



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.