



Kuva: Tussitaikurit Oy

KALA-ALAN LAITOKSEN PERUSTAMINEN

Oletko perustamassa laitosta, jossa perataan, fileoidaan tai savustetaan kalaa? Tässä muistilista toiminnallesi elintarvikelainsäädännön näkökulmasta.

Etsi sopiva tila

Kun rakennat tai löydät tilat toiminnallesi, varmista kunnan rakennusvalvonnasta, että tilat soveltuvat suunnittelemaasi käyttöön. Vaihtoehtoisesti selvitä, onko tilan käyttötarkoituksen muuttaminen mahdollista. Jos muutos on mahdollinen, hae remontille rakennuslupa. On hyvä, että olet jo tässä vaiheessa yhteydessä myös kunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen. Kunnan elintarvikevalvonnasta saat tarvittaessa apua tilojen soveltuvuuden arviointiin. Toiminnastasi riippuen selvitä myös ympäristöluvan tarpeellisuus.

Suunnittele toiminta tiloihin sopivaksi

Suunnittele toiminta siten, että eri työvaiheet voidaan toteuttaa tiloissa hygieenisesti. Pohdi käsittely-, valmistus- ja säilytystilojen sekä kulkureittien järkevää sijoittelua. Suunnittele myös, kuinka raaka-aineet ja valmiit tuotteet pidetään toisistaan erillään ja kuinka allergiaa ja intoleranssia aiheuttavien aineiden erilläänpito muista elintarvikkeista toteutetaan.

Varmista, että tilat, laitteet ja välineet ovat helposti puhtaana pidettäviä ja soveltuvat elintarviketoimintaan.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla riittävästi vesipisteitä sekä käsien pesua että tilojen, työvälineiden ja laitteiden pesua varten. Lattiakaivoja tulee olla riittävästi ja niiden sijoitteluun kannattaa kiinnittää huomiota jo toiminnan suunnitteluvaiheessa. Elintarvikehuoneistossa tulee olla tila siivousvälineiden säilyttämistä ja pesua varten.

Suunnittele ja arvioi, että elintarvikehuoneistossa on toimintasi laajuuteen nähden riittävästi kylmä-säilytystilaa ja pakkastilaa. Kylmä-säilytystilojen suunnitteluvaiheessa huomioi kalastustuotteille asetetut lämpötilavaatimukset. Esimerkiksi tuoreen kalan säilytyslämpötila tulee olla lähellä sulavan jään lämpötilaa (0 – +2 °C).



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kiinnitä huomiota myös tarpeeksi tehokkaaseen ilmanvaihtoon ja tarvittaessa jäähdytykseen eri tiloissa. Huomioi mahdollisten kypsennys- ja savustuslaitteistojen vaatimukset ilmanvaihdon osalta (savunpoisto ja höyrynpöisto). Myös elintarviketuotannossa syntyvien sivutuotteiden säilytys- ja jatkokäsittelytoimenpiteiden tulee olla selvillä. Sivutuotteilla tarkoitetaan sellaisia eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu tai jotka eivät ole kelvollisia ihmisravinnoksi.

Vaatimukset henkilökunnalle

Huomioi, että kalaa ja pakkaamattomia kalastustuotteita käsitteleviltä henkilöltä vaaditaan hygieniapassi ja terveydentilan selvitys. Lisäksi työntekijöillä tulee olla asianmukainen työvaatetus, johon kuuluu vähintään työpuku, päähine ja työjalkineet. Työntekijöille on oltava pukeutumistila.

Hae laitostoiminnalle viranomaisen hyväksyntä

Voit aloittaa laitostoiminnan vasta, kun olet saanut siihen viranomaisen hyväksynnän. Hyväksymistä haetaan kirjallisesti laitoksen sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta. Hyväksymishakemuksessa sinun tulee kuvailla, millaisen toiminnan haluat aloittaa ja millaiset tilat sinulla on käytettävissäsi. Helpointa on käyttää valvontaviranomaisen laatimaa hakemuslomaketta, jonka saat esimerkiksi kunnan internetsivuilta. Tarvittaessa valvontaviranomainen neuvoo ja opastaa sinua.

Hakemuksen vireille tulon jälkeen valvontaviranomainen tekee tiloihin hyväksymistarkastuksen. Ruokavirasto antaa hyväksytylle elintarvikehuoneistolle hyväksymisnumeron (laitosnumero), jonka liität tuotteidesi pakkausmerkintöihin ja jäljitettävyystietojen yhteyteen. Jatkossa toimintasi on säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä. Sekä hyväksyntä että valvonta ovat maksullista viranomaistoimintaa.

Suunnittele omavalvonta

Elintarvikelainsäädäntö edellyttää kaikilta elintarvikealan toimijoilta omavalvontaa eli toimijan laatimaa riskinhallintajärjestelmää. Sen tarkoituksena on varmistaa, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja lainsäädännön mukaisia.

Suunnittele siis etukäteen, miten tunnistat toimintaasi liittyvät vaarat ja hallitset riskit sekä kuinka tarvittaessa korjaat virheet ja epäkohdat. Pohdi myös, onko tarpeellista ottaa käyttöön kriittiset hallintapisteet ja HACCP-järjestelmä. Huomioi, että omavalvontaan liittyy tiettyjä seuranta- ja kirjanpito vaatimuksia.

Huomioi toiminnassa

- Käsittele, varastoi ja kuljeta elintarvikkeet hygieenisesti. Pyri kaikin tavoin varmistamaan se, että elintarvikkeet eivät saastu mikrobeilla tai niihin ei joudu sellaista ainetta, joka niihin ei kuulu. Allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
- Huolehdi katkeamattomasta kylmäketjusta ja säilytä tuotteet oikeissa lämpötiloissa.
- Pidä laitoksen elintarvikkeiden käsittelytilat ja -välineet puhtaana ja hyvässä kunnossa.
- Varmista, että tuotteiden koostumus on lainsäädännön mukainen.
- Huomioi vierasaineisiin (erityisesti raskasmetallit, dioksiinit, PCB-yhdisteet ja polysykliset aromaattiset hiilivedyt eli PAH-yhdisteet) liittyvät rajoitukset. Jos savustat, noudata hyviä savustuskäytäntöjä PAH-yhdisteiden muodostumisen estämiseksi.
- Huolehdi, että annat elintarvikkeista riittävät ja oikeat tiedot kaikille niille, joille toimitat elintarvikkeita. Et saa johtaa kuluttajia etkä asiakasyrityksiä harhaan.
- Varmista, että kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat materiaalit soveltuvat elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen.
- Huolehdi, että tuotteiden jäljitettävyyden on oltava kunnossa. Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa.
- Varmista myös, että tiedät miten toimia, jos tietoosi tulee tai epäilet, että myymäsi elintarvike ei ole turvallinen.

Muista, että elintarvikealan toimijana olet vastuussa siitä, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja jäljitettävissä ja, että niistä annetaan oikeat ja riittävät tiedot.

Lisätietoja: www.ruokavirasto.fi/elintarvikeala

Ruokaviraston ohje: **Kala-alan laitoksen toiminnan aloittaminen – Opas pk-yrityksille**