lattialle pudonneet tuotteet, joita ei saa käyttää.

Sivutuotteet tulee kerätä, säilyttää ja merkitä siten, että ne pysyvät erillään elintarvikkeista.

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”.

Tukku

Tukkukaupat myyvät tavaroita suurina erinä.

Ne myyvät tuotteita ja palveluja kauppoille, 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”.

Varoaika

Varoajalla tarkoitetaan viimeisestä lääkkeen antamisesta laskettua vähimmäisaikaa, jonka kuluessa kalaa ei saa myydä tai luovuttaa elintarvikkeena käytettäväksi.

Varoajoilla pyritään takaamaan, ettei elintarvikkeissa ole lääkeaineiden jäämiä yli sallittujen pitoisuuksien. Varoaika on lääkevalmiste-, eläinlaji- ja elintarvikekohtainen.

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 elintarviketta on oikein säilytettyä turvallisena käyttöä.

Elintarviketta 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.

