



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Ravintolatoiminnan aloittaminen



**Opas
pk-yrityksille**





Ravintolatoiminnan aloittaminen – Opas pk-yrityksille

7064/04.02.00.01/2019

Laatija: Ruokavirasto, elintarvikealan pk-yritysten neuvontahanke

Päivittäjä: Ruokavirasto, 2025

Taitto: Käyttäjäpalvelujen yksikkö

Kannen kuvat: Shutterstock

Helsinki 2025



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Sisällys

Oppaan esittely	4
Osa 1, Perustaminen.....	5
Sopiva tila	5
Miten ilmoitat toiminnasta	6
Vaatimukset keittiöhenkilökunnalle.....	7
Omavalvonta.....	7
Muita tärkeitä asioita, joista ei säädetä elintarvikelailla	8
Osa 2, Tilat.....	9
Elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- ja säilytystilat	9
Vesipisteet ja pesualtaat	10
Elintarvikkeiden kylmäsäilytystilat	11
Henkilökunnan pukeutumistilat.....	12
Wc-tilat	12
Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat.....	13
Jätteiden säilytystilat	13
Tupakointitilat.....	14
Osa 3, Toiminta	15
Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito	15
Elintarvikekäyttöön sopivat materiaalit	17
Käytettävä vesi	18
Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto	19
Akryyliamidi	20
Jäljitettävyys	21
Elintarviketietojen hallinta.....	21
Elintarvikkeiden kuljetus.....	23

Osa 4, Henkilökunta.....	24
Hygieniapassi	24
Henkilökunnan terveydentila.....	24
Suojavaatetus	25
Käsienpesu	26
Osa 5, Oma valvonta.....	28
Mitä oma valvonta on ja mihin sitä tarvitaan?	28
Millainen oma valvonnan pitää olla?	28
Mitä oma valvonnassa tulee huomioida?	29
Kuinka oma valvonnan toteutumista seurataan?	30
Vastuut.....	30
Osa 6, Sanojen selitykset	36



Oppaan esittely

Tästä oppaasta saat tärkeää tietoa siitä, miten aloitat ravintolatoiminnan. Saat tietoja myös siitä, miten hoidat ravintolassasi asioita oikein, esimerkiksi hygienian ja muiden määräysten suhteen.

On tärkeää, että olet etukäteen perillä siitä, mitä sinun on tehtävä missäkin vaiheessa ja miten ravintolassa toimitaan. Näin kaikki sujuu hyvin, ja pidät sekä asiakkaat että elintarvikevalvojan tyytyväisenä.

Opas on jaettu kuuteen osaan.

- **Osa 1, Perustaminen.**
Osa 1 on yhteenveto ravintolan perustamisessa tarvittavista tiedoista.
- **Osa 2, Tilat.**
Osassa 2 on koottu tietoja ravintolan tiloihin liittyvistä vaatimuksista.
- **Osa 3, Toiminta.**
Osassa 3 on ravintolan toiminnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 4, Henkilökunta.**
Osassa 4 on ravintolan henkilökunnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 5, Omavalvonta.**
Osasta 5 löydät tietoa omavalvonnasta. Tämän tiedon avulla voit suunnitella ravintolasi omavalvonnan.
- **Osa 6, Sanojen selitykset.**

Opas ei sisällä yleisiä neuvoja yrityksen perustamisesta.

Yrityksen perustamiseen liittyviä ohjeita löydät Ruokaviraston internetsivun [Elintarvikeala](#) osion kautta.

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

Opas on tehty selkosuomeksi.

Saat oppaasta tietoa muun muassa näistä asioista:

- ▶ Miten varmistat, että tila on sopiva ravintolaksi?
- ▶ Miten kerrot suunnitelmistasi viranomaisille?
- ▶ Mitä ravintolan tiloilta vaaditaan?
- ▶ Mitä muita asioita ravintolan toiminnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä ravintolan henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä tarkoittaa ravintolan omavalvonta?



Osa 1, Perustaminen

Oppaan tässä osassa opit

- ▶ Mitä sinun tulee muistaa perustamisvaiheessa?
- ▶ Miten selvität, että tila on sopiva ravintolaksi?
- ▶ Millaista osaamista sinulla ja henkilökunnallasi pitää olla?
- ▶ Mitä muuta teiltä vaaditaan?
- ▶ Miten kerrot ravintolan perustamisen ja toiminnan suunnitelmistasi viranomaiselle?
- ▶ Mitä muita tärkeitä asioita sinun on tehtävä jo ennen aloitusta?
- ▶ Mitä tarkoitetaan omavalvonnalla ja mistä saat apua sen suunnitteluun?

Sopiva tila

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

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

Mitä tarkoittaa ”rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus”?

Käyttötarkoitus on rakennuksen tai sen osan virallinen ja laillinen hyväksytty käyttötarkoitus kuten esimerkiksi ravintola, myymälä, toimisto tai teollisuustila.

Tilan käyttötarkoitus selviää sen **rakennusluvasta**.

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

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

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

Voit joutua tekemään isoja muutoksia 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 pitää 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 ravintolan toiminnan järjestää tiloissa?

Kun pohdit, sopiiko tila sinun käyttötarkoitukseesi, ota huomioon vähintään se, voiko ravintolasi toiminnan järjestää tiloissa järkevästi.

Selvitä, onko tiloissa esimerkiksi tarpeeksi varastotiloja, vesipisteitä ja wc-tiloja.

Valitse riittävän isot tai helposti muokattavat tilat heti, jos arvelet, että haluat laajentaa ravintolaasi myöhemmin.

Mieti myös, voiko elintarvikkeiden käsittelyyn vaadittavat tilat 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.
- Älä käsittele elintarvikkeita ulko-ovien lähellä.
Vältä tätä ennen muuta silloin, kun ovesta on käsittelyn aikana kulkua.

- Sijoita elintarvikkeiden valmistus- ja käsittelytilat niin, että läpikulku esimerkiksi ulkoa pukeutumistiloihin tai ruokavarastoihin on niin vähäistä kuin mahdollista.

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 ilmoitat toiminnasta?

Ole yhteydessä ravintolasi sijaintikunnan elintarvikevalvontaan.

Viimeistään neljä (4) viikkoa ennen ravintolan avaamista sinun tulee tehdä ilmoitus **elintarviketoiminnan rekisteröinnistä**.

Ilmoituksen voit tehdä ympäristöterveyden sähköisen asiointipalvelun ([ilppa](#)) kautta tai käyttämällä kuntasi elintarvikevalvonnan ilmoituslomaketta.

Jos lopetat tai muutat ravintolasi toimintaa, siitä pitää myös ilmoittaa valvontaviranomaiselle.

Tällainen tilanne on esimerkiksi se, jos aloitat ruoanvalmistuksen pubissa.

Tiedätkö, milloin voit avata ravintolasi?

Kun olet tehnyt rekisteröinti-ilmoituksen elintarviketoiminnasta, sinun ei kuitenkaan tarvitse odottaa vastausta tai **ensimmäistä tarkastusta**.

Voit avata ravintolasi jo ennen niitä.

Olet tehnyt ilmoituksen, mitä sitten tapahtuu?

1. Saat elintarvikevalvonnasta kirjallisen vastauksen, että ravintolasi on rekisteröity kansalliseen valvontatietojärjestelmään ja on otettu säännöllisen elintarvikevalvonnan piiriin.
2. Kunta perii sinulta maksun rekisteröinti-ilmoituksen käsittelystä ja jatkossa tapahtuvasta säännöllisestä valvonnasta. Maksun suuruus on kirjattu kunnan maksutaksaan.

Löydät maksutaksan ravintolasi sijaintikunnan internetsivuilta.

Lisäksi kunta perii vuosittain 150 euron **suuruisen elintarvikevalvonnan perusmaksun**.

Maksu koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa olevia elintarvikehuoneistoja ja on kaikille samansuuruinen.

3. **Tarkastaja** tulee tekemään **ensimmäisen tarkastuskäynnin**.

Ensimmäinen tarkastuskäynti voidaan sopia etukäteen tai tehdä ennalta ilmoittamatta.

4. Tarkastuksen yhteydessä käynte läpi, miten tilat soveltuvat ravintolasi toimintaan.
Samalla tarkastetaan, että **omavalvonnassa** on riittävästi huomioitu toiminnan riskit.
Tarkastajalta saat ohjeita ja neuvontaa myös omavalvontaasi.

5. Saat tarkastuksesta myös **Oiva-raportin**, joka kertoo sinulle ja kuluttajille, miten hyvin elintarviketurvallisuus ja muut elintarvikelainsäädännön vaatimukset on ravintolassasi huomioitu.

6. Voit myös pyytää etukäteen neuvoa kuntasi elintarvikevalvojalta, jos olet epävarma, miten toiminta ravintolasi keittiössä pitäisi järjestää.
Kysy rohkeasti neuvoa ja apua.

Vaatimukset keittiöhenkilökunnalle

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

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

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

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

Mitä ovat helposti pilaantuvat elintarvikkeet?

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat sellaisia, joissa elintarviketta pilaavat tai **ruokamyrkytyksiä** aiheuttavat **bakteerit** voivat lisääntyä nopeasti, jos niitä ei säilytetä oikeassa lämpötilassa. Esimerkiksi 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.

Omavalvonta

Ennen toiminnan aloittamista sinun on suunniteltava yrityksesi omavalvonta. Omavalvonnan tarkoituksena on kuvata toimintasi ja miten hallitset toiminnan elintarvikehygieeniset riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet. Omavalvontaan liittyy myös joitakin kirjanpitovaatimuksia.

Oma- ja valvontasuunnitelman tekemiseen löydät materiaalia tästä oppaasta sekä monien elintarvikevalvontayksiköiden internetsivuilta. Esimerkkejä näistä löydät Ruokaviraston internetsivuille kootuista linkeistä.

Tutustut oma- ja valvontaan tarkemmin tämän oppaan osassa 5.

Muita tärkeitä asioita, joista ei säädetä elintarvikelailla

■ Aiotko tarjota alkoholia?

Alkoholin tarjoiluun vaaditaan anniskelulupa.

Se sinun tulee hakea

Lupa- ja valvontavirastosta (alkaen 1.1.2026).

Lisää tietoa saat Lupa- ja valvontaviraston internetsivuilta.

■ Aiotko myydä tupakkatuotteita?

Tarvitset luvan myös tupakka- ja nikotiinituotteiden myyntiin.

Jos aiot myydä ravintolassa näitä tuotteita, sinun tulee hakea niille lupa kunnan viranomaiselta.

Lisää tietoa tupakkatuotteiden myynnistä saat Lupa- ja valvontaviraston internetsivuilta.

■ Tuleeko ravintolan olla esteetön?

Esimerkiksi asiakaspaikkojen määrä ja rakennuksen ikä voivat vaikuttaa ravintolan rakenteellisiin **esteettömyysvaatimuksiin**.

Nämä vaatimukset saat selville kunnan rakennusvalvonnasta.

■ Suunnitteletko terassia?

Voit tarvita tähän suostumuksen kunnalta ja taloyhtiöltä.

Kysy tästä rakennusvalvonnasta.

■ Liittyykö ravintolan pitämiseen muitakin määräyksiä?

Palo- ja pelastusviranomaisilla on myös omia turvallisuusvaatimuksia.

Muista myös hakea musiikkilupa tarvittaessa.

Löydät lisää tietoa internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

Kun aiot perustaa ravintolan

- ▶ Varmista kunnan rakennusvalvonnasta ja elintarvikevalvontaviranomaiselta, että tila on sopiva ravintolallesi.
- ▶ Ilmoita toiminnastasi eli tee ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröinnistä.
- ▶ Huolehdi, että henkilöillä, jotka laittavat ruokaa on hygieniapassi, terveydentilan selvitys ja suojavaatetus.
- ▶ Huolehdi muista tarvittavista asioista ja luvista.
- ▶ Suunnittele yrityksesi oma- ja valvonta.



Osa 2, Tilat

Oppaan tässä osassa opit, millaiset ravintolan tilojen tulee olla.

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

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

- Elintarvikkeiden käsittely-, valmistus- ja säilytystilat
 - Ruuanlaittoon ja jäähdyttämiseen tarvittavat laitteet ja välineet
 - Kylmäsäilytystilat
 - Vesipisteet ja viemäröinti
 - Myrkyttömät, helposti puhtaana pidettävät ja sileät pintamateriaalit
 - Annosten kuljettamiseen tarvittavat laitteet, materiaalit ja laskutasot
- Asiakastilat
- Asiakkaiden ja henkilöstön wc-tilat
- Henkilöstön pukeutumistilat
- Tupakointitilat
- Jätteiden säilytystilat
- Tilat siivousvälineiden säilytykseen ja käsittelyyn
- Tilat astioiden puhdistukseen ja säilytykseen

- Lattiakaivot tiloissa, joiden puhtaanapito vaatii vesipesua
- Muut tarvittavat varastotilat, esimerkiksi kuljetuslaatikoille ja rullakoille

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 tilat ovat riittävän suuret ja että eri toiminnot voidaan sijoitella järjevästi. Lisäksi kaikkien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen on oltava turvallisia eikä niistä saa irrota haitallisia aineita.

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

E erityisen tärkeää on pitää erillään elintarvikkeet, jotka on tarkoitus syödä ilman kuumennusta.

Allergiaa ja intoleransseja 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 sellaisenaan syötävät elintarvikkeet erillään pakkaamattomista liha- ja kalastustuotteista, joita ei ole kypsennetty. Sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita ovat esimerkiksi salaattit ja graavi- ja savukalat.
- Pidä raaka siipikarjan liha erillään muista elintarvikkeista.
Säilytä raaka siipikarjanliha erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista.
- Pidä pakkaamattomat, kypsentämättömät lihatuotteet erillään pakkaamattomista, kypsentämättömistä kalastustuotteista. Kypsentämättömiä lihatuotteita ovat esimerkiksi tuore liha, marinoidut lihasuikaleet ja raakamakkarat. Kypsentämättömiä kalastustuotteita ovat esimerkiksi tuore kala ja elävät ravut.
- Säilytä ja käsittele multaiset juurekset siihen tarkoitukseen varatussa ja varustetussa paikassa.
Erillään pitoon säilytyksen aikana voit käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, säilytysastioita tai -tiloja tai väliseinällä erotettuja tiloja.
Multaisten juuresten käsittelyn voit erottaa joko ajallisesti tai toiminnallisesti muiden elintarvikkeiden käsittelemisestä.
Jos kyseessä ei ole erillinen huoneterila, erota multaisten juuresten käsittely selkeästi muista tilan toiminnoista.
Puhdista käsittelypaikka huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.
- Ravintolassa voi perata kalaa ja nylkeä, kyniä ja suolistaa riistaa.
Nämä sinun täytyy kuitenkin tehdä omilla, tarkoitukseen varatuilla ja varustetuilla paikoillaan.
Voit perata, nylkeä, kyniä ja suolistaa esimerkiksi tarkoitukseen varatulla pöydällä tai työtasolla, tai erillisessä huoneessa.

Varaa tämän paikan viereen kannellinen jäteastia sekä mahdollisuus käsien, työvälineiden ja peratun kalan pesuun. Erotta toimet selkeästi muista toiminnoista ja puhdista sekä tarpeen mukaan desinfioi käsittelypaikka huolellisesti.

- 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.
- Jos työntekijöiden omia ruokia säilytetään samoissa säilytystiloissa kuin ravintolassa käsiteltäviä elintarvikkeita, omat ruuat on erotettava selkeästi säilyttämällä ne esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa.

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.

Uudisrakennuksissa lähdetään yleensä siitä, että tiloissa on oltava ainakin kolme pesupistettä:

- yksi käsienpesua,
- yksi elintarvikkeiden huuhtelemista ja
- yksi astioiden huuhtelemista varten.

Useita vesipisteitä

Jos tilat ovat suuret, niissä tarvitaan useita vesipisteitä.

Multaisten kasvien käsittely tai kalan perkaaminen voi vaatia oman, erillisen pesupisteen.

Myös astioiden ja välineiden pesuun on yleensä tarpeen olla oma vesipiste.

Riittävä vedensaanti ja puhtaus

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

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

Sama pesupiste eri käyttötarkoituksessa

Vanhoissa tiloissa voidaan joutua tekemään sovitteluratkaisuja.

Pesupistettä voidaan ensin aamulla käyttää esimerkiksi multaisten kasvien pesemiseen ja myöhemmin astioiden esihuuhteluun. Käsien pesupistettä voidaan käyttää työpäivän jälkeen työvälineiden esipesuun. Muista, että pesuallas on puhdistettava toimintojen välillä.

Elintarvikkeiden valmistukseen on käytettävä kylmää vettä. Lämmintä vettä saa käyttää vain pesua varten. Esimerkiksi automaattihanasta, jonka vesi on säädetty käsienpesua varten kädenlämpöiseksi, ei voi ottaa vettä elintarvikkeiden valmistukseen.

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 kertakäyttöpyyhkeitä varten.
- 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 pitää olla siisti. Siinä ei saa olla ylimääräistä tavaraa.
- Käsienpesualtaan on oltava riittävän suuri käsien pesuun ja sen kunnossapidosta on huolehdittava.

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

- Tuore pakkaamaton kala: enintään 2 °C (Celsius)
- Sulatetut katkarapupakasteet, keitetyt ja jäähdytetyt ravut ja simpukat: 0–3 °C
- Kylmäsavustettu ja graavisuolattu kala: 0–3 °C
- Suojakaasuun tai vakuumiin pakattu savukala: 0–3 °C
- Jauheliha ja jauhettu maksa: enintään 4 °C
- Paloitellut kasvikset ja idut: enintään 6 °C
- Sushi ja elävät simpukat: enintään 6 °C
- Maito ja kerma: enintään 6 °C
- Valmisruoat, makkarat, leikkeleet, raaka tai marinoitu liha, kermakakut ja -leivokset, tuorejuustokakut: enintään 6 °C
- Jugurtit, kermaviilit, smetana ja useimmat juustot: enintään 8 °C
- pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä enintään 8°C:ssa. (Ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroitua marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja).

Täytä kylmähuone tai kylmäkaluste oikein!

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

Hyvällä suunnittelulla myös pakastimessasi on niin paljon tilaa, että pystyt pakastamaan kaikista ruuista pienen määrän näytteeksi mahdollisia ruokamyrkytyspäilyitä varten. Muista merkitä jäädytetyt elintarvikkeet jäädytyspäivämäärällä.

Suunnittele huolellisesti ruokien tarjoilu, näin vältät myös turhaa ruokahävikkiä.

Ota huomioon ruokien tarjoiluajat lämpötilat.

- Kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran.
- Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, **silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia.**
- Kuumana tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran.

Henkilökunnan pukeutumistilat

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

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

Esimerkiksi kauppakeskuksen ravintolalle voidaan sallia se, että pukeutumistila on erillisessä tilassa tai rakennuksessa.

Wc-tilat

Henkilökunnalle tulee olla wc-tilat.

Kun suunnitellaan ja rakennetaan uusia ravintolatiloja, lähtökohtana on, että henkilökunnalle ja asiakkaille on omat erilliset wc-tilat.

Elintarvikelainsäädäntö ei edellytä asiakas wc:n järjestämistä.

Elintarvikehuoneistossa, jossa valmistetaan ruokaa tai käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on kuitenkin pääsääntöisesti oltava henkilökunnalle ja asiakkaille erilliset wc:t.

Asiakkaiden mukana ravintolaan voi tulla haitallisia bakteereita tai viruksia, jotka voivat levitä elintarvikkeisiin ja sairastuttaa muita ihmisiä.

Ruokamyrkytyksiä aiheuttavat bakteerit ja virukset leviävät tehokkaasti kädestä toiseen esimerkiksi wc-tilojen ovenkahvoista ja käsikäyttöisistä vesihanoista. Tämän vuoksi henkilökunnalle ja asiakkaille on omat, erilliset wc-tilat.

Vaatimukset henkilökunnan wc:lle

Wc:n ovi ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin. Siksi henkilökunnan wc:t pitää sijoittaa joko kahden oven taakse tai kauemmas paikasta, jossa käsitellään elintarvikkeita. Jos tämä ratkaisu ei ole mahdollinen, silloin kannattaa keskustella elintarvikevalvojan kanssa ja kysyä häneltä neuvoja.

Wc-tilat kauempana

Valvontaviranomaisen luvalla wc-tilat voidaan sijoittaa erilliseen tilaan tai rakennukseen. Näin voidaan toimia esimerkiksi isoissa kauppakeskuksissa. Tässä tapauksessa henkilökunnan wc:t ovat useamman elintarvikeyrityksen henkilökunnan käytettävissä.

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat

Siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilassa tulisi tarpeen mukaan olla

- riittävä ilmanvaihto, silloin ei synny **hometta** ja siivousvälineet kuivuvat paremmin.
- telineitä ja hyllyjä siivousvälineille ja pesu- ja puhdistusaineille.
- vesipiste ja kaatoallas siivousvälineiden huuhtelemiseen ja pesemiseen.
- kuivauspatteri kosteiden siivousvälineiden kuivattamiseen.

- lattiakaivo, joka helpottaa tilan siivoamista.

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

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

Minne käsittelypintojen siivousvälineet?

Elintarvikkeiden käsittelypintojen siivousvälineet voi säilyttää esimerkiksi pesupöydän alla olevassa kaapissa. Kaappiin tulee mahtua puhtaat siivousliinat ja aineet, joita tarvitaan pintojen puhdistamiseen.

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 säilytystilat

Elintarvikkeiden käsittelypaikan lähellä tulee olla jäteastia syntyvää jätettä varten. Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä omassa paikassa erillään muusta toiminnasta ja elintarvikkeista. Jätteet on vietävä pois riittävän usein, vähintään kerran päivässä.

Jätteiden 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 tarkoitettussa erillisessä tilassa, johon täytyy hakea lupa valvontaviranomaiselta.

Tilassa ei saa tarjoilla ruokaa tai juomaa.

Tupakointi erillisessä tilassa on järjestettävä niin, että tupakansavu ei kulkeudu alueelle, jossa se on kielletty.

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

Yhteenveto

Kun aiot perustaa ravintolan:

- ▶ 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 pinnat tiloissa on oltava?
- ▶ Mitä materiaaleja pakkauksissa ja astioissa saa käyttää?
- ▶ Miten veden turvallisuudesta huolehditaan?
- ▶ Mitä tulee huomioida raaka-aineita hankittaessa?
- ▶ Miksi tulee tietää, mistä raaka-aine tulee?
- ▶ Mitä tietoja elintarvikkeista tulee kertoa asiakkaille?
- ▶ Mitä tulee huomioida, kun kuljetetaan elintarvikkeita?

Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito

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

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan,

imevät itseensä likaa ja hajuja, eikä niiden puhdistaminen käytännössä onnistu. Tällaiset materiaalit eivät sovi elintarvikkeiden valmistus-, käsittely- tai säilytystiloihin, joissa puhtaus on erityisen tärkeää.

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

Käytä vain puhtaita siivousvälineitä

Siivousvälineet on puhdistettava tai vaihdettava niin usein, että ne eivät ole likaisia tai rikkiäisiä. Jos tästä ei huolehdita, 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 on omat siivousvälineensä, joita ei käytetä muuhun siivoamiseen.

Merkitse siivousvälineet

– ja harkitse kertakäyttöisiä välineitä

Siivousvälineisiin on hyvä merkitä, mihin käyttötarkoitukseen ja missä tilassa niitä käytetään. Näin eri pintojen ja tilojen välineet eivät sekoitu keskenään. Kertakäyttöiset siivousvälineet voivat olla turvallinen ratkaisu, jos tilat ovat ahtaat ja niihin on vaikea sijoittaa hyvää välineiden säilytyspaikkaa.

Leikkuulaudat

Ruoanlaitossa on hyvä käyttää muovisia leikkuulautoja, jotka on helppo pitää puhtaana. Jokaiselle **elintarvikeryhmälle** on hyvä olla oma leikkuulauta.

Muovilaudat on kätevää pestä puhtaiksi astianpesukoneessa, jossa lämpötila tehostaa puhdistumista. Konepesussa paras lämpötila on +60–65 °C. Huuhteluveden lämpötilan tulee olla +80–85 °C.

Kuluneet ja uurteiset leikkuulaudat on joko hiottava tasaiseksi tai hävitettävä, koska niiden peseminen ei välttämättä onnistu edes astianpesukoneessa.

Puinen leikkuulauta sopii vain kuiville elintarvikkeille ja leivontaan

Puun käyttöä pintamateriaalina kannattaa välttää.

Puu on huokoista materiaalia ja voi imeä itseensä vettä, likaa ja pesuaineita ja voi jäädä pitkään kosteaksi. Puinen leikkuulauta soveltuu kuitenkin kuiville elintarvikkeille kuten leivälle ja muille leipomotuotteille. Puu on hyväksyttävä materiaali myös leivonta-alustana.

Ota huomioon myös katto ja muut yläpuoliset pinnat

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

Likaa, bakteereita ja viruksia voi tulla elintarvikkeisiin esimerkiksi

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

Siksi pakkaamattomia elintarvikkeita ei saa käsitellä paikassa, jonka yläpuolella ovat pinnat ovat likaiset tai 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.

Ilmanvaihtolaitteiden suunnittelu ja huolto

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

Ilmanvaihtolaitteet ja rasvasuodattimet on pidettävä puhtaina ja ne on huollettava säännöllisesti.

Haittaeläinten pääsy tulee estää

Haittaeläimet, kuten rotat, hiiret, torakat, kärpässet 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.

Lemmikkieläimet ravintolassa

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

Asiakastiloja ovat esimerkiksi kaupat, ravintolat ja sisätilalliset kioskit.

Ravintola saa itse päättää, päästääkö se lemmikit eli muut kuin opas-, avustaja- ja kuulokoirat asiakastiloihinsa.

Avustavia koiria tai lemmikkieläimiä ei kuitenkaan saa viedä keittiöön tai muihin elintarvikkeen käsittely- tai varastointitiloihin.

Jos ravintola sallii lemmikkien tulon asiakastiloihin, niin etuovelle tulee laittaa asiasta tieto.

Näin esimerkiksi vahvasti allergiset henkilöt voivat välttää paikkaa.

Luvan voi myös rajata koskemaan vain tiettyjä eläimiä.

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?

Materiaalin käyttötarkoitus voi selvittää sen myyntinimikkeestä: esimerkiksi juustokalvo, kahvikuppi, ruokalautanen, paistinpannu, leipäpussi, leivontataso.

Kun pakkauksessa tai tarvikkeessa on

malja-haarukkamerkintä, tiedät että materiaali sopii elintarvikekäyttöön



Malja-haarukkamerkintä

Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?

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

Tällöin malja-haarukkatunnus tai muu merkki yksistään ei aina riitä kertomaan riittävästi, minkälaiseen tarkoitukseen materiaali soveltuu.

Mitä teen, jos käyttötarkoitus

ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet eivät käy ilmi myyntinimikkeestä tai kontaktimateriaalin pakkauksen käyttöohjeesta, ominaisuudet tulee varmistaa materiaalin toimittajalta.

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 tuotteet Suomessa sijaitsevasta **tukku- tai vähittäiskaupasta**, tuotteen myyntinimike voi kertoa tarvikkeen tai materiaalin käyttötarkoituksen. Tällaisia myyntinimikkeitä ovat esimerkiksi grillipussi, lihakääre tai marinadikulho.

Jos käyttötarkoitus on epäselvä, asia tulee varmistaa tukku- tai vähittäiskaupasta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto riittää.

Jos hankit materiaalit ja tarvikkeet suoraan valmistajilta, maahantuojilta tai ulkomaisesta verkkokaupasta, pyydä **vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat**, joissa on annettu käyttöohjeet.

Mitä astioita voi laittaa mikroaaltouuniin eli mikroon?

Mikroaaltouuniin soveltuvia astiamateriaaleja ovat muun muassa keramiikka ja lasi. Keraamiset astiat, joissa on kultauksia, eivät kuitenkaan sovi mikroon. Muoviastiaa saa käyttää mikrossa vain, jos siinä on merkintä siitä, että astiaa voi käyttää mikrossa. Metallia sisältäviä astioita ei saa laittaa mikroon.

Miksi mitä vaan muoviasiastia ei saa laittaa mikroon?

Jos muoviasiassa ei ole mikrosta kertovaa merkintää, sitä ei saa käyttää kun kuumentaa ruokaa mikrossa. Usein elintarvike kuumenee mikrossa epätasaisesti. Muovi voi tällöin pehmetä, jolloin siitä voi siirtyä ainesosia elintarvikkeeseen.

Estä alumiinin pääsy elintarvikkeisiin

Älä käytä alumiinisia astioita happamien elintarvikkeiden, kuten sitruunamarinadin säilytykseen.

Alumiinisten keittoastioiden kanssa ei saa käyttää teräksisiä työvälineitä, koska teräs irrottaa alumiinia, joka siirtyy astiassa olevaan elintarvikkeeseen. Alumiinifoliota ei saa käyttää teräsastian suojaamiseen, koska teräs aiheuttaa alumiinifolioon reikiä, jolloin alumiinia siirtyy elintarvikkeeseen.

Avattu säilykepurkki

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

Miksi?

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

Valitse oikeat kertakäyttökäsitteet

Valitse vain elintarvikekäyttöön tarkoitettuja kertakäyttökäsitteitä. Huomaa, että vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsitteet eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa siitä, minkälaisen elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hanskikaiden toimittajalta.

Käytettävä vesi

Suurin osa yrityksistä käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos.

Jos käytät oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai asennat hanoiin vesisuodattimia, olet vastuussa, ettei veden laatu vaaranna elintarvikkeiden turvallisuutta. Ruoan valmistuksessa tulee aina käyttää vettä, joka on laadultaan yhtä kuin talousvettä. Sinun tulee ilmoittaa omasta kaivosta tai muusta vedenottamosta elintarvikeviranomaisille.

Vaihtoehtoisesti voit myös hyödyntää omavalvonnassa terveydensuojeluviranomaisen talousvesivalvonnan neuvontaa.

Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto

Raaka-aineet hankitaan usein suoraan elintarviketeollisuudesta tai tukkujen kautta. Varaudu valvomaan saapuvia raaka-ainekuormia omavalvonnassa määritetyllä tiheydellä. Ainakin alussa on hyvä seurata kuljetusten luotettavuutta, ja varsinkin kuormien lämpötiloja. On järkevää, jos voit viedä raaka-aineet suoraan kylmätilaan ja pakasteet pakkastilaan, jotta kylmäketju ei katkea.

Toiminta voi lisäksi perustua esimerkiksi lähellä tai luomuna tuotettuihin raaka- aineisiin. Jos hankit raaka-aineita suoraan tilalta tai tuottajalta tai toisen ravintolan keittiöstä, sinun on hyvä tuntee siihen liittyvät säännöt ja rajoitukset.

Liha

Lihan, jota käytät, tulee olla teurastamossa tarkastettua.

Tämä koskee myös suoraan tilalta hankittavaa lihaa.

Poikkeuksen lihantarkastuspakosta tekee joidenkin riistaeläinten liha.

■ Hirvieläimen liha

Voit ostaa **hirvieläimen** lihaa karvapäällisenä suoraan metsästysseuralta, jos ravintolassasi on käytössä tila, jossa eläimen nahan voi poistaa ja lihan leikata hygieenisesti.

Voit ostaa tarkastamattoman hirvieläimen lihaa valmiiksi leikattuna metsästysseuralta tai metsästäjältä, jos nämä ovat ilmoittaneet toiminnastaan omaan valvontayksikköönsä.

■ Jäniseläinten ja riistalintujen liha

Metsästettyjä jäniseläimiä ja riistalintuja koskevat samat säännöt kuin hirvieläimen lihaa.

Luonnon metsäkanalinnuissa on joitakin lajeja, kuten metso, joiden myymisen metsästyslaki kieltää.

■ Siipikarjan- tai kaninliha

Voit ostaa tarkastamatonta siipikarjan- tai kaninlihaa suoraan tuottajalta.

HUOM! Karhun, villisian tai hylkeen lihaa et voi käyttää ilman lihantarkastusta.

Lisää tietoa tarkastamattomasta luonnonvaraisesta riistasta löytyy Ruokaviraston internetsivuilta.

Kalan osto suoraan kalastajalta

Voit ostaa ammattikalastajalta perkaamatonta kalaa, jos ravintolasi tiloissa on kalan perkaamiseen soveltuva paikka.

Merikalan osto suoraan ammattikalastajalta edellyttää, että olet rekisteröitynyt kalan ensiostajaksi.

Kananmunien osto suoraan tilalta

Kananmunia voit ostaa suoraan tuotantotilalta ilman paino- ja laatuluokittelua sekä leimausta vain, jos ravintolasi sijaitsee kananmunien myynnin poikkeusalueella.

Kananmunien myynnin poikkeusalue käsittää Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun maakunnat sekä Itä-Suomen alueella sijaitsevat Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakunnat sekä Ahvenanmaan.

Muuten ravintolatoiminnassa voit käyttää vain A-luokan kananmunia, jotka ovat kananmunapakkaamossa paino- ja laatuluokiteltuja sekä leimattuja. Niitä myydään tukuissa ja kaupoissa.

Raakamaito

Raakamaitoa voit ostaa suoraan meijeristä tai pakattuna vähittäismyynnistä.

Maidontuottaja voi myydä yritykseesi raakamaitoa ja jäädytettyä **ternimaitoa** kuumennettavien tuotteiden valmistukseen myös suoraan maatilaltaan.

Luomuraaka-aineiden hankinta

Jos tarjoilet luomutuotteita, sinun tulee varmistua siitä, että käyttämäsi luomutuotteet ovat luomua.

Tämän voit tehdä niin, että pyydät myyjän luomusertifikaatin ennen hankintoja.

Näin varmennut, että tuote on luomua.

Sinun tulee voida todistaa

elintarvikevalvojalle, että hankkimasi tuotteet ovat aidosti luomua.

Luomuvalvonnasta löydät lisää tietoa

Ruokaviraston internetsivuilta kootuista

linkeistä [Luomuelintarvikkeet ja Ateriapalvelut](#)

Omat mehiläispesät

Jos haluat pitää omia mehiläispesiä, jotka tuottavat ravintolaasi hunajaa,

sinun on tehtävä **alkutuotannon rekisteröinti-ilmoitus** kunnan elintarvikevalvonnalle.

Ilmoituslomake löytyy kunnan internetsivuilta.

Lisäksi Ruokaviraston internetsivuilta löytyy tietoa siitä, miten rekisteröidytään mehiläisten pitäjäksi sekä miten pesien paikat ilmoitetaan Eläintenpitäjä- ja pitopaikkarekisteriin.

Tämä rekisteröityminen on pakollista.

Löydät näitä lisätietoja internetsivuillamme kootuista linkeistä

Yrttien kasvatust ja itujen idätys

Jos yrtit ja idut tulevat oman ravintolasi käyttöön, sinun ei tarvitse tehdä alkutuotantoilmoitusta.

Sinun tulee kuitenkin noudattaa alkutuotantoon liittyviä hygieniavaatimuksia.

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**.

Lisätietoja löydät internetsivuillamme 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 internetsivuillamme kootuista linkeistä.

Elintarvikkeet, joita myyt toisille yrityksille

Voit toimittaa valmistamiasi elintarvikkeita myös toiselle ravintolalle tai myymälälle.

Jos raaka-aineena on ollut esimerkiksi tuore liha, kala tai raakamaito, markkinointia edelleen on rajoitettu.

Muut hankinnat

Hunajan ja kasvatetut kasvikunnan tuotteet, sekä muut linnunmunat kuin kananmunat, voit ostaa suoraan niiden tuottajilta.

Myös luonnontuotteet voit ostaa suoraan niiden kerääjiltä.

Akryyliamidi

Kun valmistat perunatuotteita (ranskanperunat ja muut paloittelut, uppopaistettut perunatuotteet) ja leipomo ja konditoriatuotteita, ota huomioon seuraavat toimenpiteet **akryyliamidin** vähentämiseksi:

Perunatuotteet (ranskanperunat ja muut paloittelut, uppopaistettut perunatuotteet)

Jos valmistat perunatuotteet raaoista perunoista, käytä mahdollisuuksien mukaan perunalajikkeita, joiden sokeripitoisuus on pieni.

Kysy tarvittaessa perunoiden toimittajalta tarkoitukseen parhaiten soveltuvista perunalajikkeista.

Varastoi kuorimattomat perunat yli 6 °C lämpötilassa.

Toteuta vaadittavat esikäsittelyt (liotus tai kiehaus) ennen paistamista. Jos käytät perunatuotteiden valmistukseen puolivalmisteita, noudata valmistajan antamia säilytys- ja esikäsittelyohjeita. Kun paistat perunat, käytä paistoöljyä ja -rasvoja, jolla voi paistaa mahdollisimman nopeasti ja mahdollisimman pienessä lämpötilassa. Kysy tarvittaessa paistoöljyn toimittajilta neuvoja tarkoitukseen parhaiten soveltuvista öljyistä ja rasvoista. Pidä paistolämpötila alle 175 °C:ssa. Poista öljyn seasta mahdolliset kappaleet ja murut. Käytä mahdollisuuksien mukaan värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä. Jos väriopasta ei ole, paista mahdollisimman vaaleaksi.

Leipä ja konditoriatuotteet

Kun valmistat leipää ja konditoriatuotteita itse, pidennä mahdollisuuksien mukaan hiivalla kohotusaikaa. Optimoi taikinan kosteuspitoisuus. Käytä mahdollisimman pientä uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa. Vältä ”ylipaistamista” ja pyri mahdollisimman vaaleaan paistopintaan. Käytä mahdollisuuksien mukaan värioppaita ja pidä ne selkeästi henkilökunnan nähtävillä. Jos valmistat tuotteet käyttäen puolivalmisteita, noudata valmistajan antamia käyttö- ja valmistusohjeita.

Jäljitettävyy

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään.

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

Lisäksi sinun tulee tietää hankinta- ja toimitusajankohdat.

Toimivalla jäljitettävyydellä voidaan tehokkaasti rajata 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.

Elintarvikkeiden jäljitettävyytietoja on säilytettävä ravintolassa vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden vastaanottamisesta. Jos lähetät elintarvikkeita toiseen elintarvikehuoneistoon, sinun on säilytettävä myös lähetysasiakirjoja yhden vuoden ajan lähetysajankohdasta.

Elintarviketietojen hallinta

Elintarviketietojen hallinta tarkoittaa sitä, että sinun tulee tuntea elintarvikkeiden ja annosten ainesosat.

Lisäksi sinun tulee osata kertoa asiakkaille vaaditut tiedot elintarvikkeista ja annoksista.

On erittäin tärkeää ja turvallisuuden kannalta välttämätöntä, että asiakkaat saavat tietoonsa etenkin allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat.

Elintarvikkeet jaotellaan pakkaamattomiin ja pakattuihin elintarvikkeisiin.

Pakkaamattomat elintarvikkeet

Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta,

- tarjoillaan kuluttajille valmiina nautittavaksi elintarvikkeen luovutuspaikassa

- on myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi valmiiksi pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa elintarvikkeen välitöntä myyntiä varten, esimerkiksi **take away** –leivät ja –salaatit,
- kuluttaja itse pakkaa,
- pakataan kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa.

Pakatut elintarvikkeet

Ravintolassa elintarvikkeet ovat lähes poikkeuksetta pakkaamattomia.

Jos myyt pakattuja elintarvikkeita, niitä koskevat omat yksityiskohtaiset merkintävaatimukset. Näistä saat lisätietoa elintarvikevalvojalta ja Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta.

Mitkä tiedot aterioista tulee ilmoittaa asiakkaalle tarjoilupaikassa?

- Elintarvikkeen nimi kirjallisesti
- Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisesti tai tietyin ehdoin suullisesti)
- Ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa kirjallisesti

Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa pitää ilmoittaa tuoreesta, jäähdytetystä tai jäädytetystä naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjanlihasta. Vaatimus ei koske tarjoilupaikkaan valmiina tulleita lihavalmisteita, kuten kypsiä lihapullia, eikä raakalihavalmisteita, kuten marinoituja broilerinfileitä.

Asiakkaalle tulee kertoa allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on lueteltu **elintarviketietoasetuksen** liitteessä II.

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa

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

Kun valmistat erikoisruokavalioiden annoksia

Kun valmistat gluteenittomia, laktoosittomia, maidottomia tai muita vastaavia ruoka-annoksia, sinun on tunnettava näitä allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat.

Esimerkiksi maidottomassa annoksessa ei saa olla maitoa eikä maidosta valmistettuja tuotteita, joita ovat esimerkiksi juusto, rahka tai voi.

Pakkaamattomat elintarvikkeet:

Tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista on ilmoitettava kirjallisesti esimerkiksi esitteessä tai taulussa.

Tietojen on oltava helposti havaittavissa ja esitetty selkeällä tavalla.

Tieto allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista voidaan antaa myös suullisesti, kun selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot saa, jos niitä pyytää.

Toimijana vastaat silloin tiedoista, ja siitä, että tiedot ovat oikein. Jos tiedot annetaan suullisesti, on tietojen oltava silloin kirjallisessa tai sähköisessä muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla. Toimija voi näyttää esimerkiksi käytetyn tuotteen pakkausmerkinnät.

Tilaukset suoraan kotiin

Jos ruoka-annoksia on mahdollista tilata ravintolasta suoraan kotiin esimerkiksi internetin välityksellä, myös silloin edellä vaadittujen tietojen on oltava saatavilla tuotteen ostopäätöstä.

Eli asiakkaan tulee tietää nämä:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa

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 lialta, 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.

Elintarvikkeiden kuljetuslämpötiloista löydät lisää tietoa internetsivuillamme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

Kun perustat ravintolan, 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 kuljetusten luotettavuutta ja lämpötiloja.
- ▶ Älä katkaise kylmäketjua.
- ▶ Noudata elintarvikkeiden hankinnasta annettuja määräyksiä.
- ▶ Pidä kypsät ja kypsentämättömät elintarvikkeet erillään toisistaan.
- ▶ Pidä myös 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 on oltava hygieniapassi?
- ▶ Keneltä vaaditaan terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta?
- ▶ Millainen suojavaatetus tarvitaan?
- ▶ Milloin ja miten kädet tulee pestä?

Henkilökunnan täytyy osata toimia elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Henkilökuntaa, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, koskee erityisiä vaatimuksia. Henkilökunnan täytyy huolehtia työhön soveltuvasta vaatetuksesta ja tarvittaessa suojavaatetuksesta. Näillä kaikilla seikoilla huolehditaan elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Hygieniapassi

Henkilöllä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, täytyy olla Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Henkilön on osoitettava, että hänellä on riittävät perustiedot elintarvikehygieniasta. Hygieniapassin saa, kun suorittaa hygieniapassitestin hyväksytysti.

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

Hygieniapassi tulee hankkia viimeistään kolmen kuukauden (3 kk) kuluessa työn aloittamisesta.

Kolmeen kuukauteen lasketaan myös aikaisemmat työt, joissa hygieniapassi on elintarvikelain mukaan vaadittu.

Ruokaviraston hyväksymät hygieniapassitestaajat järjestävät hygieniapassitestejä ja myöntävät hygieniapasseja.

Henkilökunnan terveydentila

Henkilön, joka käsittelee kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee antaa terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta käytännössä todistus siitä, että ei sairasta **salmonelloosia**.

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

Jos henkilö työskentelee vain kassatehtävissä, tarjoilee vain valmiita annoksia tai työskentelee vain astiahuollossa, häneltä ei vaadita terveydentilan selvitystä salmonellatartunnasta eikä salmonellatutkimusta.

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.

Selvitys terveydentilasta

Terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta vaaditaan kaikilta, myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden.

Selvitys vaaditaan heti palvelussuhteen alkaessa tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja.

Esimerkki tällaisesta tilanteesta on kuumeinen ripulitauti tai perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta.

Terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta tehdään esimerkiksi työnantajan järjestämässä työterveyshuollossa.

Selvityksellä pyritään varmistamaan, että henkilö ei aiheuta työssään tartuntavaaraa. Tarvittaessa tehdään myös salmonellatutkimus.

Vatsatautia sairastava ei saa käsitellä elintarvikkeita eikä oleskella elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos on vaara saastuttaa elintarvikkeita.

Vatsatautia voivat aiheuttaa salmonellan lisäksi monet muutkin bakteerit ja virukset. Elintarvikkeiden välityksellä tarttuvista vatsataudeista löydät lisää tietoa internetsivuillamme kotoista linkeistä.

Suojavaatetus

Elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä tulee olla asianmukainen suojavaatetus.

Suojavaatteiden tarkoitus on estää käsiteltäviä elintarvikkeita saastumasta.

Suojavaatteet tulee vaihtaa ja pestä riittävän usein.

Jos työntekijä käy välillä ulkona, suojavaatetus on hyvä vaihtaa tai suojata. Sen voi tehdä esimerkiksi erillisellä takilla.

Suojavaatteiden tulee olla helposti puhtaana pidettäviä ja kestäviä.

Ne tulee vaihtaa ja pestä riittävän usein. Henkilökunta voi pestä ja huoltaa suojavaatteensa myös kotonaan.

Suojakäsineet

Työntekijät voivat käyttää myös suojakäsineitä.

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

Puutteellista käsihygieniää ei voi paikata suojakäsineiden käytöllä.

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. Kädet on pestävä ennen suojakäsineiden pukemista.

Vaihda suojakäsineet aina, jos olet koskenut käsineillä mitä tahansa muuta, kuin elintarviketta tai elintarvikkeen valmistuksessa käytettäviä välineitä.

Älä koskettele esimerkiksi puhelinta, rahaa, hiuksia tai kasvoja käsineet kädessä.

Suojakäsineitä on erilaisia.

Valitse käsineet, jotka sopivat käyttötarkoitukseesi.

Rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn sopivat erilaiset suojakäsineet kuin kuivien elintarvikkeiden käsittelyyn.

Kassatyö ja suojaamattomat elintarvikkeet

Työskentely kassalla ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopivat huonosti yhteen.

Jos et voi vaihtaa suojakäsineitä riittävän usein, käytä käsineiden sijaan ottimia elintarvikkeiden käsittelyssä.

Jos kuitenkin joudut sekä käsittelemään elintarvikkeita että työskentelemään kassalla, ole erityisen huolellinen käsienpesun ja suojakäsineiden vaihtamisen kanssa.

Korujen käyttö elintarviketyössä

- **Mikä on pääsääntö korujen käytössä?**
Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijän on vältettävä korujen käyttöä.
- **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 voivat pudota elintarvikkeeseen.
- **Miksi lävistyskorut ovat riski?**
Lävistyskorut rikkovat ihoa ja limakalvoja ja aiheuttavat hygieniariskin.

lhossa ja limakalvoilla on runsaasti bakteereja, jotka voivat levitä käsien mukana elintarvikkeisiin.

- **Sallitaanko pitkät kynnet tai tekokynnet?**
Ei. Sellaisessa työssä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, on oltava lyhyet kynnet ja ehjät kynsinauhat.
Puhtaat, lyhyet kynnet ja terveet kynsinauhat levittävät vähemmän mikrobeja kuin pitkät ja likaiset kynnet, joiden alla voi olla tauteja aiheuttavia mikrobeja ja jotka on vaikea puhdistaa.

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. Käsienpesuohjeita eri kielillä voit tulostaa Ruokaviraston verkkosivuilta.

Pese kädet huolellisesti:

1. aina ennen kun aloit työskentelyn
2. myös työn aikana, jos tarvitsee
3. työvaiheiden välillä, esimerkiksi raaka-aineiden ja multaisten, likaisten tai pilaantuneiden elintarvikkeiden käsittelyn jälkeen
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 on osoitettava, että hän osaa käsitellä niitä hygieenisesti.
Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä täytyy olla hygieniapassi.
- ▶ Pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita käsittelevälle työntekijälle täytyy tehdä terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta, kun työsuhde alkaa ja sen jälkeen aina tarvittaessa, jos työsuhde kestää vähintään kuukauden.
Selvityksellä osoitetaan, ettei työntekijällä ole salmonellatartuntaa tai muita tartuntatauteja.
- ▶ Kun henkilö käsittelee elintarvikkeita, hänellä pitää olla työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatetus. Suositeltavaan suojavaatetukseen kuuluu asianmukainen työpuku, päähine ja työjalkineet.
- ▶ Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa.
- ▶ Noudata ohjeita käsienpesussa.



Osa 5, Omavalvonta

Oppaan tässä osassa tutustut omavalvontaan.

- ▶ Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?
- ▶ Miten se tehdään?
- ▶ Mitä omavalvonnassa tulee huomioda?
- ▶ Miten omavalvonnan toteutumista seurataan?

Ennen toiminnan aloittamista sinun on suunniteltava yrityksesi omavalvonta. Omavalvonnan tarkoituksena on auttaa sinua kuvaamaan toimintaasi ja hallitsemaan siihen liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Mitä omavalvonta on ja mihin sitä tarvitaan?

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

Käytännössä varmistat nämä asiat omavalvonnalla.

Omavalvonta on oma järjestelmä. 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 siitä, että asiakkaasi saavat tarvittavat tiedot annosten sisältämisestä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista.

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 omavalvonnan pitää olla?

Omavalvontaa varten suunnittelet kaikki toimintaan liittyvät, elintarviketurvallisuuden kannalta olennaiset työvaiheet. Samoin suunnittelet myös sen, miten ja millaisilla toimenpiteillä hallitset riskit.

Elintarviketurvallisuuden kannalta olennaisia työvaiheita voivat olla esimerkiksi:

- elintarvikkeiden hankinta ja vastaanotto
- säilytys ja varastointi
- kypsennys ja kuumennus

- jäähdytys
- tarjolla pito ja tarjoilu.

Riskejä ovat kaikki ne asiat, jotka voivat vaarantaa tuoteturvallisuuden sekä olosuhteiden hallinnan. Kun olet tunnistanut riskit, voit miettiä keinot ja toimenpiteet, miten hallitset riskit.

Mistä apua omavalvonnan suunnitteluun?

Voit suunnitella omavalvonnan itse. Omavalvonnan tekemiseen löydät apua ja materiaalia monien elintarvikevalvontayksiköiden ja Ruokaviraston internetsivuilta.

Valmis pohja auttaa sinua suunnittelemaan omavalvontasi. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on tehnyt ravintoloille omavalvontaohjeen, jonka Ruokavirasto on arvioinut toimialan hyvän käytännön ohjeeksi. Ohjeessa on valmiina oman alasi toiminnan riskien arviointi ja keinot niiden hallintaan. Tarkentavat kysymykset auttavat oman yrityksesi toimintojen pohdinnassa. MaRa tarjoaa omavalvontaohjeen, Omavalvonta ravintolassa, omille jäsenilleen ja myy sitä myös ulkopuolisille.

Mitä omavalvonnassa tulee huomioida?

Omavalvonnan sisältö riippuu aina toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Elintarvikehygieniariskin kannalta haastavimmat valmistusmenetelmät (kuten **sous vide**) tai riskielintarvikkeiden tarjoilu (kuten **tartarpihvit** ja puoliksi kypsinä tarjottavat eli **medium-jauhelihipihvit**) vaativat tarkempaa kuvausta omavalvonnassa.

Joissakin tapauksissa suunnitelmat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, esimerkiksi työohjeita. Tällöin niitä ei tarvitse välttämättä aina esittää kirjallisessa muodossa. Esimerkiksi 1–2 työntekijän yrityksissä kaikkien omavalvonnan osien ei tarvitse olla kirjallisia.

Tällöin riittää, että pystyt kertomaan, miten asia hoidetaan ja näyttämään syntyneet kirjalliset dokumentit, kuten lämpötilojen kirjanpidon.

Seuraavat asiat, kuten kuvaus toiminnasta ja lämpötilojen hallinnasta, on oltava kuitenkin kirjallisena.

Mahdollisista poikkeamista ja niiden korjaavista toimenpiteistä on pidettävä kirjaa.

Omavalvonta voidaan esittää suullisesti myös yrityksessä, jossa on vähän riskejä. Tällaista yritystä voidaan kutsua vähäriskiseksi yritykseksi.

Nämä yritykset ovat sellaisia, joissa ei tarjoilla useita ruokalajeja ja elintarvikkeiden käsittely on vähäistä. Vähäriskinen yritys on esimerkiksi sellainen, jossa ruoka valmistetaan pakasteesta ja lämmitetään mikrossa. Omavalvonta voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa.

Osa suunnitellusta omavalvonnasta voi olla sopimus ulkopuolisen yrityksen kanssa

Jonkin osan omavalvonnasta, 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.

Miten huomioit muutokset toiminnassasi?

Kun omavalvonta on suunniteltu

- Pidä suunnitelma ajan tasalla.
- Päivitä suunnitelma, jos toiminta muuttuu merkittävästi.

Kuinka omavalvonnan toteutumista seurataan?

Omavalvonnan toteutusta on seurattava ja pidettävä 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.

Omavalvonnassa sinä määrität, kuinka usein eri osa-alueiden asiat on kirjattava ylös.

Osin voi hyvinkin riittää, että pidät kirjaa ainoastaan **poikkeamista** ja siitä, millaisin 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 puhdistamisesta.

Ravintolassa täytyy säännöllisesti seurata elintarvikkeiden ja niiden säilytystilojen lämpötiloja. Lisäksi lämpötiloista tulee pitää kirjaa.

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.

Kaikkea omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi siitä, kun olet käsitellyt elintarviketta.

Kirjanpito on säilytettävä vuotta kauemmin, jos kyseessä on elintarvike, johon on merkitty vähimmäissäilyvyysaika. Silloin sinun tulee säilyttää omavalvonnan kirjanpitoa vähintään vuosi eteenpäin siitä, kun vähimmäissäilyvyysaika on päättynyt.

Vastuut

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

Näitä ohjeita ja työtapoja pitää myös noudattaa.

Jokainen työntekijä on omalta osaltaan vastuussa elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Omavalvontaan on nimettävä vastuuhenkilö, jolla on tehtävän hoitamisen kannalta riittävät tiedot ja taidot.

Henkilön on oltava perehtynyt yrityksen toimintaan ja omavalvontaan.

Mitä elintarvikevalvoja tekee?

Valvoja tarkastaa ravintolan omavalvonnan. Tämä tehdään yleensä ensimmäisellä tarkastuskäynnillä.

Jatkossa valvoja myös arvioi, onko omavalvontasi toimiva ja hyvin toteutettu.

Ravintolan tulee huolehtia siitä, että valvoja pystyy tarkastamaan omavalvonnan ja myös ravintolan kirjanpidon tarkastuksen yhteydessä.

Ellei tämä ole mahdollista tarkastuksen yhteydessä, valvojan tulee pystyä tarkastamaan omavalvonta ja kirjanpito kohtuullisen ajan kuluessa tarkastuksen jälkeen.

Lisää tietoa viranomaisvalvonnasta löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Yhteenveto

- ▶ Olet vastuussa niiden elintarvikkeiden turvallisuudesta, joita tuotat ja myyt.
- ▶ Vastaat myös siitä, että asiakkaat saavat oikeat tiedot tuotteistasi, esimerkiksi allergiaa aiheuttavien aineiden osalta.
- ▶ Omavalvonta on keino varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus.
- ▶ Omavalvontaa varten 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 suunnittelet omavalvontaa, huomioi ainakin nämä asiat.

Henkilökunnan terveydentilan varmistaminen

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

Suunnittele, 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.
- miten valvot, että työntekijät noudattavat ohjeita.
- 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 ravintoloissa kirjanpidoksi voidaan hyväksyä myös se, että työntekijät esittävät alkuperäiset hygieniapassit valvojalle.

Raaka-ainehankinnat

Suunnittele, miten käsittelet sellaiset raaka-ainehankinnat, joihin liittyy joitakin erityisiä rajoituksia.

Raaka-aineiden vastaanottotarkastukset

Suunnittele,

- miten usein teet vastaanottotarkastuksia niille tavaroille, jotka tulevat ravintolaasi.
- miten valvot kylmä- ja pakastekuormien lämpötiloja. Niitä on hyvä valvoa.

Ruuan valmistuksen menetelmät

Kuvaile, miten hallitsette menetelmän, jos otatte käyttöön elintarvikehygieniariskin kannalta haastavia menetelmiä, kuten sous vide.

Akryyliamidi

Suunnittele, miten varmistat, että omavalvonnassa huomioidaan akryyliamidin vähentämistoimenpiteet raaka-aineiden hankinnassa ja varastoinnissa sekä tuotteiden valmistamisessa. Akryyliamidin vähentämistoimenpiteistä saat tarkempaa tietoa Ruokaviraston ohjeesta ”Ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen (EU) 2017/2158 mukaisesti”.

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.

Erillään pito

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 erillään pidosta

- Miten kypsien ja muiden sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden saastuminen raaoilla ja multaisilla elintarvikkeilla vältetään?
- 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”.

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

Suunnittele,

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

Lämpötilojen hallinta

Suunnittele,

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

Ruokaviraston internetsivuilta löydät tietoja ja ohjevideoita lämpömittarin valintaan ja lämpötilojen mittaamiseen.

Varmista lämpötilat ainakin näissä työvaiheissa

- kun vastaanotat elintarvikkeita
- kylmäsäilytyksessä ja varastoinnissa
- ruuan kuumennuksessa
- kuumennettujen ruokien jäähtymyksessä
- tarjolla pidossa
- kuljetuksen aikana

Jäljitettävyys

Miten osoitat elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden jäljitettävyden?

- Mistä ja milloin tullut?
- Mihin ja milloin toimitettu?

Miten jäljitettävyydestiedot, esimerkiksi lähetyslistat ja ostokuitit säilytetään?

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

Miten asiakas saa varmasti oikean tiedon?

Miten varmistat, että annat ateriosta asiakkaille totuudenmukaiset tiedot? Sinun on tiedettävä niihin käytettyjen elintarvikkeiden ainesosat. Ruuista ei tarvitse olla tarkkoja reseptejä, mutta tuotetiedot on kysyttäessä pystyttävä kertomaan.

Kuvaa, miten seuraavat tiedot ateriosta ilmoitetaan asiakkaille

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä tarvittaessa alkuperämaa.

Jos myyt pakattuja elintarvikkeita, miten varmistat, että merkinnät ovat riittävät ja totuudenmukaiset?

Takaisinvedot

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

Omavalvonnassa tulee olla suunnitelma siitä, miten takaisinvetotilanteissa toimitaan:

- Elintarvikkeet otetaan pois tarjoilusta ja myynnistä.
- Toimitaan Ruokaviraston [takaisin veto-ohjeen](#) mukaan ja otetaan yhteys elintarvikevalvojan.

Ruokamyrkytysepäilyt

Jos asiakkaat epäilevät, että ovat saaneet valmistamistasi elintarvikkeista ruokamyrkytyksen, sinun on ilmoitettava asiasta paikalliselle elintarvikevalvonnalle.

Sinun kannattaa jäädäytää tarjoilemistasi ruuista näytteet mahdollisia ruokamyrkytysepäilyjä tai muita asiakaspalautteita varten. Säilytä näitä näytteitä vähintään kolmen viikon ajan.

Merkitse omavalvontaan elintarvikevalvojan yhteystiedot.

Lisätietoa saat Ruokaviraston internetsivuilta [Toimijan toiminta ruokamyrkytystilanteissa](#).

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien hallinta

Suunnittele,

- mistä materiaalit hankitaan.
- miten materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön tarkistetaan.
- käykö käyttötarkoitus ilmi tuotteiden nimikkeistä tai pakkauksista.
- miten tarvittaessa varmistetaan käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet materiaalin toimittajalta.
- minne elintarvikekelpoisuustodistukset tai vaatimustenmukaisuusilmoitukset tallennetaan.

Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

Suunnittele,

- miten huolehdi 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.

Talousveden laatu

Suunnittele, miten hallitset talousveden laadun, jos talousvesi otetaan omasta kaivosta tai suodattimien kautta.

Näytteenottosuunnitelma

Suunnittele,

- miten tarkkaillet niiden pintojen **mikrobiologista puhtautta**, jotka joutuvat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin. Voit tehdä pintapuhtausnäytteet myös itse paikan päällä pikatesteillä tai kontaktilevyillä.
- tarvitseeko sinun ottaa omavalvontanäytteitä elintarvikkeista. Jos säilytät ruokia tai puolivalmisteita useita päiviä, joudut myös arvioimaan tarpeen elintarvikenäytteiden **mikrobiologiselle**

analysoimiselle.

Elintarvikenäytteet tulee analysoida Ruokaviraston nimeämässä laboratoriossa.

Tuloksia seurataan kehityssuuntien

tarkastelulla eli **trendiseurannalla**.

Trendiseurannassa tuloksista piirretään käyrä tai merkitään tulokset eri väreillä, jolloin muutosta on helpompi seurata.

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. Voit valita esimerkiksi sirpalesuojatut valaisimet ja lamput, jotka eivät rikkoutuessaan aiheuta riskiä elintarvikkeille.
- miten toimit, jos lasiastia rikkoutuu elintarvikkeita käsiteltäessä.
- miten estät kosteuden ja maalipintojen hilseilyn, jotta elintarvikkeisiin ei päädy maalinkappaleita.

Haittaeläintorjunta

Suunnittele,

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

Jätehuolto

Suunnittele,

- miten jätteet käsitellään.
- mihin eri jätteet kerätään.

- kuinka usein jäteastiat tyhjennetään ja pestään.
- kuka tämän tekee.

Kuljetukset

Jos kuljetat elintarvikkeita itse

- miten varmistat elintarvikkeiden turvallisuuden kuljetuksen aikana.
- mitä kuljetusvälineitä käytetään.
- miten elintarvikkeet pakataan kuljetusta varten.
- kuinka pitkään kuljetukset kestävät.
- miten lämpötiloja hallitaan kuljetuksen aikana.
- mitä tehdään ongelmatilanteissa.

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

Luomu

Jos valikoimassasi on luomutuotteita, omavalvontaasi liittyy erityisvaatimuksia luomutuotannon osalta.

Kuvaa miten varmennut siitä, että hankkimasi luomutuotteet on ostettu sertifioidulta luomutoimijalta.

Maahantuonti

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

Ilmoita maahantuonnista paikalliselle elintarvikeviranomaiselle.

Tuodessasi maahan lihaa, varmista, että tarvittavat salmonellatutkimukset on tehty lähtömaassa, ja saat niistä tarvittavat asiakirjat.

Jos tuot villisian- tai sianlihatuotteita maista, joissa esiintyy **afrikkalaista sikaruttoa** (ASF), varmista, että ne on valmistettu nimetyissä laitoksissa ja niiden mukana on tarvittavat terveystodistukset.

Tarkista että, tuotteista löytyy EU:n soikea tunnusmerkki.



Osa 6, Sanojen selitykset

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

Afrikkalainen sikarutto (ASF)

Afrikkalainen sikarutto on ASF-viruksen aiheuttama sikaeläinten tauti.

Se ei tartu ihmiseen.

ASF aiheuttaa sioille vakavan sairauden, verenvuotokuumeen, joka johtaa usein kuolemaan.

Virus voi levitä tartunnan saaneen sian lihan välityksellä.

Tästä syystä niistä maista, joissa sioilla tai villisioilla on afrikkalaista sikaruttoa, ei saa tuoda vapaasti sianlihaa tai lihatuotteita Suomeen.

Lisätietoa Ruokaviraston internetsivuilta [Afrikkalainen sikarutto](#) ja sisämarkkinantuonnin sivuilta [Elintarvikkeiden sisämarkkinatuonti](#).

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 tai 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.

Akryyliamidi

Akryyliamidi on vesiliukoinen orgaaninen yhdiste, jota muodostuu, kun tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerataan, paistetaan uunissa tai rasvassa tai paahdetaan korkeissa lämpötiloissa (yli 120 °C). Suurimmat akryyliamidipitoisuudet on havaittu perunatuotteissa, kuten perunalastuissa tai ranskanperunoissa, viljatuotteissa, kuten näkkileivissä, kekseissä tai aamiaismuroissa ja kahvissa. Akryyliamidi on ihmiselle haitallinen aine.

Alkutuotanto

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

Alkutuotantoa ovat esimerkiksi maatiloilla tapahtuva maidontuotanto, munantuotanto, lihakarjan kasvatusta, kasvien ja hedelmien sekä viljan viljely. Alkutuotantoa ovat myös luonnonvaraisten tuotteiden, kuten marjojen ja sienten keräily sekä kalastus ja kalanviljely.

Alkutuotannon ilmoitus rekisteröintiä varten

Tuotantotila, jossa alkutuotantoa harjoitetaan, pitää rekisteröidä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Alkutuotannosta voi ilmoittaa vapaamuotoisesti, mutta kaikki tarpeelliset tiedot toimijasta ja toiminnasta tulee olla ilmoituksessa.

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.

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.

Elintarvikehuoneiston rekisteröinti-ilmoitus

Elintarviketoiminnasta, esimerkiksi ravintolan toiminnan aloittamisesta tulee tehdä ilmoitus rekisteröinnistä.

Ilmoitus tulee tehdä myös toiminnan olennaisesta muuttamisesta, keskeyttämisestä tai lopettamisesta.

Ilmoitus tehdään huoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaan.

Kirjallinen tai sähköinen ilmoitus on tehtävä viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista.

Lisätietoja saat kunnan elintarvikevalvontaviranomaisilta.

Elintarvikehygienia

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

Elintarvikeryhmä

Elintarvikkeet voidaan jakaa ryhmiin ominaisuuksiensa perusteella.

Eri elintarvikeryhmiä voivat olla esimerkiksi raaka liha ja raa'at lihatuotteet, raaka kala ja raa'at kalatuotteet, kuivat leipomotuotteet ja sellaisenaan syötävät elintarvikkeet. Eri elintarvikeryhmien erillään pitäminen on tärkeää, jotta esimerkiksi ruokamyrkytyksiä aiheuttavia bakteereita tai allergeeneja ei joudu ruokaan.

Elintarviketietoasetus

Elintarviketietoasetuksella tarkoitetaan Euroopan Unionin asetusta elintarviketietojen antamisesta kuluttajille ja suurtalouksille.

Elintarviketietoasetuksessa määritellään, mitä kuluttajille tarkoitettuja tietoja tulee kertoa valmiiksi pakatun elintarvikkeen pakkauksessa tai etämyynnissä, kuten verkkokaupassa.

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

Elintarvikevalvoja, elintarvikevalvontaviranomainen valvoja, valvontaviranomainen

Kunnallisia elintarvikevalvojia voivat olla esimerkiksi eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja. Elintarvikevalvojat työskentelevät elintarvikevalvontaviranomaisille, joita voivat olla esimerkiksi ympäristökeskukset.

Elintarvikevalvonnan tehtävänä on valvoa elintarvikkeiden turvallisuutta ja niistä annettujen tietojen oikeellisuutta.

Suurin osa elintarvikevalvonnasta tapahtuu kunnan toimesta. Pienemmät kunnat ovat järjestäneet elintarvikevalvontansa yhdessä erillisillä yhteistoiminta-alueilla. Ruokavirasto vastaa teurastamoiden ja niiden yhteydessä olevien laitosten valvonnasta ja lihantarkastuksesta.

Ensimmäinen tarkastus

Kunnan elintarvikevalvojan tekemä ensimmäinen valvontakäynti. Ensimmäisellä tarkastuksella valvoja varmistaa, että tilat ja laitteet soveltuvat toimintaan. Samalla tarkastetaan, että toiminta ja toiminnan laajuus vastaavat ilmoitusta. Myös omavalvonta tarkastetaan ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä.

Esteettömyys

Esteettömyys tarkoittaa sitä, että henkilöillä, joilla on jokin vamma tai joilla on liikkumisessa vaikeuksia, on yhdenvertainen pääsy rakennuksiin ja tiloihin sekä muihin palveluihin.

Heidän pitää myös voida toimia normaalisti ja palveluiden tulee olla saavutettavia.

Haittaeläimet

Haittaeläimiä ovat esimerkiksi rotat, hiiret, torakat, karpäset 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 raakamakkarat ovat helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

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

Hirvieläimet

Hirvieläimiä ovat muun muassa hirvet, kauriit ja peurat.

Home

Home aiheuttaa elintarvikkeiden pinnoille kasvustoja, jotka pilaavat elintarvikkeen. Home on mahdollista nähdä omilla silmillä. Homeista elintarviketta ei saa käyttää. Älä syö tai käytä esimerkiksi leipää, jos sen pinnalla näkyy homea.

Hygienia

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

Hygieniapassi

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

Intoleranssi eli (ruoka)yliherkkyys

Ruokayliherkkyyttä, joka ei ole allergiaa, sanotaan ruokaintoleranssiksi.

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

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

Jäljitettävyys

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

Samoin sinun on tiedettävä, mihin valmistetut tuotteet on toimitettu.

Kylmäketju

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

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

Käsitleminen

Elintarvikkeiden käsitleminen tarkoittaa mitä tahansa elintarvikkeiden valmistus-, jalostus- ja jakeluvaihetta.

Ravintolassa elintarvikkeiden käsitlemistä ovat esimerkiksi ruoan valmistaminen, pakkaaminen, varastointi ja kuljettaminen.

Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsitleminen elintarvikeyrityksessä vaatii hygieniapassin ja terveydentilan selvityksen salmonellatartunnasta.

Ruokaviraston internetsivuilla olevaan taulukkoon on koottu esimerkkejä pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi luokitelluista toiminnoista.

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

Taulukko löytyy Ruokaviraston internetsivuilta

[Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely](#)

Lainvoimainen

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

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 keinotekoisien väriaineiden ja makeutusaineiden käyttö on kielletty.

Lisäksi luomutuotteiden tuottajien ja valmistajien tulee kuulua luomuvalvontaan ja heillä tulee olla luomusertifikaatti.

Lupa- ja valvontavirasto (alkaen 1.1.2026)

Lupa- ja valvontavirasto hoitaa valtakunnallisesti Suomen lainsäädännön lupien, valvonnan ja ohjauksen tehtäviä. Ahvenanmaan valtionvirasto vastaa edelleen Ahvenanmaan alueen valtionhallinnosta. Lisätietoja saat Lupa- ja valvontaviraston internetsivuilta.

Malja-haarukkamerkintä

Kun pakkauksessa tai tarvikkeessa on malja-haarukkamerkintä, materiaali sopii elintarvikekäyttöön. Malja-haarukkamerkintä kertoo, että tuote täyttää elintarvikkeiden kanssakosketuksiin joutuville tarvikkeille ja materiaaleille asetetut vaatimukset. Oikeat käyttöolosuhteet on kuitenkin aina tarkastettava pakkauksesta.

Medium-kypsennetty jauhelihapihvi

Osittain tai puoliraaka jauhelihapihvi, johon voi liittyä erityisesti vakava EHEC-bakteerin aiheuttama ruokamyrkytyksen riski.

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.

Oiva-tarkastus

Oiva on elintarvikevalvontatietojen julkaisujärjestelmä.

Elintarvikevalvontatietoja syntyy, kun elintarvikevalvontaviranomaiset tarkastavat elintarvikealan yrityksiä.

Tarkastuksilla arvioidaan elintarviketurvallisuutta ja muuta elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamista yrityksissä.

Kaikki elintarvikevalvojat ympäri Suomen tekevät tarkastuksia samojen Oiva-arviointiohjeiden perusteella.

Valvontatiedot julkaistaan hymynaamoina Oiva-raporteissa ja [Oivahymy](#) -sivustolla.

Omavalvonta

Omavalvonta on toimijan oman toiminnan riskinhallintajärjestelmä.

Poikkeama

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

Omavalvonnalla huolehdit siitä, että havaitset poikkeamat ja korjaat tilanteen.

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

Raakamaito

Raakamaito on maitoa, jota ei ole kuumennettu yli 40 °Celsiusen lämpötilaan eikä käsitelty muulla tavalla. Raakamaidosta ei ole poistettu mitään eikä siihen ole lisätty mitään. Raakamaito tunnetaan myös nimellä tilamaito tai tinkimaito.

Rakennuslupa

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

Rakennusvalvonta

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

Ruokamyrkytys

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

Ruokavirasto

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

Lisäksi Ruokavirasto kehittää ja ylläpitää maaseutuelinkeinohallinnon tietojärjestelmiä, kehittää sähköisiä asiointipalveluja, ylläpitää ja kehittää oman toimialan rekistereitä

sekä tuottaa tietohallinnon palveluita maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalan virastoille ja laitoksille sekä muille julkishallinnon tahoille.

Saastuminen

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

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

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

Kasvikset voivat saastua viljelyn aikana likaisesta kasteluvedestä.

Pisaratartunta yskimisen tai aivastamisen yhteydessä voi myös aiheuttaa saastumista

Salmonella

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

Salmonellatartunnan eli salmonelloosin oireita voivat olla

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

Salmonellatartunnoista voi aiheutua myös pysyviä haittoja, kuten voimakkaita nivelkipuja.

Lisäksi salmonella voi aiheuttaa vakaviakin sairauksia, kuten verenmyrkytyksen.

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

Salmonella voi levitä myös tartuntaa kantavan elintarviketyöntekijän saastuttamien elintarvikkeiden välityksellä.

Salmonelloosi, salmonellatartunta

Salmonelloosi tarkoittaa tautia, jonka salmonellabakteeri on aiheuttanut.

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

Sous vide

Sous vide on ruuan kypsentämistä matalassa lämpötilassa ja ilmatiiviisti pakattuna.

Takaisinvento

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

Take away

Take away -annokset ovat annoksia, jotka ravintola pakkaa asiakkaalle mukaan muualla nauttimista varten.

Tartar-pihvi

Raakana tarjoiltava pihvi naudan lihasta, jossa liha on hienoksi hakattua, jauhettua tai veitsellä raaputettua.

Ternimaito

Kun esimerkiksi lehmä on saanut vasikan, lehmältä saadaan ternimaitoa muutaman päivän ajan. Ternimaito myydään yleensä pakasteena, koska tällöin sen säilyvyys on parempi.

Terveystarkastaja

Katso ”Elintarvikevalvoja”.

Trendiseuranta

Trendiseuranta eli kehityssuuntien tarkastelu tarkoittaa sitä, että näytteenotossa eri päivinä saadut tulokset merkitään samalle paperille niin että tuloksissa tapahtuvat muutokset on helpompi huomata.

Tuloksista voidaan piirtää käyrä tai merkitä tulokset eri väreillä.

Lisätietoa Ruokaviraston ohjeessa:

[ruokavirasto.fi -> Ohje toimijoille, kehityssuuntien tarkastelu eli trendiseuranta](https://ruokavirasto.fi/ohje-toimijoille/kehityssuuntien-tarkastelu-eli-trendiseuranta)

Tukku

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

Uuselintarvikelupa

Uuselintarvikelupa tarvitaan, jos tuotetta tai ainesosaa ei ole käytetty elintarvikkeena EU:n alueella ennen toukokuuta 1997.

Lupaa haetaan Euroopan komissiolta.
Hakemuksen tulee sisältää selvitys uuden elintarvikkeen
tai ainesosan turvallisuudesta.

(Kontaktimateriaalien) Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat eli vaatimustenmukaisuusilmoitukset

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

Yleiset vaatimukset
vaatimustenmukaisuusilmoituksen sisällölle on
kerrottu Ruokaviraston internetsivuilla:

[Ohjeet vaatimuksenmukaisuusilmoituksen sisällöstä](#)

Valvonnan perusmaksu

Elintarvikevalvonnan perusmaksu on 150 €
suuruinen vuosittainen maksu.

Maksu koskee lähes kaikkia kuntien valvonnassa
olevia elintarvikehuoneistoja.

Valvonnan perusmaksusta säädetään
elintarvikelain (297/2021) pykälässä (§) 72.

Lisää tietoa löydät Ruokaviraston internetsivuilta.

Valvoja, valvontaviranomainen

Katso ”Elintarvikevalvoja”.

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 turvallista käyttöä.

Elintarviketta ei saa myydä viimeisen käyttöajankohdan jälkeen
eikä käyttää myytävän tai tarjoitavan elintarvikkeen valmistuksessa.

Virukset

Virukset ovat pieniä partikkeleita, 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 säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet, esimerkiksi maun tai värin. Tuotetta voidaan pitää myynnissä tai käyttää vielä tämän ajankohdan jälkeenkin sillä edellytyksellä, ettei sen laatu ole oleellisesti heikentynyt.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



PL 100, 00027 RUOKAVIRASTO

Vaihde 029 530 0400

ruokavirasto.fi