



Osa 3, Toiminta

Oppaan tässä osassa tutustut esimerkiksi näihin:

- ▶ Millaiset työpöytien ja työtilojen pinnat tiloissa on oltava?
- ▶ Mitä materiaaleja astioissa, työvälineissä ja elintarvikkeiden pakkauksissa saa käyttää?
- ▶ Miten veden turvallisuudesta huolehditaan?
- ▶ Mitä tulee huomioida, kun hankit raaka-aineita?
- ▶ Miksi tulee tietää, mistä raaka-aine tulee ja mihin valmis tuote toimitetaan?
- ▶ Mitä tietoja elintarvikkeiden pakkauksissa tulee olla?
- ▶ Mitä tulee huomioida, kun kuljetat elintarvikkeita?

Pintojen ja välineiden puhdistaminen ja puhtaanapito

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

Materiaalit, jotka eivät ole sileitä, vettä hylkiviä ja kovia pinnaltaan, imevät itseensä likaa ja hajua, 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.

Puun käyttö lihan käsittelytiloissa

Vältä puun käyttöä pintamateriaalina lihan käsittelytiloissa.

Puu ei kestä runsasta vesipesua.

Älä käytä puisia leikkuulautoja lihalaitoksissa. Muoviset leikkuulaudat tulee vaihtaa uusiin tai huoltaa hiomalla, kun niihin tulee uurteita.

Älä vie suojaamattoman lihan käsittelytiloihin puolavoja.

Tilojen puhdistus

Puhdista elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet perusteellisesti viimeistään, kun työpäivä tai työjakso on päättynyt. Tilat on myös desinfioitava tarvittaessa.

Puhtaus on varmistettava ennen työskentelyn alkua.

Pidä elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet mahdollisimman puhtaina myös työpäivän aikana.

Elintarvikkeiden käsittelytilojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen on aina tehtävä niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille. Tämä tarkoittaa esim. sitä, että pesuja ei tehdä, jos tiloissa on elintarvikkeita. Jos tiloissa on tyhjiä elintarvikkeiden säilytysastioita, ne tulee peittää kunnolla pesujen ajaksi.

Käytä vain puhtaita siivousvälineitä

Siivousvälineet on puhdistettava tai vaihdettava niin usein, että ne eivät ole likaisia. Jos tästä ei huolehdi, 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 tulee olla omat siivousvälineet.

Merkitse siivousvälineet – ja harkitse kertakäyttöisiä välineitä

Merkitse siivousvälineisiin, mihin käyttötarkoitukseen ja missä tilassa niitä käytetään. Näin eri pintojen ja tilojen välineet eivät sekoitu keskenään. Esimerkiksi eriväristen siivousvälineiden käyttäminen eri tarkoituksiin on yleistä.

Ota huomioon myös katto ja muut yläpuoliset pinnat

Likaa, haitallisia bakteereita ja viruksia voi joutua suojaamattomiin elintarvikkeisiin ja niiden käsittelypinoille 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 suojaamattomia elintarvikkeita ei tule käsitellä paikassa, jonka yläpuolella ovat pinnat ovat 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 kylmlaitteiden toiminnalle.

Eri toiminnot vaativat erilaista ilmanvaihtoa. Voit kysyä asiasta rakennusvalvonnasta.

Kosteuden poisto

Jäähdytetyissä tiloissa kylmille pinnoille ja jäähdytyslaitteistoihin tiivistyy usein vettä. Tätä vettä kutsutaan kondenssivedeksi tai tiivistymisvedeksi. Sen tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä esimerkiksi kondenssivesialtaiden ja poistoputkien avulla. Vaihtoehtoisesti pintoja on kuivattava niin usein, että veden tippumista ei tapahdu.

Myös tilojen pesusta johtuvan kosteuden tippuminen elintarvikkeisiin on estettävä.

Ilmanvaihtolaitteiden suunnittelu ja huolto

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

Ilmanvaihtolaitteet on pidettävä puhtaina ja ne on huollettava säännöllisesti.

Torju nämä saastumisriskit

1. Suunnittele ilmanvaihto on niin, että likaisilta alueilta ei virtaa ilmaa tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita. Likaisia tiloja ovat esimerkiksi sivutuotteiden tai jätteiden säilytystilat.
2. Suunnittele myös viemärointi on niin, että viemäreistä ei aiheudu elintarvikkeiden saastumisriskiä. Likaisten alueiden pesuvedet eivät esimerkiksi saa päästä valumaan tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita.

Haittaeläinten pääsy tulee estää

Haittaeläimet, kuten rotat, hiiret, torakat, kärpäset 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.

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?

Sinun tulee varmistaa materiaalien soveltuvuus elintarvikekäyttöön ja aiottuun käyttötarkoitukseen.

Ensisijaisesti sinun tulee pyytää materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta

vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat.

Tällaisia asiakirjoja ovat esimerkiksi elintarvikekelpoisuustodistus tai vaatimustenmukaisuusilmoitus.

Vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat sisältävät käyttöohjeet materiaalin ja tarvikkeen käyttöolosuhteista.

Vanhoista laitteista edellä mainittuja asiakirjoja ei yleensä ole enää saatavilla, mutta niiden soveltuvuudesta tulee varmistua muulla tavoin.

Kokoa vanhojen laitteiden ja pintojen osalta mahdollisimman tarkasti tiedot materiaalityypeistä, käyttöhistoriasta ja tehdyistä huolloista ja niissä käytetyistä korjausmateriaaleista (esimerkiksi hitsauslanka).

Esimerkiksi metalliosista riittää, kun tiedetään, mikä teräslaatu on kyseessä ja laitteen korjaushistoria on tiedossa. Vältä sellaisen laitteen ostamista, jonka käyttöhistoriaa et tiedä tai pysty selvittämään.

Tarvikkeissa, kuten kulhot ja kauhat, malja-haarukka -merkintä riittää pääsääntöisesti kertomaan niiden sopivuudesta elintarvikekäyttöön. Sellaisissa tarvikkeissa, jotka ovat ominaisuuksiensa vuoksi selvästi tarkoitettu elintarvikkeiden kanssa kosketukseen, ei kuitenkaan tarvitse olla erikseen elintarvikekäytöstä kertovaa merkintää tai malja-haarukkamerkintää.

Tällaisia tarvikkeita ovat esimerkiksi veitset, haarukat ja lusikat.



Malja-haarukkamerkintä

Pienimuotoisessa toiminnassa, jossa materiaalit ja tarvikkeet ostetaan **tukusta**, riittää, että materiaalin tai tarvikkeen käyttötarkoitus käy ilmi myyntinimikkeestä, esimerkiksi grillipussi, lihakääre tai marinadikulho.

Jos käyttötarkoitus on epäselvä, asia tulee varmistaa tukusta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto riittää.

Millaisia rajoituksia on vielä annettu erikseen?

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

Tiedot rajoituksista löytyvät vaatimustenmukaisuutta osoittavista asiakirjoista tai tarvikkeiden pakkausmerkinnöistä.

Mitä teen, jos käyttötarkoitus ei selviä pakkauksesta tai käyttöohjeesta?

Mikäli käyttötarkoitus tai käyttöolosuhteet ovat epäselviä, asia tulee aina varmistaa materiaalin, laitteen tai tarvikkeen toimittajalta. Tällöin esimerkiksi sähköpostilla saatu lisätieto voi riittää.

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.

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 kertakäyttökäsineet

Vinyylimuovista valmistetut kertakäyttökäsineet eivät aina sovellu rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn. Esimerkiksi tavanomaiset vinyylikäsinet eivät siis sovi yleiskäsineiksi elintarviketyössä. Jos käsinepakkauksessa ei ole mainintaa siitä, minkälaisien elintarvikkeiden kanssa niitä voidaan käyttää, varmista asia hansikkaiden toimittajalta.

Käytettävä vesi

Suurin osa yrityksistä käyttää vesijohtoverkoston vettä, jonka laadun valvonnasta huolehtii vesilaitos. Liha-alan laitoksen on kuitenkin otettava näytteitä myös itse.

Ruokavirasto on antanut suosituksia näytteiden määrästä ja analyyseistä. Näytteitä on otettava enemmän, jos laitos käyttää oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä tai hanoihin on asennettu vesisuodattimia.

Juomakelvoton vesi on pidettävä erossa talousvesiverkosta
Jos laitos käyttää muuta kuin vesijohtoverkoston vettä esimerkiksi palontorjunnassa, höyryn tuotantoon tai jäähdyttämiseen, tämän veden on kierrettävä erillisessä ja merkityssä järjestelmässä.

Juomakelvoton vesi ei saa olla liitetty talousvesiverkkoon eikä sitä saa päästä virtaamaan takaisin tähän verkkoon.

Raaka-ainehankinnat ja kuormien vastaanotto

Varaudu valvomaan saapuvia raaka-ainekuormia sillä tiheydellä kuin olet omavalvonnassa määrittellyt. On hyvä seurata kuljetusten luotettavuutta, ja varsinkin kuormien lämpötiloja.

Kuormien saapuessa on todella järkevää, jos voit viedä kylmäsäilytettävät raaka-aineet suoraan kylmätilaan ja pakasteet pakkastilaan. Näin kylmäketju ei katkea.

Muista varmistaa myös, että tuotteissa ja asiakirjoissa olevat tiedot vastaavat toisiaan.

Leikattavan lihan hankinta

Lihan, jota käytät laitoksessasi, tulee olla teurastamossa tai riistan käsittelylaitoksessa tarkastettua.

Sinun on tehtävä ruhoille vastaanottotarkastus. Siinä tarkastat, että ruhot ovat puhtaita ja että lämpötilavaatimukset toteutuvat.

Ennen kuin aloitat leikkaamisen, lihan tulee pääsääntöisesti olla jäähdytetty.

Siipikarjan ja jäniseläinten lihan lämpötila saa olla enintään 4 °C.

Muiden eläinten lihan lämpötila saa olla enintään 7 °C.

Jos liha siirretään leikkaamoon samassa rakennuksessa olevasta teurastamosta, liha voidaan leikata myös lämpimänä. Tällöin liha on jäähdytettävä heti leikkaamisen ja mahdollisen pakkaamisen jälkeen, ennen kuljetuksen tai jatkokäsittelyn aloittamista.

Lämpötilat ovat samat kuin edellä mainitut. Lämpötilojen on säilytettävä myös kuljetuksen aikana.

Liharaaka-aineen hankinta, kun aiot tehdä jauhelihaa ja raakalihavalmisteita

Jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistamiseen voit käyttää kokonaisia, tuoreita luustolihaksia ja niihin liittyvää rasvakudosta. Esimerkiksi leikkuujätettä et saa käyttää.

Jos valmistat jauhelihaa tai raakalihavalmisteita pakastetusta tai jäädytetystä lihasta, lihan on pääsääntöisesti oltava leikattua ennen pakastamista tai jäädyttämistä. Siipikarjan jauheliha ja raakalihavalmisteet on kuitenkin aina valmistettava tuoreesta lihasta, jota ei ole pakastettu tai jäädytetty.

Lisätietoa jauhelihan ja raakalihavalmisteiden raaka-aineiden vaatimuksista löydät internetsivuiltamme.

Jauhelihan raaka-aineen tuoreusvaatimukset

Jos valmistat jauhelihan jäädytetystä lihasta, sinun on jauhettava

- siipikarjan jauheliha kolmen päivän kuluessa teurastamisesta

- muiden eläinlajien jauheliha kuuden päivän kuluessa teurastamisesta

Jos valmistat jauhelihan tyhjiöpakatusta luuttomaksi leikatusta naudanlihasta, sinun on valmistettava se 15 päivän kuluessa eläinten teurastamisesta.

Luomuraaka-aineiden hankinta

Jos myyt tai toimitat asiakkaillesi **luomutuotteita**, sinuun kohdistuu tavanomaisen elintarvikevalvonnan lisäksi luomuvalvontaa. Luomuvalvonnasta löydät lisää tietoa internetsivullemme kootuista linkeistä.

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**. Lisätietoa löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä. Voit myös olla yhteydessä kunnan elintarvikevalvojan.

Elintarvikkeiden maahantuonti

Useiden elintarvikkeiden maahantuontiin liittyy erityisiä vaatimuksia. Sinun tulee selvittää ne ennen kuin aloitat maahantuonnin. Lisätietoja löydät internetsivuillemme kootuista linkeistä.

Jäljitettävyys

Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään.

Jäljitettävyys 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 elintarvikeeturvallisuuteen 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.

Naudanlihan alkuperä tulee pystyä osoittamaan

Naudanlihalle on pakollinen merkintäjärjestelmä. Jokaisen erän yhdistäminen ja jakaminen tulee pystyä jäljittämään. Tästä sinun tulee myös pitää kirjaa.

Sinun tulee pystyä osoittamaan naudanlihan alkuperä eräkohtaisesti kaikissa lihan käsittelyn ja tuotannon vaiheissa.

Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan alkuperämaa

Sian-, siipikarjan-, lampaan- ja vuohenlihan alkuperän on oltava aina osoitettavissa. Tämä tarkoittaa, että pakkausmerkinnöissä ilmoitettu alkuperämaatiieto voidaan yhdistää eräkohtaisesti vastaaviin kaupallisiin asiakirjoihin.

Kaupallisia asiakirjoja ovat esimerkiksi lähete, lähetytysluettelo, kassakuitti (esim. noutotukussa), lasku, kuormakirja.

Reseptin ja koostumuksen hallinta

Valmistettavista tuotteista tulee olla kirjalliset reseptit, joihin on merkitty kaikki tuotteeseen tulevat ainesosat ja niiden määrät.

Reseptien ja pakkausmerkintöjen tulee vastata toisiaan.

Niiden on vastattava toisiaan myös silloin, kun muutat raaka-aineita tai reseptejä.

Reseptit tulee pitää ajan tasalla.

Noudata vaatimuksia, kun laadit reseptejä

Kun suunnittelet reseptejä, ota jo huomioon elintarvikelainsäädännön vaatimukset, jotka koskevat muun muassa **lisäaineita**, suolaa ja muita mahdollisesti lisättäviä aineita. Reseptistä laskemalla ja tarvittaessa omavalvontatutkimuksilla varmistat, etteivät esimerkiksi lisäaineiden enimmäismäärät tuotteissasi ylitä.

Käytä vain niitä lisäaineita ja muita **elintarvikeparanteita** (aromit ja entsyymit), jotka ovat sallittuja tuotteisiisi. Osalle elintarvikeparanteista on annettu käyttömäärärajoituksia. Lisätietoa saat Ruokaviraston internetsivuilta.

Pidä reseptit ja pakkasmerkinnät ajan tasalla

Joudut tekemään muutoksia reseptiin muun muassa silloin, kun lainsäädäntö tai tuotteesi koostumus muuttuu tai raaka-aineen toimittajasi vaihtuu. Jotta voit pitää reseptit ajan tasalla ja oikeina, on tärkeää, että saat raaka-ainetoimittajiltasi aina oikeat, ajan tasalla olevat tuotetiedot eli spesifikaatiot.

Kun reseptimuutoksia tulee, huolehdi, että tieto muutoksista kulkee kaikissa elintarvikkeen käsittely- ja merkintävaiheissa eli koko elintarvikeketjussa.

Muista kaikki nämä vaiheet:

- raaka-aineiden hankinta
- pakkausmerkinnät
- tietojärjestelmät
- kuluttaja- ja asiakastiedot

Hallitse tuotteiden valmistusprosessi

Tuotteiden valmistusprosessia hallitset muun muassa, kun

- noudatat reseptiä
- annostelet raaka-aineet (kuten suolan ja lisäaineet) oikein
- estät sen, että tuotteet saastuvat niihin kuulumattomilla **allergeeneillä** sekä
- varmistat, että oikea tuote tulee oikeaan pakkaukseen.

Mitta-astiasi ja punnituslaitteesi voivat olla manuaalisia eli käsikäyttöisiä tai automaattisia. Huolehdi siitä, että käytät niitä oikein.

Elintarviketietojen hallinta

Pakkausmerkinnöissä on oltava aina lainsäädännön edellyttämät tiedot, kun tuotteitasi toimitetaan kuluttajalle ja suurtaloudelle, esimerkiksi ravintolalle.

Olet vastuussa elintarviketiedoista, kun elintarviketta pidetään kaupan nimelläsi tai toiminimelläsi.

Pakkauksessa tulee olla seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna (näet näistä listan seuraavalla sivulla)
- ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät silloin, kun ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä
- elintarvikkeen sisällön määrä
- **parasta ennen** (esim. pakasteet) tai **viimeinen käyttöajankohta** ja tarvittaessa pakastuspäivämäärä, joka koskee pakastettua lihaa ja pakastettuja raakalihavalmisteita
- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet
- toimijan nimi tai toiminimi ja osoite

- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- käyttöohje
- ravintoarvomerkintä
- erätunnus, joka yksilöi samaan erään kuuluvat elintarvikkeet
- tunnustusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa
- voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät

Kun teet pakkausmerkintöjä, varmista että:

1. Elintarvikkeista annettavat tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät. Ne eivät saa johtaa harhaan.
2. Merkinnät ovat helposti luettavia, havaittavia sekä selviä. Pienen x-kirjaimen on oltava vähintään 1,2 mm. Tavoitteena on, että normaalin näkökyvyn omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät vaivatta, ilman apuvälineitä samalla tavoin kuin sanomalehden tai kirjan.
3. Kaikki vaaditut merkinnät löytyvät pakkauksesta. Näitä ovat EU:n **elintarviketietoasetuksen** mukaiset merkinnät ja erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät tarvittaessa.
4. Merkinnät on tehty lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Esimerkiksi lisäaineet on ilmoitettu sekä ryhmänimellä että lisäaineen nimellä tai E-koodilla.
5. Pakolliset pakkausmerkinnät ovat suomeksi ja ruotsiksi. Yksikielisissä kunnissa myytävälle elintarvikkeille riittävät yksikieliset merkinnät.

Nämä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa korostettuna

- 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

Tarkista myös, että pakkausmerkinnät ja muut elintarvikkeesta annettavat tiedot vastaavat tuotetta:

- reseptit/valmistus/valmis tuote ovat keskenään yhtenevät
- elintarvikkeen nimi on oikein muodostettu
- ainesosaluettelossa on mainittu kaikki käytetyt ainesosat
- **koostetut ainesosat** on purettu oikein ainesosaluetteluun
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat on ilmoitettu
- ainesosien järjestys on oikea
- ilmoitettu ainesosan määrä, kuten lihapitoisuus, on oikea
- suola lasketaan ja määritetään natriumin kautta (suola = natrium × 2,5). Tällöin natriumin määrässä huomioidaan sekä aineosien kautta tuleva luontainen että ruokasuolasta peräisin oleva natrium.

- elintarvikkeen alkuperä on oikein ilmoitettu
- väittämien (esim. laktoositon, gluteeniton, maidoton tai lisäaineeton) käyttö on oikeutettua.

Lisätietoa elintarviketiedoista

Esimerkkejä lihan, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden pakkausmerkinnöistä löydät internetsivuiltamme.

Lisätietoa elintarviketietojen hallinnasta saat Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta. Löydät oppaan Ruokaviraston internetsivuilta hakemalla ”Elintarviketieto-opas”.

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 liialta, 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.

Lihan ja lihatuotteiden kuljetuksen lämpötilarajoja:

- Siipikarjan ja jäniseläinten ruhot ja liha: 4 °C (Celsius) tai kylmempi
- Muut ruhot ja liha: 7 °C tai kylmempi
- Raakalihavalmisteet: 4 °C tai kylmempi
- Sisäelimet ja veri: 3 °C tai kylmempi
- Jauheliha: 2 °C tai kylmempi
- pakastettu tai jäädytetty liha/lihatuotteet: – 18 °C tai kylmempi,
- jäädytetty siipikarjanliha kuitenkin – 12 °C tai kylmempi.

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista ovat sallittuja.

Jos kuljetus kestää pidempään kuin kaksi tuntia, kuljetusajoneuvossa on oltava tallentava lämpötilanhallintajärjestelmä.

Yhteenveto

Kun perustat laitoksen, 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 raaka-aineiden kuljetusten luotettavuutta ja lämpötiloja.
- ▶ Älä katkaise kylmäketjua.
- ▶ Noudata elintarvikkeiden hankinnasta annettuja määräyksiä.
- ▶ Pidä 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.