



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Elintarvikehuoneiston valvonta

Hyönteisten käsittely elintarvikehuoneistossa (1/2)



- Elintarvikehuoneistotoimintaa on
 - Hyönteisten lopetus muulla tavoin kuin jäädyttämällä
 - Hyönteisten käsittely lopetuksen jälkeen
 - Keittäminen, paahtaminen, jauhaminen, maustaminen...
 - Käsiteltyjen hyönteisten toimittaminen toiseen elintarvikehuoneistoon
 - Lopetettujen hyönteisten myynti suoraan kuluttajalle yli 10 000 € vuodessa
- Toiminnasta tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan

Hyönteisten käsittely elintarvikehuoneistossa (2/2)



- Toistaiseksi hyönteiselintarvikkeita valmistetaan jo aiemmin toimineissa elintarvikehuoneistoissa
- Ei vielä yhtään pelkästään hyönteiselintarvikkeita valmistavaa elintarvikehuoneistoa
- Muutama yritys suunnittelee perustavansa pelkästään hyönteiselintarvikkeita valmistavan elintarvikehuoneiston kuluvan vuoden aikana



Riskiluokka ja tarkastukset

- Riskiluokka
 - Tarkastustiheys valitaan pääsääntöisesti suuririskisemmän toiminnan perusteella ottaen huomioon erilaisten toimintojen laajuudet
 - Pelkästään hyönteiselintarvikkeita valmistavalle elintarvikehuoneistolle ei ole toistaiseksi määritelty riskiluokkaa
 - Tarkastustiheys 1 krt/v
 - Jos toiminta pienimuotoista ja yksinkertaista, niin tarkastukseen käytettävä aika voi olla lyhyt
- Valvontaohjeet
 - Käytetään Oiva-ohjeita soveltuvin osin



Toiminnan erityispiirteet

- Jos raaka-aine tulee kuumentamattomana
 - suhtauduttava kuin siinä olisi patogeeneja
- Hyönteisten allergiapotentiaali
 - erilläänpito muista elintarvikkeista
- Hyönteiset kuumennettava jossain valmistuksen vaiheessa
- Näytteenotto riippuu lajista ja elintarvikkeesta
- Säilyvyystutkimukset suositeltavia