



Elintarviketurvallisuus

Lihan jäädyttäminen

Lihan jäädyttäminen

Tämä tulkinta täydentää Eviran ohjetta 16049 ”Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa” ja koskee sekä lihan jäädyttämistä että pakastamista. Koska pakastaminen on lainsäädännön mukaan jäädyttämisen erityismuoto, tarkoitetaan jäädyttämisellä tässä ohjeessa sekä jäädyttämistä että pakastamista.

Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson VII luvun 4. kohdan ja II jakson V luvun 5. kohdan mukaan liha on jäädytettävä ilman tarpeetonta viivytystä ottaen tarvittaessa huomioon jäädytystä edeltävä vakioitumisaika. Asetuksen mukaan lihaa on lisäksi vähittäismyynnissä mahdollista jäädyttää ennen viimeistä käyttöpäivää vain ruoka-aputarkoituksessa. Komissio on tästä poiketen helmikuun 2022 kokousmuistiossaan tulkinnut, että lihan jäädyttäminen vähittäismyynnissä on mahdollista, kun liha myydään suoraan kuluttajalle.

Koska asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III V jakson III luvun mukaan jauheliha, raakalihavalmisteet sekä mekaanisesti erotettu liha on välittömästi valmistamisen jälkeen pakattava ja jäädytettävä, niin Ruokavirasto katsoo, että jauhelihan, raakalihavalmisteiden ja mekaanisesti erotetun lihan jäädyttäminen on aloitettava tuotteet valmistavassa elintarvikehuoneistossa samana päivänä kuin tuotteet valmistetaan.

1 Määritelmät

Tässä ohjeessa tarkoitetaan:

Jäädyttämisellä sekä pakastamista että pakastamista hitaampia jäädytysmenetelmiä.

Pakastamisella jäädytysmenetelmää, jossa maksimaalinen kiteenmuodostus etenee elintarviketyypistä riippuen mahdollisimman nopeasti. Pakastuksessa jäätyminen etenee yleensä ainakin yhden senttimetrin tunnissa. Pakastaminen vaatii tehokkaan laitteiston, esimerkiksi levypakastimen tai voimakasta ilmavirtaa hyödyntävän pakastustunnelin tai spiraalipakastimen.

Lihalla asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteen 7 B-osan 17. kohdan mukaisesti ihmisravinnoksi soveltuvista nisäkäs- ja lintulajien luustolihaksista leikattua lihaa. Lihalla ei tässä ohjeessa tarkoiteta jauhelihaa, raakalihavalmisteita, mekaanisesti erotettua lihaa, elimiä eikä verta.

Liha-alan laitoksella liha-alan hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa.

Hyväksytyllä pakkasvarastolla pakkasvarastoksi hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa.

Palautuslihallalla sellaista alkutuotannon toimijan omistamasta eläimestä tai metsästäjän kaatamasta riistasta peräisin olevaa lihaa, jonka alkutuotannon toimija tai metsästäjä ottaa liha-alan laitoksesta takaisin ja myy sen itse kuluttajille omasta rekisteröidystä elintarvikehuoneistostaan.



Elintarvikeeturvallisuus

Lihan jäädyttäminen

2 Lihan jäädyttäminen hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa

Lihan jäädyttäminen myyntitarkoituksessa

Kun hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa jäädytetään lihaa tarkoituksena myydä liha eteenpäin jäädytettynä, tulee toiminnalla olla valvontaviranomaisen hyväksyntä. Jos lihaa jäädytetään, tulee se tehdä ”ilman tarpeetonta viivytystä”. Ruokaviraston näkemyksen mukaan lihan jäädyttämisen tulee alkaa 48 tunnin sisällä lihan edellisen käsittelyvaiheen päättymisestä. Jäädyttämistä edeltävä käsittelyvaihe voi olla esimerkiksi lihan leikkuu, lihalajitelman pakkaaminen tai lihan raakakypsytyt.

Ruokaviraston näkemyksen mukaan lihan jäädyttämisen ei tarvitse välttämättä tapahtua samassa hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa, jossa liha on leikattu ja/tai pakattu. Liha-alan laitos voi ostaa jäädyttämispalvelun myös toiselta elintarvikealan toimijalta, jolla on tähän tarkoitukseen hyväksytty elintarvikehuoneisto (esim. pakkasvarasto). Oleellista on, että jäädytettävien tuotteiden omistajuus ei vaihdu ja koko jäädyttämisprosessi on yhden toimijan vastuulla. Tuotteiden laatu ei saa huonontua kuljetuksen vuoksi, vaan lihan jäähdytys-, säilytys- ja jäädytysolosuhteiden sekä tuotteiden suojauksen on oltava kunnossa prosessin joka vaiheessa.

Jos liha-alan laitos ostaa jäädytyspalvelun hyväksytyltä pakkasvarastolta ja pakkaa tuotteet itse ennen kuin toimittaa ne valmiiksi pakattuina vain jäädytettäväksi hyväksytyyn pakkasvarastoon, niin silloin pakkausmerkintöihin tehdään jo pakkausvaiheessa pakkausmerkinnät, myös jäädyttämistä tai pakastusta koskevat merkinnät. Liha-alan laitos voi myös kertoa pakkausmerkinnöissä vapaaehtoisesti, mikä laitos lihat on jäädyttänyt. Kun valmiiksi pakatut jäädytetyt tai pakastetut lihat lähtevät hyväksytystä pakkasvarastosta eteenpäin, niin hyväksytty pakkasvarasto merkitsee asiakirjoihin seuraavat tiedot:

- tuotteen jäädyttäneen tai pakastaneen toimijan nimi ja osoite
- tarkka kuvaus elintarvikkeesta
- elintarvikkeen määrä
- sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, jolle elintarvike lähetetään
- erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite
- lähetyspäivä

Sellaista lihaa, joka myydään liha-alan laitoksesta toiseen hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon jäädyttämättömänä, ei saa vastaanottavassa hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa jäädyttää, jos tarkoituksena on toimittaa liha jäädytettynä eteenpäin. Toisin sanoen esimerkiksi hyväksytty pakkasvarasto ei voi ostaa liha-alan laitoksesta jäädyttämätöntä lihaa, jäädyttää sitä ja myydä sitä jäädytettynä eteenpäin.



Elintarviketurvallisuus

Lihan jäädyttäminen

Lihan jäädyttäminen omaa käyttöä varten

Jäädyttämätöntä lihaa ostava hyväksytty elintarvikehuoneisto saa jäädyttää lihaa, jos tarkoituksena on käyttää se omassa toiminnassa kypsennettävien elintarvikkeiden valmistukseen. Lihan jäädyttäminen on tällöin aloitettava mahdollisimman pian lihan vastaanottamisen jälkeen. Toimijan tulee suunnitella toimintansa etukäteen siten, että raaka-aineena käytettävää lihaa tilataan ja ostetaan menekin mukaan, eikä lihan jäädyttämiselle ole tarvetta lähellä sen viimeistä käyttöpäivää.

3 Lihan jäädyttäminen rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa

Rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa saa jäädyttää lihaa sekä suoraan kuluttajalle myyntiä varten että käyttäväksi omassa toiminnassa kypsennettävien elintarvikkeiden valmistukseen.

Lihan jäädyttäminen myyntitarkoituksessa

Lihan jäädyttäminen myyntitarkoituksessa on mahdollista, kun liha myydään suoraan kuluttajalle. Lihaa saa tavanomaisen vähittäismyynnin lisäksi jäädyttää myös tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan, tarkastamattoman siipikarjanlihan/kaninlihan, tarkastamattoman poronlihan sekä ns. palautuslihan suoramyyntissä. Rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa jäädytettävään lihaan ei voi soveltaa MMM:n asetuksen 318/2021 27 §:n periaatetta eli vähittäisliikkeessä jäädytettyä lihaa ei saa toimittaa toiseen vähittäisliikkeeseen.

Kun lihaa jäädytetään rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa suoraan kuluttajalle myyntiä varten, on noudatettava seuraavia ehtoja/rajoituksia:

- liha on jäädytettävä 48 tunnin sisällä lihan vastaanottamisesta
- lihan saa tarvittaessa esimerkiksi raakakypsyttää ennen jäädyttämistä, mutta tällöin jäädyttäminen on aloitettava 48 tunnin sisällä raakakypsytyksen päättymisen jälkeen
- toimija vastaa pakkausmerkinnöistä eteenpäin luovuttamiensa elintarvikkeiden osalta

Palautuslihan pakkausmerkinnät:

- Liha-alan laitos voi, jos näin on alkutuotannon toimijan kanssa sovittu, merkitä palautuslihan pakkaukseen lainsäädännön vaatimat pakolliset merkinnät sekä jäädyttämättömän lihan että jäädytetyn lihan myyntiä varten. Helpointa voisi olla toteuttaa merkinnät pakkaukseen liimattuina erillisinä etiketteinä tai vaihtoehtoisesti niin, että jäädytetyn tuotteen erityislainsäädännön merkinnät ovat pakkauksessa erillisenä tietona. Alkutuotannon toimijan tulisi tässä tapauksessa merkitä lihan jäädytyspäivämäärä sille varattuun kohtaan etiketissä. Liha-alan laitoshan ei voi tietää, milloin toimija varmasti jäädyttää lihan. Lisäksi etiketissä tulisi olla tieto siitä, kuka lihan on jäädyttänyt. Alkutuotannon toimija



Elintarviketurvallisuus

Lihan jäädyttäminen

vetää sitten tussilla henkselit sen tiedon päälle, mikä ei ole voimassa. Lihat kuluttajalle myyvä toimija vastaa pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta.

- Mahdollista on myös, että alkutuotannon toimija merkitsee avaamattomiin pakkauksiin erillisellä etiketillä puuttuvat merkinnät eli tuoreen lihan säilytysohjeen ja viimeisen käyttöpäivän tai jäädytetyn lihan osalta lainsäädännön edellyttämät merkinnät eli jäädytyspäivämäärän esim. ”jäädytetty pp.kk.vvvv”, säilytysohjeen, parasta ennen päivämäärän sekä tiedon siitä, kuka on lihan jäädyttänyt. Jäädytetyille tuotteille ei välttämättä tarvitse tehdä säilyvyystutkimuksia, vaan toimija voi käyttää yleisesti käytössä olevia säilyvyysaikoja
- Jos alkutuotannon toimija myy lihaa yksinomaan jäädytettynä ja tuote jäädytetään alkutuotannon toimijan rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa samana päivänä, kun liha sinne saapuu, niin silloin liha-alan laitos voi, jos tietää tarkalleen lihan jäädytyspäivän, tehdä jäädytetyn lihan osalta kaikki merkinnät valmiiksi. Tällöin liha-alan laitoksesta lähtevään lähetyslistaan tulee merkitä erää koskeva jäädytyspäivämäärä.
- Alkutuotannon toimija vastaa pakkausmerkinnöistä eteenpäin luovuttamiensa elintarvikkeiden osalta.

Lihan jäädyttäminen omaa käyttöä varten

Kun lihaa jäädytetään käytettäväksi omassa toiminnassa kypsennettävien elintarvikkeiden valmistukseen, niin lihan jäädyttäminen on aloitettava mahdollisimman pian lihan vastaanottamisen jälkeen. Toimijan tulee suunnitella toimintansa etukäteen siten, että raaka-aineena käytettävää lihaa tilataan ja ostetaan menekin mukaan, eikä lihan jäädyttämiselle ole tarvetta lähellä sen viimeistä käyttöpäivää. Hävikin vähentämiseksi lihaa voidaan poikkeustapauksissa jäädyttää myös myöhemmin, kuitenkin ennen lihan viimeistä käyttöpäivää. Tällaisia poikkeustapauksia voivat olla esimerkiksi virheellinen tilausmäärä tai peruuntunut ruokailijamäärä. Lainsäädännön hengen mukaista ei ole jäädyttää lihaa säännöllisesti lähellä viimeistä käyttöpäivää.

Kun lihaa jäädytetään käytettäväksi omassa toiminnassa kypsennettävien elintarvikkeiden valmistukseen, on jäädytettävän lihan pakkaukseen merkittävä jäädytyspäivämäärä. Jäädytettävän lihan alkuperäiset pakkausmerkinnät on hyvä säilyttää. Ruokavirasto ohjeistaa, että jäädytetyt lihatuotteet tulee käyttää kahden kuukauden kuluessa lihan jäädyttämisestä.

4 Lihan jäädyttäminen ja omavalvonta

Lihan jäädyttämiskäytännöt ja mahdollinen raakakypsytyso prosessi on kuvattava omavalvonnassa.



Elintarviketurvallisuus

Lihan jäädyttäminen

5 Päivitykset ohjeen versioihin 2 ja 3

Kappaleen 2 sisältö on päivitetty vastaamaan komission helmikuussa 2022 tarkentamaa tulkintaa asetuksen (EY) N:o 853/2004 muutoksesta. Alkuperäinen tulkinta kyseisestä asetusmuutoksesta oli, ettei vähittäismyynnissä tule jäädyttää lihaa muussa tarkoituksessa kuin ruoka-apuun, mutta komission uuden tulkinnan mukaan lihaa saa jäädyttää vähittäismyynnissä, kun se myydään suoraan kuluttajalle.

Ohjeistusta lihan jäädyttämisestä omassa toiminnassa käytettäväksi on selkeytetty siirtämällä ja jakamalla aiemman version kohdan 4 sisältö kohtien 2 ja 3 alle.