

# Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta





Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

**Sisällysluettelo**

JOHDANTO .....	3
LAINSÄÄDÄNTÖÄ .....	4
ELINTARVIKEHUONEISTOJEN TOIMINNAN VALVONTAAN LIITTYVIÄ EVIRAN OHJEITA .....	7
YLEISTÄ .....	9
<b>LUKU 1: YLEISET SÄÄNNÖKSET .....</b>	<b>10</b>
1 § SOVELTAMISALA .....	10
2 § MÄÄRITELMÄT .....	14
<b>LUKU 2: ELINTARVIKEHUONEISTOA KOSKEVAT RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET .....</b>	<b>17</b>
3 § RAKENTEELLISET VAATIMUKSET .....	17
4 § TOIMINNALLISET VAATIMUKSET .....	23
5 § OMAVALVONTA .....	31
<b>LUKU 3: HELPOSTI PILAANTUVIEN ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILAVAATIMUKSET .....</b>	<b>37</b>
6 § KULJETUSLÄMPÖTILAT .....	39
7 § SÄILYTYS- JA MYYNTILÄMPÖTILAT .....	41
8 § TARJOILULÄMPÖTILAT .....	45
9 § JÄÄHDYTTÄMINEN .....	47
10 § PAKASTEET JA JÄÄTELÖ .....	48
11 § POIKKEAMAT LÄMPÖTILOISTA .....	50
<b>LUKU 4: ELINTARVIKEMYNNIN ERITYISET OLOSUHDEVAATIMUKSET .....</b>	<b>58</b>
12 § ERÄIDEN ELINTARVIKKEIDEN LUOVUTTAMINEN ASIAKKAILLE .....	58
13 § LIHA- JA KALASTUSTUOTTEIDEN SEKÄ ELÄVIEN SIMPUKOIDEN MYYNTI .....	59
14 § JAUHELIHAN JA JAUHETUN MAKSAN VALMISTAMINEN .....	61
15 § RUOANVALMISTUS JA PAKKAAMATTOMIEN ELINTARVIKKEIDEN MUU KÄSITTELY .....	62
16 § ELINTARVIKKEIDEN ULKOMYYNTI .....	63
<b>LUKU 5: HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA JA ELÄINTEN PÄÄSY ELINTARVIKEHUONEISTOON</b>	<b>64</b>
17 § HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA .....	64
18 § ELÄINTEN PÄÄSY ELINTARVIKEHUONEISTOON .....	67
<b>LUKU 6: MUUT SÄÄNNÖT .....</b>	<b>68</b>
19 § MERIKULJETUKSET .....	70
19 A § RAAKAMAIDON JA MUUN LÄMPÖKÄSITTELEMÄTTÖMÄN MAIDON LUOVUTUS .....	71
20 § VOIMAANTULO .....	72
<b>ELINTARVIKEHUONEISTOJA KOSKEVIA SÄÄNNÖKSIÄ JA MÄÄRÄYKSIÄ MUUSSA LAINSÄÄDÄNNÖSSÄ .....</b>	<b>73</b>
<b>MUUTOKSET EDELLISEEN VERSIOON .....</b>	<b>74</b>
<b>ELINTARVIKEHUONEISTOASETUS (1367/2011), LIITTEET .....</b>	<b>76</b>
LIITE 1: VAATIMUKSET ELÄIMISTÄ SAATAVIA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE, JOITA EI TARVITSE HYVÄKSYÄ LAITOKSEKSI .....	76
LIITE 3: ENNEN ELINTARVIKEKÄYTTÖÄ PUHDISTETTAVAN RAAKASOKERIN MERIKULJETUKSET .....	81
<b>OHJE ILMOITETTujen ELINTARVIKEHUONEISTOJEN ELINTARVIKEHYGIENIASTA, LIITTEET</b>	<b>82</b>
LIITE 1: ELINTARVIKEHUONEISTO PYSYVÄISLUONTEISEEN ASUMISEEN TARKOITETUSSA TILASSA (KOTONA) .....	82

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee viime kädessä tuomioistuin.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa. Elintarvikesäädöksiä sovellettaessa ja noudattamista valvottaessa on huomioitava elintarvikelain 6 a §:ssä säädetty riskiperusteisuus.

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### Johdanto

---

Ohje on tarkoitettu elintarvikevalvontaviranomaisille ja elintarvikealan toimijoille. Ohjeen tarkoitus on auttaa elintarvikevalvontaviranomaisia Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004 ja maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta antaman asetuksen 1367/2011 säännösten noudattamisen valvonnassa. Lisäksi ohjeen tarkoituksena on auttaa elintarvikealan toimijoita ymmärtämään säädösten vaatimuksia oman toimintansa osalta. Säädösten tarkoitus on kertoa, että elintarvikealan toimijan on tuotettava turvallisia elintarvikkeita, mutta hän voi päästä tähän tavoitteeseen monin eri keinoin.

Käytännön valvontatyössä tulee tilanteita, joita ohjeessa ei ole osattu huomioida ja joiden osalta paikallisella tasolla joudutaan tekemään toimijakohtainen riskinarviointi, sekä pohtimaan mikä on kyseisessä tapauksessa oikea tapa toimia niin, että yritetään välttää elintarviketurvallisuutta heikentävien tai vaarantavien tekijöiden syntyminen. Säännöksiin vaatimuksia sovellettaessa ja vaatimusten toteuttamisen riittävyttä arvioitaessa tulee huomioida elintarvikehuoneiston toiminnan laajuus ja luonne sekä toimintaan liittyvät elintarvikehygieeniset riskit.

Tämän soveltamisohjeen lainsäädäntöluetteloon on kerätty tärkeimmät elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamiseen liittyvät säädökset ja linkitetty ne Valtion säädöstietopankkiin (FINLEX<sup>®</sup>), Euroopan unionin julkaisutoimiston internetsivustolle (EUR-Lex) tai linkki on sijoitettu ao. kohtaan tekstissä. Luettelossa on myös linkit Euroopan komission antamiin ohjeisiin asetusten (EY) N:o 178/2002, (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta.

Lainsäädäntöluettelossa on mainittu vain alkuperäinen säädösnumero, mutta ei muutosten numeroita. Säädöksestä tulee aina käyttää ajantasaista versiota. Vastaavasti Eviran ohjeista tulee käyttää uusinta julkaistua versiota.

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

**Lainsäädäntöä**

---

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista **(EY) N:o 178/2002**, jäljempänä **yleinen elintarvikeasetus** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:FI:NOT>

**Euroopan komission ohjeita** elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista annetun asetuksen (EY) N:o 178/2002 11, 12, 14, 17, 18, 19 ja 20 artiklan täytäntöönpanosta. Elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean päätelmät [http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta **(EY) N:o 852/2004**, jäljempänä **yleinen elintarvikehygienia-asetus** <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?qid=1481185661688&uri=CELEX:32004R0852>

**Euroopan komission ohjeet** elintarvikkeiden hygieniää koskevan asetuksen **(EY) N:o 852/2004** tietyjen säännösten täytäntöönpanosta [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-852\\_fi.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_fi.pdf)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä **(EY) N:o 853/2004**, jäljempänä **eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus** <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1469525519168&uri=CELEX:32004R0853>

**Euroopan komission ohjeet** eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniää koskevan asetuksen **(EY) N:o 853/2004** tietyjen säännösten täytäntöönpanosta [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-853\\_fi.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_fi.pdf)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta **(EY) N:o 882/2004**, jäljempänä **EY:n valvonta-asetus** <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32004R0882>

Komission asetus **(EY) N:o 2073/2005** elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista, jäljempänä **mikrobikriteeriasetus** <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1399630462585&uri=CELEX:32005R2073>

Komission asetus **(EY) N:o 37/2005** pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana, jäljempänä **komission pakasteasetus** <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1399630528737&uri=CELEX:32005R0037>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 1069/2009** muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta, jäljempänä **EU:n sivutuoteasetus** <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1399630629201&uri=CELEX:32009R1069>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, jäljempänä **elintarviketietoasetus** <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?qid=1411039935027&uri=CELEX:32011R1169>

**Elintarvikelaki 23/2006** <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta **420/2011**, jäljempänä **valvonta-asetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20110420>

Valtioneuvoston asetus elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista **1258/2011**, jäljempänä **vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111258>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta **1367/2011**, jäljempänä **elintarvikehuoneistoasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta **795/2014**, jäljempänä **laitosasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140795>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista **818/2012**, jäljempänä **pakasteasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2012/20120818>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille **834/2014**, jäljempänä **kansallinen elintarviketietoasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140834>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta **699/2013**, jäljempänä **raakamaitoasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/smur/2013/20130699>

Laki eläimistä saatavista sivutuotteista **517/2015**, jäljempänä **sivutuotelaki** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2015/20150517>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavista sivutuotteista **783/2015**, jäljempänä **kansallinen sivutuoteasetus** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2015/20150783?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=783%2F2015>

**Terveysuojelulaki 763/1994** <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19940763>

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus **971/2006** helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan sopimuksen, ns. ATP-sopimuksen **48/1981**, kansallisesta täytäntöönpanosta <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2006/20060971>, muutettu maa- ja metsätalousministeriön asetuksella **120/2010** <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2010/20100120>

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### **ATP-sopimus**

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/ilmoitetut-elintarvikehuoneistot/kuljetus-ja-logistiikka/kansainvaliset-kuljetukset/atp-sopimus/>

ATP-sopimuksen liite 2 lisäys 2

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/ilmoitetut-elintarvikehuoneistot/kuljetus-ja-logistiikka/kansainvaliset-kuljetukset/atp-sopimus/>

Komission yksiköiden valmisteluasiakirja tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta. Ohjeita elintarvikealan toimijoille

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/elintarvikelainsaadannon-joustavuus/>

Komission yksiköiden valmisteluasiakirja tiettyjen hygieniapaketissa säädettyjen joustavuussäännösten tulkinnasta. Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/elintarvikelainsaadannon-joustavuus/>



Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

**Elintarvikehuoneistojen toiminnan valvontaan liittyviä Eviran ohjeita**

---

Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta, Eviran ohje 16043  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen, Eviran ohje 10503  
<https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta, Eviran ohje 16044  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, Eviran ohje 17068  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=385>

Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta, Eviran ohje 16030  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/>

Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit, Eviran ohje 10502  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=category&cid=23>

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaarat, Eviran julkaisuja 1/2010  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=122>

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen, Eviran ohje 10501  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=category&cid=23>

Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa, Eviran ohje 16049  
<https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Entisten elintarvikkeiden käyttö eläinten ruokinnassa, Eviran ohje 12517  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/sivutuotteet/>

HACCP -järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen, Eviran ohje 10002  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/omavalvonta/>

Eviran ohje Hyönteiset elintarvikkeena Eviran ohje 10588  
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/hyonteiset/>

Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta, Eviran ohje 16021  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Kalastustuotteiden valvonta, Eviran ohje 16023  
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti, Eviran ohje 16034

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/elaimista+saatavat+elintarvikkeet/munat/munien+myynti/>

Kaupan entisten eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely ja hävitys, Eviran ohje 16088

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/sivutuotteet/kaupan+entiset+elintarvikkeet/>

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin, Eviran ohje 16027

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Oiva -arviointiohjeet <http://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/tarkastusohjeet/>

Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta, Eviran ohje 16040

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/>

Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet, Eviran ohje 16035

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/ruoka-apu/>

Ulkomyyntiohje, Eviran ohje 16022

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/>

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### Yleistä

---

#### **Elintarvikehuoneiston valvonta**

Elintarvikelain mukaan tulee elintarvikelaissa ja sen nojalla säädettyjä velvoitteita toimeenpantaessa ja niiden noudattamista valvottaessa ottaa huomioon toimintaan liittyvät riskit. Elintarvikehuoneiston riskiluokitusta ja valvontatarpeen arviointia ohjeistetaan Eviran ohjeessa 10503. Elintarvikehuoneiston valvontaa käsitellään Eviran ohjeessa 16044 elintarvikehuoneiston riskiperusteisesta valvonnasta.

#### **Vaatus valvonnan yllätyksellisyydestä**

Hallintolain (434/2003) ([Linkki](#) lakiin) mukaan viranomaisen on ilmoitettava toimivaltaansa kuuluvan tarkastuksen alkamisajankohdasta asianosaiselle, jota asia välittömästi koskee, jollei ilmoittaminen vaarana tarkastuksen tarkoituksen toteutumista. EY:n valvonta-asetuksen 3 artiklassa säädetään tästä poiketen, että virallista valvontaa on tehtävä pääsääntöisesti ilman ennakkovaroitusta.

Ristiriita hallintolain ja valvonta-asetuksen säännösten välillä on näennäinen, sillä myöskään hallintolaki ei edellytä tarkastuksesta ennalta ilmoittamista, jos ilmoittaminen vaarantaa tarkastuksen tarkoituksen toteutumisen. Toisaalta taas valvonta-asetus sallii ennalta ilmoittamisen sellaisissa tapauksissa, joissa se tarkastuksen toimeenpanon kannalta on tarkoituksenmukaista. Valvonta-asetuksen mukaisesti tarkastukset tulee kuitenkin tehdä pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta, koska tarkastusten luonteeseen kuuluu yllätyksellisyys.

Pääsääntöisesti ensimmäinen tarkastusajankohta sovitaan erikseen, koska tarkastus liittyy asioihin, kuten materiaali- ja laitteistoratkaisuihin, joiden tarkastamisessa toimijan läsnäolo on suotavaa.

#### **Valvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oiva**

Tätä ohjetta voidaan käyttää apuna, kun tehdään Oiva -järjestelmän mukaista arviointia.

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

## Luku 1: Yleiset säännökset

### 1 § Soveltamisala

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikelain 13 §:n 1 ja 3 momentin nojalla ilmoitettaviin elintarvikehuoneistoihin, joissa:

- 1) harjoitetaan vähittäismyyntiä; tai
- 2) ennen vähittäismyyntiä käsitellään elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (795/2014), jäljempänä *laitosasetus*.

Asetuksella täydennetään elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*, elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygienia-asetus*, ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*, vaatimuksia.

Eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011), jäljempänä *vähäriskisistä toiminnoista annettu asetusta*, 4 ja 5 §:n mukaiseen toimintaan sovelletaan yleistä elintarvikehygienia-asetusta. Lisäksi niihin sovelletaan tätä asetusta siten kuin liitteessä 1 säädetään.

1 § 3 momentin mukaan vähittäismyynnin yhteydessä tapahtuva eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely ja jatkojalostus eivät vaadi laitoshyväksyntää, jos toiminta on vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 tai 5 §:n mukaista.

Alkutuotantoon ja alkutuotannon piiriin kuuluvat elintarvikekuljetukset eivät kuulu elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan.

Elintarvikehuoneistoasetusta **sovelletaan:**

#### Elintarvikkeiden valmistus ja muu käsittely

- elintarvikehuoneistoihin, joissa elintarvikkeita valmistetaan kasveista tai sienistä saatavista raaka-aineista tai joissa kasveja tai sieniä käsitellään muutoin kuin alkutuotannon tuotteina
- elintarvikehuoneistoihin, joissa valmistetaan ns. yhdistelmäelintarvikkeita, jotka sisältävät sekä kasveista tai sienistä saatavia että jalostettuja eläimistä saatavia tuotteita (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus 1 artikla)
- hunajapakkaamoihin

#### Myymälät

- elintarvikemyymälöihin
- elintarvikkeiden ulkomyyntiin
- ilmoitettuihin liikkuviin elintarvikehuoneistoihin
- raakamaitoa maidontuotantotilan yhteydessä suoraan kuluttajille myyviin ja/tai tarjoileviin elintarvikehuoneistoihin

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### Suurtalous

- keskus-, laitos- ja tarjoilukeittäisiin

### Elintarvikkeiden tarjoilu

- ravintolatoimintaan, grilli- tai pikaruokatoimintaan, kahvilatoimintaan

### Pitopalveluihin, kotona toimiviin keittäisiin

### Tukkuliikkeet

- tukkuliikkeisiin, myös sellaisiin, joissa ainoastaan varastoidaan kylmäsäilytystä vaativia eläimistä saatavia elintarvikkeita. Lämpötiloihin sovelletaan kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa säädettyjä lämpötilavaatimuksia (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus 1 artikla). Jos tukkuliikkeessä varastoinnin lisäksi käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita tavalla, joka olennaisesti muuttaa elintarvikkeen luonnetta, tämä edellyttää näiden tilojen ja toiminnan hyväksymistä laitokseksi. Lisäksi, jos tukkuliike toimittaa jalostamatonta eläimistä saatavaa elintarvikeraaka-ainetta laitokseen jatkojalostukseen, tulee tukkuliikkeellä olla vähintään varastolaitoshyväksyntä.

### Elintarvikevarastot

- elintarvikevarastoihin, myös sellaisiin,
  - joiden toimintaan kuuluu vain eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointia ja kuljetusta vähittäiskauppaan. Lämpötiloihin sovelletaan kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa säädettyjä (1 artikla, kohta 5.b) lämpötilavaatimuksia.
  - joissa varastoidaan sellaisia eläimistä saatavia elintarvikkeita, jotka eivät edellytä lämpötilasäädelyjä varastointiolosuhteita (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus 4 artikla, kohta 2.c), kuten maitojauhetta ja täyssäilykkeitä

### Elintarvikekuljetukset

- elintarvikekuljetuksiin, lukuun ottamatta niitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksia, jotka sisältyvät laitoksen hyväksyntään
- raakamaidon kuljetukseen alkutuotantopaikalta laitokseen

### Vähäriskiset toiminnot

- vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 § mukaisesti ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin, ks. taulukko 1
- eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittamiseen vähittäisliikkeestä, kuten elintarvikemyymälät ja suurtalous, toiseen vähittäisliikkeeseen vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 § mukaisesti (ei vaadi laitoshyväksyntää), ks. taulukko 1.
  - Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä katsotaan vähäiseksi, kun se on enintään 1000 kg vuodessa ja tämän ylittävältä osalta enintään 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä.
  - Suurtalouksien (keskuskeittäiden) jakelupisteet (tarjoilukeittiöt) katsotaan kuuluvan samaan vähittäisliikkeeseen, jos niissä tapahtuva elintarvikkeiden luovuttaminen on sisällytetty ruokaa toimittavan suurtalouden oma- valvontasuunnitelmaan.

Elintarviketurvallisuus

**Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta**

- maitotuotteiden valmistukseen vähittäismyyntiä harjoittavassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, ks. taulukko 1

Toiminta	852/2004	Elintarvikehuoneistoasetus
Siiplikarjan tai tarhatun kanin teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa siiplikarjan tai tarhatun kanin lihaa <u>suoraan kuluttajalle</u> tai toimittaa sitä <u>paikalliseen vähittäismyyntiin</u> , josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle; alkutuotannon toimija saa luovuttaa ja toimittaa yhteensä enintään 40 000 kiloa siiplikarjanlihaa vuodessa ja yhteensä enintään 20 000 kania vastaavan määrän lihaa vuodessa	X	vain liite 1, kohta 1.1.
Poron teurastus, sekä poron lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa poron lihaa <u>suoraan kuluttajalle</u> poronhoitolain (848/1990) 2 §:n mukaisella poronhoitoalueella alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu	vain liite II, luku III, kohta 1	
Poron kuivaliinan valmistus alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa poron kuivalihaa <u>suoraan kuluttajalle</u> poronhoitolain 2 §:n mukaisella poronhoitoalueella alkutuotantopaikalta	vain liite II, luku III, kohta 1	
Luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa lihan <u>paikalliseen vähittäismyyntiin</u> , josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle; metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa enintään 1 000 jänistä tai kania, 3 000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän lihaa vuodessa	X	vain liite 1, kohta 1.2.
Luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura luovuttaa pieniä määriä lihaa <u>suoraan kuluttajalle</u>	X	vain liite 1, kohta 1.3.
Luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun poliisi tai riistanhoitoyhdistys luovuttaa lihan <u>suoraan kuluttajalle</u>	X	vain liite 1, kohta 1.3.
Siiplikarjan, poron, lampaan, tarhatun kanin, luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan käsittely puolustusvoimien tai rajavartiolaitoksen järjestämässä pelastautumisharjoituksessa annettavan selviytymiskoulutuksen yhteydessä	X	
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen vähittäismyyntipaikasta toiseen vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 § mukaisesti	X	X
Maitotuotteiden valmistus vähittäismyyntiä harjoittavassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa	X	§:t + liite 1, kohta 2

**Taulukko 1.** Yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja elintarvikehuoneistoasetuksen soveltaminen vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen mukaisiin ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin (X = sovelletaan)

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

## 2 § Määritelmät

### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain 6 §:n sekä laitosasetuksen 3 §:n määritelmiä, minkä lisäksi tarkoitetaan:

- 1) *helposti pilaantuvalla elintarvikkeella* elintarviketta, joka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja joka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa;
- 2) *sellaisenaan syötävällä elintarvikkeella* elintarviketta, joka on tarkoitettu syötäväksi ilman kypsentämistä;
- 3) *ulkomyynnillä* elintarvikkeen tarjoilua, kaupanpitoa tai muuta luovuttamista sekä näihin liittyviä välittömiä muita käsittelyvaiheita ulkotilassa;
- 4) *ulkotilalla* elintarvikehuoneistoa, joka sijaitsee muualla kuin rakennuksen sisällä, tai joka sijaitsee sellaisessa sisätilassa tai sen osassa, joka ei ole osa muuta elintarvikehuoneistoa.

### Määritelmistä

#### **Elintarvikealan toimija** (yleinen elintarvikeasetus 3 artikla kohta 3)

*on luonnollinen tai oikeushenkilö tai -henkilöt, jotka ovat vastuussa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa elintarvikeyrityksessä.*

Elintarvikealan toimija on siis taho, joka on elintarvikehuoneistossa vastuussa sen toiminnasta.

#### **Elintarvikehuoneisto** (elintarvikelaki 6 § kohta 18)

*on mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai niiden osa taikka muu ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikka.*

Elintarvikehuoneistossa voidaan sekä valmistaa, myydä että tarjoilla elintarvikkeita, jos eri toimintoja koskevat elintarvikehygieeniset vaatimukset täyttyvät (riittävät hygieeniset tilat, tilojen järjestelyt ja laitteet).

#### **Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos** (laitosasetus 3 § 2 mom kohta 8)

*on elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksytty elintarvikehuoneisto; Elintarvikealan toimija, joka harjoittaa toimintaa, jolta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 4 artiklan 2 kohdan mukaan edellytetään elintarvikehuoneiston hyväksymistä, on 1 momentista poiketen haettava elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi 15 §:ssä säädetyltä valvontaviranomaiselta ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Laitos on eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä hyväksytty elintarvikehuoneisto.*

Laitoksia ovat esimerkiksi teurastamo, meijeri, makkaratehdas, kalansavustamo ja munapakkaamo, ja ne eivät kuulu elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan. Laitokseksi katsotaan myös suurtalous, joka toimittaa eläimistä saatavia elintarvikkeita toisiin vähittäisliikkeisiin, jotka eivät sisälly suurtalouden omavalvontasuunnitelmaan ja toimitettava määrä on yli 1000 kg ja lisäksi yli 30 % vuotuisesta eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitus- ja luovutusmäärästä.



## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### **Ilmoitettu elintarvikehuoneisto** (elintarvikelaki 13 § 1 mom)

*on elintarvikehuoneisto, josta elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus valvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista.*

Elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan kuuluvia elintarvikehuoneistoja ovat esimerkiksi leipomo, kasvispakkaamo, elintarvikemyymälä, suurtalous (keskus-, laitos- ja tarjoilukeittiö), elintarvikkeiden tarjoilu (ravintolatoiminta, grilli- tai pikaruokatoiminta, kahvila-toiminta), elintarviketukustointi, elintarviketerminaali, elintarvikevarasto, liikkuva elintarvikehuoneisto ja elintarvikehuoneisto, jossa toimija käsittelee elintarvikkeita ilman, että ne ovat hänen hallussaan (ns. virtuaalihuoneisto).

Ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja ovat myös elintarvikelain 13 § 3 momentin mukaiset elintarvikehuoneistot, joissa alkutuotannon toimija harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä elintarvikkeiden valmistusta tuottamistaan alkutuotannon tuotteista. Näistä toiminnoista on tarkemmin säädetty vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 ja 5 §:ssä. Näihin huoneistoihin ei kaikissa tapauksissa sovelleta elintarvikehuoneistoasetusta kokonaisuudessaan.

Kotieläinten lihan myynnistä tuotantotilalta on kerrottu Eviran internetsivulla ([Linkki internetsivulle](#)).

### **Vähittäismyynti/-kauppa** (elintarvikelaki 6 § kohta 20)

*tarkoittaa elintarvikkeiden käsittelyä ja/tai jalostusta, säilytystä myyntipaikassa ja jakelua lopulliselle kuluttajalle, johon kuuluvat jakelukeskukset, ateriapalvelutoimet, tehdasruokalat, laitusruokalat, ravintolat sekä muut samankaltaiset elintarvikepalvelutoimet ja -kaupat, markettien jakelukeskukset ja tukkuliikkeet (yleinen elintarvikeasetus 3 artikla kohta 7).*

Vähittäismyynti -käsitteeseen sisältyy perinteisen myymälätoiminnan lisäksi myös elintarvikkeiden valmistus myynti- tai tarjoilupaikassa, elintarvikkeiden tarjoilu, tukkumyynti ja kuljetustoiminta. Vähittäismyyntiin piiriin katsotaan kuuluvan myös vähittäismyyntiin yhteydessä käsiteltävien eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimittaminen vähittäismyyntipaikasta toiseen, jos toiminta on vähäistä, paikallista ja rajoitettua.

Vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa (5 §) **vähäiseksi** toiminnaksi katsotaan toimitukset, joiden määrä on enintään 1 000 kg vuodessa ja tämän ylittävältä osalta enintään 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. **Paikalliseksi** toiminnaksi katsotaan toimitukset maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä. Maakuntarajat eivät ole ehdottomia, vaan toimintaa voidaan harjoittaa myös maakuntarajan yli, jos toiminta tapahtuu rajan läheisyydessä. Tällainen rajan ylittävä toiminta ei kuitenkaan voi ulottua kauemmas kuin maakunnan sisällä tapahtuva toiminta voisi ulottua. Nykyiset maakunnat on määritelty Valtioneuvoston päätöksessä maakunnista (799/2009) ([Linkki päätökseen](#)). Maakunnat kartalla ([Linkki karttaan](#)).

Vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 §:n perusteella myös itse tuotettujen eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden jalostaminen on mahdollista ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, jos toimija (alkutuottaja, esimerkiksi kalastaja tai maidontuottaja) harjoittaa vähittäismyyntiä. Pykälän sääntöjen mukaisesti tällainen toimija voi toimittaa valmistamiaan elintarvikkeita myös muihin paikallisiin vähittäismyyntipaikkoihin aina 1 000 kg vuodessa ja 1 000 kg ylittävältä osalta 30 % vuotuisesta eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitus- ja luovutusmäärästä. Maitotuotteiden valmistuksesta maidontuotantotilan yhteydessä toimivassa vähittäismyyntipaikassa on tarkemmin tämän ohjeen lopussa ase-

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

tuksen liitteen 1 yhteydessä. Kalan käsittelystä erityyppisissä elintarvikehuoneistoissa on tietoa Eviran internetsivulla ([Linkki internetsivulle](#)).

### **Elintarvikkeiden käsittely** (laitosasetus 3 § 2 mom kohta 7)

tarkoittaa *mitä tahansa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, säilytys-, varastointi- tai kuljetusvaihetta sekä elintarvikkeen toimittamista*.

Usein pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyllä käytännössä tarkoitetaan työtä, jossa kädet joutuvat suoraan kosketukseen elintarvikkeen kanssa. Eviran internetsivulla olevaan taulukkoon on koottu esimerkkejä pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi luokitelluista toiminnoista ([Linkki internetsivulle](#)).

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

## Luku 2: Elintarvikehuoneistoa koskevat rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

---

### 3 § Rakenteelliset vaatimukset

---

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tarvittaessa toiminnot on erotettava toisistaan rakenteellisesti tai ajallisesti.

Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.

#### Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 4 artiklassa säädetään yleisistä ja erityisistä hygieniavaatimuksista mm. seuraavaa:

3. Elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygienia-toimenpiteet:

- a) elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen;
- b) tarvittavien menettelyjen käyttöön ottaminen niiden tavoitteiden saavuttamiseksi, jotka on asetettu tämän asetuksen tavoitteisiin pääsemiseksi;
- c) elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen;
- d) kylmäketjun jatkuminen;
- e) näytteiden ottaminen ja analysointi.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### **Yleisen elintarvikehygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II luvussa I säädetään elintarvikehuoneistoihin sovellettavista yleisistä vaatimuksista seuraavaa:**

1. Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
2. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että:
  - a) ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti;
  - b) voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille;
  - c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan; ja
  - d) elintarvikehuoneistoissa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin.
3. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.
4. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.
5. Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto. Mekaaninen ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.
6. Saniteettitiloissa on asianmukainen luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto.
7. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä luonnollinen ja/tai keinovalaistus.
8. Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Jos viemärikourut ovat kokonaan tai osittain avoimia, niiden suunnittelulla on varmistettava, että jäte ei valu saastuneelta alueelta puhtaasta alueesta kohti tai puhtaalle alueelle, varsinkaan sellaisten elintarvikkeiden käsittelyalueelle, jotka saattavat aiheuttaa huomattavan riskin lopulliselle kuluttajalle.
9. Tarvittaessa henkilökunnalle on järjestettävä asianmukaiset pukusuojat.
10. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### **Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa II säädetään elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettäviin tiloihin sovellettavista erityisvaatimuksista:**

1. Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana. Erityisesti:

a) lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot;

b) seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä ja sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;

c) sisäkattojen (tai jos sisäkattoja ei ole, ulkokaton sisäpinnan), välkkattojen ja kattoritilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät lian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista;

d) ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät lian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa. Jos ikkunoiden avaaminen saattaisi aiheuttaa saastumisen, ikkunat on pidettävä suljettuina ja lukittuina tuotannon aikana;

e) ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää sileiden ja nestettä hylkivien pintojen käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia; ja

f) elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

2. Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.

3. Elintarvikkeiden pesemiseen on tarvittaessa varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa elintarvikkeiden pesuun käytettävissä pesualtaissa tai muissa sellaisissa välineissä on oltava riittävä kuuman ja/tai kylmän juomaveden saanti VII luvun vaatimusten mukaisesti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitavia.

### **Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa V säädetään laitteistovaatimuksista seuraavaa:**

1. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on:

a) puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi;

b) ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja huollettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi;

c) lukuun ottamatta sellaisia säiliöitä ja pakkauksia, joita ei palauteta, ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja kunnossa sekä huollettava siten, että ne voidaan pitää puhtaina ja tarvittaessa desinfioida; ja

d) ne on asennettava siten, että laitteisto ja niitä ympäröivä alue voidaan puhdistaa asianmukaisella tavalla.

2. Laitteissa on tarvittaessa oltava asianmukaiset valvontalaitteistot tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamisen takaamiseksi.

3. Jos laitteiden ja säiliöiden ruostumisen estämiseksi on tarpeen käyttää kemiallisia lisäaineita, niitä on käytettävä hyvien käytäntöjen mukaisesti.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Huomioitavaa on, että **ulkomyyntiin** sovelletaan yleisen elintarvikehygienia-asetuksen **liitteen II lukua III**, jota sovelletaan myös **kotona sijaitsevaan elintarvikehuoneistoon**. Elintarvikkeiden ulkomyyntiä on käsitelty tämän ohjeen kohdassa 16 § Elintarvikkeiden ulkomyynti. Kotona toimivaa elintarvikehuoneistoa on käsitelty tämän ohjeen liitteessä 1.

Elintarvikehuoneiston toimintaan kohdistuu myös rakennuslainsäädännön ja työsuojelulainsäädännön vaatimuksia. Huomioitavaa on, että elintarvikesäädösten suhde rakennustekniisiin, kuten lvi-ratkaisuihin, on yksinkertainen: elintarviketurvallisuus ei saa vaarantua (ks. ohjeen kohta Elintarvikehuoneistoja koskevia säännöksiä ja määräyksiä muussa lainsäädännössä). Rakenteelliset vaatimukset eivät koske virtuaalisia elintarvikehuoneistoja.

### **Elintarvikehuoneiston pintamateriaalit sekä laitteiden ja välineiden materiaalit**

Elintarvikehuoneiston pintamateriaalien sekä laitteiden ja välineiden materiaalien on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa kestäviä vesipesua ja mekaanista puhdistamista. Ruoanlaitossa on hyvä käyttää helposti puhtaana pidettäviä muovisia leikkuulautoja siten, että kullekin elintarvikeryhmälle on oma leikkuualustansa. Muovilaudat voi pestä puhtaiksi astianpesukoneessa, missä lämpötila tehostaa puhdistumista.

Puun käyttöä materiaalina sellaisissa paikoissa, joissa käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee harkita toiminnan luonteen mukaan, sillä puu huokoisena materiaalina imee itseensä vettä, likaa ja pesuaineita sekä jää pitkään kosteaksi. Esimerkiksi puinen leikkuulauta soveltuu parhaiten kuiville elintarvikkeille kuten leivälle ja muille leipomotuotteille. Puu on hyväksyttävä materiaali myös leivonta-alustana.

### **Käsienpesupiste**

Käsienpesupisteen asialliseen varustukseen kuuluu juokseva kylmä ja kuuma vesi, neste-saippua, kertakäyttöpyyhkeet tai kangaspyyheautomaatti käsien kuivaamiseen ja roskastia. Myös kangaspyyhkeiden käyttö on mahdollista, jos niiden hygieeninen käyttö voidaan varmistaa. Käsienpesupisteen ja sen varustelun tulee toimia ja olla kunnossa.

### **Siivousvälineiden puhdistus, huolto ja säilytys**

Elintarvikehuoneistoasetuksen 3 § 2 momentin mukaan elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. Valvontaviranomainen voi sallia siivousvälineiden sijoittamisen myös elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Jälkimmäinen säännös mahdollistaa esimerkiksi liikkuvan elintarvikehuoneiston tai elintarvikekuljetusvälineen puhdistamisen ja siivouksen huoneiston tukipisteessä. Näissä elintarvikehuoneistoissa tulee kuitenkin olla mukana päivän aikana välittömään puhdistamiseen tarvittavat välineet ja puhdistusaineet.

Elintarvikehuoneistossa saattaa olla tarkoituksenmukaista säilyttää siivousvälineitä useammassa paikassa. Tämä tarve määräytyy elintarvikehuoneiston toiminnan mukaan. Ruuanvalmistus- ja muille tiloille on suositeltavaa varata erilliset puhdistus- ja siivousvälineet. Tästä johtuen saattaa myös niiden puhdistus, huolto ja säilytys tapahtua eri paikoissa.

Siivousvälineiden puhdistuksen, huollon ja säilytyksen hygieenisyyden arviointi tulee aina suhteuttaa elintarvikehuoneiston toiminnan luonteeseen ja laajuuteen. Välineiden puhdistus, huolto ja säilytys saattaa tarvita erillisen huoneen, tai kaappi tai komero voi olla riittä-

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

vä. Jossain tapauksissa siivousvälineitä voi säilyttää esimerkiksi pesupöydän alla olevassa kaapissa tai elintarvikehuoneistossa voidaan käyttää kertakäyttöisiä siivousvälineitä. Siivousvälineiden säilytys käymälässä suojaamattomina wc-pöntön vieressä ei ole hygieeninen säilytystapa.

Jos siivousvälineitä säilytetään erillisessä tilassa, riippuu tilan asianmukainen varustus elintarvikehuoneiston toiminnasta. Asianmukaiseen varustukseen voi sisältyä esimerkiksi riittävä ilmanvaihto, vesipiste, kaatoallas, kuivauspatteri ja lattiakaivo sekä telineitä ja hyllyjä siivousvälineitä ja pesu- ja puhdistusaineita varten. Siivousvälineiden puhtaudesta tulee huolehtia riittävän usein ja siivousvälineet tulisi merkitä käyttötarkoituksen ja -kohteen mukaisesti.

### **Käymälät**

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen mukaan elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä määrä käymälöitä. Elintarvikehuoneistasetuksen 3 § 3 momentin mukaan elintarvikehuoneistossa on henkilökunnalle aina oltava asianmukaisesti varustettu käymälä. Elintarvikehuoneistasetuksen 3 § 4 momentin mukaan on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi käymälöitä, jos elintarvikehuoneistossa on yli kuusi asiakaspaikkaa. Elintarvikehuoneistoon, jossa on kuusi asiakaspaikkaa tai vähemmän, ei siten voida vaatia asiakaskäymälää. Elintarvikelainsäädäntö ei ota kantaa asiakaskäymälöiden riittävään määrään.

Asetusten sanamuodon väljyys mahdollistaa henkilökunnalle ja asiakkaille yhteisen käymälän edellyttäen, että siitä ei aiheudu elintarvikehygienisiä riskejä. Tällainen järjestely voisi tulla kyseeseen esimerkiksi pienissä kahviloissa. Asiakkaiden tulee päästä suoraan asiakkaille tarkoitetuista tiloista henkilökunnan ja asiakkaiden yhteiskäytössä olevaan käymälään. On suositeltavaa, että elintarvikehuoneistossa, jossa valmistetaan ruokaa tai muutoin käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on henkilökunnalle ja asiakkaille erilliset käymälät. Uusia elintarvikehuoneistoja suunniteltaessa ja rakennettaessa tulisi lähtökohtana pitää käymälöiden erillisyyttä. Toimijan omaan harkintaan jää myös tietyn erityisryhmän (esim. henkilöt joilla on [Vessapassi | Crohn ja Colitis ry](#)) tai lapset) päästäminen henkilökunnan käymälään esim. myymälöissä. Jos yhteisestä käymälästä voi aiheutua elintarvikehygienisiä riskejä, voi elintarvikevalvontaviranomainen vaatia, että henkilökunnalle ja asiakkaille on erilliset käymälät.

Yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa on säännös, jonka mukaan käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään. Yleisenä säännöksenä se koskee niin henkilökunta- kuin asiakaskäymälöitäkin. Henkilökunnan käymälöiden sijoittaminen siten, että ne eivät avaudu suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin voidaan ratkaista esimerkiksi sijoittamalla käymälä ns. kahden oven taakse tai muualle kuin käsittelyalueen välittömään yhteyteen. Vanhojen, esimerkiksi suojeltujen, rakennusten kohdalla joudutaan usein harkitsemaan tapauskohtaisesti kelvollinen ratkaisu. Tarjoilu paikan asiakastilat eivät ole elintarvikkeiden käsittelytiloja, joten niitä tämä kielto ei käytännössä koske.

Valvontaviranomaisen luvalla sekä henkilökunnan että asiakkaiden käymälät voidaan sijoittaa myös erilliseen tilaan tai rakennukseen elintarvikehuoneiston läheisyyteen. Tämä mahdollistaa esimerkiksi isojen kauppakeskusten yleiset asiakaskäymälät, jolloin asiakaskäymälät ovat useamman elintarvikehuoneiston asiakkaiden käytettävissä. Asiakaskäymälöiden yhteinen käyttö voi perustua myös toimijoiden keskinäiseen sopimukseen. Jos kyseessä on vanha elintarvikehuoneisto, jossa ei ole ja johon ei ole mahdollista sijoittaa vaadittavaa käymälää, voidaan tähän tarkoitukseen käyttää läheisyydessä olevan toi-

Elintarviketurvallisuus

### Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

sen elintarvikehuoneiston käymälää, jos toimijat ovat sopineet käymälän yhteiskäytöstä keskenään. Työpaikan henkilöstöravintolassa ei edellytetä asiakaskäymälöitä, jos työpaikan muissa tiloissa on tarvittavat käymälät. Toimijan on varmistettava omavalvonnassaan, että toimijan elintarvikehuoneiston käymälöiden huollosta ja puhtaanapidosta huolehditaan asiallisesti käymälöiden sijainnista riippumatta.

EY:n yleinen elintarvikehygieniasetus vaatii vesihuuhtelulla varustetun viemärijärjestelmään liitetyn käymälän. Joissain tapauksissa, esimerkiksi saaristossa, hyvin hoidettu kivi- tai betonikäymälä ja tilapäiskäytössä siirrettävä kemiallinen käymälä, ns. bajamaja, on sallittu.

Elintarvikehuoneistoasetuksen asiakaskäymäläsäännöksen tarkoituksena on varmistaa tarjoilupaikan asiakkaille mahdollisuus käymälän käyttöön. Mikään elintarvikkeita koskeva säännös ei ota kantaa käymälätilojen maksullisuuteen. Jos käymälät ovat maksullisia, asetuksen tarkoitus ei välttämättä toteudu. Tästä syystä toimijalle voidaan suositella, että asiakkaille varataan mahdollisuus maksuttomaan käymälän käyttöön.

### Ilmanvaihto

Toimivan ilmanvaihdon valvonta saattaa olla hankalaa. Valvonnan kannalta on riittävää, kun ilmanvaihtolaitteet pidetään puhtaina ja niitä huolletaan säännöllisesti. Elintarvikehuoneiston rakenteisiin ei saa kerääntyä kosteutta siinä määrin, että kosteus tulee tippumalla alas elintarvikkeiden käsittelytiloissa tai mahdollistaa esimerkiksi homekasvuston rakenteissa. Rakenteissa ei myöskään saa esiintyä kosteuden jättämiä sellaisia jälkiä, jotka viittaavat, että kosteutta esiintyy tiettyinä aikoina vuodesta.



Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### 4 § Toiminnalliset vaatimukset

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida, myydä tai muuten käsitellä siten, että se voi joutua kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Perkaaminen, nylkeminen, kyniminen ja suolistaminen on sallittua siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen on sallittua siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa siten kuin 14 §:ssä säädetään.

Sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään ainoastaan kalastustuotteita, kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c, jollei siitä aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

Elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua, lukuun ottamatta vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §:ssä tarkoitettua lihaa ja metsästäjien järjestämässä yksityistilaisuuksissa käsiteltävää luonnonvaraisen riistan lihaa.

Lihan ei tarvitse olla tarkastettua sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa teurastetaan vain alkutuotannon toimijan omistamia eläimiä, joiden teurastaminen on aloitettu alkutuotantopaikalla ja joista saatu liha ja muut tuotteet palautetaan kyseisen alkutuotannon toimijan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi. Edellä mainittua elintarvikehuoneistoa ei hyväksytä teurastamoksi.

Lihan ei tarvitse olla tarkastettua myöskään sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään ainoastaan kuluttajan omistamia eläimistä saatavia elintarvikkeita, jotka palautetaan kyseisen kuluttajan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi.

Vähittäismyyntiin saa vastaanottaa perkaamattomia kaloja. Tuoreita, yli 500 g painoisia kaloja saa varastoida ja myydä perkaamattomina enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Nämä kalat on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa perattuina.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalityötiloissa.

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.

Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

**Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeisiin sovellettavista säännöistä seuraavaa:**

1. Lukuun ottamatta eläviä eläimiä, elintarvikealan toimija ei saa hyväksyä valmistus- tai raaka-ainetta tai muuta tuotteiden jalostuksessa käytettävää ainetta, jonka tiedetään olevan tai jonka voidaan kohtuudella olettaa olevan loiseläimen, patogeenisten mikro-organismien tai myrkyllisen, pilaantuneen tai vieraan aineen siinä määrin saastuttamia, että elintarvikealan toimijan hygieenisesti suorittaman tavanomaisen lajittelun ja/tai valmistus- tai jalostusmenettelyn jälkeenkin lopullinen tuote olisi ihmisravinnoksi kelpaamaton.

2. Elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta.

3. Elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävänä.

4. On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. On myös käytettävä asianmukaisia menetelmiä kotieläinten pääsyn estämiseksi paikkoihin, joissa valmistetaan, käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita (tai, jos toimivaltainen viranomainen sallii tällaisen pääsyn erikoistapauksissa, sen estämiseksi, ettei siitä aiheudu saastumista).

5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksiineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepääntö- ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

6. Jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.

7. Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveysriskiä. Jos sulatuksen valumanesteet saattavat aiheuttaa terveysriskin, ne on viemäroidävä asianmukaisesti. Sulattamisen jälkeen elintarvikkeet on käsiteltävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski on mahdollisimman pieni.

8. Vaaralliset ja/tai ravinnoksi kelpaamattomat aineet, mukaan lukien eläinten rehu, on merkittävä tarkoituksenmukaisella tavalla, ja ne on säilytettävä erillisissä ja turvallisissa säiliöissä.

**Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa X säädetään elintarvikkeiden käärimisestä ja pakkaamisesta seuraavaa:**

1. Kääre- ja pakkausmateriaalit eivät saa olla saastumislähteenä.

2. Kääremateriaalit on säilytettävä siten, etteivät ne ole vaarassa saastua.

3. Kääriminen ja pakkaaminen on tehtävä niin, että tuotteiden saastumiselta vältytään. Kun se on asianmukaista ja erityisesti tölkkien ja lasipurkkien osalta on varmistettava astian rakenteen eheys ja astian puhtaus.

4. Elintarvikkeita varten uudelleen käytettävien kääreiden ja pakkausten on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfiointavia.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### **Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa XI säädetään lämpökäsittelystä seuraavaa:**

Seuraavia vaatimuksia sovelletaan ainoastaan elintarvikkeisiin, jotka on saatettu markkinoille ilmatiiviisti suljetuissa säiliöissä.

1. Kaikissa jalostamattoman tuotteen käsittelyssä tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyssä käytettävissä lämpökäsittelyissä:

- a) lämpötila on nostettava käsiteltävän tuotteen kaikissa osissa vaadittuun lämpötilaan vaadituksi ajaksi; ja
- b) on estettävä tuotteen saastuminen käsittelyn aikana.

2. Sen varmistamiseksi, että käytetyllä käsittelyllä päästään haluttuun tulokseen, elintarvikealan toimijoiden on säännöllisesti tarkastettava tärkeimmät asianomaiset parametrit (erityisesti lämpötila, paine, sulkeminen ja mikrobiologia), muun muassa automaattisia laitteita käyttäen.

3. Käytetyn käsittelyn olisi oltava kansainvälisesti hyväksytyn standardin mukainen (esimerkiksi pastörinti, iskukuumennus tai sterilointi).

### **Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c säädetään vedestä seuraavaa:**

3. Tämän jakson vaatimukset täydentävät asetuksen (EY) N:o 852/2004 vaatimuksia.

c) Veden hankinnan osalta ne täydentävät kyseisen asetuksen liitteessä II olevan VII luvun vaatimuksia. Puhdasta merivettä voidaan käyttää kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun, kalastustuotteiden jäädyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeen tapahtuvaan nopeaan viilentämiseen tarkoitetun jään tuottamiseen.

### **Elintarvikkeiden käsittely**

Kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lyhytaikaistakin säilytystä elintarvikehuoneistoasetuksessa vaadittua lämpötilaa korkeammassa lämpötilassa tulisi välttää. Esimerkiksi ruoanvalmistuksessa kylmäsäilytystä vaativia elintarvikkeita tulisi ottaa esille huoneen lämpötilaan vain tarvittava määrä kerrallaan. Kylmäketju ei myöskään saisi katketa kylmäsäilytystä vaativien elintarvikkeiden lähetyksen, vastaanoton ja myynti- tai tarjoilukalusteeseen asettelun aikana.

Komission pakasteasetuksen 3 artiklan mukaan avoimien pakastealaiden enimmäistäytökörkeus on merkittävä selvästi eikä rajaa tulisi ylittää. Vastaavasti kylmä- ja lämpökaluksheet tulisi täyttää korkeintaan laitteissa oleviin täyttörajoihin asti laitteiden käyttöohjeiden mukaan. Kylmäkalusteiden ilmankierron on oltava riittävä ja esteetön.

Multaiset juurekset tulee säilyttää ja käsitellä siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jos kyseessä ei ole erillinen huonetila, multaisten juuresten käsittely tulee erottaa ajallisesti tai selkeästi toiminnallisesti muista tilan toiminnoista siten, ettei muiden samanaikaisesti käsiteltävien elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu. Tila tulee puhdistaa huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.

### **Kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet**

Pakkaamattomat kypsentämättömät lihatuotteet, esimerkiksi tuore liha, marinoidut lihasui-kaleet tai raakamakkarat, ja kypsentämättömät kalastustuotteet, esimerkiksi tuore kala ja elävät ravut, sekä elävät simpukat on ristikontaminaation ehkäisemiseksi pidettävä erillään toisistaan. Pakkaamattomat kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on lisäksi pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista, kuten makkaroista, salaateista, graavi- ja savukaloista tai keitetyistä simpukoista.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

Erillään pitäminen koskee niin valmistusta, kuljetusta, varastointia, myyntiä, säilytystä kuin muutakin elintarvikkeen fyysistä käsittelyä. Erillään pitoon voidaan käyttää esimerkiksi erillisiä kylmäkalusteita, kuljetusastioita tai -välineitä, säilytysastioita tai -tiloja tai mahdollisesti väliseinällä erotettuja tiloja.

Kypsentämättömien liha- ja kalastustuotteiden säilytyksestä ja myynnistä on säädetty myös elintarvikehuoneistoasetuksen 7, 12, 13 ja 14 §:ssä.

### **Metsästetty luonnonvarainen riista**

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 § 2 momentin mukaan nylkeminen, kyniminen ja suolistaminen on sallittua siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Tämä koskee kaikkia elintarvikkeena myytäväksi hankittuja eläimiä, kuten riistaa, esimerkkinä riistalinnut ja karvapäälliset jänikset ja hirvieläimet. Nylkemistä, kynimistä ja suolistamista varten ei tarvitse välttämättä olla erillistä huonetilaa, vaan riittävänä voidaan pitää tähän tarkoitukseen varattua työtilaa jonka välittömässä läheisyydessä tulisi olla mahdollisuus käsien ja työvälineiden pesuun sekä kannellinen jäteastia. Jos kyseessä ei ole erillinen huonetila, toiminta tulee erottaa ajallisesti tai selkeästi toiminnallisesti muista tilan toiminnoista siten, ettei muiden samanaikaisesti käsiteltävien elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu. Tila tulee puhdistaa huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.

### **Kalan käsittely**

Kun vähittäismyyntiin (myymälöihin, suurtalouksiin, ravintoloihin) vastaanotetaan yli 500 g painoisia kaloja tuoreena ja perkaamattomana, niitä saa elintarvikehuoneistoasetuksen mukaan myydä ja varastoida perkaamattomana enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa, ne on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä (elintarvikehuoneistoasetus 4 § 5 mom). Edellä mainittu perkaamispakko ei koske pieniä kaloja kuten silakkaa, muikkua tai muita alle 500 g painavia kaloja. Niitä voidaan myydä perkaamattomana pidempäänkin edellyttäen, että niiden hygieeninen laatu säilyy hyvänä.

Perkaaminen on sallittu siihen varatussa ja varustetussa paikassa, esimerkiksi perkaamiseen varatulla pöydällä. Perkaamista varten ei tarvitse välttämättä olla erillistä huonetta. Perkaamiselle varatun pöytätilan välittömässä läheisyydessä tulisi olla mahdollisuus käsien ja työvälineiden pesuun, peratun kalan huuhteluun sekä kannellinen jäteastia. Jos kyseessä ei ole erillinen huonetila, perkaaminen tulee erottaa ajallisesti tai selkeästi toiminnallisesti muista tilan toiminnoista siten, ettei muiden samanaikaisesti käsiteltävien elintarvikkeiden hygieeninen laatu vaarannu. Tila tulee puhdistaa huolellisesti ennen muun toiminnan aloittamista.

Myymälässä kalan perkeet ovat sivutuotelainsäädännön tarkoittamia kaupan entisiä elintarvikkeita, joiden käsittelyssä täytyy ottaa huomioon sivutuotelainsäädäntö. Vastaavassa toiminnassa suurtaloudessa tai ravintolassa syntyvä jäte on ruokajätettä, jonka keräilyyn ei sovelleta sivutuotesäädöksiä.

### **Puhtaan veden käyttö**

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 § 3 momentissa mainittu puhtaan veden käyttö on käytännössä mahdollista kalastustuotteiden vähittäismyyntipaikassa kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun sekä kalastustuotteiden jäädyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeen tapahtuvaan nopeaan viilentämiseen tarkoitettun jään tuottamiseen.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Tämä erityissäännös ei vaikuta yleisen elintarvikehygienia-asetuksen vaatimukseen juomaveden riittävästä saatavuudesta ja käytöstä aina, kun se on tarpeen sen varmistamiseksi, etteivät elintarvikkeet saastu.

Yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa puhtaalla vedellä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä ja puhtaalla merivedellä luonnollista, keinotekoista tai puhdistettua merivettä tai murtovettä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun.

### **Tarkastamattoman lihan käsittely ja myynti**

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 § 4 momentin mukaan elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua.

Liha saa olla tarkastamatonta, jos on kyse

- vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §:ssä tarkoitettua lihasta
- metsästäjien yksityistilaisuuksissa, nk. peijaisissa, käsiteltävästä luonnonvaraisen riistan lihasta. Metsästäjien peijaisiin lihaa voidaan toimittaa myös lahtivajasta, jota ei ole ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi, jolloin liha on alun perin tarkoitettu vain metsästäjien omaan käyttöön (elintarvikehuoneistoasetus 4 § 4 mom)

Tarkastamattoman lihan käsittelyssä tulee kiinnittää erityistä huomiota hyvään käsittelyhygieniaan ja tällaisen lihan erillään pitoon muista elintarvikkeista.

Vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen mukaan luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten lihaa saa elintarvikelain 13 § 3 momentin mukaisesta ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta toimittaa vähittäismyyntiin enintään ko. asetuksen 4 §:ssä säädetty määrät. Lisäksi vähittäismyyntiin voidaan luovuttaa näitä luonnonvaraisia eläimiä alkutuotannon tuotteina, ts. karva- tai höyhenpäällisinä, vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 §:ssä säädetty määrät. Laitoksista vähittäismyyntiin toimitettavan tarkastetun luonnonvaraisen riistan lihalle ei ole määrärajoituksia.

Luonnonvaraisen riistan käsittelemistä ja toimittamista myyntiin on tarkemmin käsitelty Eviran ohjeessa 16027.

### **Käsittelyn teettäminen alkutuottajan omistamalle elintarvikkeelle**

Alkutuottajan omistaman eläimen teurastuksen loppuunsaattaminen, eläimen lihojen leikkaaminen ja tuotteiden valmistaminen näistä lihoista on sallittua tällaiseen toimintaan keskittyneessä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, kunhan lihat ja tuotteet palaavat tuottajan yksityistaloudessa käytettäväksi.

### **Käsittelyn teettäminen kuluttajan omistamalle elintarvikkeelle eli rahtitoiminta**

Rahtitoiminnalla tarkoitetaan tässä ohjeessa elintarvikehuoneistoja, joissa käsitellään ainoastaan kuluttajan omistamia eläimistä saatavia elintarvikkeita ja jotka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi. Rahtitoiminnassa voi käsitellä minkä tahansa eläinlajin lihaa eikä lihan tarvitse olla tarkastettua. Rahtitoimintaa on käsitelty myös Eviran ohjeessa 16027.

### **Valmistuksen ja myynnin ajallinen erottaminen**

Jos tuotantotilojen yhteydessä on vähittäismyyntipaikka, tuotantotilat on pidettävä erillään vähittäismyynnistä. Vähittäismyyntitoiminta voidaan erottaa joko rakenteellisesti tai ajallisesti tuotannosta esimerkiksi niin, että tiloissa on aamupäivällä tuotantoa ja ilta-päivällä myyntiä. Tila on pestävä ja tarvittaessa desinfioitava ja sen on annettava kuivua ennen uutta toimintaa.

### **Muut tuotteet kuin elintarvikkeet**

Muut tuotteet kuin elintarvikkeet on elintarvikehuoneistossa myytävä ja varastoitava siten, ettei niistä siirry hajua tai makua elintarvikkeisiin tai etteivät ne aiheuta rikkoontuessaan vaaraa elintarvikkeille. Elintarvikehuoneiston toimintaan kuulumattomat tavarat, esimerkiksi käytöstä poistetut kalusteet, laitteet ja mainosmateriaali, tulee poistaa elintarvikehuoneistosta, koska ne keräävät pölyä, aiheuttavat ahtautta ja vaikeuttavat elintarvikehuoneiston puhtaanapitoa.

### **Elintarvikehuoneistossa syntyvät jätteet**

**Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa VI säädetään elintarvikejätteistä seuraavaa:**

1. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on poistettava mahdollisimman pian tiloista, joissa on elintarvikkeita, jotta vältetään niiden kerääntyminen.
2. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on kerättävä suljettaviin astioihin, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytössä olevat astiat tai poistojärjestelmät ovat soveliaita. Astioiden on oltava rakenteeltaan tarkoituksenmukaisia, ne on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
3. Elintarvikejätteiden, syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden säilyttämisestä ja hävittämisestä on huolehdittava asianmukaisesti. Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä.
4. Kaikki jätteet on poistettava hygieenisellä ja ympäristöä säästävällä tavalla asiaa koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti, eivätkä ne saa saastuttaa suoraan tai epäsuorasti.

**Kaupassa käsiteltävistä eläimistä saatavista elintarvikkeista syntyvät jätteet** ovat EU:n sivutuoteasetuksen 10 artiklan f -kohdan tarkoittamia eläinperäisiä elintarvikkeita tai eläinperäisiä tuotteita sisältäviä elintarvikkeita, ns. kaupan entisiä elintarvikkeita, joiden käsittelyssä täytyy ottaa huomioon sivutuotelainsäädännön vaatimukset. Kaupan entisillä elintarvikkeilla tarkoitetaan raakoja, kypsennettyjä tai muulla tavalla käsiteltyjä eläimistä saatuja elintarvikkeita ja eräitä eläimistä saatavia elintarvikkeita sisältäviä elintarvikkeita, jotka eivät sovellu ihmisravinnoksi kaupallisista tai muista syistä aiheuttamatta kuitenkaan riskiä ihmisen tai eläimen terveydelle. Niitä ovat mm. päiväykseltään vanhentuneet liha, kala, muna, makkara, lihaa tai kalastustuotteita sisältävät valmisruoat, pitsat, lihapiirakat ja -pasteijat, hunaja sekä maito ja maitotuotteet. Kaupan entisiä elintarvikkeita koskevia vaatimuksia ei sovelleta leipomotuotteisiin, kuten leipään, kakkuihin ja muihin leivonnaisiin, pastaan, suklaaseen tai makeisiin, jotka voidaan hävittää biojätteenä.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

Sivutuotteiden hävittämisestä syrjäisillä alueilla on säädetty sivutuotelain 23 §:ssä ja kansallisen sivutuoteasetuksen 6 §:ssä ja liitteen 4 osassa 1. Syrjäisillä alueilla kaupan entiset elintarvikkeet voidaan hävittää sivutuotelainsäädännöstä poiketen. Syrjäisiä alueita ovat Ahvenanmaa, Lapin maakunta sekä Kuusamo, Taivalkoski, Hyrynsalmi, Kuhmo, Suomussalmi, Ristijärvi, Puolanka, Pudasjärvi ja Ii. Myös kaupassa, jossa syntyy alle 20 kg viikossa (tai alle 80 kg kuukaudessa) luokkaan 3 kuuluvaa ainesta, sivutuotteet voidaan toimittaa hävitettäväksi sivutuotelainsäädännöstä poiketen noudattaen jätelain ja ympäristönsuojelulain säännösten sekä kunnallisten jätehuoltomääräysten vaatimuksia.

**Ruokajätteellä** tarkoitetaan kaikkea ravintoloista, pitopalveluista ja keittiöstä, mukaan luettuna keskuskeittiöstä (joita ei ole hyväksytty laitokseksi) sekä kotitalouksien keittiöstä peräisin olevaa jäteruokaa, myös käytettyä ruokaöljyä. Ruokajätettä syntyy ennen kaikkea sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa ruokaa valmistetaan suoraan kulutukseen. Ruokajäte on EU:n sivutuoteasetuksen 10 p-kohdan luokkaan 3 kuuluvaa ainesta. Luokkaan 3 kuuluvaan ruokajätteeseen ei sovelleta sivutuotelainsäädännön vaatimuksia, ellei ruokajätettä ole tarkoitettu käytettäväksi rehuna tai käsiteltäväksi biokaasu- tai kompostointilaitoksessa, jossa valmistetaan lannoitteita tai maanparannusainetta. Tällöinkin vaatimukset koskevat käsittelylaitosta. Ruokajätteen rehukäytöstä on säädetty ja ohjeistettu erikseen.

Kaupan entisten eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelystä ja hävityksestä on tarkemmin Eviran ohjeessa 16088.

### **Elintarvikkeiden rehukäyttö**

Elintarvikealan toimijan on rekisteröidyttävä rehualan toimijaksi luovuttaessaan elintarvikkeita rehukäyttöön. Rekisteröitymisvelvollisuus ei koske sellaisia vähittäiskauppoja, jotka myyvät tai luovuttavat leipää tai kasviksia ainoastaan muiden kuin elintarviketuotantoeläinten ruokintaan. Rehualan toimijaksi rekisteröitymisestä on tarkemmin Eviran internetsivulla ([Linkki](#) internetsivulle).

Leipomo, kasviksia jalostava elintarvikealan toimija (esimerkiksi juureskuorimo) tai kauppa voivat toimittaa leipää, kasviksia ym. ei-eläimistä saatavia elintarvikkeita rehukäyttöön. EU:n sivutuoteasetuksen 11 artiklan mukaan muiden tuotantoeläinten kuin turkiseläinten ruokinta ruokajätteellä on kielletty.

Maidon ja maitopohjaisten tuotteiden käytöstä elintarviketuotannossa käytettävien eläinten ruokinnassa säädellään kansallisen sivutuoteasetuksen 4 §:ssä. Maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käytöstä elintarviketuotantoeläinten ruokinnassa on lisätietoja Eviran ohjeessa REHU 12814 ([Linkki](#) ohjeeseen).

Maidon ja maitopohjaisten tuotteiden palauttaminen kaupoista maitoalan laitokseen on mahdollista esimerkiksi silloin, kun tuotteen parasta ennen -päiväys on umpeutunut tai umpeutumassa tai jos tuotepakkaus on vioittunut. Katkeamattomasta kylmäketjusta on huolehdittava ja pakkausten on oltava puhtaita. Maitoalan laitos voi toimittaa tuotteet edelleen rehukäyttöön. Palautetut tuotteet eivät saa olla pilaantuneita eli ne eivät saa aiheuttaa vaaraa eläimen terveydelle.

Eviran ohjeessa 12517 entisten elintarvikkeiden käytöstä eläinten ruokinnassa entisillä elintarvikkeilla tarkoitetaan myös kasviksista saatavaa ainesta. Sivutuotteita on käsitelty laajemmin Eviran internetsivulla ([Linkki](#) internetsivulle).

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### Muut jätteet

Elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyvät jätteet, kuten pilaantuneet tai käyttökelvottomat elintarvikkeet, kuljetuspakkaukset, mainosmateriaalit ja siivousjäte tulee käsitellä ottaen huomioon jätelaki (646/2011) ([Linkki](#) lakiin) ja mahdolliset kunnalliset määräykset ja ohjeet. Terveystieteiden lain 25 §:n nojalla Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira voi antaa ohjeita jätteiden käsittelystä ([Linkki](#) internetsivulle).

### Työntekijöiden omat elintarvikkeet

Elintarvikehuoneistoasetuksen 4 § 6 momentin mukaan työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalitiloissa. Asetuksen sanamuoto on yleinen eikä edellytä erillisiä ruokailu- ja sosiaalitiloja, joten tila voi olla tähän tarkoitukseen varattu osa elintarvikehuoneistoa. Pienissä elintarvikehuoneistoissa voidaan sallia työntekijöiden omien elintarvikkeiden säilyttäminen elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa samoissa säilytystiloissa selkeästi erotettuna esimerkiksi omalla hyllyllä tai hyllylle sijoitetussa astiassa. Omien elintarvikkeiden säilyttäminen ei saa kuitenkaan heikentää tai vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuutta. Tämä on huomioitava omavalvontasuunnitelmassa.

### Tupakointi

Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa. Tupakointi tulee järjestää niin, että etenkin käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tupakalla käynti ei saa aiheuttaa elintarvikkeille hygieenistä riskiä. Elintarviketyössä käytettävät vaatteet tulee vaihtaa tai suojata, mikäli tupakointi todetaan riskiksi elintarvikehygienialle.

### Hygieeniset työtavat

Koko elintarvikelainsäädäntö tähtää siihen, että elintarvikkeita käsitellään turvallisesti. Tämä edellyttää elintarvikehuoneistossa työskenteleviltä henkilöiltä hygieenisiä työskentelytapoja, vaikka siitä on säädetty vain yleisluonteisesti. Hygieeniset työtavat ovat osa yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun IX vaatimusta elintarvikkeiden suojaamisesta saastumiselta kaikissa elintarvikkeiden käsittelyvaiheissa. Elintarvikelain 11 §:n mukaan elintarvikkeita on käsiteltävä, säilytettävä ja kuljetettava niin, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu.

Oikeilla hygieenisillä työtavoilla kaikissa elintarvikkeen käsittelyvaiheissa jokainen työntekijä vaikuttaa siihen, ettei kontaminaatiota tapahdu tai elintarvikkeet pilaannu. Myös henkilökunnan muun toiminnan elintarvikehuoneistossa tulee olla hygieenistä, esimerkiksi omien eväiden nauttimisen. Muiden henkilöiden kuin elintarvikehuoneiston henkilökunnan pääsyä tiloihin, joissa käsitellään elintarvikkeita, on vältettävä.

### Ruoka-apuna luovutettavat elintarvikkeet

Ruoka-apuna luovutettavaksi tarkoitetut elintarvikkeet tulee olla selkeästi erotettuina elintarvikehuoneistossa myytäväksi tai tarjoitavaksi tarkoitetuista elintarvikkeista. Asiaa on käsitelty tarkemmin Eviran ohjeessa 16035.



## 5 § Omavalvonta

### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Elintarvikelain 19 §:ssä tarkoitetun omavalvonnan vaarojen arviointia ja kriittisiä hallintapisteitä koskevista periaatteista säädetään yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 5 artiklassa. Omavalvonta on kokonaisuus, joka koostuu yleisen elintarvikeasetuksen 14 artiklan turvallisuusvaatimusten sekä yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 4 artiklan hygieniavaatimusten toteutumisen edellytyksenä olevasta tukijärjestelmästä, sekä tarvittaessa sen osia varmentavista HACCP ohjelmista.

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus.

Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi.

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä annetussa asetuksessa (EY) N:o 1069/2009 tarkoitetut sivutuotteet käsitellään.

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (1227/2016) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Näiden vaatimusten on oltava omavalvontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana.

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.

**Yleisen elintarvikeasetuksen (EY) N:o 178/2002 14 artiklassa säädetään vaatimuksista elintarvikkeiden turvallisuudesta:**

1. Markkinoille ei saa saattaa elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia.
2. Elintarviketta ei pidetä turvallisena, jos se on
  - a) terveydelle haitallinen;
  - b) ihmisravinnoksi soveltumaton.
3. Määritettäessä, onko elintarvike turvallinen vai ei, on otettava huomioon seuraavat seikat:
  - a) elintarvikkeen tavanomaiset käyttöolosuhteet kuluttajan kannalta sekä jokaisessa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheessa, ja
  - b) kuluttajalle annetut tiedot, myös pakkausmerkinnässä olevat tiedot, tai yleisesti kuluttajan saatavilla olevat tiedot tietyn elintarvikkeen tai elintarvikeryhmän aiheuttamien terveyshaittojen välttämiseksi.
4. Määritettäessä, onko elintarvike terveydelle haitallinen, on otettava huomioon seuraavat seikat:
  - a) ei ainoastaan mahdolliset välittömät ja/tai lyhyen, ja/tai pitkän aikavälin vaikutukset, jotka elintarvikkeella on sitä nauttivan henkilön terveydelle, vaan myös vaikutukset seuraaville sukupolville;
  - b) mahdolliset kasautuvat toksiset vaikutukset;
  - c) tietyn kuluttajaryhmän terveydelliset erityisherkkyydet, jos elintarvike on tarkoitettu kyseiselle kuluttajaryhmälle.
5. Elintarvikkeen ihmisravinnoksi soveltuvuutta määritettäessä on otettava huomioon, onko elintarvike ihmisravinnoksi kelpaamaton sille aiottuun käyttötarkoitukseen, koska se on saastunut joko vieraiden aineiden takia tai muutoin, taikka pilaantumisen, mätänemisen tai laadun heikentymisen seurauksena.
6. Jos elintarvike, joka ei ole turvallinen, on osa samaan luokkaan kuuluvien tai samaa kuvausta vastaavien elintarvikkeiden erää tai lähetystä, on oletettava, että sama koskee kaikkia kyseiseen erään tai lähetykseen kuuluvia elintarvikkeita, ellei yksityiskohtaisesta arvioinnista ilmene, että ei ole mitään näyttöä siitä, että loppuosa erästä tai lähetyksestä ei olisi turvallinen.
7. Elintarviketta, joka on elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien yhteisön erityissäännösten mukainen, on pidettävä turvallisena yhteisön erityissäännöksiin sisältyvien näkökohtien osalta.
8. Myös silloin kun elintarvike vastaa kyseiseen elintarvikkeeseen sovellettavia erityissäännöksiä, toimivaltaiset viranomaiset voivat toteuttaa asianmukaisia toimenpiteitä määrätäksään markkinoille saattamista koskevia rajoituksia tai vaatiakseen elintarvikkeen poistamista markkinoilta, jos on aihetta epäillä, että elintarvike ei vastaavuudesta huolimatta ole turvallinen.
9. Jos yhteisön erityissäännöksiä ei ole, elintarviketta on pidettävä turvallisena, jos se vastaa sen jäsenvaltion, jonka alueella elintarvike on kaupan, voimassa olevan kansallisen elintarvikelainsäädännön erityissäännöksiä, jotka on laadittu ja joita sovelletaan rajoittamatta perustamissopimuksen ja erityisesti sen 28 ja 30 artiklan soveltamista.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

**Yleisen elintarvikeasetuksen (EY) N:o 178/2002 17 ja 18 artikloissa säädetään elintarviketoimijoiden vastuualueista ja elintarvikkeiden jäljitettävyydestä:**

### **17 artikla Vastuualueista**

1. Kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvike- ja rehualan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet tai rehut täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.
2. Jäsenvaltioiden on pantava elintarvikelainsäädäntö täytäntöön sekä seurattava ja valvottava, että kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivat elintarvike- ja rehualan toimijat noudattavat elintarvikelainsäädännön vaatimuksia.

Tämän vuoksi niiden on ylläpidettävä virallisen valvonnan järjestelmää muine olosuhteiden edellyttämine toimintoi-  
neen mukaan lukien tiedottaminen elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuudesta ja riskeistä, elintarvike- ja rehuturvalli-  
suuden valvonta ja muut tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikkiin vaiheisiin kuuluvat toiminnot.

Jäsenvaltioiden on myös annettava elintarvike- ja rehulainsäädännön rikkomuksiin sovellettavia toimenpiteitä ja seuraamuksia koskevat säännöt. Säädettyjen toimenpiteiden ja seuraamusten on oltava tehokkaita, oikeasuhteisia ja varoittavia.

### **Johdanto-osan 28 kappale**

Kokemus on osoittanut, että elintarvikkeiden tai rehujen sisämarkkinoiden toiminta voi vaarantua, jos elintarvikkeita ja rehuja ei pystytä jäljittämään. Sen vuoksi on tarpeen perustaa elintarvike- ja rehuyrityksiä koskeva kattava jäljitys-  
järjestelmä, jotta elintarvikkeita ja rehuja voidaan poistaa markkinoilta kohdennetusti ja antaa kuluttajille tai valvonta-  
viranomaisille täsmällisiä tietoja ja siten välttää elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien ongelmien ilmetessä mah-  
dolliset tarpeettoman laajat häiriöt.

### **Johdanto-osan 29 kappale**

On tarpeen varmistaa, että elintarvike- tai rehualan yritys, myös maahantuojat, voi tunnistaa ainakin yrityksen, josta elintarvike, rehu, eläin tai elintarvikkeeseen tai rehuun lisättävä aine on toimitettu, jotta tutkimuksen yhteydessä voi-  
daan taata jäljitettävyyden kaikissa vaiheissa.

### **3 artiklan 3 kohta**

Elintarvikealan toimijalla tarkoitetaan luonnollista tai oikeushenkilöä tai -henkilöitä, jotka ovat vastuussa elintarvike-  
lainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa elintarvikeyrityksessä.

### **3 artiklan 6 kohta**

Rehualan toimijalla tarkoitetaan luonnollista tai oikeushenkilöä tai henkilöitä, jotka ovat vastuussa elintarvikelain-  
säädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa rehualan yrityksessä

### **3 artiklan 15 kohta**

Jäljitettävyydellä tarkoitetaan mahdollisuutta jäljittää elintarvike, rehu, elintarviketuotantoon käytettävä eläin tai val-  
mistusaine, joka on tarkoitettu lisättäväksi tai jota oletetaan lisättävän elintarvikkeeseen tai rehuun, kaikissa tuotanto-  
, jalostus- ja jakeluvaiheissa ja seurata kutakin näistä kyseisissä vaiheissa.

### **18 artikla**

1. Kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa on huolehdittava siitä, että on mahdollista jäljittää elintarvikkeet, rehut, elintarviketuotantoon käytettävät eläimet ja muut mahdolliset aineet, jotka on tarkoitettu tai joiden voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen tai rehuun.
2. Elintarvike- ja rehualan toimijoiden on voitava tunnistaa luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö, joka on toimittanut niille elintarvikkeen, rehun, elintarviketuotantoon käytettävän eläimen tai sellaisen aineen, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan olettaa tulevan lisätyksi elintarvikkeeseen tai rehuun. Tätä varten toimijoilla on oltava käytössä tähän tarkoitettut järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla toimivaltaiset viranomaiset saavat nämä tiedot pyynnöstä käyt-  
tönsä.
3. Elintarvike- ja rehualan toimijoilla on oltava käytössä sellaiset järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla ne voivat tunnistaa muut yritykset, joille niiden tuotteita on toimitettu. Nämä tiedot on saatettava pyynnöstä toimivaltaisten viranomaisten saataville.
4. Markkinoille saatetuissa tai todennäköisesti markkinoille saatettavissa elintarvikkeissa ja rehuissa on niiden jälji-  
tettävyyden helpottamiseksi oltava riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot tarkempiin sään-  
nöksiin sisältyvien asiaa koskevien vaatimusten mukaisesti.
5. Tämän artiklan vaatimusten noudattamiseksi tarkoitettuja säännöksiä voidaan antaa 5 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu menettelyä noudattaen.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### Yleisen elintarvikehygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 852/2004

#### 4 artiklassa säädetään yleisistä ja erityisistä hygieniavaatimuksista:

1. Alkutuotantoa ja liitteessä I lueteltuja liitännäisiä toimintoja harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteen I A osassa säädettyjä yleisiä hygieniasäännöksiä ja asetuksessa (EY) N:o 853/2004 asetettuja erityisvaatimuksia.
2. Mitä tahansa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta 1 kohdassa tarkoitettujen vaiheiden jälkeen toteuttavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteessä II säädettyjä yleisiä hygieniavaatimuksia ja asetuksessa (EY) N:o 853/2004 asetettuja erityisvaatimuksia.
3. Elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet:
  - a) elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen,
  - b) tarvittavien menettelyjen käyttöön ottaminen niiden tavoitteiden saavuttamiseksi, jotka on asetettu tämän asetuksen tavoitteisiin pääsemiseksi,
  - c) elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen,
  - d) kylmäketjun jatkuminen,
  - e) näytteiden ottaminen ja analysointi.
4. 3 kohdassa tarkoitetut vaatimukset ja tavoitteet asetetaan 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Niihin liittyvät näytteenotto- ja analyysimenetelmät vahvistetaan samaa menettelyä noudattaen.

#### 5 artiklassa säädetään vaarojen analysoinnista ja kriittisistä valvontapisteistä mm. seuraavaa:

1. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP -periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.
  2. 1 kohdassa tarkoitetut HACCP -periaatteet ovat seuraavat:
    - a) tunnistetaan vaarat, jotka on torjuttava, poistettava tai saatettava hyväksyttävälle tasolle;
    - b) määritetään kriittiset valvontapisteet vaiheessa tai vaiheissa, jossa tai joissa valvonta on tärkeää vaaran torjumiseksi, poistamiseksi tai saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle;
    - c) määritellään tunnistettujen vaarojen torjumista, poistamista tai vähentämistä varten kriittisten valvontapisteiden kriittiset rajat hyväksyttävän tason erottamiseksi tasosta, jota ei voida hyväksyä;
    - d) laaditaan tehokkaat kriittisten valvontapisteiden seurantamenettelyt ja pannaan ne täytäntöön;
    - e) toteutetaan korjaavia toimia, jos seuranta osoittaa, että kriittinen valvontapiste ei ole hallinnassa;
    - f) laaditaan menettelyjä, joita on toteutettava säännöllisin väliajoin, a–e alakohdassa tarkoitettujen toimenpiteiden tehokkuuden tarkistamiseksi; ja
    - g) laaditaan elintarvikeyrityksen koon ja luonteen mukaisesti asiakirjoja ja pidetään kirjaa sen osoittamiseksi, että a–f alakohdassa tarkoitettuja toimenpiteitä sovelletaan tehokkaasti.
- Kun tuotetta, prosessia tai mitä tahansa vaihetta muutetaan, elintarvikealan toimijoiden on tarkistettava menettely ja tehtävä siihen tarvittavat muutokset.
3. 1 kohtaa sovelletaan ainoastaan elintarvikealan toimijoihin, jotka suorittavat mitä tahansa alkutuotannon sekä liitteessä I lueteltujen liitännäisten toimintojen jälkeistä elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta.
  4. Elintarvikealan toimijoiden on:
    - a) osoitettava noudattavansa 1 kohtaa toimivaltaiselle viranomaiselle tavalla, jota kyseinen viranomainen edellyttää ottaen huomioon elintarvikeyrityksen luonne ja koko;
    - b) varmistettava, että kaikki asiakirjat, joissa kuvataan tämän artiklan mukaisesti kehitettyjä menettelyjä, ovat aina ajan tasalla;
    - c) säilytettävä muita asiakirjoja ja merkintöjä tarkoituksenmukainen aika.

Evira on laatinut erillisen ohjeen elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteisesta valvonnasta 16043.

### **Perehdytys omavalvontaan ja omavalvonnan vastuuhenkilö**

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa XII säädetään koulutuksesta seuraavaa:

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

1. elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla;
2. tämän asetuksen 5 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun menettelyn kehittamisestä ja ylläpitämisestä tai asiaankuuluvien ohjeiden käytöstä vastaavat henkilöt ovat saaneet riittävän koulutuksen HACCP -periaatteiden soveltamisesta; ja
3. tietyillä elintarvikealoilla työskentelevien henkilöiden koulutusohjelmia koskevan kansallisen lainsäädännön kaikkia vaatimuksia noudatetaan.

Elintarvikelain 27 §:n mukaan elintarvikealan toimijan on huolehdittava, että elintarvikehuoneistossa työskentelevällä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on osaamistodistus (ns. hygieniapassi). Aiheesta on tarkemmin Eviran ohjeessa 16044 elintarvikehuoneiston riskiperusteisesta valvonnasta.

Toimija vastaa siitä, että työntekijät tuntevat omavalvontasuunnitelman ja noudattavat sitä. Työntekijöiden tulee hallita omiin tehtäviinsä sisältyvät elintarvikkeiden turvallisuuteen vaikuttavat ohjeet ja työtavat, joilla varmistetaan elintarviketurvallisuus. Elintarvikehuoneistoasetuksen mukaan toimijan on nimettävä omavalvonnasta vastaamaan henkilö, jolla on tehtävän hoitamisen kannalta riittävä koulutus. Tämä riippuu elintarvikehuoneiston toiminnan laajuudesta ja luonteesta. Toimija vastaa siitä, että henkilöllä on sellaiset tiedot ja taidot, joita kyseisessä elintarvikehuoneistossa vaaditaan omavalvonnan vastuuhenkilön tehtävien hoitamisessa. Henkilön tulee olla perehtynyt elintarvikehuoneiston toimintaan ja omavalvontaan. Osaamistodistus ei pelkästään täytä tarvittavan omavalvontakoulutuksen vaatimusta.

#### **Jätehuolto**

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään.

Eläimistä saatavia sivutuotteita on käsitelty tämän ohjeen 4 §:n yhteydessä.

#### **Henkilökunnan terveydentilan seuranta**

Elintarvikehuoneistoasetuksen 17 § 2 momentin mukaan henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa.

Uusi tartuntatautilaki 1227/2016 tuli voimaan 1.3.2017 ( [Linkki](#) lakiin). Terveiden ja hyvinvoinnin laitos THL on laatinut uuden lain soveltamiseen ohjeen ”Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi” terveydentilan selvittämiseen (ohjaus 2/2017) <http://www.julkari.fi/handle/10024/135327>.

### Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

On huomattava, että joidenkin tarttuvien tautien kantajuus (mm. HIV, ESBL, MRSA, C- ja B-hepatiitti) ei estä elintarviketyön tekemistä. Tärkeää on ohjeistaa huolelliseen käsihygieniaan (ei avoimia haavoja, pesu, suojakäsineet). Normaalilla hyvällä käsi- ja keittiöhygienialla noudattaen riski tartunnan siirtymisestä elintarvikkeiden välityksellä on käytännössä olematon.

THL:n julkaisussa 5/2013 on myös ohjeistettu, että paljain käsin helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevä henkilö ei saa toimia työtehtävässään sairastaessaan vatsatautia riippumatta sen aiheuttajasta. Mikäli henkilö on muuten työkykyinen, hänelle järjestetään sellaisia työtehtäviä, joissa tartuntariski vältetään. Riskityöhön voi palata kahden oireettoman päivän jälkeen (jollei ulosteiljelyssä ole todettu salmonellaa, EHEC:ä tai shigellaa). Huomattavaa on, että henkilö voi kantaa norovirusta oireiden loputtua jopa monta viikkoa tai voi olla oireeton kantaja ilman edeltävää sairastumista. Koska norovirus tarttuu erittäin herkästi pintojen ja elintarvikkeiden välityksellä, pitäisi AINA huolehtia käsihygieniasta moitteettomasti. Jopa kotona oleva norovirusta sairastava lapsi on riski.

Toimijalla tulee olla ajantasainen kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Vähintään omavalvonnasta tulee käydä ilmi, missä terveydentilan selvityksiä säilytetään, työntekijät, joilta selvitys vaaditaan ja että kyseisten henkilöiden soveltuvuus elintarviketyöhön on todettu.

Varsinaisia henkilökunnan terveystietoja ei tarvitse säilyttää työpaikalla, vaan ne voidaan säilyttää esimerkiksi työterveyshuollossa. Terveydentilan selvitykset tekevä taho vastaa siitä, miten selvitykset käytännössä toteutetaan.

---

### Luku 3: Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset

---

Riittämätön lämpökäsittely (lämpötila-aikayhdistelmä) on ruuanvalmistukseen liittyvä riski. Turvallinen ruuan valmistus edellyttää, että elintarvikkeen lämpötila nousee valmistuksen aikana elintarvikkeen sisäosassa yli +70 °C:n lämpötilaan ja siipikarjanlihan osalta yli +75 °C:n lämpötilaan. Etenkin kaikki paloitetu ja jauhettu liha tulisi kypsentää täysin kypsäksi. Huolellinen kypsentäminen edellä mainittuja lämpötiloja noudattaen tuhoaa pääosan ruokamyrkytysbakteereista, mutta ei välttämättä kaikkia bakteerien itiömuotoja. Kuumennuksen riittävyys tulisi varmistaa mittaamalla vastavalmistetun ruuan lämpötila. Teollisessa valmistuksessa toimija määrittelee itse riittävät lämpötila-aika yhdistelmät turvalliseen elintarvikkeiden valmistukseen.

Laajemmin elintarvikkeiden mikrobiologisista vaaroista on Eviran julkaisussa 1/2010 ”Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaarat”.

Evira suosittelee, että kaikki jauhelihatuotteet tarjottaisiin vain kunnolla kypsennettynä. Joissakin tarjoilupaidoissa saatetaan kuitenkin tarjoilla **naudan jauhelihapihvejä mediumpaistettuna**, ei läpikypsänä. Tällöin on syytä muistaa, että raaka nautan jauheliha on riskielintarvike EHEC -bakteerin esiintymisen suhteen. Tavallisesta jauhelihasta, ts. kaupan tai teollisuuden valmiiksi jauhamista jauhelihasta ei ole syytä valmistaa ja tarjoilla raakoja tai puoliraakoja tuotteita. Jos jauhelihapihvejä välttämättä halutaan tarjota mediumina, raaka-aineen tuoreuteen ja laatuun pitää kiinnittää erityistä huomiota. Asiakkaalle tulisi myös kertoa jauhelihan kypsyyssaste, jotta hän tietää mitä on tilaamassa. Lapsille jauhelihapihvit tulisi tarjoilla aina läpikypsinä.

Turvallisin tapa valmistaa pihvejä hakatusta tai jauhettua lihasta on leikata välittömästi ennen tarjoilua isommasta lihapalasta pintaosa pois ja hakata tai jauhata sisäosa tartarpihveiksi. Näinkään valmistettua jauhettua lihaa ei kuitenkaan ole syytä säilyttää myöhemmin tarjottavaksi.

Mikäli toimija käyttää jauhelihapihveihin valmiiksi jauhettua jauhelihaa, tulee tämän varmistua siitä, että jauhelihaa valmistavassa laitoksessa tutkitaan prosessihygieniavaatimusten mukaiset näytteet ja että niiden tulokset ovat vähintään hyvällä tasolla (Eviran ohje 10501 Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen, liite 1 C, kohta 2.1.6 Jauheliha).

Raakoja tai puoliraakoja jauhelihatuotteita tarjoilevan ravintolan näytteenotto-ohjelmaan tulisi sisällyttää mikrobikriteeriasetuksen (EY) N:o 2073/2005 soveltamisesta annetun ohjeen 10501 liitteen 9 mukaiset salmonella- ja E. coli- tutkimukset tuotteista sekä salmonellapintapuhtausnäytteet. Lisäksi Evira suosittelee, että ohjelmaan otetaan lisäksi EHEC/STEC -bakteerien tutkiminen, myös muiden kuin O157 serotyypin osalta (vrt. mikrobikriteeriasetus (EY) 2073/2005 kohta 1.29 Idut). Sian, hevosen ja eräiden villieläinten lihaan liittyy **trikiiniriski**. +70 °C:n lämpötila riittää tuhoamaan trikiinin.

Kalastustuotteiden **loisriskiä ja jäädytysvaatimusta** on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeessa 16023 kalastustuotteiden valvonnasta.

### **Kuljetuksista**

**Yleisen elintarvikehygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeiden kuljetus-, säilytys-, myynti-, tarjoilu- ja jäähdytyslämpötiloista sekä lyhytaikaisista poikkeamista seuraavaa:**

5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksestä, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

6. Jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.

Elintarvikkeiden säilyvyyden ja turvallisuuden kannalta on oleellista, että elintarvikkeet kuljetetaan, säilytetään, myydään ja tarjoillaan säädetyissä lämpötiloissa (Elintarvikehuoneistoasetuksen 6, 7 ja 8 §). Lämpötilojen hallinta tulee varmistaa omavalvonnalla.

Elintarvikkeet tulee jäähdyttää asiallisilla laitteilla lainsäädännössä säädettyyn lämpötilaan, ja vasta riittävästi jäähdytetty elintarvike siirtää kuljetukseen, säilytykseen, myyntiin tai tarjoiluun. Vastaavasti kuumien elintarvikkeiden pysymisestä säädetyissä lämpötiloissa on huolehdittava.

### **Elintarvikkeen lämpötilan mittaaminen vastaanottotarkastuksissa ja kuljetusten valvonnassa**

Elintarvike-erän lämpötilaa mitattaessa valitaan riittävän monta mittauspistettä, jotta saadaan totuudenmukainen tieto erän todellisesta lämpötilasta.

Elintarvikkeen lämpötilan mittaamisessa tulee ottaa huomioon mittausepävarmuus ja käytännön syistä johtuvat lämpötilan muutokset elintarvikkeiden pintaosissa. Käytännön valvonnassa on ilmennyt, että esimerkiksi infrapunalämpömittari ei ole luotettava lämpötilan mittaustyöväline, ellei sitä ole kalibroitu mitattavaan pintamateriaaliin nähden. Lisäksi infrapunalämpömittarin tulokseen saattaa tulla jonkin muun lämpösäteilyä antavan lähteen, esimerkiksi valaistuksen, antamaa virhettä.

Pakasteasetuksen 12 ja 13 §:ssä sekä liitteissä on säädetty pakasteiden valvonnassa käytettävistä näytteenotto- ja mittausmenetelmistä. ATP-sopimuksen liitteen 2 lisäyksessä 2 on tarkempia ohjeita helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan mittaamisesta.



Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### 6 § Kuljetuslämpötilat

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädetyt lämpötilavaatimuksia.

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita ja kalakukkoja lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä toimituksissa kuormatila tai muu kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta tai elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat elintarvikkeen lämpötilaa.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevia lämpötilavaatimuksia on koottu taulukkoon 2. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III lämpötilavaatimuksia sovelletaan viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti ja laitosasetuksen lämpötilavaatimuksia laitoksesta seuraavaan elintarvikehuoneistoon asti.

Kylmäketjun tulee olla katkeamaton. Elintarvikkeiden siirrot ovat kriittisiä toimivaa kylmäketjua ajatellen. Elintarvikkeen kuljetusväline ei ole tarkoitettu elintarvikkeen jäähdyttämiseen tai kuumentamiseen vaan elintarvikkeiden on oltava säädetyssä lämpötilassa ennen kuljetuksen alkamista. Kuljetusvälineen tulee olla jäähdytetty valmiiksi ennen elintarvikkeiden lastaamista kylmäkuljetusta varten. Kun kylmäsäilytystä vaativat elintarvikkeet siirretään kuljetuksesta elintarvikehuoneistoon, tuotteet on saatava välittömästi sellaiseen varastotilaan, jossa on niille sopiva lämpötila.

Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei vaadita alle 2 tuntia kestävilta kuljetuksilta eikä kuljetuksilta, jotka toimittavat elintarvikkeet elintarvikehuoneistosta suoraan lopulliselle kuluttajalle. Näitä kuljetuksia lopulliselle kuluttajalle ovat ateriakuljetukset valmistuskeittiöstä kuluttajalle tai tarjoilukeittiöön, ns. kauppakassikuljetukset myymälästä tai tukusta kuluttajalle sekä postin tai kuljetusyritysten kautta tapahtuvat toimitukset kuluttajille. Usein edellä mainituissa tapauksissa kuluttaja tilaa elintarvikkeet internetin kautta ns. nettikauppana. Toimituksesta suoraan lopulliselle kuluttajalle voi vastata joko kuljetusyritys tai elintarvikkeet tai ruoan lähettävä elintarvikehuoneisto. Vaatimus ei myöskään koske raaka-aidon kuljetusta pois alkutuotantopaikalta, vaikka maidon kuljetus onkin elintarvikehuoneistotoimintaa. Muiden alkutuotannon tuotteiden kuljetus pois alkutuotantopaikalta sisältyy alkutuotannon määritelmään eikä näin ollen kuulu elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaan.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 6 § 2 momentti mahdollistaa 7 § 5 momentissa mainittujen kuumentamalla valmistettujen leipomotuotteiden, kuten karjalanpiirakoiden ja kalakukkojen kuljetuksen jäähdyttämättöminä vähittäismyyntiin.

Elintarviketurvallisuus

**Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta**

Lyhytaikaisista poikkeamista säädettyistä kuljetuslämpötiloista kerrotaan jäljempänä elintarvikehuoneistoasetuksen 11 §:n kohdassa Muut sallitut poikkeamat. Kyseisessä kohdassa avataan yhdistelmäkuormien lämpötilanhallintaa.

Elintarvike	Lämpötila
tuoreet kalastustuotteet sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet sekä keitetyt ja jäädytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa <sup>a)</sup>
kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0 – 3 °C <sup>b)</sup>
muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), sushi sekä elävät simpukat	enintään 6 °C <sup>b)</sup>
sisäelimet	enintään 3 °C <sup>a)</sup>
raaka liha	enintään 7 °C <sup>a)</sup>
siipikarjanliha	enintään 4 °C <sup>a)</sup>
raakalihavalmisteet	enintään 4 °C <sup>a)</sup>
jauheliha ja jauhettu maksa	enintään 2 °C <sup>a)</sup>
siipikarjan jauheliha	enintään 2 °C <sup>a)</sup>
helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely	enintään 8 °C <sup>b)</sup>
muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat	enintään 6 °C <sup>b)</sup>
kylmäsäilytystä vaativat munatuotteet	enintään 4 °C <sup>a)</sup>
pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa	-18 °C tai kylmempi <sup>b)</sup>

- a) Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liite III  
b) laitosasetus (795/2014)

**Taulukko 2.** Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevia lämpötilavaatimuksia.

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

## 7 § Säilytys- ja myyntilämpötilat

### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Muut tuoreet pakatut kalastustuotteet, tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädettyssä lämpötilassa. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C:ssa.

Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä enintään 4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa.

Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloittellut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin 1 momentissa mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.

Kuumentamalla valmistettua helposti pilaantuvaa elintarviketta ei tarvitse jäähdyttää 9 §:ssä säädettyyn lämpötilaan, jos elintarvike ei ole tarkoitettu säilytettäväksi kylmässä. Tällainen elintarvike on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C.

Edellisestä momentista poiketen kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan kuitenkin säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Myös kokonaisia kalakukkoja voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä, jonka jälkeen ne on säilytettävä kalakukon myyntiajan loppuun enintään 6 °C:ssa tai hävitettävä. Myyntipaikassa pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivän lopussa.

Elintarvikkeiden myyntiä ja säilytystä koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat olosuhdelämpötilaa.

### **Lähellä sulavan jään lämpötilaa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita (enintään 2 °C)**

- Tuoreet pakatut kalastustuotteet (pl. tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet) ml. suolaamaton mäti
- Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet
- Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset (sekä pakatut että pakkaamattomat)
- Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet (sekä pakatut että pakkaamattomat) ml. suolaamaton mäti

Tuotteiden säilyminen lähellä sulavan jään lämpötilaa varmistetaan parhaiten pitämällä tuotteet hyvin jäitettynä. Sulamisvesi ei saa jäädä kosketuksiin tuotteiden kanssa.

### **0 – 3 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita**

- Tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet
- Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet
- Tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kuten kylmä- tai lämminsavulohi
- Suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti

### **Enintään 4 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita**

- Jauheliha ja jauhettu maksa

**Enintään 6 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita**

- Maito (ml. raakamaito)
- Kerma
- Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörintia tai vastaavaa käsittelyä, kuten pastöroimattomasta maidosta valmistettu tuorejuusto
- Idut
- Paloitellut kasvikset
- Kalapuolisäilykkeet
- Elävät simpukat
- Sushi
- Kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu enintään 6 °C:ssa poikkeavaa säilytys- ja myyntilämpötilaa, kuten valmisruoat, katkarapupuolisäilykkeet, makkarat, leikkeleet, raaka liha, siipikarjan liha, raakalihavalmisteet (esimerkiksi marinoitu liha, siskonmakkarat), konditoriatuotteet, kuten kerma- ja tuorejuustokakut ja -leivokset

Kasviksilla tarkoitetaan tuoreita marjoja, hedelmiä ja vihanneksia. **Paloitellulla kasviksella** tarkoitetaan tuoretta, mekaanisesti käsiteltyä, esimerkiksi kuorittua, raastettua tai pilkottua kasvista, jota on käsitelty siinä määrin sen rakennetta muuttaen, että se on muuttunut helposti pilaantuvaksi elintarvikkeeksi eikä siis säily korkeammassa lämpötilassa. Kasviksen paloittelulla ei tarkoiteta kasvien kohtuullista kauppakunnostusta, kuten suurien juurten ja hedelmien jakamista sopivan kokosiin osiin kuluttajalle myyntiä varten.

**Kalapuolisäilykkeellä** tarkoitetaan kalajalostetta, joka on pakattu suljettuun lasi-, metalli- tai muovipakkaukseen. Puolisäilykkeiden säilyvyys edellyttää aina kylmäsäilytystä. Puolisäilykkeiden säilyvyys voi perustua mm. vesiaktiivisuuden alentamiseen esimerkiksi suolalla tai sokerilla, pH:n alentamiseen tai säilöntäaineiden käyttöön. Puolisäilykkeitä ovat esimerkiksi silakka- ja sillipuolisäilykkeet.

**Enintään 8 °C:ssa säilytettäviä ja myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita**

- Maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai vastaava lämpö- tai muu käsittely, kuten jogurtit, viilit, piimät ja useimmat juustot.
- sellaiset konditoriatuotteet, joissa on kermavaahtoa, johon on lisätty sokeria tai kerma on kasvirasvapohjaista, mutta joissa paistamalla valmistettu konditoriatuote vanhenee luonnostaan niin nopeasti, että kahden asteen säilytyslämpötilan nousulla ei ole tuotteen turvallisuudelle huomattavaa merkitystä. Tähän ryhmään kuuluu esimerkiksi laskiaispulla.

**Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike**

Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdetty, on säilytettävä myyntikalusteessa siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C. Elintarvikehuoneistoasetuksessa ei ole määritelty kuumana myytävillä elintarvikkeilla enimmäismyyntiaikaa. Useimpien kuumana myytävien elintarvikkeiden aistinvaraiset ominaisuudet heikentyvät nopeasti ja asettavat siten aikarajan myynnille. Myyntiajan pituus on ratkaistava tuotekohtaisesti ottaen huomioon elintarvikkeen soveltuvuus ihmisravinnoksi.

Kerran kuumana palvelumyynnissä (ei itsepalvelumyynnissä) ollutta tai valmistustiloissa kuumana säilytettyä ruokaa, kuten grillattua broileria tai lohikiusausta, saa jäähdyttää ja

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

myydä seuraavana päivänä jäädytettynä tai uudelleen kuumennettuna, jos elintarvikkeen lämpötila on myynnin tai säilytyksen ajan pysynyt vähintään 60 °C:n lämpötilassa. Tuotteen jäähdytys tulee tapahtua tämän asetuksen 9 §:n mukaisesti. Jos elintarvikealan toimija osoittaa esimerkiksi säilyvyyskokein, että elintarvike säilyy pidempään kuin 2 päivää, voi elintarvike olla myynnissä vielä kolmantena päivänä.

### **Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva leipomotuote**

Kuumentamalla valmistetulla helposti pilaantuvalla leipomotuotteella tarkoitetaan tässä asetuksessa sellaista tuotetta, johon ei kuumentamisen jälkeen lisätä mitään ainesosaa. Tällaisia leipomotuotteita ovat esimerkiksi erilaiset piirakat kuten lihapiirakat, riisi-, porkkana-, ohra- ja perunapiirakat, pitsat, rönttöset, sultsinat, lörtsyt ja pasteijat, kuten liha- ja munapasteijat. Näitä leipomotuotteita vähittäismyyntipaikat voivat joko valmistaa itse, paistaa raakapakasteista tai hankkia leipomoista jäädyttämättöminä. Huoneenlämmössä myynnissä pidettyjä myymättä jääneitä tuotteita ei valmistuspäivän jälkeen saa jäädyttynäkään myydä. Kuitenkin esimerkiksi runebergintorttu ja berlininmunkki eivät ole helposti pilaantuvia leipomotuotteita.

Tällä säädöksellä lainlaatija on ottanut kantaa kuumentamalla valmistettujen helposti pilaantuvien leipomotuotteiden myynnin riskeihin. Useiden tuotteiden suurin riski on riisi ja siitä keitetty puuro ja riisistä peräisin oleva mahdollinen itiöllisten bakteerien aiheuttama saastutus. Jos tällaisten tuotteiden myynnissä halutaan käyttää menettelyä, joka lisää entisestään kuluttajalle aiheutuvaa riskiä, tulee toimijan osoittaa, millä keinoin hän hallitsee lisääntyneen riskin. Jos toimija kuitenkin pystyy osoittamaan säilyvyyskokeilla, että poikkeavaan myyntitapaan ei liity elintarviketurvallisuuteen liittyvää riskiä, huoneenlämmöstä myyminen on mahdollista myös itsestään sulaneille tuotteille. Ehtona on, että toimija (tai tuotteen valmistaja) on teettänyt säilyvyyskokeet kyseisen valmistajan tuotteille ja tulokset osoittavat, että ko. tuote säilyy myyntipäivän ajan huoneenlämmössä. Säilyvyyskokeiden koejärjestelyt tulee olla kuvattu ja tehtynä samalla lailla kuin tuotteita on tarkoitus käsitellä ja myydä myyntipaikassa. Nämä poikkeusjärjestelyt on kuvattava omavalvontasuunnitelmassa ja toimijan on esitettävä säilyvyyskoetulokset valvojalle pyydettyäessä.

Jos pakasteesta otetaan sulamaan valmiiksi paistettuja riisipiirakoita ja niitä myydään huoneenlämmössä, tulee tuotteen pakkausmerkinnöissä tai myynnin yhteydessä olla kirjallisesti tieto siitä, että tuote on varastoitu pakasteena tai jäädytettynä ja niitä ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen. Jos tietoa pakasteena varastoimisesta ei ole, kuluttajaa johdetaan harhaan, koska yleinen käsitys on, että huoneenlämmössä myytävät piirakat tai pasteijat ovat ns. ”uunituoreita” tuotteita.

Tämä mahdollisuus on tarkoitettu ensi sijaisesti niille toimijoille, joilla ei tilanahtauden vuoksi ole mahdollisuutta hankkia paistouunia.

### **Kalakukot**

Laitosasetuksessa kalakukolla tarkoitetaan elintarviketta, jolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen nimitys. Sillä tarkoitetaan taikinakuoreen tehtyä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävää tai vastaavaa perinteistä elintarviketta. Nimisuojarahjestelmästä, kalakukon määritelmästä ja valmistusmenetelmästä on tarkemmin Eviran internetsivulla ([Linkki internetsivulle](#)). Kalakukon valmistuksesta ja myynnistä on erillinen Eviran ohje 16021.

### **Valmistajan todistus elintarvikkeen säilyvyydestä huoneenlämmössä**

Jos elintarvikealan toimijalla on valmistajan todistus siitä, että elintarvikkeen säilyvyys ei edellytä kylmäsäilytystä (esim. tietyt kypsytetyt juustot eivät ole helposti pilaantuvia elin-

Elintarviketurvallisuus

### Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

tarvikkeita), ko. elintarvikkeiden säilytykseen ei tarvitse soveltaa helposti pilaantuville elintarvikkeille tarkoitettuja säilytys- ja myyntilämpötiloja. Elintarvikkeet voidaan tällöin myydä ilman kylmäkalustetta.

#### **Myyntiaikojen hallinta**

Toimijalla on oltava käsitys siitä, kuinka kauan elintarvikkeita voi myydä. Elintarvikehuoneistoasetuksessa säädetään muutamista yksittäisistä asioista: 4 §:ssä säädetään perkaamattoman kalan ja 14 §:ssä myymälässä valmistetun jauhelihan tai jauhetun maksan myyntiajasta. Elintarvikkeiden myyntiä varten pakkauksia avataan, esimerkiksi juustoja paloitellaan ja pakataan kelmuun, liha- ja kalatuotteita siivutetaan, paloitellaan tai marinoidaan palvelu- tai itsepalvelumyyntiin. Jos elintarvikepakkaus avataan, toimijalla on oltava käsitys siitä, kuinka kauan elintarvikkeita voi pitää myynnissä. Alkuperäiseen pakkaukseen merkitty päiväys tarkoittaa avaamattoman elintarvikkeen säilyvyysaikaa silloin, kun tuote on varastoitu säädettyssä säilytyslämpötilassa. Toimijan on kuvattava omavalvonnassa, työohjeissa tai toimijalla on muuten oltava tiedossa toimintatapa, millä myynnissä olevien elintarvikkeiden myyntiajat hallitaan sekä miten eri elintarvike-erät pidetään tarvittaessa erillään.

## 8 § Tarjoilulämpötilat

---

### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.

Lukuun ottamatta 12 §:n 1 momentissa tarkoitettuja elintarvikkeita, saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla kerran ja enintään neljä tuntia. Jos tarjoilussa noudatetaan 7 §:n lämpötilavaatimuksia, edellä mainittua neljän tunnin tarjoilu-aikaa ei sovelleta.

Elintarvikkeiden tarjoilua koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat elintarvikkeen lämpötilaa.

Tämän pykälän säännökset tarkoittavat ruoan asettamista tarjolle esimerkiksi lounasravintolan noutopöytään, henkilöstöravintolan itsepalvelulinjastoon tai hotellin aamiaistarjoiluun. Henkilökunnan annostelevaan ruokaan sovelletaan 7 §:n lämpötiloja.

Kaikki lounaspöydissä tarjolla olevat elintarvikkeet, esimerkiksi leivät, rasvaveitit ja salaattinkastikkeet eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita, minkä takia tarjolla pidon rajoitukset eivät koske niitä.

### Tarjolla pitoaika

Tarjolla pitoaika on se aika, jonka ruoka on tarjolla asiakkaiden otettavissa. Valmis ruoka voidaan tarjoilupaikassa säilyttää joko kylmänä tai kuumana 7 §:n lämpötilavaatimuksia noudattaen ja laittaa tarjolle pienempinä erinä menekin mukaan.

Jos helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjolla pidossa noudatetaan 7 §:n lämpötilavaatimuksia, voidaan elintarvikkeita pitää tarjolla pidempään kuin 4 tuntia. Elintarvikealan toimijan olisi hyvä kuvata omavalvonnassa, toimitaanko 7 vai 8 §:n mukaisesti, jos elintarvikkeet ovat asiakkaiden itse otettavissa.

Jos helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten salaattiannoksia, täytettyjä sämpylöitä ja voileipiä, on tarjoilupaikassa tarkoitus pitää tarjolla kauemmin kuin 4 tuntia, tulee elintarvikkeet pitää tarjolla suojattuina, esimerkiksi kelmutettuina, käärittyinä tai vitriineissä. Tällöin niihin automaattisesti sovelletaan 7 §:n mukaisia myyntilämpötilavaatimuksia, ellei esimerkiksi kylmälaitteiden heikon toimimisen vuoksi olekin järkevintä tulkita myynti 4 tunnin tarjolla pidoksi.

### Sushin tarjoilu-aika

Sushin tarjoileminen ilman lämpötilarajaa itsepalvelulinjastossa voidaan sallia, jos 4 tuntiin lasketaan sekä valmistukseen liittyvä riisin seisonta-aika huoneenlämmössä ilman jäädytystä että itsepalvelulinjastossa oleva tarjolla pitoaika. Tällöin tarjolla pitoon ei vaadita kylmäkalustetta, mutta aikarajan noudattaminen on tärkeä riskinhallintatoimenpide.

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### **Elintarvikkeiden luovuttaminen ruoka-apuun**

Kerran tarjolla olleita helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita saa luovuttaa ruoka-apuun.

Huomioitavaa on, että esimerkiksi kouluruuan tarjoilu kansalaisille välittömästi koululaisten jälkeen samasta itsepalvelulinjastosta ei ole ruoka-apua, jos luovuttaminen tapahtuu normaalina tarjoiluna samalla esillepanolla.

Tarkempia ohjeita on Eviran ohjeessa 16035 ruoka-apuun luovutettavista elintarvikkeista.



Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

## 9 § Jäähdyttäminen

### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaiteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

### Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeiden jäähdyttämisestä seuraavaa:

6. Jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.

Elintarvikkeiden säännölliseen jäähdyttämiseen ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen tulee olla tähän tarkoitukseen varatut laitteet ja kalusteet. Elintarvikkeiden kylmäsäilytyslaitteita ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jäähdyttämiseen, sillä niiden jäähdytysteho ei yleensä ole riittävä 9 §:n mukaisen jäähtymisnopeuden saavuttamiseen. Kylmäsäilytyslaitteessa voi kuitenkin jäähdyttää pieniä määriä elintarvikkeita edellyttäen, että laitteen teho on riittävä ja samaan aikaan laitteessa säilytettävien muiden elintarvikkeiden lämpötila ei nouse. Pienien määrien jäähdyttäminen voi onnistua myös kylmän veden avulla. Jäähdyttämisen onnistumista ja säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa tulee seurata omavalvonnan avulla.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 11 § 1 momentissa mainittua 3 Celsiusasteen joustoa ei tulisi soveltaa jäähdyttämiseen.

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

**10 § Pakasteet ja jäätelö****Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)**

Jäätelön ja pakastetun jäätelöaineksen lämpötilan on oltava varastoinnin, kuljetuksen ja myynnin aikana vakaa ja sen on pysyttävä valmisteen kaikissa osissa -18 °C tai sitä kylmempänä. Kuljetuksen ja myynnin aikana sallitaan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:een. Välittömästi ennen tarjoilua jäätelöä saa kuitenkin säilyttää siten, että jäätelön lämpötila on lämpimämpi kuin -18 °C. Pakasteiden kuljetuksesta ja säilytyksestä säädetään erikseen.

Pakasteiden ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan yleissopimuksen (ATP) (SopS 48/1981) piiriin kuuluvissa kuljetuksissa on noudatettava sopimuksen liitteissä määritellyt lämpötiloja.

Vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakastesäilytystilaan, joka on alle 10 kuutiometriä ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla, ei sovelleta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetun komission asetuksen (EY) N:o 37/2005 2 artiklassa säädettyjä lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia.

**Komission asetuksessa pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana vaadittavasta lämpötilan seurannasta (EY) N:o 37/2005 (2 ja 3 artikla) säädetään seuraavaa:**

**2 artikla****Lämpötilan seuranta ja tallennus**

1. Pakastettujen elintarvikkeiden kuljetusvälineet, välivarastot ja varastot on varustettava asianmukaisin tallennusvälinein, jotta pakastettujen elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevan ilman lämpötilaa voidaan valvoa tihein ja säännöllisin väliajoin.
2. Tammikuun 1 päivästä 2006 kaikkien mittausvälineiden, joita käytetään lämpötilan seurantaan 1 kohdassa tarkoitettulla tavalla, on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset. Elintarvikealan toimijoiden on säilytettävä kaikki asiaankuuluvat asiakirjat, joiden avulla voidaan tarkastaa, että edellä mainitut välineet ovat vastaavan EN-standardin mukaisia. Sellaisten mittausvälineiden käyttöä, jotka on ennen tämän asetuksen antamista voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti asennettu 31 päivään joulukuuta 2005 mennessä, voidaan kuitenkin jatkaa 31 päivään joulukuuta 2009 saakka.
3. Elintarvikealan toimijan on päivättävä lämpötilatallenteet ja säilytettävä ne vähintään vuoden ajan tai kauemmin ottaen huomioon pakastetun elintarvikkeen luonne ja tarjollapitoaika.

**3 artikla****Poikkeuksia 2 artiklaan**

1. Poikkeuksena 2 artiklaan katsotaan riittävän, että ilman lämpötila mitataan vähittäismyyntitiloissa varastoinnin aikana sekä paikallisjakelun aikana vähintään yhdellä helposti nähtävällä lämpömittarilla.

Avoimien vähittäismyyntitilojen osalta

- a) tilojen enimmäislastauskorkeus on merkittävä selvästi;
- b) lämpömittarin on osoitettava lämpötila ilman sisäänvirtaamispuolella kyseisen merkinnän tasolla.

2. Jäsenvaltio voi myöntää poikkeuksia 2 artiklassa säädettyistä vaatimuksista, jos varastointiin tarkoitettu myyntipisteen pakastesäilytystila on alle 10 kuutiometrin suuruinen, niin että ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla.

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

**Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeiden sulattamisesta seuraavaa:**

7. Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveysriskiä. Jos sulatuksen valumanesteet saattavat aiheuttaa terveysriskin, ne on viemäroitava asianmukaisesti. Sulattamisen jälkeen elintarvikkeet on käsiteltävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski on mahdollisimman pieni.

Elintarvikkeiden pakastamisesta ja jäädyttämisestä elintarvikehuoneistoissa on erillinen Eviran ohje 16049.

## 11 § Poikkeamat lämpötiloista

### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun IX kohdan 5 tarkoittama helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi olla korkeintaan 3 °C luvussa 3 annetuista lämpötilavaatimuksista. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä.

Konditoriatuotteiden kuljetuksissa lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi kuitenkin olla 1 momentissa mainittua suurempi.

### Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään elintarvikkeiden kuljetus-, säilytys-, myynti-, tarjoilu- ja jäähdytyslämpötiloista sekä lyhytaikaisista poikkeamista seuraavaa:

5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

### Lämpötilavaatimukset ja lyhytaikainen poikkeama lämpötiloista

Elintarvikehuoneistoasetuksen kolmannessa luvussa säädetään lämpötiloista. Lämpötilavaatimuksia on annettu sekä olosuhteelle että elintarvikkeille. Elintarvikehuoneistoasetuksen 11 §:n mukaan elintarvikkeiden lämpötila voi poiketa lainsäädännössä vaaditusta lämpötilasta lyhytaikaisesti enintään kolme astetta. Poikkeama on annettu **elintarvikkeen lämpötilalle** riippumatta siitä, onko säädöksen vaatimus olosuhteen lämpötilalle vai elintarvikkeen lämpötilalle.

Kolmen asteen lämpötilan joustoa ei ole tarkoitettu koskemaan elintarvikehuoneistoasetuksen 8 § 1 momentissa mainittua 12 °C:een lämpötilaa eikä 9 §:ssä säädettyä jäähdytystä.

Lyhytaikainen lämpötilapoikkeama tarkoittaa kertaluonteista korkeintaan 24 tuntia kestävää poikkeamaa lainsäädännön vaatimasta lämpötilasta. Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloissa voivat aiheutua käytännössä esimerkiksi lyhytaikaisesta työvaiheesta, kuten elintarvikkeiden valmistamisesta, siirtämisestä kylmävarastosta myyntikalusteeseen tai elintarvikkeiden tarjoilusta. Esimerkiksi vähittäiskaupassa vakuumpakattujen lämminsavukalojen vastaanoton ja myynnin välissä jokainen kalaerä lämpenee hieman lyhytaikaisesti, kun erä odottaa sijoittamista laatikoista myyntikalusteeseen.

Lyhytaikainen elintarvikkeen lämpötilapoikkeama voi aiheutua myös jostakin muusta kuin normaalista elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvästä työvaiheesta, esimerkiksi sähkökatkoksesta tai kylmälaitteen rikkoutumisesta.

Vaadituista lämpötiloista poikkeamisen ei voida katsoa olevan lyhytaikaista silloin, kun saman elintarvike-erän lämpötila kohoaa useamman kerran lyhytaikaisesti elintarvikkeen käsittelyn tai myynnin aikana. Esimerkiksi, jos vähittäiskaupassa myyntikalusteen lämpötila

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

la vaihtelee viikon aikana siten, että vakuumpakatut graavikalat lämpiävät useita kertoja myyntiaikana, lämpötilapoikkeaman ei voida katsoa olevan lyhytaikainen.

### **Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta omavalvonnassa**

Omavalvontaan sisältyvä elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta on yksi tärkeimmistä elintarvikkeiden turvallisuuteen vaikuttavista tekijöistä. Hyvät toimintatavat elintarvikkeiden käsittelyssä ja niihin liittyvät työohjeet, lämpötilojen seuraaminen, kirjaaminen sekä oikeat ja riittävät korjaavat toimenpiteet ovat keinoja riskien hallitsemiseksi ja hallinnan osoittamiseksi.

Toimijan on omavalvonnallaan pystyttävä varmistumaan ja osoittamaan myös valvojalle, että lämpötilat ovat hallinnassa. Lämpötilojen on oltava vaatimuksenmukaisia ja toiminnassa mahdollisesti esiintyvän lämpötilapoikkeaman on oltava lyhytaikainen ja korkeintaan 3 °C lainsäädännön asettamasta lämpötilavaatimuksesta.

Jos lämpötila poikkeaa enemmän kuin 3 °C lainsäädännössä vaaditusta tai poikkeama ei ole lyhytaikainen, toimijan on velvollisuus aina ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin, joihin kuuluu lämpötilojen saattaminen vaatimustenmukaiseksi ja elintarvikkeiden käyttöön liittyvien toimenpiteiden harkitseminen. Poikkeaman johdosta elintarvikkeisiin kohdistettavat toimenpiteet perustuvat arvioon elintarvikkeiden turvallisuudesta. Poikkeamatilanteiden aiheuttama riski riippuu siitä millaisesta elintarvikkeesta on kyse sekä poikkeaman kestosta ja suuruudesta. Harkittaessa tuotteisiin kohdistuvia toimenpiteitä on otettava lisäksi huomioon elintarvikkeen erityisriskit, esimerkiksi listeriabakteerin tai *Clostridium botulinum* -bakteerin vaara.

### **Lämpötilojen seurantatavan ja seurantatiheyden valinta omavalvonnassa**

Varmistaakseen lainsäädännön lämpötilavaatimusten toteutumisen toimijan on mitattava ja seurattava elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötiloja. Lyhytaikaisen lämpötilapoikkeaman määrittelemiseksi toimijan tulee mitata elintarvikkeiden lämpötiloja niiden käsittelyn aikana ja kirjata, kuinka paljon lämpötila poikkeaa ja kuinka kauan poikkeama kestää.

Lämpötilamittauksia on tehtävä useista elintarvikkeista ja eri puolilta kuljetusvälinettä tai säilytys-, myynti- tai tarjoilukalustetta, koska lämpötilat voivat vaihdella niissä huomattavasti. Erityistä huomiota tulee kiinnittää lämpötilojen vaihteluun kalusteen eri kohdissa, kun on kysymys sellaisista elintarvikkeista, joiden käsittelyyn sisältyy erityisiä riskejä. Lämpötilan mittaaminen tulee aina tehdä niistä kohdista, joissa elintarvikkeiden lämpötila todennäköisimmin voi poiketa vaaditusta.

Toimija määrittelee edellä mainittuihin mittauksiin perustuen, mistä ja kuinka usein hän omavalvonnassaan seuraa ja kirjaa elintarvikkeiden tai olosuhteiden lämpötiloja. Erityisesti, jos toimintaan sisältyy elintarvikkeiden lämpötilan lyhytaikainen nousu, toimijan on hyvä kuvata omavalvonnassaan, minkälaisessa tilanteessa ja millaiseen elintarvikkeiden käsittelyyn poikkeama liittyy. Lämpötilojen seuraamisen ja kirjaamisen lisäksi usein on tarpeen myös laatia työohjeet työntekijöille hyvistä toimintatavoista elintarvikkeiden käsittelyssä.

Toimijan on pystyttävä perustelemaan ja osoittamaan, miten hän on päätenyt siihen, että tietty lämpötilojen hallintatapa on riittävä. Lämpötilojen mittaussarjat ja hyviin toimintatavoihin liittyvät työohjeet voivat tavanomaisissa tapauksissa olla riittävä perustelu seuranta-

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

tavan ja -tiheyden määrittämiseksi. Lisäksi toimijan on aika ajoin ja erityisesti epäilytapauksissa varmistettava lämpötilojen hallinta ylimääräisillä mittauksilla.

### Esimerkki 1.

Toimija seuraa ja kirjaa kylmälaitteen olosuhteen lämpötilaa useista eri kohdista sekä useiden laitteessa säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaa pari kertaa päivässä kahden viikon ajan. Toimija tulee ottaa huomioon myös kylmälaitteiden sulatuksen vaikutus elintarvikkeen ja laitteen lämpötilaan. Tarkoituksena on löytää sellainen kylmälaitteen olosuhteen lämpötila, jossa elintarvikkeen lämpötila pysyy jatkuvasti lainsäädännön vaatimassa lämpötilassa päivittäisen elintarvikehuoneiston toiminnan aikana. Kun toimija on mittauksilla varmistunut siitä, että lämpötilat ovat vaatimustenmukaisia, hän ryhtyy seuraamaan olosuhteen lämpötilaa kalusteen omasta lämpömittarista ja kirjaa lämpötilan esimerkiksi aluksi kerran päivässä. Kun lämpötilat pysyvät hyvin hallinnassa, olosuhteen lämpötilaa voi seurata ja kirjata esimerkiksi kerran viikossa. Jos lämpötilahallinnassa epäillään häiriöitä, mittauksia ja kirjauksia tulee tehdä enemmän tai mittaussakso voidaan toistaa ja selvittää, pitääkö olosuhdetta tai toimintatapaa muuttaa, jotta lämpötilat hallitaan.

### Esimerkki 2.

Lämminsavukala on tarjolla noutopöydässä. Kalan lämpötila nousee 10 °C:een, jos se on tarjolla korkeintaan kahden tunnin ajan. Lämpötila nousee yli sallitun, jos kala on tarjolla yli kolme tuntia. Lämminsavukalaa lisätään pöytään kulutuksen mukaan siten, että kala on tarjolla korkeintaan kahden tunnin ajan. Tehtävä on annettu tietyn henkilön vastuulle, mikä on kirjattu omavalvontasuunnitelmaan ja henkilöllä on tehtävästään myös työohje. Toimija on todennut ja voi osoittaa lyhytaikaisen lämpötilanousun ja ajat mittauksilla, joista on kirjanpito.

### Esimerkki 3.

Tuoreet kalat tuodaan ravintolaan aikaisin aamulla lounastarjoilua varten. Kaloille tehdään vastaanottotarkastus, jossa todetaan, että kala on hyvin jäitetty. Omavalvonnassa on todettu, että hyvin jäitetty kala on aina lähellä sulavan jään lämpötilaa eikä kalojen lämpötilaa tarvitse sen vuoksi mitata. Kalat varastoidaan ilman jäitä ravintolan kylmävarastossa, josta koko kalaerä käytetään kuumennettavan lounasruuan raaka-aineena neljän tunnin sisällä sen vastaanottamisesta. Varaston lämpötila on 5 °C ja sitä seurataan rekisteröivällä lämpötilamittarilla. Kalan käsittelyn työvaihe kestää puoli tuntia. Lyhytaikainen lämpötilan nousu on todennettavissa kalaerän mukana saapuvasta rahtikirjasta tai vastaanoton tarkastuksen kirjauksista. Edellä mainittu käytäntö on vaatimusten mukaista vain, jos koko kalaerä käytetään kuvatulla tavalla. Jos koko kalaerää ei käytetä lounaaksi, kalat on syytä säilyttää kylmävarastossa jäitettyinä ja kalojen lämpötiloja on syytä seurata tarkemmin.

### Esimerkki 4.

Erä vakuumpakattua kylmäsavukalaa toimitetaan aamupäivällä vähittäiskauppaan. Erä tulee yhdistelmäkuormassa, jossa sen lämpötilan on mittauksilla todettu yleensä nousevan noin kaksi astetta vaaditusta lämpötilasta.

1) Toimija on todennut lämpötilojen mittauksilla, että kalaerä ei jäähdy myyntikalusteessa riittävän nopeasti lainsäädännössä vaadittuun 0 - 3 °C lämpötilaan. Kalan myynnistä vastaavan työntekijän vastuulla on viedä kalaerä ensin kylmävarastoon kolmeksi tunniksi, jona aikana lämpötilan on todettu laskevan lainsäädännön vaatimaksi ja kalaerä voidaan siirtää myyntikalusteeseen tämän jälkeen. Kalan jäähtymisestä on mittaussarja ja toimintatavasta työohje henkilökunnalle. Toimijan mittaussarja ja työohje, jota henkilökunnan to-

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

detaan noudattavan, osoittaa, että lämpötilahallinta lyhytaikaisine poikkeamineen on kunnossa.

2) Kalaerä on hyvin pieni. Toimija on säätänyt myyntikalusteen lämpötilan sellaiseksi, että pieni kylmäsavukalaerä jäähtyy viidessä tunnissa lainsäädännön vaatimaksi. Toimijalla on esittää lämpötilojen mittaussarja pienen kalaerän jäähtymisestä ja työohje henkilökunnalle siitä, mikä on pieni kalaerä ja miten sen suhteen toimitaan. Isommat kalaerät viedään kylmävarastoon kohdan 1 mukaan, mikä on mainittu työohjeessa.

### Esimerkki 5.

Kylmäkalusteen lämpötila on yleensä riittävä pitämään lihaleikkeleet vaaditussa lämpötilassa. Ilmeisesti laite on kuitenkin viikonlopun aikana rikkoutunut ja jotkut tuotteista ovat lämmenneet noin kaksi astetta vaaditusta lämpötilasta. Elintarvikkeen lämpötilan poikkeaman lyhytaikaisuus voidaan osoittaa sillä, että kylmälaitteen olosuhteen lämpötilalenteessa on nähtävissä viimeisen vuorokauden sisällä tapahtunut selvä normaalista poikkeava nousu, mikä selittää myös elintarvikkeen lämpötilan nousun. Koska nousu on vain kaksi astetta ja todistetusti lyhytaikainen, korjaavaksi toimenpiteeksi riittää elintarvikkeiden siirtäminen toimivaan myyntikalusteeseen ja varmistuminen lämpötiloja mittaamalla ja kirjaamalla, että tuotteet jäähtyvät vaadittuun lämpötilaan riittävän nopeasti.

### Esimerkki 6.

Myyvälään vastaanotettu tyhjiöpakattu tuore kala säilyy myymälän kylmävarastossa lainsäädännön vaatimassa lämpötilassa (enintään 3 °C). Kalojen lämpötiloja on kylmävarastossa mitattu riittävästi ja mittauksista on kirjaukset. Kalaa siirretään myymälän puolelle myyntikalusteeseen. Myyntikalusteen ja siinä olevien kalojen lämpötiloja on mitattu ja kirjattu. Toimija on todennut, että pakatun tuoreen kalan lämpötila myynnin aikana saattaa jossakin myyntikalusteen osassa nousta enintään kolmen asteen verran lainsäädännön vaatimasta lämpötilasta. Toimijan tulee huolehtia siitä, että tuoreen kalan lämpötilan nousu on lyhytaikainen. Toimijan on luotava järjestelmä, jolla hän pystyy osoittamaan, että kalat ovat olleet myyntikalusteessa alle 24 tuntia. Toimija voi esimerkiksi merkitä myynnissä olevien kalojen pakkauksiin ajan, jolloin kalat on siirretty myyntikalusteeseen.

## **Lämpötilojen mittauslaitteet**

Kun lämpötiloja mitataan ja erityisesti, kun poikkeamia arvioidaan, tulee toimijan varmistaa, että mittalaitteet ja mittaustapa ovat luotettavia. Mittaustulosta arvioitaessa tulee huomioida lämpömittarin tarkkuus ja mittausepävarmuus. Mittalaitteet tulee kalibroida mittalaitteen valmistajan ohjeiden mukaisesti ja tarvittaessa esimerkiksi infrapunamittarin mittaustulos varmistetaan sopivalla kontakti- tai piikkimittarilla.

## **Lämpötilojen viranomaisvalvonta**

Elintarvikevalvontaviranomainen valvoo, että lainsäädännön asettamia lämpötilavaatimuksia noudatetaan olosuhteiden ja elintarvikkeiden lämpötilojen osalta. Elintarvikevalvontaviranomainen arvioi omavalvonnan riittävyttä arvioidessaan myös elintarvikehuoneiston lämpötilahallinnan, mukaan lukien mahdolliset sallitut lyhytaikaiset lämpötilapoikkeamat.

Valvonnassaan elintarvikevalvontaviranomainen todentaa lämpötilavaatimusten täyttymisen toimijan tekemistä lämpötilalenteista ja kirjanpidosta. Valvoja todentaa myös seuraamalla henkilöstön työtapoja ja haastattelemalla, että henkilöstö noudattaa hyviä työskentelytapoja ja niistä annettuja työohjeita. Elintarvikevalvontaviranomainen tarkastaa myös korjaavien toimenpiteiden riittävyyden ja oikeellisuuden, mikäli poikkeamia on ollut. Lisäksi valvoja tarvittaessa mittaa olosuhteen tai elintarvikkeen lämpötiloja.

Myös valvojan on varmennettava mittalaitteensa toimivuus säännöllisellä kalibroinnilla.

## **Lämpötilat kuljetusten aikana**

### **Yhdistelmäkuormat**

Yhdistelmäkuormalla tarkoitetaan elintarvikkeiden kylmäkuljetusta, joka lähtee muualta kuin laitoksesta ja jossa on mukana enintään 6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lisäksi sellaisia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joille eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa asetetaan alhaisempia lämpötilavaatimuksia, kuten raakaa kalaa (lähellä sulavan jään lämpötilaa), sisäelimiä (enintään 3 °C), siipikarjanlihaa (enintään 4 °C), raakalihavalmisteita (enintään 4 °C), jauhelihaa (enintään 2 °C) tai munamassaa (enintään 4 °C). Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 1 artiklan 5 b i –kohdan mukaan lämpötilavaatimuksia sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa viimeiseen vähittäismyyntipaikkaan asti. Tulee muistaa, että elintarvikkeiden kuljetusta koskevat lämpötilavaatimukset tarkoittavat elintarvikkeen lämpötilaa.

Muualta kuin laitoksista lähteivissä yhdistelmäkuormissa kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat voivat nousta korkeintaan +6 °C:een. Kuljetettavat elintarvikkeet eivät saa jäättyä. Jos yhdistelmäkuormissa kuljetetaan pakkaamatonta raakaa kalaa, sen tulee olla hyvin jäätettynä.

Yhdistelmäkuormien kuljetusajaksi suositellaan korkeintaan 24 tuntia.

Kuljetustermiinaalit, joissa elintarvikkeiden jakelukuljetuksia reititetään uudestaan, laskeaan osaksi kuljetusketjua. Niissä voidaan noudattaa em. yhdistelmäkuormien lämpötilapoikkeusta edellyttäen, että kuljetusaika on korkeintaan 24 tuntia sisältäen elintarvikkeen termiinaalissa oloajan.

### **ATP-kuljetukset**

ATP-sopimuksen liitteen 2 lisäyksessä 2 sallitaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksissa lyhytaikainen korkeintaan 3 °C:n suuruinen elintarvikkeiden pinnan lämpötilan nousu.

### **Konditoriatuotteet**

Konditoriatuotteiden, mukaan lukien voileivät ja voileipäkakut, kuljetuksissa lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi olla elintarvikehuoneistoasetuksen 11 § 1 momentissa mainittua suurempi. Muita elintarvikkeita suurempaa lyhytaikaista lämpötilapoikkeamaa voidaan perustella konditoriatuotteiden kuljetusten yleensä lyhyellä (alle 2 tuntia) kestolla, jolloin lämpötilapoikkeamilla ei ole elintarviketurvallisuudelle mainittavaa merkitystä. Konditoriatuotteiden myyntiaika on myös tavallisesti lyhyt, joka osaltaan vähentää lämpötilan poikkeaman merkitystä elintarviketurvallisuudelle.

Käytännössä, kun kuljetetaan sellaisia konditoriatuotteita, joilla on tavallista pitempi myyntiaika tai jakeluketju, on säädettyjen lämpötilojen noudattaminen riskinhallinnan kannalta



Elintarviketurvallisuus

### Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

paljon tärkeämpää kuin sellaisten tuotteiden osalta, joissa tuote vanhenee jo luonnostaan niin nopeasti, että kohtuullisella lämpötilan nousulla ei ole tuotteen turvallisuudelle huomattavaa merkitystä.

#### **Salaatit ja raasteet**

Välittömään tarjoiluun tarkoitettut kylmässä säilytettävät **salaatit ja raasteet** on kuljetettava elintarvikehuoneistoasetuksen 6 §:n mukaisessa 6 °C:n lämpötilassa. Jos näitä elintarvikkeita joudutaan kuljettamaan lämpimämmässä, kuljetukseen käytetty aika voidaan laskea 4 tunnin enimmäistarjoilu-aikaan. Prosessissa pitää siten huomioida, missä vaiheessa salaatin tai raasteen lämpötila on 6 °C:een ja 12 °C:een välissä.

#### **Kylmänä ja kuumana säilytettävien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilytys- ja myyntilämpötilat**

Seuraavassa taulukossa on esitetty helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana säilytettävien ja myytävien elintarvikkeiden olosuhdelämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat elintarvikkeiden lämpötiloille (Taulukko 3).

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Kylmässä säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet	Olosuhteen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)	Elintarvikkeen tavoitelämpötila lainsäädännön vaatimassa olosuhte- lämpötilassa	Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla enintään (1367/2011; 11 §)
<b>KALASTUSTUOTTEET</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• tuoreet pakatut kalastustuotteet (pl. tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet) ml. suolaamaton mäti</li> <li>• tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet</li> <li>• keitetyt äyriäiset ja nilviäiset (sekä pakatut että pakkaamattomat)</li> <li>• sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet (sekä pakatut että pakkaamattomat) ml. suolaamaton mäti</li> </ul>	sulavan jään lämpötila (enintään 2 °C)	lähellä sulavan jään lämpötilaa (0 – 2 °C)	5 °C
<ul style="list-style-type: none"> <li>• tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet</li> <li>• kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet</li> <li>• tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet</li> <li>• suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti</li> </ul>	0 – 3 °C	0 – 3 °C	6 °C
<ul style="list-style-type: none"> <li>• muut jalostetut kalastustuotteet</li> <li>• kalakukot</li> <li>• sushi</li> <li>• elävät simpukat</li> </ul>	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<b>LIHA JA LIHATUOTTEET</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• jauheliha</li> <li>• jauhettu maksa</li> <li>• siipikarjan jauheliha</li> </ul>	enintään 4 °C	0 – 4 °C	7 °C
muu tuore liha ja lihatuotteet esim. <ul style="list-style-type: none"> <li>• sisäelimet</li> <li>• raaka liha</li> <li>• raakalihavalmisteet</li> <li>• lihavalmisteet (leikkeleet, lihasta valmistetut einokset, ruokamakkarat, yms.)</li> </ul>	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<b>MAITO JA MAITOPOHJAISET TUOTTEET</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• maito (ml. raakamaito,)</li> <li>• kerma</li> <li>• maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen ei sisälly pastörointia tai vähintään sitä vastaavaa käsittelyä</li> </ul>	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<ul style="list-style-type: none"> <li>• maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely</li> </ul>	enintään 8 °C	0 – 8 °C	11 °C
<b>MUUT HELPOSTI PILAANTUVAT ELINTARVIKKEET</b>			
mm. <ul style="list-style-type: none"> <li>• idut</li> <li>• paloitetut kasvikset</li> </ul>	enintään 6 °C	0 – 6 °C	9 °C
<b>Kuumassa säilytettävät ja myytävät elintarvikkeet</b>	<b>Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011; 7 §)</b>		<b>Elintarvikkeen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla (1367/2011; 11 §)</b>
	vähintään 60 °C		57 °C

**Taulukko 3.** Helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana säilytettävien ja myytävien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### Korjaavat toimenpiteet

Korjaavia toimenpiteitä myynti- ja säilytyslämpötilojen saattamiseksi lainsäädännön mukaisiksi voivat olla esimerkiksi:

- elintarvikkeen siirtäminen kylmään tai kuumentaminen
- kalusteen lämpötilan säätäminen oikeaan lämpötilaan
- kalusteen täyttämistä muutetaan ja/tai toimijan on pystyttävä seuraamaan ko. kalusteosan lämpötilaa
- kalusteeseen laitetaan vain vähän elintarvikkeita, jotka saadaan pian myytyä tai tuotteet asetellaan kalusteen osaan joka pitää elintarvikkeen oikeassa lämpötilassa
- lämpötilaa mittaava anturi sijoitetaan kalusteessa sellaiseen kohtaan, jossa on todennäköisesti suurin lämpötilapoikkeama

### Kylmänä ja kuumana tarjoiltavien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat

Alla on esitetty helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat (Taulukko 4.).

Kylmänä tarjoiltavat elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011, 8§)	Elintarvikkeelle sallittu korkein lämpötila tarjoilun aikana (1367/2011, 8§)
	ko. säilytyslämpötila	12 °C
Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet	Elintarvikkeen lämpötilavaatimus (1367/2011, 8§)	Elintarvikkeen lämpötila <u>saa lyhytaikaisesti olla</u> (1367/2011, 11§)
	vähintään 60 °C	57 °C

**Taulukko 4.** Helposti pilaantuvien, kylmänä ja kuumana tarjoiltavien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset ja lainsäädännön sallimat poikkeamat

### Muut sallitut poikkeamat

Poikkeuksesta **kuumentamalla valmistettujen helposti pilaantuvien leipomotuotteiden ja kalakukkojen** kuljetus-, säilytys- ja myyntilämpötiloihin on säädetty 6 ja 7 §:ssä.

Pakasteasetuksen 9 §:ssä säädetään **pakasteiden** lämpötilan lyhytaikaisesta muutoksesta enintään -15 °C:een varastoinnin, kuljetuksen ja myynnin aikana.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 10 §:ssä säädetään **jäätelön ja pakastetun jäätelöaineksen** lämpötilan lyhytaikaisesta muutoksesta enintään -15 °C:een kuljetuksen ja myynnin aikana. Samassa pykälässä säädetään, että jäätelön säilytyslämpötila saa välittömästi ennen tarjoilua olla korkeampi kuin -18 °C.

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

## Luku 4: Elintarvikemyynnin erityiset olosuhdevaatimukset

### 12 § Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita sekä toimijan valvonnassa muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai myytävä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

#### **Pakkaamattomat helposti pilaantuvat elintarvikkeet**

Elintarvikehuoneistoasetuksen 12 §:n 1 momentissa tarkoitettuja pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi liha, kala ja näistä valmistetut elintarvikkeet, valmisruoat (esimerkiksi kaupan eineskeittiössä valmistetut ruoat ja täytetyt sämpylät), pilkotut kasvikset ja pakasteäyriäiset. Momentti mahdollistaa näiden helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden myynnin myös itsepalveluna, jos elintarvikkeet voidaan suojata riittävästi.

Toimijan valvonnassa tarkoittaa tässä yhteydessä, että asiakas voi itse esimerkiksi koostaa salaattianoksia myymälän ”salaattibaarista” tai ottaa pakasteäyriäisiä myyntikalusteesta edellyttäen, että ottaminen tapahtuu hygieenisesti ja henkilökunnan välittömässä valvonnassa. Myyntiin tarkoitettujen elintarvikkeiden valikoimaa harkittaessa tulee ottaa huomioon elintarvikkeiden mikrobiologinen pilaantuvuus ja ristikontaminaation vaara sekä toimijan todellinen mahdollisuus valvoa tällaista myyntitapaa.

Toimijan tulee erityisesti varmistaa pakkaamattomien elintarvikkeiden myyntikelpoisuus ja jäljitettävyys.

#### **”Salaattibaarit” elintarvikemyymälöissä**

Helposti pilaantuvien pakkaamattomien elintarvikkeiden, esimerkiksi pilkottujen kasvien, pakasteäyriäisten tai pilkottujen, kypsien lihavalmisteiden, ottaminen myyntipöydästä tai -laitteesta, ns. salaattibaarista, asiakkaan itsepalveluna on mahdollista. Elintarvikkeiden tulee kuitenkin olla riittävän hyvin suojattuja ja hygieenisesti otettavissa. Tällainen toiminta on sijoitettava siten, että se on henkilökunnan välittömässä valvonnassa. Henkilökunnalla tulisi olla välitön näköyhteys myyntikalusteeseen ja mahdollisuus korjata virhe tai puute välittömästi. ”Salaattibaareihin” sovelletaan elintarvikehuoneistoasetuksen 7 §:n myyntilämpötilavaatimuksia. Salaattibaarissa voidaan kuitenkin noudattaa 8 §:n lämpötilavaatimuksia, jolloin myyntiaika voi olla enintään 4 tuntia.

#### **Muut pakkaamattomat elintarvikkeet**

Muilla pakkaamattomilla elintarvikkeilla tarkoitetaan mm. kokonaisia suolakurkkuja, leipää tai irtomakeisia. Näitä elintarvikkeita asiakas voi ottaa tai annostella hygieenisesti käsin koskettamatta esimerkiksi kauhoilla, ottimilla tai pihdeillä. Elintarvikehuoneistoasetuksen 7 §:n 5 momentissa mainittujen leipomotuotteiden ja muiden pakkaamattomien elintarvik-

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

keiden suojaamiseen voidaan käyttää kansia tai kupuja tai niitä voidaan myydä esimerkiksi vitriineistä.

### 13 § Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmisteita sekä kalastustuotteita ja eläviä simpukoita saa myydä valmiiksi pakattuna jäädytetyssä myyntilaitteessa. Jos niiden säilytykseen on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa myydä palvelumyyntinä pakkaamattomina erillisestä jäädytetystä myyntilaitteesta. Kalastustuotteet ja elävät simpukat on tällöin erotettava riittävällä väliseinällä tai muutoin pidettävä riittävästi erillään muista tuotteista. Lisäksi pakkaamattomia lihavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita saa myydä toimijan valvonnassa siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivä on ilmoitettava vähittäiskaupasta toiseen toimitettaessa.

Tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittua jäädyttämisvaatimusta ei sovelleta pyydettyyn silakkaan (*Clupea harengus membras*) ja kilohaiiin (*Sprattus sprattus*) eikä niistä valmistettuihin tuotteisiin.

#### Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII luvun III A, C, ja D osassa, luvun IV A osassa ja luvussa V säädetään seuraavista asioista:

##### III LUKU: KALASTUSTUOTTEITA KÄSITTELEVIÄ LAITOKSIA JA ALUKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

- A. TUOREITA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET
- C. MEKAANISESTI EROTETTUJA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET
- D. LOISIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

##### IV LUKU: TIETTYJÄ JALOSTETTUJA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

- A. ÄYRIÄISTEN JA NILVIÄISTEN KEITTÄMISTÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

##### V LUKU: KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT TERVEYSVAATIMUKSET

- A. KALASTUSTUOTTEIDEN AISTINVARAISET OMINAISUUDET
- B. HISTAMIINI
- C. HAIHTUVA KOKONAISTYYPPI (TVB-N)
- D. LOISET
- E. KANSANTERVEYDELLE HAITALLISET TOKSIINIT

#### Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VII luvuissa V, VI, VII, VIII ja IX säädetään seuraavista asioista:

##### V LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TERVEYSVAATIMUKSET

##### VI LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

##### VII LUKU: TUNNISTUSMERKINTÄ JA PAKKAUSMERKINNÄT

##### VIII LUKU: MUUT VAATIMUKSET

##### IX LUKU: LUOKITELTUIJEN TUOTANTOALUEIDEN ULKOPUOLELTA PYYDETTYJÄ KAMPASIMPUKOITA KOSKEVAT ERITYISVAATIMUKSET

Sellaisenaan syötäväksi tarkoitetut lihavalmisteet ja kalastustuotteet on ristikontaminaation ehkäisemiseksi pidettävä jäädytetyssä myyntilaitteessa, esimerkiksi väliseinällä erot-

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

tamalla, riittävän erillään sekä raaoista liha- ja kalastustuotteista että toisistaan. Sama koskee soveltuvien osin myös eläviä simpukoita.

### **Kalastustuotteet**

Kalastustuotteiden ja elävien simpukoiden myynnistä on kerrottu Eviran ohjeessa 16023 kalastustuotteiden valvonnasta.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 13 § 2 momentissa on vapautus jäädyttämisvaatimuksesta silakan ja kilohailin osalta. Viljeltyjen kalojen osalta vastaavasta helpotuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III, jakson VIII luvun III kohdassa D. Kyseisen kohdan mukaan viljeltyjä kaloja voidaan vapauttaa jäädyttämisvaatimuksesta ilman, että asiasta tarvitsee enää säätää kansallisesti. Kansallinen vapautus silakalle ja kilohailille on edelleen tarpeen, jotta näistä kalalajeista tehtyjä puolisaaliykeitä voidaan valmistaa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.

Kalastustuotteiden jäädytysvaatimusta on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeessa 16023 kalastustuotteiden valvonnasta.

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

**14 § Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen**

---

**Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)**

Jauheliha on valmistettava hyvälaatuisesta luurankolihasiston lihasta, ei kuitenkaan siipikarjan lihasta. Jauhelihaan ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä elimiä eikä muita valmistusaineita. Pakastettuna ollut liha on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhettu maksa on valmistettava hyvälaatuisesta maksasta, ei kuitenkaan siipikarjan maksasta. Siihen ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä muita valmistusaineita. Pakastettuna ollut maksa on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.

Myyntipaikassa valmistettua jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa myydä elintarvikehuoneistoasetuksen 13 §:n myyntilaittevaatimusten mukaisesti. Pykälä koskee sekä pakkaamatonta että pakattua myyntipaikassa valmistettua jauhelihaa ja jauhettua maksaa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 14 § 3 momentissa esitettyjä aikarajoituksia suositellaan noudatettavaksi myös suurtaloudessa, kun siellä jauhetaan lihaa tai maksaa ruuanvalmistusta varten.

**15 § Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely****Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)**

Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna myytävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua.

Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista.

Ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienpesupiste, jäteastia syntyvää jätettä varten sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen tarkoituksenmukainen erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten.

Edellä 2 ja 3 momentissa säädetyt vaatimukset eivät koske tilapäistä tuote-esittelyä.

Ruoanvalmistus, esimerkiksi einesten tai salaattien valmistus, tai elintarvikkeiden muu käsittely, kuten lihan leikkaaminen, juuston tai jäätelön valmistaminen, kalan tai lihan savustaminen, on sallittua vähittäismyymälässä asiallisesti varustetuissa tiloissa.

**Vesipisteet**

Kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on käsienpesuun varattava toiminnan kannalta järkevään paikkaan sijoitettu käsienpesupiste. Toiminnassa saattaa olla tarvetta myös erilliselle elintarvikkeiden pesuun tarkoitetulle vesipisteelle sekä erilliselle astioiden ja välineiden pesuun tarkoitetulle paikalle. Minimissään tarvitaan yksi vesipiste, josta tarvittaessa saadaan vesi yhteen tai kahteen altaaseen, toiminnan luonteesta ja laajuudesta riippuen. Toiminnassa voidaan käyttää mahdollisuutta ajallisesti erottaa toiminnat toisistaan. Varsinkin vanhoissa kiinteistöissä toiminnalliset ratkaisut voivat tuoda ratkaisun puuttuvien vesipisteiden ongelmaan.

Kauppojen tekemää suurien juuresten tai hedelmien pienentämistä kuluttajan toivomaan kokoon pidetään kauppakunnostuksena, ei sellaisena pilkkomisena, että myytävä tuote olisi helposti pilaantuva elintarvike ja toiminnan yhteydessä siksi tarvittaisiin välttämättä vesipistettä. Vaikka juuresten ja hedelmien pienentämipaikan yhteydessä ei olisi vesipistettä, ovat pienentämiseen käytettävät välineet pidettävä puhtaina.



Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### 16 § Elintarvikkeiden ulkomyynti

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Ulkomyynnissä kalastustuotteita, eläviä simpukoita ja pakattuja jalostettuja kalastustuotteita voidaan kylmälaitteen sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti. Ulkomyynnissä kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan tilapäisesti myydä ja säilyttää eristetyssä, kannellisessa säilytyslaatikossa, jossa on riittävästi kylmävaraajia, tai kokonaan ilman kylmävarustetta, jos säilytyslämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen 7 §:n mukaisena.

**Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa III säädetään siirrettävien ja/tai väliaikaisten tilojen (kuten telttakatosten, kokujujen, myyntivaunujen), pääasiallisesti yksityisenä asuntona käytettävien tilojen, joissa elintarvikkeita kuitenkin säännöllisesti valmistetaan markkinoille saatettaviksi, sekä myyntiautomaattien osalta seuraavaa:**

1. Tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.

2. Erityisesti, tarpeen mukaan:

- a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);
- b) elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömiä materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;
- c) on oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin;
- d) jos elintarvikkeita puhdistetaan osana elintarvikealan yrityksen toimintaa, on huolehdittava asianmukaisesti siitä, että tämä tapahtuu hygieenisesti;
- e) kuumaa ja/tai kylmää juomavettä on oltava riittävästi saatavilla;
- f) on oltava asianmukaiset järjestelyt ja/tai tilat vaarallisten ja/tai syötäväksi kelpaamattomien aineiden ja jätteiden, ovatpa ne nestemäisiä tai kiinteitä, varastoisiksi ja niiden hävittämiseksi hygieenisesti;
- g) on oltava asianmukaiset tilat ja/tai välineet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi;
- h) elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista.

Elintarvikkeiden ulkomyyntistä on erillinen Eviran ohje 16022.

Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira on antanut ohjeen 14/2011 suurten yleisötilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä ja jätehuollosta ([Linkki](#) ohjeeseen).

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

## Luku 5: Henkilökohtainen hygienia ja eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

### 17 § Henkilökohtainen hygienia

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla riittävä suojavaatetus, jota käytetään ainoastaan tässä elintarvikehuoneistossa.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

#### Yleisen elintarvikehygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II luvussa VIII työvaatetuksesta ja henkilökohtaisesta hygieniasta säädetään seuraavaa:

1. Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita.
2. Henkilön, jolla on elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuva tauti tai joka on tällaisen taudin kantaja tai jolla on esimerkiksi tulehtuneita haavoja, ihotulehduksia, ihovammoja tai ripulia, ei saa sallia käsitellä elintarvikkeita tai oleskella mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos olemassa on suoran tai epäsuoran saastumisen vaara. Elintarvikealan yrityksen työntekijän, jolla on tällainen sairaus ja joka saattaa joutua kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, on välittömästi ilmoitettava sairaudesta tai oireista ja mikäli mahdollista niiden aiheuttajista elintarvikealan toimijalle.

### Työvaatteet

Elintarvikkeiden käsittelyssä on toimittava hygieenisesti. Työvaatteiden tarkoitus on käsiteltävien elintarvikkeiden saastumisen estäminen. Toimijan velvollisuus on huolehtia, että kaikki elintarviketyöntekijät käyttävät työn luonteen vaatimia asiallisia ja puhtaita työvaatteita, jotka tulee vaihtaa riittävän usein.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä työntekijällä tulee olla työn luonteen mukainen riittävä suojavaatetus, jota käytetään vain tässä elintarvikehuoneistossa. Suositeltava suojavaatetus sisältää useimmiten työpuvun, päähineen ja jalkineet, joiden tarkoitus on suojata helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita saastumiselta. Lisäksi suojavaatetuksen päällä voidaan tarvittaessa käyttää esimerkiksi työtakkia, esiliinaa tai kenkäsuojia, jotka voivat olla myös kertakäyttöisiä. Evira on laatinut taulukon siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi elintarvikehuoneistossa ja vaaditaanko näin ollen riittävää suojavaatetusta ja osaamistodistusta. Taulukossa asia on esitetty käytännön esimerkkien avulla ([Linkki internetsivulle](#)).

Jos työntekijä käy elintarvikehuoneiston ulkopuolella tai ulkona, se tulee järjestää niin, että etenkin käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tästä ei aiheudu

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

elintarvikkeille hygieenistä riskiä. Elintarviketyössä käytettävät vaatteet tulee vaihtaa tai suojata, mikäli ulkona käynti todetaan riskiksi elintarvikehygienialle.

Työvaatteiden, käsittäen myös suojavaatteet, mallin, materiaalin ja värin voi toimija valita työn luonteen ja tarkoituksen perusteella. Työvaatteiden mallin ja materiaalin tulee täyttää sille asetetut vaatimukset eli elintarvikkeiden saastumisen ehkäiseminen. Työvaatteiden tulee myös olla helposti puhtaana pidettäviä. Henkilökunta voi pestä ja huoltaa työvaatteensa myös kotonaan.

### **Käsihygienia**

Huolellinen ja säännöllinen käsien pesu on tärkein elintarvikkeiden hygieenisen käsittelyn edellytys asiallisen suojavaatetuksen lisäksi. Tarkempaa tietoa käsienpesusta ja oikeasta pesutekniikasta on Eviran internetsivulla ([Linkki](#) internetsivulle). Hyvällä henkilökohtaisella hygienialla ja käsihygienialla voidaan ehkäistä tartuntatautien ja esimerkiksi kihomatojen leviäminen elintarvikkeisiin.

Suojakäsineiden tarkoitus on suojata elintarvikkeita käsien kautta leviävältä lialta ja mikrobeilta. Usein näkee suojakäsineitä käytettävän käsien suojaamiseen elintarvikkeilta. Jos suojakäsineitä käytetään, on niitä käytettävä hygieenisesti ja ne on vaihdettava riittävän usein erityisesti ristikontaminaation välttämiseksi. Suojakäsineiden käytöstä huolimatta kädet on pestävä säännöllisesti.

Suojakäsineiden perusvaatimuksia on, että ne ovat myös kemiallisilta ominaisuuksiltaan sopivia tulemaan kosketukseen kaikenlaisten elintarvikkeiden (rasvaiset, happamet, kosteat) kanssa. Hygienian kannalta huokoisesta/epätasaisesta materiaalista tehdyt käsineet eivät sovellu elintarvikkeiden suoraan käsittelyyn. Jos työturvallisuussyistä halutaan käyttää viiltosuojakäsineitä, niiden päällä voi pitää kertakäyttökäsineitä. Kertakäyttökäsineitä on käytettävä hygieenisesti ja vaihdettava riittävän usein. Kertakäyttökäsineiden käytöstä huolimatta kädet ja viiltosuojakäsineet on pestävä säännöllisesti.

Kassatyöskentely ja pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely sopivat huonosti yhteen. Elintarviketyössä hyvä käsihygienia on tärkeää riippumatta siitä, vaaditaanko osaamistodistusta tai terveydentilan selvitystä tai suojavaatetusta.

### **Korujen käyttö**

Elintarviketyössä, erityisesti kun käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, työntekijän tulee välttää korujen käyttöä. Lainsäädäntö kuitenkin sallii korujen käytön, mikäli ne peitetään suojavaatetuksella. Korujen käyttö voi aiheuttaa elintarvikehygieenisen riskin, koska esimerkiksi sormuksen alle voi jäädä kosteutta ja kerääntyä likaa, mikä edesauttaa mikrobien esiintymistä käsissä. Koru tai sen osa voi irrota ja joutua elintarvikkeeseen. Jos työntekijä käyttää sormuksia tai rakennekynsiä, on työntekijän käytettävä ehjiä suojakäsineitä, jotka vaihdetaan riittävän usein ja tarvittaessa. Irtoripsien käyttö ei myöskään ole suositeltavaa, mutta voidaan sallia, jos ei ole vaaraa, että ne putoavat elintarvikkeeseen.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 17 § 2 momentin perusteella näkyvien lävistyskorujen käyttö on kielletty, jollei niitä pysty suojavaatetuksella peittämään. Suojaksi voidaan hyväksyä myös teippi tai laastari, jos siitä ei aiheudu elintarvikehygieenistä vaaraa. Lävistyskorut rikkovat ihoa ja limakalvoja ja aiheuttavat hygieniariskin, koska ihossa ja limakalvoilla on runsaasti mikrobeja. Mikrobeja voi helposti levitä rikkonaiselta ihoalueelta käsien mukana elintarvikkeisiin. Suun sisällä olevat lävistyskorut voidaan sallia.

Elintarviketurvallisuus

### Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Haava tulee suojata asianmukaisesti esimerkiksi laastarilla. Jos haava on kädessä, tulee lisäksi käyttää suojakäsineitä. Suojakäsineiden käytöllä estetään bakteerien leviäminen kädessä olevasta haavasta pakkaamattomaan elintarvikkeeseen.

## 18 § Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

---

### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Näkövammaisen henkilön opaskoiran, kuulovammaisen henkilön kuulokoiran, fyysisesti vammaisen henkilön avustajakoiran ja muun vammaista tai pitkäaikaissairasta henkilöä avustavan koiran kuten tuki- ja hypokoiran saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä.

### Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EU) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IX säädetään mm. seuraavaa:

4. On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. On myös käytettävä asianmukaisia menetelmiä kotieläinten pääsyn estämiseksi paikkoihin, joissa valmistetaan, käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita (tai, jos toimivaltainen viranomainen sallii tällaisen pääsyn erikoistapauksissa, sen estämiseksi, ettei siitä aiheudu saastumista).

Elintarvikehuoneistoasetuksen mukaan näkövammaisten opaskoirien, liikuntavammaisten avustajakoirien sekä kuulovammaisten kuulokoirien tuonti on sallittu elintarvikehuoneiston asiakastiloihin eli myynti- ja tarjoilutiloihin, joihin asiakkaillakin on pääsy. Em. palvelukoirien lisäksi myös muita yksittäisen ihmisen avustamiseen koulutettuja koiria saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Opas- ja avustajakoira käyttää työssä ollessaan erityistä liiviä tai valjaita, joista koira on mahdollista tunnistaa. Ns. kaverikoirat eivät ole asetuksen tarkoittamia koiria.

Muuten lemmikkieläimiä saa tuoda ainoastaan elintarvikehuoneiston tarjoilutilaan toimijan suostumuksella. Tällaisesta on ilmoitettava elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä esimerkiksi asiakkaille aiheutuvien yliherkkyyso Ongelmien välttämiseksi. Toimija voi rajata suostumuksensa koskemaan vain tiettyjä eläinlajeja. Elintarvikemyymälän yhteydessä toimivan kahvilan tai lounasravintolan tarjoilutilaan lemmikkieläimet voi tuoda, jos tilaan päästään kulkematta myymälän asiakastilojen läpi. Tämä rajoitus ei koske em. palvelukoiria.

Toimija voi ilmoittaa suostumuksesta esimerkiksi seuraavasti:

- Tähän kahvilaan ovat lemmikit (koirat) tervetulleita
- Till detta cafe är husdjur (hundar) välkomna
- Pets (dogs) are welcome to this cafe

Haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon estetään toteuttamalla toimintaan nähden riittävää haittaeläintorjuntaohjelmaa. Turvallisuus- ja kemikaalivirasto Tukes ja Evira ovat laatineet yhteisen ohjeen jyräjätorjunnasta ja jyrjämyrkköjen käytöstä rehu- ja elintarviketuotannossa ([Linkki](#) ohjeeseen).

Lisäksi on syytä muistaa, että järjestyslain (612/2003) 14 §:ssä koiran omistaja tai haltija veloitetaan mm. pitämään huolta siitä, ettei koira pääse toriaikana torille. Rajoitus ei koske liikuntavammaisen avustajakoiraa eikä näkövammaisen opaskoiraa. Säännöstä sovelletaan myös kissaan ja hevoseen sekä soveltuvin osin muihin koti- tai lemmikkieläimiin ([Linkki](#) lakiin).

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### Luku 6: Muut säännöt

#### Yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa IV säädetään seuraavaa:

1. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävät kuljetusvälineet ja/tai säiliöt on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa elintarvikkeiden suojaamiseksi saastumiselta, ja ne on tarvittaessa suunniteltava ja rakennettava siten, että ne voidaan asianmukaisesti puhdistaa ja/tai desinfioida.
2. Ajoneuvojen kuljetuspohjia ja/tai säiliöitä saa käyttää ainoastaan elintarvikkeiden kuljetukseen, jos muunlaisten lastien kuljetus saattaa johtaa saastumiseen.
3. Jos kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä käytetään elintarvikkeiden lisäksi myös muiden tuotteiden kuljetukseen tai eri elintarvikkeiden kuljetukseen samanaikaisesti, tuotteet on tarvittaessa pidettävä selvästi erillään.
4. Irtotavarana nestemäisessä, rakeisessa tai jauhemaisessa muodossa olevat elintarvikkeet on kuljetettava kuljetusastioissa ja/tai säiliöissä/tankeissa, jotka on varattu elintarvikkeiden kuljetukseen. Säiliöissä on oltava selvästi näkyvä ja pysyvä merkintä yhdellä tai useammalla yhteisön kielellä niiden käyttämisestä elintarvikkeiden kuljetukseen tai merkintä ”ainoastaan elintarvikkeille”.
5. Jos kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä on käytetty muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden kuljetukseen tai eri elintarvikkeiden kuljetukseen, lastaamisten välillä on suoritettava tehokas puhdistus saastumisriskin välttämiseksi.
6. Kuljetusvälineisiin ja/tai säiliöihin lastattaessa elintarvikkeet on sijoitettava ja suojattava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi.
7. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävissä kuljetusvälineissä ja/tai säiliöissä elintarvikkeet on tarvittaessa voitava pitää sopivassa lämpötilassa ja tätä lämpötilaa on voitava tarkkailla.

#### Yleistä kuljetuksesta

Elintarvikkeen kuljetusvälineellä tarkoitetaan kuormatilaa, säiliötä tai kuljetusastiaa, jossa kuljetetaan tai säilytetään elintarvikkeita. Elintarvikkeita kuljettavan toimijan on ennen toiminnan aloittamista tehtävä ilmoitus sen kunnan valvontaviranomaiselle, missä kuljetustoiminta on tarkoitus aloittaa ja missä myös kuljetuskalusto yleensä on tai jonka alueella kuljetustoiminnan tukipiste sijaitsee. Ilmoitusta ei kuitenkaan tarvitse tehdä, jos toiminta kokonaisuudessaan sisältyy jonkun muun elintarvikehuoneiston ilmoitukseen. Toimijan on huomioitava ilmoitusta tehdessään, että toiminnan tulee olla ilmoituksen käsittelevän valvontaviranomaisen valvottavissa säännöllisesti. Jos kuljetustoimintaa ja toiminnan tukipisteitä on usealla paikkakunnalla, saattaa olla selvintä, että elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään toimijan kotikunnan valvontaviranomaiselle.

Jos elintarvikkeiden kuljetustoiminta kuuluu osana toisen elintarvikehuoneiston toimintaan ja ilmoitukseen, mutta kyseisestä kuljetustoiminnasta vastaavalla elintarvikealan toimijalla on myös muuta elintarvikkeiden kuljetusta, toimijan tulee tehdä erillinen ilmoitus tästä muusta kuljetustoiminnasta.

Elintarvikkeita kuljettava elintarvikealan toimija vastaa kuljettamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta kuljetuksen aikana. Kyseisellä toimijalla on vastuu siitä, että kuljetusvälineiden rakenteet ja varustelu sekä kuljetusolosuhteet ja toiminta vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Lisäksi toimija vastaa siitä, että henkilöstö on saanut riittävän koulutuksen ja ohjeistuksen tehtäviinsä.

Kuljetusvälineenä voi auton tai muun liikennevälineen lisäksi toimia kuljetusastia. Elintarvikkeiden kuljetuksesta vastuullinen elintarvikealan toimija vastaa siitä, että kuljetustoiminta, kuljetusvälineet ja kuljetusolosuhteet täyttävät elintarvikelainsäädännön mukaiset vaatimukset. Jos kuljetuksen voidaan katsoa tapahtuvan astiassa ja tällainen, esimerkiksi laatikossa tapahtuva elintarvikkeen kuljetus, annetaan muun kuin elintarvikkeiden kuljettamista ammattimaisesti harjoittavan toimijan tehtäväksi, vastaa kuljetuksen vaatimustenmukaisuudesta sen kuljetettavaksi luovuttanut tai kuljetuksen vastaanottava elintarvikealan toimija.

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

Jos kuljetusastioita kuljetetaan autolla tai julkisilla kuljetusvälineillä, kuljetustilan on oltava siisti tai tarvittaessa se on suojattava esimerkiksi erillisellä puhtaalla alustalla (pahvi, muovi, suojapaperi).

Erytystä huomiota tulisi kiinnittää vaarallisten aineiden, kuten pesuaineinen, rehujen, eläinruokien, ja elintarvikkeiden kuljetukseen samassa kuormatilassa. Nämä tulisi pitää selkeästi erillään elintarvikkeista, jos elintarvikkeet ovat pakkaamattomia, esimerkiksi erottamalla ne väliseinällä tai sijoittamalla ne erilliseen laatikkoon tms. kuormatilassa. Paluulogistiikkana kuljetettavien lavojen, rullakoiden, laatikoiden ja muiden tavaroiden, esimerkiksi pahvien, tulee olla riittävän puhtaita, jotta niitä voidaan kuljettaa elintarvikkeiden kanssa samassa kuormatilassa.

Elintarvikealan toimijan tulee varmistaa kuljetusastioiden puhtaus erityisesti silloin, kun kuljetusastiat ovat uudelleen käytettäviä. Toimija vastaa käyttämiensä kuljetusastioiden puhtaudesta myös siinä tapauksessa, että niiden puhdistuksesta huolehtii toimijan lukuun ulkopuolinen yrittäjä, jos kyseinen yrittäjä ei ole elintarvikelain mukaisessa vastuussa toiminnastaan. Jos ulkopuolinen yrittäjä puhdistaa elintarvikkeiden kuljetusastioita, mutta yrittäjän toiminnassa ei käsitellä elintarvikkeita (edes virtuaalisesti) eikä markkinoida elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja, ei tällaista yritystä voi pitää elintarvikelain tarkoittamana elintarvikehuoneistona.

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### 19 § Merikuljetukset

---

**Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)**

Sen estämättä, mitä yleisen elintarvikehygieniä-asetuksen liitteen 2 luvun 4 kohdassa 3 säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettavaan raakasokeriin sovelletaan liitteen 3 vaatimuksia.



Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

**19 a § Raakamaidon ja muun lämpökäsittelemättömän maidon luovutus****Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)**

Raakamaitoa tai muuta raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) mukaista lämpökäsittelemätöntä maitoa ei tule tarjoilla eikä käsitellä elintarvikehuoneistossa, jonka säännölliseen pääasialliseen asiakaskuntaan kuuluu edellä mainitun asetuksen 4 §:n mukaisia riskiryhmiä, kuten päiväkodit, alakoulut, vanhainkodit sekä tietyt sairaalat ja palvelukodit. Vaatimus ei koske ternimaitoa.

Kuluttajalle saa luovuttaa raakamaitoa ja muuta lämpökäsittelemätöntä maitoa vain vähittäismyyntipäällykseen pakattuna, paitsi edellä 1 momentissa mainitun asetuksen 9 §:n mukaisessa elintarvikehuoneistossa.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 19 a § täydentää maa- ja metsätalousministeriön raakamaitoasetusta. Raakamaitoasetuksen 4 §:n mukaisia riskiryhmiä ovat lapset, vanhuksat, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus. Toimintoihin, joiden yhteydessä lämpökäsittelemätöntä maitoa ei tule tarjoilla eikä käsitellä, luetaan myös esikoulut ja lasten kerhot. Alakoulujen ikäryhmä on 7-12 -vuotiaat. Sairaaloilla ja palvelukodeilla tarkoitetaan paikkoja, joissa potilaiden ja asukkaiden ikä tai terveydentila altistaa heidät listerioosille.

Elintarvikehuoneistoasetuksella kielletään raakamaidon tarjoilu ja käsittely kuvatus kaltaisten toimintojen yhteydessä. Ternimaidon käsittelyä näiden toimintojen yhteydessä olevissa elintarvikehuoneistoissa asetus ei kiellä, koska perinteisesti ternimaidosta valmistetaan elintarvikkeita kuumentamalla se vähintään pastörintilämpötilaan. Ternimaidon käsittelyssä tulee huolehtia, että ristikontaminaatio muihin elintarvikkeisiin estetään.

Raakamaitoa ja ternimaitoa voi myydä pakkaamattomana (irtomyyntinä) ainoastaan raakamaitoasetuksen 9 §:n mukainen elintarvikehuoneisto maidontuotantotilalla sekä maitotalan laitos. Muiden elintarvikehuoneistojen tulee myydä, luovuttaa ja tarjoilla raakamaito laitoksessa vähittäismyyntipäällykseen pakattuna. Esimerkiksi vähittäismyymälän ei ole mahdollista myydä raakamaitoa asiakkaan omaan astiaan. Raakamaitoa voidaan tarjoilla esimerkiksi kannussa ilman pakkausmerkintöjä vain maidontuotantotilalla maatilamatkailun tai muun tarjoilun yhteydessä. Silloinkin raakamaitoasetuksen mukaisten varoitusmerkintöjen on oltava kuluttajan nähtävillä tarjoilupaikalla. Raakamaitoa voidaan muissa elintarvikehuoneistoissa tarjoilla niin, että asiakas itse annostelee maidon vähittäismyyntipakkauksesta, kuten maitotölkistä, jossa pakkausmerkinnät ovat luettavissa.

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### 20 § Voimaantulo

---

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2012.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (28/2009).

#### Muutossäädöksen voimaantulo:

**11.12.2014/1119:** Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2015.

**4.12.2015/1423:** Tämä asetus tulee voimaan 15 päivänä joulukuuta 2015.

**16.3.2016/187:** Tämä asetus tulee voimaan 22 päivänä maaliskuuta 2016.

**20.5.2016/389:** Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä kesäkuuta 2016.

**6.10.2016/843:** Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä marraskuuta 2016.

**24.10.2016/879:** Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä marraskuuta 2016.

**16.5.2017/291:** Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä kesäkuuta 2017.

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

## Elintarvikehuoneistoja koskevia säännöksiä ja määräyksiä muussa lainsäädännössä

---

Elintarvikehuoneiston rakenteellisia vaatimuksia on myös rakentamismääräyskokoelmas-  
sa [http://www.ym.fi/fi-  
fi/maankaytto\\_ja\\_rakentaminen/lainsaadanto\\_ja\\_ohjeet/rakentamismaarayskokoelma](http://www.ym.fi/fi-fi/maankaytto_ja_rakentaminen/lainsaadanto_ja_ohjeet/rakentamismaarayskokoelma)

Henkilökunnan käymälöistä ja pukeutumistiloista säädetään myös Valtioneuvoston ase-  
tuksessa työpaikkojen turvallisuus- ja terveysturvallisuudesta (577/2003)  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2003/20030577?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=ty%C3%B6turvallisuus%2A>.

Asiakkaiden tupakoinnista elintarvikehuoneistoissa on säädetty laissa toimenpiteistä tupa-  
koinnin vähentämiseksi (693/1976) <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1976/19760693>

Työsuojelulainsäädäntö <http://stm.fi/tyosuojelu/lainsaadanto>

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

## Muutokset edelliseen versioon

---

Ohjeen versioon 6 on huomioitu 1.6.2017 voimaan tulleet elintarvikehuoneistoasetuksen muutokset:

- lisätty hyönteisohje
- siivousvälineet puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti, ei välttämättä tarvita erillistä tilaa
- käymälä kohtaan lisätty erityisryhmät
- lisätty käsittelyn teettäminen alkutuottajan omistamalle elintarvikkeelle
- lisätty ajallisen erottamisen mahdollisuus valmistuksessa ja myynnissä
- alkutuotannon toimijan eläinten teurastaminen omaan yksityiskäyttöön
- terveydentilan selvityskohta päivitetty
- luku 3 kohtaan lisätty, että teollisessa valmistuksessa toimija määrittelee turvallisen aika-lämpötilayhdistelmän ja Eviran suositus, että kaikki jauhelihatuotteet tarjottaisiin vain kunnolla kypsennettyinä.
- lisätty 11§ kohtaan
  - lämpötilapoikkeamaa koskevaan kohtaan kertaluonteinen sana
  - päivitetty esimerkit 1 ja 6
- ei yksityiskohtaista määrittelyä, mitä vaaditaan riittävältä suojavaatetukselta, jää toimijan itse ratkaistavaksi
- päivitetty käsihygieniakohtaa
- tarkennettu, minkälaisia opas- ja tukikoiria päästettävä elintarvikehuoneiston asiakastiloihin
- raakamaitoa mahdollista ostaa suoraan maidontuotantotilalta sellaiseen elintarvikehuoneistoon, joka valmistaa vähittäismyynnin yhteydessä lämpökäsittelyä käyttäen raakamaidosta erilaisia tuotteita, kuten riisipiirakoita, pullaa tai maitotuotteita.

Lisäksi ohjeesta on poistettu veden valvontaan liittyvät osiot, tarkoituksena julkaista ne veden valvontaan keskittyvässä erillisessä ohjeessa.

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

## Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011), Liitteet

### Liite 1: Vaatimukset eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitteleville elintarvikehuoneistoille, joita ei tarvitse hyväksyä laitokseksi

#### Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)

1. Kun toimija harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä tuottamiensa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien mukaisesti, toimintaan sovelletaan tästä asetuksesta vain seuraavia vaatimuksia:

##### 1.1. Siipikarjan tai tarhattujen kanien teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa siipikarjan tai tarhattujen kaniin lihaa suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta tai toimittaa lihaa paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle

- Lihan saastumisen välttämiseksi on teurastusta sekä lihan leikkaamista ja säilytystä varten oltava asianmukaiset tilat ja välineet.
- Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Liha on jäädytettävä mahdollisimman nopeasti teurastamisen tai leikkaamisen jälkeen.
- Liha on säilytettävä ja kuljetettava siten, että sen lämpötila on enintään 6 °C. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.
- Siipikarjanlihaa ja kaninlihaa vähittäismyyntiin toimitettaessa mukana on seurattava asiakirja, jossa on oltava seuraavat tiedot: eläinlaji ja lihan määrä, teurastusajankohta, toimituspäivä, alkutuotannon toimijan sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.
- Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa kuluttajalle luovutetusta ja vähittäismyyntiin toimitetusta siipikarjan ja kanin lihasta mukaan lukien eläinlaji ja lihan määrä, teurastusajankohta, lihan luovutus- ja toimituspäivä sekä vähittäismyyntiin osalta vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa voidaan vähittäismyyntiin toimittamisen osalta pitää säilyttämällä kopio edellisessä kohdassa mainituista asiakirjoista. Kirjanpitoa on säilytettävä yksi vuosi.

##### 1.2. Luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle

- Luonnonvarainen riista on suolistettava mahdollisimman pian, jos sitä ei ole suolistettu jo pyyntipaikalla.
- Luonnonvaraisen riistan jäädytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäädytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat. Liha on jäädytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.
- Teurastusta ja lihan leikkaamista varten on oltava asianmukaiset tilat ja välineet. Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.
- Luonnonvaraisen riistan liha on kuljetettava hygieenisesti.
- Luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten lihaa vähittäismyyntiin toimitettaessa mukana on seurattava asiakirja, jossa on oltava seuraavat tiedot: riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä, metsästäjän tai metsästysseuran sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.
- Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistan lihasta mukaan lukien riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa voidaan pitää säilyttämällä kopio edellisessä kohdassa mainituista asiakirjoista. Kirjanpitoa on säilytettävä yksi vuosi.

##### 1.3. Luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi luovuttaa pieniä määriä lihaa suoraan kuluttajalle

- Sovelletaan tämän asetuksen liitteen 1 luvun 1.2 kohtia a—d
- Silloin kun kyseessä on karhun, villisian, hylkeen, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiinin isäntäeläinten liha, siitä on tehtävä tutkimus triikiinin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteeksi otetaan kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, kumpikin eri näytteenottopaikasta. Karhun näytteenottopaikat ovat pallea, puremalihakset ja kieli, villisialla pallea, kieli tai etujalan lihakset ja hylkeellä pallea, kieli tai takajalan lihakset. Muilta eläinlajeilta näytteet otetaan poskilihaksista ja palleapilareista ja jos näytteitä ei saada edellä mainituista paikoista, ne otetaan pallean kylki- tai rintaosista tai kieli- tai vatsalihaksista. Näyte on lähetettävä elintarvikelain 39 §:n 1 momentin mukaiseen laboratorioon tutkittavaksi triikiinin varalta ja toimijan on säilytettävä tutkimustulosta yksi vuosi.

Elintarviketurvallisuus

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### **Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)**

2. Kun toimija harjoittaa maitotuotteiden valmistusta vähittäismyyntipaikassa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 §:n ja maa- ja metsätalousministeriön elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1368/2011) liitteen 2 luvun 4.3 kohdan 7 alakohdian c ja d mukaisesti, toimintaan sovelletaan tämän asetuksen pykälää sekä seuraavia vaatimuksia:

a) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdan I lämpötilavaatimuksia ja kohdan II mahdollista lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia sekä luvun IV vaatimuksia raakamaidon ja ternimaidon merkitsemisestä;

b) laitosasetuksen liitteen 2 luvun 11 kohdan 1 vaatimusta raakamaidon ja ternimaidon vastaanottotarkastuksesta ja kohdan 2 vaatimusta käsittelyä koskevista merkinnöistä.

### **Siipikarjan ja kanin teurastaminen alkutuotantopaikalla**

Siipikarjan ja kanin teurastusta alkutuotantopaikalla on ohjeistettu Eviran internetsivulla ([Linkki internetsivulle](#)).

**Maitotuotteiden valmistus vähittäismyyntipaikassa****EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä liite III, jakso IX****II LUKU: MEIJERI- JA TERNIMAITOTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET****I LÄMPÖTILAVAATIMUKSET**

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että saapuessaan jalostuslaitokseen

a) maito jäädytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan,

b) ternimaito jäädytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan tai pidetään jäädytettynä ja säilytetään kyseisessä lämpötilassa jalostukseen asti.

2. Elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin pitää maidon ja ternimaidon korkeammassa lämpötilassa, jos:

a) jalostus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai neljän tunnin kuluessa jalostuslaitokseen saapumisesta; tai

b) toimivaltainen viranomainen sallii korkeamman lämpötilan tiettyjen meijeri- tai ternimaitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi.

**II LÄMPÖKÄSITTELYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET**

1. Kun raakamaidolle, ternimaidolle, meijerituotteille tai ternimaitotuotteille tehdään lämpökäsittely, elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tämä täyttää asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II olevassa XI luvussa vahvistetut vaatimukset. Toimijoiden on erityisesti varmistettava seuraavia käsittelyjä käyttäessään, että ne ovat mainittujen vaatimusten mukaisia:

a) Pastörointi saadaan aikaan käsittelyllä, johon sisältyy:

i) lyhytkestoinen korkea lämpötila (vähintään 72 °C 15 sekunnin ajan),

ii) pitkäkestoinen matala lämpötila (vähintään 63 °C 30 minuutin ajan), tai

iii) jokin muu aika- ja lämpötilaolosuhteiden yhdistelmä, jolla saadaan aikaan vastaava vaikutus, minkä jälkeen, tapauksen mukaan, tuotteiden reaktio välittömästi käsittelyn jälkeen tehtyyn alkaliseen fosfataasikokeeseen on negatiivinen.

b) Iskukuumennus (UHT-käsittely) saadaan aikaan käsittelyllä:

i) johon kuuluu jatkuva lämpövirta korkeassa lämpötilassa lyhyen ajan (vähintään 135 °C asianmukaiseen käsittely-aikaan yhdistettynä) siten, että käsitellyssä tuotteessa ei ole eläviä pieneliöitä tai kasvukykyisiä itiöitä kun se säilytetään aseptisissa suljetuissa säiliöissä huoneenlämmössä; ja

ii) joka on riittävä sen varmistamiseksi, että tuotteet pysyvät mikrobiologisesti stabiileina sen jälkeen, kun niitä on inkuboitu 15 päivän ajan 30 °C:ssa suljetuissa säiliöissä tai 7 päivän ajan 55 °C:ssa suljetuissa säiliöissä, tai jonkin muun menetelmän jälkeen, jolla osoitetaan, että tuotteille on tehty asianmukainen lämpökäsittely.

2. Harkitessaan lämpökäsittelyn tekemistä raakamaidolle ja ternimaidolle elintarvikealan toimijoiden on:

a) otettava huomioon asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisten HACCP-periaatteiden perusteella kehitetyt menettelyt; sekä

b) täytettävä mahdolliset vaatimukset, joita toimivaltainen viranomainen voi asiassa antaa hyväksyessään laitoksia tai suorittaessaan tarkastuksia asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti.



## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

### EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä liite III, jakso IX

#### IV LUKU: MERKINNÄT

1. Direktiivin 2000/13/EY vaatimusten lisäksi, lukuun ottamatta kyseisen direktiivin 13 artiklan 4 ja 5 kohdassa tarkoitettuja tapauksia, pakkausmerkinnästä on selvästi käytävä ilmi:

- ilmaisu "raakamaito", kun kyseessä on suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettu raakamaito;
- ilmaisu "valmistettu raakamaidosta", kun kyseessä on raakamaidosta valmistettu tuote, jonka valmistusmenetelmään ei kuulu mitään lämpökäsittelyä tai fysikaalista tai kemiallista käsittelyä;
- ilmaisu "ternimaito", kun kyseessä on ternimaito;
- ilmaisu "valmistettu ternimaidosta", kun kyseessä on ternimaidosta valmistettu tuote.

2. Edellä olevan 1 kohdan vaatimuksia sovelletaan vähittäiskauppaan tarkoitettuihin tuotteisiin. Ilmaisulla "merkintä" tarkoitetaan kyseisen tuotteen mukana olevaa tai siihen viittaavaa pakkausta, asiakirjaa, tiedotetta, etikettiä, rengasta tai kaulusta.

Elintarvikehuoneistoasetuksen liitteen 1 kohdassa 2 b viitataan laitosisäätöasetuksen liitteen 2 lukuun 11, jossa säädetään maidonlaitoksen rakenteellisista ja toiminnallisista lisävaatimuksista. Säädökset koskevat myös maitotuotteiden valmistusta vähittäismyyntipaikassa:

1. Jokainen laitokseen vastaanotettu erä raakamaitoa on tarkastettava. Vastaanottotarkastukseen tulee sisältyä tutkimus mikrobilääkejäämien varalta, lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi.

Jos laitokseen toimii alkutuotantopaikan yhteydessä, voi toimija korvata tältä alkutuotantopaikalta vastaanotettavan maidon eräkohtaisen mikrobilääkejäämätutkimuksen testaamalla mikrobilääkkeellä hoidettujen eläinten maidon mikrobilääkejäämien varalta taikka jättää tutkimuksen tekemättä, jos toimija on tarkastanut karjan lääkekirjanpidon ja muut tiedot ennen lypsä eikä niiden perusteella ole syytä epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä. Myös muualla kuin maidontuotantotilalla sijaitseva vähittäismyyntipaikka voi toimia samoin, jos se saa maidontuottajalta vastaavat tiedot.

2. Laitoksesta lähtevien maidon ja maidosta valmistettujen tuotteiden pakkauksissa on oltava merkintä siitä, mikä lämpökäsittely taikka muu käsittely säilyvyyden parantamiseksi tuotteelle tai sen valmistuksessa käytetylle maidolle on tehty.

### **Säilytyslämpötila**

Maito ja ternimaito on jäähdytettävä tilalla nopeasti lypsän jälkeen, enintään 8 °C:n lämpötilaan, jos maito valmistetaan tuotteiksi päivittäin tai enintään 6 °C:n lämpötilaan, jos tuotteita ei valmisteta maidosta päivittäin. Maidon ja ternimaidon lämpötila on myös pidettävä vastaavasti enintään 6 tai 8 °C:ssa valmistuksen aloittamiseen saakka. Maidon ja ternimaidon voi kuitenkin pitää korkeammassa lämpötilassa, jos tuotteiden valmistus alkaa kahden tunnin kuluessa lypsämisestä tai jos jokin valmistusteknologinen seikka puoltaa tätä ja valvoja antaa siihen luvan.

### **Pastörinti**

Kun maitotuotteen valmistukseen liittyy pastörintia vastaava lämpökäsittely, on pastörinti mainittava pakkausmerkinnöissä ja maidon pastöroitumisen onnistuminen todennetaan fosfataasikokeella. Valvojan kanssa voidaan sopia testaustiheys, joka voi olla esimerkiksi 1 - 2 kertaa vuodessa.

### **Merkinnät**

Pakkausmerkintöihin tulee merkitä ”valmistettu raakamaidosta”, kun kyseessä on maitotuote, jolle ei suoriteta pastörintia vastaavaa lämpökäsittelyä valmistuksen aikana.

### **Raakamaidon myynti ja tarjoilu**

Raakamaitoa maidontuotantotilan yhteydessä suoraan kuluttajille myyvien elintarvikehuoneistojen vaatimukset löytyvät Eviran ohjeesta 16040 raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonnasta.

### **Raakamaidon käyttö maitotuotteiden ja muiden elintarvikkeiden valmistuksessa vähittäismyyntipaikassa, joka ei sijaitse maidontuotantotilan yhteydessä**

Maitotuotteita ja muita elintarvikkeita valmistavat toimijat voivat hankkia raakamaitoa suoraan maidontuotantotilalta tai maitoalan laitoksesta tai lämpökäsiteltyä maitoa laitoksesta tai pakattua maitoa kaupasta. Kun raakamaitoa käytetään muiden elintarvikkeiden kuin maitotuotteiden valmistukseen, esimerkiksi pullien tai karjalanpiirakoiden valmistukseen, vastuu siitä, että tilalta ostettu maito ei sisällä antibioottia ja että maito on aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan normaalia, on Eviran tulkinnan mukaan maidon myyjällä. Vähittäismyyntipaikan on noudatettava liitteen 1 kohdan 2 vaatimusta kun vähittäismyyntipaikassa valmistetaan raakamaidosta maitotuotteita.

Jos maitotuote tai muu elintarvike valmistetaan maidontuotantotilalta suoraan ostetusta raakamaidosta, on valmistusprosessiin sisällyttävä vähintään pastörintia vastaava kuumennus- tai muu käsittely, kuten juustoilla pitkä kypsytys.

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

**Liite 3: Ennen elintarvikekäyttöä puhdistettavan raakasokerin merikuljetukset****Elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011)**

1) Raakasokeria, joka jatko käsitellään ja puhdistetaan ennen käyttöä elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi, voidaan meriteitse kuljettaa sellaisissa kuljetusastioissa, säiliöissä ja tankeissa sekä muissa vastaavissa kuljetusvälineissä, joita ei ole tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kuljettamiseen. Ennen raakasokerin lastaamista kuljetusvälineet on tällöin puhdistettava huolellisesti edellisen kuljetuksen jäämien ja muiden epäpuhtauksien poistamiseksi, ja ne on tarkistettava sen varmistamiseksi, että tällaiset jäämät on poistettu tehokkaasti. Raakasokeria ei saa kuljettaa kuljetusvälineissä, joissa välittömästi aikaisemmin on kuljetettu nestemäistä irtotavaraa.

2) Raakasokerin kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden puhdistus ennen raakasokerin kuljettamista on elintarvikelain (23/2006) 19 §:ssä tarkoitettu elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi käytettävän sokerin hygieeniseen laatuun vaikuttava kriittinen kohta.

3) Elintarvikekäyttöä varten kuljetettavan raakasokerierän mukana on oltava raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan antama todistus, josta ilmenee raakasokerin merikuljetusta edeltävän lastin laatu ja käytettyjen kuljetusvälineiden puhdistustapa ja -aika. Näiden todistuksessa mainittujen tietojen tulee perustua raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan hallussa oleviin asiakirjoihin. Jatkokäsitteltävän raakasokerierän mukana seuraavassa todistuksessa tulee lisäksi lukea selvästi ja pysyvästi yhdellä tai useammalla Euroopan yhteisön kielellä "Tämä tuote on puhdistettava ennen sen käyttöä ihmisravinnoksi". Raakasokerin jatkokäsittelystä vastaavan elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio todistuksesta.

4) Raakasokerin kuljetuksesta ja jatkokäsittelystä vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyydyttäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle raakasokerierää seuraava todistus ja asiakirjat, joihin todistuksessa mainitut tiedot perustuvat.

Elintarviketurvallisuus

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, Liitteet

### Liite 1: Elintarvikehuoneisto pysyväisluonteiseen asumiseen tarkoitetussa tilassa (kotona)

Ammattimainen elintarvikkeiden käsittely pysyväisluonteiseen asumiseen tarkoitetussa tilassa (kotona) on elintarvikehuoneistotoimintaa, josta on tehtävä ilmoitus (= kun on kyse elinkeinon harjoittamisesta). Tällaiset elintarvikehuoneistot ovat kuitenkin yleensä perustulain mukaisen kotirauhan piirissä.

**Yleisen elintarvikehygieniasetuksen 852/2004 liitteen II, luvussa III säädetään pääasiallisesti yksityisenä asuntona käytettävien tilojen, joissa elintarvikkeita kuitenkin säännöllisesti valmistetaan markkinoille saatettavaksi, seuraavaa:**

1. Tilat on, niin hyvin kuin mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.
2. Erityisesti, tarpeen mukaan:
  - a. toimijalla on tarkoituksenmukaiset ja riittävät tilat henkilökohtaisen hygienian ylläpitoon (käsihygieniä, saniteetitilat, tarkoittaa käymälää ja henkilökohtaisia pesutiloja, ja pukusuojat);
  - b. elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat pidetään hyvässä kunnossa, ne ovat helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa desinfioitavia. Materiaalit ovat sileitä, pestäviä, ruostumattomia ja myrkyttömiä, ellei toimija pysty osoittamaan, että muutkin materiaalit soveltuvat;
  - c. toimijalla on asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin;
  - d. elintarvikkeet puhdistetaan hygieenisesti, jos puhdistamista tehdään;
  - e. saatavilla on riittävästi kuumaa ja/tai kylmää talousvettä;
  - f. jätehuolto, sekä nestemäisten että kiinteiden jätteiden osalta, toimii hygieenisesti;
  - g. toimijalla on asianmukaiset tilat tai välineet kylmäsäilytykseen tai vastaavasti kuumasäilytykseen, ja lämpötilaa valvotaan;
  - h. saastumisriskiä vältetään niin hyvin kuin mahdollista.

Lisäksi toiminnassa on noudatettava yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II, lukua IV (kuljetus) sekä lukuja V – XII sekä maa- ja metsätalousministeriön asetusta ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011). Asetuksissa säädetään yleisistä vaatimuksista mm. henkilökunnan hygienialle, elintarvikehuoneistoille ja niiden toiminnalle. Vaatimuksena on laatia riskien hallinnan kannalta riittävä omavalvontasuunnitelma, jota toteutetaan. Tärkeää on myös huomioida, ettei esimerkiksi lemmikkieläimiä sallita elintarvikkeiden valmistustilassa. Omavalvontaan liittyvä dokumentointi tulee olla tarkastettavissa ja se tulee esittää tarkastajalle pyydettyä.

Vähittäismyyntiin menevien pakattujen elintarvikkeiden osalta tulee varmistua pakkausmerkintöjen oikeellisuudesta ja muusta säädösten mukaisuudesta.

Elintarvikelain (23/2006) 10 §:n mukaan *elintarvikehuoneistoa ei saa käyttää asumiseen tai muuhun tarkoitukseen niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa*. Elintarvikealan toiminta on mahdollista aloittaa kotona, jos toiminta pystytään järjestämään hygieenisellä tavalla eikä asuminen aiheuta riskiä käsiteltäville elintarvikkeille. Riskien arvioiminen ja niiden hallitseminen ja toimintaa koskevan elintarvikelainsäädännön mukaan lukien pakkausmerkintälainsäädännön tunteminen ja noudattaminen on toimijan vastuulla. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevän elintarvikehuoneiston perustaminen kotiin ei kuitenkaan ole mahdollista sen vuoksi, että toiminta edellyttää elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi (elintarvikelaki 13 § 2 mom).

## Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

---

### Ilmoittaminen

Elintarvikkeiden kotona valmistamisesta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista, kun kyse on elinkeinon harjoittamisesta tai valmistetut elintarvikkeet eivät ole vähäriskisiä. Lomake ilmoituksen tekemiseksi löytyy yleensä toimijan kotikunnan nettisivuilta tai sen saa kysymällä suoraan paikalliselta elintarvikevalvontaviranomaiselta, esimerkiksi kunnan terveystarkastajalta. Viranomaisen käsittelee ilmoituksen niin, että toimijan tiedot tallennetaan kohdetietojärjestelmään. Toimija saa todistuksen siitä, että hän kuuluu säännöllisen valvonnan piiriin. Ilmoituksen käsittely on maksullista.

Toiminnan lopettamisesta, keskeyttämisestä tai toimijan vaihtumisesta tulee ilmoittaa viivytyksettä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

### Valvonta

Kotona sijaitsevaa elintarvikehuoneistoa voidaan valvoa mm. seuraavilla tavoilla:

- asiakirjatarkastuksin (pyydetään toimijaa toimittamaan asiakirjoja valvontaviranomaiselle postitse, sähköpostitse tai henkilökohtaisesti, kuten omavalvontasuunnitelma ja omavalvonnan kirjaukset, terveystodistus, pakkausmerkinnät, hygieniapassi, pohjapiirustukset tiloista, joissa elintarvikehuoneisto kotona toimii);
- tutustumalla toimijan internet-sivuihin;
- haastattelemalla toimijaa joko puhelimitse tai henkilökohtaisesti esimerkiksi valvojan toimistolla,
- ottamalla näytteitä vähittäismyynnistä ko. toimijan tuotteista,
- valvomalla elintarvikkeiden kuljetusajoneuvoa,
- toimija voi halutessaan toimittaa valokuvia valvojalle.

Kotona sijaitsevan elintarvikehuoneiston valvonta on Suomen perustuslain asettaman kotirauhan takia muuten käytännössä hankalaa. Perustuslaissa suojattu kotirauhan piiri kattaa lähtökohtaisesti kaikenlaiset pysyväisluonteiseen asumiseen käytetyt tilat (valtiosääntöoikeudellinen kotirauhan suoja). Asumiseen tarkoitetuissa tiloissa voidaan tehdä tarkastus vain, jos on perusteltua syytä epäillä elintarvikemääräyksiä rikotun tai rikottavan laissa rangaistavaksi säädetyllä tavalla ja tarkastus on välttämätön rikoksen selvittämiseksi tai vakavan terveysvaaran estämiseksi. Tarkastusta kotirauhan piirissä ei kuitenkaan voida suorittaa enimmillään sakolla rangaistavien rikkomusten selvittämiseksi. Valtiosääntöoikeudellisen kotirauhan piiriin eivät kuulu pihat, pihalla olevat rakennukset, tai erillisellä sisäänkäynnillä asuinrakennuksessa olevat, elintarvikehuoneistona käytettävät tilat. Elintarvikevalvontaviranomaiset saavat mennä näihin paikkoihin normaalia tarkastusta tekemään.

Valtiosääntöoikeudellisen kotirauhan piirin lisäksi käytetään termiä rikosoikeudellinen kotirauhan piiri. Sillä tarkoitetaan esimerkiksi kotipihaa ja piha-alueella olevia rakennuksia. Rikosoikeudellisen kotirauhan piiriä ei ole tarpeen elintarvikevalvonnassa ottaa huomioon, mutta termien sekaantumisvaaran vuoksi myös rikosoikeudellisen kotirauhan piiri on hyvä käsitteenä mainita tässä yhteydessä.

Kotona sijaitsevaan elintarvikehuoneistoon ei voida mennä tekemään tarkastusta, vaikka toimija sitä itse pyytäisi.

## **Elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemättä jättäminen**

Ilmoituksen tekemättä jättäminen on elintarvikelain 79 § 2 momentissa säädetty elintarvikerikkomus, josta voidaan tuomita vain sakkoon, joten se ei oikeuta tarkastuksen tekemiseen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa, jollei tarkastuksen tekemiselle ole lisäksi muuta painavampaa perustetta.

Kotirauhan piiriin kuuluvia tiloja tarkastettaessa tulee ottaa huomioon seuraavia seikkoja:

### **1. Teon rangaistavuus tarkastuksen edellytyksenä**

Elintarvikelain 49 § 3 momentin mukaan *kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa tarkastus voidaan tehdä vain, jos on perusteltua syytä epäillä elintarvikemääräyksiä rikotun tai rikottavan laissa rangaistavaksi säädetyllä tavalla*. Rikoslaisa säädetään rangaistavaksi terveysrikoksena sellaisen elintarvikelain (23/2006, muutos 352/2011) tai sen nojalla annetun säännöksen tai määräyksen vastaisen tuotteen tahallinen tai törkeästi huolimattomuudesta tapahtuva valmistus, käsittely, hallussapito, varastointi, luovutus tms., joka on omiaan aiheuttamaan vaaraa toisen hengelle tai terveydelle.

Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa voi siten olla elintarvikelain 49 § 3 momentin perusteella mahdollista, jos rikoslain terveysrikoksen ja elintarvikelain muut edellytykset täyttyvät.

Tässä yhteydessä tulee kuitenkin huomioida eduskunnan perustuslakivaliokunnan lausunto (PeVL 37/2005 vp - HE 53/2005 vp), jonka mukaan pelkkä sakon uhka ei ole riittävä peruste tarkastusten suorittamiseen perustuslain tarkoittamassa kotirauhan piirissä (pysyväisluonteiseen asumiseen käytetyt tilat). Näin ollen elintarvikelain 49 § 3 momentti oikeuttaa tarkastusten suorittamiseen vain siinä tapauksessa, että teosta voidaan tuomita terveysrikoksena ankarampaan rangaistukseen kuin sakkoon. Tämä on mahdollista, jos teon tahallisuutta tai törkeää huolimattomuutta koskeva edellytys täyttyy.

### **2. Teon tahallisuus tai törkeä huolimattomuus**

Rikoslain mukaan edellytyksenä teon rangaistavuudelle terveysrikoksena on, että toimijan voidaan epäillä rikkoneen tai rikkovan elintarvikemääräyksiä tahallisesti tai törkeästi huolimattomuudesta. Jos toimija kotonaan käsittelee, varastoi tai luovuttaa vakavaa terveysvaaraa aiheuttavia tuotteita, vaikka hän on tietoinen niiden elintarvikemääräysten vastaisuudesta, niin hänen voidaan epäillä syyllistyneen rikoslaisa säädettyyn terveysrikokseen. Tämä mahdollistaa tarkastuksen tekemisen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa, jos terveysrikoksen lisäksi myös elintarvikelain mukaiset edellytykset täyttyvät.

### 3. Perusteltu epäily

Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa edellyttää elintarvikelain mukaan perusteltua syytä epäillä elintarvikemääräyksiä rikotun tai rikottavan edellä mainitulla tavalla. Tarkastuksen tekemiseen ei siten riitä, että elintarvikevalvontaviranomainen otaksuu tai arvelee, että toimijalla voisi olla kotonaan luovutustarkoituksessa terveysvaaraa aiheuttavia tuotteita. Viranomaisella täytyy olla asiallinen peruste siihen, miksi hän epäilee toimijan rikkovan elintarvikemääräyksiä ja vaarantavan elintarviketurvallisuutta. Tällainen syy voi olla esimerkiksi saatu ilmoitus siitä, että toimija on jatkanut vaarallisen tuotteen markkinointia. Perusteltuna epäilynä voi tulla kysymykseen myös se, ettei viranomainen ole saanut toimijalta luotettavaa selvitystä siitä, mitä on tapahtunut vaarallisille tuotteille, jotka toimijalla tiedetään olleen hallussa.

### 4. Vakavan terveysvaaran estäminen

Tarkastuksen tekeminen kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa edellyttää, että sen on oltava välttämätön rikoksen selvittämiseksi tai vakavan terveysvaaran estämiseksi. Vaikka toimijalla olisi hallussa vakavaa terveysvaaraa aiheuttavia tuotteita, ei se kuitenkaan ole riittävä peruste tarkastuksen tekemiselle kotirauhan piiriin kuuluvissa tiloissa, vaan tarkastuksen on lisäksi oltava välttämätön terveysvaaran estämiseksi. Toimenpiteen välttämättömyys on siten pystyttävä perustelemaan. Tämä vaatimus nostaa kynnystä tarkastuksen suorittamiselle, koska viranomaisella on mahdollisuus käyttää elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja tässä tarkoituksessa. Jos tarkastukseen ryhdytään ennen niiden käyttöä, on valvontaviranomaisen voitava osoittaa, että muut toimenpiteet eivät ole riittäviä vakavan terveysvaaran estämiseksi. Esimerkiksi

Eviran opas 100011 elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa löytyy Eviran internetsivuilta ([Linkki](#) oppaaseen) ja siihen liittyvät malliasiakirjat Eviranetistä ([Linkki](#) Eviranetin kirjautumissivulle)

